Cuisinart®

Гриль Барбекю/

Планча

Інструкція -Инструкция

PL50E

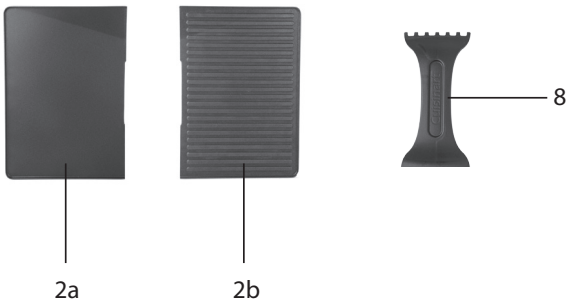
1. ВСТУП

Вітаємо з покупкою!
Більше 30 років Cuisinart® розробляє увесь асортимент кухоних приладів, які дозволяют не ті льки кулі нарним ентузі астам, але і великим шеф-кухарям висловлювати свої творчі здібності у повній мі рі .
Уся техні ка Cuisinart® являється результатом ті сної співпраці інженері в і великих імен у кулі нарі ї, як Поль Бокюс, який являється харизматичним послом нашого бренду. Кожний прилад поєднує у собі силу іновацій, ефективність та ергономіку.

Вироблена з використанням таких професійних матеріалів, як полірована нержавіюча сталь, а також завдяки простому та елегантному дизайну наша продукція з легкістю підійде до інтер' єру будь-якої кухні.

2. Характеристики приладу

1. Корпус
2. 3' ємні і взаємозамінні поверхні:
   2a. 1 Поверхня планча
   2b. 1 Поверхня гриль
3. Термостат для лівої поверхні
4. Термостат для правої поверхні
5. 3' ємний захист від бризків із нержавіючої сталі
6. Система блокування/разблокування поверхонь
7. Піддон для збору рідин
8. Лопатка для чистки поверхонь



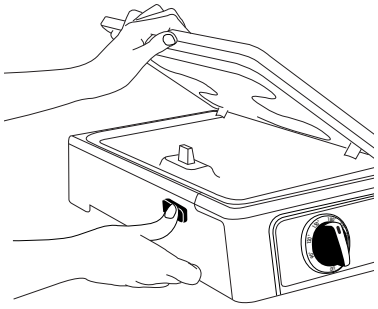
3. ЕКСПЛУАТАЦІ Я

A. Перед першим використанням

Перед першим використанням, протріть вологою ганчіркою корпус, кришку і ручки ккерування приладом. Вимийте робочі поверхні піддон для збору рідин і лопатку для чистки у теплій мильній воді чи у посудомиєчній машині.

B.Встановка поверхонь

- Встановіть прилад на чисту, рівну та суху поверхню, на відстанні як мінімум 10 см від стін і елементів меблів. Панель керування повинна бути звернена до вас.
- Поверхні грилю: ребриста поверхня ідеально підходить для для жарки стейків, гамбургерів, курицы чи овочей.
- Поверхні планча: ця поверхня ідеальна для приготування олад' їв, яєць тонко нарізанного м'яса, риби і молюсків.
- Вставте кожну поверхню у центральні металеві пази, розташовані в основі корпусу, а потім у пази з боків. Потім обережно натисніть на кожну поверхню, поки вони твердо не стануть на місце.
- Щоб зняти поверхі, натисніть на кнопки розблокування, розташовані на кожній стороні приладу. Потім потягніть поверхні на себе. Мал. 1)

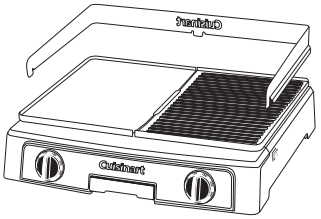


Мал. 1

Помітка: Кожна поверхня пасує до будь-якої сторони грилю.

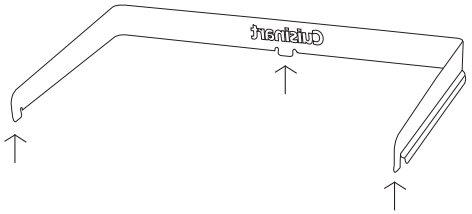
C. Встановка захисту від бризків

- Встановіть захист від бризків на краї приладу Мал . 2).



Мал. 2

- Два металевих пази, які виступають з боків, повинні розташовуватися з внутрішньої сторони приладу.
- Металевий паз, який посередині, повинен розташовуватися зовні приладу.



D. ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

На грилі можливе приготування здорового і різноманітного меню із овочів, м' яса і риби. Завдяки регулюємому термостату, ви можете обирати температуру приготування, що пасує до типу їжі, що готується.

Ввімкніть гриль і залиште його нагріватися на декілька хвилин на максимальній потужності (поверхні повинні бути дуже гарячими) перед тим, як положити їжу на гриль, зменшіть потужність і встановіть температуру, яка відповідає їжі, що готується.

