

BABYLISS SARL

99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.eu

FAC 2019 / 07

IB-19/250



PLANCHA POWER ELITE
PL60BE

Cuisinart®

Cuisinart®



Fig. 1

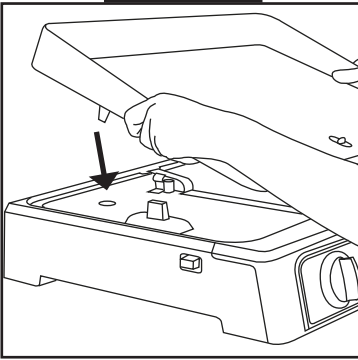
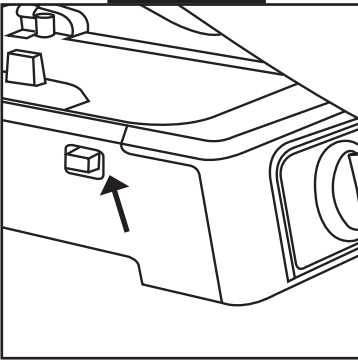


Fig. 2



SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité	1
2. Introduction	4
3. Caractéristiques produit	4
4. Utilisation	4
A. Avant la première utilisation	4
B. Installation de la plaque de cuisson	4
C. Conseils d'utilisation	5
D. Bac récupérateur de graisse	5
E. Éteindre l'appareil	5
F. Tableau des modes et temps de cuisson	6
5. Nettoyage et rangement	10
6. Questions/réponses	10
7. Recettes	11
Garantie internationale	145

CONTENTS

1. Safety instructions	17
2. Introduction	19
3. Product specifications	19
4. Use	19
A. Before using for the first time	19
B. Fitting the plate	19
C. Usage instructions	19
D. Grease tray	20
E. Switching off the appliance	20
F. Table of cooking modes and times	21
5. Cleaning and storage	25
6. Questions/answers	25
7. Recipes	26
International Guarantee	145

INHALT

1. Sicherheitshinweise	31
2. Einleitung	34
3. Produktspezifikationen	34
4. Gebrauch	34
A. Vor dem ersten Gebrauch	34
B. Einsetzen der Platte	34
C. Gebrauchshinweise	35
D. Fettauffangschale	35
E. Das Gerät ausschalten	35
F. Tabelle der Zubereitungsarten und Garzeiten	36
5. Reinigen und Verstauen	40
6. Fragen/Antworten	41
7. Rezepte	42
Internationale Garantie	145

INHOUD

1. Veiligheidsinstructies	48
2. Inleiding	51
3. Producteigenschappen	51
4. Gebruik	51
A. Vóór het eerste gebruik	51
B. Installatie van de plaat	51
C. Instructies voor gebruik	52
D. Opgangbakje voor braadvocht	52
E. Het apparaat uitschakelen	52
F. Tabel van bakmethodes en -tijden	53
5. Schoonmaken en opbergen	57
6. Vragen/antwoorden	58
7. Recepten	59
Internationale garantie	145

INDICE

1. Istruzioni di sicurezza	64
2. Introduzione	67
3. Specifiche del prodotto	67
4. Uso	67
A. Prima del primo utilizzo	67
B. Montaggio della piastra	67
C. Istruzioni per l'uso	68
D. Vassoio del grasso	68
E. Spegnimento dell'apparecchio	68
F. Tabella di modi e tempi di cottura	69
5. Pulizia e conservazione	73
6. Domande/risposte	73
7. Ricette	74
Garanzia internazionale	145

ÍNDICE

1. Instrucciones de seguridad	79
2. Introducción	82
3. Especificaciones del producto	82
4. Uso	82
A. Antes de usar por primera vez	82
B. Colocación de la placa	82
C. instrucciones de uso	83
D. Bandeja de grasa	83
E. Apagar el aparato	83
F. Tabla de modos y tiempos de preparación	84
5. Limpieza y almacenamiento	88
6. Preguntas y respuestas	89
7. Recetas	90
Garantía internacional	145

ÍNDICE

1. Instruções de segurança	95
2. Introdução	98
3. Especificações do produto	98
4. Utilização	98
A. Antes de utilizar pela primeira vez	98
B. Montagem da placa	98
C. Instruções de utilização	99
D. Bandeja da gordura	99
E. Desligar o aparelho	99
F. Tabela de modos e tempos de confeção	100
5. Limpeza e armazenamento	104
6. Perguntas/respostas	105
7. Receitas	106
Garantia internacional	145

SPIS TREŚCI

1. Instrukcje bezpieczeństwa	112
2. Wprowadzenie	115
3. Dane techniczne produktu	115
4. Użytkowanie	115
A. Przed pierwszym użyciem	115
B. Montowanie płyty	115
C. Instrukcje użytkowania	115
D. Tacka ociekowa	116
E. Wyłączenie urządzenia	116
F. Tabela trybów i czasów gotowania	117
5. Czyszczenie i przechowywanie	121
6. Pytania i odpowiedzi	122
7. Przepisy	123
Międzynarodowa gwarancja	145

СОДЕРЖАНИЕ

1. Инструкции по безопасности	128
2. Введение	131
3. Спецификации изделия	131
4. Эксплуатация	131
A. Перед первым использованием	131
B. Установка панели	131
C. Инструкции по эксплуатации	132
D. Поддон для топленого жира	132
E. Выключение устройства	132
F. Таблица режимов и времени приготовления	133
5. Чистка и хранение	137
6. Вопросы/ответы	138
7. Рецепты	139
Международная гарантия	145

1. CONSIGNES DE SECURITE (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, vous venez d'acheter la nouvelle Plancha Power Elite de Cuisinart.

Cuisinart fabrique du matériel de cuisine haut de gamme depuis plus de 30 ans. Tous les produits Cuisinart se distinguent par leur durée de vie exceptionnellement longue et sont conçus pour offrir, jour après jour, d'excellentes performances et une grande facilité d'utilisation. Pour en savoir plus sur nos produits ou découvrir nos recettes, consultez notre site Internet www.cuisinart.eu

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT (voir couverture)

1. Base

2. Plaque de cuisson plancha amovible avec résistances intégrées

Surface lisse idéale pour cuire crêpes, œufs, viandes finement tranchées, poissons et crustacés.

3. Bouchon

pour retenir ou libérer le jus de cuisson

4. Thermostat côté gauche

5. Thermostat côté droit

6. Système de verrouillage/déverrouillage de la plaque

7. Bac récupérateur de graisse

8. Raclette de nettoyage

4. UTILISATION

A. Avant la première utilisation

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

B. Installation de la plaque 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 l'utilisateur.
- Positionner la plaque sur l'appareil en s'aidant des encoches latérales, le rebord anti-projections positionné vers l'arrière de l'appareil (côté opposé aux thermostats) (**Fig.1 - voir couverture**).
- Fixer la plaque en appuyant simultanément sur les deux côtés de la plaque jusqu'aux clics.
- Pour retirer la plaque, appuyer sur les boutons de déverrouillage situés sur chaque côté de l'appareil puis soulever la plaque (**Fig.2**).

Attention : s'assurer que l'appareil est éteint et que la plaque a refroidi avant de l'enlever.

C. Conseils d'utilisation

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

Attention : toujours fixer la plaque avant de préchauffer l'appareil.

- Allumer l'appareil et le préchauffer en réglant les deux thermostats au maximum.
- *Laisser chauffer jusqu'à ce que la température soit atteinte.*
- *Pendant cette durée de préchauffage, les témoins lumineux des thermostats clignotent. Une fois la température atteinte, les témoins cessent de clignoter et la lumière reste constante.*
- Régler la température selon le type de préparation puis déposer les aliments sur la plaque.
- Les deux thermostats sont réglables séparément et permettent d'obtenir des températures différentes sur la partie gauche ou droite de la plaque, augmentant les possibilités de cuisson en simultané.

N. B. :

- Lorsque des aliments froids sont déposés sur la plaque, il se peut que la température chute momentanément en-dessous de la température sélectionnée. Les témoins lumineux clignoteront jusqu'à ce que la température soit de nouveau atteinte.
- Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il peut dégager une légère odeur et un peu de fumée.

Attention : Ne pas toucher le rebord anti-projections pendant la cuisson car il peut atteindre des températures élevées.

D. Bac récupérateur de graisse

Le bac récupérateur de graisse est situé sur la face avant de l'appareil.

- Faire glisser le bac à l'intérieur de la base pour le placer.

Le bouchon, situé sur l'avant de la plaque, permet de garder le jus de cuisson lors de la préparation. Une fois le bouchon retiré, la graisse s'écoule dans le bac.

Attention :

- Ne jamais manipuler le bouchon lorsque la plaque est chaude.
- Attendre que l'appareil ait refroidi avant de vider le bac.

E. Éteindre l'appareil

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

F. 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	THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON
Steak haché 120 g	220°C	3 minutes (saignant) 6 minutes (à point) 9 minutes (bien cuit)
VEAU	THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (pour les deux faces)
Grenadin-Noix 150 g (à point)	220°C	8 minutes
Escalope 160 g	260°C	5 minutes
Tendron	180°C	5 minutes
Paillard 200 g	220°C	8 minutes
Steak haché 120 g	220°C	8 minutes

AGNEAU	THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (pour les deux faces)
Tranche de gigot 220 g	220°C	8 minutes (rosé)
Noisette 80 g	220°C	4 minutes (rosé)
Filet entier 220 g	180°C	10 minutes (à point)
PORC	THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON
Mignon de porc (entier) 400 g	180°C-160°C	20 minutes
Rouelle 1 kg	180°C	30 minutes
Travers préparé	180°C - 160°C	20 minutes
Tranche de poitrine 140 g	180°C	8 minutes
Plat de côte	180°C - 160°C	20 minutes

VOLAILLE	THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON
Escalope (poulet, pintade)	220°C - 180°C	10 minutes
Cuisse (poulet, pintade)	160°C	20 minutes
Escalope de dinde	220°C	5 minutes
Cuisse de dinde (morceaux)	180°C - 160°C	20 minutes
Magret de canard	180°C - 160°C	12 minutes
Filet mignon (canard, poulet)	220°C	4 minutes
Cuisse de canard	180°C - 160°C	25 minutes
Râble de lapin (sans os)	220°C - 180°C	10 minutes
Cuisse de lapin	180°C-160°C	25 minutes

Caille en crapaudine	180°C-160°C	20 minutes
Coquelet en crapaudine	180°C-160°C	30 minutes

CHARCUTERIE	THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON
Saucisse - Chipolata	220°C - 180°C	10 minutes
Andouillette	180°C - 160°C	18 minutes
Merguez	180°C	10 minutes
Boudin noir	180°C - 160°C	10 minutes
Boudin blanc	180°C	10 minutes
Brochette de porc	220°C - 180°C	15 minutes
Saucisson à l'ail (tranche)	180°C	3 minutes
Saucisse de Strasbourg - Francfort	180°C - 160°C	6 minutes

ABATS	THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON
Tranche de foie de veau 200 g (rosé)	260°C	4 minutes
Rognon (morceaux) (rosé)	220°C- 180°C	8 minutes
Coeur	220°C - 180°C	10 minutes

Ris de veau (tranche)	180°C	6 minutes
Foie de volaille	220°C	5 minutes
Foie de lapin	220°C	5 minutes
POISSONS	THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON
Filet de sole - Turbot - St-Pierre	220°C	3 minutes
Pavé de saumon 150 g	220°C	8 minutes
Pavé de thon - Espadon 180 g (bleu)	220°C	8 minutes

Pavé de cabillaud - Lieu jaune 150 g	220°C - 160°C	10 minutes
Filet de lotte 500 g	180°C - 160°C	15 minutes
Brochette de lotte	220°C	8 minutes
Filet de rouget	220°C	2 minutes
Filet de sardine	220°C	2 minutes
Filet de sandre - Dorade - Bar 180 g	220°C	6 minutes
CRUSTACÉS - COQUILLAGES	THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON
Noix de St-Jacques (fraîches)	260°C	3 minutes
Couteaux	220°C	5 minutes
Queue d'écrevisse	220°C	4 minutes
Palourde - Coque - Moule	260°C	5 minutes
Crevette - Gambas	220°C	6 minutes
Anneaux de calamar	220°C	4 minutes
Blanc d'encornet	220°C	6 minutes
Langoustine (carapace)	220°C	6 minutes
Demi homard (carapace)	220°C	10 minutes
Demi langouste (carapace)	220°C	10 minutes

LÉGUMES	THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON
Champignon de paris entier	220°C	10 minutes
Demi tomate	220°C	5 minutes
Demi courgette	220°C	6 minutes
Demi aubergine	220°C - 180°C	12 minutes
Demi poivron	220°C - 180°C	15 minutes
Asperge verte - blanche (pré-cuite)	220°C - 180°C	8 minutes
Demi carotte fane	220°C - 160°C	15 minutes
Tranche de cèleri rave	220°C - 180°C	10 minutes
Cœur d'artichaut (tranche)	180°C	12 minutes
Fenouil (tranche)	220°C - 160°C	10 minutes
Épi de maïs (pré-cuit)	180°C - 150°C	15 minutes
Potimarron (tranche)	180°C - 160°C	10 minutes
Tranche de pommes de terre	220°C - 180°C	15 minutes
Tranche de patate douce	220°C - 180°C	15 minutes
FRUITS	THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON
Demi pomme	180°C - 160°C	20 minutes
Demi poire	180°C - 160°C	20 minutes
Banane entiere	220°C - 180°C	8 minutes
Tranche d'ananas	180°C	5 minutes
Demi abricot - Demi prune	220°C	6 minutes
Cerise entière	220°C	5 minutes
Demi Figue	220°C	4 minutes
Demi nectarine - Demi pêche	220°C	4 minutes

5. NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Après utilisation, tourner les thermostats sur la position « OFF », débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement (minimum 1/2 heure) avant de le nettoyer.
- Après s'être assuré que la plaque a suffisamment refroidi, éponger l'excès de graisse à l'aide d'un papier absorbant. Vous nettoierez ainsi la plaque plus rapidement.
- Utiliser la raclette de nettoyage pour enlever les résidus d'aliments restés collés.
- Retirer la plaque de l'appareil en enfonçant les boutons de déverrouillage de la plaque.
- Vider le bac récupérateur de graisse.
- La raclette, le bac récupérateur de graisse et la plaque peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, utiliser un chiffon humide et un peu de détergent doux. Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou de produit pouvant endommager la surface.
- Avant de ranger l'appareil, y replacer le bac récupérateur de graisse et la raclette de nettoyage.

6. QUESTIONS/RÉPONSES

QUE FAIRE SI:	RÉPONSES
L'appareil fume lors de la première utilisation ?	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation. Pensez à le nettoyer avec un linge humide avant de le mettre en fonction.
L'appareil s'éteint tout seul ?	Vérifiez que les thermostats ne soient pas tournés sur la position « OFF » et que la prise de l'appareil est bien branchée. Il se peut que l'appareil ait surchauffé. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 15 minutes. Rallumez-le ensuite selon la procédure habituelle et reprenez votre cuisson.
Les aliments ne cuisent pas ?	Vérifiez que la prise est bien branchée et que le thermostat est bien allumé. Assurez-vous également de respecter un temps de préchauffage avant de placer les aliments sur la plaque.
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 de la plaque avant d'y déposer les aliments.
Un peu de graisse 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.

7. RECETTES

KEFTA DE CREVETTES, SAUCE CACAHUÈTE

500 g de queues de crevettes décortiquées

1 échalote hachée

1 gousse d'ail hachée

1/2 botte de feuilles de coriandre hachées

5 cl d'huile de sésame

1 càs. de fécule de pomme de terre

Sel et poivre du moulin

24 brochettes en bois de 12 cm

Sauce cacahuète

30 cl de lait de coco

3 càs. de beurre de cacahuète

1 càc. de zeste râpé de citron vert

5 cl de sauce soja

2 càs. de cassonade

1 càs. de gingembre râpé

- Hacher les queues de crevettes et mélanger avec l'échalote, l'ail, la coriandre, l'huile de sésame et la fécule de pomme de terre.
- Assaisonner à votre goût. Former des petits boudins et réserver au réfrigérateur 30 minutes.
- Verser dans une casserole tous les ingrédients pour la préparation de la sauce.
- Porter à ébullition et cuire à feu très doux pendant 5 minutes. Réserver.
- Piquer délicatement, dans la longueur, les boudins sur les brochettes en bois.
- Mettre en fonction l'appareil et préchauffer les deux plaques.
- Poser les brochettes sur la plancha légèrement huilées et cuire 2 minutes sur chaque face.
- Servir les brochettes dans une petite assiette et la sauce dans un pot.
- Tremper les brochettes dans la sauce cacahuète avant de déguster.

Suggestion

Faire tremper les brochettes en bois 1/2 heure dans de l'eau froide avant de les utiliser. Cela les empêchera de brûler pendant la cuisson.

ACCRAS DE CRABE, GUACAMOLE CRÉMEUX

260 °C

400 g de chair de crabe

100 g de farine

1 oeuf

1/2 càc. de piment en poudre

1 càs. de gingembre râpé

1/2 botte de persil plat hachée

1 càs. de fleur de thym hachée

3 gousses d'ail hachées

1 oignon haché

5 cl de lait demi-écrémé

3 avocats mûrs

1 càs. d'épices à guacamole

2 càs. de crème fraîche épaisse

Le jus d'un citron vert

1/2 botte de coriandre hachée

5 cl d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

- Mélanger la chair du crabe avec la farine, l'oeuf, le piment, le gingembre, le persil, le thym, l'ail et l'oignon.
- Ajouter le lait pour obtenir la bonne consistance.
- Réserver.
- Mixer la chair des avocats avec les épices à guacamole, le jus du citron vert, la crème et la coriandre.
- Assaisonner et réserver au frais.
- Mettre en fonction l'appareil et préchauffer la plaque plancha.
- Graisser la plaque et déposer des petits tas de farce de crabe (la valeur d'une cuillerée à café).
- Cuire chaque face environ 2 minutes.
- Réserver au chaud.
- Dresser les accras dans un petit panier et le guacamole dans un pot.
- Déguster les accras avec un peu de guacamole.

JOUES DE LOTTE AUX ABRICOTS SECS

24 joues de lotte parées

24 gros abricots secs

15 cl d'huile d'olive

1/2 citron confit au sel

1/2 botte de coriandre fraîche

1 cà c. de tapenade verte

6 branches de romarin effeuillées

2 oignons rouges coupés en pétales

12 petites feuilles de laurier

Sel et poivre du moulin

- Mixer l'huile d'olive, le citron entier, les feuilles de coriandre et la tapenade.
- Faire mariner 2 heures les joues de lotte et les abricots dans la préparation.
- Piquer sur chaque branche de romarin 5 joues de lotte en alternant avec les abricots et des pétales d'oignon rouge.
- Piquer une feuille de laurier de chaque côté.
- Mettre en fonction l'appareil et préchauffer les deux plaques.
- Poser les brochettes sur les plaques et cuire 3 minutes de chaque côté.
- Assaisonner pendant la cuisson.

POTATOES CROUSTILLANTES

4 grosses pommes de terre (Manon)

10 cl d'huile de tournesol

1 cà s. de chapelure

2 cà s. de paprika doux

1 cà s. d'ail en purée

2 cà s. d'échalotes en poudre

1 cà s. de fécule de pomme de terre

2 c.à s. de thym sec

Sel et poivre

- Couper les pommes de terre en quartiers. Les laver à l'eau tiède et les sécher sur un linge.
- Dans un saladier, mélanger les quartiers de pomme de terre avec 5 cl d'huile.
- Enrober les quartiers dans un mélange de chapelure, paprika, ail, échalote, thym et fécule. Réserver 5 minutes.
- Mettre en fonction l'appareil et préchauffer la plaque plancha. Poser les potatoes sur la plancha graissée avec le reste d'huile.
- Dorer les potatoes environ 10 minutes de chaque côté.
- Assaisonner en fin de cuisson.
- Servir dans un cornet en papier.

CRISPY CHICKEN BURGER

6 pains à burger
3 blancs de poulet fermier
2 échalotes hachées
1 gousse d'ail hachée
2 cà s. de ras el-hanout
200 g de corn flakes non sucrés
100 g d'oignons frits
1 avocat
10 feuilles de salade iceberg
4 blancs d'œufs
100 g de beurre clarifié
Sel et poivre du moulin
Sauce blanche
100 g de fromage blanc
100 g de mayonnaise
1 cà c. de zeste de citron jaune râpé
1 cà c. de gingembre râpé
1 c.àc. de moutarde
2 cà s. de baies roses écrasées

- Hacher le poulet et le mélanger avec les échalotes, l'ail et le ras el-hanout. Assaisonner et former 6 steaks de la taille des pains à burger. Réserver.
- Mélanger tous les ingrédients de la sauce. Assaisonner et réserver.
- Mélanger et concasser les corn flakes et l'oignon frit.
- Couper la chair de l'avocat en petits dés puis ajouter les feuilles de salade émincées. Lier avec un peu de sauce.
- Tremper les steaks de poulet dans le blanc d'œuf légèrement battu puis dans le mélange aux corn flakes.
- Mettre en fonction l'appareil et préchauffer les deux plaques.
- Cuire les steaks de poulet sur la plaque plancha en ajoutant du beurre clarifié. Compter 5 minutes de cuisson de chaque côté. Assaisonner à votre goût.
- Pendant ce temps, couper les pains en deux et les dorer sur la plaque plancha.
- Entre les deux tranches de pain chaud, déposer un peu de sauce et de mélange à l'avocat puis poser le steak de poulet.
- Ajouter encore un peu de mélange et déguster.

PANCAKES CHOCOLAT, FRAISES AU CAMEL

150 g de sucre en poudre
10 cl de vinaigre balsamique
250 g de farine
1 c.à c. de bicarbonate de sodium
50 g de cacao en poudre non sucré
1 pincée de sel
2 oeufs
100 g de beurre fondu
25 cl de lait ribot
1 cà s. d'extrait de vanille

Accompagnement

500 g de grosses fraises
50 g de beurre fondu

- Porter à ébullition 100 g de sucre et le vinaigre balsamique dans une casserole. Baisser le feu et laisser réduire pendant 5 minutes à feu très doux pour obtenir un caramel assez épais. Réserver.
- Mélanger dans un saladier la farine, 50 g de sucre, le bicarbonate, le cacao et le sel. Ajouter les oeufs, le beurre fondu, le lait et la vanille. Battre délicatement pour obtenir une pâte onctueuse. Réserver.
- Équeuter et laver les fraises puis les sécher sur un linge.
- Mettre en fonction l'appareil et préchauffer la plaque plancha.
- Verser de la pâte sur la plaque plancha pour former des petits pancakes. Retourner les pancakes dès que des bulles se forment à la surface (environ 30 secondes de chaque côté). Réserver.
- Recommencer l'opération de cuisson plusieurs fois.
- Envelopper les pancakes dans une feuille d'aluminium pour les garder au chaud.
- Couper les fraises en deux et les mélanger avec le beurre fondu. Les déposer sur la plaque plancha et les rôtir 1 à 2 minutes. Arroser avec le caramel balsamique et mélanger rapidement.
- Dresser les fraises dans des petits ramequins et les servir avec les pancakes.

Suggestion

- Arroser les pancakes d'une sauce chocolat caramel faite avec 100 g de chocolat caramel fondu, 5 cl de lait et 1 c.à s. de beurre de cacao (si possible).

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 of a new Cuisinart Plancha Power Elite.

For over 30 years Cuisinart's aim has been to produce the very finest kitchen equipment. All Cuisinart products are engineered for exceptionally long life, and designed to be easy to use as well as to give excellent performance day after day.

To learn more about our products and for recipe ideas visit our website www.cuisinart.eu

3. PRODUCT SPECIFICATIONS (refer to cover)

1. **Base**
2. **Removable grill plate with built in splash guard**
Smooth surface ideal for cooking crêpes, eggs, thinly-sliced meats, fish and shellfish
3. **Oil drainage** (plug not shown)
4. **Temperature control** (left side)
5. **Temperature control** (right side)
6. **Plate lock/unlock mechanism**
7. **Drip tray**
8. **Scraper**

4. USE

A. Before using for the first time

- Wipe the appliance body and setting dials with a damp cloth.
- Wash the plate, drip tray and scraper with warm, soapy water or place in the dishwasher.
- Read the "Cleaning and storage" section for further information.

B. Fitting the plate

- Place the appliance on a flat, stable, clean and dry surface, at least 10 centimetres from walls and furniture. The user must be able to see the control panel.
- Place the plate on the appliance ensuring the legs of the plate slot into the holes in the base. The splash guard should be at the back of the appliance. **(see Fig. 1 in the cover).**
- Attach the plate by pressing both sides of the plate until it clicks into place.
- To remove the plate, press the unlock buttons on both sides of the appliance and remove the plate **(Fig. 2).**

Warning: ensure that the appliance is switched off and that the plate has cooled before removing it.

C. Usage instructions

You can grill a variety of food: vegetables, fish or meat. With adjustable thermostats, you may adjust the cooking temperature to the type of food.

Important: always attach the plates before you pre-heat the appliance.

- Switch on the appliance and preheat it by setting the thermostats to the maximum.

