

## PLANCHA

Tenga este documento a mano para facilitar su consulta.

- Antes de utilizar el producto, asegúrese de haber leído la "Guía de inicio rápido" en su totalidad, prestando especial atención a la sección "Seguridad y advertencias".
- Para obtener información de contacto o si necesita servicio, asistencia o piezas de reemplazo, consulte el final de este documento o el folleto "Servicio y garantía".

### SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

<b>⚠ ¡ADVERTENCIA!</b>		<b>⚠ ¡ADVERTENCIA!</b>	
	<p><b>Peligro de corte</b> Tenga cuidado: los rebordes del panel son filosos. Si no tiene precaución, podría sufrir lesiones o cortes.</p>		<p><b>Peligro de aplastamiento</b> Precaución: la plancha es pesada. Si no tiene cuidado, podría lesionarse o cortarse.</p>

### ¡MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES!

- **Siga las instrucciones de instalación.** El fabricante no se hace responsable de los daños o defectos ocasionados por una instalación incorrecta.
- **Nunca deje la plancha sin supervisión mientras esté en uso.**
- **No utilice dos planchas una junto a la otra.**
- **No coloque la plancha sobre las rejillas.** Siempre retire las rejillas en primer lugar.
- **No instale la plancha sobre el quemador infrarrojo híbrido.**
- **Mantenga el área alrededor de la plancha despejada de materiales combustibles, basura y líquidos o vapores inflamables como gasolina, carbón o líquido para encendedores.**
- **Antes de usar cualquier tipo de limpiador de aerosol sobre la plancha o a su alrededor, cerciórese de que todos los controles estén apagados y de que esté fría.** Al entrar en contacto con el calor, el producto químico que produce la acción de pulverización podría inflamarse o provocar la corrosión de piezas metálicas.
- **Limpie la plancha con precaución.** Evite las quemaduras causadas por vapor; no utilice una esponja o un paño húmedo para limpiar la plancha mientras esté caliente. Algunos limpiadores producen vapores nocivos o pueden encenderse si se aplican sobre una superficie caliente.

### INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

La placa de plancha se puede instalar en cualquiera de los quemadores de la parrilla. No debe instalarse en el quemador para dorar.

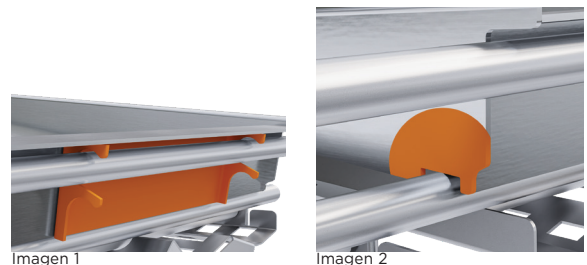
#### Para encajar la placa de la plancha

- 1 Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores estén en la posición "APAGADO" y que las rejillas estén frías al tacto. Seleccione el quemador que desea utilizar. Retire dos rejillas adyacentes de la parte superior del quemador.



- 2 Baje la plancha a su posición, colocando cualquiera de los ganchos traseros de la placa sobre la varilla de soporte de la rejilla superior. Use los ganchos superiores para una plancha más plana o los ganchos inferiores para aumentar el ángulo de la plancha. Ver imagen 1.

Nota: Cuando utilice la posición plana, asegúrese de que la muesca inferior también esté enganchada en la varilla de soporte de la rejilla inferior. Ver imagen 2.



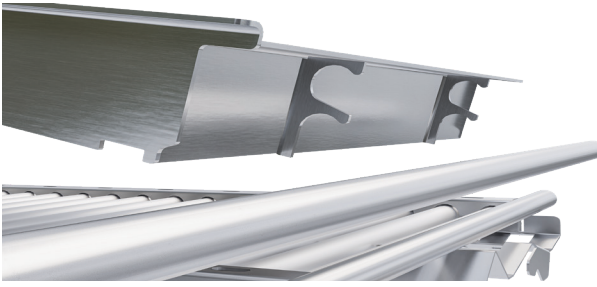
- 3 Baje la parte delantera de la plancha hasta el borde del canal de grasa.