Гриль дозволяє вручну встановити необхідну температуру. На кожній поверхні окремо можна встановити температуру для досягнення найкращого результату приготування.

- Після встановки поверхонь, оберіть температуру для кожної поверхні, використовуючи лівий чи правий регулятори. Індикатор термостату почне блимати червоним.
- Коли прилад нагріється до обранної температури, індикатор перестане блимати і залишиться горіти червоним.
- Покладіть їжу на поверхню.

Помітка: Коли на гриль кладеться холодна їжа, температура температура поверхонь може тимчасово впасти нижче обранної температури. Коли це відбувається, світловий індикатор на регуляторі почне блимати червоним. Індикатор перестане блимати, коли буде досягнута потрібна температура кожної поверхні.

Помітка: Не доторкайтеся до захисту від бризгів під час готування, так як він може бути дуже гарячим.

- Під час приготування, при необхідності можна змінювати температру.

Помітка: Може виникати легкий запах чи невеликий дим під час роботи приладу у перше використання.

E. Піддон для збору рідин

На задній поверхні корпусу є слот для піддону.

- Вставте піддон в цей слот.
- Жири та соки із їжі, що готується стікають по поверхням та збираються у піддон.
- Дочекайтеся поки піддон повністю охолоне, щоб спустошити його.
- Піддон можна мити у посудомієчній машине .

F. Вимкнення приладу.

- Після використання, перемикніть регулятор у положення "OFF" і відімкніть від мережі.

G. Таблиця режимів і тривалості приготування

Тривалість приготування вказана тільки для справки и може варіюватися в залежності від кількості, розміру і товщини продукту, що готується.

Для попередньо відварених овочів у підсоленій воді готування триває 5 хвилин.

М' ЯСО	ПОВЕРХНЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
1 кг яловичиних ребер	Гриль	180°C	15 хвилин
250 г антрекоту	Гриль	220°C	10 хвилин
200 г стейку без кості	Гриль	220°C	10 хвилин
300 г челогачу	Гриль	220°C	12 хвилин
180 г турнедос	Гриль	220°C	10 хвилин
150 г вирізки чи біфштексу	Гриль	260°C	8 хвилин
180 г стейку із вирізки	Гриль	260°C	8 хвилин
150 г відбивних	Гриль	260°C	8 хвилин
150 біфштексу	Гриль	260°C	8 хвилин
180 г ромштексу	Гриль	260°C	10 хвилин
120 г фаршу	Гриль/планча	220°C	8 хвилин
Шашлик із яловичини	Гриль	220°C	12 хвилин
ТЕЛЯТИНА	**ПОВЕРХНЯ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**
250 г котлет з телятини	Гриль	220°C	12 хвилин
150 г філе телятини	Гриль/планча	220°C	6 хвилин
160 г ескалопу	Гриль/планча	260°C	6 хвилин
Шашлик з телятини	Гриль	220°C	12 хвилин
Теляча грудинка	Гриль/планча	180°C	20 хвилин
200 г ескалопу з телятини	Гриль/планча	220°C	8 хвилин
120 г телячого фаршу	Гриль/планча	220°C	12 хвилин

ЯГНЯ	ПОВЕРХНЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
80г котлет з ягняти	Гриль	220° C	6 хвилин
220 баранячої ноги	Гриль/планча	220°C	12 хвилин
80 г баранячої відбивної	Гриль/планча	220°C	6 хвилин
Шашлик з баранини	Гриль	220°C	8 хвилин
220 г філе ягня (цілком)	Гриль/планча	180°C	10 хвилин
СВИНИНА	**ПОВЕРХНЯ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**
200 г відбивних - Плечо свинини	Гриль	220°C	15 хвилин
400 г свиної вирізки (цілком)	Гриль/планча	220°C - 180°C	25 хвилин
1 кг круглого куску свинини	Гриль/планча	180°C	35 хвилин
Реберця	Гриль/планча	180°C	25 хвилин
140 г підчеревка	Гриль/планча	180°C	8 хвилин
Свинні ребра	Гриль/планча	180°C	20 хвилин
КУРИЦЯ	**ПОВЕРХНЯ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**
Ескалоп (курицяя, цесарка)	Гриль/планча	220°C	10 хвилин
Ніжки (курицяя, цесарка)	Гриль/планча	180°C	20 хвилин
Ескалоп з індюшки	Гриль/планча	220°C	8 хвилин
Індюшачі ніжки нарізані	Гриль/планча	180°C	20 хвилин
Філе качки	Гриль/планча	180°C	12 хвилин
Вирізка (качки чи курицяі)	Гриль/планча	220°C	5 хвилин
Шашлик з курицяі	Гриль	220°C	10 хвилин
Нога качки	Гриль/планча	180°C	25 хвилин
Сідло кроля (без кості)	Планча	220°C	10 хвилин
Нога кроля	Гриль/планча	180°C	25 хвилин