- Heat it up until it comes up to temperature.
- During pre-heating, the thermostat indicator lights will flash. Once it has come up to temperature, the indicator lights will stop flashing and will remain constant.
- Set the temperature according to the food you are cooking, and then place the food on the plate.
- The two thermostats may be adjusted separately for different temperatures on the left and the right side of the plate, so that you may cook simultaneously.

N. B.:

- When cold food is placed on the plate, the temperature may momentarily fall below the selected temperature. The indicator lights will flash until it comes up to temperature again.
- When the appliance is used for the first time, it may give off a slight smell and a little smoke.

Warning: Do not touch the splash guard during cooking as it may reach high temperatures.

D. Drip tray

The drip tray is located on the front of the appliance.

- Slide the tray into the base to fit it.

The plug, located on the front of the plate, retains cooking juices during preparation. If you remove the plug, the grease will flow into the tray.

Warning:

- Never touch the plug when the plate is hot.
- Wait for the appliance to cool before emptying the tray.

E. Switching off the appliance

- When you have finished using it, turn the thermostats to the "OFF" position and unplug the appliance.

F. Table of cooking modes and times

The cooking times are only a guide and will vary according to the amount of food being cooked or the size or thickness of the food.

For red meat, the doneness shown is “rare”.

For pre-cooked vegetables, boil in salted water for 5 minutes.

BEEF	THERMOSTAT	COOKING TIME
120 g mince	220°C	3 minutes (rare) 6 minutes (medium) 9 minutes (well done)
VEAL	THERMOSTAT	COOKING TIME (both sides)
150 g fillet of veal (well done)	220°C	8 minutes
160 g veal scallops	260°C	5 minutes
Middle-cut breast of veal	180°C	20 minutes
200 g scallop of veal	220°C	5 minutes
120 g mince meat	220°C	8 minutes
LAMB	THERMOSTAT	COOKING TIME (both sides)
220 g leg	220°C	8 minutes
80 g noisette	220°C	4 minutes
220 g whole fillet	180°C	10 minutes
PORK	THERMOSTAT	COOKING TIME
400 g filet mignon	180°C - 160°C	20 minutes
1 kg round steak	180°C	30 minutes
Prepared spare ribs	180°C - 160°C	20 minutes
140 g belly	180°C	8 minutes
Rack	180°C - 160° C	20 minutes

POULTRY	THERMOSTAT	COOKING TIME
Escalopes (chicken, guinea fowl)	220°C - 180°C	10 minutes
Thigh (chicken, guinea fowl)	180°C - 160°C	20 minutes
Turkey escalopes	220°C	8 minutes
Turkey thigh (chunks)	180°C - 160°C	20 minutes
Fillet of duck	180°C - 160°C	12 minutes
Filet mignon (duck, chicken)	220°C	5 minutes
Thigh of duck	180°C - 160°C	25 minutes
Saddle of rabbit (filleted)	220°C - 180°C	10 minutes
Thigh of rabbit	180°C - 160°C	25 minutes
Butterflied quail	180°C - 160°C	20 minutes
Butterflied poussin	180°C - 160°C	30 minutes
DELI MEATS	THERMOSTAT	COOKING TIME
Sausage - Chipolata	180°C	10 minutes
Andouillette	180°C - 160°C	18 minutes
Merguez	180°C	10 minutes
Black pudding	180°C - 160°C	15 minutes
White pudding	180°C	15 minutes
Kebab	220°C - 180°C	15 minutes
Garlic sausage (sliced)	180°C	5 minutes
Knackwurst - Frankfurter	180°C - 160°C	8 minutes
OFFAL	THERMOSTAT	COOKING TIME
200 g slice of veal liver	260°C	4 minutes
Kidney (chunks)	220°C - 180°C	8 minutes
Heart	220°C - 180°C	10 minutes

Sweetbread (sliced)	180°C	6 minutes
Poultry liver	220°C	5 minutes
Rabbit liver	220°C	5 minutes
FISH	THERMOSTAT	COOKING TIME
Fillet of sole - turbot - John Dory	220°C	3 minutes
150 g salmon steak	220°C	8 minutes
180 g tuna steak - swordfish steak	220°C	8 minutes
150 g cod - pollock steak	220°C - 160°C	10 minutes
500 g fillet of monkfish	180°C - 160°C	15 minutes
Monkfish kebab	220°C	8 minutes
Fillet of red mullet	220°C	2 minutes
Fillet of sardine	220°C	2 minutes
180 g fillet of pikeperch - bream - bass	220°C	6 minutes
CRUSTACEANS - SHELLFISH	THERMOSTAT	COOKING TIME
Scallops (fresh)	260°C	3 minutes
Knifefish	220°C	5 minutes
Shrimp	220°C	4 minutes
Clams - cockles - mussels	260°C	5 minutes
Shrimps - prawns	220°C	6 minutes
Squid rings	220°C	4 minutes
Filletted squid	220°C	6 minutes
King prawns (unpeeled)	220°C	6 minutes
Half lobster (with shell)	220°C	10 minutes
Half crayfish (with shell)	220°C	10 minutes

VEGETABLES	THERMOSTAT	COOKING TIME
Whole cultivated mushroom	220°C	10 minutes
Half tomato	220°C	5 minutes
Half courgette	220°C	6 minutes
Half aubergine	220°C- 180°C	12 minutes
Half bell pepper	220°C- 180°C	15 minutes
Green - white asparagus (pre-cooked)	220°C- 180°C	8 minutes
Half carrot top	220°C- 160°C	15 minutes
Slice of celeriac	220°C- 180°C	15 minutes
Artichoke heart (sliced)	180°C	12 minutes
Fennel (sliced)	220°C - 160°C	12 minutes
Ear of corn (pre-cooked)	180°C - 150°C	15 minutes
Pumpkin (sliced)	180°C - 160°C	12 minutes
Sliced potatoes	220°C - 180°C	18 minutes
Sliced sweet potato	220°C - 180°C	15 minutes
FRUITS	THERMOSTAT	COOKING TIME
Half apple	180°C - 160°C	20 minutes
Half pear	180°C - 160°C	20 minutes
Whole banana	220°C - 180°C	8 minutes
Slice of pineapple	180°C	5 minutes
Half apricot - Half plum	220°C	6 minutes
Whole cherry	220°C	5 minutes
Half fig	220°C	4 minutes
Half nectarine - Half peach	220°C	4 minutes

5. CLEANING AND STORAGE

- After use, turn the thermostats to the "OFF" position, unplug the appliance and let it cool completely (at least ½ an hour) before cleaning it.
- Once you are sure that the plate has cooled sufficiently, sponge off excess grease using absorbent paper. This will help you to clean the plate more quickly.
- Use the scraper to remove food residue which is still stuck.
- Remove the plate from the appliance by pressing the plate's unlock buttons.
- Empty the grease tray.
- Wash the scraper, grease tray and plate with warm, soapy water or place in the dishwasher.
- Use a damp cloth and a little soft detergent to clean the body of the appliance. Do not use an abrasive sponge or product which could damage the surface.
- Before storing the appliance, replace the grease tray and scraper.

6. QUESTIONS/ANSWERS

WHAT DO I DO IF:	ANSWERS
The appliance gives off smoke the first time I use it?	It's normal for the appliance to give off a little smoke when it is used for the first time. Clean the appliance with a damp cloth before turning it on.
The appliance turns itself off?	Check that the thermostats are not turned to the 'OFF' position and that the appliance is plugged in correctly. It is possible that the appliance has overheated . Unplug the appliance and allow it to cool for at least 15 minutes. Turn it on as usual and start cooking again.
What if the food isn't cooking?	Check that the plug is plugged in properly and that the thermostats are properly lit. Also make sure you allow the appliance to heat up before placing food on the plates.
What if the barbecued food doesn't sear and cooking is difficult?	Check that the selected temperature is suitable for the food and allow sufficient pre-heating time before placing food on the plates.
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.

7. RECIPES

SHRIMP KOFTA WITH PEANUT SAUCE

500 g of peeled shrimp tails
1 chopped shallot
1 chopped garlic clove
1/2 bunch of coriander leaves, chopped
5 cl of sesame oil
1 tbsp of potato starch
Salt and freshly ground pepper
24 12-cm wooden skewers
Peanut sauce
30 cl of coconut milk
3 tbsp of peanut butter
1 tsp of grated lime zest
5 cl of soy sauce
2 tbsp of brown sugar
1 tbsp of grated ginger

- Chop the shrimp tails and mix with the shallot, garlic, coriander, sesame oil and potato starch.
- Season to taste. Shape into small sausages and set aside in the refrigerator for 30 minutes.
- Pour into a saucepan all the ingredients for preparing the sauce.
- Bring to a boil and cook on very low heat for 5 minutes. Set aside.
- Carefully place the sausages lengthwise on the wooden skewers.
- Switch on the appliance and preheat both plates.
- Place the skewers on the lightly oiled griddle and cook each side for 2 minutes.
- Serve the skewers on a small plate and the sauce in a jar.
- Dip the skewers in the peanut sauce before eating.

Suggestion

Soak the wooden skewers for half an hour in cold water before using. This will prevent them from burning during cooking.

CRAB DUMPLINGS WITH CREAMY GUACAMOLE

260 °C

400 g of crab meat
100 g of flour
1 egg
1/2 tsp of chilli powder
1 tbsp of grated ginger
1/2 bunch of parsley, chopped
1 tbsp of chopped thyme
3 chopped garlic cloves
1 chopped onion
5 cl of semi-skimmed milk
3 ripe avocados
1 tbsp of guacamole spices
2 tbsp of double cream
Juice of one lime
1/2 bunch of coriander, chopped
5 cl of olive oil
Salt and freshly ground pepper

- Mix the crab meat with the flour, egg, chilli, ginger, parsley, thyme, garlic and onion.
- Add the milk to get the right consistency.
- Set aside.
- Blend the avocados with the guacamole spices, lime juice, cream and coriander.
- Season and set aside in a cool place.
- Switch on the appliance and preheat the griddle plate.
- Grease the plate and place small dollops of crab stuffing (about one teaspoonful).
- Cook each side for about 2 minutes.
- Set aside in a warm place.
- Place the dumplings in a small basket and the guacamole in a jar.
- Eat the dumplings with a little guacamole.

MONKFISH CHEEKS WITH DRIED APRICOTS

24 trimmed monkfish cheeks
24 large dried apricots
15 cl of olive oil
1/2 crystallised lemon in salt
1/2 bunch of fresh coriander
1 tsp of green tapenade
6 branches of rosemary whose leaves have been removed
2 red onions cut into petals
12 small bay leaves
Salt and freshly ground pepper

- Blend the olive oil, whole lemon, coriander leaves and tapenade.
- Marinate the monkfish cheeks and apricots in the mixture for 2 hours.
- Thread onto each rosemary branch, 5 monkfish cheeks alternating with apricots and red onion petals.
- Thread a bay leaf on each side.
- Switch on the appliance and preheat both plates.
- lace the skewers on the plates and cook each side for 3 minutes.
- Season while cooking.

CRISPY POTATOES

4 large Manon potatoes
10 cl of sunflower oil
1 tbsp of breadcrumbs
2 tbsp of sweet paprika
1 tbsp of garlic puree
2 tbsp of powdered shallots
1 tbsp of potato starch
2 tbsp of dried thyme
Salt and pepper

- Cut the potatoes into wedges. Wash them in warm water and dry them on a cloth.
- In a salad bowl, mix the potato wedges with 5 cl of oil.
- Coat the wedges with a mixture of breadcrumbs, paprika, garlic, shallot, thyme and starch. Set aside for 5 minutes.
- Turn on the appliance and preheat the griddle plate. Place the potatoes on the greased griddle plate with the remainder of the oil.
- Brown the potatoes for about 10 minutes per side.
- Season at the end of the cooking.
- Serve in a paper cone.

CRISPY CHICKEN BURGER

6 burger buns
3 farm chicken breasts
2 chopped shallots
1 chopped garlic clove
2 tbsp of ras-el-hanout
200 g of sugar free corn flakes
100 g of fried onions
1 avocado
10 leaves of an iceberg lettuce
4 egg whites
100 g of clarified butter
Salt and freshly ground pepper
White sauce
100 g of white cheese
100 g of mayonnaise
1 tsp of grated lemon zest
1 tsp of grated ginger
1 tsp of mustard
2 tbsp of crushed pink peppercorns

- Chop the chicken and mix with the shallots, garlic and ras-el-hanout. Season and shape into 6 patties the size of the burger buns. Set aside.
- Mix all of the ingredients for the sauce. Season and set aside.
- Mix and crush the cornflakes and fried onion.
- Cut the avocado into small cubes and add the shredded lettuce leaves. Mix with a little sauce.
- Dip the chicken patties in the lightly beaten egg white and cornflakes.
- Switch on the appliance and preheat both plates.
- Cook the chicken patties on the griddle plate after adding clarified butter. Cook each side for 5 minutes. Season to taste.
- Meanwhile, cut the buns in half and brown on the griddle plate.
- In between the two hot bun slices, add a little sauce and avocado mixture and place the chicken patty.
- Add a little more mixture and serve.

CHOCOLATE PANCAKES WITH CARAMEL STRAWBERRIES

150 g of caster sugar
10 cl of balsamic vinegar
250 g of flour
1 tsp of baking soda
50 g of unsweetened cocoa powder
1 pinch of salt
2 eggs
100 g of melted butter
25 cl of buttermilk
1 tbsp of vanilla extract

Side dish

500 g of large strawberries
50 g of melted butter

- Bring the 100 g of sugar and the balsamic vinegar to a boil in a saucepan. Lower the heat and leave it to reduce for 5 minutes over very low heat in order to get a fairly thick caramel. Set aside.
- In a salad bowl mix the flour, 50 g of sugar, baking soda, cocoa and salt. Add the eggs, melted butter, milk and vanilla. Whip gently to obtain a smooth paste. Set aside.
- Hull and wash the strawberries and dry them on a cloth.
- Switch on the appliance and preheat the griddle plate.
- Pour the batter on the griddle plate to form small pancakes. Turn the pancakes over as soon as bubbles form on the surface (about 30 seconds per side). Set aside.
- Repeat the cooking process several times.
- Wrap the pancakes in aluminium foil to keep them warm.
- Cut the strawberries in half and mix them with the melted butter. Place them on the griddle plate and roast for 1 to 2 minutes. Sprinkle with the balsamic caramel and mix briskly.
- Put the strawberries in small ramekins and serve with the pancakes.

Suggestion

Sprinkle the pancakes with caramel chocolate sauce made with 100 g of melted caramel chocolate, 5 cl of milk and 1 tbsp of cocoa butter (if possible).

1. SICHERHEITSHINWEISE (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE GRÜNDLICH, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN!



- **ACHTUNG:** Sehr heiß heiße Oberfläche. Die zugänglichen Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden. Das Gerät während des Betriebs nicht berühren. Verwenden Sie Kochlappen oder Schutzhandschuhe. Das Gerät vor dem Verstauen auskühlen lassen.
- Der Grill sollte nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnliche 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 dies unter Aufsicht geschieht 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 unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt warten und pflegen.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Anwendung im Haushalt, jedoch nicht für folgende Anwendungen vorgesehen: Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in landwirtschaftlichen Betrieben; für Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften; in privaten Frühstückspensionen.

- Das Reinigungswerkzeug/der Schaber, die Saft-Auffangschale und die 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.
- Legen Sie nichts auf das Gerät, während 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 Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen und lassen Sie es nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Stecker 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 und nicht am Kabel ziehen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtlich Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Den Betrieb des Geräts sofort einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht von Cuisinart® empfohlen oder verkauft wird, könnte zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.



- **ACHTUNG:** Die Plastikbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich 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:

- Entsorgen Sie diese Produkte nicht im Hausmüll.
- Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die in Ihrem Land zur Verfügung stehen.
- Gewisse Werkstoffe können auf diese Weise wiederverwertet oder aufbereitet werden.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Cuisinart Plancha Power Elite.

Seit über 30 Jahren ist es das Ziel von Cuisinart, hochwertige Küchengeräte herzustellen. Alle Cuisinart-Produkte sind für eine besonders lange Lebensdauer ausgelegt und für eine einfache Handhabung und hervorragende Leistung konzipiert - Tag für Tag. Wenn Sie mehr über unsere Produkte und Rezeptideen erfahren möchten besuchen Sie unsere Website www.cuisinart.eu.

3. PRODUKTSPEZIFIKATIONEN (SIEHE UMSCHLAGSEITE)

1. **Sockel**
2. **Abnehmbare Grillplatte mit integriertem Spritzschutz**
Glatte Oberfläche, ideal zum Zubereiten von Crêpes, Eiern, dünn geschnittenem Fleisch, Fisch und Schalentieren
3. **Ölablass** (Stopfen nicht abgebildet)
4. **Temperaturregler** (linke Seite)
5. **Temperaturregler** (rechte Seite)
6. **Ver-/Entriegelungssystem für die Platte**
7. **Tropfschale**
8. **Schaber**

4. GEBRAUCH

A. Vor dem ersten Gebrauch

- Den Geräterumpf und die Einstellknöpfe mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Platte, die Auffangschale und den Schaber in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine reinigen.
- Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Reinigen und Verstauen“.

B. Einsetzen der Platten

- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen, sauberen und trockenen Untergrund, sodass der Abstand zu Wänden und Möbeln mindestens 10 cm beträgt. Das Reglerfeld muss zum Bediener zeigen.
- Setzen Sie die Platte auf das Gerät und achten Sie darauf, dass die Plattenfixierfüße in die Aussparungen des Gerätesockels einrasten. Der Spritzschutz sollte sich auf der Geräterückseite befinden. **(siehe Abb. 1 auf der Umschlagseite).**
- Verankern Sie die Platte, indem Sie auf beide Seiten der Platte drücken, bis diese hörbar einrastet.
- Zum Abnehmen der Platte auf die Entriegelungstasten an beiden Seiten des Geräts drücken und die Platte abnehmen **(Abb. 2).**

Achtung: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist, bevor Sie die Platte abnehmen.

C. Gebrauchshinweise

Sie können eine Vielzahl von Speisen grillen: Gemüse, Fisch oder Fleisch. Mithilfe der Temperaturregler können Sie die Gartemperatur an die jeweiligen Speisen anpassen.

Wichtig: Die Platten immer einsetzen, bevor Sie das Gerät aufheizen.

- Das Gerät einschalten und die Temperaturregler auf die höchste Stufe einstellen.
- Solange aufheizen lassen, bis die Temperatur erreicht ist.
- Während des Aufheizvorgangs blinken die Temperaturanzeigen. Wenn die Temperatur erreicht ist, hören die Anzeigeleuchten auf zu blinken und leuchten durchgängig.
- Stellen Sie die Temperatur entsprechend den Speisen ein, die Sie garen und legen Sie dann die Speisen auf die Platte.
- Die beiden Temperaturregler können getrennt für unterschiedliche Temperaturen auf der linken und rechten Seite der Platte eingestellt werden, so dass Sie gleichzeitig garen können.

Anm.:

- Wenn kalte Speisen auf die Platte gelegt werden, kann es sein, dass die Temperatur kurzzeitig unter die gewählte Temperatur sinkt. In diesem Fall blinken die Anzeigeleuchten so lange, bis die gewünschte Temperatur erneut erreicht wird.
- Bei der ersten Verwendung kann das Gerät einen leichten Geruch und etwas Qualm entwickeln.

Warnhinweis: Berühren Sie den Spritzschutz beim Kochen nicht, da er hohe Temperaturen erreichen kann.

D. Auffangschale

Die Auffangschale befindet sich an der Vorderseite des Geräts.

- Schieben Sie die Auffangschale in den Sockel.

Der Stopfen auf der Vorderseite der Platte verhindert, dass die Kochsäfte während der Zubereitung abfließen. Wenn Sie den Stopfen entfernen, fließt das Fett in die Auffangschale.

Warnhinweis:

- Berühren Sie niemals den Stopfen, wenn die Platte heiß ist.
- Warten Sie mit dem Entleeren der Auffangschale, bis das Gerät abgekühlt ist.

E. Das Gerät ausschalten

- Stellen Sie die Temperaturregler nach der Verwendung auf die Position „OFF“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

F. Tabelle der Zubereitungsarten und Garzeiten

Die Garzeiten stellen nur einen Anhaltspunkt dar und können ja nach der verwendeten Menge und der Größe oder Dicke des Garguts variieren.

Für rotes Fleisch wird der Gargrad „blutig“ empfohlen.

Für vorgekochtes Gemüse 5 Minuten in Salzwasser garen.

RIND	TEMPERATURREGLER	GARZEIT
Hacksteak 120 g	220°C	3 Minuten (blutig) 6 Minuten (medium) 9 Minuten (durchgebraten)
KALB	TEMPERATURREGLER	GARZEIT (beide Seiten)
Kalbsfilet 150 g (durchgebraten)	220°C	8 Minuten
Kalbsschnitzel 160 g	260°C	5 Minuten
Kalbsbrustknorpelstück	180°C	20 Minuten
Kalbsschnitzel 200 g	220°C	5 Minuten
Hacksteak 120 g	220°C	8 Minuten
LAMM	TEMPERATURREGLER	GARZEIT (beide Seiten)
Lammkeule 220 g	220°C	8 Minuten
Lammnuss 80 g	220°C	4 Minuten
Ganzes Filet 220 g	180°C	10 Minuten
SCHWEIN	TEMPERATURREGLER	GARZEIT
Filet Mignon 400 g	180°C - 160°C	20 Minuten
Rundstück 1 kg	180°C	30 Minuten
Zubereitete Spareribs	180°C - 160°C	20 Minuten
Schweinebauch 140 g	180°C	8 Minuten
Karree	180°C - 160°C C	20 Minuten

GEFLÜGEL	TEMPERATURREGLER	GARZEIT
Schnitzel (Hähnchen, Perlhuhn)	220°C - 180°C	10 Minuten
Schenkel (Hähnchen, Perlhuhn)	180°C - 160°C	20 Minuten
Truthahnschnitzel	220°C	8 Minuten
Truthahnoberkeule (in Stücken)	180°C - 160°C	20 Minuten
Entenbrustfilet	180°C - 160°C	12 Minuten
Filet Mignon (Ente, Hähnchen)	220°C	5 Minuten
Entenschenkel	180°C - 160°C	25 Minuten
Hasenrücken (filetiert)	220°C - 180°C	10 Minuten
Hasenschenkel	180°C - 160°C	25 Minuten
Wachtel, Schmetterlingsschnitt	180°C - 160°C	20 Minuten
Stubenküken, Schmetterlingsschnitt	180°C - 160°C	30 Minuten
WURSTWAREN	TEMPERATURREGLER	GARZEIT
Bratwurst - Chipolata	180°C	10 Minuten
Andouillette (frz. Wurstspezialität aus Innereien)	180°C - 160°C	18 Minuten
Merguez	180°C	10 Minuten
Blutwurst	180°C - 160°C	15 Minuten
Weißwurst	180°C	15 Minuten
Kebab	220°C - 180°C	15 Minuten
Knoblauchwurst (in Scheiben)	180°C	5 Minuten
Frankfurter Würstchen	180°C - 160°C	8 Minuten
INNEREIEN	TEMPERATURREGLER	GARZEIT
Kalbsleber, Scheibe 200 g	260°C	4 Minuten
Nieren (Stücke)	220°C - 180°C	8 Minuten
Herz	220°C - 180°C	10 Minuten

Kalbsbries (in Scheiben)	180°C	6 Minuten
Geflügelleber	220°C	5 Minuten
Hasenleber	220°C	5 Minuten
FISCH	TEMPERATURREGLER	GARZEIT
Seezunge - Steinbutt - Petersfisch, Filet	220°C	3 Minuten
Lachssteak 150 g	220°C	8 Minuten
Thunfischsteak - Schwertfischsteak 180 g	220°C	8 Minuten
Kabeljausteak - Seelachssteak 150 g	220°C - 160°C	10 Minuten
Seeteufelfilet 500 g	180°C - 160°C	15 Minuten
Seeteufelspieß	220°C	8 Minuten
Rotbarbenfilet	220°C	2 Minuten
Sardinenfilet	220°C	2 Minuten
Zander - Dorade - Barsch, Filet 180 g	220°C	6 Minuten
KRUSTENTIERE - SCHALENTIERE	TEMPERATURREGLER	GARZEIT
Jakobsmuscheln (frisch)	260°C	3 Minuten
Messerfisch	220°C	5 Minuten
Garnelen	220°C	4 Minuten
Venusmuscheln - Herzmuscheln - Miesmuscheln	260°C	5 Minuten
Garnelen - Kaisergranat	220°C	6 Minuten
Tintenfischringe	220°C	4 Minuten
Tintenfischfilet	220°C	6 Minuten
Riesengarnelen (ungeschält)	220°C	6 Minuten

Halber Hummer (mit Schale)	220°C	10 Minuten
Halbe Languste (mit Schale)	220°C	10 Minuten
GEMÜSE	TEMPERATURREGLER	GARZEIT
Ganze Champignons	220°C	10 Minuten
Tomate (halbiert)	220°C	5 Minuten
Zucchini (halbiert)	220°C	6 Minuten
Aubergine (halbiert)	220°C - 180°C	12 Minuten
Paprika (halbiert)	220°C - 180°C	15 Minuten
Grüner Spargel - weißer Spargel (vorgekocht)	220°C - 180°C	8 Minuten
Karottengrün (halbiert)	220°C - 160°C	15 Minuten
Knollensellerie, Scheibe	220°C - 180°C	15 Minuten
Artischockenherz (in Scheiben)	180°C	12 Minuten
Fenchel (in Scheiben)	220°C - 160°C	12 Minuten
Maiskolben (vorgekocht)	180°C - 150°C	15 Minuten
Kürbis (in Scheiben)	180°C - 160°C	12 Minuten
Kartoffeln (in Scheiben)	220°C - 180°C	18 Minuten
Süßkartoffeln (in Scheiben)	220°C - 180°C	15 Minuten
OBST	TEMPERATURREGLER	GARZEIT
Apfel (halbiert)	180°C - 160°C	20 Minuten
Birne (halbiert)	180°C - 160°C	20 Minuten
Banane, ganz	220°C - 180°C	8 Minuten
Ananas, Scheibe	180°C	5 Minuten
Aprikose (halbiert) – Pflaume (halbiert)	220°C	6 Minuten
Kirsche, ganz	220°C	5 Minuten

Feige (halbiert)	220°C	4 Minuten
Nektarine (halbiert) – Pfirsich (halbiert)	220°C	4 Minuten

5. REINIGEN UND VERSTAUEN

- Drehen Sie die Temperaturregler nach der Verwendung auf die Position „OFF“, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Sobald Sie sicher sind, dass die Platte ausreichend abgekühlt ist, wischen Sie überschüssiges Fett mit saugfähigem Papier ab. So bekommen Sie die Platte schneller sauber.
- Verwenden Sie den Schaber, um Speisereste zu entfernen, die noch anhaften.
- Nehmen Sie die Platte durch Drücken der Entriegelungstasten vom Gerät ab.
- Leeren Sie die Fettauffangschale.
- Reinigen Sie den Schaber, die Fettauffangschale und die Platte in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
- Zum Reinigen des Gehäuses ein feuchtes Tuch und etwas mildes Reinigungsmittel verwenden. Keine scheuernden Schwämme oder Produkte verwenden, da sie die Oberfläche beschädigen könnten.
- Bevor Sie das Gerät wegräumen, verstauen Sie die Fettauffangschale und den Schaber wieder an ihrem Platz.

