

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Avertissements de sécurité



Le non-respect de ces consignes peut entraîner un risque de chocs électriques potentiellement mortels.

- Avant de brancher l'appareil à la prise de courant, vérifier que :
 - La tension du secteur indiquée sur la plaquette de l'appareil correspond à celle de votre installation électrique ;
 - la prise de courant a une intensité nominale de 16 A et qu'elle est munie d'une mise à la terre..
 - une utilisation professionnelle du produit, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi dégage le fabricant de toute responsabilité.
- S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec les parties de l'appareil qui deviennent chaudes pendant l'utilisation. Afin d'éviter tout risque, si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer exclusivement par le fabricant ou dans un SAV agréé.
- Avant de ranger l'appareil ou de retirer les plaques de cuisson et avant toute opération de nettoyage et d'entretien, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir complètement l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance.**
- Utiliser uniquement des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Vérifier qu'elles sont en bon état et qu'elles ont une section appropriée.
- Ne jamais débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble.



Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.

- Il est conseillé de nettoyer les plaques avec une éponge douce ou un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent délicat.
- Cet appareil est prévu pour la cuisson des aliments. Il ne

doit pas être utilisé pour un autre usage ni être modifié ou transformé.

- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les espaces cuisine destinés au personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels, gîtes ruraux, hôtels, meublés, motels et autres hébergements.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision et des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles soient conscientes des risques liés à l'utilisation. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins que ceux-ci ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés par un adulte. Maintenir l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants et ne pas le laisser en marche sans surveillance.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans plaques de cuisson.
- Ranger l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement refroidi.
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.



Le non-respect des précautions d'usage entraîne un risque de brûlures superficielles ou profondes.

- La surface extérieure peut devenir très chaude lorsque l'appareil est en fonctionnement. Toujours utiliser la poignée (2) ou, si nécessaire, des gants à four.
- Retirer ou changer les plaques de cuisson uniquement lorsque l'appareil est complètement refroidi.
- La sonde de température peut être utilisée uniquement

pour mesurer la température des aliments. Lors de son introduction dans les aliments, veiller à ne pas toucher les parties chaudes !

i **N.B. :**

Ce symbole signale des recommandations et des informations importantes pour l'utilisateur.

- Ne pas faire cuire les aliments enveloppés dans des films en plastique, dans l'aluminium ou dans des sachets en polyéthylène afin d'éviter le risque d'incendie.
- Après le nettoyage, les plaques de cuisson doivent être séchées avant de les réinstaller dans l'appareil.



Cet appareil est conforme au règlement CEE 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des aliments.

Élimination de l'appareil



Ne pas éliminer l'appareil avec les déchets ménagers mais le déposer dans un centre de collecte agréé.

DESCRIPTION

1. **Base et couvercle** : structure solide en acier inox avec couvercle à charnière flottante.
2. **Poignée** : poignée robuste en métal permettant d'ajuster la hauteur du couvercle selon l'épaisseur des aliments.
3. **Bouton de déverrouillage de la plaque** : appuyer pour déverrouiller et retirer la plaque.
4. **Dispositif de verrouillage/déverrouillage des plaques grill et levier de réglage de la hauteur** : pour bloquer la plaque supérieure/couvercle à la hauteur voulue, pour préparer des plats qui n'ont pas besoin d'être pressés.
5. **Lever de déverrouillage de la charnière** : permet d'ouvrir entièrement le couvercle pour avoir une surface de cuisson double.
6. **Crans de réglage de la hauteur**.
7. **Voyant de mise en marche**.
8. **Touche Start/Stop**.
9. **Bouton du thermostat de la plaque inférieure** : pour régler la température de 60 °C à 240°C ou pour éteindre la plaque inférieure.
10. Touche « SEAR » (scellement) de la plaque inférieure.
11. Touche « Sandwich ».
12. Touche « Steak haché ».
13. Touche de maintien de la température.
14. **Touche temps/sonde de température «->»** : pour régler (diminuer) le temps de cuisson ou la température

cible de la sonde.

15. **Touche temps/sonde de température «+>»** : pour régler (augmenter) le temps de cuisson ou la température cible de la sonde.
16. **Bouton du thermostat de la plaque supérieure** : pour régler la température de 60 °C à 240°C ou pour éteindre la plaque supérieure.
17. Touche « SEAR » (scellement) de la plaque supérieure.
18. Connecteur de la sonde de température.
19. **Plaques amovibles** : anti-adhésives et lavables en lave-vaisselle, faciles à nettoyer LE NOMBRE ET LE TYPE DES PLAQUES VARIENT SELON LE MODÈLE.
- 19a. **Plaque grill** : parfaite pour griller steaks, hamburgers, poulet et légumes
- 19b. **Plaque lisse** : pour préparer les crêpes, les œufs, la poitrine et les crustacés de façon impeccable.
- 19c. **Plaque gaufre supérieure** : pour préparer tous types de gaufres.
- 19d. **Plaque gaufre inférieure** : pour préparer tous types de gaufres (disponible avec CGH1130 comme accessoire à part).
20. **Bac de récupération des graisses** : intégré dans l'appareil et amovible pour faciliter le nettoyage.
21. Doseur pour gaufre.
22. Sonde de température et boîtier.

PREMIÈRE UTILISATION

Retirer tout l'emballage et les autocollants qui se trouvent sur la plaque. S'assurer qu'il ne reste aucune pièce de l'appareil dans l'emballage avant de le jeter.

Il est conseillé de conserver la boîte et l'emballage pour les réutiliser.



N.B. : Avant l'utilisation, nettoyer la base, le couvercle et les boutons de commande avec un chiffon humide pour éliminer la poussière accumulée durant le transport. Nettoyer soigneusement les plaques de cuisson et le bac de récupération des graisses. Les plaques et le bac de récupération des graisses peuvent être lavés en lave-vaisselle.



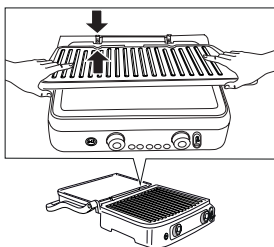
N.B. : Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et commun à tous les appareils ayant des surfaces anti-adhésives.



N.B. : les plaques de cuisson amovibles (grill et lisses) sont parfaitement interchangeables.

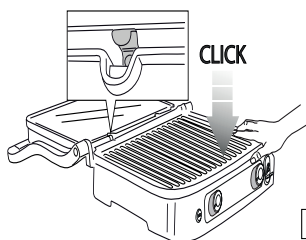
Installation des plaques de cuisson

- Ouvrir l'appareil à plat (voir figure 1). Installer une plaque à la fois.



1

- Chaque plaque (grill ou lisse) peut être installée uniquement dans le logement supérieur ou dans le logement inférieur (voir figure 2), à l'exception des plaques à gaufre.



2


Retrait des plaques

Repérer les boutons de déverrouillage (3) des plaques sur le côté droit. Appuyer fermement sur le bouton pour déverrouiller la plaque. Saisir la plaque à deux mains, la faire coulisser le long des supports métalliques et l'extraire de la base. Appuyer sur l'autre bouton de déverrouillage pour retirer la deuxième plaque en effectuant les mêmes opérations.

