



**Cuisinart®**



**PLANCHA  
GRILL ELECTRIC BARBECUE POWER**

## CUPRINS

<b>Masuri de siguranta .....</b>	<b>16</b>
<b>1. Introducere.....</b>	<b>18</b>
<b>2. Caracteristicile produsului .....</b>	<b>18</b>
<b>3. Utilizare .....</b>	<b>19</b>
A. Înainte de prima utilizare .....	19
B. Instalarea plăcilor de gătit .....	19
C. Instalarea plăcii antistropire .....	19
D. Sfat de utilizare.....	20
E. Tava de scurgere.....	20
F. Oprirea aparatului .....	20
G. Tabel cu modurile și timpii de coacere .....	21
<b>4. Sugestie de la șefii bucătari.....</b>	<b>26</b>
<b>5. Curatarea și depozitarea .....</b>	<b>26</b>
<b>6. Intrebări/Raspunsuri .....</b>	<b>27</b>

## MASURI DE SIGURANTA

CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ ÎNAINTE DE FOLOSIREA ANSAMBLULUI



- **ATENȚIE:** Pungile de polietilena sau ambalajul produsului poate fi periculos. Pentru a evita riscul de sufocare, nu lăsați aceste pungi la îndemâna sugariilor și copiilor. Aceste pungi nu sunt jucării.



- **ATENȚIE:** Suprafață fierbinte.  
Nu atingeți suprafețele fierbinti.

- Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată când aparatul funcționează.
- Nu atingeți aparatul în timpul funcționării, folosiți mănuși de protecție.
- Nu puneți aparatul pe sau în apropierea unui aparat fierbinte. Nu îl folosiți pe suprafețe sensibile la căldură sau lângă materiale inflamabile.
- Nu puneți nimic pe aparat când e pornit.
- Lăsați destul spațiu între aparat și pereți sau mobilă (cel puțin 10 cm). Nu puneți aparatul între elemente din bucătărie montate în pereți.
- Nu lasați cablul să atarne pe marginea suprafeței de lucru sau să atingă suprafețe incinse.
- Nu cufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide.
- Înainte de curățare, scoateți întotdeauna mașina din priză. Nu lasați niciodată aparatul nesupravegheat, în timpul utilizării. Pentru a deconecta aparatul, întotdeauna trageți din priză, nu de cablul de alimentare.
- Nu utilizați acest aparat cu un temporizator extern sau sistem de control la distanță.
- Nu folosiți aparatul dacă a căzut sau dacă prezintă semne de deteriorare.
- Nu folosiți aparatul dacă are cablul deteriorat.
- Când cablul furnizat este defect, trebuie înlocuit de către producător sau la centrul service autorizat pentru a evita pericolul.
- Nu încercați să reparați singur aparatul.
- Folosirea accesoriilor nerecomandate sau vândute de Cuisinart® poate duce la incendii, electrocutări și pericol de rănire!
- Acest aparat poate fi utilizat de copii de minim 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale și mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate și dacă au primit instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele pe care le implică. Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului nu se va face de către copii sub 8 ani fără supravegherea unui adult.

- Aparatul nu se va lasa la indemana copiilor sub 8 ani.
- Folosiți acest aparat numai pentru gătit și respectați instrucțiunile din acest manual.
- A nu se folosi in exterior.
- Acest aparat este pentru uz casnic sau utilizari similare, precum:
  - zonele pentru personalul din bucatarie, birouri sau alte medii de lucru; ferme;
  - de catre clienti in hoteluri, moteluri,
  - si alte unitati de cazare;

### **Aruncarea echipamentului electric și electronic la finalul vieții acestora**

Pentru interesul tuturor și pentru a participa activ la protejarea mediului:



- Nu aruncați aceste produse împreună cu deșeurile casnice.
  - Folosiți sistemele de returnare și colectare disponibile în țara dumneavoastră.
- Unele materiale pot fi astfel reciclate sau recuperate.