6. FRAGEN/ANTWORTEN

WAS TUN, WENN...	ANTWORTEN
...das Gerät während des ersten Gebrauchs Rauch entwickelt?	Es ist normal, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme Rauch entwickelt. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, bevor Sie es einschalten.
...sich das Gerät von allein ausschaltet?	Vergewissern Sie sich, dass die Temperaturregler nicht auf der Position „OFF“ stehen und dass das Gerät korrekt am 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.	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.
...die Nahrungsmittel nicht garen?	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker korrekt an den Strom angeschlossen ist und dass die Temperaturregler wirklich betätigt wurden. Achten Sie ebenfalls darauf, dass das Gerät aufgeheizt ist, 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 heizen Sie die Platten gut vor, bevor Sie die Speisen auflegen.
...etwas Bratfett 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 Raumentwicklung. Verwenden Sie einen Pinsel, um trockene Speisen einzufetten.

7. REZEPTE

GARNELEN-KÖFTE, ERDNUSSSAUCE

500 g geschälte Garnelenschwänze
1 gehackte Schalotte
1 gehackte Knoblauchzehe
1/2 Bund gehackte Korianderblättchen
5 cl Sesamöl
1 EL Kartoffelstärke
Salz und Pfeffer aus der Mühle
24 Holzspieße, 12 cm lang
Für die Erdnusssauce
30 cl Kokosmilch
3 EL Erdnussbutter
1 TL abgeriebene Limettenschale
5 cl Sojasauce
2 EL Rohrzucker
1 EL geriebener Ingwer

- Die Garnelenschwänze hacken und mit Schalotte, Knoblauch, Koriander, Sesamöl und Kartoffelstärke mischen.
- Nach Geschmack würzen. Kleine Würste formen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Alle Zutaten für die Zubereitung der Sauce in einen Topf geben.
- Aufkochen lassen und bei sehr schwacher Hitze 5 Minuten garen. Beiseitestellen.
- Die Würstchen vorsichtig in Längsrichtung auf die Holzspieße stecken.
- Das Gerät einschalten und beide Platten aufheizen.
- Spieße auf die leicht eingeeölte Plancha-Grillplatte legen und von jeder Seite 2 Minuten braten.
- Spieße auf einem kleinen Teller und die Sauce in einem Schälchen servieren.
- Spieße vor dem Verzehr in die Erdnusssauce tauchen.

Tipp:

Die Holzspieße vor dem Gebrauch 1/2 Stunde in kaltes Wasser legen, damit sie beim Garen nicht verbrennen.

KRABBENBÄLLCHEN, CREMIGE GUACAMOLE

260 °C

400 g Krabbenfleisch

100 g Mehl

1 Ei

1/2 TL Chilipulver

1 EL geriebener Ingwer

1/2 Bund gehackte glatte Petersilie

1 EL gehackte Thymianblättchen

3 gehackte Knoblauchzehen

1 gehackte Zwiebel

5 cl fettarme Milch

3 reife Avocados

1 EL Guacamolegewürz

2 EL Crème fraîche épaisse (cremiger Sauerrahm)

Saft einer Limette

1/2 Bund gehackter Koriander

5 cl Olivenöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

- Das Krabbenfleisch mit Mehl, Ei, Chili, Ingwer, Petersilie, Thymian, Knoblauch und Zwiebel vermengen.
- Milch zugeben, um die richtige Konsistenz zu erhalten.
- Beiseitestellen.
- Avocadofleisch mit Guacamolegewürz, Limettensaft, Crème fraîche und Koriander mischen.
- Würzen und kühl stellen.
- Das Gerät einschalten und die Plancha-Grillplatte aufheizen.
- Die Plancha-Grillplatte einfetten und die Krabbenfarce in Häufchen darauf setzen (jeweils ca. ein Teelöffel).
- Von jeder Seite ca. 2 Minuten braten.
- Warm stellen.
- Krabbenbällchen in einem kleinen Korb und die Guacamole in einem Schälchen anrichten.
- Krabbenbällchen mit etwas Guacamole verzehren.

SEETEUFELBÄCKCHEN MIT GETROCKNETEN APRIKOSEN

24 parierte Seeteufelbäckchen

24 getrocknete Aprikosen

15 cl Olivenöl

1/2 in Salz eingelegte Zitrone

1/2 Bund frischer Koriander

1 TL grüne Tapenade

6 Zweige Rosmarin, Nadeln abgezupft

2 rote Zwiebeln, in Segmente zerteilt

12 kleine Lorbeerblätter

Salz und Pfeffer aus der Mühle

- Olivenöl, Zitrone, Korianderblättchen und Tapenade mixen.
- Seeteufelbäckchen und Aprikosen 2 Stunden darin marinieren.
- Auf jeden Rosmarinweig 5 Seeteufelbäckchen abwechselnd mit den Aprikosen und den roten Zwiebelsegmenten aufspießen.
- Auf jede Seite ein Lorbeerblatt aufspießen.
- Das Gerät einschalten und beide Platten aufheizen.
- Spieße auf die Platten legen und von jeder Seite 3 Minuten braten.
- Während dem Garen würzen.

KNUSPRIGE KARTOFFELN

4 dicke Kartoffeln

(Sorte Manon)

10 cl Sonnenblumenöl

1 EL Paniermehl

2 EL Paprika edelsüß

1 EL Knoblauchpüree

2 EL Schalottenpulver

1 EL Kartoffelstärke

2 EL getrockneter Thymian

Salz und Pfeffer

- Kartoffeln vierteln. In warmem Wasser waschen und auf einem Tuch trocknen.
- Die Kartoffelviertel mit 5 cl Öl in einer Schüssel vermengen.
- Die Kartoffelviertel in einer Mischung aus Paniermehl, Paprika, Knoblauch, Schalotte, Thymian und Kartoffelstärke wenden. 5 Minuten beiseitestellen.
- Das Gerät einschalten und die Plancha-Grillplatte aufheizen. Kartoffeln auf die mit dem restlichen Olivenöl eingefettete Plancha-Grillplatte legen.
- Kartoffeln auf jeder Seite ca. 10 Minuten goldbraun braten.
- Nach dem Garen würzen.
- In einer Papiertüte servieren.

KNUSPRIGE CHICKENBURGER

6 Hamburgerbrötchen

3 Freiland-Hähnchenbrustfilets

2 gehackte Schalotten

1 gehackte Knoblauchzehe

2 EL Ras el Hanout

200 g ungezuckerte Cornflakes

100 g Röstzwiebeln

1 Avocado

10 Blätter Eisbergsalat

4 Eiweiß

100 g geklärte Butter

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Weißer Sauce

100 g Fromage blanc (frz. Mischung aus Joghurt und Quark, zu ersetzen etwa durch griech. Joghurt)

100 g Mayonnaise

1 TL abgeriebene Zitronenschale

1 TL geriebener Ingwer

1 TL Senf

2 EL zerdrückte rote Pfefferkörner

- Hähnchenbrustfilets klein hacken und mit Schalotten, Knoblauch und Ras el Hanout vermengen.
- Würzen und 6 Steaks in der Größe der Hamburgerbrötchen formen. Beiseitestellen.
- Alle Zutaten für die Sauce vermengen. Würzen und beiseitestellen.
- Cornflakes und Röstzwiebeln mischen und zerkleinern.
- Avocadofleisch in kleine Würfel schneiden, dann die klein geschnittenen Salatblätter hinzufügen. Mit etwas Sauce binden.
- Die Hähnchensteaks in das leicht geschlagene Eiweiß tauchen und dann in der Cornflakes-Mischung wenden.
- Das Gerät einschalten und beide Platten aufheizen.
- Die Steaks auf der Plancha-Grillplatte garen, dabei die geklärte Butter hinzufügen. Ca. 5 Minuten auf jeder Seite garen. Nach Geschmack würzen.
- Währenddessen die Brötchen in der Mitte aufschneiden und auf der Plancha-Grillplatte goldbraun rösten.
- Auf die warmen Brötchenhälften jeweils etwas Sauce und die Avocadomischung geben und darauf das Hähnchensteak.
- Noch etwas Avocadomischung darüber geben und genießen.

SCHOKOLADEN-PANCAKES, KARAMELL-ERDBEEREN

150 g Puderzucker
10 cl Balsamico-Essig
250 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g ungesüßtes Kakaopulver
1 Prise Salz
2 Eier
100 g geschmolzene Butter
25 cl Buttermilch (Lait Ribot)
1 EL Vanilleextrakt

Dazu

500 g große Erdbeeren
50 g geschmolzene Butter

- 100 g Zucker mit dem Balsamico-Essig in einem Topf aufkochen lassen. Bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen, bis eine dickflüssige Karamell-Masse entsteht. Beiseitestellen.
- In einer Schüssel Mehl, 50 g Zucker, Backpulver, Kakao und Salz vermengen. Eier, geschmolzene Butter, Milch und Vanilleextrakt hinzugeben. Vorsichtig zu einem geschmeidigen Teig verquirlen. Beiseitestellen.
- Erdbeeren waschen und entstielen und auf einem Tuch trocknen.
- Das Gerät einschalten und die Plancha-Grillplatte aufheizen.
- Den Teig auf die Plancha-Grillplatte gießen, dabei kleine Pancakes formen. Pancakes wenden, sobald sich Blasen auf der Oberfläche bilden (ca. 30 Sekunden pro Seite). Beiseitestellen.
- Den Vorgang mehrmals wiederholen.
- Pancakes zum Warmhalten in Alufolie wickeln.
- Die Erdbeeren halbieren und mit der geschmolzenen Butter vermengen. Auf die Plancha-Grillplatte legen und 1 bis 2 Minuten braten. Mit dem Balsamico-Karamell begießen und rasch vermengen.
- Erdbeeren in kleinen Auflaufförmchen anrichten und mit den Pancakes servieren.

Tipp

Pancakes mit einer Schokoladen-Karamell-Sauce aus 100 g geschmolzener Schokolade, 5 cl Milch und 1 EL Kakaobutter (falls vorhanden) begießen.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

(VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

LEES DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT!



- **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 pannenlappen of ovenwanten. Laat het apparaat afkoelen alvorens het op te bergen
- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelaar of met een bedieningssysteem op afstand.
- Wanneer de stroomkabel beschadigd is, moet dit uit veiligheidsoverwegingen worden vervangen door de fabrikant, door diens reparatiedienst of door iemand met de juiste kwalificaties daarvoor.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of door personen zonder kennis of ervaring met het apparaat, maar in alle gevallen dient dit te gebeuren onder toezicht of na voorafgaande instructies met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat. De bijkomende risico's moeten bekend zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen alleen worden verricht door kinderen van 8 jaar en ouder onder toezicht.
- Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor gebruik in toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerenbedrijven, door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, bed and breakfast-pensions.

- Het schrapertje, het opvangbakje en de platen kunnen gereinigd worden in warm zeepsop of in de vaatwasser.
- Plaats het apparaat niet op of bij een hittebron. Gebruik het niet op oppervlakken die niet tegen warmte kunnen of in de buurt van brandbare materialen.
- Leg niets op het apparaat wanneer dit aanstaat.
- Laat genoeg ruimte tussen het apparaat en de muur of meubilair (minstens 10 cm). Gebruik het apparaat niet onder de bovenkastjes van de keuken.
- Laat de stroomkabel niet over de rand van het werkblad hangen en niet in contact komen met warme oppervlakken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Haal na gebruik en voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter met de stekker nog in het stopcontact. Om het apparaat uit het stopcontact te halen, trekt u altijd aan de stekker en nooit aan de stroomkabel.
- Gebruik het apparaat niet als het gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Gebruik het apparaat niet meer zodra de stroomkabel is beschadigd.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- 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.
- Gebruik het apparaat niet buiten.



- **OPGELET:** De plastic zakjes waar het apparaat in verpakt zit en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikkingsgevaar te voorkomen, moet u deze zakjes buiten het bereik van kinderen en baby's bewaren. Deze zakjes zijn geen speelgoed.



Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur aan het einde van hun levensloop

In ieders belang en om actief deel te nemen aan de bescherming van het milieu:

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

Op deze manier kunnen bepaalde materialen gerecycled of nuttig gebruikt worden.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met uw aankoop van een nieuwe Cuisinart Plancha Power Elite.

Al meer dan 30 jaar stelt Cuisinart zich als doel om de beste keukenapparatuur te produceren. Alle Cuisinart producten zijn ontworpen om zeer lang mee te gaan en ontwikkeld om eenvoudig

in gebruik te zijn en elke dag weer uitstekende prestaties te leveren.

Kijk voor meer informatie over onze producten en voor recepten op onze website www.cuisinart.eu

3. PRODUCTEIGENSCHAPPEN (zie voorkant)

1. **Onderstel**
2. **Afneembare grillplaat met ingebouwd spatscherm**
Glad oppervlak, ideaal voor het bakken van pannenkoeken, eieren, dun gesneden vlees, vis en schelpdieren
3. **Oliefvoer** (stop niet afgebeeld)
4. **Temperatuurknop** (linkerkant)
5. **Temperatuurknop** (rechterkant)
6. **Vergrendelings-/ontgrendelingsmechanisme platen**
7. **Opvangbakje voor braadvocht**
8. **Spatel**

4. GEBRUIK

A. Vóór het eerste gebruik

- Reinig de behuizing van het apparaat en de instelknoppen met een vochtig doekje.
- Was ook de bakplaten, het opvangbakje voor braadvocht en de spatel eerst af in een warm sopje of in de vaatwasser.
- Zie ook 'Reiniging en onderhoud' voor meer informatie.

B. Installatie van de plaat

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele, schone en droge ondergrond, op minstens 10 centimeter afstand van muren en meubilair. De gebruiker moet het bedieningspaneel kunnen zien.
- Plaats de plaat op het apparaat en zorg ervoor dat de pootjes van de plaat in de kleine inkepingen in de basis vallen. Het spatscherm moet zich aan de achterkant van het apparaat bevinden (**zie fig. 1 op de voorkant**).
- Bevestig de plaat door op beide kanten ervan te drukken tot deze op zijn plaats klikt.
- Om de plaat te verwijderen drukt u op de ontgrendelknoppen aan weerskanten van het apparaat (**Fig. 2**).

Waarschuwing: zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en dat de plaat is afgekoeld voordat u deze verwijdert.

C. Instructies voor gebruik

U kunt diverse soorten voedsel grillen: groente, vis of vlees. Dankzij de instelbare thermostaatknoppen kunt u de baktemperatuur aan het soort voedsel aanpassen.

Belangrijk: bevestig altijd eerst de platen voordat u het apparaat voorverwarmt.

- Zet het apparaat aan en verwarm het voor door de thermostaatknoppen op de hoogste stand te zetten.
- Verwarm het apparaat tot het de juiste temperatuur heeft.
- Tijdens het voorverwarmen knipperen de thermostaatlampjes. Zodra de juiste temperatuur bereikt is, houden de lampjes op met knipperen en blijven ze branden.
- Stel de temperatuur in voor het voedsel dat u wilt bereiden en leg dan het voedsel op de plaat.
- De twee thermostaatknoppen kunnen apart worden ingesteld voor verschillende temperaturen aan de linkerkant en de rechterkant van de plaat, zodat u twee gerechten tegelijk kunt bereiden.

N. B.:

- Als u koud voedsel op de plaat legt, kan de temperatuur tijdelijk onder de gekozen temperatuur komen te liggen. De lampjes gaan knipperen totdat de platen weer op temperatuur zijn.
- Bij het eerste gebruik kan het apparaat een lichte geur en wat rook afgeven.

Waarschuwing: Raak het spatscherm niet aan tijdens het grillen, aangezien het zeer heet kan worden.

D. Opvangbakje voor braadvocht

Het opvangbakje voor braadvocht bevindt zich aan de voorkant van het apparaat.

- Schuif het bakje in het onderstel om het te plaatsen. De stop die zich aan de voorkant van de plaat bevindt, houdt het bakvocht vast tijdens het grillen. Als u de stop verwijdert, stroomt het vet in het bakje.

Waarschuwing:

- Raak nooit de stop aan terwijl de plaat heet is.
- Wacht met het legen van het bakje tot het apparaat is afgekoeld.

E. Het apparaat uitschakelen

- Zet na gebruik de thermostaatknoppen in de 'OFF'-positie en haal de stekker uit het stopcontact.

F. Tabel van bakmethodes en -tijden

De bereidingstijden zijn alleen maar een indicatie en variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die wordt bereid of van de maat of dikte van het voedsel.

Voor rood vlees is de getoonde gaarheid 'rare' (bijna rauw).

Kook groenten voor door ze 5 minuten in water met zout te koken.

RUNDVLEES	THERMOSTAAT	BEREIDINGSTIJD
120 g gehakt	220 °C	3 minuten (rare, bijna rauw) 6 minuten (medium, enkel de kern rood) 9 minuten (well done, doorbakken)
KALFSVLEES	THERMOSTAAT	BEREIDINGSTIJD (per kant)
150 g kalfsfilet (well done)	220 °C	8 minuten
160 g kalfsschnitzel	260 °C	5 minuten
Kalfsborst	180 °C	20 minuten
200 g kalfsschnitzel	220 °C	5 minuten
120 g gehakt	220 °C	8 minuten
LAMSVLEES	THERMOSTAAT	BEREIDINGSTIJD(per kant)
220 g lamspoot	220 °C	8 minuten
80 g lamsnootjes	220 °C	4 minuten
220 g lamfilet	180 °C	10 minuten
VARKENSVLEES	THERMOSTAAT	BEREIDINGSTIJD
400 g filet mignon	180 °C - 160 °C	20 minuten
1 kg varkenssteak	180 °C	30 minuten
Gemarineerde spareribs	180 °C - 160 °C	20 minuten
140 g varkensbuik	180 °C	8 minuten
Varkensrack	180 °C - 160 °C	20 minuten

GEVOGELTE	THERMOSTAAT	BEREIDINGSTIJD
Schnitzel (kip, parelhoen)	220 °C - 180 °C	10 minuten
Dij (kip, parelhoen)	180 °C - 160 °C	20 minuten
Kalkoenschnitzel	220 °C	8 minuten
Kalkoendij (stukken)	180 °C - 160 °C	20 minuten
Eendenfilet	180 °C - 160 °C	12 minuten
Filet mignon (eend, kip)	220 °C	5 minuten
Eendendij	180 °C - 160 °C	25 minuten
Konijnzadel (filet)	220 °C - 180 °C	10 minuten
Konijnenbout	180 °C - 160 °C	25 minuten
Opengeklapte kwartel	180 °C - 160 °C	20 minuten
Opengeklapte jonge kip	180 °C - 160 °C	30 minuten
VLEESDELICATESSEN	THERMOSTAAT	BEREIDINGSTIJD
Worst - chipolata	180 °C	10 minuten
Andouillette	180 °C - 160 °C	18 minuten
Merguez	180 °C	10 minuten
Bloedworst	180 °C - 160 °C	15 minuten
White pudding	180 °C	15 minuten
Kebab	220 °C - 180 °C	15 minuten
Knoflookworst (in plakken)	180 °C	5 minuten
Knakworst - Frankfurter	180 °C - 160 °C	8 minuten
ORGAANVLEES	THERMOSTAAT	BEREIDINGSTIJD
Plak kalfslever van 200 g	260 °C	4 minuten
Niertjes (stukken)	220 °C - 180 °C	8 minuten
Hart	220 °C - 180 °C	10 minuten

Zwezerik (in plakken)	180 °C	6 minuten
Gevogeltelever	220 °C	5 minuten
Konijnenlever	220 °C	5 minuten
VIS	THERMOSTAAT	BEREIDINGSTIJD
Tongfilet - tarbot – zonnevis	220 °C	3 minuten
150 g zalmsteak	220 °C	8 minuten
180 g tonijnsteak - zwaardvissteak	220 °C	8 minuten
150 g kabeljauw - koolvissteak	220 °C - 160 °C	10 minuten
500 g zeeduivelfilet	180 °C - 160 °C	15 minuten
Zeeduivelkebab	220 °C	8 minuten
Filet van rode mul	220 °C	2 minuten
Sardinefilet	220 °C	2 minuten
180 g filet van snoekbaars - brasem - baars	220 °C	6 minuten
SCHAALDIEREN – SCHELPIEREN	THERMOSTAAT	BEREIDINGSTIJD
Sint-Jacobsschelpen (vers)	260 °C	3 minuten
Meshaal	220 °C	5 minuten
Garnaal	220 °C	4 minuten
Mosselen – kokkels	260 °C	5 minuten
Garnalen – steurgarnalen	220 °C	6 minuten
Inktvisringen	220 °C	4 minuten
Gefileerde inktvis	220 °C	6 minuten
Scampi (ongepeld)	220 °C	6 minuten
Halve kreeft (met schelp)	220 °C	10 minuten

Halve rivierkreeft (met schelp)	220 °C	10 minuten
GROENTEN	THERMOSTAAT	BEREIDINGSTIJD
Hele gekweekte champignon	220 °C	10 minuten
Halve tomaat	220 °C	5 minuten
Halve courgette	220 °C	6 minuten
Halve aubergine	220 °C- 180 °C	12 minuten
Halve paprika	220 °C- 180 °C	15 minuten
Groene - witte asperges (voorgekookt)	220 °C- 180 °C	8 minuten
Halve wortel	220 °C- 160 °C	15 minuten
Plak knolselderij	220 °C- 180 °C	15 minuten
Artisjokhart (in plakken)	180 °C	12 minuten
Venkel (in plakken)	220 °C - 160 °C	12 minuten
Maiskolf (voorgekookt)	180 °C - 150 °C	15 minuten
Pompoen (in plakken)	180 °C - 160 °C	12 minuten
Aardappel in plakken	220 °C - 180 °C	18 minuten
Zoete aardappel in plakken	220 °C - 180 °C	15 minuten
FRUIT	THERMOSTAAT	BEREIDINGSTIJD
Halve appel	180 °C - 160 °C	20 minuten
Halve peer	180 °C - 160 °C	20 minuten
Hele banaan	220 °C - 180 °C	8 minuten
Plak ananas	180 °C	5 minuten
Halve abrikoos - halve pruim	220 °C	6 minuten
Hele kers	220 °C	5 minuten
Halve vijg	220 °C	4 minuten
Halve nectarine – halve perzik	220 °C	4 minuten

5. SCHOONMAKEN EN OPBERGEN

- Zet na gebruik de instelknop op 'OFF', haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen (minstens ½ uur) alvorens het te reinigen.
- Als u zeker weet dat de plaat voldoende is afgekoeld, verwijdert u het overtollige vet met keukenpapier. Zo kunt u de plaat sneller reinigen.
- Verwijder met de spatel de etensrestjes die zijn achtergebleven op de bakplaat.
- Verwijder de platen uit het apparaat door de ontgrendelingsknoppen in te drukken.
- Leeg het vetopvangbakje.
- Het schrapertje, het opvangbakje en de plaat kunnen gereinigd worden in warm zeepsop of in de vaatwasser.
- Gebruik voor het reinigen van de behuizing een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddel dat het oppervlak zou kunnen beschadigen.
- Zet om het apparaat op te bergen het opvangbakje en de spatel terug.