 **Danger de brûlures !** Retirer ou remplacer les plaques de cuisson lorsque l'appareil est complètement refroidi.


Positionnement du bac à graisse

Durant la cuisson, le bac à graisse doit être introduit dans son logement à l'arrière de l'appareil. La graisse provenant des aliments s'écoule dans le bac par la rigole prévue à cet effet sur la plaque.

 **N.B. :** Pendant la cuisson, contrôler fréquemment et extraire le bac de récupération des graisses l'accumulation de graisse liquide.

Après la cuisson, éliminer la graisse récoltée de manière appropriée.

Le bac de récupération des graisses peut être lavé au lave-vaisselle.

 **Attention!** Durant la cuisson, faire preuve de la plus grande prudence.

Pour ouvrir l'appareil, saisir la poignée qui reste froide. Au contraire, les parties en aluminium moulé sous pression deviennent très chaudes : éviter de les toucher pendant la cuisson ou juste après.

Avant d'effectuer toute opération sur l'appareil, le laisser refroidir pendant au moins 30 minutes.

Le bac de récupération des graisses doit toujours être installé sur l'appareil pendant la cuisson. Ne pas vider le bac de récupération des graisses tant que l'appareil n'est pas complètement refroidi. Lors de l'extraction du bac, faire attention à ne pas verser les liquides.

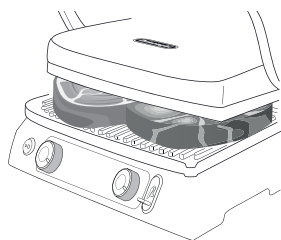
POSITIONS D'UTILISATION DE L'APPAREIL

Grill par contact (position fermée)

La plaque supérieure repose sur la plaque inférieure. C'est la position initiale et de cuisson quand on utilise l'appareil comme grill à contact. La plaque supérieure s'adapte automatiquement à l'épaisseur des aliments placés sur la plaque inférieure.

De cette manière les aliments sont cuits de manière uniforme des deux côtés.

Le grill par contact est idéal pour cuire les steaks hachés, la viande désossée ou en tranches fines, les légumes et les sandwichs. La fonction « par contact » permet une cuisson rapide et saine des aliments. Sur le grill par contact les aliments cuisent rapidement puisqu'ils sont en contact avec les plaques des deux côtés à la fois (figure 3).



3

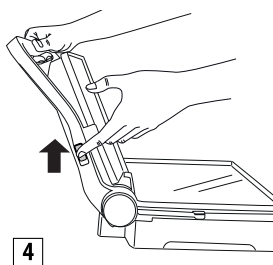
Les rainures de la plaque et la rigole à l'arrière de l'appareil permettent à la graisse de s'écouler dans le bac prévu à cet effet.

L'appareil est équipé d'une poignée spéciale et d'une charnière qui permettent de régler la plaque supérieure en fonction de l'épaisseur des aliments. Pour cuire plusieurs

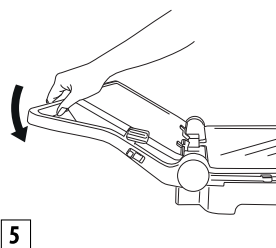
aliments à la fois avec le grill par contact, il faut que les différents aliments aient la même épaisseur afin de permettre une fermeture uniforme du couvercle (plaque supérieure).

Grill ouvert

La plaque supérieure est à côté de la plaque inférieure. La plaque inférieure et la plaque supérieure sont l'une à côté de l'autre et offrent une large surface de cuisson. Dans cette position, l'appareil peut être utilisé comme barbecue avec les plaques grill ou les plaques lisses. Pour régler l'appareil dans cette position, il faut d'abord repérer le levier de déblocage de la charnière, placé sur la gauche. Saisir la poignée avec la main droite et faire coulisser le levier de déblocage vers le haut avec la main gauche (figure 4).



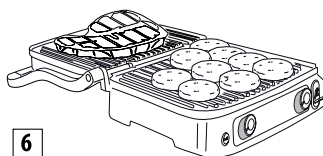
Basculer le couvercle vers l'arrière à l'aide de la poignée jusqu'à ce que l'appareil soit complètement ouvert. (figure 5).



Soulevant légèrement la poignée avant de tirer sur le levier de déverrouillage permet d'alléger la pression sur la charnière et facilite l'opération.

L'appareil peut être utilisé comme grill/barbecue pour préparer des steaks hachés, des biftecks, du poulet et du poisson.

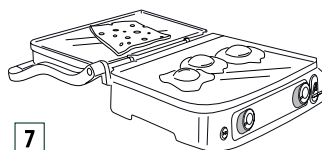
Le mode grill/barbecue est le plus polyvalent. Les plaques se trouvent en position ouverte et une grande surface de cuisson est donc disponible (voir figure 6).



6

Il est possible de préparer différents aliments sur des plaques séparées sans mélanger les saveurs ou de cuisiner une plus grande quantité d'un même aliment.

La position grill/barbecue permet de griller plusieurs morceaux de viande de différentes épaisseurs, avec le degré de cuisson préféré pour chacun d'eux. Dans cette position, il est nécessaire de retourner les aliments durant la cuisson. L'appareil peut être utilisé également avec les plaques lisses pour préparer des crêpes, du fromage, des œufs et du bacon pour le petit déjeuner (figure 7).



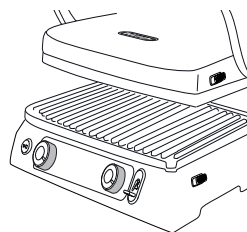
7

La grande surface de cuisson permet de préparer simultanément différents aliments ou une plus grande quantité du même aliment.

Fonction « Four grill »

Cette position (voir figure 8) est parfaite pour griller sans contact des aliments de grande épaisseur qui demandent une cuisson lente et uniforme.

Idéal pour la préparation de légumes à forte teneur en eau, car l'eau peut s'évaporer.

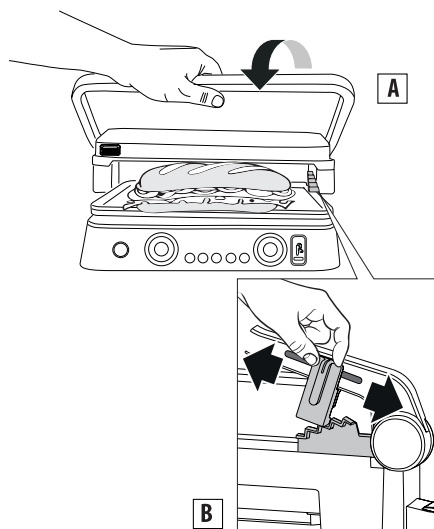


8

Il est possible d'utiliser cette position de cuisson pour préparer des sandwichs moelleux et des aliments qui n'ont pas besoin d'être pressés.

- Placer les aliments sur la plaque inférieure.
- Saisir la poignée et abaisser la plaque supérieure proche des aliments (fig. A).