Перепілки	Гриль/планча	180°C	20 хвилин
Курча	Гриль/планча	180°C	30 хвилин
М' ЯСНІ ВИРОБІ	**ПОВЕРХНЯ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**
Свинні сарделі	Гриль/планча	220°C	10 хвилин
Французькі сосиски	Гриль	220°C	20 хвилин
Копчені сосиски	Гриль/планча	180°C	18 хвилин
Merguez	Гриль/планча	220° C	10 хвилин
Кров' яна ковбаса	Планча	170°C	15 хвилин
Ліверна ковбаса	Гриль/планча	170°C	15 хвилин
Сарделі з яловичини	Гриль/планча	220°C	15 хвилин
Чеснокі сосиски (нарізані)	Гриль/планча	180°C	5 хвилин
Франкфуртські сосиски	Гриль/планча	180°C	8 хвилин
СУБПРОДУКТИ	**ПОВЕРХНЯ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**
200 г нарізаної телячої печінки	Планча	260°C	6 хвилин
Нирки (нарізані)	Гриль/планча	220°C	10 хвилин
Серце	Гриль/планча	220°C	10 хвилин
Підшлункова залоза (нарізана)	Планча	180°C	6 хвилин
Курина печінка	Планча	220°C	7 хвилин
Кроляча печінка	Планча	220° C	7 хвилин
Шашлик із субпродуктів	Гриль	180°C	12 хвилин
РИБА	**ПОВЕРХНЯ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**
Філе сонячника	Гриль/планча	220°C	5 хвилин
150 г товстого стейку із лосося	Гриль/планча	220° C	10 хвилин
180 г риби-меч	Гриль/планча	220°C	8 хвилин

150 г стейку із тріски	Планча	220° C	10 хвилин
Філе морського чорта (500 г)	Гриль/планча	220°C	18 хвилин
Шашлик із морського чорта	Планча	220°C	12 хвилин
Філе барабульки	Гриль/планча	220°C	4 хвилини
160 г барабульки цілком	Гриль	180°C	12 хвилин
Філе сардини	Гриль/планча	220°C	4 хвилини
Сардина цілком	Гриль	220°C	8 хвилин
180 г філе судака	Планча	220°C	10 хвилин
МОРЕПРОДУКТИ	**ПОВЕРХНЯ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**
Гребінці	Гриль/планча	260°C	4 хвилини
Рапани	Планча	220°C	8 хвилин
Хвости раків	Гриль/планча	220°C	6 хвилин
Мідії	Планча	260°C	6 хвилин
Креветки	Гриль/планча	220°C	8 хвилин
Кільця кальмарів	Планча	220°C	6 хвилин
Білий кальмар	Планча	220°C	10 хвилин
Норвежський омар (у панцирі)	Гриль/планча	220°C	10 хвилин
Омар навпіл (у панцирі)	Гриль/планча	220°C	15 хвилин
Норвежський лангуст (у панцирі)	Гриль/планча	220°C	15хвилин
ОВОЧІ	**ПОВЕРХНЯ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**
Гриби цілком	Гриль/планча	220°C	12 хвилин
Помідори (навпіл)	Планча	220°C	10 хвилин
Цукіні (навпіл)	Гриль/планча	220°C	12 хвилин
Баклажан (навпіл)	Гриль/планча	220°C	18 хвилин

Болгарський перець (навпіл)	Гриль/планча	220°C	15 хвилин
Зелена і біла спаржа (попередготов)	Гриль/планча	220°C	8 хвилин
Морква навпіл	Планча	220°C	15 хвилин
Селера нарізана	Гриль/планча	220°C	15 хвилин
Артишоки (нарізані)	Гриль/планча	180°C	12 хвилин
Фенхель (нарізаний)	Гриль/планча	220°C	12 хвилин
Початки кукурудзи (попередготов)	Планча	180°C	15 хвилин
Гарбуз (нарізаний)	Планча	180°C	12 хвилин
Картопля шматочки	Планча	220°C	18 хвилин
Картопля солодка шматочки	Планча	220°C	15 хвилин
ФРУКТИ	**ПОВЕРХНЯ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ЧАС ПРИГОТУВАННЯ**
Яблуко (навпіл)	Гриль/планча	180°C	20 хвилин
Половина груші	Гриль/планча	180°C	20 хвилин
Банан цілий	Планча	220° C	8 хвилин
Ананаси шматочками	Планча	180°C	10 хвилин
Абрикоси половинки	Планча	220°C	8 хвилин
Черешня цілком	Планча	220°C	10 хвилин
Інжир половинки	Планча	220°C	6 хвилин
Персик половинки	Планча	220°C	10 хвилин

4. ПОРАДИ ВІД ШЕФ-КУХАРЯ

• Для збереження антипригарних якостей робочих поверхонь не залишайте їх нагрітими без використання надто довго. Не використовуйте під час чищення приладу абразивні миючі засоби.

• Використовуйте дерев'яні або термостійкі пластикові прилади, щоб перевертати продукти, що готуються і не дряпати при цьому робочі поверхні.