6. VRAGEN/ANTWOORDEN

WAT MOET IK DOEN ALS:	ANTWOORDEN
Er bij het eerste gebruik rook van het apparaat af komt?	Het is normaal dat het apparaat bij het eerste gebruik een beetje rook afgeeft. Reinig het apparaat met een vochtige doek voordat u het aanzet.
Het apparaat zichzelf uitschakelt?	Controleer of de thermostaatknoppen niet in de stand 'OFF' staan en of de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
Mogelijk is het apparaat oververhit geraakt. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minstens 15 minuten afkoelen. Zet het op de gebruikelijke manier aan en ga verder met grillen.	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.
Het eten niet gegrild wordt?	Controleer of de stekker in het stopcontact zit en of de thermostaatknoppen aanstaan. Zorg er ook voor dat het apparaat opgewarmd is voordat u voedsel op de platen legt.
Het gegrilde voedsel niet dichtschroeit en niet gaar wordt?	Controleer of de geselecteerde temperatuur geschikt is voor het voedsel en laat het apparaat opwarmen voordat u voedsel op de platen legt.
Er wat kookvocht op de behuizing van het apparaat lekt?	Wacht tot het apparaat helemaal is afgekoeld en wrijf het dan schoon met een warme vochtige doek. Dompel het apparaat niet onder in water.
Er heel veel rook vrijkomt tijdens het bakken?	Gebruik niet te veel vet bij het bakken. Door vet komt er gemakkelijk rook vrij. Bestrijk droog voedsel met een borstel met vet.

7. RECEPTEN

GARNALENKEFTA MET PINDASAUZ

500 g garnaalstaarten, gepeld
1 sjalot, versnipperd
1 teentje knoflook, versnipperd
1/2 bosje korianderblaadjes, versnipperd
5 cl sesamolie
1 el aardappelzetmeel
Zout en peper van de molen
24 houten spiesen van 12 cm
Pindasaus
30 cl kokosmelk
3 el pindakaas
1 tl limoenzeste
5 cl sojasaus
2 el bruine suiker
1 el geraspte gember

- Hak de garnaalstaarten fijn en meng ze met de sjalot, de knoflook, de koriander, de sesamolie en het aardappelzetmeel.
- Kruid naar smaak. Maak er kleine worstjes mee en zet ze 30 minuten in de koelkast.
- Doe alle ingrediënten voor de saus in een steelpannetje.
- Breng het geheel aan de kook en laat het 5 minuten sudderen op een heel zacht vuurtje. Zet de saus aan de kant.
- Prik de worstjes voorzichtig in de lengte op de houten spiesen.
- Zet het toestel aan en laat beide platen opwarmen.
- Leg de spiesen op de lichtjes ingevette plancha en bak de worstjes 2 minuten aan elke kant.
- Serveer de spiesen op een bordje en de saus in een potje.
- Giet de pindasaus over de spiesen en geniet!

Suggestie:

Laat de houten spiesen vooraf een half uur in koud water weken.
Zo verbranden ze niet tijdens het bakken.

ACCRAS VAN KRAB MET ROMIGE GUACAMOLE

260 °C

400 g krabvlees
100 g bloem
1 ei
1/2 tl pimentpoeder
1 el geraspte gember
1/2 bosje platte peterselie, versnipperd
1 el tijm, versnipperd
3 teentjes knoflook, versnipperd
1 ui, versnipperd
5 cl halfvolle melk
3 rijpe avocado's
1 el guacamolekruiden
2 el zure room
Het sap van een limoen
1/2 bosje koriander, versnipperd
5 cl olijfolie
Zout en peper van de molen

- Meng het krabvlees met de bloem, het ei, het pimentpoeder, de gember, de peterselie, de tijm, de knoflook en de ui.
- Voeg melk toe tot de mengeling een mooie textuur heeft.
- Zet aan de kant.
- Meng het vruchtvlees van de avocado's met de guacamolekruiden, het limoensap, de room en de koriander.
- Kruid naar smaak en zet op een koele plek.
- Zet het toestel aan en laat de plancha opwarmen.
- Vet de plaat in en leg er hoopjes krabvulling op (ter grootte van een theelepel).
- Bak ze ongeveer 2 minuten aan elke kant.
- Hou ze daarna warm.
- Serveer de accras in een mandje en de guacamole in een potje.
- Dip de accras in een beetje guacamole.

ZEDUIVELWANGEN MET GEDROOGDE ABRIKOZEN

24 zeeduivelwangen, toebereid
24 hele gedroogde abrikozen
15 cl olijfolie
1/2 in zout gekonfijte citroen
1/2 bosje verse koriander
1 tl groene tapenade
6 takjes rozemarijn, zonder de blaadjes
2 rode uien, in partjes
12 kleine laurierblaadjes
Zout en peper van de molen

- Mix de olijfolie, de citroen, de korianderblaadjes en de tapenade.
- Laat de zeeduivelwangen en de abrikozen er 2 uur in marineren.
- Prik afwisselend vijf zeeduivelwangen, een abrikoos en een partje rode ui op elk takje rozemarijn.
- Werk aan beide uiteinden af met een laurierbladje.
- Zet het toestel aan en laat beide platen opwarmen.
- Leg de spiesen op de platen en bak ze 3 minuten aan elke kant.
- Kruid naar smaak tijdens het bakken.

KNAPPERIGE AARDAPPELEN

4 grote aardappelen
(Manon)
10 cl zonnebloemolie
1 el paneermeel
2 el mild paprikapoeder
1 el knoflookpuree
2 el sjalotpoeder
1 el aardappelzetmeel
2 el gedroogde tijm
Zout en peper

- Snijd de aardappelen in kwartjes. Spoel ze af in lauw water en dep ze droog op een handdoek.
- Meng de aardappelkwartjes in een kom met 5 cl olijfolie.
- Omhul de aardappelkwartjes met een mengeling van paneermeel, paprikapoeder, knoflook, sjalot, tijm en zetmeel. Zet ze 5 minuten aan de kant.
- Zet het toestel aan en laat de plancha opwarmen. Vet de plancha in met de rest van de olie en leg er de aardappelen op.
- Bak de aardappelen 10 minuten aan elke kant tot ze goudbruin zijn. Kruid naar smaak na het bakken.
- Serveer de aardappelkwartjes in een puntzakje.

CRISPY CHICKEN BURGER

6 hamburgerbroodjes
3 filets van scharrelkippen
2 sjalotten, versnipperd
1 teentje knoflook, versnipperd
2 el ras el hanout
200 g ongesuikerde cornflakes
100 g gefrituurde ui
1 avocado
10 blaadjes ijsbergsla
4 eiwitten
100 g geklaarde boter
Zout en peper van de molen
Witte saus
100 g kwark
100 g mayonaise
1 tl citroenzeste
1 tl geraspte gember
1 tl mosterd
2 el geplette rode peperkorrels

- Hak de kip fijn en meng ze met de sjalot, de knoflook en de ras el hanout. Kruid naar smaak en maak zes hamburgers die even groot zijn als de hamburgerbroodjes. Zet aan de kant.
- Meng alle ingrediënten voor de saus. Kruid naar smaak en zet aan de kant.
Meng en plet de cornflakes en de gefrituurde ui.
- Snijd het vruchtvlees van de avocado in blokjes en doe er daarna de versnipperde ijsbergsla bij. Meng met een beetje saus.
- Dompel de kippenburgers in het licht opgeklopte eiwit en haal ze daarna door het cornflakesmengsel.
- Zet het toestel aan en laat beide platen opwarmen.
- Doe wat geklaarde boter op de plancha en bak de hamburgers 5 minuten aan elke kant. Kruid naar smaak.
- Snijd ondertussen de hamburgerbroodjes doormidden en bak ze goudbruin op de plancha.
- Smeer een beetje saus op beide helften van het warme broodje en voeg wat van de avocadomengeling toe. Leg er daarna de hamburger bovenop.
- Doe er nog wat avocadomengeling bij en serveer.

CHOCOLADEPANNENKOEKEN MET AARDBEIEN EN KARMEL

150 g poedersuiker
10 cl balsamicoazijn
250 g bloem
1 tl natriumbicarbonaat
50 g ongesuikerd cacao-poeder
1 snuifje zout
2 eieren
100 g gesmolten boter
25 cl karnemelk
1 el vanille-extract

Garnituur

500 g hele aardbeien
50 g gesmolten boter

- Breng de balsamicoazijn en 100 g suiker aan de kook in een steelpannetje. Zet het vuur lager en laat het geheel 5 minuten op een laag vuurtje inkoken tot een dikke karamel. Zet aan de kant.
- Meng de bloem, 50 g suiker, het bicarbonaat, de cacao en het zout in een kom. Voeg de eieren, de gesmolten boter, de melk en de vanille toe. Klop het mengsel voorzichtig op tot een romig beslag. Zet aan de kant.
- Verwijder de steeltjes van de aardbeien, spoel de vruchten af en dep ze droog op een handdoek.
- Zet het toestel aan en laat de plancha opwarmen.
- Giet het beslag op de plancha in de vorm van kleine pannenkoekjes. Draai de pannenkoekjes om wanneer er luchtballen aan het oppervlak komen (ongeveer 30 seconden aan elke kant). Zet aan de kant.
- Bak pannenkoekjes tot het beslag op is.
- Wikkel aluminiumfolie rond de pannenkoekjes om ze warm te houden.
- Snijd de aardbeien doormidden en meng ze met de gesmolten boter. Leg ze op de plancha en bak ze 1 tot 2 minuten. Giet er de balsamicokaramel over en meng snel.
- Leg de aardbeien in kleine schaalpjes en serveer ze met de pannenkoekjes.

Suggestie:

Maak een karamelchocoladesaus met 100 g gesmolten karamelchocolade, 5 cl melk en 1 el cacao-boter (indien mogelijk) en giet ze over de pannenkoekjes.

1. PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'UNITÀ!



- **ATTENZIONE:** Superficie molto calda. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, la temperatura delle superfici accessibili può essere alta. Non toccare l'apparecchio durante l'utilizzo. Utilizzare guantoni da forno o protezioni analoghe. Lasciare raffreddare l'unità prima di riporla
- Non utilizzare la griglia con un timer esterno o un telecomando separato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, il relativo addetto dell'assistenza o persone con qualifiche analoghe per evitare pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e che ci sia la sorveglianza di un adulto.
- Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni..
- L'apparecchio è previsto unicamente per uso domestico e non è adatto a situazioni quali area cucina destinata al personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi e fattorie e non deve essere utilizzato dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali e strutture tipo bed and breakfast.
- L'attrezzo per la pulizia/Il raschietto, il vassoio per la raccolta dei succhi e le piastre sono lavabili in acqua calda insaponata o in lavastoviglie.

- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra un apparecchio caldo. Non utilizzare su superfici sensibili al calore o vicino a materiali infiammabili.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio acceso.
- Lasciare spazio sufficiente tra l'apparecchio e le pareti o l'arredamento (almeno 10 cm). Non posizionare l'apparecchio sotto elementi della cucina fissati al muro.
- Non lasciare pendere il cavo sul bordo del piano di lavoro né a contatto con superfici calde.
- Non immergere in acqua o altri liquidi.
- Staccare sempre l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è collegato alla rete elettrica. Tirare la spina per staccarlo, non il cavo.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di caduta o qualora risulti danneggiato.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo della macchina in caso di danni al cavo.
- Non tentare di riparare l'apparecchio personalmente.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o commercializzati da Cuisinart® può causare incendio, scossa elettrica o lesioni.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente per cuocere e seguire le istruzioni nel presente manuale.
- Non utilizzare all'esterno.



- **ATTENZIONE:** I sacchetti di plastica utilizzati per coprire l'unità o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare qualsiasi rischio di soffocamento, tenere questi sacchetti fuori dalla portata di neonati e bambini. Questi sacchetti non sono giocattoli.



Smaltimento di attrezzatura elettrica ed elettronica a fine vita

Nell'interesse comune e al fine di partecipare attivamente alla tutela dell'ambiente:

- Non smaltire questi prodotti nei rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta disponibili nel paese. In questo modo alcuni materiali possono essere riciclati o recuperati.

2. INTRODUZIONE

Congratulazioni per l'acquisto di una nuova Cuisinart Plancha Power Elite.

Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è quello di produrre i migliori apparecchi da cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per una durata eccezionalmente lunga, per essere facili da usare e per offrire prestazioni eccellenti, giorno dopo giorno.

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti e per idee di ricette, visitate il nostro sito web www.cuisinart.eu

3. PRODUCT SPECIFICATIONS (refer to cover)

1. **Base**
2. **Griglia estraibile con protezione anti-spruzzo integrata**
Superficie liscia ideale per la cottura di crêpes, uova, fettine di carne sottili, pesce e molluschi
3. **Drenaggio dell'olio** (tappo non mostrato)
4. **Controllo temperatura** (lato sinistro)
5. **Controllo temperatura** (lato sinistro)
6. **Meccanismo di blocco/sblocco piastra**
7. **Vassoio antigoccia**
8. **Raschietto**

4. UTILIZZO

A. Prima del primo utilizzo

- Pulire la struttura dell'apparecchio e i selettori di impostazione con un panno umido.
- Lavare piastra, vassoio anti-goccia e raschietto con acqua calda e insaponata o in lavastoviglie.
- Per ulteriori informazioni, leggere la sezione "Pulizia e conservazione".

B. Montaggio della piastra

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, pulita e asciutta, ad almeno 10 centimetri da pareti e arredamento. L'utente deve riuscire a vedere il pannello di controllo
- Posizionare la piastra sull'apparecchio fissando le gambe della scanalatura della piastra nei fori alla base. La protezione anti-spruzzo dovrà essere sul retro dell'apparecchio. **(vedere Fig. 1 sulla copertina).**
- Fissare la piastra premendone ambo i lati fino allo scatto in posizione.
- Per estrarre la piastra, premere i pulsanti di sblocco su ambo i lati dell'apparecchio e rimuovere la piastra **(Fig. 2).**

Avvertenza: accertare che l'apparecchio sia spento e la piastra si sia raffreddata prima di rimuoverla.

C. Istruzioni per l'uso

Potete grigliare molti alimenti diversi: verdure, pesce o carne. I termostati regolabili consentono di regolare la temperatura di cottura in base al tipo di cibo.

Importante: fissare sempre le piastre prima di pre-riscaldare l'apparecchio.

- Accendere l'apparecchio e pre-riscaldarlo impostando i termostati al massimo.
- Riscaldare fino a raggiungere la temperatura.
- Durante il pre-riscaldamento, le spie del termostato lampeggeranno. Raggiunta la temperatura, le spie smetteranno di lampeggiare e resteranno fisse.
- Impostare la temperatura secondo gli alimenti da cuocere quindi posizionarli sulla piastra.
- Si possono regolare i due termostati separatamente a temperature diverse sul lato destro e sinistro della piastra, in modo da cucinare in contemporanea.

N.B.:

- Quando si posizionano alimenti freddi sulla piastra, la temperatura può scendere temporaneamente sotto il valore selezionato. Le spie lampeggeranno finché non si raggiunge nuovamente la temperatura.
- Al primo utilizzo, l'apparecchio può emettere un odore lieve un po' di fumo.

Avvertenza: Non toccare la protezione anti-spruzzo durante la cottura, in quanto può raggiungere temperature elevate.

D. Vassoio anti-goccia

Il vassoio anti-goccia è posizionata nella parte anteriore dell'apparecchio.

- Fare scorrere il vassoio nella base per inserirlo.

Il tappo, situato nella parte anteriore della piastra, trattiene i succhi di cottura durante la preparazione.

Se rimosso, il grasso fluirà nel vassoio.

Avvertenza:

- Non toccare il tappo quando la piastra è calda.
- Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di svuotare il vassoio.

E. Spegnimento dell'apparecchio

- Dopo avere utilizzato l'apparecchio, ruotare i termostati in posizione "OFF" e staccare l'apparecchio.

F. Tabella di modi e tempi di cottura

I tempi di cottura sono a carattere puramente indicativo e possono subire variazioni a seconda della quantità di alimenti cotti o alla loro misura o spessore.

Per la carne rossa, è stata selezionata la cottura scarsa (poco cotta).

Le verdure pre-cotte sono bollite in acqua salata per 5 minuti.

MANZO	TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA
120 g tritata	220°C	3 minuti (poco cotta) 6 minuti (media cottura) 9 minuti (ben cotta)
VITELLO	TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA (entrambi i lati)
150 g filetto di vitello (ben cotto)	220°C	8 minuti
160 g scaloppina di vitello	260°C	5 minuti
cottura media petto di vitello	180°C	20 minuti
200 g scaloppina di vitello	220°C	5 minuti
120 g carne tritata	220°C	8 minuti
AGNELLO	TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA (entrambi i lati)
220 g coscia	220°C	8 minuti
80 g noce	220°C	4 minuti
220 g filetto intero	180°C	10 minuti
MAIALE	TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA
400 g filet mignon	180°C - 160°C	20 minuti
1 kg magatello	180°C	30 minuti
Costine singole preparate	180°C - 160°C	20 minuti
140 g pancia	180°C	8 minuti
Costine	180°C - 160°C	20 minuti

POLLAME	TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA
Cotoletta (pollo, faraona)	220°C - 180°C	10 minuti
Coscia (pollo, faraona)	180°C - 160°C	20 minuti
Cotoletta di tacchino	220°C	8 minuti
Coscia di tacchino (pezzi)	180°C - 160°C	20 minuti
Filetto di anatra	180°C - 160°C	12 minuti
Filet mignon (anatra, pollo)	220°C	5 minuti
Coscia di anatra	180°C - 160°C	25 minuti
Sella di coniglio (a filetto)	220°C - 180°C	10 minuti
Coscia di coniglio	180°C - 160°C	25 minuti
Quaglia aperta a libro	180°C - 160°C	20 minuti
Polletto aperto a libro	180°C - 160°C	30 minuti
SALUMI	TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA
Salsiccia - Chipolata	180°C	10 minuti
Andouillette	180°C - 160°C	18 minuti
Merguez	180°C	10 minuti
Black pudding	180°C - 160°C	15 minuti
White pudding	180°C	15 minuti
Spiedino	220°C - 180°C	15 minuti
Salsiccia all'aglio (a fette)	180°C	5 minuti
Knackwurst - Frankfurter	180°C - 160°C	8 minuti
FRATTAGLIE	TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA
200 g fetta di fegato di vitello	260°C	4 minuti
Rognone (pezzi)	220°C - 180°C	8 minuti
Cuore	220°C - 180°C	10 minuti
Animelle (a fette)	180°C	6 minuti

Fegato di pollame	220°C	5 minuti
Fegato di coniglio	220°C	5 minuti
PESCE	TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA
Filetto di sogliola - rombo - pesce San Pietro	220°C	3 minuti
150 g trancio di salmone	220°C	8 minuti
180 g trancio di tonno - trancio di pesce spada	220°C	8 minuti
150 g merluzzo - trancio di nasello	220°C - 160°C	10 minuti
500 g filetto di coda di rospo	180°C - 160°C	15 minuti
Spiedino di coda di rospo	220°C	8 minuti
Filetto di triglia	220°C	2 minuti
Filetto di sardina	220°C	2 minuti
180 g filetto di lucioperca - orata - branzino	220°C	6 minuti
CROSTACEI - MOLLUSCHI	TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA
Capesante (fresche)	260°C	3 minuti
Pesce coltello	220°C	5 minuti
Gamberi	220°C	4 minuti
Vongole - fasolari - cozze	260°C	5 minuti
Gamberi - gamberetti	220°C	6 minuti
Anelli di calamari	220°C	4 minuti
Filetto di calamaro	220°C	6 minuti
Gamberoni (non sgusciati)	220°C	6 minuti
Mezza aragosta (con carapace)	220°C	10 minuti
Mezzo gambero d'acqua dolce (con carapace)	220°C	10 minuti

VERDURE	TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA
Fungo intero coltivato	220°C	10 minuti
Mezzo pomodoro	220°C	5 minuti
Mezza zucchina	220°C	6 minuti
Mezza melanzana	220°C- 180°C	12 minuti
Mezzo peperone	220°C- 180°C	15 minuti
Asparago verde - bianco (pre-cotto)	220°C- 180°C	8 minuti
Mezza carota	220°C- 160°C	15 minuti
Fetta di sedano rapa	220°C- 180°C	15 minuti
Cuore di carciofo (a fette)	180°C	12 minuti
Finocchio (a fette)	220°C - 160°C	12 minuti
Pannocchia (pre-cotta)	180°C - 150°C	15 minuti
Zucca (a fette)	180°C - 160°C	12 minuti
Patate a fette	220°C - 180°C	18 minuti
Patate dolci a fette	220°C - 180°C	15 minuti
FRUTTA	TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA
Mezza mela	180°C - 160°C	20 minuti
Mezza pera	180°C - 160°C	20 minuti
Banana intera	220°C - 180°C	8 minuti
Fette di ananas	180°C	5 minuti
Mezza albicocca - Mezza prugna	220°C	6 minuti
Ciliegia intera	220°C	5 minuti
Mezzo fico	220°C	4 minuti
Mezza nettarina - Mezza pesca	220°C	4 minuti

5. PULIZIA E CONSERVAZIONE

- Dopo l'uso, ruotare i termostati in posizione "OFF", staccare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente (almeno ½ ora) prima di pulirlo.
- Quando si è certi che la piastra sia abbastanza fredda, rimuovere il grasso in eccesso con la carta da cucina, in modo da pulirla più rapidamente.
- Con il raschietto, rimuovere i residui di cibo ancora attaccati.
- Estrarre la piastra dall'apparecchio premendo i pulsanti di sblocco.
- Svuotare il vassoio del grasso.
- Lavare raschietto, vassoio del grasso e piastra con acqua calda e insaponata o in lavastoviglie.
- Utilizzare un panno morbido e del detergente delicato per pulire la struttura dell'apparecchio. Non utilizzare spugne abrasive o prodotti che potrebbero danneggiare la superficie.
- Prima di riporre l'apparecchio, riposizionare il vassoio del grasso e il raschietto.

6. DOMANDE/RISPOSTE

COSA FARE SE:	RISPOSTE
L'apparecchio emette fumo al primo utilizzo.	È normale che l'apparecchio emetta un po' di fumo al primo utilizzo. Pulire l'apparecchio con un panno umido prima di accenderlo.
L'apparecchio si spegne da solo.	Controllare che i termostati non siano in posizione "OFF" e che l'apparecchio sia collegato correttamente.
È possibile che l'apparecchio sia surriscaldato. Staccare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti. Accendere come di consueto e riprendere la cottura.	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.
Il cibo non è cotto.	Verificare che la spina sia inserita correttamente e che i termostati siano accesi come previsto. Lasciare inoltre riscaldare l'apparecchio prima di posizionare gli alimenti sulle piastre.
Gli alimenti da grigliare non cuociono o la cottura è difficoltosa.	Controllare che la temperatura selezionata sia adatta all'alimento e lasciare pre-riscaldare a sufficienza prima di posizionarlo sulle piastre.
Un po' di succo di cottura fluisce sulla struttura dell'apparecchio.	Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente quindi pulire con un panno umido caldo. Non immergere la base dell'apparecchio in acqua.
Durante la cottura l'apparecchio emette molto fumo.	Non usare troppo grasso durante la cottura, in quanto favorisce l'emissione di fumo. Spennellate il condimento sugli alimenti asciutti.

7. RICETTE

KEFTA DI GAMBERI CON SALSA DI ARACHIDI

500 g di code di gamberi sgusciate
1 scalogno tritato
1 spicchio d'aglio tritato
1/2 mazzetto di foglie di coriandolo tritate
5 cl di olio di sesamo
1 cucchiaino di fecola di patate
Sale e pepe macinato
24 spiedini in legno di 12 cm
Salsa di arachidi
30 cl di latte di cocco
3 cucchiari di burro di arachidi
1 cucchiaino scorza di lime grattugiata
5 cl di salsa di soia
2 cucchiari di zucchero di canna
1 cucchiaino di zenzero grattugiato

- Tritare le code di gambero e mescolare con scalogno, aglio, coriandolo, olio di sesamo e fecola di patate.
- Condire a piacere. Realizzare delle piccole salsicce e conservarle in frigorifero per 30 minuti.
- Versare in una casseruola tutti gli ingredienti per la preparazione della salsa.
- Portare a ebollizione e cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Mettere da parte.
- Infilzare delicatamente le salsicce nel senso della lunghezza sugli spiedini di legno.
- Accendere l'unità e preriscaldare le due piastre.
- Posizionare gli spiedini sulla plancha leggermente unta e cuocere per 2 minuti su ogni lato.
- Servire gli spiedini su un piatto e la salsa in un vasetto.
- Immergere gli spiedini nella salsa di arachidi prima di mangiarli.

Suggerimento:

Immergere gli spiedini di legno per 1/2 ora in acqua fredda prima dell'uso; in questo modo non si bruceranno durante la cottura.