- Placer le dispositif de verrouillage/déverrouillage des plaques et le levier de réglage de la hauteur (4) dans la position four désirée en faisant coulisser le levier.
- La plaque supérieure est verrouillée à la hauteur voulue. Il y a 5 réglages de hauteur différents (fig. B).



UTILISATION

MODE MANUEL

Lorsque l'appareil et les aliments sont prêts sélectionner une température comprise entre 60°C et 240°C pour chacune des deux plaques (supérieure et inférieure) en utilisant les boutons 9 et 16.

Appuyer sur le bouton start/stop. Le voyant ON s'allume.

Selon la température choisie, il peut être nécessaire d'attendre quelques minutes pour que l'appareil chauffe. Lorsque le thermostat atteint la température voulue, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran.

La température peut être modifiée à tout moment durant la cuisson.

FONCTION minuterie

Quand le message "READY" s'affiche sur l'écran, sélectionner la position de cuisson (voir paragraphe "position de cuisson") puis placer les aliments sur les plaques. Il est possible de sélectionner le temps de cuisson à l'aide des boutons "minuterie" (14 et 15) ; à la fin du temps de cuisson "END" s'affiche sur l'écran; l'appareil émet 5 signaux sonores **mais reste allumé**. Quand les aliments sont cuits éteindre l'appareil en appuyant sur la touche start/stop (8) ou tourner

les boutons du thermostat (9 et 16) sur ●.

i **N.B. : l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 90 minutes de fonctionnement.**

FONCTION Sear (scellement)

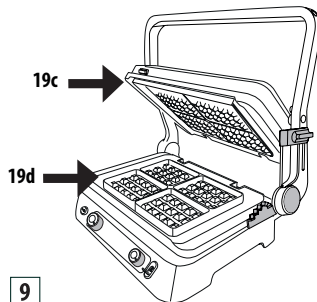
Cette fonction réchauffe les plaques supérieure et/ou inférieure à une température plus élevée pendant quelques minutes. Elle est idéale pour saisir (sceller) rapidement les aliments en début de cuisson (idéal pour les viandes épaisses). Appuyer sur le bouton start/stop, puis préchauffer les plaques en appuyant sur les boutons de scellement (10 et 17).

Pendant le préchauffage, les voyants lumineux autour du bouton de scellement clignotent. Lorsque la plaque chauffante atteint la température requise, l'appareil émet un signal sonore et le voyant reste allumé pendant une minute. Placer immédiatement les aliments sur les plaques ; pendant cette minute, l'appareil amène la plaque à la température de scellement. Ensuite, le voyant s'éteint, l'écran affiche la température réglée sur le thermostat et l'appareil chauffe la plaque en conséquence.

i **N.B. :** Cette fonction ne peut être utilisée qu'une fois toute les 30 minutes. À la fin du cycle, si l'on appuie sur la fonction de scellement avant le délai de 30 minutes, le voyant autour du bouton de scellement clignote 5 fois et l'appareil émet 3 signaux sonores. L'opération ne peut pas être réglée sur le contrôle électronique.

MODE gaufre (selon modèles)

- Installer les plaques pour gaufre (19c/19d) comme indiqué sur la figure 1. Il est à noter que dans ce cas, les plaques ne sont pas interchangeables et la position de chaque plaque doit être celle indiquée sur la figure 9.



- Une fois la plaque inférieure insérée dans l'appareil, l'écran affiche OFF-1-2 ou 3 (selon la position des

boutons). Tourner les boutons du thermostat sur la position souhaitée (1= clair, 2= moyen, 3= foncé) et appuyer sur le bouton start/stop.

- L'appareil commence la phase de préchauffage. Lorsque le thermostat atteint la température voulue, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran.
- Graisser légèrement les plaques avec du beurre fondu
- **Verser un doseur pour deux moules de la plaque.**
- Étendre légèrement la pâte et fermer l'appareil.
- Faire cuire le temps indiqué dans les recettes.

Si on programme la minuterie, à la fin du cycle de cuisson l'appareil émet trois signaux sonores, la minuterie disparaît et l'écran affiche « END » ; l'appareil reste allumé. Lorsque la dernière gaufre a été préparée, éteindre l'appareil à l'aide de la touche start/stop.

- Pour préparer d'autres gaufres, verser de la pâte sur la plaque inférieure et répéter les opérations décrites ci-dessus.

! Attention! Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour retirer les gaufres des plaques car ils peuvent endommager le revêtement anti-adhésif.

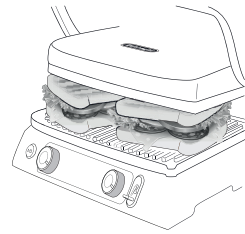
i N.B. : Cette fonction a été optimisée avec l'appareil en position FERMÉE.

FONCTION sandwich

Cette fonction est idéale pour griller le pain à l'extérieur et chauffer l'intérieur du sandwich. Appuyer sur la touche SANDWICH (11), le voyant de fonction s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson prédéfini (05:00). Le temps peut être modifié à tout moment en appuyant simplement sur les boutons - (14) ou + (15) ; la température est déjà réglée et ne peut pas être modifiée car les boutons sont désactivés. Appuyer sur la touche START/STOP : le voyant ON s'allume (le temps sur l'écran commence à clignoter).

L'appareil commence la phase de préchauffage. Lorsque le thermostat atteint la température, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran. Placer le sandwich sur la plaque inférieure comme indiqué sur la figure 10, fermer avec la plaque supérieure et appuyez sur le bouton SANDWICH pour lancer le compte à rebours.

À la fin du processus de cuisson, cinq signaux sonores retentissent et l'écran affiche « --:-- ». Lorsque le dernier sandwich a été préparé, éteindre l'appareil à l'aide de la touche START/STOP.



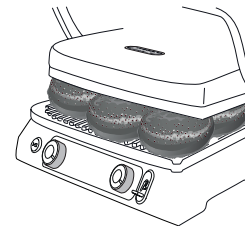
10

! Attention! Ne pas utiliser pas d'ustensiles métalliques pour retirer les sandwiches, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

i N.B. : à partir de l'état prêt, si l'on n'appuie pas une seconde fois sur le bouton sandwich dans les 60 minutes, l'appareil s'éteint. Cette fonction a été optimisée avec l'appareil en position FERMÉE.

Fonction STEAK HACHÉ

Cette fonction est idéale pour cuire les steaks hachés. Appuyer sur la touche HAMBURGER (12) : le voyant de fonction s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson prédéfini (08:00). Le temps peut être modifié à tout moment en appuyant simplement sur les boutons - (14) ou + (15) ; la température est déjà réglée et ne peut pas être modifiée car les boutons sont désactivés. Appuyer sur la touche START/STOP : le voyant ON s'allume (le temps sur l'écran commence à clignoter). L'appareil commence la phase de préchauffage. Lorsque le thermostat atteint la température, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran. Placer le steak haché sur la plaque inférieure et appuyez sur le bouton HAMBURGER pour lancer le compte à rebours.