• Щоб обсмажування продуктів було рівномірним, нарізайте їх на рівні частини.

• Для приготування м'яса або риби використовуйте маринади на основі спецій та приправ; смажені на грилі продукти стануть ароматнішими, а смажені на планчі – ніжнішими.

• Якщо ви смажили рибу або молюсків, протріть робочі поверхні вологою тканиною, заздалегідь змоченою невеликою кількостю лимонного соку, це допоможе усунути неприємний запах, який залишився після готування даних продуктів.

5. ПИТАННЯ/ВІДПОВІДІ

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО:	ВІДПОВІДІ
Прилад димить при першому використанні?	Невелика кількість диму при першому використанні – нормальне явище; протріть прилад вологою серветкою перед увімкненням.
Продукти не готуються?	Переконайтесь, що вилка належним чином вставлена в розетку, вибраний потрібний режим готування, і прилад як слід нагрівся.
Продукти не просмажуються, приготування ускладнене?	Перевірте вибрану температуру або режим готування та переконайтесь, що прилад достатньо нагрівся.
Треба приготувати різні продукти одночасно?	Використовуйте функцію «Барбекю» або комбіновану функцію і готуйте продукти на різних робочих поверхнях. Таким чином їхні смак та аромат не будуть змішуватися.
Трохи рідини (соку), що виділяється під час готування продуктів, потрапило на корпус приладу?	Після того, як прилад охолоне, протріть його вологою губкою, змоченою гарячою водою. Не мийте прилад під проточною водою.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО:	ВІДПОВІДІ
Утворюється багато диму при приготуванні їжі?	Не використовуйте надто багато жиру/олії при готуванні (наприклад, креветок в оливковій олії), жир сприяє утворенню диму.

6. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Коли страва готова, поверніть перемикач (4a) у положення «0» і від'єднайте прилад від мережі. Дайте приладу повністю охолонути (мінімум півгодини) перед чищенням.
- Використовуйте спеціальний інструмент для чищення приладу, щоб видалити залишки продуктів з робочих поверхонь.
- Видаліть жир, залишки рідини з піддону для збору рідини.
- Зніміть робочі поверхні з приладу, натиснувши на кнопки розблокування (7). Інструмент для чищення приладу, піддон для збору жиру/рідини та робочі поверхні можна мити в гарячій, мильній воді або в посудомийній машині.
- Не користуйтесь під час приготування страви металевими предметами, наприклад, ножем або виделкою, а також абразивними губками чи миючими засобами під час чищення грилю. Вони можуть пошкодити покриття.
- Для очищення корпусу, кришки та ручки приладу використовуйте м'яку губку і трохи нейтрального миючого засобу. Не використовуйте абразивні губки або миючі засоби.
- Регулярне чищення приладу запобігає накопиченню бруду.

7. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

УВАГА: поліетиленова плівка, що використовується для захисту приладу, або упаковка можуть бути небезпечними. Щоб уникнути загрози удушення, зберігайте їх у недоступному для дітей місці. Упаковка не призначена для ігор.

- Не торкайтесь приладу, коли він увімкнений, користуйтесь кухонними рукавицями.
- Не ставте прилад на гарячу поверхню або поблизу гарячих приладів. Не використовуйте прилад на чутливих до нагрівання поверхнях та біля легкозаймистих матеріалів.
- Нічого не ставте на гриль, коли він увімкнений.
- Встановлюйте прилад на безпечній відстані від стін та меблів, що розташовані на кухні. Не ставте прилад у ніші кухонних меблів.
- Стежте за тим, щоб мережний шнур не звисав з краю кухонного столу або робочої поверхні. Шнур не повинен торкатися гарячих поверхонь.
- Не занурюйте прилад у воду або інші рідини.

- Від'єднуйте прилад від мережі, після завершення експлуатації або перед його чищенням. Ніколи не залишайте увімкнений в розетку прилад без нагляду. При відключенні приладу від мережі беріться за вилку, а не за мережевий шнур.
- Будьте вкрай обережні, якщо поряд з увімкненим приладом знаходяться діти. Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці. Не дозволяйте дітям грати з ним.
- Не використовуйте гриль із зовнішнім таймером або пультом дистанційного управління.
- Не користуйтесь приладом, якщо він упав або має ознаки пошкодження.
- Негайно припиніть користуватися приладом, якщо мережевий шнур пошкоджений.
- Якщо мережевий шнур пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, працівниками сервісного центру або іншим кваліфікованим спеціалістом, щоб уникнути небезпеки.
- Не намагайтесь ремонтувати прилад самостійно.
- Використання деталей, що не рекомендуються та не виготовляються компанією Cuisinart®, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом та отримання травм.
- Даний прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними та розумовими здібностями, а також без відповідних знань та досвіду роботи з ним. За винятком тих випадків, коли перелічені особи знаходяться під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, або отримали від них вказівки щодо експлуатації приладу.
- Даний прилад відповідає основним вимогам Директив 04/108/EEC (електромагнітна сумісність) та 06/95/EEC (безпека побутового електричного обладнання).
- Використовуйте даний прилад лише для приготування їжі, відповідно до вказівок, наданих в даній інструкції.
- Не використовуйте прилад надворі.
- Даний прилад призначений виключно для використання у побуті.