ACCRAS DI GRANCHIO, GUACAMOLE CREMOSO

260 °C

400 g di polpa di granchio

100 g di farina

1 uovo

1/2 cucchiaino de peperoncino in polvere

1 cucchiaino di zenzero grattugiato

1/2 mazzetto di prezzemolo a foglia piatta tritato

1 cucchiaio di fiore di timo tritato

3 spicchi d'aglio tritati

1 cipolla tritata

5 cl di latte parzialmente scremato

3 avocado maturi

1 cucchiaio di spezie guacamole

2 cucchiari di panna fresca densa

Il succo di un lime

1/2 mazzetto di coriandolo tritato

5 cl di olio d'oliva

Sale e pepe macinato

- Mescolare la polpa di granchio con la farina, l'uovo, il peperoncino, lo zenzero, il prezzemolo, il timo, l'aglio e la cipolla.
- Aggiungere il latte per ottenere una buona consistenza.
- Mettere da parte.
- Mescolare la polpa di avocado con le spezie guacamole, il succo di lime, la panna e il coriandolo.
- Condire e mettere da parte in un luogo fresco.
- Accendere l'unità e preriscaldare la piastra plancha.
- Ungere la piastra e appoggiare piccole quantità di ripieno di granchio (il corrispondente di un cucchiaino da tè).
- Cuocere ciascun lato per circa 2 minuti.
- Mettere da parte in caldo.
- Sistemare gli accras in un piccolo cestino e la guacamole in un vasetto.
- Degustare gli accras con un po' di guacamole.

GUANCE DI RANA PESCATRICE CON ALBICOCCHES SECCHES

24 guance di rana pescatrice tagliate

24 grandi albicocche secche

15 cl di olio d'oliva

1/2 limone sotto sale

1/2 mazzetto di coriandolo fresco

1 cucchiaino di tapenade verde

6 rametti di rosmarino sfogliati

2 cipolle rosse, tagliate a petali

12 piccole foglie di alloro

Sale e pepe macinato

- Mescolare l'olio di oliva, il limone intero, le foglie di coriandolo e la tapenade.
- Marinare le guance di rana pescatrice e le albicocche nella preparazione per 2 ore.
- Infilzare su ogni ramo di rosmarino 5 guance di rana pescatrice, alternare con le albicocche e i petali di cipolla rossa.
- Inserire una foglia di alloro su ciascun lato.
- Accendere l'unità e preriscaldare le due piastre.
- Posizionare gli spiedini sulle piastre e cuocere per 3 minuti su ogni lato.
- Condire durante la cottura.

PATATE CROCCANTI

4 grandi patate (Manon)

10 cl di olio di girasole

1 cucchiaio di pangrattato

2 cucchiaini di paprica dolce

1 cucchiaio di purea di aglio

2 cucchiaini di scalogni in polvere

1 cucchiaio di fecola di patate

2 cucchiaini di timo essiccato

Sale e pepe

- Tagliare le patate in quarti, Lavarle in acqua tiepida e asciugarle in un panno.
- In una ciotola, mescolare i quarti di patate con 5 cl di olio.
- Cospargere i quarti con una miscela di pangrattato, paprica, aglio, scalogno, timo e fecola. Mettere da parte per 5 minuti.
- Accendere l'unità e preriscaldare la piastra plancha. Appoggiare le patate sulla plancha unta con il resto dell'olio.

Dorare le patate per circa 10 minuti su ciascun lato.

Condire a fine cottura.

Servire in un cono in carta.

CRISPY CHICKEN BURGER

6 panini da hamburger

3 petti di pollo ruspante

2 scalogni tritati

1 spicchio d'aglio tritato

2 cucchiaini di ras el-hanout

200 g di corn flakes non zuccherati

100 g di cipolle fritte

1 avocado

10 foglie di insalata iceberg

4 albumi

100 g di burro chiarificato

Sale e pepe macinato

Salsa bianca

100 g di formaggio bianco

100 g di maionese

1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata

1 cucchiaino di zenzero grattugiato

1 cucchiaino di mostarda

2 cucchiaini di bacche rosa tritate

- Tritare il pollo e mescolare con gli scalogni, l'aglio e il ras el-hanout. Condire e formare 6 bistecche delle dimensioni del pane da hamburger. Mettere da parte.
- Mescolare tutti gli ingredienti della salsa. Condire e mettere da parte.
- Mescolare e schiacciare i corn flakes e la cipolla frita.
- Tagliare la polpa di avocado a dadini e aggiungere le foglie di insalata tritate. Legare con un po' di salsa.
- Immergere le bistecche di pollo nell'albume d'uovo leggermente sbattuto e poi nel composto di corn flakes.
- Accendere l'unità e preriscaldare le due piastre.
- Cuocere le bistecche di pollo sulla piastra plancha aggiungendo del burro chiarificato. Cuocere per 5 minuti per ciascun lato. Condire a piacere.
- Nel frattempo, tagliare il pane a metà e farlo dorare sulla piastra plancha.
- Fra le due fette di pane caldo mettere un po' di salsa e di miscela all'avocado e poi versarne sulla bistecca di pollo.
- Aggiungere nuovamente un po' di miscela e degustare.

PANCAKE AL CIOCCOLATO, FRAGOLE AL CARMELLO

150 g di zucchero in polvere
10 cl di aceto balsamico
250 g di farina
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
50 g di cacao in polvere non zuccherato
1 presa di sale
2 uova
100 g di burro fuso
25 cl di latticello
1 cucchiaio di estratto di vaniglia

Accompagnamento

500 g di fragole grandi
50 g di burro fuso

- Portare a ebollizione 100 g di zucchero e aceto balsamico in una casseruola. Abbassare il fuoco e lasciare ridurre per 5 minuti a fuoco molto basso per ottenere un caramello abbastanza denso. Mettere da parte.
- Mescolare in una ciotola la farina, 50 g di zucchero, il bicarbonato, il cacao e il sale. Aggiungere le uova, il burro fuso, il latte e la vaniglia. Sbattere delicatamente fino ad ottenere una pasta liscia. Mettere da parte.
- Mondare e lavare le fragole e asciugarle in un panno.
- Accendere l'unità e preriscaldare la piastra plancha.
- Versare l'impasto sulla piastra plancha per formare dei piccoli pancake. Girare i pancake non appena si formano bolle sulla superficie (circa 30 secondi per lato). Mettere da parte.
- Ripetere l'operazione di cottura più volte.
- Avvolgere i pancake in un foglio di alluminio per mantenerle calde.
- Tagliare le fragole a metà e mescolarle con il burro fuso. Posizionarle sulla piastra plancha e arrostarle per 1-2 minuti. Irrorare con caramello balsamico e mescolare rapidamente.
- Disporre le fragole in piccoli stampini e servirle con i pancake.

Suggerimento:

Irrorare i pancake con una salsa al cioccolato e caramello preparata con 100 g di cioccolato caramello fuso, 5 cl di latte e 1 cucchiaio di burro di cacao (se possibile).

1. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

(TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR LA UNIDAD!



- **PRECAUCIÓN:** superficie muy caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante el uso del electrodoméstico. No toque el electrodoméstico mientras esté en uso. Use guantes de cocina o guantes protectores. Deje que el aparato se enfríe antes de guardarlo.
- La parrilla no debe usarse con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas similares para evitar un peligro.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si están supervisadas o se les ha instruido para usar el aparato de una manera segura y si comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario a menos que sean mayores de 8 años y que estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico y no para ser usado en ámbitos tales como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; casas rurales; por clientes en hoteles, moteles y otros ámbitos de tipo residencial; establecimientos de alojamiento y desayuno.
- La herramienta de limpieza/raspado, la bandeja de recolección de jugo y las placas se pueden lavar con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.

- No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de un aparato caliente. No lo use en superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- No ponga nada sobre el aparato cuando está encendido.
- Deje suficiente espacio entre el aparato y las paredes o muebles (al menos 10 cm). No coloque el aparato debajo de elementos de cocina montados en la pared.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie de trabajo y no permita que toque superficies calientes. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo y antes de limpiarlo. Nunca deje el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado. Tire del enchufe para desenchufarlo, nunca del cable.
- No utilice el aparato si se ha caído o si parece estar dañado.
- Deje de usar la máquina inmediatamente si el cable está dañado.
- No intente reparar el aparato usted mismo.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por Cuisinart® puede provocar un incendio, electrocución y riesgo de lesiones.
- Use este aparato solo para cocinar y siga las instrucciones de este manual.
- No usar al aire libre.



- **PRECAUCIÓN:** Las bolsas de plástico utilizadas para cubrir la unidad o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar cualquier tipo de riesgo de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de bebés y niños. Estas bolsas no son juguetes.



Desechar equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil

En interés de todos y con el fin de participar activamente en la protección del medio ambiente:

- No deseche estos productos en la basura doméstica.
- Use los sistemas de devolución y recolección disponibles en su país. De esta manera, algunos materiales se pueden reciclar o recuperar.

2. INTRODUCCIÓN

Le damos la enhorabuena por la adquisición de su nueva Cuisinart Plancha Power Elite.

Desde hace más de 30 años, el objetivo de Cuisinart es producir los mejores equipos de cocina. Todos los productos Cuisinart están diseñados para tener una vida útil excepcionalmente larga, así como para ser fáciles de usar y ofrecer un excelente rendimiento día tras día.

Para obtener más información sobre nuestros productos y consultar nuestras ideas de recetas, visite nuestro sitio web www.cuisinart.eu

3. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO (consulte la tapa)

1. **Base**
2. **Placa de parrilla extraíble con protección contra salpicaduras incorporada**
Superficie lisa ideal para cocinar crepes, huevos, carnes en lonchas finas, pescado y mariscos
3. **Drenaje de aceite** (tapón no mostrado)
4. **Control de temperatura** (lado izquierdo)
5. **Control de temperatura** (lado derecho)
6. **Mecanismo de bloqueo/desbloqueo de placa**
7. **Bandeja de goteo**
8. **Raspador**

4. USO

A. Antes de usar por primera vez

- Limpie el cuerpo del aparato y los botones de ajuste con un paño húmedo.
- Lave la placa, la bandeja de goteo y el raspador con agua tibia y jabón o lávelos en el lavavajillas.
- Lea la sección "Limpieza y almacenamiento" para obtener más información.

B. Colocación de la placa

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable, limpia y seca, a una distancia de al menos 10 centímetros de las paredes y los muebles. El usuario debe poder ver el panel de control.
- Coloque la placa en el aparato asegurándose de que las patas de la ranura de la placa entren en los orificios de la base. El protector contra salpicaduras debe estar en la parte posterior del aparato (**véase la Fig. 1 en la tapa**).
- Conecte la placa presionando ambos lados de la placa hasta que encaje en su lugar.
- Para retirar la placa, presione los botones de desbloqueo en ambos lados del aparato y retire la placa (**Fig. 2**).

Advertencia: asegúrese de que el aparato esté apagado y de que la placa se haya enfriado antes de retirarla.

C. instrucciones de uso

Puede asar una amplia variedad de alimentos: verduras, pescado o carne. Con termostatos ajustables, puede ajustar la temperatura de cocción al tipo de alimento.

Importante: coloque siempre las placas antes de precalentar el aparato.

- Encienda el aparato y precaliéntelo ajustando los termostatos al máximo.
- Deje calentar hasta que alcance la temperatura.
- Durante el precalentamiento, las luces indicadoras del termostato parpadearán. Una vez que haya alcanzado la temperatura, las luces indicadoras dejarán de parpadear y permanecerán constantes.
- Ajuste la temperatura de acuerdo con los alimentos que está cocinando y, a continuación, colóquelos en la placa.
- Los dos termostatos se pueden ajustar por separado para diferentes temperaturas en el lado izquierdo y derecho de la placa, para que pueda cocinar simultáneamente.

Nota:

- Cuando se colocan alimentos fríos en la placa, la temperatura puede reducirse momentáneamente por debajo de la temperatura seleccionada. Las luces indicadoras parpadearán hasta que se vuelva a alcanzar la temperatura.
- Cuando el aparato se utiliza por primera vez, puede desprender un ligero olor y un poco de humo.

Advertencia: no toque la protección contra salpicaduras durante la cocción ya que puede alcanzar altas temperaturas.

D. Bandeja de goteo

La bandeja de goteo se encuentra en la parte frontal del aparato.

- Deslice la bandeja en la base para que encaje.

El tapón, ubicado en la parte frontal de la placa, retiene los jugos de cocción durante la preparación.

Si retira el tapón, la grasa fluirá hacia la bandeja.

Advertencia:

- Nunca toque el enchufe cuando la placa esté caliente.
- Espere a que el aparato se enfríe antes de vaciar la bandeja.

E. Apagar el aparato

- Cuando haya terminado de usarlo, gire los termostatos a la posición "OFF" (apagado) y desenchufe el aparato.

F. Tabla de modos y tiempos de preparación

Los tiempos de preparación solo son una guía y varían según la cantidad de alimentos que se cocinan o según el tamaño o grosor de los alimentos.

Para la carne roja, la cocción que se muestra es “poco hecha”.

Para las verduras precocidas, hierva en agua salada durante 5 minutos.

VACA	TERMOSTATO	TIEMPO DE PREPARACIÓN
120 g carne picada	220°C	3 minutos (poco hecha) 6 minutos (al punto) 9 minutos (muy hecha)
TERNERA	TERMOSTATO	TIEMPO DE PREPARACIÓN (ambos lados)
150 g filete de ternera (muy hecho)	220°C	8 minutos
160 g de escalopes de ternera	260°C	5 minutos
Corte medio de pecho de ternera	180°C	20 minutos
200 g escalope de ternera	220°C	5 minutos
120 g carne picada	220°C	8 minutos
CORDERO	TERMOSTATO	TIEMPO DE PREPARACIÓN (ambos lados)
220 g pierna	220°C	8 minutos
80 g noisette	220°C	4 minutos
220 g filete entero	180°C	10 minutos
CERDO	TERMOSTATO	TIEMPO DE PREPARACIÓN
400 g filet mignon	180°C - 160°C	20 minutos
1 kg filete de redondo	180°C	30 minutos
Costillas preparadas	180°C - 160°C	20 minutos
140 g vientre	180°C	8 minutos

Costillar	180°C - 160°C	20 minutos
AVES DE CORRAL	TERMOSTATO	TIEMPO DE PREPARACIÓN
Escalopes (pollo, pintada)	220°C - 180°C	10 minutos
Muslo (pollo, pintada)	180°C - 160°C	20 minutos
Escalopes de pavo	220°C	8 minutos
Muslo de pavo (trozos)	180°C - 160°C	20 minutos
Filete de pato	180°C - 160°C	12 minutos
Filet mignon (pato, pollo)	220°C	5 minutos
Muslo de pato	180°C - 160°C	25 minutos
Paletillas de conejo (fileteadas)	220°C - 180°C	10 minutos
Muslo de conejo	180°C - 160°C	25 minutos
Codorniz	180°C - 160°C	20 minutos
Pollo pequeño	180°C - 160°C	30 minutos
EMBUTIDOS	TERMOSTATO	TIEMPO DE PREPARACIÓN
Salchicha - Chipolata	180°C	10 minutos
Andouillette (variedad de salchicha)	180°C - 160°C	18 minutos
Merguez (tipo de chorizo)	180°C	10 minutos
Morcilla	180°C - 160°C	15 minutos
Morcilla blanca	180°C	15 minutos
Kebab	220°C - 180°C	15 minutos
Salchichón (en rodajas)	180°C	5 minutos
Salchicha tipo Knackwurst - Frankfurt	180°C - 160°C	8 minutos
CASQUERÍA	TERMOSTATO	TIEMPO DE PREPARACIÓN
200 g filete de hígado de ternera	260°C	4 minutos

Riñón (trozos)	220°C - 180°C	8 minutos
Corazón	220°C - 180°C	10 minutos
Lechecillas (en rodajas)	180°C	6 minutos
Hígado de ave	220°C	5 minutos
Hígado de conejo	220°C	5 minutos
PESCADO	TERMOSTATO	TIEMPO DE PREPARACIÓN
Filete de lenguado - rodaballo - pez San Pedro	220°C	3 minutos
150 g filete de salmón	220°C	8 minutos
180 g filete de atún - filete de pez espada	220°C	8 minutos
150 g filete de bacalao - abadejo	220°C - 160°C	10 minutos
500 g filete de rape	180°C - 160°C	15 minutos
Kebab de rape	220°C	8 minutos
Filete de salmonete	220°C	2 minutos
Filete de sardina	220°C	2 minutos
180 g filete de lucioperca - besugo - lubina	220°C	6 minutos
CRUSTÁCEOS - MOLUSCOS	TERMOSTATO	TIEMPO DE PREPARACIÓN
Vieiras (frescas)	260°C	3 minutos
Navajas	220°C	5 minutos
Gambas	220°C	4 minutos
Almejas - Berberechos - Mejillones	260°C	5 minutos
Gambas - camarones	220°C	6 minutos
Aros de calamar	220°C	4 minutos
Calamar fileteado	220°C	6 minutos

Langostinos (sin pelar)	220°C	6 minutos
Media langosta (con caparazón)	220°C	10 minutos
Medio cangrejo (con caparazón)	220°C	10 minutos
VERDURAS	TERMOSTATO	TIEMPO DE PREPARACIÓN
Seta cultivada entera	220°C	10 minutos
Medio tomate	220°C	5 minutos
Medio calabacín	220°C	6 minutos
Media berenjena	220°C- 180°C	12 minutos
Medio pimiento	220°C- 180°C	15 minutos
Espárragos verdes/blancos (precocinados)	220°C- 180°C	8 minutos
Media zanahoria	220°C- 160°C	15 minutos
Rodaja de apio	220°C- 180°C	15 minutos
Corazón de alcachofa (en rodajas)	180°C	12 minutos
Hinojo (en rodajas)	220°C - 160°C	12 minutos
Espiga de maíz (precocinada)	180°C - 150°C	15 minutos
Calabaza (en rodajas)	180°C - 160°C	12 minutos
Patatas en rodajas	220°C - 180°C	18 minutos
Boniato en rodajas	220°C - 180°C	15 minutos
FRUTAS	TERMOSTATO	TIEMPO DE PREPARACIÓN
Media manzana	180°C - 160°C	20 minutos
Media pera	180°C - 160°C	20 minutos
Plátano entero	220°C - 180°C	8 minutos
Rodaja de piña	180°C	5 minutos
Medio albaricoque - Media ciruela	220°C	6 minutos

Cereza entera	220°C	5 minutos
Medio higo	220°C	4 minutos
Media nectarina – Medio melocotón	220°C	4 minutos

5. LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Después de su uso, coloque los termostatos en la posición “OFF” (apagado), desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente (al menos media hora) antes de limpiarlo.
- Una vez que esté seguro de que la placa se ha enfriado lo suficiente, elimine el exceso de grasa con un papel absorbente. Esto le ayudará a limpiar la placa con mayor rapidez.
- Use el raspador para eliminar los residuos de alimentos que siguen estando adheridos.
- Retire la placa del aparato presionando los botones de desbloqueo de la placa.
- Vacíe la bandeja de goteo.
- Lave el raspador, la bandeja de goteo y la placa con agua tibia y jabón o lávelos en el lavavajillas.
- Use un paño húmedo y un poco de detergente suave para limpiar el cuerpo del aparato. No use un estropajo abrasivo o un producto que pueda dañar la superficie.
- Antes de guardar el aparato vuelva a colocar la bandeja de goteo y el raspador.

6. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

QUÉ HAGO SI:	RESPUESTAS
¿El aparato emite humo la primera vez que lo uso?	Es normal que el aparato emita un poco de humo cuando se utiliza por primera vez. Limpie el aparato con un paño húmedo antes de encenderlo.
¿El aparato se apaga solo?	Compruebe que los termostatos no estén en la posición "OFF" (apagado) y que el aparato esté enchufado correctamente.
Es posible que el aparato se haya sobrecalentado. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante al menos 15 minutos. Enciéndalo de la manera habitual y empiece a cocinar de nuevo.	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.
¿Qué ocurre si la comida no se está cocinando?	Compruebe que el enchufe está enchufado correctamente y que los termostatos están correctamente encendidos. Asegúrese también de permitir que el aparato se caliente antes de colocar alimentos en las placas.
¿Qué ocurre si la comida preparada a la barbacoa no se dora y cocinarla es difícil?	Compruebe que la temperatura seleccionada sea adecuada para los alimentos y permita un tiempo de precalentamiento suficiente antes de colocar los alimentos en las placas.
¿Qué ocurre si un poco de jugo de cocina se filtra en el cuerpo del aparato?	Espere hasta que el aparato se haya enfriado por completo y, a continuación, limpie con un paño húmedo caliente. Nunca sumerja la base del aparato en agua.
¿Qué ocurre si se produce una gran cantidad de humo durante la cocción?	Evite usar demasiada grasa al cocinar. La grasa facilita la producción de humo. Use un cepillo para engrasar los alimentos secos.

7. RECETAS

KEFTA DE LANGOSTINOS CON SALSA DE CACAHUETE

- 500 g de colas de langostino peladas
- 1 chalota picada
- 1 diente de ajo picado
- 1/2 manojo de hojas de cilantro picadas
- 5 cl de aceite de sésamo
- 1 cucharada de fécula de patata
- Sal y pimienta molida
- 24 brochetas de madera de 12 cm
- Salsa de cacahuete
- 30 cl de leche de coco
- 3 cucharadas de mantequilla de cacahuete
- 1 cucharadita de ralladura de lima
- 5 cl de salsa soja
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharada de jengibre rallado

- Picar las colas de langostino y mezclar con la chalota, el ajo, el cilantro, el aceite de sésamo y la fécula de patata.
- Sazonar al gusto. Formar pequeñas albóndigas alargadas y reservar en el frigorífico durante 30 minutos.
- Verter en una cacerola todos los ingredientes de la salsa.
- Llevar a ebullición y cocinar a fuego muy lento durante 5 minutos. Reservar.
- Pinchar con cuidado las albóndigas a lo largo en las brochetas de madera.
- Encender el aparato y precalentar ambas placas.
- Colocar las brochetas en la plancha ligeramente engrasada y cocinar durante 2 minutos por cada lado.
- Servir las brochetas en un plato pequeño y la salsa en un tarro.
- Mojar las brochetas en la salsa de cacahuete antes de degustarlas.

Sugerencia:

Dejar a remojo las brochetas de madera durante 1/2 hora en agua fría antes de usarlas; eso evitará que se quemen durante la cocción.

ACRAS DE CANGREJO CON GUACAMOLE CREMOSO

260 °C

400 g de carne de cangrejo
100 g de harina
1 huevo
1/2 cucharadita de pimienta en polvo
1 cucharada de jengibre rallado
1/2 manojo de perejil picado
1 cucharada de flor de tomillo picada
3 dientes de ajo picados
1 cebolla picada
5 cl de leche semidesnatada
3 aguacates maduros
1 cucharada de especias para guacamole
2 cucharada de nata fresca espesa
El zumo de una lima
1/2 manojo de cilantro picado
5 cl de aceite de oliva
Sal y pimienta molida

- Mezclar la carne de cangrejo con la harina, el huevo, la pimienta, el jengibre, el perejil, el tomillo, el ajo y la cebolla.
- Añadir la leche para obtener la consistencia adecuada.
- Reservar.
- Mezclar la pulpa del aguacate con las especias del guacamole, el zumo de lima, la nata y el cilantro.
- Sazonar y reservar en un lugar fresco.
- Encender el aparato y precalentar la plancha.
- Engrasar la plancha y colocar montoncitos de relleno de cangrejo (una cucharadita cada uno).
- Cocinar cada lado durante aproximadamente 2 minutos.
- Mantener caliente.
- Colocar las acras en una cesta pequeña y el guacamole en un recipiente.
- Degustar las acras con un poco de guacamole.

CARRILLERAS DE RAPE CON OREJONES DE ALBARICOQUE

24 carrilleras de rape limpias
24 orejones de albaricoque grandes
15 cl de aceite de oliva
1/2 limón confitado a la sal
1/2 manojo de cilantro fresco
1 cucharadita de tapenade verde
6 ramas de romero sin hojas
2 cebollas rojas, cortadas en pétalos
12 hojas pequeñas de laurel
Sal y pimienta molida

- Mezclar el aceite de oliva, el limón entero, las hojas de cilantro y la tapenade.
- Marinar las carrilleras de rape y los orejones durante 2 horas.
- Insertar 5 carrilleras de rape en cada rama de romero, alternando con los albaricoques y los pétalos de cebolla roja.
- Insertar una hoja de laurel a cada lado.
- Encender el aparato y precalentar ambas placas.
- Colocar las brochetas en las placas y cocinarlas durante 3 minutos por cada lado.
- Sazonar durante la cocción.

PATATAS CRUJIENTES

4 patatas grandes
de variedad Manon
10 cl de aceite de girasol
1 cucharada de pan rallado
2 cucharadas de pimentón dulce
1 cucharada de ajo machacado
2 cucharadas de chalotas en polvo
1 cucharada de fécula de patata
2 cucharadas de tomillo seco
Sal y pimienta

Preparación

Cortar las patatas en cuartos. Lavarlas en agua tibia y secarlas con un paño.