11

À la fin du processus de cuisson, cinq signaux sonores retentissent et l'écran affiche « --:-- ». Lorsque le dernier steak haché a été préparé, éteindre l'appareil à l'aide de la touche START/STOP.

⚠ Attention! Ne pas utiliser pas d'ustensiles métalliques pour retirer les steaks hachés, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

i N.B. : à partir de l'état prêt, si l'on n'appuie pas une seconde fois sur le bouton hamburger dans les 60 minutes, l'appareil s'éteint. Cette fonction a été optimisée avec l'appareil en position FERMÉE.

Fonction KEEP WARM (maintien de la température)

Cette fonction est idéale pour maintenir les aliments au chaud en fin de cuisson, avant de les servir à table. Appuyer sur la touche KEEP WARM (13) : le voyant de la fonction s'allume.

Une fois la fonction activée, la température des plaques passe automatiquement du réglage précédent à 60 °C ; comme les plaques ne refroidissent pas immédiatement, il est recommandé de faire cuire les aliments quelques minutes de moins (la fonction de maintien de la température termine la cuisson).

Il n'est pas recommandé d'utiliser cette fonction pour les aliments tels que les filets et les steaks, qui ont tendance à durcir s'ils sont conservés au chaud pendant une longue période. Elle convient parfaitement aux aliments gras, tels que les saucisses, les côtes, la volaille, les steak hachés, les légumes, la polenta et certains types de poisson.

- **Si aucun temps de cuisson n'a été réglé**, une pression sur la touche KEEP WARM (13) déclenche immédiatement la fonction (l'écran affiche le temps de maintien de la température et 6 barres clignotent à la place des températures).
- **Si le temps de cuisson a été réglé** et que l'on appuie sur la touche KEEP WARM (13), lorsque le temps programmé est écoulé, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien de la température.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton Start/Stop ou (uniquement en mode manuel) mettre les 2 boutons en position «●».

Il n'est pas possible de passer de la fonction MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE à la fonction de cuisson. Toujours réinitialiser d'abord la fonction en éteignant l'appareil. La fonction MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE se désactivera automatiquement au bout de **60 minutes**.

Si la sonde est connectée et que la fonction MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE est sélectionnée avant d'appuyer sur le bouton Start/Stop, lorsque l'aliment atteint la température souhaitée, l'appareil passe automatiquement à la fonction

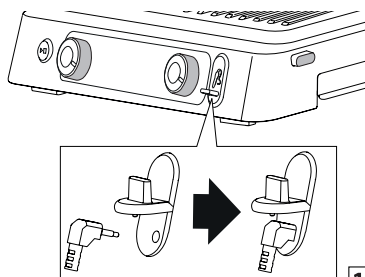
MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE.

⚠ Important ! Lorsque l'on utilise la fonction de maintien de la température chaud avec les fonctions steak haché ou sandwich, les deux plaques resteront allumées même si les boutons sont en position «●».

Si la fonction de maintien de la température est utilisée pendant la cuisson en mode manuel (grill par contact, four grill, grill ouvert), seules les plaques allumées seront en fonction (si un bouton est en position «●» pendant la cuisson, la plaque correspondante restera ÉTEINTE même en fonction de maintien de la température).

SONDE DE TEMPÉRATURE

Cet accessoire est idéal pour contrôler la température interne des aliments afin de les cuire à la température souhaitée. Insérer la sonde (22) dans son connecteur (18) comme indiqué sur la figure 12. L'écran passe automatiquement du mode minuterie à la température de la sonde, comme le montre la figure 13.



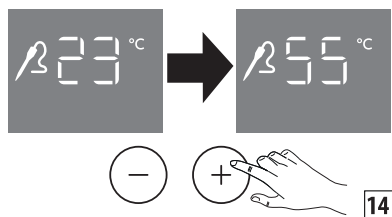
12



13

La sonde peut être utilisée de deux manières différentes. La première consiste à vérifier simplement la température des aliments quand on le souhaite.

Pour ce faire, insérer la sonde dans les aliments, puis la retirer. La deuxième option consiste à laisser la sonde à l'intérieur de l'aliment pendant la cuisson ; dans ce cas, il est possible de régler la température cible souhaitée en appuyant sur les boutons minuterie/sonde de température - (14) et + (15), comme indiqué sur la figure 14.



Une fois la température réglée atteinte, l'appareil émet 3 signaux sonores il est toujours recommandé de vérifier l'aliment à plusieurs endroits avant de le retirer de la plaque de cuisson, afin de s'assurer que la sonde a été insérée au centre des aliments). L'appareil restera allumé. Si on règle un temps de cuisson et insère la sonde, les chiffres de l'écran indiqueront toujours la température de la sonde. Il ne sera alors pas possible de voir le temps précédemment réglé (pour cela, retirer la sonde). Dans ce cas, après avoir réglé 2 contrôles (minuterie et température cible), l'appareil poursuivra le compte à rebours, au terme duquel il émettra 5 signaux sonores et lorsque la température cible sera atteinte, il émettra 3 signaux sonores. Dans les deux cas, l'appareil restera allumé. Si la sonde est utilisée avec la fonction HAMBURGER, la température cible prédéfinie est de 80 °C ; elle peut être modifiée en appuyant sur les boutons minuterie/sonde de température - (14) et + (15).

Dans les fonctions automatiques, le temps est toujours réglé même s'il n'est pas visible lorsque la sonde est insérée.

Si la sonde est utilisée avec la fonction sandwich, la sonde peut uniquement surveiller la température : il n'y a pas de température cible. Dans les fonctions automatiques, le temps est toujours réglé même s'il n'est pas visible lorsque la sonde est insérée.

! **Attention!** l'extrémité de la sonde est pointue, la manipuler avec précaution. Ne pas laisser à la portée des enfants.

! **Danger de brûlures !** La sonde de température peut être utilisée uniquement pour mesurer la température des aliments. Lors de son introduction dans les aliments, veiller à ne pas toucher les parties chaudes !

i **N.B. :** la sonde ne peut pas être placée au lave-vaisselle ni plongée dans l'eau, il est donc conseillé de nettoyer l'extérieur de la sonde avec une éponge souple ou un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent neutre.

TEMPÉRATURES CONSEILLÉES		
BŒUF		
Filet/bifteck	(saignant)	52 °C
	(à point)	58 °C
	(bien cuit)	65 °C
côtes		93 °C
steak haché		72 °C
AGNEAU		
côtelette		65 °C
PORC		
filet	(à point)	65 °C
	(bien cuit)	72 °C
côtelette		72 °C
saucisses		80 °C
côtes		88 °C
POULET ET DINDE		
blanc		75 °C
ailles		80 °C
POISSON		
entier		63 °C

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Instructions d'entretien

- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques qui peuvent rayer les plaques anti-adhésives. Utiliser des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Après la cuisson faire tomber les résidus d'aliments dans le bac de récupération à travers la rigole d'évacuation des graisses, puis nettoyer avec un papier essuie tout avant de passer à la cuisson suivante.
- Avant toute opération de nettoyage, laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes.

Nettoyage et entretien

i **N.B. :** Avant de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il est complètement refroidi.