## Para retirar la plancha

### ¡IMPORTANTE!

Solo retire la plancha cuando esta se haya enfriado por completo.



- ① Levante el borde delantero de la plancha y los ganchos traseros para liberarlos de la varilla de soporte de la reja.



- ② Sujete ambos lados y levántela con cuidado.

## USO DE LA PLANCHA

**Nota:**  
Cuando cocine alimentos con un alto contenido en grasa, coloque los ganchos traseros inferiores de la plancha sobre la varilla de soporte superior de la reja. Esto aumenta el ángulo de inclinación de la plancha y ayudará a escurrir la grasa.

### Cure la plancha

Antes de usar la plancha, le recomendamos que la cure.

- ① Limpie bien la plancha con agua caliente y jabón para eliminar cualquier capa protectora.
- ② Enjuague con una mezcla de 4 tazas de agua y ¼ taza de vinagre blanco. Sáquela bien.
- ③ Vierta 1 cucharadita de aceite vegetal en el centro de la plancha (no use aceite de maíz, ya que la deja pegajosa). Frote el aceite sobre toda la superficie de la plancha con un paño grueso.
- ④ Coloque la plancha en la rejilla de la barbacoa. Encienda el quemador y gire la manilla de control a un ajuste medio. Apague el fuego cuando el aceite comience a humear. Deje que la plancha se enfríe.
- ⑤ Repita el paso tres (asegúrese de cubrir toda la superficie con aceite) y el paso cuatro.
- ⑥ Una vez que la plancha se haya enfriado nuevamente, aplique una capa delgada de aceite vegetal. La plancha ya está lista para usarse.

Si la plancha no se va a utilizar durante un tiempo, vuelva a curarla para evitar que se oxide.

### Para cocinar con la plancha

- ① Encienda el quemador:  
Presione y gire la manilla del quemador seleccionado a la posición "SELLAR". Suelte la perilla cuando se encienda el quemador. Si el quemador no se enciende en 4 a 5 segundos, gire la perilla a "APAGADO" y espere 5 minutos antes de volver a intentar encenderlo para que se pueda disipar el gas acumulado.
- ② Gire la manilla a la configuración de cocción deseada, baje la tapa y déjela durante 5-10 minutos para que la plancha se precaliente.
- ③ Coloque los alimentos en la plancha y cocínelos al punto deseado.
- ④ Cuando haya terminado de cocinar los alimentos, gire la perilla a la posición "APAGADO".
- ⑤ Deje enfriar la barbacoa y limpie la plancha y la bandeja para grasa después de cada uso.

## CUIDADOS Y LIMPIEZA

Utilice siempre primero el método de limpieza más suave. No utilice lana de acero para limpiar el producto, ya que rayará la superficie.

Después de cada uso:

- ① Mientras la plancha aún está caliente, retira todas las partículas de comida con un cepillo de latón.
- ② Espera a que la plancha se enfríe a fuego medio antes de frotar ligeramente la superficie con aceite vegetal.
- ③ Limpie bien la parrilla para eliminar cualquier residuo o partícula de comida.

Para eliminar el exceso de grasa acumulada:

- ① Aplica 1 cucharada de vinagre y ½ taza de agua a la plancha.
- ② Limpie con un paño para fregar teniendo cuidado de no rayar la superficie.
- ③ Vuelve a sazonar la plancha siguiendo las instrucciones descritas en "Uso de la plancha".

La plancha se oscurecerá naturalmente con el tiempo, esto es normal y no requiere ninguna limpieza adicional. Para eliminar cualquier decoloración por calor, se puede utilizar un limpiador de acero inoxidable.

## PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

Si usted...

- tiene preguntas o comentarios
- necesita un técnico autorizado de Fisher & Paykel para reparar su producto
- necesita piezas o accesorios de reemplazo
- quiere registrar su producto



[www.dcsappliances.com](http://www.dcsappliances.com)  
[www.dcsappliances.ca](http://www.dcsappliances.ca)