## 1. INTRODUCERE

Felicitări pentru achiziția făcută!

De peste 30 ani, Cuisinart® a dezvoltat o gamă întreagă de aparate pentru bucătărie, care permit atât pasionaților, cât și șefilor bucătari

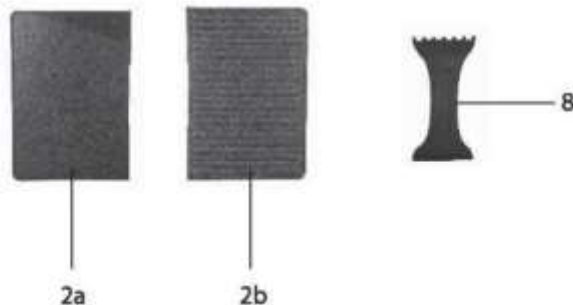
să își exprime creativitatea la maximum.

Toată aparatura Cuisinart® a apărut dintr-o cooperare strânsă între designer și cele mai prestigioase nume din lumea Haute Cuisiune, ca Paul Bocuse, carismaticul ambasador al brandului. Fiecare produs combină robustețea cu inovația, performanța și ergonomia.

Realizate din materiale profesionale, ca oțel inoxidabil șlefuit, produsele noastre se vor integra ușor în orice bucătărie datorită designului lor simplu și elegant.

## 2. CARACTERISTICILE PRODUSULUI

1. Baza
2. Plite detașabile și interșanjabile cu rezistență inclusă:
  - 2a. 1 Placă grill
  - 2b. 1 Grătar grill
3. Termostat pentru plita stângă
4. Termostat pentru plita dreaptă
5. Protecție antistropire din oțel inoxidabil șlefuit
6. Sistem de închidere/deschidere a plitelor
7. Tavă de picurare pentru a colecta grăsimea rezultată după gătit
8. Spatulă pentru curățare



### 3. UTILIZARE

#### A. Înainte de prima utilizare

Înainte de prima folosire, curățați partea principală a aparatului, precum și butoanele de control, cu o cârpă umedă. Spălați plitele, tava de scurgere și instrumentul de răzuire cu apă fierbinte și săpun sau în mașina de spălat vase.

Consultați secțiunea "Curățare și Întreținere" pentru mai multe informații.

#### B. Instalarea plitelor

• Puneți aparatul pe o suprafață dreaptă, stabilă, curată și uscată, la cel puțin 10 cm distanță de pereți și orice piese de mobilier.

Trebuie să aveți în față panoul de control.

Plita de grill cu grătar: o suprafață striată, perfectă pentru a prăji friptură, hamburgeri, pui sau legume.

Plita de grill: o suprafață perfectă pentru a prăji clătite, ouă, felii subțiri de carne, pește sau crustacee.

Fiecare plită se inserează în canelurile metalice centrale, localizate la baza aparatului, apoi în cele laterale.

Apoi se apasă ușor pe plită, pentru a ne asigura că a fost prinsă corect.

• Pentru a detașa plitele, se apasă butonul de deschidere pentru fiecare placă, aflată pe fiecare parte a aparatului. Apoi se ridică plitele. (Fig. 1).

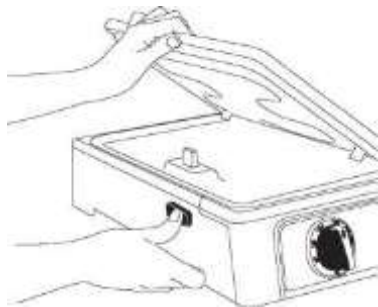


Fig. 1

#### C. Instalarea plăcii antistropire

• Așezați placa antistropire pe marginile aparatului (Fig. 2).