À la fin de la cuisson, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes. Vider le bac de récupération des graisses. Le bac de récupération des graisses peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.


Appuyer sur les boutons de déverrouillage des plaques (3) pour retirer ces dernières. Avant de les toucher vérifier que les plaques sont complètement refroidies. Les plaques de cuisson passent au lave-vaisselle mais les lavages répétés peuvent compromettre les propriétés du revêtement. Il est donc conseillé de nettoyer la plaque de cuisson avec une éponge douce ou un chiffon humidifié avec de l'eau additionnée d'un détergent doux.




Ne pas utiliser d'objets métalliques pour nettoyer les plaques.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance absorbée :	- 2200 W (plaque grill et lisse) - 1800 W (gaufre)

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Message d'erreur sur l'écran	DESCRIPTION	PROBLÈME	SOLUTION
	<p>Une des plaques de cuisson ne chauffe pas.</p>	<p>Le contrôle électronique a détecté qu'une des plaques de cuisson n'atteint pas la température réglée.</p> <p>La plaque n'est pas correctement insérée dans l'appareil.</p> <p>La résistance à l'intérieur de la plaque est peut-être endommagée.</p> <p>Le raccordement de la résistance est peut-être endommagé.</p> <p>Le contrôle électronique est peut-être endommagé.</p>	<p>Débrancher l'appareil de la prise de courant.</p> <p>Vérifier que la plaque est bien installée dans son logement.</p> <p>Si cela ne résout pas le problème il est probable que l'appareil est en panne.</p> <p>Contacter le service Clients De'Longhi en signalant le type d'erreur.</p>

	<p>Temps d'allumage de l'élément chauffant dépassé.</p>	<p>Le contrôle électronique a détecté que l'élément chauffant a resté allumé pendant trop longtemps.</p>	<p>Débrancher l'appareil de la prise de courant. Ne pas placer pas d'aliments trop grands ou congelés sur les plaques du grill, car cela pourrait surcharger les éléments chauffants. Le dispositif de contrôle affiche le message d'erreur et l'appareil s'éteint. Avant d'effectuer un nouveau cycle de cuisson, laisser l'appareil refroidir.</p>
	<p>Dysfonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Débrancher l'appareil de la prise de courant. La sonde de température doit être remplacée. Contacter le service Clients De'Longhi en signalant le type d'erreur.</p>
	<p>Dysfonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Noter le code de l'erreur. Débrancher l'appareil de la prise de courant. La sonde de température doit être remplacée. Contacter le service Clients De'Longhi en signalant le type d'erreur.</p>

		<p>L'appareil ne s'allume pas.</p>	<p>Vérifier que l'appareil est bien branché à une prise de courant.</p> <p>Brancher l'appareil sur une prise de courant.</p> <p>Contrôler le disjoncteur.</p> <p>Si cela ne résout pas le problème il est probable que l'appareil est en panne.</p> <p>S'adresser à une centre d'assistance De'Longhi.</p>
		<p>L'appareil ne s'allume pas quand on appuie sur la touche START/STOP.</p>	<p>Les deux boutons de réglage de la température sont sur « ☆ » et l'écran supérieur et inférieur affiche OFF. Régler la température voulue à l'aide du bouton, puis appuyer sur la touche START/STOP.</p>
		<p>Lors de l'appui sur les boutons de scellement, le message « SEAR » clignote à l'écran, puis la fonction de scellement est désactivée.</p>	<p>La fonction de scellement est disponible toutes les 30 minutes du cycle de cuisson. Si un deuxième cycle de scellement est tenté avant que 30 minutes ne se soient écoulées, l'opération sera refusée.</p> <p>Attendre 30 minutes avant de commencer un nouveau cycle de scellement.</p>


	<p>Erreur de la sonde de température</p>	<p>La sonde de température est trop chaude ou le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Débrancher la sonde de température et la laisser refroidir avant de la rebrancher. Si <i>ERR</i> s'affiche à nouveau, la sonde de température doit être remplacée. S'adresser à un centre d'assistance De'Longhi.</p>
		<p>Lorsque le connecteur de la sonde est inséré dans l'appareil, l'écran ne passe pas du mode minuterie à l'affichage de la température.</p>	<p>La sonde de température ou le connecteur doivent être remplacés. S'adresser à un centre d'assistance De'Longhi.</p>

TABLEAU DE CUISSON

NOTE POUR LE MODÈLE CGH1112DP: Si vous possédez ce modèle (qui ne possède qu'une plaque grill et une plaque lisse), le type de plaque indiqué dans la colonne appropriée doit être installé dans la partie inférieure de l'appareil, l'autre plaque dans la partie supérieure.

BŒUF	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	SCÉLÉMENT	MIN	SUGGESTIONS
Bifteck	0,5 - 1	2	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	2 - 3	bien huiler les aliments
Bifteck	0,5 - 1	4	Bien cuit	POSITION OU-VERT	grill	240		5 - 6	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Filet	3-4	4	Saignant	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	4 - 5	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	À point	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	7 - 8	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	10 - 11	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	À point	GRILL PAR CONTACT	grill	240		4 - 5	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240		7 - 8	bien huiler les aliments
Côte	2-3	4	À point	POSITION OU-VERT	grill	240		10 - 12	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côte	2-3	4	Bien cuit	POSITION OU-VERT	grill	240		14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Brochette		6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240		13 - 15	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson

AGNEAU	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Côtelette	1,5-3	6	À point	GRILL PAR CONTACT	grill	240	10 - 12	bien huiler les côtelettes à mi-cuisson
Côtelette	1,5-3	6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240	12 - 14	

PORC	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	SCEL- L E - MENT	MIN	SUGGESTIONS
Bifteck	1-2	4	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	7 - 9	bien huiler les aliments
Bifteck	1-2	8	POSITION OUVERT	grill	240		14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	4	GRILL PAR CONTACT	grill	240		9 - 11	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	8	POSITION OUVERT	grill	240		11 - 13	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Travers de porc (ribs)		6-8	GRILL PAR CONTACT	grill	200		20 - 25	retourner deux ou trois fois
Poitrine de porc		4	GRILL PAR CONTACT	grill	240		1 - 2	
Saucisse		8	GRILL PAR CONTACT	grill	200		16 - 18	percer les saucisses avec une fourchette
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	grill	240		14 - 16	bien huiler les aliments, retourner 1-2 fois
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	grill	240		8 - 10	

POULET ET DINDE	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	SCEL- L E - MENT	MIN	SUGGESTIONS
Blanc	<1	4	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	3 - 4	bien huiler les aliments
Cuisse		3	GRILL PAR CONTACT	grill	200		20 - 25	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Ailes		6	GRILL PAR CONTACT	grill	200		14 - 16	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	grill	240		11 - 13	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	grill	240		6 - 8	
Poulet à la diable		1	GRILL PAR CONTACT	grill	200		40 - 45	retourner une ou deux fois pendant la cuisson

PAIN	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Sandwich	2	GRILL PAR CONTACT	grill	240	2-3	
Tranches de pain	4	GRILL OUVERT	plaque lisse	240	4-5	retourner à mi-cuisson.

