

# Cuisinart<sup>MD</sup>

## LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



**Gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>**

**GR-6SC**

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

# PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours suivre quelques règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes; utilisez la poignée et les boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessure. **N'immergez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un liquide quelconque.**
4. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps, ou quand il s'en trouve à proximité.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de poser ou déposer des pièces, ou avant de le nettoyer.
6. N'utilisez jamais un appareil électrique qui a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit ou dont le cordon ou la fiche sont endommagés. Confiez l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour le faire examiner, réparer ou régler, au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque d'occasionner des blessures, des incendies ou des chocs électriques.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. Débranchez l'appareil lorsque vous avez fini de l'utiliser.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
14. Pour débrancher l'appareil, appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** pour éteindre l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.
15. **MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, CONFIEZ TOUTES LES RÉPARATIONS À DU PERSONNEL AUTORISÉ.**
16. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le. Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire et que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

# CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

## POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

### INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour prévenir le risque que quelqu'un ne se blesse en trébuchant sur un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuché dessus.

### AVIS

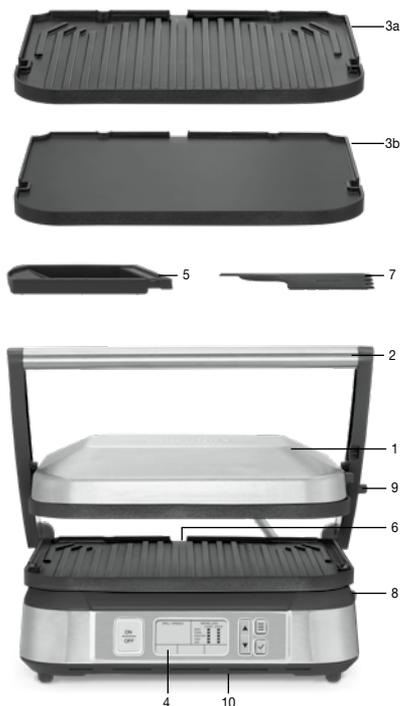
Pour réduire les risques de choc électrique, l'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

### TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité .....	2
Pièces et caractéristiques.....	3
Mise en service.....	3
Tableau de commande.....	4
Griddle <sup>MD</sup> fait tout.....	5
Instructions pour l'assemblage.....	6
Mode d'emploi .....	8
Conseils et suggestions.....	9
Nettoyage et entretien.....	9
Rangement .....	10
Recettes .....	10
Garantie .....	25

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

- Couvercle**  
En acier inoxydable, robuste et autoréglable; s'adapte à l'épaisseur des aliments.
- Poignée en acier inoxydable**  
Poignée robuste qui permet d'ouvrir et de fermer le couvercle.
- Plaques de cuisson réversibles amovibles**  
Antiadhésives et lavables au lave-vaisselle pour simplifier le nettoyage.
  - Face rainurée** : Pour griller biftecks, burgers, poulet et légumes.
  - Face lisse** : Pour cuire crêpes, œufs et bacon; et saisir des aliments.
- Panneau de commande et afficheur**  
Voir page 5.
- Ramasse-gouttes**  
Recueille les gras de cuisson. Amovible et lavable dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Goulotte d'égouttage**  
Conduit le gras vers le ramasse-gouttes.
- Grattoir**  
Spécialement conçu pour nettoyer les plaques après la cuisson. Lavable dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Boutons d'éjection des plaques**  
Une simple pression sur les boutons permet de dégager les plaques pour les retirer.
- Verrou de charnière**  
Permet d'ouvrir le couvercle complètement à plat, fournissant différentes positions de cuisson.
- Pied rabattable**  
Pied rabattable à l'avant que l'on sort pour cuire en mode sans fumée.
- SANS BPA**  
Toutes les matières avec lesquelles les aliments entrent en contact sont exemptes de BPA.



## MISE EN SERVICE

Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles ou autocollantes de votre gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup> de Cuisinart<sup>MD</sup>. Vérifiez que toutes les pièces énumérées ci-contre (**Pièces et caractéristiques**) sont présentes avant de mettre le matériel d'emballage au rancart. Vous voudrez peut-être conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous en auriez besoin ultérieurement.

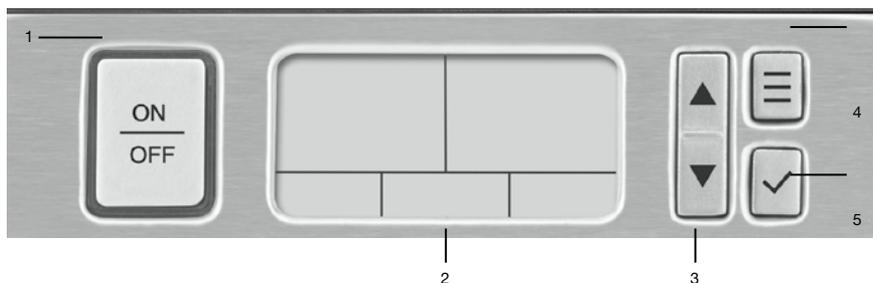
**ATTENTION** : Déballez votre nouveau gril avec soin. Il est livré avec deux accessoires : un ramasse-gouttes inséré dans le boîtier de l'appareil et un grattoir.

Avant d'utiliser votre tout nouveau gril la première fois, essuyez le boîtier, le couvercle et le panneau de commande avec un chiffon humide. Nettoyez parfaitement les plaques de cuisson, le ramasse-gouttes et le grattoir. Voyez les instructions d'assemblage pour savoir comment retirer les plaques.

Le boîtier et le couvercle du gril deviendront chauds durant la cuisson. Si vous devez modifier la position du couvercle en cours de cuisson, prenez soin de mettre des gants de cuisine afin de vous protéger contre les brûlures.

Les plaques rainurées et lisses réversibles sont interchangeables.

# FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE PANNEAU DE COMMANDE



## 1. Touche MARCHE/ARRÊT

Sert à allumer ou éteindre l'appareil.

## 2. Grand afficheur ACL

L'afficheur ACL rétroéclairé est facile à lire : il indique la fonction de cuisson (Gril/Crêpière ou Cuisson sans fumée), la température de la plaque supérieure et de la plaque inférieure, la minuterie, la fonction Saisir, le préchauffage de la plaque supérieure et de la plaque inférieure et la sélection d'aliments.

## 3. Touche fléchées vers le haut et vers le bas

Les touches ▲ et ▼ servent à augmenter ou à baisser la température des plaques

supérieure ou inférieure, à sélectionner la catégorie d'aliment en mode de cuisson sans fumée et à régler la minuterie, si désiré.

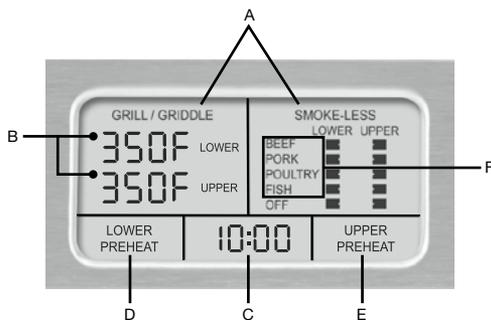
## 4. Touche de sélection

Sert à sélectionner la fonction : Gril/Crêpière ou Cuisson sans fumée.

## 5. Touche de confirmation

Sert à confirmer la fonction de cuisson Gril/Crêpière ou Cuisson sans fumée, à confirmer les températures et à démarrer la minuterie.

## AFFICHAGE DE DÉMARRAGE



## A. Fonction de cuisson

Gril/Crêpière ou Cuisson sans fumée.

## B. Température des plaques supérieure et inférieure

175 °F (80 °C) – Saisir en tranches de 25 degrés.

## C. Minuterie

Peut être réglée en mode progressif ou dégressif (voir le mode d'emploi).

## D. Préchauffage de la plaque inférieure

L'indication paraît sur l'afficheur quand la plaque inférieure est en train de préchauffer.