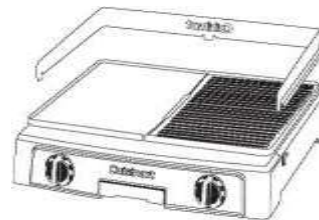
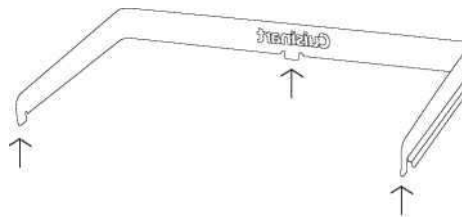


Fig. 2

• Cele două caneluri metalice care ies din părți trebuie puse în interiorul aparatului.

Canelura metalică din mijlocul plăcii trebuie pusă în interiorul aparatului.



**Notă:** Fiecare plită se poate potrivi pe oricare din părțile grătarului.

## D. Recomandări privind utilizarea

Gătutul pe grătar garantează un meniu sănătos și variat, cu legume, pește și carne.

Mulțumită termostatului său ajustabil, temperatura de gătit se poate adapta la felul de mâncare pe care doriți să îl preparați.

Se ridică grătarul și se lasă să se încălzească timp de câteva minute la putere maximă (plita trebuie să fie foarte încinsă), apoi se scade la un nivel inferior de putere înainte de punerea alimentelor pe grătar și se setează temperatura în funcție de felul de mâncare preparat.

Grătarul permite setarea manuală a temperaturii.

Temperatura pentru fiecare plită poate fi aleasă separat, pentru a se potrivi cât mai bine fiecărui tip de mâncare.

- Odată instalate plitele, se selectează temperatura pentru fiecare plită, folosind termostatele din stânga și dreapta. Indicatorul termostatului va deveni roșu.
- Când aparatul a atins temperatura selectată, indicatorul luminos va înceta să mai clipească, iar lumina roșie va rămâne aprinsă.
- Așezați alimentele pe plite.

**Notă:** Când alimentele reci sunt așezate pe aparat, temperatura plitelor ar putea să scadă pentru un moment sub temperatura selectată. Dacă se întâmplă asta, luminile indicatoare ale termostatelor în cauză vor fi avertiza roșu. Avertizarea se va opri când temperatura aleasă a fost din nou atinsă.

**Notă:** Nu atingeți protecția antistropire în timpul gătitului, deoarece se poate încinge la temperaturi înalte

- Puteți schimba temperatura fiecăreia dintre plăci în timpul gătitului dacă este necesar.

**Notă:** La prima folosire a aparatului s-ar putea să apară un miros ușor de fum.

## E. Tava de picurare

Baza aparatului este dotată cu o tavă de picurare pe partea din față.

- Glisați tava de picurare în bază.
- Grăsimea de la gătit va picura de pe plite în tava de colectare.
- Așteptați până când grătarul se răcește înainte de a goli tava de picurare.

- Tava de poate spăla în spălătorul de vase.

## F. Oprirea aparatului

- După folosire, puneți termostatele în poziția „OFF” și decuplați aparatul.

## G. Tabel cu modurile și timpii de coacere

Timpii de coacere sunt doar repere și vor varia în funcție de volumul de mâncare gătit sau de mărimea sau grosimea alimentelor. Pentru carne roșie, gătitul indicat este „în sânge”.

Pentru legumele semipreparate, e indicat gătitul în apă sărată pentru 5 minute.