Утилізація електричного та електронного обладнання після завершення терміну служби.

З метою активної підтримки захисту навколишнього середовища не викидайте старі прилади разом зі звичайним побутовим сміттям. Здайте прилад у відповідний пункт збору, який існує у вашому місті/області/країні.

Деякі матеріали таким чином можуть бути перероблені та використані знову.

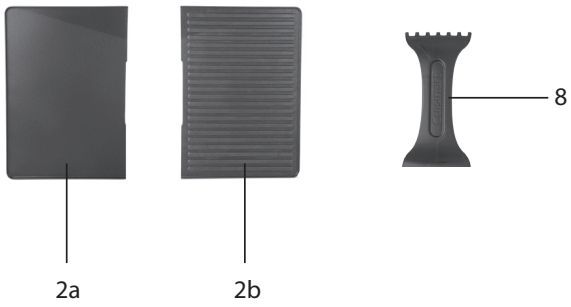
1. ВВЕДЕНИЕ

Поздравляем с покупкой !
Более 30 лет Cuisinart® разрабатывает весь ассортимент кухонных приборов, которые позволяют не только кулинарным энтузиастам, но и великим шеф-поварам выражать свои творческие способности в полной мере.
Вся техника Cuisinart® является результатом тесного сотрудничества инженеров и великих имен в кулинарии, как Поль Бокюс, который является харизматичным послом нашего бренда. Каждый прибор сочетает в себе силу инноваций, производительность и эргономику.

Изготовленная с использованием таких профессиональных материалов, как полированная нержавеющая сталь, а также благодаря простому и элегантному дизайну наша продукция с легкостью впишется в интерьер любой кухни.

2. Характеристики прибора

1. Корпус
2. Съемные и взаимозаменяемые поверхности:
   2a. 1 Поверхность планча
   2b. 1 Поверхность гриль
3. Термостат для левой поверхности
4. Термостат для правой поверхности
5. Съемная защита от брызг из нержавеющей стали
6. Система блокирования/разблокирования поверхностей
7. Поддон для сбора жидкостей
8. Лопатка для чистки поверхностей



3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

A. Перед первым использованием

Перед первым использованием, очистите влажной тряпочкой корпус, крышку и ручки управления прибора. Помойте рабочие поверхности, поддон для сбора жидкостей и лопатку для чистки в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.

B. Установка поверхностей

- Установите прибор на чистую, ровную и сухую поверхность, на расстояния как минимум 10 см от стен и элементов мебели. Панель управления должна быть обращена к вам.
- Поверхности гриль: ребристая поверхность идеально подходит для жарки стейков, гамбургеров, курицы или овощей.
- Поверхности планча: эта поверхность идеальна для приготовления оладьев, яиц, тонко нарезанного мяса, рыбы и моллюсков.
- Вставьте каждую поверхность в центральные металлические пазы, расположенные в основании корпуса, а затем в пазы побокам. Затем аккуратно нажмите на каждую поверхность, пока они твердо не станут на место.
- Чтобы снять поверхности, нажмите на кнопку разблокировки, расположенные на каждой стороне прибора. Затем потяните поверхности на себя (Рис.1).

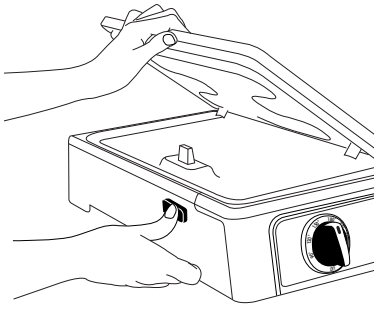


Рис. 1

Заметка: Каждая поверхность подходит для любой стороны гриля.

C. Установка защиты от брызг

- Установите защиту от брызг на краях прибора (Рис. 2).

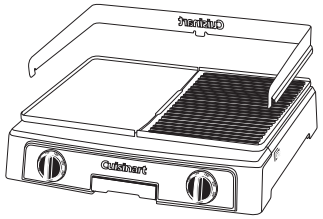
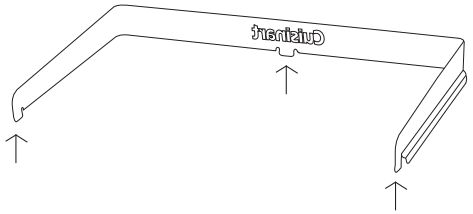


Рис. 2

- Два металлических паза, которые выступают с боков, должны располагаться с внутренней стороны прибора.
- Металлический паз, который посередине, должен должен располагаться снаружи прибора.



D. СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

На гриле возможно приготовление здорового и разнообразного меню из овощей, мяса и рыбы. Благодаря регулируемому термостату, вы можете выбирать температуру приготовления к типу готовящейся еды.