## E. Préchauffage de la plaque supérieure

L'indication paraît sur l'afficheur quand la plaque supérieure est en train de préchauffer.

## F. Sélection du groupe d'aliment pour les plaques supérieure et inférieure

L'indication paraît sur l'afficheur quand l'appareil est en mode de cuisson sans fumée.

# LE GRIDDLER<sup>MD</sup> FAIT TOUT!

Le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup> est l'appareil de cuisine par excellence, puisqu'il vous offre sept options de cuisson. Vous n'avez qu'à retourner les plaques de cuisson réversibles et qu'à régler la charnière pour l'utiliser comme gril de contact, presse à panini, gril double, crêpière double, combiné gril-crêpière ou gril sans fumée, avec commandes de température indépendantes. Voyez les **instructions d'assemblage** et le mode d'emploi.

## GRIL DE CONTACT

Utilisez votre gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup> comme gril de contact pour faire cuire des burgers, des morceaux de viande désossée, des coupes de viande minces et des légumes.

Le gril de contact est l'idéal quand vous voulez un repas vite fait ou que vous désirez une méthode de grillage saine. Sur le gril de contact, les aliments cuisent rapidement, parce qu'ils grillent des deux côtés à la fois. Les plaques rainurées combinées à la goulotte à l'arrière des plaques permettent l'égouttage du gras.

Le gril de contact s'utilise généralement avec la face rainurée des plaques.

Vous n'avez qu'à fermer le couvercle de sorte qu'il repose uniformément sur le dessus des aliments jusqu'à ce que ceux-ci aient atteint la température de cuisson voulue.

L'appareil est muni d'une poignée et d'une charnière uniques qui permettent au couvercle de s'adapter à l'épaisseur des aliments. Vous pouvez aussi bien faire griller de minces tranches de pomme de terre qu'un épais bifteck de surlonge avec les mêmes résultats.

Lorsque vous faites cuire différents aliments sur le gril de contact, il est important de choisir des aliments de la même épaisseur afin que le couvercle repose uniformément dessus.



## PRESSE-PANINI

Utilisez votre gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup> comme presse-panini pour griller des sandwichs, des pains et des quésadillas.

Le mot panini signifie « sandwich grillé » en italien. Le panini peut être fait de n'importe quelle combinaison d'ingrédients (légumes, viandes et fromages) entre deux tranches de pain frais. Le sandwich est ensuite pressé entre les plaques afin de griller le pain et de réchauffer

les ingrédients. Expérimentez avec différentes combinaisons d'ingrédients sucrés ou salés pour vos repas. Nous vous recommandons d'utiliser du pain frais, car vos paninis n'en seront que plus savoureux.

Les pains les plus populaires pour les paninis sont la fougasse (un plat souvent cuit avec du romarin, de sel et de l'oignon sur le dessus), la ciabatta (un pain au levain rectangulaire et légèrement bombé) et le pain italien classique tranché épais. Mais tout type de pain tranché donnera de bons résultats.

Le presse-panini s'utilise généralement avec la face rainurée des plaques, simplement parce que les paninis sont traditionnellement marqués de stries dorées. Cependant, selon le genre de sandwichs que vous faites, vous pouvez utiliser la face lisse des plaques ou une combinaison des deux faces.

Le presse-panini fonctionne de la même façon que le gril de contact. L'appareil est muni d'une poignée et d'une charnière uniques qui permettent au couvercle de s'adapter à l'épaisseur du sandwich que vous préparez pour qu'il repose dessus uniformément. Vous pouvez appuyer légèrement sur la poignée pour aplatir le sandwich et le réchauffer à votre goût.



Lorsque vous pressez plusieurs paninis en même temps, il est important de veiller à ce qu'ils aient à peu près la même épaisseur pour que le couvercle repose dessus uniformément.

## GRIL DOUBLE

Utilisez votre gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup> comme gril double pour cuire des burgers, des biftecks et de la volaille (évités le poulet non désossé, parce qu'il ne cuit pas uniformément sur le gril double), des poissons et des légumes.

On dit « gril double » parce que le couvercle est ouvert complètement à plat, ce qui double la surface de cuisson. Il faudra tourner les aliments durant la cuisson parce que leurs deux faces ne sont plus en contact avec les plaques.

Le gril double s'utilise avec la face rainurée des plaques.

Le gril double est la méthode de cuisson qui offre le plus de souplesse parce que vous avez alors une surface de cuisson maximale (200 pouces carrés



[1290 cm<sup>2</sup>]). Il permet de faire cuire un seul aliment en grandes quantités ou différents aliments séparément sur les deux plaques pour en préserver les saveurs individuelles.

Enfin, le grill double peut également recevoir des coupes de viande de différentes épaisseurs, ce qui vous permet de faire cuire chaque morceau, à votre goût.

### CRÊPIÈRE DOUBLE

Utilisez votre grill de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup> comme crêpière double pour cuire des crêpes, des œufs, du pain doré, des pommes de terre rissolées et des viandes à petit-déjeuner.

La crêpière double s'utilise avec les faces lisses des plaques. Le couvercle est ouvert complètement à plat, ce qui crée une surface de cuisson double.

Il faudra tourner les aliments durant la cuisson parce que leurs deux faces ne sont plus en contact avec les plaques.

La crêpière double est toute indiquée pour la préparation du petit-déjeuner pour deux ou pour toute la famille. Sa grande surface permet d'y cuire plusieurs aliments à la fois ou votre aliment préféré en grande quantité.

### COMBINÉ GRIL-CRÊPIÈRE

Utilisez votre grill de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup> comme combiné grill-crêpière pour cuire des repas complets comme des œufs au bacon ou un bifteck avec des pommes de terre en même temps.

Le combiné grill-crêpière s'utilise avec la face lisse de la plaque inférieure et la face rainurée de la plaque supérieure. Le couvercle est ouvert complètement à plat.

### CUISSON SANS FUMÉE

Le grill de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup> s'utilise en mode Cuisson sans fumée avec n'importe laquelle des options de cuisson - grill de contact, presse à panini, grill double, crêpière double ou combiné grill-crêpière - décrites ci-dessus. Le mode de cuisson sans fumée offre des programmes et des réglages de température précis en fonction des aliments que l'on cuit qui empêchent la production de fumée de fumée en réduisant la quantité de gras qui sont brûlés. Pour utiliser l'appareil en mode Cuisson sans fumée, voir ce mode dans les instructions d'assemblage.

### AVANTAGE DUOCONTROL<sup>MC</sup>

Les plaques ont des commandes de réglage de la température indépendantes de sorte que vous pouvez cuire des aliments différents en même temps, chacun à la température qui lui convient.

## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Placez le grill de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup> sur une surface propre et plate où vous ferez la cuisson. L'appareil peut être utilisé dans plusieurs positions différentes :



**Fermé** – Le couvercle (plaque supérieure) repose à plat sur la base (plaque inférieure). C'est la position de démarrage et de chauffage pour le grill de contact ou la presse-panini.

**Ouvert** – Le couvercle (plaque supérieure) est ouvert à un angle d'un peu plus de 90 degrés. Ouvrez le couvercle dans cette position avant d'utiliser l'appareil comme grill de contact ou comme presse-panini.

Pour mettre l'appareil dans cette position, vous n'avez qu'à lever la poignée jusqu'à ce que vous la sentiez se verrouiller : le couvercle reste dans cette position jusqu'à ce que vous le fermiez ou que vous l'ouvriez complètement à plat.

Le couvercle reste en position verticale jusqu'à ce que vous abaissiez la poignée pour la cuisson.

Alors, la charnière se « débloque » pour que la plaque supérieure repose à plat sur les aliments, assurant ainsi une cuisson uniforme sur le dessus et le dessous. Quand vous levez la poignée pour ouvrir l'appareil à la fin de la cuisson, le couvercle reste dans la position « flottante ». Afin de le re-verrouiller en position verticale, vous devez le refermer, sans aliments sur la plaque, puis le rouvrir.