LÉGUMES	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Aubergines en tranches	1	GRILL PAR CONTACT	grill	240	4-6	bien huiler les aliments
Courgettes en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	grill	240	6-8	bien huiler les aliments
Poivrons en quartiers	2	GRILL PAR CONTACT	grill	240	8-10	bien huiler les aliments
Tomates en tranches	1	GRILL OUVERT	plaque lisse	240	5-7	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Oignons en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	plaque lisse	240	5-7	bien huiler les aliments, remuer souvent avec une spatule

POISSON	QUANTITÉ	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Entier	250 g	1	GRILL PAR CONTACT	grill	200	8-10	bien huiler les aliments
Filet	500 g	1	FOUR GRILL	grill	240	25-30	huiler les aliments, placer la plaque supérieure de façon à ce qu'elle soit juste au-dessus des aliments sans les toucher.
tranche	450 g	4	GRILL PAR CONTACT	grill	200	8-10	bien huiler les aliments
Brochette	500 g	6	GRILL OUVERT	grill	240	10-12	bien huiler les aliments; retourner deux ou trois fois
Calmars	400 g	1-2	GRILL PAR CONTACT	grill	200	10-12	bien huiler les aliments
Gambas	400 g	10-12	GRILL PAR CONTACT	grill	200	4-6	bien huiler les aliments

DESSERT	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Pancake	4	GRILL OUVERT	plaque lisse	200	4 - 5	beurrer les plaques, retourner à mi-cuisson
Gaufres	4	GRILL PAR CONTACT	GAUFRES	1 - 2 - 3	4 - 5	beurrer les plaques
Tranches d'ananas	4	GRILL PAR CONTACT	grill	200	5 - 6	beurrer les plaques

RECETTES

ŒUFS BROUILLÉS, LARD FUMÉ ET TOAST

INGRÉDIENTS :

- 2 œufs
- 2 tranches de bacon
- 10 ml de lait
- sel et poivre
- 2 tranches de pain pour toast

PRÉPARATION :

Fouetter les œufs avec le lait et le sel jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Insérer la plaque lisse en bas, la laque grill en haut et mettre l'appareil en mode GRILL OUVERT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°C et appuyer sur la touche START/STOP, pour préchauffer le grill. Quand « READY » s'affiche sur l'écran, verser les œufs battus sur la plaque et cuire pendant 2-3 minutes en ayant soin de bien les mélanger avec une spatule en bois pour les cuire uniformément. Entre temps, cuire sur la même plaque les tranches de bacon pendant 3-4 minutes en les retournant à mi-cuisson ; sur l'autre plaque griller le pain pendant 3-4 minutes en le retournant à mi-cuisson. Composer le plat et servir.

CROSTINI À LA MOUSSE D'AUBERGINE

INGRÉDIENTS :

- 1 aubergine
- 100 g de ricotta
- poudre d'ail q.s.
- persil q.s.
- 40 ml d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 1 baguette

PRÉPARATION :

Laver les aubergines, les éplucher et les couper en tranches épaisses. Insérer la plaque lisse en bas, la laque grill en haut et mettre

l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°C et appuyer sur la touche START/STOP, pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, placer les aubergines sur la plaque inférieure et cuire pendant 8-10 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Couper les tranches d'aubergines grossièrement et les mettre dans un mixeur avec la ricotta, la gousse d'ail et le persil haché, une pincée de sel et une pincée de poivre, ainsi que l'huile. Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse et peu granuleux. Huiler le pain (coupé en tranches) avec l'huile d'olive et le faire griller à 240 °C en mode GRILL PAR CONTACT pendant 1-2 minutes selon le dorage voulu. Étaler la crème d'aubergine sur le pain grillé, arroser de deux cuillères à soupe d'huile et servir.

SALADE DE VIANDE, ROQUETTE ET TOMATES CERISES

INGRÉDIENTS :

- 2 tranches de viande de veau
- 100 g de roquette
- 10-12 tomates cerises
- 100 g de copeaux de grana padano
- sel
- huile d'olive

PRÉPARATION :

Préparer la salade de roquette et tomates cerises : laver la roquette, la poser sur un torchon propre pour la laisser sécher, couper les tomates en 4. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°C et appuyer sur la touche START/STOP, pour préchauffer le grill. Quand « READY » s'affiche sur l'écran, placer les tranches de viande huilées au préalable, presser avec la plaque supérieure et cuire 2-3 minutes selon la cuisson voulue. Couper la viande en lamelles et les placer sur le lit de roquette et tomates cerises, saler et ajouter les copeaux de grana padano. Assaisonner avec un filet d'huile.

CÔTES AROMATISÉES AU CAFÉ

INGRÉDIENTS :

- côtes de bœuf (2 de 250 g chacune)
- huile d'olive

POUR LE MÉLANGE D'ÉPICES AU CAFÉ :

- 2 cuillères à café de graines de cumin
- 2 cuillères à café de grains de café
- 2 cuillères à café de piment doux
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillères à café de gros sel
- 1 cuillère à café de poivre

PRÉPARATION :

Préparer le mélange d'épices au café : verser les graines de cumin et le café dans un robot et les réduire en poudre pas trop fine. Verser le mélange obtenu dans un saladier, ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Huiler légèrement la viande et assaisonner avec les épices; couvrir et laisser à température ambiante pendant environ 30 min. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure à 240°C. Appuyer sur la touche START/STOP pour préchauffer le grill et sur la touche SEAR pour les deux plaques.. Lorsque le message « SEAR » cesse de clignoter sur l'écran, placer la viande sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure, puis cuire pendant 6-8 minutes en fonction du degré de cuisson désiré. Servir chaud.

FILET DE BŒUF SAUCE AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS :

- 4 filets de bœuf
- sel
- poivre noir du moulin
- 2 gousses d'ail
- 20 ml de moutarde de Dijon
- 60 g de beurre
- huile d'olive

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS :

- 30 g de beurre
- 2 cuillères à café de gorgonzola
- 2 échalotes
- 300 g de champignons
- 1/2 verre à liqueur de whisky
- 200 g de crème
- jus de citron
- persil q.s.

PRÉPARATION :

Assaisonner la viande avec sel et poivre et la laisser reposer à température ambiante pendant une heure environ.

Préparer la sauce aux champignons : faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter l'échalote émincée et faites cuire pendant 2-3 min. Ajouter les champignons et faire cuire pendant encore 5 minutes. Ajoutez le whisky, faire cuire pendant 1 minute, ajouter un verre d'eau et faites cuire pendant une autre minute. Ajouter la crème liquide, le jus d'un citron, le persil, le gorgonzola et porter à ébullition.

Faire cuire jusqu'à ce que la sauce soit bien dense, saler et poivrer selon le goût et réserver.

Pendant ce temps, préparer la sauce qui sera badigeonnée sur les filets pendant la cuisson ; mettre le beurre, la moutarde et l'ail dans une petite casserole. Faire cuire à feux doux jusqu'à ce que le beurre fonde. Garder au chaud.

Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur 240 °C.