Включите гриль и оставьте его нагреваться на несколько минут на макисмальной мощности (поверхности должны быть очень горячими), перед тем, как положить пищу на гриль, уменьшите мощность и установите температуру, соответствующую приготавливаемой пище.

Гриль позволяет вручную выставить необходимую температру.

На каждой поверхности отдельно можно выставить температуру для достижения наилучшего результата приготовления.

- После установки поверхностей, выберите температуру для каждой поверхности, использую левый и правый регуляторы. Индикатор термостата начнет мигать красным.
- Когда прибор нагреется до выбранной температуры, индикатор перестанет мигать и останется гореть красным.
- Положите пищу на поверхность.

Примечание: Когда на гриль кладется холодная еда, температура поверхностей может временно упасть ниже выбранной температуры. Когда это происходит, световой индикатор на регуляторе температуры начнет мигать красным. Индикатор перестанет мигать, когда будет достигнута нужная температура каждой поверхности.

Примечание: Не прикасайтесь к защите от брызг во время готовки, так как она может быть очень горячей.

- Во время приготовления, при необходимости можно менять температру.

Примечание: Может возникать легкий запах или небольшой дым при использовании прибора во время первого использования.

E. Поддон для сбора жидкостей

На задней поверхности корпуса есть слот для поддона.

- Вставьте поддон в этот слот.
- Жиры и соки из готовящейся еды стекают по поверхностям и собираются в поддон.
- Дождитесь пока поддон полностью остынет, чтобы опустошить его.
- Поддон можно мытьв посудомоечной машине.

F. Выключение прибора.

- После использования, переключите регулятор в положение "OFF" и отсоедините от сети.

G. Таблица режимов и продолжительности приготовления

Продолжительность приготовления указана только для справки и может варьироваться в зависимости от количества, размера и толщины продукта, который готовится.
Для предварительно отваренных овощей в подсоленной воде готовка длится 5 минут.

МЯСО	ПОВЕРХНОСТЬ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
1 кг говяжих ребер	Гриль	180°C	15 минут
250 г антрекот	Гриль	220°C	10 минут
200 г стейка без кости	Гриль	220°C	10 минут
300 г челогача	Гриль	220°C	12 минут
180 г турнедос	Гриль	220°C	10 минут
150 г вырезки или бифштекса	Гриль	260°C	8 минут
180 г стейка из вырезки	Гриль	260°C	8 минут
150 г отбивных	Гриль	260°C	8 минут
150 бифштекса	Гриль	260°C	8 минут
180 г ромштекса	Гриль	260°C	10 минут
120 г фарша	Гриль/планча	220°C	8 минут
Шашлык из говядины	Гриль	220°C	12 минут
ТЕЛЯТИНА	**ПОВЕРХНОСТЬ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
250 г телячьих котлет	Гриль	220°C	12 минут
150 г филе телятины	Гриль/планча	220°C	6 минут
160 г эскалопа	Гриль/планча	260°C	6 минут
Шашлык из телятины	Гриль	220°C	12 минут
телячья грудинка	Гриль/планча	180°C	20 минут
200 г эскалопа из телятины	Гриль/планча	220°C	8 минут
120 г телячьего фарша	Гриль/планча	220°C	12 минут

ЯГНЕНОК	ПОВЕРХНОСТЬ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
80г котлет из ягненка	Гриль	220° C	6 минут
220 бараньей ноги	Гриль/планча	220°C	12 минут
80 г баранья отбивная	Гриль/планча	220°C	6 минут
шашлык из баранины	Гриль	220°C	8 минут
220 г филе ягненка (целиком)	Гриль/планча	180°C	10 минут
СВИНИНА	**ПОВЕРХНОСТЬ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
200 г отбивных - Плечо свинины	Гриль	220°C	15 минут
400 г свинной вырезки (целиком)	Гриль/планча	220°C - 180°C	25 минут
1 кг круглого куска свинины	Гриль/планча	180°C	35 минут
Ребрышки	Гриль/планча	180°C	25 минут
140 г подчеревка	Гриль/планча	180°C	8 минут
Свинные ребра	Гриль/планча	180°C	20 минут
КУРИЦА	**ПОВЕРХНОСТЬ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
Эскалоп (курица, цесарка)	Гриль/планча	220°C	10 минут
Ножки (курица, цесарка)	Гриль/планча	180°C	20 минут
Эскалоп из индюшки	Гриль/планча	220°C	8 минут
Индюшачьи ножки нарезанные	Гриль/планча	180°C	20 минут
Филе утки	Гриль/планча	180°C	12 минут
Вырезка (утки или курицы)	Гриль/планча	220°C	5 минут
Шашлык из курицы	Гриль	220°C	10 минут
Утиная нога	Гриль/планча	180°C	25 минут
Седло кролика (без кости)	Планча	220°C	10 минут
Нога кролика	Гриль/планча	180°C	25 минут