En un recipiente, mezclar los trozos de patata con 5 cl de aceite.

Cubrirlos con una mezcla de pan rallado, pimentón, ajo, chalotas, tomillo y fécula. Reservar 5 minutos
Encender el aparato y precalentar la plancha. Colocar las patatas sobre la plancha engrasada con el resto del aceite.

Dorar las patatas durante unos 10 minutos por cada lado.

Sazonar al final de la cocción.
Servir en un cucurucho de papel.

HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE

6 panes de hamburguesa
3 pechugas de pollo de corral
2 chalotas picadas
1 diente de ajo picado
2 cucharadas de ras el-hanout
200 g de copos de maíz no azucarados
100 g de cebolla frita
1 aguacate
10 hojas de lechuga iceberg
4 claras de huevo
100 g de mantequilla clarificada
Sal y pimienta molida
Salsa blanca
100 g de queso fresco
100 g de mayonesa
1 cucharadita de ralladura de limón
1 cucharadita de jengibre rallado
1 cucharadita de mostaza
2 cucharadas de pimienta rosa triturada

- Picar el pollo y mezclarlo con las chalotas, el ajo y el ras el-hanout. Sazonar y dar forma a 6 filetes del tamaño de un pan de hamburguesa. Reservar.
- Mezclar todos los ingredientes de la salsa. Sazonar y reservar.
- Mezclar y triturar los copos de maíz y la cebolla frita.
- Cortar la pulpa de aguacate en dados pequeños y añadir las hojas de lechuga picadas. Añadir un poco de salsa.
- Sumergir los filetes de pollo en la clara de huevo ligeramente batida y luego en la mezcla de copos de maíz.
- Encender el aparato y precalentar ambas placas.
- Cocinar los filetes de pollo en la plancha con mantequilla clarificada. Cocinar 5 minutos por cada lado. Sazonar al gusto.
- Mientras tanto, cortar el pan por la mitad y dorar en la plancha.
- Entre las dos rebanadas de pan caliente, poner un poco de salsa y mezcla de aguacate y después colocar el filete de pollo.
- Añadir un poco más de la mezcla y degustar.

TORTITAS DE CHOCOLATE CON FRESAS Y CARAMELO

150 g de azúcar en polvo
10 cl de vinagre balsámico
250 g de harina
1 cucharadita de bicarbonato sódico
50 g de cacao en polvo no azucarado
1 pizca de sal
2 huevos
100 g de mantequilla fundida
25 cl de suero de mantequilla
1 cucharada de extracto de vainilla

Acompañamiento

500 g de fresas grandes
50 g de mantequilla fundida

- Llevar a ebullición 100 g de azúcar y el vinagre balsámico en una cacerola. Bajar el fuego y dejar reducir durante 5 minutos a fuego muy lento, para obtener un caramelo bastante espeso. Reservar.
- Mezclar en un bol la harina, 50 g de azúcar, el bicarbonato, el cacao y la sal. Agregar los huevos, la mantequilla derretida, el suero de mantequilla y la vainilla. Batir suavemente para obtener una pasta untuosa. Reservar.
- Quitar los tallos a las fresas, lavarlas y secarlas con un paño.
- Encender el aparato y precalentar la plancha.
- Verter la masa sobre la plancha para formar tortitas pequeñas. Dar la vuelta a las tortitas tan pronto como se formen burbujas en la superficie (unos 30 segundos por cada lado). Reservar.
- Repetir la operación de cocción varias veces.
- Envolver las tortitas en papel de aluminio para mantenerlas calientes.
- Cortar las fresas por la mitad y mezclarlas con la mantequilla derretida. Colocarlas en la plancha y tostarlas de 1 a 2 minutos. Rociar con el caramelo balsámico y mezclar rápidamente.
- Colocar las fresas en cazuelitas y servir las con las tortitas.

Sugerencia

Rociar las tortitas con una salsa de chocolate y caramelo hecha con 100 g de chocolate con caramelo derretido, 5 cl de leche y una cucharada de manteca de cacao (si es posible).

1. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

LEIA ESTAS PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR A UNIDADE!



• **CUIDADO:** Superfície muito quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está em utilização. Não toque no aparelho quando este estiver em utilização. Utilize pegas ou luvas de proteção. Deixe a unidade arrefecer antes de a guardar

- O grelhador não deverá ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu representante ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como pessoas com falta de experiência e conhecimentos, caso estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a efetuar pelo utilizador não deverão ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não se destina a ser utilizado em locais como: copas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas ou por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; alojamentos com pequeno-almoço.
- A ferramenta de limpeza/raspagem, a bandeja de recolha de sucos e as placas podem ser lavadas com água quente e sabão ou na máquina de lavar louça.

- Não coloque o aparelho sobre ou junto a outro aparelho quente. Não utilize em superfícies sensíveis ao calor ou perto de materiais inflamáveis.
- Não coloque nada sobre o aparelho quando este estiver ligado.
- Deixe espaço suficiente entre o aparelho e as paredes ou móveis (pelo menos 10 cm). Não coloque o aparelho por baixo de armários de cozinha montados na parede.
- Não permita que o cabo fique pendurado no rebordo da superfície de trabalho e que toque em superfícies quentes.
- Não mergulhe na água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue sempre o aparelho após a utilização e antes da limpeza. Nunca deixe este aparelho sem supervisão quando ligado à alimentação elétrica. Puxe a ficha para desligar, nunca o cabo.
- Não utilize o aparelho se este tiver caído ou parecer estar danificado.
- Pare de utilizar a máquina imediatamente se o cabo estiver danificado.
- Não tente reparar o aparelho sozinho.
- O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela Cuisinart® pode causar incêndios, eletrocussão e risco de ferimentos.
- Utilize este aparelho apenas para cozinhar e siga as instruções deste manual.
- Não utilizar ao ar livre.



- **CUIDADO:** Os sacos de plástico usados para cobrir a unidade ou para embalagem podem ser perigosos. Para evitar riscos de sufocamento, mantenha estes sacos fora do alcance de bebés e crianças. Estes sacos não são brinquedos.



Eliminar os equipamentos elétricos e eletrónicos em final de vida

No interesse de todos e para participar ativamente na proteção do ambiente:

- Não elimine estes produtos com o lixo doméstico.
- Utilize os sistemas de devolução e recolha disponíveis no seu país. Alguns materiais podem ser reciclados ou recuperados.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns pela compra de uma nova Cuisinart Plancha Power Elite.

Há mais de 30 anos que a missão da Cuisinart é fabricar o melhor equipamento de cozinha. Todos os produtos da Cuisinart são fabricados para serem excepcionalmente duradouros e concebidos para serem fáceis

de utilizar, bem como para terem um excelente desempenho dia após dia.

Para saber mais sobre os nossos produtos e ter algumas ideias para as suas receitas, visite o nosso website www.cuisinart.eu

3. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO (consulte a capa)

1. **Base**
2. **Placa de grelha amovível com proteção antissalpicos incorporada**
Superfície lisa ideal para cozinhar crepes, ovos, fatias finas de carne, peixe e marisco
3. **Drenagem de óleo** (tampão não mostrado)
4. **Controlo de temperatura** (lado esquerdo)
5. **Controlo de temperatura** (lado direito)
6. **Mecanismo de bloqueio/desbloqueio da placa**
7. **Bandeja de gotejamento**
8. **Raspador**

4. UTILIZAÇÃO

A. Antes de utilizar pela primeira vez

- Limpe o corpo do aparelho e as rodas de definição de temperatura com um pano húmido.
- Lave a placa, o tabuleiro de gotejamento e o raspador com água morna e sabão ou coloque na máquina de lavar louça.
- Leia a secção «Limpeza e armazenamento» para obter mais informações.

B. Montagem da placa

- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, estável, limpa e seca, a pelo menos 10 centímetros das paredes e dos móveis. O utilizador deverá poder ver o painel de controlo.
- Coloque a placa no aparelho, certificando-se de que as pernas da placa encaixam nos orifícios da base. A proteção contra salpicos deverá estar na parte posterior do aparelho (**ver a Fig. 1 na capa**).
- Coloque a placa pressionando os dois lados da placa até encaixar no lugar.
- Para retirar a placa, pressione os botões de desbloqueio em ambos os lados do aparelho e retire a placa (**fig. 2**).

Aviso: certifique-se de que o aparelho está desligado e que a placa está fria antes de a retirar.

C. Instruções de utilização

Pode grelhar diversos alimentos: legumes, peixe ou carne. Com termóstatos reguláveis, pode ajustar a temperatura de confeção ao tipo de alimento.

Importante: coloque sempre as placas antes de pré-aquecer o aparelho.

- Ligue o aparelho e pré-aqueça colocando os termóstatos no máximo.
- Aqueça até atingir a temperatura.
- Durante o pré-aquecimento, as luzes indicadoras do termóstato piscarão. Atingida a temperatura pretendida, as luzes indicadoras pararão de piscar e permanecerão acesas.
- Ajuste a temperatura de acordo com a comida que está a cozinhar e, em seguida, coloque a comida na placa.
- Os dois termóstatos podem ser ajustados separadamente para diferentes temperaturas à esquerda e à direita da placa, para que possa cozinhar em simultâneo.

N.B.:

- Ao colocar comida fria na placa, a temperatura pode cair momentaneamente abaixo da temperatura seleccionada. As luzes indicadoras irão piscar até que a temperatura suba novamente.
- Quando o aparelho é utilizado pela primeira vez, pode surgir um ligeiro cheiro e algum fumo.

Advertência: Não toque na proteção contra salpicos durante a confeção, uma vez que esta pode atingir altas temperaturas.

D. Bandeja de gotejamento

A bandeja de gotejamento está localizada na parte frontal do aparelho.

- Deslize a bandeja até à base para a encaixar.

O tampão localizado na parte frontal da placa retém os sucos durante a preparação. Se remover o tampão, a gordura fluirá para a bandeja.

Advertência:

- Nunca toque na ficha quando a placa estiver quente.
- Espere que o aparelho arrefeça para esvaziar a bandeja.

E. Desligar o aparelho

- Quando terminar de usar o aparelho, coloque os termóstatos na posição «OFF» (DESLIGADO) e desligue o aparelho da tomada.

F. Tabela de modos e tempos de confeção

Os tempos de cozedura servem apenas como orientação e variam de acordo com a quantidade de comida a cozinhar ou com o tamanho ou espessura do alimento.

Para carnes vermelhas, a confeção mostrada é «mal passado».

Para legumes pré cozidos, ferva em água salgada durante 5 minutos.

CARNE DE VACA	TERMÓSTATO	TEMPO DE CONFEÇÃO
120 g de carne picada	220 °C	3 minutos (mal passada) 6 minutos (média) 9 minutos (bem passada)
VITELA	TERMÓSTATO	TEMPO DE CONFEÇÃO (ambos os lados)
Bife de vitela com 150 g (bem passado)	220 °C	8 minutos
Bifes de vitela com 160 g	260 °C	5 minutos
Peito de vitela	180 °C	20 minutos
Bife de vitela com 200 g	220 °C	5 minutos
120 g de carne picada	220 °C	8 minutos
BORREGO	TERMÓSTATO	TEMPO DE CONFEÇÃO (ambos os lados)
220 g de perna	220 °C	8 minutos
Medalhão com 80 g	220 °C	4 minutos.
Lombo inteiro com 220 g	180 °C	10 minutos
CARNE DE PORCO	TERMÓSTATO	TEMPO DE CONFEÇÃO
400 g de lombo de vaca	180 °C - 160 °C	20 minutos
1 kg de bifes do redondo	180 °C	30 minutos
Entrecosto preparado	180 °C - 160 °C	20 minutos
140 g de barriga	180 °C	8 minutos
Entrecosto	180°C - 160°C	20 minutos

CARNE DE AVES	TERMÓSTATO	TEMPO DE CONFEIÇÃO
Bifes (frango, pintada)	220 °C - 180 °C	10 minutos
Perna (frango, pintada)	180 °C - 160 °C	20 minutos
Bifes de peru	220 °C	8 minutos
Perna de peru (pedaços)	180 °C - 160 °C	20 minutos
Peito de pato	180 °C - 160 °C	12 minutos
Peito de pato ou frango	220 °C	5 minutos
Perna de pato	180 °C - 160 °C	25 minutos
Lombo de coelho (fatiado)	220 °C - 180 °C	10 minutos
Perna de coelho	180 °C - 160 °C	25 minutos
Codorniz aberta	180 °C - 160 °C	20 minutos
Frango aberto	180 °C - 160 °C	30 minutos
CHARCUTARIA	TERMÓSTATO	TEMPO DE CONFEIÇÃO
Salsicha fresca	180 °C	10 minutos
Andouillette	180 °C - 160 °C	18 minutos
Merguez (salsicha magrebina)	180 °C	10 minutos
Black pudding (salsicha de sangue)	180 °C - 160 °C	15 minutos
White pudding (salsicha branca)	180 °C	15 minutos
Espetada	220 °C - 180 °C	15 minutos
Salsicha com alho (fatiada)	180 °C	5 minutos
Knackwurst - Frankfurter (salsicha alemã)	180 °C - 160 °C	8 minutos
MIUDEZAS	TERMÓSTATO	TEMPO DE CONFEIÇÃO
Isca de vitela com 200 g	260 °C	4 minutos.
Rim (pedaços)	220 °C - 180 °C	8 minutos
Coração	220 °C - 180 °C	10 minutos

Molejas (fatiadas)	180 °C	6 minutos
Fígado de aves	220 °C	5 minutos
Fígado de coelho	220 °C	5 minutos
PEIXE	TERMÓSTATO	TEMPO DE CONFEÇÃO
Filete de linguado - pregado - peixe-galo	220 °C	3 minutos
Posta de salmão com 150 g	220 °C	8 minutos
Bife de atum - espadarte com 180 g	220 °C	8 minutos
Posta de escamudo - bacalhau com 150 g	220 °C - 160 °C	10 minutos
500 g de lombo de tamboril	180 °C - 160 °C	15 minutos
Espetada de tamboril	220 °C	8 minutos
Filete de salmonete	220 °C	2 minutos
Filete de sardinha	220 °C	2 minutos
Filete de lucioperca com 180 g - dourada - robalo	220 °C	6 minutos
CRUSTÁCEOS - MARISCO	TERMÓSTATO	TEMPO DE CONFEÇÃO
Vieiras (frescas)	260 °C	3 minutos
Peixe-faca	220 °C	5 minutos
Camarão	220 °C	4 minutos
Amêijoas - berbigões- mexilhões	260 °C	5 minutos
Camarão - gambas	220 °C	6 minutos
Anéis de lula	220 °C	4 minutos
Lula em filete	220 °C	6 minutos
Camarão tigre (com casca)	220 °C	6 minutos
Meio lavagante (com casca)	220 °C	10 minutos

Meia lagosta (com casca)	220 °C	10 minutos
LEGUMES	TERMÓSTATO	TEMPO DE CONFEÇÃO
Cogumelo cultivado inteiro	220 °C	10 minutos
Meio tomate	220 °C	5 minutos
Meia curgete	220 °C	6 minutos
Meia beringela	220°C- 180°C	12 minutos
Meio pimento	220°C- 180°C	15 minutos
Espargos brancos-verdes (précozidos)	220°C- 180°C	8 minutos
Meia cenoura	220°C- 160°C	15 minutos
Fatia de aipo	220°C- 180°C	15 minutos
Coração de alcachofra (fatiado)	180 °C	12 minutos
Funcho (fatiado)	220 °C - 160 °C	12 minutos
Espiga de milho (pré-cozida)	180 °C - 150 °C	15 minutos
Abóbora (fatiada)	180 °C - 160 °C	12 minutos
Batatas cortadas	220 °C - 180 °C	18 minutos
Batata doce cortada	220 °C - 180 °C	15 minutos
FRUTA	TERMÓSTATO	TEMPO DE CONFEÇÃO
Meia maçã	180 °C - 160 °C	20 minutos
Meia pera	180 °C - 160 °C	20 minutos
Banana inteira	220 °C - 180 °C	8 minutos
Fatia de ananás	180 °C	5 minutos
Meio damasco - Meia ameixa	220 °C	6 minutos
Cereja inteira	220 °C	5 minutos
Meio figo	220 °C	4 minutos.
Meia nectarina - Meio pêsego	220 °C	4 minutos.

5. LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

- Após a utilização, coloque os termóstatos na posição «OFF» (DESLIGADO), desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente (pelo menos meia hora) antes de o limpar.
- Quando tiver a certeza de que a placa arrefeceu o suficiente, remova o excesso de gordura usando papel absorvente. Isto ajudará a limpar a placa mais rapidamente.
- Utilize o raspador para remover resíduos de alimentos que ainda estejam presos.
- Remova a placa do aparelho pressionando os botões de desbloqueio da placa.
- Esvazie a bandeja da gordura.
- Lave o raspador, a bandeja de gordura e a placa com água morna e sabão ou coloque na máquina de lavar louça.
- Utilize um pano húmido e um pouco de detergente suave para limpar o corpo do aparelho. Não utilize uma esponja ou produto abrasivo que possa danificar a superfície.
- Antes de guardar o aparelho, volte a colocar a bandeja de gordura e o raspador.

6. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

O QUE FAZER SE:	RESPOSTAS
O aparelho liberta fumo na primeira utilização?	É normal que o aparelho emita um pouco de fumo quando for usado pela primeira vez. Limpe o aparelho com um pano húmido antes de o ligar.
O aparelho desliga-se sozinho?	Verifique se os termóstatos não estão na posição "OFF" (DESLIGADO) e se o aparelho está corretamente ligado à tomada.
É possível que o aparelho tenha sobreaquecido. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer durante pelo menos 15 minutos. Ligue-o como habitualmente e comece a cozinhar novamente.	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.
E se a comida não estiver a cozinhar?	Verifique se a ficha está corretamente ligada e se os termóstatos estão devidamente acesos. Certifique-se também de que deixa o aparelho aquecer antes de colocar os alimentos nas placas.
E se a comida grelhada não selar e a confeção for difícil?	Verifique se a temperatura selecionada é adequada para a comida e deixe o aparelho aquecer bem antes de colocar os alimentos nas placas.
E se alguns sucos da confeção caírem no corpo do aparelho?	Aguarde até que o aparelho arrefeça completamente e, em seguida, limpe com um pano húmido quente. Nunca mergulhe a base do aparelho em água.
E se houver muito fumo durante a confeção?	Evite usar muita gordura ao cozinhar. A gordura faz com que seja produzido mais fumo. Use um pincel para untar os alimentos secos.

7. RECEITAS

KEFTA DE CAMARÃO COM MOLHO DE AMENDOIM

500 g de caudas de camarão descascadas

1 chalota picada

1 dente de alho picado

1/2 raminho de folhas de coentro picado

5 cl de óleo de sésamo

1 colher de sopa de fécula de batata

Sal e pimenta moída

24 espetos de madeira de 12 cm

Molho de amendoim

30 cl de leite de coco

3 colheres de sopa de manteiga de amendoim

1 colher de chá de casca de lima ralada

5 cl de molho de soja

2 colheres de sopa de açúcar mascavado

1 colher de sopa de gengibre ralado

- Picar as caudas de camarão e misturar com a chalota, o alho, os coentros, o óleo de sésamo e a fécula de batata.
- Temperar a gosto. Formar pequenos croquetes e colocar no frigorífico durante 30 minutos.
- Reunir num tacho todos os ingredientes para preparar o molho.
- Deixar ferver e, em seguida, cozinhar a lume brando durante 5 minutos. Reservar.
- Picar cuidadosamente e no sentido do comprimento os croquetes nos espetos de madeira.
- Colocar o dispositivo em funcionamento e pré-aquecer as duas chapas.
- Colocar as espetadas nas chapas ligeiramente untadas com óleo e cozinhar durante 2 minutos de cada lado.
- Servir as espetadas num pratinho pequeno e o molho num recipiente.
- Antes de saborear, não se esqueça de mergulhar as espetadas no molho de amendoim.

Sugestão:

Antes de utilizar os espetos de madeira, deixe-os mergulhados em água fria durante pelo menos meia hora.

Assim, irá evitar que os espetos se queimem ao cozinhar.

BOLINHOS DE CARANGUEJO, GUACAMOLE CREMOSO

260 °C

400 g de carne de caranguejo

100 g de farinha

1 ovo

1/2 colher de chá de pimentos em pó

1 colher de sopa de gengibre ralado

1/2 ramo de salsa picada

1 colher de sopa de flor de tomilho picada

3 dentes de alho picados

1 cebola picada

5 cl de leite meio gordo

3 peras abacate maduras

1 colher de sopa de especiarias para guacamole

2 colheres de sopa de natas gordas

Sumo de uma lima

1/2 ramo de coentros picados

5 cl de azeite

Sal e pimenta moída

- Misture a carne de caranguejo com a farinha, o ovo, o pimento, o gengibre, a salsa, o tomilho, o alho e a cebola.
- Adicione o leite para obter a consistência perfeita.
- Reservar.
- Misture a pera abacate com as especiarias para guacamole, o sumo de lima, as natas e os coentros.
- Tempere e conserve ao fresco.
- Colocar o dispositivo em funcionamento e pré-aquecer a chapa quente.
- Untar a chapa e colocar pequenos montinhos de recheio de caranguejo (cerca de uma colher de chá).
- Fritar cada lado durante cerca de 2 minutos.
- Conservar ao quente.
- Colocar os pequenos bolinhos num cestinho com o guacamole num frasco.
- Saborear os bolinhos com um pouco de guacamole.

BOCHECHAS DE TAMBORIL COM ALPERCES SECOS

24 bochechas limpas de tamboril

24 alperces secos grandes

15 cl de azeite

1/2 limão salgado

1/2 ramo de coentros frescos

1 colher de chá de tapenade verde

6 raminhos de alecrim sem as folhas

2 cebolas roxas, cortadas em pétalas

12 folhinhas de louro

Sal e pimenta moída

- Misturar o azeite, o limão inteiro, as folhas de coentros e a tapenade.
- Deixar marinar as bochechas de tamboril e os alperces neste preparado durante duas horas.
- Em cada raminho de alecrim, picar 5 bochechas de tamboril e alternar com os alperces e pétalas de cebola roxa.
- Picar uma folha de louro de cada lado.
- Colocar o dispositivo em funcionamento e pré-aquecer as duas chapas.
- Colocar as espetadas nas chapas e cozinhar durante 3 minutos de cada lado.
- Temperar enquanto as espetadas são grelhadas.

BATATAS CROCANTES

4 batatas grandes da variedade “Manon”

10 cl de óleo de girassol

1 colher de sopa de pão ralado

2 colheres de sopa de pimentão doce

1 colheres de sopa de puré de alho

2 colheres de sopa de chalota em pó

1 colher de sopa de fécula de batata

2 colheres de sopa de tomilho seco

Sal e pimenta

- Corte as batatas aos quartos. Lave as batatas em água morna e seque-as num pano.
- Numa taça para salada, misture os quartos de batata e 5 cl de óleo.
- Envolve os quartos de batata numa mistura de pão ralado, pimentão doce, alho, chalota, tomilho e fécula. Reserve durante 5 minutos.
- Colocar o dispositivo em funcionamento e pré-aquecer a chapa quente. Colocar as batatas na chapa untada com o resto do óleo.
- Dourar as batatas durante cerca de 10 minutos de cada lado.
- Temperar após a preparação.
- Servir num cartucho de papel.

HAMBÚRGUER CROCANTE DE FRANGO

6 pães para hambúrguer
3 peitos de frango da quinta
2 chalotas picadas
1 dente de alho picado
2 colheres de sopa de ras el-hanout
200 g de corn flakes sem açúcar
100 g de cebola frita
1 pera abacate
10 folhas de salada iceberg
4 claras de ovo
100 g de manteiga clarificada
Sal e pimenta moída
Molho branco
100 g de queijo branco
100 g de maionese
1 colher de chá de casca de lima ralada
1 colher de chá de gengibre ralado
1 colher de chá de mostarda
2 colheres de sopa de bagas de pimenta rosa esmagadas

- Picar o frango e misturar com a chalota, o alho e o ras-el-hanout. Temperar e formar 6 hambúrgueres do tamanho dos pães para hambúrguer. Reservar.
- Misturar todos os ingredientes para o molho. Temperar e reservar.
- Misture e quebre os corn flakes e a cebola frita.
- Corte a pera abacate em pequenos cubos e, em seguida, adicione as folhas de salada finamente cortadas. Adicione um pouco do molho.
- Mergulhe os hambúrgueres de frango nas claras de ovo ligeiramente batidas e, em seguida, na mistura de corn flakes.
- Colocar o dispositivo em funcionamento e pré-aquecer as duas chapas.
- Fritar os hambúrgueres de frango na chapa quente, adicionando manteiga clarificada. Fritar durante 5 minutos de cada lado. Temperar a gosto.
- Enquanto frita, corte os pães ao meio e doure-os na chapa quente.
- Coloque um pouco de molho e de mistura de pera abacate entre as duas fatias de pão quente e, em seguida, coloque o hambúrguer de frango.
- Adicione um pouco da mistura e desfrute.