<b>VITA</b>	<b>PLITĂ</b>	<b>TERMOSTAT</b>	<b>TIMP DE GATIRE</b>
1 kg coaste de vită	Grill	180°C	15 minute
250 g antricot	Grill	220°C	10 minute
200 g friptură de vită	Grill	220°C	10 minute
300 g friptură T-Bone	Grill	220°C	12 minute
180 g file tournedo	Grill	220°C	10 minute
150 g file de mușchi sau muschi lateral	Grill	260°C	8 minute
180 g carne de calitate	Grill	260°C	8 minute
150 g fleică	Grill	260°C	8 minute
150 g biftec	Grill	260°C	8 minute
180 g crupă	Grill	260°C	10 minute
120 g carne tocata	Gratar	220°C	8 minute
Frigărui de vită	Grill	220°C	12 minute
<b>VIȚEL</b>	<b>PLITĂ</b>	<b>TERMOSTAT</b>	<b>TIMP DE GATIRE</b>
250g cotlet de vițel	Grill	220°C	12 minute
150 g file de vițel	Gratar	220°C	6 minute
160 g escalop de vițel	Gratar	260°C	6 minute
Frigărui de vită	Grill	220°C	12 minute
Piept de vițel	Gratar/grill	180°C	20 minute
200 escalop de vițel	Gratar/grill	220°C	8 minute
120 g carne tocata	Gratar/grill	220°C	12 minute



<b>MIEL</b>	<b>PLITĂ</b>	<b>TERMOSTAT</b>	<b>TIMP DE GATIRE</b>
80 g cotlet de miel	Grill	220° C	6 minute
220 g pulpă de miel	Gratar/grill	220°C	12 minute
80 g noisette de miel	Gratar/grill	220°C	6 minute
Frigăruie de miel	Grill	220°C	8 minute
220 g file de miel (integral)	Gratar/grill	180°C	10 minute
<b>PORC</b>	<b>PLITĂ</b>	<b>TERMOSTAT</b>	<b>TIMP DE GATIRE</b>
200 g cotlet de porc - umăr de porc	Grill	220°C	15 minute
400g file de porc (întreg)	Gratar/grill	220°C -180°C	25 minute
1 kg felii rotunde carne de porc	Gratar/grill	180°C	35 minute
Antricot	Gratar/grill	180°C	25 minute
140 g burtă de porc	Gratar/grill	180°C	8 minute
Coaste de porc	Gratar/grill	180°C	20 minute
<b>PĂSĂRI DE CURTE</b>	<b>PLITĂ</b>	<b>TERMOSTAT</b>	<b>TIMP DE GATIRE</b>
Escalop (găină, bibilică)	Gratar/grill	220°C	10 minute
Pulpă (găină, bibilică)	Gratar/grill	180°C	20 minute
Escalop de curcan	Gratar/grill	220°C	8 minute
Felii de pulpă curcan	Gratar/grill	180°C	20 minute
File de rață	Gratar/grill	180°C	12 minute
File de mușchi (rață sau pui)	Gratar/grill	220°C	5 minute
Frigărui de vită	Grill	220°C	10 minute
Pulpă de rață	Gratar/grill	180°C	25 minute
Pulpe posterioare iepure (dezosate)	Grătar	220°C	10 minute
Pulpă de iepure	Gratar/grill	180°C	25 minute

Prepeliță grill	Gratar/grill	180°C	20 minute
Pui grill	Gratar/grill	180°C	30 minute
<b>MEZELURI</b>	<b>PLITĂ</b>	<b>TERMOSTAT</b>	<b>TIMP DE GATIRE</b>
Cârnați - Chipolata	Gratar/grill	220°C	10 minute
Cârnați Toulouse	Grill	220°C	20 minute
Cârnați afumați 'Andouille'	Gratar/grill	180°C	18 minute
Merguez	Gratar/grill	220° C	10 minute
Black pudding	Grătar	170°C	15 minute
White pudding	Gratar/grill	170°C	15 minute
Frigărui de vită	Gratar/grill	220°C	15 minute
Cârnați cu usturoi (felii)	Gratar/grill	180°C	5 minute
Cârnați Frankfurter	Gratar/grill	180°C	8 minute
<b>MĂRUNTAIE</b>	<b>PLITĂ</b>	<b>TERMOSTAT</b>	<b>TIMP DE GATIRE</b>
200 g felii ficat de vițel	Grătar	260°C	6 minute
Rinichi (felii)	Gratar/grill	220°C	10 minute
Inimă	Gratar/grill	220°C	10 minute
Momițe (felii)	Grătar	180°C	6 minute
Ficat de pasăre	Grătar	220°C	7 minute
Ficat de iepure	Grătar	220° C	7 minute
Frigărui de măruntaie	Grill	180°C	12 minute
<b>PEȘTE</b>	<b>PLITĂ</b>	<b>TERMOSTAT</b>	<b>TIMP DE GATIRE</b>
File de calcan Turbot-John Dory	Gratar/grill	220°C	5 minute
150 g friptura de somon în felii groase	Gratar/grill	220° C	10 minute
180 g friptură de ton - pește-spadă	Gratar/grill	220°C	8 minute