Appuyer sur le bouton START/STOP pour préchauffer le grill et sur la touche SEAR pour les deux plaques.

Badigeonner les filets avec la sauce des deux côtés : quand le message « SEAR » cesse de clignoter sur l'écran les mettre sur la plaque inférieure et fermer le grill. Faire cuire pendant 6-8 minutes en fonction de la cuisson voulue et de l'épaisseur des filets. À la fin de la cuisson, retirer les filets et les servir avec la sauce aux champignons préparée auparavant.

HAMBURGERS AU PAIN DE SEIGLE GRILLÉ

INGRÉDIENTS :

- 8 tranches de pain de seigle
- 500 g de viande hachée pur bœuf
- 100 g d'emmental en tranches
- 20 ml d'huile d'olive
- 2 oignons émincés
- beurre à température ambiante
- 2 cuillères à café de sauce Worchester
- sel
- poivre
- 1/2 cuillère à café de sucre

PRÉPARATION :

Préparer les steaks hachés : dans une terrine mélanger la viande hachée, la sauce Worchester, le sel, le poivre et bien amalgamer le tout. Former avec les mains les 4 steaks hachés d'une épaisseur d'environ 2 centimètres. Placer le grill en mode GRILL OUVERT et insérer la plaque lisse dans le logement inférieur et la plaque grill dans le logement supérieur. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur

240 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill.

Lorsque « READY » s'affiche sur l'écran, placer les oignons émincés assaisonnés avec l'huile d'olive et le sucre sur la plaque inférieure et faire cuire pendant 5-6 minutes environ en remuant constamment avec une spatule afin d'obtenir une cuisson uniforme et qu'ils soient bien fondants. En même temps, cuire les steaks hachés sur l'autre plaque pendant 12 minutes environ en les retournant au bout de 5-6 minutes environ (le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur des steaks hachés). Dès que les oignons sont cuits, les retirer de la plaque et faire griller les tranches de pain beurrées d'un seul côté pendant 1-2 minutes.

Mettre les tranches de pain sur une planche à découper, le côté grillé vers le haut, déposer dessus les oignons, poser les steaks hachés et recouvrir avec le fromage. Fermer le hamburger avec la tranche de pain, côté grillé vers le bas, appuyer sur le bouton « SANDWICH » ; quand l'écran affiche le message « READY », placer les hamburgers et bien presser avec la plaque supérieure.

Faire cuire pendant 2-3 minutes environ selon le dorage souhaité.

CÔTELETTES D'AGNEAU AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET AU ROMARIN

INGRÉDIENTS :

- 6 côtelettes d'agneau
- 10 g de romarin haché
- 10 g d'ail haché
- 100 ml de vinaigre balsamique
- 15 g de sucre
- sel
- poivre

PRÉPARATION :

Mélanger tous les ingrédients dans un récipient assez grand, couvrir et laisser mariner l'agneau au réfrigérateur pendant au moins 1-2 heures. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°C et appuyer sur la touche START/STOP pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, poser les côtelettes sur la plaque inférieure. Faire cuire pendant 11-13 minutes environ en fonction du degré de cuisson désiré et de l'épaisseur de la côtelette (il est conseillé de les retourner à mi-cuisson parce que l'os ne permet pas à la plaque supérieure d'être en contact avec la viande). Entre temps, faire réduire la marinade dans une casserole et en napper les côtelettes d'agneau grillées avant de servir.

BRÔCHETTES DE POULET, CRÈME AU MIEL ET LIMES

INGRÉDIENTS :

- 500 g de blanc de poulet

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- 1 cuillère à café de piment
- 1 cuillère à café de coriandre
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 oignons blancs
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillères à café de gingembre râpé
- 2 cuillères à café de sucre
- 10 ml de jus de citron vert
- 2 cuillères à café de gros sel
- poivre

INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME AU MIEL ET CITRON :

- 5 cl de crème fraîche
- 1/2 cuillère à café de zeste de citron vert râpé
- 10 ml de jus de citron vert
- 10 ml d'huile d'olive
- 10 ml de miel
- sel

PRÉPARATION :

Préparer la marinade : mettre tous les ingrédients dans un robot de cuisine et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mettre dans un plat creux le poulet coupé en dés de 2 cm de largeur et le recouvrir entièrement avec la marinade. Couvrir avec un film alimentaire et laisser mariner pendant 1-2 heures.

Préparer la crème en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier, couvrir avec le film transparent et conserver au réfrigérateur.

Piquer les morceaux de poulet sur les brochettes. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°C et appuyer sur la touche START/STOP pour préchauffer le grill.

Lorsque "READY" s'affiche sur l'écran, poser les brochettes sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 11-13 minutes environ en les retournant 1-2 fois. Servir les brochettes accompagnées de la crème au miel et citron.

CUISSSES DE POULET À LA PROVENÇALE

INGRÉDIENTS :

- 3 cuisses de poulet (550 g)

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- 25 cl de vin blanc sec
- 40 ml d'huile d'olive
- 30 ml de moutarde à l'ancienne
- 30 ml de vinaigre de vin blanc
- 4 cuillères à café d'herbes de Provence
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères à café de gros sel
- 1 cuillère à café de piment de Cayenne

PRÉPARATION :

Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, pratiquer quelques incisions dans la partie charnue des cuisses et les ouvrir légèrement. Plonger les cuisses dans le saladier et les enduire de marinade uniformément ; laisser mariner 2 à 3 heures. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 210°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Lorsque "READY" s'affiche sur l'écran, poser les cuisses de poulet sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 20-25 minutes environ en les retournant 2-3 fois. Lorsqu'elles sont cuites, les placer dans un plat et servir.

GAMBAS AU GRILL

INGRÉDIENTS :

- 16/20 gambas

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- persil q.s.
- 2 citrons
- sel
- poivre
- 2 gousses d'ail

PRÉPARATION :

Préparer la marinade : hacher finement l'ail et le persil, ajouter le jus du citron, saler et poivrer.

Laver les gambas, bien les sécher et les laisser mariner pendant au moins une demi-heure. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 210°C et appuyer sur la touche START/STOP.

pour préchauffer le grill.

Lorsque l'écran affiche le message « READY », placer les gambas égouttées sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 4-6 minutes.

SAUMON AU GRILL AVEC SAUCE AU YAOURT

INGRÉDIENTS :

- 500 g de filet de saumon
- huile d'olive

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE :

- 250 g de yaourt grec
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de sucre
- 20 g de ciboulette
- 20 g de persil
- poivre blanc

PRÉPARATION :

Préparer la sauce : laver et bien sécher le persil et la ciboulette et hacher l'ail à part.

Verser le yaourt dans un saladier, ajouter les aromates, l'ail, le sel, le sucre, le poivre et mixer jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 min.

Insérer la plaque lisse en bas, la plaque grill en haut et mettre l'appareil en mode FOUR GRILL. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur 240 °C.

Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill.