**Double (à plat)** – Le couvercle (plaque supérieure) est égal avec la base (plaque inférieure). Les deux plaques sont au même niveau de manière à former une plus grande surface de cuisson. C'est la position du grill double, de la crêpière double et du combiné grill-crêpière.

Pour régler l'appareil dans cette position,



vous devez débloquer le verrou de charnière qui est situé sur le bras droit.

En tenant la poignée de la main gauche, faites glisser le verrou vers l'avant de la main droite. Poussez la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que la poignée repose à plat sur le comptoir. L'appareil restera dans cette position jusqu'à ce que vous leviez la poignée pour refermer le couvercle.

Si le couvercle de l'appareil est déjà ouvert et que vous souhaitez le mettre à plat, vous devez tirer la poignée légèrement vers vous (cela a pour effet d'enlever la pression sur la charnière), puis abaissez et maintenez le verrou de charnière. Poussez la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que le couvercle repose à plat.



### Cuisson sans fumée

Pour utiliser le mode Cuisson sans fumée, vous devez modifier la position des plaques, comme suit :

1. Placer la base (plaque inférieure) en position inclinée en tirant le pied rabattable à l'avant
2. Placer le couvercle (plaque supérieure) en position inclinée en réglant la charnière

### Position double (à plat) sans fumée —

Le couvercle et la base sont tous les deux inclinés vers l'intérieur, formant un « v ». Les deux plaques forment une grande surface de cuisson. C'est la position du gril double, de la crêpière double et du combiné gril-crêpière.

Pour régler l'appareil dans cette position, dépliez le pied rabattable (à l'avant, en dessous de l'appareil) vers vous; la base sera inclinée vers l'intérieur. Ensuite, débloquez le verrou de charnière qui est situé sur le bras droit. En tenant la poignée de la main gauche, avec la main droite, levez et retenez le verrou de charnière. Poussez la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que le couvercle dépasse légèrement la position ouverte. Relâcher le verrou et continuez à pousser la poignée jusqu'à la position de verrouillage suivante : **elle sera légèrement plus haute que le comptoir** et le couvercle sera incliné vers l'intérieur.

**REMARQUE** : Lorsque l'appareil est en position double sans fumée, vous pouvez choisir le mode de cuisson sans fumée pour l'une ou l'autre plaque ou les deux.

**Position fermée sans fumée** — Le couvercle (plaque supérieure) repose à plat sur la base (plaque inférieure). Pour régler l'appareil dans cette position pour griller sans fumée, dépliez le pied rabattable (à l'avant, en dessous de l'appareil) vers vous; la base sera inclinée vers l'intérieur.

**Position ouverte sans fumée** — Le couvercle (plaque supérieure) est ouvert à un angle d'un peu plus de 90 degrés. Ouvrez le couvercle dans cette position avant d'utiliser l'appareil comme gril de contact ou comme presse-panini. Pour régler l'appareil dans cette position pour griller sans fumée, dépliez le pied rabattable (à l'avant, en dessous de l'appareil) vers vous; la base sera inclinée vers l'intérieur.

### Pose des plaques de cuisson

Ouvrez l'appareil dans sa position double, panneau de commande devant vous. Posez une plaque à la fois. Chaque plaque est conçue spécifiquement pour la base ou pour le couvercle.

Lorsque vous vous tenez devant l'appareil, la goutte d'égouttage doit être située à l'arrière de la plaque. Repérez les supports métalliques au centre du boîtier. Inclinez l'arrière de la plaque et alignez les fentes à l'arrière de la plaque avec les supports. Glissez la plaque en dessous des supports et appuyez sur le devant de la plaque : elle s'enclenchera en position. Tournez l'appareil de l'autre côté et procédez de la même façon pour poser l'autre plaque dans le couvercle.

### Dépose des plaques de cuisson

Une fois que l'appareil a refroidi, ouvrez-le dans sa position double. Repérez le bouton d'éjection des plaques sur un côté.

Appuyez fermement sur le bouton : la plaque se dégagera et se soulèvera légèrement. Saisissez la plaque à deux mains, glissez-la hors des supports métalliques et sortez-la de la base. Répétez pour l'autre plaque.



### Dépose des plaques de cuisson

Une fois que l'appareil a refroidi, ouvrez-le dans sa position double. Repérez le bouton d'éjection des plaques sur un côté. Appuyez fermement sur le bouton : la plaque se dégagera et se soulèvera légèrement.

Saisissez la plaque à deux mains, glissez-la hors des supports métalliques et sortez-la de la base. Répétez pour l'autre plaque.



## Pose du ramasse-gouttes

Glissez le ramasse-gouttes dans le boîtier, sur le côté, en suivant les instructions gravées dessus.

Le gras des aliments s'écoule des plaques par la goulotte d'égouttage dans le ramasse-gouttes. Après l'utilisation, laissez l'appareil refroidir parfaitement avant de retirer le ramasse-gouttes pour le vider et le nettoyer. Le ramasse-gouttes est lavable au lave-vaisselle.

## MODE D'EMPLOI

Au moment de commencer à cuire les aliments, le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup> doit être sur une surface plate, le ramasse-gouttes doit avoir été inséré en place et les plaques doivent avoir placées dans les positions désirées. Branchez le gril dans une prise électrique et appuyez sur n'importe quelle touche : l'afficheur ACL présente l'écran de démarrage pendant plusieurs secondes.

### Sélection de la fonction de cuisson :

Quand l'indication **GRIL/CRÊPIÈRE** paraît, clignotante, sur l'afficheur, c'est le moment de sélectionner et de confirmer la fonction de cuisson. Appuyez sur la touche de sélection jusqu'à ce que la fonction désirée - Gril/Crêpière ou Cuisson sans fumée - soit affichée, puis confirmez-la en appuyant sur la touche de confirmation : l'indication cesse de clignoter.

## CUISSON EN MODE GRIL/CRÊPIÈRE

### Réglage de la température :

Une fois que vous avez confirmé la fonction de cuisson **GRIL/CRÊPIÈRE**, les mots **INF.**, **SUP.** et la température clignoteront en séquence. À ce point-ci, vous avez trois options de réglage de la température : celle de la plaque inférieure, celle de la plaque supérieure ou la même pour les deux plaques. Appuyez sur la touche de confirmation pour sélectionner la plaque dont vous désirez régler la température. Une fois la plaque confirmée, l'indication correspondante **INF.** ou **SUP.** cesse de clignoter et l'indication de température correspondante se met à clignoter.

Pour régler la température de cuisson de l'une ou de l'autre plaque, appuyez sur la touche ▲ pour monter la température ou la touche ▼ pour la baisser. La température défile par tranches de 25 degrés. Lorsque la température désirée est affichée, appuyez sur la touche de confirmation.

Procédez de la même façon pour régler la température de l'autre plaque. Si vous utilisez une seule plaque pour cuire, sélectionnez **ARRÊT** pour la plaque que vous n'utiliserez pas.

Si vous désirez griller **SANS FUMÉE** sur une plaque, abaissez et maintenant la touche

de sélection pour passer en mode de sélection de la fonction.

**REMARQUE :** Si vous avez confirmé l'utilisation des deux plaques, appuyez sur la touche ▲ ou la touche ▼ pour régler les deux températures simultanément.

Lorsque les températures confirmées clignotent, l'appareil commencera à préchauffer et les mots **PRÉCHAUF. INF.** ou **PRÉCHAUF. SUP.** paraîtront pour les plaques utilisées.

Lorsque les températures de réglage sont atteintes, le gril émet trois bips sonores, les températures cessent de clignoter et le mot **PRÉCHAUF.** s'efface.

### Réglage de la minuterie :

Lorsque le gril a atteint la température de réglage, l'indication **00:00** paraît, clignotante, sur l'afficheur. C'est le moment de régler la minuterie.

- **Minuterie à compte décroissant** – Pour régler la durée de cuisson, abaissez la touche ▲ pour augmenter la durée ou ▼ pour la réduire. Abaissez et maintenez la touche ▲ ou ▼ pour régler la minuterie en tranche de 1 minute.