150 g friptură de cod	Grătar	220° C	10 minute
File de pește -undițar (500 g)	Gratar/grill	220°C	18 minute
Pește-undițar pe frigăruie	Grătar	220°C	12 minute
File de chefal	Gratar/grill	220°C	4 minute
160 g chefal roșu întreg	Grill	180°C	12 minute
File de sardină	Gratar/grill	220°C	4 minute
Sardină întreagă	Grill	220°C	8 minute
180 g file de biban - plătică	Grătar	220°C	10 minute
<b>CRUSTACEE</b>	<b>PLITĂ</b>	<b>TERMOSTAT</b>	<b>TIMP DE GATIRE</b>
Escalop	Gratar/grill	260°C	4 minute
Scoici	Grătar	220°C	8 minute
Coadă de rac	Gratar/grill	220°C	6 minute
Scoici - Moluște - Midii	Grătar	260°C	6 minute
Creveți	Gratar/grill	220°C	8 minute
Inele de calamar	Grătar	220°C	6 minute
Calamar alb	Grătar	220°C	10 minute
Homar norvegian (carapace)	Gratar/grill	220°C	10 minute
Jumătate de homar (carapace)	Gratar/grill	220°C	15 minute
Jumătate de homar norvegian (carapace)	Gratar/grill	220°C	15 minute
<b>LEGUME</b>	<b>PLITĂ</b>	<b>TERMOSTAT</b>	<b>TIMP DE GATIRE</b>
Champignons întregi	Gratar/grill	220°C	12 minute
Roșii (jumătăți)	Grătar	220°C	10 minute
Dovlecel (jumătate)	Gratar/grill	220°C	12 minute
Vânăta (jumătate)	Gratar/grill	220°C	18 minute

Gogoșar (jumătate)	Gratar/grill	220°C	15 minute
Sparanghel - verde - alb (prefiert)	Gratar/grill	220°C	8 minute
Morcov jumătate ras	Grătar	220°C	15 minute
Felie de țelină	Gratar/grill	220°C	15 minute
Inimă de anghinare (felii)	Gratar/grill	180°C	12 minute
Fenicul (felii)	Gratar/grill	220°C	12 minute
Porumb pe cocean (prefiert)	Grătar	180°C	15 minute
Dovleac (felii)	Grătar	180°C	12 minute
Cartofi felii	Grătar	220°C	18 minute
Batate felii	Grătar	220°C	15 minute
<b>FRUCTE</b>	<b>PLITĂ</b>	<b>TERMOSTAT</b>	<b>TIMP DE GATIRE</b>
Măr (jumătate)	Gratar/grill	180°C	20 minute
Pară (jumătate)	Gratar/grill	180°C	20 minute
Banană întreagă	Grătar	220° C	8 minute
Felie de ananas	Grătar	180°C	10 minute
Jumătate de caisă - jumătate de prună	Grătar	220°C	8 minute
Cireșe întregi	Grătar	220°C	10 minute
Jumătate de smochină	Grătar	220°C	6 minute
Jumătate de nectarină - jumătate de piersică	Grătar	220°C	10 minute