PANQUECAS DE CHOCOLATE E MORANGOS COM CARAMELO

150 g de açúcar em pó
10 cl de vinagre balsâmico
250 g de farinha
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
50 g de cacau em pó não açucarado
1 pitada de sal
2 ovos
100 g de manteiga derretida
25 cl de leite de manteiga
1 colher de sopa de extrato de baunilha

Acompanhamento

500 g de morangos grandes
50 g de manteiga derretida

- Misturar o vinagre balsâmico e 100 g de açúcar num tacho e deixar ferver. Baixar o lume e deixar reduzir durante 5 minutos com lume muito brando, para obter um caramelo espesso. Reservar.
- Numa taça para salada, misturar a farinha, 50 g de açúcar, bicarbonato, cacau e sal. Adicionar os ovos, a manteiga derretida, o leite e a baunilha. Bater delicadamente até obter uma massa cremosa. Reservar.
- Limpe e lave os morangos. Seque com um pano.
- Colocar o dispositivo em funcionamento e pré-aquecer a chapa quente.
- Deitar a massa na chapa quente para formar pequenas panquecas. Virar as panquecas assim que detetar a formação de bolhinhas na superfície (cerca de 30 segundos de cada lado). Reservar.
- Repita esta operação várias vezes.
- Envolve as panquecas em papel de alumínio para as manter bem quentes.
- Corte os morangos ao meio e misture-os com a manteiga derretida. Coloque-os na chapa quente e cozinhe durante 1 a 2 minutos. Regue os morangos com o caramelo com balsâmico e misture rapidamente.
- Sirva os morangos em tacinhas pequenas e sirva com as panquecas.

Sugestão:

Regue as panquecas com um molho de chocolate e caramelo com 100 g de chocolate derretido, 5 cl de leite e 1 colher de sopa de manteiga de cacau (se possível).

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z WYMIENIONYMI ŚRODKAMI BEZPIECZEŃSTWA!



- **OSTROŻNIE:** Bardzo gorąca powierzchnia. Gdy urządzenie jest używane, temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Nie należy dotykać urządzenia podczas użytkowania. Należy nosić rękawice kuchenne lub ochronne. Przed odłożeniem urządzenia do przechowywania należy się upewnić, że ostygło.
- Nie należy używać grilla w połączeniu z zewnętrznym zegarem ani z oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Pozwoli to na uniknięcie zagrożenia.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonej sprawności organów zmysłu, sprawności fizycznej lub umysłowej bądź osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeżeli pozostają pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem. Dzieci bez nadzoru i wieku poniżej 8 lat nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie powinno być użytkowane w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych zakładach pracy, w gospodarstwach rolnych, w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach turystycznych.
- Narzędzie do czyszczenia/skrobania, tackę ociekową i płyty można myć w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce.

- Nie wolno umieszczać urządzenia na gorącym urządzeniu lub w jego pobliżu. Nie wolno używać urządzenia na powierzchniach wrażliwych na działanie wysokich temperatur ani w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wolno kłaść żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest włączone.
- Należy pozostawić wystarczający odstęp między urządzeniem a ścianami lub meblami (co najmniej 10 cm). Nie należy umieszczać urządzenia pod wyposażeniem kuchennym wiszącym na ścianie.
- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zwisa nad krawędzią powierzchni roboczej i nie dotyka gorących powierzchni.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innej cieczy.
- Należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania po użyciu i przed czyszczeniem. Nigdy nie wolno zostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do zasilania. Odłączając urządzenie od gniazda, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub zostało upuszczone.
- Należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony.
- Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.
- Korzystanie z akcesoriów innych niż zalecane lub sprzedawane przez firmę Cuisinart® może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym i ryzyko obrażeń.
- Urządzenia należy używać wyłącznie do gotowania, postępując zgodnie z wytycznymi zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.



OSTROŻNIE: Torby z tworzywa sztucznego założone na produkt lub opakowanie mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, należy trzymać je poza zasięgiem niemowląt i dzieci. Torby nie są przeznaczone do zabawy.



Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych po zakończeniu okresu ich przydatności do użycia

Dla dobra ogółu i celem podjęcia aktywnych działań na rzecz ochrony środowiska:

- Nie wolno wyrzucać tych produktów razem z odpadami domowymi.
- Należy korzystać z systemów zwrotu i zbiórki dostępnych w kraju użytkownika. Niektóre materiały można w ten sposób poddać recyklingowi lub odzyskowi.

2. WPROWADZENIE

Gratulujemy zakupu nowego grilla Cuisinart Plancha Power Elite.

Firma Cuisinart wytwarza wysokiej jakości wyposażenie kuchenne od ponad 30 lat. Wszystkie produkty firmy Cuisinart cechują się wyjątkową trwałością

i łatwością obsługi, dzięki czemu ich użytkownicy mogą cieszyć się nimi przez wiele lat.

Więcej informacji na temat naszych produktów oraz przykładowe przepisy można znaleźć na naszej stronie internetowej: www.cuisinart.eu.

3. DANE TECHNICZNE PRODUKTU (patrz okładka)

1. Podstawa

2. Zdemontowana płyta grillująca z wbudowaną osłoną przeciwrozpryskową

Gładka powierzchnia idealnie nadaje się do smażenia naleśników i jajek oraz cienko pokrojonych kawałków mięsa, ryb i mięczaków

3. Odpływ oleju (zatyczki nie pokazano)

4. Regulacja temperatury (lewa strona)

5. Regulacja temperatury (prawa strona)

6. Mechanizm blokowania/zwalniania płyty

7. Tacka ociekowa

8. Skrobaczka

4. UŻYTKOWANIE

A. Przed pierwszym użyciem

- Przetrzyj obudowę urządzenia i pokręta wilgotną ściereczką.
- Umyj płytę, tackę ociekową i skrobak ciepłą wodą z mydłem lub umieść w zmywarce do naczyń.
- Więcej informacji znajdziesz w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

B. Montowanie płyty

- Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej, czystej i suchej powierzchni, w odległości co najmniej 10 cm od ścian i mebli. Użytkownik musi widzieć panel sterowania.
- Umieść płytę na urządzeniu, upewniając się, że nóżki płyty znajdują się w otworach w podstawie. Osłona przeciwrozpryskowa powinna znajdować się z tyłu urządzenia. **(patrz rys. 1 na okładce)**.
- Przymocuj płytę, dociskając ją po obu stronach, aż usłyszysz kliknięcie.
- Aby zdemontować płytę, naciśnij przyciski zwalniające po obu stronach urządzenia i wyjmij płytę **(rys. 2)**.

Ostrzeżenie: przed wyjęciem upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, a płyta ostygła.

C. Instrukcje użytkowania

Możesz grillować różne potrawy: warzywa, ryby bądź mięso. Dzięki regulowanym termostatom możesz dostosować temperaturę gotowania do rodzaju żywności.

Ważne: zawsze zakładaj płyty przed nagraniem urządzenia.

- Włącz urządzenie i rozgrzej je, ustawiając termostaty na maksymalną temperaturę.
- Nagrzewaj urządzenie, aż do osiągnięcia żądanej temperatury.
- Podczas nagrzewania lampki kontrolne termostatu będą migać. Po osiągnięciu wymaganej temperatury lampki kontrolne przestaną migać i będą świecić światłem stałym.
- Ustaw temperaturę odpowiednią do gotowanej potrawy, a następnie wyłóż produkty spożywcze na płytę.
- Oba termostaty można regulować oddzielnie w celu ustawienia innej temperatury po lewej i prawej stronie płyty. Pozwala to na jednoczesne gotowanie różnych potraw.

Uwaga:

- Po umieszczeniu zimnej żywności na płycie temperatura może chwilowo spaść poniżej wybranej temperatury. Lampki kontrolne będą migać do czasu, aż urządzenie ponownie osiągnie wymaganą temperaturę.
- Przy pierwszym użyciu urządzenia może ono wydzielać lekki zapach i nieznacznie dymić.

Ostrzeżenie: Nie wolno dotykać osłony przeciwrozpryskowej podczas gotowania, ponieważ może ona osiągać wysokie temperatury.

D. Tacka ociekowa

Tacka ociekowa znajduje się z przodu urządzenia.

- Wsuń tackę do podstawy, aby ją zamontować.

Zatyczka znajdująca się z przodu płyty zatrzymuje tłuszcz odprowadzany podczas gotowania. Po wyjęciu zatyczki tłuszcz wypłynie na tackę.

Uwaga:

- Nigdy nie należy dotykać zatyczki, gdy płyta jest gorąca.
- Przed opróżnieniem tacki poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

E. Wyłączanie urządzenia

- Po zakończeniu używania ustaw termostaty w pozycji „OFF” (Wył.) i odłącz urządzenie od zasilania.

F. Tabela trybów i czasów gotowania

Podane czasy gotowania są jedynie wskazówką i będą się różnić w zależności od ilości lub wielkości bądź grubości gotowanych produktów spożywczych.

W przypadku czerwonego mięsa podano temperaturę przyrządzania steków słabo wysmażonych.

Wstępnie gotowane warzywa należy gotować w osolonej wodzie przez 5 minut.

WOŁOWINA	TERMOSTAT	CZAS GOTOWANIA
120 g mielonego mięsa	220°C	3 min (słabo wysmażone) 6 min (średnio wysmażone) 9 min (dobrze wysmażone)
CIEŁĘCINA	TERMOSTAT	CZAS GOTOWANIA (obie strony)
150 g filetów z cielęciny (dobrze wysmażone)	220°C	8 min
160 g eskalopków cielęcych	260°C	5 min
Przecięta na pół pierś cielęca	180°C	20 min
200 g eskalopków cielęcych	220°C	5 min
120 g mięsa mielonego	220°C	8 min
JAGNIĘCINA	TERMOSTAT	CZAS GOTOWANIA (obie strony)
220 g udźca	220°C	8 min
80 g małych filetów	220°C	4 min
220 g całego filetu	180°C	10 min
WIEPRZOWINA	TERMOSTAT	CZAS GOTOWANIA
400 g filetu mignon	180°C–160°C	20 min
1 kg okrągłego steku	180°C	30 min
Przygotowane żeberka	180°C–160°C	20 min
140 g boczku wieprzowego	180°C	8 min
Comber	180°C–160°C	20 min

DRÓB	TERMOSTAT	CZAS GOTOWANIA
Eskalopki (kurczak, perliczka)	220°C–180°C	10 min
Udziec (kurczak, perliczka)	180°C–160°C	20 min
Eskalopki z indyka	220°C	8 min
Udziec z indyka (kawałki)	180°C–160°C	20 min
Filet z kaczki	180°C–160°C	12 min
Filet mignon (kaczka, kurczak)	220°C	5 min
Udziec z kaczki	180°C–160°C	25 min
Comber z królika (filetowy)	220°C–180°C	10 min
Udziec z królika	180°C–160°C	25 min
Przepiórka glazurowana	180°C–160°C	20 min
Kurczę glazurowane	180°C–160°C	30 min
WĘDLINY	TERMOSTAT	CZAS GOTOWANIA
Kiełbasa, Chipolata	180°C	10 min
Andouillette	180°C–160°C	18 min
Merguez	180°C	10 min
Kaszanka	180°C–160°C	15 min
Biała kaszanka	180°C	15 min
Kebab	220°C–180°C	15 min
Kiełbasa czosnkowa (w plasterkach)	180°C	5 min
Kiełbaski grillowe, frankfurterki	180°C–160°C	8 min
PODROBY	TERMOSTAT	CZAS GOTOWANIA
200 g wątroby cielęcej (plaster)	260°C	4 min
Nerka (kawałki)	220°C–180°C	8 min
Serce	220°C–180°C	10 min

Nerkówka (w plasterkach)	180°C	6 min
Wątróbka drobiowa	220°C	5 min
Wątróbka królika	220°C	5 min
RYBY	TERMOSTAT	CZAS GOTOWANIA
Filet z soli, skarpa, piosrosza	220°C	3 min
150 g steku z łososia	220°C	8 min
180 g steku z tuńczyka lub miecznika	220°C	8 min
150 g steku z dorsza lub mintaja	220°C–160°C	10 min
500 g filetu z żabnicy	180°C–160°C	15 min
Kebab z żabnicy	220°C	8 min
Filet z barweny	220°C	2 min
Filet z sardynki	220°C	2 min
180 g filetu z sandacza, leszcza, bassa	220°C	6 min
SKORUPIAKI, MIĘCZAKI	TERMOSTAT	CZAS GOTOWANIA
Przegrzebki (świeże)	260°C	3 min
Duch amazoński	220°C	5 min
Krewetka	220°C	4 min
Ostrygi, sercówki, małże	260°C	5 min
Krewetki	220°C	6 min
Pierścienie z kalmarów	220°C	4 min
Filety z kalmarów	220°C	6 min
Krewetki królewskie (nieobrane)	220°C	6 min
Pół homara (z pancerzem)	220°C	10 min
Pół raka (z pancerzem)	220°C	10 min

WARZYWA	TERMOSTAT	CZAS GOTOWANIA
Cała pieczarka	220°C	10 min
Pół pomidora	220°C	5 min
Pół cukinii	220°C	6 min
Pół bakłażana	220°C–180°C	12 min
Pół papryki	220°C–180°C	15 min
Zielone lub białe szparagi (wstępnie ugotowane)	220°C–180°C	8 min
Pół marchewki	220°C–160°C	15 min
Plaster selera korzeniowego	220°C–180°C	15 min
Serce karczocha (w plasterkach)	180°C	12 min
Fenkuł (w plasterkach)	220°C–160°C	12 min
Kolba kukurydzy (wstępnie ugotowana)	180°C–150°C	15 min
Dynia (w plasterkach)	180°C–160°C	12 min
Pokrojone ziemniaki	220°C–180°C	18 min
Pokrojony słodki ziemniak	220°C–180°C	15 min
OWOCE	TERMOSTAT	CZAS GOTOWANIA
Pół jabłka	180°C–160°C	20 min
Pół gruszki	180°C–160°C	20 min
Cały banan	220°C–180°C	8 min
Plaster ananasa	180°C	5 min
Pół moreli, pół śliwki	220°C	6 min
Cała wiśnia	220°C	5 min
Pół figi	220°C	4 min
Pół nektarynki, brzoskwini	220°C	4 min

5. CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

- Po użyciu ustaw termostaty w pozycji „OFF” (Wył.), odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć (co najmniej ½ godziny) przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Po upewnieniu się, że płyta wystarczająco ostygła, zetrzyj nadmiar tłuszczu przy użyciu chłonnego papieru. W ten sposób szybciej wyczyścisz płytę.
- Użyj skrobaczki, aby usunąć przywierające pozostałości jedzenia.
- Wyjmij płytę z urządzenia, naciskając przyciski odblokowujące płyty.
- Opróżnij tackę ociekową.
- Umyj skrobak, tackę ociekową i płytę ciepłą wodą z mydłem lub umieść w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia korpusu urządzenia używaj wilgotnej ściereczki nasączonej niewielką ilością delikatnego detergentu. Nie używaj ścierej gąbki ani produktów, które mogłyby uszkodzić powierzchnię.
- Przed odłożeniem urządzenia do przechowywania zamontuj tackę ociekową i skrobaczkę.

6. PYTANIA I ODPOWIEDZI

CO ZROBIĆ, GDY:	ODPOWIEDZI
Urządzenie wydziela dym przy pierwszym użyciu?	To normalne, że urządzenie wydziela nieznaczną ilość dymu, gdy jest używane po raz pierwszy. Przed włączeniem urządzenia oczyść urządzenie wilgotną ściereczką.
Urządzenie się wyłącza?	Sprawdź, czy termostaty nie są ustawione w pozycji „OFF” (Wył.) i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do zasilania.
Możliwe, że urządzenie się przegrzało. Odłącz urządzenie i pozostaw je do ostygnięcia przez na najmniej 15 minut. Włącz urządzenie jak zwykle i ponownie rozpocznij gotowanie.	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.
Co jeśli jedzenie się nie podgrzewa?	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do zasilania i czy świecą się lampki termostatów. Upewnij się również, że urządzenie zostało rozgrzane przed wyłożeniem żywności na płyty.
Co zrobić, jeżeli grillowane jedzenie się nie przypieka, a gotowanie idzie opornie?	Sprawdź, czy wybrana temperatura jest odpowiednia dla danego rodzaju żywności i poczekaj, aż urządzenie się nagrzej przed umieszczeniem żywności na płytach.
Co zrobić, jeżeli niewielka ilość tłuszczu wycieknie na korpus urządzenia?	Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie, a następnie przetrzyj je gorącą wilgotną ściereczką. Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie.
Co zrobić, jeśli podczas gotowania wytwarza się dużo dymu?	Unikaj używania zbyt dużej ilości tłuszczu podczas gotowania. Tłuszcz powoduje zwiększone wydzielanie dymu. Za pomocą pędzla nasmaruj tłuszczem suche produkty spożywcze.

7. PRZEPISY

KEFTA Z KREWETEK Z SOSEM Z ORZESZKÓW ARACHIDOWYCH

500 g obranych ogonów krewetek

1 posiekana szalotka

1 posiekany ząbek czosnku

1/2 pęczka posiekanych liści kolendry

50 ml oleju sezamowego

1 łyżka mąki ziemniaczanej

Sól i pieprz (świeżo mielone)

24 patyczki drewniane o długości 12 cm

Sos z orzeszków arachidowych

300 ml mleka kokosowego

3 łyżki masła orzechowego

1 łyżeczka startej skórki z limonki

50 ml sosu sojowego

2 łyżki brązowego cukru

1 łyżka startego imbiru

- Posiekać krewetki i wymieszać z szalotką, czosnkiem, kolendrą, olejem sezamowym i mąką ziemniaczaną.
- Doprawić do smaku. Uformować małe wałeczki i włożyć do lodówki na 30 minut.
- Włożyć do garnka wszystkie składniki do przygotowania sosu.
- Zagotować, a następnie gotować na bardzo małym ogniu przez 5 minut. Odstawić.
- Wałeczki nadziać delikatnie na drewniane patyczki.
- Włączyć urządzenie i rozgrzać obie płyty.
- Położyć szaszłyki na posmarowanej niewielką ilością oleju płycie plancha i smażyć przez 2 minuty z każdej strony.
- Podawać szaszłyki na małym talerzu z sosem w miseczce.
- Zanurzać szaszłyki w sosie orzechowym przed zjedzeniem.

Propozycja

Przed użyciem zanurzyć drewniane patyczki na pół godziny w zimnej wodzie.

Dzięki temu nie będą się przypalać podczas smażenia.

KULKI KRABOWE ACCRAS Z KREMOWYM GUACAMOLE

260°C

400 g mięsa z kraba
100 g mąki
1 jajko
1/2 łyżeczki chili w proszku
1 łyżka startego imbiru
1/2 posiekanego pęczka pietruszki
1 łyżka posiekanego kwiatu tymianku
3 posiekane ząbki czosnku
1 posiekanej cebuli
50 ml mleka częściowo odtłuszczonego
3 dojrzałe awokado
1 łyżka przypraw do guacamole
2 łyżki gęstej śmietany
Sok z limonki
1/2 pęczka posiekanej kolendry
50 ml oliwy z oliwek
Sól i pieprz (świeżo mielone)

- Wymieszać mięso z kraba z mąką, jajkiem, chili, imbirem, pietruszką, tymiankiem, czosnkiem i cebulą.
- Dodać mleko, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.
- Odstawić.
- Wymieszać miąższ awokado z przyprawami do guacamole, sokiem z limonki, śmietaną i kolendrą.
- Doprawić i odstawić w chłodne miejsce.
- Włączyć urządzenie i rozgrzać płytę plancha.
- Natłuścić płytę i ułożyć na niej małe kulki farszu krabowego (wielkości łyżeczki).
- Podsmażać z każdej strony przez około 2 minuty.
- Odstawić w ciepłe miejsce.
- Włożyć kulki do koszyczka stołowego, a guacamole do miseczki.
- Zanurzać kulki w guacamole.

POLICZKI ŻABNICY Z SUSZONYMI MORELAMI

24 policzki żabnicy bez ości

24 duże suszone morele

150 ml oliwy z oliwek

1/2 cytryny marynowanej w soli

1/2 pęczka świeżej kolendry

1 łyżeczka tapenady z zielonych oliwek

6 gałązek rozmarynu bez listków

2 czerwone cebule pokrojone ósemki i rozdzielone na warstwy

12 listków lauowych

Sól i pieprz (świeżo mielone)

- Wymieszać oliwę z oliwek z sokiem z całej cytryny, liśćmi kolendry i pastą z oliwek.
- Marynować policzki żabnicy i morele przez 2 godziny w przygotowanej marynacie.
- Na każdą gałązkę rozmarynu nadziać 5 policzek żabnicy na przemian z morelami i płatkami czerwonej cebuli.
- Na każdym końcu gałązki umieścić listek lauowy.
- Włączyć urządzenie i rozgrzać obie płyty.
- Położyć szaszłyki na płytach i smażyć przez 3 minuty z każdej strony.
- Doprawić w trakcie smażenia.

CHRUPIĄCE ZIEMNIACZKI

4 duże ziemniaki (Manon)

100 ml oleju słonecznikowego

1 łyżka bułki tartej

2 łyżka słodkiej papryki

1 łyżka purée z czosnku

2 łyżki szalotek w proszku

1 łyżka mąki ziemniaczanej

2 łyżki suszonego tymianku

Sól i pieprz

- Pokroić ziemniaki na ćwiartki. Umyć w ciepłej wodzie i rozłożyć na ściereczce do wyschnięcia.
- W misce wymieszać ćwiartki ziemniaków z 50 ml oleju.
- Obtoczyć ziemniaki w mieszance bułki tartej, papryki, czosnku, szalotki, tymianku i mąki ziemniaczanej.
- Odstawić na 5 minut.
- Włączyć urządzenie i rozgrzać płytę plancha. Rozłożyć ziemniaki na płycie plancha natłuszczonej resztą oleju.

- Smażyć z każdej strony około 10 minut aż do zrumienienia ziemniaków.
- Na koniec doprawić do smaku.
- Podawać w papierowym rożku.

CHRUPIĄCE BURGERY Z KURCZAKA

- 6 bułek do hamburgerów
- 3 piersi z kurczaka zagrodowego
- 2 drobno pokrojone szalotki
- 1 posiekany ząbek czosnku
- 2 łyżki mieszanki ras el hanout
- 200 g płatków kukurydzianych bez cukru
- 100 g prażonej cebuli
- 1 awokado
- 10 liści sałaty lodowej
- 4 białka
- 100 g masła klarowanego
- Sól i pieprz (świeżo mielone)
- Biały sos
- 100 g białego sera
- 100 g majonezu
- 1 łyżeczka startej skórki z cytryny
- 1 łyżeczka startego imbiru
- 1 łyżeczka musztardy
- 2 łyżki tłuczonego różowego pieprzu

- Posiekać mięso i wymieszać z szalotkami, czosnkiem i przyprawą ras el hanout. Doprawić i uformować 6 kotlecików wielkości bułek do hamburgerów. Odstawić.
- Wymieszać wszystkie składniki sosu. Przyprawić do smaku i odstawić.
- Wymieszać i rozgnieść płatki kukurydziane oraz smażoną cebulę.
- Pokroić miąższ awokado w drobną kostkę i dodać pocięte liście sałaty. Połączyć, dodając odrobinę sosu.
- Obtoczyć burgery z kurczaka w lekko ubitym białku jajka, a następnie w płatkach kukurydzianych.
- Włączyć urządzenie i rozgrzać obie płyty.
- Smażyć burgery na płycie plancha posmarowanej masłem klarowanym. Smażyć 5 minut z każdej strony.
- Doprawić do smaku.
- Przekroić bułki na pół i przyrumienić na płycie plancha.
- Między połówkami gorącej bułki nałożyć trochę sosu i awokado z sałatą, a następnie włożyć kotlet z kurczaka.
- Dodać trochę awokado z sałatą. Smacznego.

CZEKOLADOWE NALEŚNIKI Z TRUSKAWKAMI POLANE KARMELEM

150 g cukru pudru
100 ml octu balsamicznego
250 g mąki
1 łyżeczka sody oczyszczonej
50 g niesłodzonego kakao w proszku
1 szczypta soli
2 jajka
100 g stopionego masła
250 ml maślanki
1 łyżka ekstraktu z wanilii

Dodatki

500 g dużych truskawek
50 g stopionego masła

- Zagotować w garnku 100 g cukru z octem balsamicznym. Zmniejszyć ogień i pozostawić garnek przez 5 minut na bardzo małym ogniu, aby uzyskać dość gęsty karmel. Odstawić.
- W misce wymieszać mąkę, 50 g cukru, sodę, kakao i sól. Dodać jajka, roztopione masło, mleko i wanilię. Ubić delikatnie, aby uzyskać gładką masę. Odstawić.
- Usunąć szypułki, umyć i wysuszyć truskawki.
- Włączyć urządzenie i rozgrzać płytę plancha.
- Wlać ciasto na płytę plancha i uformować małe naleśniki. Obracać placki, gdy tylko na ich powierzchni zaczną tworzyć się pęcherzyki (około 30 sekund z każdej strony).
- Odstawić.
- Usmażyć wszystkie naleśniki.
- Owinąć naleśniki folią aluminiową, aby nie ostygły.
- Przekroić truskawki na pół i wymieszać z roztopionym masłem. Przysmażać je na płycie plancha przez 1 do 2 minut. Polać karmelem balsamicznym i szybko wymieszać.
- Ułożyć truskawki w małych miseczkach i podawać z naleśnikami.