**REMARQUE :** La minuterie se règle par tranches de 30 secondes (durée de cuisson maximale : 60:00).

Mettez les ingrédients à cuire sur les plaques, puis appuyez sur la touche de confirmation pour démarrer la minuterie. Si la minuterie n'est pas réglée dans la minute qui suit l'indication **00:00**, celle-ci sera remplacée par **\_\_ : \_\_**. Il est possible de régler la minuterie à l'aide des touches ▲ ou ▼ en tout temps pendant la durée de cuisson. Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée, le gril émet trois bips sonores et la minuterie commence à compter en montant, indiquant le temps qui s'est écoulé depuis la fin de la durée de cuisson. L'appareil continue d'émettre un signal sonore de trois bips aux dix secondes tant que la cuisson n'est pas arrêtée. Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur la touche de confirmation.

- **Minuterie à compte croissant** – Lorsque le gril a atteint la température de réglage, l'indication **00:00** paraît, clignotante, sur l'afficheur. Mettez les ingrédients à cuire sur les plaques, puis appuyez sur la touche de confirmation pour démarrer la minuterie. La minuterie commence à compter en montant de **00:00** jusqu'à **60:00** (durée de cuisson maximale). Si elle atteint **60:00**, le gril émet trois bips sonores et s'éteint.

### Modification des réglages :

Pour modifier n'importe lequel des réglages (fonction, température et minuterie) en tout temps pendant la cuisson, abaissez et maintenez la touche de sélection pour faire défiler les différents réglages possibles sans arrêt; lorsque le réglage désiré paraît sur l'afficheur, relâchez la touche : le réglage à modifier sera alors clignotant.

Une fois que vous avez modifié et confirmé le réglage, l'afficheur passe à la fonction suivante.

## CUISSON SANS FUMÉE

Le mode de cuisson sans fumée présente quatre programmes d'aliments : bœuf, porc, volaille et poisson. Il permet également d'éteindre l'une ou l'autre plaque (ce qui est d'ailleurs le réglage par défaut).

### Sélection du groupe d'aliments :

Une fois que vous avez confirmé la fonction Cuisson sans fumée, les mots INF. et SUP. clignoteront en séquence. À ce point-ci, vous avez trois options de réglage du groupe d'aliments : celui de la plaque inférieure, celui de la plaque supérieure, ou le même pour les deux plaques. Appuyez sur la touche de confirmation pour sélectionner la plaque dont vous désirez régler le groupe d'aliments. Une fois la plaque confirmée, l'indication correspondante INF. ou SUP. cesse de clignoter et l'indication du groupe d'aliments correspondant se met à clignoter.

Procédez de la même façon pour régler le groupe d'aliments de l'autre plaque. Si vous utilisez une seule plaque pour cuire, sélectionnez **ARRÊT** pour la plaque que vous n'utiliserez pas.

Si vous désirez cuire en mode **GRIL/CRÉPIÈRE** sur une plaque, abaissez et maintenant la touche de sélection pour passer en mode de sélection de la fonction.

**REMARQUE :** Si vous avez confirmé l'utilisation des deux plaques, appuyez sur la touche ▲ ou la touche ▼ pour régler les deux groupes d'aliments simultanément.

Lorsque les groupes d'aliments confirmés clignotent, l'appareil commencera à préchauffer et les mots PRÉCHAUF. INF. ou PRÉCHAUF. SUP. paraîtront pour les plaques utilisées.

Lorsque les températures de réglage sont atteintes, le gril émet trois bips sonores, les cases associées aux groupes d'aliments cessent de clignoter et le mot PRÉCHAUF. s'efface.

## CONSEILS ET SUGGESTIONS

- L'appareil peut mettre jusqu'à dix minutes pour atteindre la température de fonctionnement.
- Voyez les recommandations dans le guide de cuisson et les tableaux de cuisson à la page 23 du livret de recettes.
- Soyez très prudent pendant la cuisson, car le boîtier deviendra chaud. Pour ouvrir le couvercle, saisissez la poignée. Les bras sont fabriqués en aluminium moulé sous pression et deviendront chauds. N'y touchez pas durant la cuisson ni immédiatement après.

- Le couvercle est fait d'acier inoxydable et deviendra très chaud pendant la cuisson. N'y touchez pas pendant la cuisson ni immédiatement après. Si vous devez modifier sa position, mettez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Le boîtier inférieur est fait de plastique. Il deviendra chaud pendant la cuisson. Si vous devez déplacer l'appareil en cours de cuisson, prenez soin de porter des gants de cuisine et de le manipuler par le boîtier seulement. Ne touchez pas le couvercle.
- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le manipuler.
- La première fois que vous utilisez votre nouveau gril, il en émanera une petite odeur et une légère fumée. C'est normal pour les appareils qui ont des surfaces antiadhésives.
- Le gril est livré avec un grattoir noir, spécialement conçu pour nettoyer les faces rainurées ou lisses des plaques après la cuisson. Vous devez laisser les plaques refroidir pendant au moins 30 minutes avant de les nettoyer avec le grattoir, car autrement la chaleur risque de faire fondre le plastique.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal sur la surface antiadhésive des plaques de cuisson pour ne pas l'abîmer.
- Ne laissez jamais d'ustensiles en plastique, ni le grattoir reposer sur les plaques de cuisson chaudes.
- Entre chaque recette, grattez les plaques à l'aide d'un ustensile en bois ou en plastique pour enlever les résidus d'aliments et les diriger par la goutte d'égouttage dans le ramasse-gouttes. Ensuite, passez un essuie-tout sur les plaques avant de faire la recette suivante.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer.**

- Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
- Enlevez tout résidu d'aliment sur les plaques de cuisson à l'aide du grattoir fourni. Le grattoir peut être lavé à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Videz le ramasse-gouttes après qu'il a refroidi. Il peut être lavé à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

- Enlevez les plaques de cuisson du boîtier en appuyant sur les boutons d'éjection. Attendez qu'elles aient refroidi parfaitement (au moins 30 minutes) avant de les manipuler. Les plaques de cuisson peuvent être lavées au lave-vaisselle. N'utilisez pas d'objets métalliques, comme des couteaux ou des fourchettes, ni de tampons à récurer pour les nettoyer, car cela risquerait d'abîmer le revêtement antiadhésif.
- Après avoir fait cuire des fruits de mer, essuyez les plaques de cuisson avec du jus de citron pour éviter de contaminer la saveur du mets que vous ferez cuire ensuite.
- Le boîtier, le couvercle et le tableau de commande se nettoient avec un chiffon doux et sec. Pour enlever les taches rebelles, utilisez un linge humide. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer rugueux.

Confiez toute autre opération d'entretien à un technicien qualifié autorisé.

## RANGEMENT

Vérifiez toujours que le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup> a refroidi et qu'il est sec avant de le ranger.

Le cordon d'alimentation peut être enroulé autour de la base du boîtier.

Rangez les plaques de cuisson et le ramasse-gouttes dans l'appareil. Rangez le grattoir dans un tiroir ou une armoire.

## RECETTES

Crêpes aux bleuets et au babeurre.....	11
Sandwich mexicain du petit-déjeuner.....	11
Pain aux œufs doré.....	12
Galettes de pommes de terre rissolées.....	12
Haricots verts grillés avec pesto menthe et noix de Grenoble.....	13
Salade de pêches grillées.....	13
Salade de légumes grillés.....	14
Burger végétarien aux haricots noirs.....	14
Quésadillas au poulet Buffalo.....	15
Saumon à la charmoula avec pommes de terre rôties.....	15
Sandwich cubain.....	16
Brochettes à la grecque.....	17
Pizza grillée au bacon et aux olives.....	17
Hamburgers avec oignons caramélisés et gruyère.....	18
Panini italien au poulet grillé.....	18
Côtelettes de porc, façon latine.....	19
Fajitas aux crevettes.....	19
Bifteck de hampe avec sauce chimichurri.....	20
Panini grillé avec avocat, fromage et tomate.....	20
Panini noisettes et chocolat avec fraises.....	21
Ananas grillé.....	21
Panini s'mores.....	22

## Crêpes aux bleuets et au babeurre

Ces crêpes légères et moelleuses ont un petit goût piquant qu'elles tiennent du babeurre et du citron.