Перепела	Гриль/планча	180°C	20 минут
Цыпленок	Гриль/планча	180°C	30 минут
МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	**ПОВЕРХНОСТЬ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
Свинные сардели	Гриль/планча	220°C	10 минут
Французские сосиски	Гриль	220°C	20 минут
Копченые сосиски	Гриль/планча	180°C	18 минут
Merguez	Гриль/планча	220° C	10 минут
Кровяная колбаса	Планча	170°C	15 минут
Ливерная колбаса	Гриль/планча	170°C	15 минут
Говяжьи сардели	Гриль/планча	220°C	15 минут
Чесночьи сосиски (нарезанные)	Гриль/планча	180°C	5 минут
Франкфуртские сосиски	Гриль/планча	180°C	8 минут
СУБПРОДУКТЫ	**ПОВЕРХНОСТЬ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
200 г нарезанной телячьей печени	Планча	260°C	6 минут
Почки (нарезанные)	Гриль/планча	220°C	10 минут
Сердце	Гриль/планча	220°C	10 минут
Поджелудочная железа (нарезанная)	Планча	180°C	6 минут
Куриная печень	Планча	220°C	7 минут
Кроличья печень	Планча	220° C	7 минут
Шашлык из субпродуктов	Гриль	180°C	12 минут
РЫБА	**ПОВЕРХНОСТЬ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
Филе солнечника	Гриль/планча	220°C	5 минут
150 г толстого стейка из лосося	Гриль/планча	220° C	10 минут
180 г рыбы-меч	Гриль/планча	220°C	8 минут

150 г стейка из трески	Планча	220° C	10 минут
Филе морского черта (500 г)	Гриль/планча	220°C	18 минут
Шашлык из морского черта	Планча	220°C	12 минут
Филе барабульки	Гриль/планча	220°C	4 минуты
160 г барабульки целиком	Гриль	180°C	12 минут
Филе сардины	Гриль/планча	220°C	4 минуты
Сардина целиком	Гриль	220°C	8 минут
180 г филе судака	Планча	220°C	10 минут
МОРЕПРОДУКТЫ	**ПОВЕРХНОСТЬ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
Гребешки	Гриль/планча	260°C	4 минуты
Рапаны	Планча	220°C	8 минут
Хвосты раков	Гриль/планча	220°C	6 минут
Мидии	Планча	260°C	6 минут
Креветки	Гриль/планча	220°C	8 минут
Кольца кольмаров	Планча	220°C	6 минут
Белый кольмар	Планча	220°C	10 минут
Норвежский омар (в панцире)	Гриль/планча	220°C	10 минут
Омар пополам (в панцире)	Гриль/планча	220°C	15 минут
Норвежский лангуст (в панцире)	Гриль/планча	220°C	15 минут
ОВОЩИ	**ПОВЕРХНОСТЬ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
Грибы целиком	Гриль/планча	220°C	12 минут
Помидоры (пополам)	Планча	220°C	10 минут
Цукини (пополам)	Гриль/планча	220°C	12 минут
Баклажан (пополам)	Гриль/планча	220°C	18 минут

Болгарский перец (пополам)	Гриль/планча	220°C	15 минут
Зеленая и белая спаржа (предготов)	Гриль/планча	220°C	8 минут
Морковь пополам	Планча	220°C	15 минут
Сельдерей нарезанный	Гриль/планча	220°C	15 минут
Артишоки (нарезанные)	Гриль/планча	180°C	12 минут
Фенхель (нарезанный)	Гриль/планча	220°C	12 минут
Початки кукурузы (предготовленная)	Планча	180°C	15 минут
Тыква (нарезанная)	Планча	180°C	12 минут
Картофель кусочки	Планча	220°C	18 минут
Картофель сладкий кусочки	Планча	220°C	15 минут
ФРУКТЫ	**ПОВЕРХНОСТЬ**	**ТЕМПЕРАТУРА**	**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
Яблоко (пополам)	Гриль/планча	180°C	20 минут
Половина груши	Гриль/планча	180°C	20 минут
Банан целый	Планча	220° C	8 минут
Ананасы кусочками	Планча	180°C	10 минут
Абрикосы половинки	Планча	220°C	8 минут
Черешня целиком	Планча	220°C	10 минут
Инжир половинки	Планча	220°C	6 минут
Персик половинки	Планча	220°C	10 минут

4. СОВЕТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

• Для сохранения антипригарных качеств рабочих поверхностей не оставляйте их нагретыми без использования слишком долго. Не используйте при чистке прибора абразивные чистящие средства.

• Используйте деревянные или термоустойчивые пластиковые приборы, чтобы переворачивать готовящиеся продукты и не царапатьпри этом рабочие поверхности.

• Для однородного приготовления продуктов нарезайте их равными частями.

• Для приготовления мяса или рыбы используйте маринады на основе специй или приправ; жареные на гриле продукты станут ароматнее, а жареные на планче – более нежными.