## 4. SFATUL ȘEFULUI BUCĂTAR



- Pentru a menține calitățile non-adezive ale plitelor, evitați încălzirea lor prea îndelungată fără să fie nimic pe ele și /sau curățarea lor cu ceva abraziv.
- După utilizare, uscați excesul de grăsime de pe plite folosind prosop de hârtie.  
Astfel, plitele se vor curăța mult mai repede dacă sunt deja răcite.
- Cea mai recomandată e folosirea ustensilelor din lemn sau silicon pentru a întoarce alimentele și pentru a evita tăierea alimentelor pe plite.
- Tăiați alimentele în felii de mărimi identice pentru a asigura o prăjire uniformă.
- Prin exersare, veți deveni familiari cu timpii de gătire și cu ajustările necesare pentru a găti pe gustul propriu.
- Pentru rezultate optime, ungeți ușor alimentele înainte de prăjire, folosind o perie. Grăsimea va transfera mai bine căldura.
- Preparați marinate condimentate sau aromate pentru carne și/sau pește - mâncarea

## 5. CURATAREA ȘI DEPOZITAREA

- După folosire, puneți termostatele în poziția „OFF” și decuplați aparatul și lăsați-l să se răcească complet (cel puțin 1/2 oră) înainte de a-l curăța.
- Folosiți instrumentul de curățare/răzuire pentru a îndepărta orice reziduuri care rămân pe plitele de gătit.
- După utilizare goliți tava de grăsime colectată.
- Îndepărtați plitele prin împingerea butoanelor de deschidere.
- Instrumentul de curățare/răzuire, tava de colectare a grăsimii și plitele se pot spăla cu apă caldă și săpun sau în spălătorul de vase.
- Nu folosiți obiecte de metal, precum cuțite sau furculițe sau bureți și produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața.
- Folosiți o lavetă umedă li puțin detergent mai delicat pentru a curăța corpul aparatului. Nu utilizați niciodată bureți sau produse abrazive.
- Curățarea regulată a aparatului previne întărirea. Astfel, grătarul va continua să fie ușor de curățat și va avea aceeași performanță ridicată.
- Înainte de a îndepărta grătarul, puneți la loc tava de colectare a grăsimii și spatula de curățare.

## 6. INTREBARI/RASPUNSURI

CE TREBUIE SĂ FACEM DACĂ:	RASPUNSURI
Aparatul degajă fum la prima utilizare?	E normal ca aparatul să degaje puțin fum când e folosit pentru prima dată. Ștergeți aparatul cu o carpa umedă înainte de pornire.
Aparatul se oprește singur?	Verificați ca termostatele să nu fie în poziția OFF și ca aparatul să fie corect cuplat la curent. E posibil ca aparatul să fie supraîncălzit. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească pentru cel puțin 15 minute. Porniți-l ca de obicei și începeți din nou să gătiți.
Ce fac dacă alimentele nu se gătesc?	Verificați ca ștecherul să fie bine conectat și termostatele să nu fie luminate corespunzător. Totodată, asigurați-vă că lăsați aparatul să se încingă înainte de a pune alimentele pe plite.
Ce fac dacă alimentele pregătite pentru grill nu se rumenesc, iar gătitul e dificil?	Verificați ca temperatura selectată să fie potrivită pentru alimente și lăsați destul timp de pre-încălzire înainte de a pune alimentele pe plite.
Cum se gătesc diferitele tipuri de alimente?	Gătiți fiecare tip de aliment pe o altă plită, astfel ca aromele să nu se amestece.
Ce se întâmplă dacă se scurge puțină grăsime în interiorul aparatului?	Așteptați până la răcirea completă a aparatului, iar apoi ștergeți cu o cârpă umedă fierbinte. Nu scufundați niciodată baza aparatului în apă.
Ce trebuie făcut dacă în timpul gătitului se face foarte mult fum?	Evitați să folosiți multă grăsime la gătit. Grăsimea face ca fumul să se degaje mai ușor. Folosiți o perie pentru a înlătura mâncarea uscată.

**BABYLISS SARL**

99 Avenue Aristide Briand  
92120 Montrouge - France

**IB-14/508**