**Plaques :** Griddle

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position double

Donne environ 12 crêpes de 4 po (10 cm).

- 1½ **t. (375 ml) de farine tout usage non blanchi**
- 1½ **c. à thé (7,5 ml) de poudre à pâte**
- ½ **c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de sel cascher**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de cannelle moulue**
- 1½ **t. (375 ml) de babeurre**
- 2 gros œufs**
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable pur**
- ½ **c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur**
- 1 t. (250 ml) de bleuets frais**
- ½ **c. à thé (2,5 ml) de zeste de citron râpé**
- 1 c. à thé (5 ml) de beurre non salé (facultatif)**

1. Mettre la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle dans un grand bol à mélanger. Combiner à l'aide d'un fouet; réserver.
2. Combiner le babeurre, les œufs, le sirop d'érable et la vanille à l'aide d'un fouet. Ajouter les ingrédients secs réservés et remuer seulement jusqu'à ce que le tout soit à peine combiné (il peut rester des ingrédients secs). Ajouter les bleuets et le zeste de citron; plier. Ne pas trop mélanger pour éviter que les crêpes soient dures.
3. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction GRIL/CRÉPIÈRE et régler à 350 °F (180 °C).
4. Lorsqu'il est chaud, verser ¼ t. (60 ml) de pâte sur les plaques (pour que les crêpes goûtent plus le beurre, on peut faire fondre environ 1 c. à thé (5 ml) de beurre sur chaque plaque avant d'y verser la pâte) et régler la minuterie à compte croissant. Cuire pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à la formation de bulles. Tourner et cuire pendant 3 minutes.
5. Transférer les crêpes sur des assiettes chaudes pour servir. Pour garder les crêpes chaudes jusqu'au moment de les servir, on peut les garder sur une grille dans une plaque à pâtisserie dans le four à 200 °F (95 °C). Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.

*Valeur nutritive par portion (2 crêpes) :*  
*Calories 189 (32 % des lipides) • glucides 24 g*  
*protéines 7 g • lipides 7 g • lipides saturés 2 g*  
*cholestérol 171 mg • sodium 203 mg*  
*calcium 102 mg • fibres 1 g*

## Sandwich mexicain de petit-déjeuner

Pour un sandwich plus épicé, utilisez de la saucisse chorizo piquante fumée

**Plaques :** inférieure lisse et supérieure rainurée

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position double, puis fermée

Donne 2 sandwiches.

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale, divisée**
- 4 œufs**
- 2 pains Kaiser, coupés en deux sur l'épaisseur**
- ½ **avocat**
- 2 oz (57 g) de saucisse chorizo, tranchée finement de biais**
- 2 c. à soupe (30 ml) de salsa verte de commerce, plus une quantité additionnelle comme accompagnement**
- 2 tranches de fromage Monterey Jack**
1. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction GRIL/CRÉPIÈRE et régler à 350 °F (180 °C).
  2. Lorsque le gril est chaud, verser 2 c. à thé (10 ml) d'huile végétale en un filet sur la plaque inférieure. Casser les œufs dessus. Régler la minuterie à compte croissant pour 5 minutes. Après 3 minutes (le blanc d'œuf est ferme et opaque), tourner les œufs. À l'expiration de la durée de cuisson, transférer deux des œufs sur chaque moitié du dessous; réserver.
  3. Pendant que les œufs cuisent, diviser l'avocat également entre les deux moitiés du dessus, l'écraser et l'étaler en une couche égale à l'aide d'une fourchette; réserver.
  4. Lorsque les œufs sont cuits, mettre la saucisse sur la plaque inférieure et fermer le gril. Régler la température à 425 °F (220 °C). Quand la saucisse est réchauffée, la transférer en une couche égale sur les œufs disposés sur les moitiés de dessous.
  5. Arroser chaque sandwich de 1 c. à soupe (15 ml) de salsa. Garnir d'une tranche de fromage. Couvrir des moitiés de dessus tartinées d'avocat.
  6. Badigeonner le dessus de chaque sandwich avec le reste de l'huile. Transférer les deux sandwiches sur le gril. Fermer le gril et régler la minuterie à compte croissant. Appuyer légèrement sur les sandwiches pendant

20 secondes environ. Cuire pendant 4 minutes en tout, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que les dessus soient marqués de stries dorées.

- Retirer du gril et laisser refroidir légèrement. Couper en deux de biais. Servir, accompagné de salsa.

*Valeur nutritive par portion (un sandwich) :*  
Calories 789 (59 % des lipides) • glucides 42 g  
protéines 39 g • lipides 52 g • lipides saturés 18 g  
cholestérol 435 mg • sodium 1229 mg  
calcium 482 mg • fibres 4 g

## Pain du sabbat doré

Le pain du sabbat se prête parfaitement au pain doré. C'est un pain très moelleux à la structure robuste qui imbibé le mélange d'œufs et de lait mieux que tout autre pain.

**Plaques :** lisses

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position double

Donne 8 portions.

- 8 **gros œufs**
- 2 **t. (500 ml) de lait écrémé (ou autre au goût)**
- 1 **c. à soupe (15 ml) d'extract de vanille pur**
- 2 **c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable pur**
- 1 **c. à thé (5 ml) de cannelle moulue**  
**Pincée de muscade moulue**
- 1 à 2 **pincées de sel cascher**
- 8 **tranches de pain du sabbat de ¼ po (1,9 cm) d'épaisseur**  
**Beurre non salé ou huile de noix de coco (pour huiler les plaques)**  
**Sucre à glacer pour servir**  
**Fruits frais pour servir**

- Combiner les œufs, le lait, la vanille, le sirop d'érable, la muscade et le sel dans un bol de taille moyenne à l'aide d'un fouet. Verser dans un plat de cuisson de 13 x 9 po (33 x 23 cm).
- Tremper la moitié des tranches de pain dans le mélange d'œufs et les tourner pour bien les imbibé.
- Pendant ce temps, Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction GRIL/CRÉPIÈRE et régler à 350 °F (180 °C).
- Lorsque l'appareil est chaud, mettre les tranches de pain trempées sur les plaques et régler la minuterie à compte croissant. Cuire pendant 3½ à 4 minutes de chaque côté. Pendant que le premier lot cuit, tremper le reste des tranches de pain dans le mélange.

- Retirer les tranches de pain doré cuites et les garder chaudes au four. Cuire le reste.
- Au moment de servir, saupoudrer de sucre à glacer et garnir de fruits frais et de sirop d'érable, au goût.

*Valeur nutritive par tranche : Calories 195 (32 % des lipides) • glucides 25 g • protéines 7 g lipides 7 g • lipides saturés 3 g cholestérol 172 mg • sodium 208 mg calcium 116 mg • fibres 1 g*

## Galettes de pommes de terre rissolées

Pour empêcher les pommes de terre de brunir, il faut les remuer dans un bain d'eau salée dès qu'elles sont coupées et les essorer ensuite.

**Plaques :** lisses

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position double

Donne 8 portions.