• Если вы готовили рыбу или моллюсков, протрите рабочие поверхности влажным лоскутом ткани, предварительно смоченным небольшим количеством лимонного сока. Это поможет устранить неприятный запах, оставшийся после приготовления данных продуктов.

5. ВОПРОСЫ/ОТВЕТЫ

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ:	ОТВЕТЫ
Прибор дымит при первой эксплуатации?	Небольшое количество дыма при первой эксплуатации – нормальное явление; протрите прибор влажной салфеткой перед включением.
Продукты не готовятся?	Убедитесь, что вилка надлежащим образом вставлена в розетку, выбран нужный режим приготовления, и прибор как следует нагрелся.
Продукты не прожаривается, приготовление затруднено?	Проверьте выбранную температуру или режим приготовления и удостоверьтесь, что прибор нагрелся надлежащим образом.
Необходимо приготовить различные продукты одновременно?	Используйте функцию «Барбекю» или комбинированную функцию и готовьте продукты на разных рабочих поверхностях. Таким образом их вкус и аромат не будут смешиваться
Немного жидкости (сока), выделяемой при приготовлении продуктов, попадало на корпус прибора?	После того, как прибор остыл, протрите его влажной губкой, смоченной в горячей воде. Не мойте прибор под проточной водой.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ:	ОТВЕТЫ
Образуется много дыма при приготовлении еды?	Не используйте слишком много жира/масла при приготовлении (например, креветок в оливковом масле), жир способствует образованию дыма.

6. ЧИСТКА И УХОД

- Когда блюдо готово, поверните рычаг 4a в положение «0» и отключите прибор от сети. Дайте прибору полностью остыть (минимум полчаса) перед очисткой.
- Используйте специальный инструмент для очистки прибора, чтобы удалить остатки продуктов с рабочих поверхностей.
- Удалите жир, остатки жидкости из поддона для сбора жидкости.
- Снимите рабочие поверхности с прибора, нажав на кнопки блокировки (7). Инструмент для очистки прибора, поддон для сбора жира/жидкости и рабочие поверхности можно мыть в горячей, мыльной воде или посудомоечной машине.
- Не используйте в процессе приготовления блюда металлические приборы такие, как нож или вилка, а также абразивные губки или чистящие средства во время чистки гриля. Они могут повредить покрытие.
- Чтобы очистить корпус, крышку и ручку прибора используйте мягкую губку и немного нейтрального моющего средства. Не используйте абразивные губки или чистящие средства.
- Регулярная чистка прибора препятствует скоплению грязи.

7. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАНИЕ: полиэтиленовая пленка, используемая для защиты прибора, или упаковка могут быть опасны. Во избежание риска удушья храните их в недоступном для детей месте. Упаковка не предназначена для игры.

- Не касайтесь прибора, когда он включен, пользуйтесь кухонными прихватками.
- Не ставьте прибор на горячую поверхность или вблизи горячих приборов. Не используйте прибор на чувствительных к нагреву поверхностях и вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Ничего не ставьте на гриль, когда он включен.
- Установите прибор на безопасном расстоянии от стен и мебели, находящейся на кухне. Не ставьте прибор в нише кухонной мебели.
- Не допускайте свисания шнура с кухонного стола или рабочей поверхности. Шнур не должен касаться горячих поверхностей.

- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Отключайте прибор от сети после завершения эксплуатации и перед чисткой. Никогда не оставляйте включенный в розетку прибор без присмотра. При отключении прибора от сети тяните за вилку, а не за электрический шнур.
- Будьте предельно осторожны, если рядом с включенным прибором находятся дети. Храните прибор в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям играть с ним.
- Не используйте гриль с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не используйте прибор, если он упал или имеет признаки повреждения.
- Немедленно прекратите пользоваться прибором, если поврежден сетевой шнур.
- Если поврежден сетевой шнур, то во избежание опасности его замену должен осуществлять производитель, его сервисный центр или квалифицированный специалист.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
- Использование деталей, которые не рекомендованы или не производятся компанией Cuisinart®, может привести к пожару, поражению электротоком или травме.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими или умственными способностями, а также без соответствующих знаний и опыта работы с ним. За исключением тех случаев, когда перечисленные лица находятся под присмотром ответственных за них лиц или получили от них указания по эксплуатации прибора.
- Данный прибор отвечает основным требованиям Директив 04/108/EEC (электромагнитная совместимость) и 06/95/EEC (безопасность бытового электрического оборудования).
- Используйте данный прибор только для приготовления еды в соответствии с инструкциями, предоставленными в данном руководстве.
- Не используйте прибор на улице.
- Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Утилизация электрического и электронного оборудования после окончания срока службы.

С целью активного участия в защите окружающей среды не выбрасывайте данный прибор вместе с бытовыми отходами. Сдайте его в местный приемный пункт, который существует в вашем городе/области/стране.

Таким образом некоторые материалы могут быть переработаны и использованы вновь.

BABYLISS SARL
99 Avenue Aristide Briand
92120 Montrouge – France

IB-14/508