Quand l'écran affiche le message « READY », placer le filet huilé au préalable sur la plaque inférieure, refermer la plaque supérieure en mode FOUR GRILL (dans la position la plus proche des aliments mais sans le toucher) et faire cuire pendant 25-30 minutes environ (pour un meilleur résultat, retourner le saumon de 180° à mi-cuisson environ car la plaque est plus proche de l'aliment dans la partie arrière).

Une fois la cuisson terminée, placer le saumon dans un plat et servir accompagné de la sauce au yaourt.

CALAMAR AU GRILL

INGRÉDIENTS :

- 400 g de grand calamar
- 1 citron
- quelques brins de persil
- huile d'olive
- origan
- sel
- piment en poudre

PRÉPARATION :

Vider le calamar, enlever la tête, retirer le cartilage transparent à l'intérieur et bien le rincer.

Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 210°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Lorsque l'écran affiche le message « READY », placez le calamar préalablement huilé sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure et faire cuire pendant environ 10-12 minutes. Dans un saladier, préparer l'assaisonnement en mélangeant l'huile avec le persil haché, le jus de citron, une pincée d'origan, une pincée de sel et de piment.

Quand le calamar est cuit, le retirer du grill et l'assaisonner avec la sauce. Composer le plat et servir.

PANCAKE À LA BANANE

INGRÉDIENTS :

- 1 banane
- 2 œufs (1 entier + 1 blanc)
- 150 ml de lait
- 100 g de farine 00
- 70 g de beurre
- sel
- 2 cuillères à café de sucre
- 16 g de levure à gâteau

PRÉPARATION :

Éplucher la banane et l'écraser à la fourchette en purée. Dans un bol battre 1 œuf entier avec le sucre et verser le lait en filet en continuant de mélanger. Ajouter 50 g. de beurre fondu puis incorporer petit à petit la farine tamisée avec la levure, une pincée de sel et la purée de banane. Bien mélanger tous les ingrédients et laisser reposer la pâte 10 minutes au réfrigérateur.

Entre temps, monter le blanc en neige bien ferme.

Reprendre le mélange et y incorporer le blanc monté avec des mouvements délicats de bas en haut. Insérer la plaque lisse en bas, la plaque grill en haut et mettre l'appareil en mode

GRILL OUVERT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, beurrer légèrement les plaques, y verser 1 ou 2 cuillerées de pâte et l'étaler en formant un cercle. Laisser cuire 2 minutes environ, dès que des bulles se forment à la surface, le retourner et laisser cuire 2 minutes sur l'autre face. Les pancakes peuvent être agrémentés de nombreuses manières : crème au chocolat, sirop d'érable, myrtilles fraîches, copeaux de chocolat, miel, crème chantilly, sucre glace.

ANANAS GRILLÉ À LA GLACE

INGRÉDIENTS :

- 1 ananas
- miel
- sucre de canne
- menthe fraîche
- sucre glace
- glace à la vanille

PRÉPARATION :

Retirer les feuilles et la peau de l'ananas. Couper ensuite l'ananas en tranches de 1 à 2 cm et saupoudrer chaque tranche de sucre de canne des deux côtés. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Lorsque l'écran affiche le message « READY », badigeonner les tranches d'ananas de miel sur les deux faces et les placer sur la plaque. Fermer le grill et faire cuire pendant 5-6 minutes.

Une fois cuites, mettre les tranches dans un plat, décorer avec des feuilles de menthe fraîche, saupoudrer avec du sucre glace et servir avec des boules de glace.

UNIQUEMENT SI L'APPAREIL EST ÉQUIPÉ DES PLAQUES POUR GAUFRES

(disponibles comme accessoire à part)

GAUFRES CLASSIQUES

DOSES POUR : 8-10 gaufres

PRÉPARATION : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

- 315 g de farine 00
- 4 g de sel
- 5 g de levure à gâteau
- 4 g de bicarbonate
- 100 g d'œuf
- 490 ml de lait
- 80 ml d'huile végétale
- 30 g de sucre

PRÉPARATION :

Insérer les plaques pour gaufre. Mettre tous les ingrédients dans un saladier en commençant par les ingrédients liquides. Fouetter pendant 5 minutes pour amalgamer. Régler les thermostats sur la position souhaitée. Préchauffer la plaque à gaufres.

Lorsque l'écran affiche le message « READY », graisser la plaque à gaufre avec du beurre fondu ou un spray de cuisine anti-adhésif et verser une dose de pâte dans chaque moule de la plaque, à l'aide d'une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule.

Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (4-5 min).

Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Servir immédiatement.

GAUFRES BELGES

DOSES POUR : 10-12 gaufres

PRÉPARATION : 15 minutes

TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

- 460 g de farine à gâteau
- 1/2 cuillère à café de sel
- 5 g de levure à gâteau
- 30 g de sucre
- 4 œufs
- 460 g de lait tiède
- 70 g de beurre fondu
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

PRÉPARATION :

Insérer les plaques pour gaufres. Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel et la levure et réserver. Dans un autre saladier, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Ajouter l'extrait de vanille, le beurre fondu et le lait aux œufs et amalgamer avec un fouet.

Ajouter le mélange œufs-lait à la farine et amalgamer le tout. Ne pas trop mélanger. Dans un troisième saladier, monter les blancs en neige ferme avec un batteur électrique pendant 1-2 minutes. Avec une spatule en caoutchouc, incorporer soigneusement les blancs dans la pâte à gaufres. Ne pas trop mélanger.

Régler les thermostats sur la position souhaitée. Préchauffer la plaque à gaufres. Lorsque l'écran affiche le message « READY », graisser la plaque à gaufre avec du beurre fondu ou un spray de cuisine anti-adhésif et verser une dose de pâte dans chaque moule de la plaque, à l'aide d'une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (4-5 min). Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Servir immédiatement.

GAUFRES AU CHOCOLAT ET À LA CANNELLE

DOSES POUR : 8-10 gaufres

PRÉPARATION : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

- 460 g de farine 00
- 1 cuillère à café de sel
- 3 g de levure à gâteau
- 170 g de sucre
- 2 œufs
- 1345 g de lait tiède
- 80 g de beurre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 140 g de chocolat noir
- 60 g de cacao en poudre
- 6 g de cannelle

PRÉPARATION :

Insérer les plaques pour gaufres. Mettre le chocolat et le beurre dans un saladier pour micro-ondes et faire chauffer au four à micro-ondes à la puissance maximum pendant 30 secondes. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat et le beurre soient complètement fondus et que la pâte soit lisse. Laisser refroidir légèrement.

Dans un grand saladier battre avec un fouet les œufs, le lait et la vanille, incorporer le mélange beurre et chocolat refroidi, et mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Tamiser la farine, le sucre, le cacao en poudre, la cannelle, la levure et le sel ensemble dans un grand saladier. Ajouter le mélange de farine et des autres ingrédients aux œufs et mélanger le tout avec un fouet jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment lisse. Régler les thermostats sur la position souhaitée. Préchauffer la plaque à gaufres.

Lorsque l'écran affiche le message « READY », graisser la plaque à gaufre avec du beurre fondu ou un spray de cuisine anti-adhésif et verser une dose de pâte dans chaque moule de la plaque, à l'aide d'une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (5 min).

Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Servir immédiatement.