- 2 **t. (500 ml) d'eau**
  - 2 **c. à thé (10 ml) plus 1 pincée de sel cascher, divisé**
  - 1 **lb (454 g) de pommes de terre Yukon Gold**  
**Pincée de poivre noir frais moulu**
  - 3 **c. à soupe (45 ml) d'huile végétale, plus une quantité additionnelle pour badigeonner les plaques**
- Verser l'eau et 2 c. à thé (10 ml) du sel dans un bol à mélanger de taille moyenne. Dissoudre le sel en battant à l'aide d'un fouet; réserver.
  - Râper les pommes de terre à l'aide du disque déchiqueteur moyen d'un robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> ou d'une râpe et les transférer immédiatement dans l'eau salée. Remuer, égoutter, transférer dans un linge de cuisine et essorer.
  - Mettre les pommes de terre dans un bol à mélanger. Ajouter la dernière pincée de sel, le poivre et 3 c. à soupe (45 ml) d'huile; remuer.
  - Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction GRIL/CRÉPIÈRE et régler à 425 °F (220 °C).
  - Lorsque l'appareil est chaud, badigeonner les plaques avec l'huile additionnelle. Mettre les pommes de terre assaisonnées en portion de ¼ t. (60 ml) à raison de quatre sur chaque plaque. Régler la minuterie à compte croissant. Aplatir les galettes légèrement à l'aide d'une spatule qui résiste à la chaleur. Badigeonner le dessus de l'huile additionnelle et cuire pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que le dessous soit doré et croustillant. Tourner

- les galettes avec soin et cuire de l'autre côté pendant 8 minutes, jusqu'à ce que le dessous soit croustillant.
6. Retirer et transférer sur une grille pour conserver la croustillance pendant la cuisson du prochain lot de pommes de terre.

*Valeur nutritive par galette : Calories 89 (51 % des lipides) • glucides 10 g • protéines 1 g lipides 5 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 0 mg sodium 146 mg • calcium 7 mg • fibres 1 g*

## Haricots verts grillés avec pesto menthe et noix de Grenoble

Une fois refroidis avec le pesto, ces haricots verts ont un goût encore plus savoureux.

Parfaits quand vous recevez à dîner.

**Plaques :** rainurées

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position fermée

Donne 2/3 tasse (160 ml) de pesto et 2 1/2 tasses (625 ml) de haricots verts.

- 1 petite gousse d'ail
- 1 oz (28 g) de feuilles de menthe fraîches
- 1 morceau de 1 po (2,5 cm) d'écorce de citron
- 1/4 t. (60 ml) de noix de Grenoble grillées
- 1 c. à soupe (15 ml) de parmesan râpé
- 2 c. à thé (10 ml) de jus de citron
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
- 1/2 t. (125 ml) d'huile d'olive vierge extra plus 1 c. à soupe (15 ml), divisés
- 16 oz (453 g) d'haricots verts, lavés et parés
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
- 1/4 c. à thé (1 ml) de zeste de citron râpé

1. Préparer le pesto : Hacher l'ail finement dans un hachoir-broyeur. Racler les parois du bol du hachoir. Ajouter les feuilles de menthe et l'écorce de citron. Hacher grossièrement par impulsions. Ajouter le reste des ingrédients, sauf l'huile d'olive, et combiner par impulsions. Pendant que le hachoir-broyeur tourne, ajouter la 1/2 t. (125 ml) d'huile d'olive par l'orifice du couvercle et transformer jusqu'à l'obtention d'un mélange quasi-homogène; réserver.
2. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction GRIL/CRÊPIÈRE et régler à 425 °F (220 °C).

3. Combiner les haricots verts avec 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive, le sel et le poivre; remuer. Lorsque l'appareil est chaud, mettre la moitié des haricots sur les plaques, en une seule couche. Fermer le gril et régler la minuterie à compte croissant. Cuire pendant 8 minutes environ, jusqu'à ce que les haricots soient tendres et qu'ils soient marqués de stries dorées. Transférer dans un grand bol et répéter avec le reste des haricots.

4. Quand tous les haricots ont été grillés, ajouter 2 c. à soupe (30 ml) du pesto\* et le zeste de citron; remuer.

\* Le reste du pesto peut être utilisé dans des soupes ou des pâtes. Il se conservera jusqu'à deux semaines au réfrigérateur.

*Valeur nutritive par portion d'environ 1 tasse (250 ml) : Calories 199 (72 % des lipides) glucides 12 g • protéines 3 g • lipides 16 g lipides saturés 2 g • cholestérol 0 mg sodium 565 mg • calcium 100 mg • fibres 5 g*

## Salade de pêches grillées

Un mets d'été léger qui est prêt en quelques minutes.

**Plaques :** rainurées

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position fermée

Donne 2 portions.

- 3 pêches moyennes, coupées en deux et dénoyautées
- 2 t. (500 ml) de jeune roquette
- 4 oz (113 g) de mozzarella fraîche\*
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra
- Sel cascher
- Poivre noir frais moulu
- 2 oz (57 g) de prosciutto
- 1 c. à thé (5 ml) de glace balsamique

1. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup> et sélectionner la fonction GRIL/CRÊPIÈRE et régler à 400 °F (200 °C).
2. Lorsque l'appareil est chaud, placer les pêches sur les plaques, face coupée sur le dessous, et régler la minuterie à compte croissant. Fermer et cuire pendant 8 minutes environ, jusqu'à ce que les pêches soient tendres et qu'elles soient marquées de stries dorées.
3. Pendant ce temps, mettre la roquette et le fromage dans un grand bol à mélanger. Ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre; remuer. Transférer au centre d'une grande assiette ronde. Disposer les pêches et le prosciutto sur le dessus. Arroser d'un filet de glace balsamique.

\* On peut remplacer la mozzarella par une burrata (un fromage italien au cœur crémeux).  
 Au lieu de mélanger la burrata avec la roquette, on la dispose sur la roquette avec les pêches grillées et le prosciutto.

*Valeur nutritive par portion (basée sur 2 portions) :*  
 Calories 389 (52 % des lipides) • glucides 24 g  
 protéines 22 g • lipides 22 g • lipides saturés 8 g  
 cholestérol 435 mg • sodium 861 mg  
 calcium 158 mg • fibres 4 g

### Salade de légumes grillés

Cette salade grillée impressionne par sa présentation. Parfaite quand vous recevez!

**Plaques :** rainurées

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position fermée

Donne environ 8 tasses (2 L).

- 1 poivron rouge moyen (environ 6 oz [170 g]), coupé en lanières de 1 à 1½ po (2,5 à 4 cm) de large
  - 1 poivron jaune moyen (environ 6 oz [170 g]), coupé en lanières de 1 à 1½ po (2,5 à 4 cm) de large
  - 1 courgette moyenne (environ 6,5 oz [185 g]), coupée en tranches horizontales de ¼ po (6 mm) d'épaisseur
  - 1 petite aubergine (environ 10 oz [283 g]), coupée en tranches horizontales de ¼ po (6 mm) d'épaisseur
  - 1 oignon rouge moyen (environ 10 oz [283 g]), coupée en quartiers (garder la racine intacte pour tenir les quartiers attachés)
  - 1 botte d'asperges (environ 8 oz [226 g]), sans les extrémités dures
  - 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais
  - ¼ t. (60 ml) d'huile d'olive vierge extra
  - 2 à 3 oz (57 à 85 g) de ricotta salata, émietté
  - ½ t. (125 ml) d'olives Kalamata dénoyautées, hachées grossièrement
  - ½ t. (125 ml) de feuilles de basilic frais
1. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction GRIL/CRÉPIÈRE et régler à 425 °F (220 °C).
  2. Griller les différents légumes en lot individuel sur le gril fermé jusqu'à ce qu'ils soient tendres et marqués de stries dorées. Compter environ 8 minutes pour les poivrons, 5 minutes pour la courgette, 6 à 8 minutes pour l'aubergine, 5 minutes pour l'oignon rouge et 3 à 4 minutes pour les asperges. Une fois tous les légumes grillés, les combiner ensemble avec le jus

de citron, l'huile d'olive, le fromage, les olives et les feuilles de basilic.

3. Servir immédiatement.

*Valeur nutritive par portion (basée sur 8 portions) :*  
 Calories 147 (65 % des lipides) • glucides 11 g  
 protéines 3 g • lipides 11 g • lipides saturés 2 g  
 cholestérol 6 mg • sodium 312 mg  
 calcium 60 mg • fibres 3 g

### Burger végétarien aux haricots noirs

Bourré de protéines et garni de légumes riches en vitamines et en couleurs, ce burger plaira tant à ceux qui mangent de la viande qu'à ceux qui n'en mangent pas. Un robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> accélère la préparation, mais tout peut être facilement préparé à la main.