Propozycja

Naleśniki można podać także polane sosem czekoladowo-karmelowym wykonanym ze 100 g rozpuszczonej czekolady karmelowej, 50 ml mleka i 1 łyżki tłuszczu kakaowego (w miarę możliwości).

1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПРОЧИТАЙТЕ ДАННЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ!



• **ОСТОРОЖНО!** Очень горячая поверхность. Температура доступных поверхностей во время эксплуатации устройства может быть очень высокой. Не прикасайтесь к устройству во время его использования. Используйте прихватки или защитные перчатки. Перед тем как убрать устройство на хранение, дайте ему остыть.

- Не следует использовать гриль с подключением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- В случае повреждения сетевого шнура, во избежание опасности он должен быть заменен заводом-изготовителем, его сервисным агентом или лицами, имеющими соответствующую квалификацию.
- Допускается использование данного устройства детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или проинструктированы в отношении безопасного использования устройства и осознают связанные с ним опасности. Данное устройство – не игрушка для детей. Чистка и обслуживание устройства не должны осуществляться детьми (за исключением детей старше 8 лет, находящихся под присмотром взрослых).
- Храните устройство и его сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования и не подходит для таких сфер применения, как кухонная зона для персонала в магазинах, офисы и другие рабочие помещения; фермерские дома; использование гостями отелей, мотелей, а также в других местах гостиничного типа; гостиницы типа «постель и завтрак».

- Приспособление для чистки/отскабливания, поддон для сбора сока и панели можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.
- Не ставьте устройство на горячую поверхность или рядом с ней. Не используйте на термочувствительных поверхностях или поблизости от легковоспламеняющихся материалов.
- Не помещайте ничего сверху устройства во время его работы.
- Оставляйте достаточное пространство между устройством и стенами или мебелью (не менее 10 см). Не устанавливайте устройство под смонтированными на стене кухонными элементами.
- Не позволяйте сетевому шнуру свисать с края рабочей поверхности и не допускайте его соприкосновения с горячими поверхностями.
- Не погружайте в воду или любую другую жидкость.
- Всегда отключайте устройство от электросети после использования или перед его очисткой. Никогда не оставляйте устройство без присмотра, когда оно подключено к электросети. Для того чтобы отключить устройство от электросети, всегда тяните за вилку, и никогда не тяните за шнур.
- Не используйте устройство в случае его падения или наличия видимых повреждений.
- Если сетевой шнур поврежден, незамедлительно прекратите эксплуатацию устройства.
- Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно.
- Использование принадлежностей, не рекомендованных или не продаваемых компанией Cuisinart®, может привести к возгоранию, поражению электрическим током и риску получения травм.
- Используйте данное устройство исключительно для приготовления пищи и следуйте инструкциям, изложенным в настоящем руководстве.
- Не используйте на открытом воздухе.

- **ОСТОРОЖНО!** Полиэтиленовые пакеты, используемые для покрытия устройства или в качестве упаковки, могут представлять опасность. Во избежание любой опасности удушения храните их в месте, недоступном для младенцев и детей. Эти пакеты – не игрушка.



Утилизация электрического и электронного оборудования по окончании срока службы

Активное участие в защите окружающей среды – в интересах всех и каждого. В связи с этим:

- Не утилизируйте эти изделия вместе с бытовыми отходами.
- Используйте пункты раздельного сбора отходов, доступные в вашей стране.

Благодаря этому некоторые материалы могут быть переработаны или восстановлены.

2. ВВЕДЕНИЕ

Поздравляем с приобретением нового устройства Plancha Power Elite от Cuisinart.

Вот уже более 30 лет компания Cuisinart стремится производить самое лучшее кухонное оборудование. Вся продукция компании Cuisinart рассчитана на исключительно длительный срок службы и разработана как для удобства эксплуатации, так и для обеспечения великолепной эффективности в повседневном использовании.

Для того чтобы узнать больше о нашей продукции и идеях кулинарных рецептов, посетите наш веб-сайт www.cuisinart.eu

3. СПЕЦИФИКАЦИИ ИЗДЕЛИЯ (см. на крышке)

1. **Основание**
2. **Съемная гриль-панель со встроенным щитком от разбрызгивания жидкости**
Гладкая поверхность идеально подходит для приготовления блинов, яиц, тонко нарезанного мяса, рыбы и моллюсков
3. **Система стекания масла** (подключение не отображено)
4. **Регулятор температуры** (левая сторона)
5. **Регулятор температуры** (правая сторона)
6. **Механизм блокировки/разблокировки панели**
7. **Поддон для жира**
8. **Скребок**

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

А. Перед первым использованием

- Протрите корпус и регуляторы настройки устройства влажной тряпкой.
- Осуществляйте мытье панели, поддона для жира и скребка вручную теплой мыльной водой, или с помощью посудомоечной машины.
- Ознакомьтесь с дополнительной информацией в разделе «Чистка и хранение».

В. Установка панели

- Устанавливайте устройство на ровной, устойчивой, чистой и сухой поверхности на расстоянии не менее 10 сантиметров от стен и мебели. У пользователя должна быть возможность видеть панель управления.
- Установите панель на устройство таким образом, чтобы ножки панели вошли в отверстия основания. Щиток от разбрызгивания жидкости должен находиться с обратной стороны устройства. **(см. Рис. 1 на крышке).**
- Прикрепите панель, нажимая на нее с обеих сторон, до тех пор, пока панель не защелкнется по месту.
- Для снятия панели нажмите на кнопки разблокировки с обеих сторон устройства и снимите панель **(Рис. 2).**

Внимание! Перед снятием панели убедитесь в том, что устройство выключено, и панель остыла.

С. Инструкции по эксплуатации

На гриле можно готовить различные блюда из овощей, мяса или рыбы. С помощью регулируемых термостатов можно настроить температуру приготовления в соответствии с типом продукта.

Важно! Перед тем как приступить к предварительному нагреву устройства, всегда прикрепляйте панели.

- Включение устройства и его предварительный подогрев следует осуществлять путем установки термостатов на максимум.
- Выполняйте нагрев до достижения желаемой температуры.
- В ходе предварительного подогрева будут мигать световые индикаторы термостата. После достижения требуемой температуры световые индикаторы прекратят мигать и будут гореть постоянным светом.
- Установите температуру в соответствии с готовящимся блюдом, а затем поместите продукт на панель.
- Два термостата могут регулироваться по отдельности для разных температур с левой и правой стороны панели, что позволяет готовить два блюда одновременно.

D. Примечание

- При установке охлажденного продукта на панель температура может на некоторое время упасть ниже выбранного значения. Индикаторы температуры будут мигать до тех пор, пока температура не вернется к установленному значению.
- При первом использовании устройства оно может издавать легкий запах, в том числе немного дыма.

Внимание! Во время приготовления не прикасайтесь к щиткам от разбрызгивания жидкости, поскольку они могут значительно нагреться.

Поддон для жира

Поддон для жира расположен в передней части устройства.

- Для установки поддона вставьте его в основание.

Пробка, установленная в передней части панели, удерживает сок от продуктов в ходе их приготовления. При извлечении пробки топленый жир будет стекать в поддон.

Внимание!

- Никогда не прикасайтесь к пробке, если панель горячая.
- Перед тем как приступить к опорожнению поддона, дождитесь охлаждения устройства.

E. Выключение устройства

- По окончании использования устройства переведите термостаты в положение «OFF» (ВЫКЛ.) и отсоедините устройство от электросети.

Ф. Таблица режимов и времени приготовления

Время приготовления носит исключительно ориентировочный характер и зависит от количества готовящихся блюд, а также размера и толщины продукта.

Для красного мяса степень прожарки отображается как «мягкая» (с кровью внутри).

Предварительно приготовленные овощи следует отварить в подсоленной воде в течение 5 минут.

ГОВЯДИНА	ТЕРМОСТАТ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
120 г рубленого мяса	220 °С	3 минуты (мягкая прожарка, с кровью внутри) 6 минут (средняя прожарка) 9 минут (полная прожарка)
ТЕЛЯТИНА	ТЕРМОСТАТ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (обе стороны)
150 г телячьего филе (полная прожарка)	220 °С	8 минут
160 г медальонов из телятины	260 °С	5 минут
Телячья грудинка	180 °С	20 минут
200 г эскалопа из телятины	220 °С	5 минут
120 г рубленого мяса	220 °С	8 минут
БАРАНИНА	ТЕРМОСТАТ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (обе стороны)
220 г ноги	220 °С	8 минут
80 г котлеты из филейной мякоти	220 °С	4 минуты
220 г целого филе	180 °С	10 минут
СВИНИНА	ТЕРМОСТАТ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
400 г филе-миньон	180 °С – 160 °С	20 минут
1 кг порционного куска мяса	180 °С	30 минут

Готовые к приготовлению ребрышки	180 °С – 160 °С	20 минут
140 г грудинки	180 °С	8 минут
Бок	180 °С – 160 °С	20 минут
МЯСО ПТИЦЫ	ТЕРМОСТАТ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Эскалопы (из курицы, цесарки)	220 °С – 180 °С	10 минут
Бедро (курицы, цесарки)	180 °С – 160 °С	20 минут
Эскалопы из индейки	220 °С	8 минут
Бедро индейки (куски)	180 °С – 160 °С	20 минут
Филе утки	180 °С – 160 °С	12 минут
Филе-миньон (из утки, курицы)	220 °С	5 минут
Утиное бедро	180 °С – 160 °С	25 минут
Седло кролика (филейное)	220 °С – 180 °С	10 минут
Бедро кролика	180 °С – 160 °С	25 минут
Перепелка табака	180 °С – 160 °С	20 минут
Цыпленок табака	180 °С – 160 °С	30 минут
МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ	ТЕРМОСТАТ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Колбаски – Сосиски/сардельки	180 °С	10 минут
Андуйет (колбаска из свиной кишки, набитой свиными потрохами и мясом)	180 °С – 160 °С	18 минут
Мергез (тонкие острые сосиски-колбаски)	180 °С	10 минут
Кровяная крупяная колбаса	180 °С – 160 °С	15 минут
Ливерная колбаса	180 °С	15 минут
Кебаб	220 °С – 180 °С	15 минут
Чесночная колбаска (ломтиками)	180 °С	5 минут

Сардельки кнаквурст – сосиски	180 °С – 160 °С	8 минут
СУБПРОДУКТЫ	ТЕРМОСТАТ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
200 г ломтиков говяжьей печени	260 °С	4 минуты
Почки (куски)	220 °С – 180 °С	8 минут
Сердце	220 °С – 180 °С	10 минут
Зобная железа телянка (ломтиками)	180 °С	6 минут
Ливер птицы	220 °С	5 минут
Ливер кролика	220 °С	5 минут
РЫБА	ТЕРМОСТАТ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Филе камбалы – палтуса – рыбы-солнечника	220 °С	3 минуты
150 г стейка из лосося	220 °С	8 минут
180 г стейка из тунца – стейка из рыбы-меч	220 °С	8 минут
150 г трески – стейка из сайды	220 °С – 160 °С	10 минут
500 г филе европейского удильщика (морского черта)	180 °С – 160 °С	15 минут
Кебаб из европейского удильщика (морского черта)	220 °С	8 минут
Филе барабульки	220 °С	2 минуты
Филе сардины	220 °С	2 минуты
180 г филе судака – леща – окуня	220 °С	6 минут
МОРЕПРОДУКТЫ – МОЛЛЮСКИ И РАКООБРАЗНЫЕ	ТЕРМОСТАТ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Эскалопы (свежие)	260 °С	3 минуты
Спинолёр	220 °С	5 минут

Креветки	220 °С	4 минуты
Моллюски – сердцевидки – мидии	260 °С	5 минут
Креветки – крупные креветки	220 °С	6 минут
Кольца кальмара	220 °С	4 минуты
Филе кальмара	220 °С	6 минут
Королевские креветки (неочищенные)	220 °С	6 минут
Половина лобстера (с панцирем)	220 °С	10 минут
Половина лангуста (с панцирем)	220 °С	10 минут
ОВОЩИ	ТЕРМОСТАТ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Шампиньоны целиком	220 °С	10 минут
Половина томата	220 °С	5 минут
Половина кабачка	220 °С	6 минут
Половина баклажана	220 °С – 180 °С	12 минут
Половина болгарского перца	220 °С – 180 °С	15 минут
Зеленая – белая спаржа (предварительно приготовленная)	220 °С – 180 °С	8 минут
Половина моркови	220 °С – 160 °С	15 минут
Ломтик сельдерея	220 °С – 180 °С	15 минут
Сердцевина артишока (ломтиками)	180 °С	12 минут
Фенхель (кусочками)	220 °С – 160 °С	12 минут
Початок кукурузы (предварительно приготовленный)	180 °С – 150 °С	15 минут
Тыква (ломтиками)	180 °С – 160 °С	12 минут
Ломтики картофеля	220 °С – 180 °С	18 минут
Ломтики сладкого картофеля	220 °С – 180 °С	15 минут
ФРУКТЫ	ТЕРМОСТАТ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Половина яблока	180 °С – 160 °С	20 минут
Половина груши	180 °С – 160 °С	20 минут
Целый банан	220 °С – 180 °С	8 минут
Ломтик ананаса	180 °С	5 минут
Половина абрикоса – Половина сливы	220 °С	6 минут
Целая вишня	220 °С	5 минут
Половина инжира	220 °С	4 минуты
Половина нектарина – Половина персика	220 °С	4 минуты

5. ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- По окончании использования устройства переведите термостаты в положение «OFF», отсоедините устройство от электросети и дайте ему полностью остыть (не менее получаса) перед тем, как приступить к очистке.
- Убедившись, что панель достаточно остыла, промокните остатки жира впитывающей бумагой. Это будет способствовать более быстрой очистке панели.
- Используйте скребок для удаления прилипших остатков пищи.
- Снимите панель с устройства, нажав на кнопки разблокировки панели.
- Опорожните поддон для топленого жира.
- Осуществляйте мытье скребка, поддона для топленого жира и панели вручную теплой мыльной водой или в посудомоечной машине.
- Используйте влажную тряпку с небольшим количеством моющего средства, чтобы очистить корпус устройства. Не используйте абразивную губку или продукт, который может повредить поверхность корпуса.
- Перед тем как убрать устройство на хранение, замените поддон для топленого жира и скребок.

6. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ:	ОТВЕТЫ
Почему при первом использовании устройство выделяет дым?	Небольшое количество дыма при первом включении устройства является нормальной ситуацией. Протрите устройство влажной тряпкой перед включением.
Почему устройство выключается?	Убедитесь, что термостаты не находятся в положении «OFF», и что устройство должным образом подключено к электросети.
Возможно, устройство перегрелось. Отключите устройство от электросети и дайте ему остыть в течение не менее 15 минут. Включите его, как обычно, и продолжите готовку.	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.
Почему блюда не готовятся?	Проверьте, вставлена ли вилка в розетку надлежащим образом, и работает ли подсветка термостатов. Кроме того, перед тем, как разместить продукт на панели, обеспечьте нагрев устройства.
Почему продукты для барбекю не подрумяниваются, и их приготовление затруднено?	Убедитесь, что выбранная температура подходит для продукта, и обеспечьте достаточное время предварительного подогрева перед тем, как поместить продукт на панель.
Что произойдет, если немного сока от готовки прольется на корпус устройства?	Дождитесь полного охлаждения устройства и затем вытрите его корпус влажной тряпкой. Никогда не погружайте основание корпуса в воду.
Почему при готовке выделяется много дыма?	Избегайте использования слишком большого количества жира при готовке, т. к. он способствует образованию дыма. Используйте щетку для смазывания жиром сухих продуктов.

7. РЕЦЕПТЫ

КЮФТА ИЗ КРЕВЕТОК, АРАХИСОВЫЙ СОУС

500 г очищенных креветок с хвостом

1 нарезанный лук-шалот

1 нарезанный зубчик чеснока

1/2 пучка нарезанных листьев кориандра

50 мл кунжутного масла

1 ст. ложка картофельного крахмала

Соль и молотый черный перец

24 деревянные шпажки длиной 12 см

Арахисовый соус

30 мл кокосового молока

3 ст. ложки арахисового масла

1 ч. ложка тёртой цедры лайма

50 мл соевого соуса

2 ст. ложки коричневого сахара

1 ст. ложка тёртого имбиря

- Нарезьте креветки и смешайте с луком-шалотом, чесноком, кориандром, кунжутным маслом и картофельным крахмалом.
- Добавьте соль и перец по вкусу. Скатайте в небольшие колбаски и положите в холодильник на 30 минут.
- Поместите в кастрюлю все ингредиенты для приготовления соуса.
- Доведите до кипения и варите на очень слабом огне 5 минут. Отложите.
- Колбаски осторожно нанижите вдоль на деревянные шпажки.
- Включите прибор и дождитесь, пока обе пластины нагреются.
- Положите шпажки на планчу, смазанную небольшим количеством масла, и обжаривайте по 2 минуты с каждой стороны.
- Шпажки подавайте на небольшой тарелке, соус - в соуснике.
- Перед тем, как пробовать, окуните шпажки в арахисовый соус.

Рекомендация:

Перед использованием на полчаса замочите шпажки в холодной воде.

Это позволит избежать их возгорания в процессе приготовления.

КРЕОЛЬСКИЕ КОТЛЕТКИ ИЗ КРАБА, СЛИВОЧНЫЙ ГУАКАМОЛЕ

260 °C

400 г крабового мяса

100 г муки

1 яйцо

1/2 ч. ложки молотого перца чили

1 ст. ложка тёртого имбиря

1/2 нарезанного пучка итальянской петрушки

1 ст. ложка нарезанного цветка тимьяна

3 нарезанных зубчика чеснока

1 нарезанная головка репчатого лука

50 мл полуобезжиренного молока

3 спелых авокадо

1 ст. ложка специй для гуакамолы

2 ст. ложки густой жирной сметаны

Сок лайма

1/2 нарезанного пучка кориандра

50 мл оливкового масла

Соль и молотый черный перец

- Перемешайте крабовое мясо с мукой, яйцом, перцем чили, имбирём, петрушкой, тимьяном, чесноком и луком.
- Для получения нужной консистенции добавьте молока.
- Отложите.
- Смешайте мякоть авокадо со специями для гуакамолы, соком лайма, сметаной и кориандром.
- Добавьте соль и перец и охладите.
- Включите прибор и дождитесь, пока нагреется пластина планчи.
- Смажьте пластину и выложите на неё небольшие комочки крабового фарша (объёмом с чайную ложку).
- Обжаривайте с каждой стороны примерно по 2 минуты.
- Охладите.
- Выложите котлетки в небольшую корзинку, а гуакамолы подайте в соуснике.
- Котлетки нужно есть с небольшим количеством гуакамолы.

ЩЁКИ МОРСКОГО ЧЁРТА С КУРАГОЙ

24 разделанные щеки морского чёрта

24 крупных кусочка кураги

150 мл оливкового масла

1/2 лимона, маринованного в соли

1/2 нарезанного пучка свежего кориандра

1 ч. ложка зелёной тапенады

6 веточек розмарина, очищенных от листьев

2 красные луковицы, нарезанные дольками

12 небольших лавровых листьев

Соль и молотый черный перец

- Смешайте оливковое масло, целый лимон, листья кориандра и тапенаду.
- Замаринуйте щеки морского чёрта и курагу в этой смеси на 2 часа.
- На каждую веточку розмарина нанижите по 5 щёк морского чёрта, чередуя их с курагой и дольками красного лука.
- С каждой стороны нанижите по лавровому листу.
- Включите прибор и дождитесь, пока обе пластины нагреются.
- Положите шпажки на пластины и обжаривайте по 3 минуты с каждой стороны.
- Во время приготовления добавьте соль и перец.

ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ

4 крупные картофелины сорт «Манон»

100 мл подсолнечного масла

1 ст. ложка панировочных сухарей

2 ст. ложки сладкого красного перца

1 ст. ложка пюрированного чеснока

2 ст. ложки молотого лука-шалота

1 ст. ложка картофельного крахмала

2 ст. ложки сушеного тимьяна

Соль и чёрный перец

- Разрежьте картофель на четыре части. Промойте его тёплой водой и высушите на ткани.
- Положите четвертинки картофеля в миску и перемешайте с 50 мл масла.
- Покройте картофель смесью из панировочных сухарей, паприки, чеснока, лука-шалота, тимьяна и крахмала. Отложите на 5 минут.
- Включите прибор и дождитесь, пока нагреется пластина планчи. Выложите картофель на планчу, смазанную остатками масла.
- Обжаривайте картофель до золотистой корочки в течение 10 минут с каждой стороны.
- Добавьте соль и перец в конце приготовления.
- Подавайте в бумажном конусе.

ХРУСТЯЩИЙ КУРИНЫЙ БУРГЕР

6 булочек для бургеров

3 фермерских куриных грудки

2 нарезанные головки лука-шалота

1 нарезанный зубчик чеснока

2 ст. ложки смеси специй рас-эль-ханут

200 г несладких кукурузных хлопьев

100 г жареного лука

1 авокадо

10 листьев салата айсберг

4 яичных белка

100 г топленого масла

Соль и молотый чёрный перец

Белый соус

100 г творога

100 г майонеза

1 ч. ложка тёртой лимонной цедры

1 ч. ложка тёртого имбиря

1 ч. ложка горчицы

2 ст. ложки измельчённого розового перца

- Нарезьте курицу и смешайте её с луком-шалотом, чесноком и смесью рас-эль-ханут. Добавьте соль и перец, сделайте 6 стейков по размеру булочек. Отложите.
- Смешайте все ингредиенты для приготовления соуса. Добавьте соль и перец и охладите.
- Смешайте и измельчите кукурузные хлопья и жареный лук.
- Нарезьте мякоть авокадо мелкими кубиками и затем добавьте рубленые листья салата. Перемешайте с небольшим количеством соуса.
- Обмакните куриные стейки в слегка взбитый яичный белок, а затем в смесь из кукурузных хлопьев.
- Включите прибор и дождитесь, пока обе пластины нагреются.
- Приготовьте куриные стейки на пластине планчи, добавляя топленое масло. Обжаривайте в течение 5 минут с каждой стороны. Добавьте соль и перец по вкусу.
- В это же время разрежьте булочки для бургеров пополам и обжарьте их до золотистой корочки на планче.
- Добавьте немного соуса и смеси авокадо между двумя ломтиками горячего хлеба и затем положите туда куриный стейк.
- Добавьте ещё немного смеси и попробуйте.

ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЫ, КЛУБНИКА В КАРАМЕЛИ

150 г сахарной пудры
100 мл бальзамического уксуса
250 г муки
1 ч. ложка питьевой соды
50 г какао-порошка без сахара
1 щепотка соли
2 яйца
100 г растопленного масла
250 мл кефира
1 ст. ложка экстракта ванили

Дополнение к блюду

500 г крупной клубники
50 г растопленного масла

- Поместите 100 г сахара и бальзамический уксус в кастрюлю и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите на очень слабом огне 5 минут, чтобы получить достаточно густую карамель. Отложите.
- Смешайте в миске муку, 50 г сахара, соду, какао и соль. Добавьте яйца, растопленное масло, кефир и ваниль. Осторожно взбейте до получения кремообразного теста. Отложите.
- Удалите чашелистики у клубники, вымойте её и высушите на ткани.
- Включите прибор и дождитесь, пока нагреется пластина планчи.
- Вылейте тесто на планчу по форме небольших блинов. Переворачивайте блины, как только на поверхности появятся пузыри (примерно по 30 секунд с каждой стороны). Отложите.
- Повторите процедуру приготовления несколько раз.
- Оберните блины фольгой, чтобы сохранить их горячими.
- Разрежьте клубнику пополам и смажьте растопленным маслом. Поместите ягоды на планчу и обжаривайте в течение 1-2 минут. Полейте их бальзамической карамелью и быстро перемешайте.
- Разложите клубнику в небольшие розетки и подавайте вместе с блинами.

Рекомендация:

Полейте блины карамельно-шоколадным соусом, приготовленным из 100 г растопленного карамельного шоколада, 50 мл молока и 1 ст. ложки какао-масла (если возможно).

Cuisinart®



CUISINART
99 avenue Aristide Briand
92120 MONTROUGE - FRANCE

www.cuisinart.eu

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

FRANÇAIS : CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :
ENGLISH : CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

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

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

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

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

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

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

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

France **N°VERT 00 800 2011 2014**

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

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

Deutschland **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Italia **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

España **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Portugal **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Polska **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Россия **+7 495 729 76 13**

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

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

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

Hot Line: 00 800 5000 6000

HYPERLINK mailto:

cuisinart_international@cnair.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Extrait du Code de la consommation :

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

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

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

1. Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.

2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté ».

Extrait du Code civil :

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

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

Pièces détachées et accessoires :

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

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

FRANCAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

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

ENGLISH: GUARANTEE

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

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 5 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs

(Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 5 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 5 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

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

PORTUGUÊS: GARANTIA

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

POLSKI: GWARANCJA

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

РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ

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

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

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания. Срок службы – 5 (три) года.