**Plaques :** lisses

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position double

Donne 6 burgers.

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive, plus une quantité additionnelle pour badigeonner les plaques
  - 2 gousses d'ail, finement hachées
  - ¼ d'oignon moyen à gros, finement haché
  - ½ c. à thé (2 ml) de sel cascher, divisé
  - 1 pincée de poivre noir frais moulu
  - 1 boîte de 15 oz (425 ml) d'haricots noirs, rincés et égouttés
  - ½ piment chipotle en sauce adobo, haché
  - 1 c. à thé (5 ml) de sauce adobo
  - ½ t. (125 ml) d'eau, divisée (quantité approximative; on peut en utiliser moins)
  - 1 t. (250 ml) de quinoa cuit
  - ½ t. (125 ml) de carottes en dés
  - ½ t. (125 ml) de courgettes en dés
  - ¼ t. (60 ml) de coriandre fraîche hachée
  - 6 pains à hamburger
  - 1 avocat, tranché
1. Chauffer l'huile dans une sauteuse de taille moyenne à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, ajouter l'ail, l'oignon, ¼ c. à thé (1 ml) de sel et le poivre. Cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que le tout soit tendre et fragrant. Ajouter les haricots noirs, le piment chipotle et la sauce, et juste assez d'eau pour ne pas cuire à sec. Cuire pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que les haricots soient assez mous pour pouvoir être écrasés. Ajouter de l'eau au besoin pendant la cuisson.
  2. Une fois les haricots mous, ajouter le reste du sel, le quinoa, les carottes et la courgette. Ajouter 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) d'eau,

remuer, réduire le feu à mi-doux, couvrir partiellement et cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que les légumes soient partiellement cuits.

3. Transférer le mélange dans un robot culinaire Cuisinart<sup>MD</sup> muni du couteau hachoir. Ajouter la coriandre et défaire légèrement le mélange au moyen de 4 à 5 impulsions.
4. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction GRIL/CRÊPIÈRE et régler à 375 °F (190 °C).
5. Pendant le préchauffage, prélever le mélange de légumes en portion de 1/3 t. (80 ml) et former en galettes avec les mains. (Si le mélange est trop chaud pour être manipulé, on peut le laisser refroidir un peu.)
6. Lorsque l'appareil est chaud, badigeonner les plaques de l'huile additionnelle et mettre les galettes sur les plaques. Régler la minuterie à compte croissant et cuire 3 minutes de chaque côté. Badigeonner le dessus d'huile et cuire pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le dessous soit doré et que les galettes commencent à se tenir. Tourner avec soin et cuire de l'autre côté pendant 3 à 4 minutes.
7. Transférer chaque galette sur un pain, garnir de tranches d'avocat et servir immédiatement.

*Valeur nutritive d'un burger : Calories 236 (25 % des lipides) • glucides 36 g • protéines 8 g lipides 7 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 0 mg sodium 410 mg • calcium 87 mg • fibres 5 g*

## Quésadillas au poulet Buffalo

Ces quésadillas sont irrésistibles. Elles peuvent être gardées chaudes au four après avoir été coupées – ce qui en fait d'excellentes bouchées quand on reçoit en grand nombre.

**Plaques :** lisses

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position fermée, en mode sans fumée

Donne 6 quésadillas.

- 2 **lb (907 g) de cuisses de poulet désossées, sans peau**
  - 2 **t. (500 ml) de sauce Buffalo, divisée**
  - 12 **c. à soupe (180 ml) de fromage à la crème**
  - 4 **t. (1 L) de mélange de fromage mexicain râpé**
  - 12 **tortillas à la farine de 7 à 8 po (18 à 20 cm) de diamètre**
  - 1½ **c. à soupe (25 ml) d'huile végétale**
- Vinaigrette au fromage bleu, pour servir**  
**Bâtonnets de céleri, pour servir**

1. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction CUISSON SANS FUMÉE et régler les deux plaques à Volaille.
2. Lorsque l'appareil est chaud, mettre le poulet sur les plaques. Fermer le gril, régler la minuterie pour 8 minutes et cuire. Lorsque le poulet est cuit, le retirer du gril et laisser refroidir légèrement. Lorsqu'il a suffisamment refroidi pour être manipulé, le couper en tranches minces, combiner avec 1/2 t. (375 ml) de la sauce Buffalo et remuer; réserver.
3. Pendant que le poulet cuit, combiner le fromage à la crème avec le reste de la sauce Buffalo (1/2 t. [125 ml]). Tartiner environ 1 c. à soupe (15 ml) de ce mélange au centre de l'une des tortillas, en réservant une bordure d'environ 1 po (2,5 cm) tout le tour. Saupoudrer 1/3 t. (80 ml) du fromage râpé. Garnir de 1/4 t. (60 ml) du mélange de poulet et de 1/3 t. (80 ml) du fromage râpé. Tartiner 1 c. à soupe (15 ml) de plus du mélange de fromage à la crème sur une autre tortilla, en réservant une bordure d'environ 1 po (2,5 cm) tout le tour. Mettre cette tortilla, face tartinée vers le dessous, sur la tortilla du bas. Badigeonner le dessus d'huile végétale.
4. Lorsque le poulet est cuit, réduire le feu à 375 °F (190 °C). Lorsque l'appareil est chaud, mettre la quésadilla sur la plaque et fermer le gril. Régler la minuterie à compte croissant et cuire pendant 3 à 3½ minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le dessus de la quésadilla soit doré et croustillant. Retirer du gril, laisser refroidir légèrement et couper en huit morceaux. Répéter avec le reste des ingrédients.

*Valeur nutritive par portion (1 quésadilla) : Calories 821 (54 % des lipides) • glucides 41 g protéines 53 g • lipides 48 g • lipides saturés 25 g cholestérol 224 mg • sodium 3414 mg calcium 656 mg • fibres 2 g*

## Saumon à la charmoula avec pommes de terre rôties

La charmoula est une marinade marocaine piquante qui accompagne à merveille le poisson et les fruits de mer grillés.

**Plaques :** rainurées

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** ouverte double en mode sans fumée

Donne 1¼ tasse (430 ml) de charmoula et 3 à 4 portions de saumon et de pommes de terre.

**Chermoula marinade:**

- 6 **petites gousses d'ail**
- 1 **c. à thé (5 ml) de paprika**

- ¾ **c. à thé (3,75 ml) de sel cascher, divisé**
  - ½ **c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu**
  - 1 **c. à thé (5 ml) de coriandre moulue**
  - ½ **c. à thé (2,5 ml) de cumin moulu**
  - 1 **c. à thé (5 ml) de flocons de piment rouge**
  - 4 **lanières de 2 x ½ po (5 x 1,25 cm) d'écorce de citron, sans la partie blanche amère**
  - ¾ **t. (175 ml) de coriandre fraîche, hachée grossièrement**
  - ¼ **t. (60 ml) de persil frais, haché grossièrement**
  - ⅓ **t. (75 ml) de jus de citron frais**
  - 2 **c. à soupe (30 ml) de vinaigre de vin blanc**
  - 1 **t. (250 ml) d'huile d'olive, réserver 1 c. à soupe (15 ml)**
  - ⅓ **t. (75 ml) d'olives Kalamata entières dénoyautées, finement hachées**
  - 1 **lb de saumon d'environ 1½ po (4 cm) d'épaisseur (454 g)**
  - 2 **grosses pommes de terre Russet (environ 1 lb [450 g]), frottées**
1. Préparer la charmoula : Mettre l'ail dans un hachoir-broyeur. Hacher finement par impulsions. Ajouter le paprika, ½ c. à thé (2 ml) de sel, le poivre, la coriandre, le cumin, les flocons de piment rouge et l'écorce de citron. Transformer par impulsions jusqu'à la formation d'une pâte. Transférer le mélange dans un petit bol. Ajouter la coriandre, le persil, le jus de citron et le vinaigre. Incorporer lentement l'huile d'olive en battant avec un fouet. Ajouter les olives. Mettre le saumon dans un plat de cuisson de 9 x 13 po (23 x 33 cm) et ajouter ½ t. (125 ml) de marinade pour le recouvrir. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser mariner au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures. Sortir et laisser réchauffer à température ambiante avant de griller.
  2. Vingt minutes avant de cuire le saumon, couper les pommes de terre en tranches de ¼ po (6 mm) et les mettre dans un grand bol avec la cuillère à soupe réservée d'huile d'olive et le reste du sel. Remuer pour enrober uniformément.
  3. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction CUISSON SANS FUMÉE et régler les deux plaques à Poisson.

4. Lorsque l'appareil est chaud, étaler les pommes de terre en une couche égale sur les plaques. Régler la minuterie pour 16 minutes en tournant les pommes de terre à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient rôties et croustillantes. Transférer sur une grande assiette de service, couvrir lâchement de papier d'aluminium; réserver.
5. Mettre le saumon sur la plaque inférieure. Régler la minuterie à compte croissant et cuire du premier côté pendant 8 à 9 minutes, tourner et poursuivre la cuisson pendant 6 minutes environ, jusqu'au degré de cuisson désiré.
6. Quand le saumon est cuit, le transférer sur une assiette de service et l'arroser de 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) de la charmoula réservée. Servir avec les pommes de terre.

*Valeur nutritive par portion (basée sur 4 portions):*  
*Calories 856 (75 % des lipides) • glucides 29 g*  
*protéines 27 g • lipides 73 g • lipides saturés 10 g*  
*cholestérol 69 mg • sodium 819 mg*  
*calcium 91 mg • fibres 4 g*

## Sandwich cubain

Le jambon et le fromage se marient à merveille dans cette variante du sandwich cubain grillé classique. C'est une excellente façon d'utiliser les restants de côtelettes de porc cuisinées façon latine (page 19).

**Plaques :** rainurées

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position fermée

Donne 2 gros sandwiches, soit environ 6 portions.

- 2 **gros pains de style cubain ou portugais d'environ 10 po (25 cm) de long**
  - 1 **c. à soupe (15 ml) plus 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon ou de déli**
  - 4 to 6 **oz (113 à 170 g) de fromage suisse tranché, divisé**
  - 4 to 6 **oz (113 à 170 g) de rôti de porc tranché**
  - 4 to 6 **oz (113 à 170 g) de jambon tranché**
  - 4 **oz (113 g) de cornichons à l'aneth, en minces tranches horizontales**
  - 1 **c. à thé (5 ml) d'huile d'olive**
1. Trancher les pains et les placer sur une surface de travail. Tartiner de la moutarde sur les deux faces ouvertes des pains. Mettre une tranche de fromage sur la moitié du dessous. Ajouter le porc, le jambon et les tranches de cornichon. Garnir du reste du fromage et recouvrir de la moitié du dessus. Badigeonner le dessus d'huile d'olive.
  2. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction GRIL/CRÉPIÈRE et régler à 375 °F (190 °C).

- Lorsque l'appareil est chaud, placer les sandwichs sur la plaque inférieure et débloquer la charnière flottante. Fermer le couvercle pour presser les sandwichs. Régler la minuterie à compte croissant. Presser pendant 1 minute environ. Chauffer pendant 6 minutes en tout jusqu'à ce que le pain soit croustillant et que le fromage soit fondu.
- Couper le sandwich en morceaux et servir.

*Valeur nutritive par portion (basée sur 6 portions):*  
*Calories 215 (45 % des lipides) • glucides 13 g*  
*protéines 16 g • lipides 10 g • lipides saturés 5 g*  
*cholestérol 38 mg • sodium 700 mg*  
*calcium 191 mg • fibres 0 g*

## Brochettes à la grecque

On peut remplacer le porc dans cette recette par du poulet ou du poisson. Il faut simplement régler la durée de cuisson en conséquence et s'assurer que la viande ou le poisson sont parfaitement cuits avant de les servir.

**Plaques :** rainurées

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position double en mode sans fumée

Donne 10 brochettes.

- 2 **lb (907 kg) d'épaule de porc parée**
- ¼ **t. (60 ml) d'huile d'olive**
- 2 **c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais**
- 1 **c. à thé (5 ml) de sel cascher**
- 1 **c. à thé (5 ml) d'origan déshydraté**
- ½ **c. à thé (2,5 ml) de poivre**
- 1 **petit oignon rouge, coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)**
- 1 **chopine de tomates cerise**
- Pain pita, pour servir (facultatif)**
- Sauce tzatziki\*, pour servir (facultatif)**
- 10 **brochettes en bois**

- Couper le porc en dés de 1 po (2,5 cm) et le mélanger avec l'huile d'olive, le jus de citron, le sel, l'origan et le poivre. Enfiler un dé de porc sur une brochette, suivi d'un morceau d'oignon (environ 2 ou 3 épaisseurs), d'un dé de porc, d'une tomate, d'un dé de porc, d'un morceau d'oignon et d'un dé de porc. Assembler les autres brochettes de la même façon.
- Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction CUISSON SANS FUMÉE et régler les deux plaques à Porc.
- Lorsque l'appareil est chaud, mettre les brochettes sur les plaques et régler la minuterie à compte croissant. Cuire pendant 25 à 30 minutes, en tournant fréquemment, jusqu'à ce que les brochettes soient cuites et

parfaitement dorées. (On peut, si on le désire, cuire les brochettes pendant 6 à 8 minutes sur le gril fermé.)

- Servir avec du pain pita et de la sauce tzatziki, au goût.
- \* La sauce tzatziki est une sauce grecque à base de yogourt que l'on sert avec des brochettes. On peut l'acheter toute faite ou la préparer soi-même. On trouvera des recettes à Cuisinart.ca.

*Valeur nutritive par portion (1 brochette) :*  
*Calories 272 (73 % des lipides) • glucides 2 g*  
*protéines 16 g • lipides 22 g • lipides saturés 6 g*  
*cholestérol 64 mg • sodium 274 mg*  
*calcium 19 mg • fibres 1 g*

## Pizza grillée au bacon et aux olives

Utilisez notre méthode pour griller la pizza et ajoutez les garnitures que vous aimez.

**Plaques :** lisses

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position ouverte, puis fermée, puis ouverte double

Donne 4 à 6 portions.

- 6 **tranches de bacon**
- 12 **oz (340 g) de pâte à pizza fraîche**
- 1/3 **t. (75 ml) de sauce à pizza**
- 2 **c. à soupe (30 ml) d'olives noires tranchées**
- 2 **c. à thé (10 ml) d'huile d'olive**

- Mettre les tranches de bacon sur la plaque inférieure. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction GRIL/CRÉPIÈRE et régler à 425 °F (220 °C). Lorsque le bacon est croustillant, le transférer sur une assiette. Laisser refroidir, puis émietter; réserver.
- Façonner la pâte en un rectangle de la taille de la plaque et la placer sur la plaque. Fermer le couvercle. Régler la minuterie à compte croissant et cuire pendant 4 minutes environ, jusqu'à ce que la croûte soit dorée des deux côtés. Ouvrir le gril et tourner la croûte. Réduire le feu à 400 °F (204 °C).
- Garnir la croûte partiellement cuite de sauce, d'olives et du bacon émietté. Badigeonner les bords de la pizza d'huile d'olive.
- Régler la minuterie à compte croissant et poursuivre la cuisson pendant 6 à 8 minutes, gril ouvert, jusqu'à ce que la croûte soit parfaitement cuite et que le dessous soit croustillant.

Valeur nutritive par portion (basée sur 6 portions):  
Calories 211 (39 % des lipides) • glucides 25 g  
protéines 8 g • lipides 9 g • lipides saturés 2 g  
cholestérol 15 mg • sodium 571 mg  
calcium 0 mg • fibres 1 g

## Hamburgers avec oignon caramélisé et gruyère

Un hamburger d'inspiration française,  
riche et délicieux.

**Plaques :** inférieure rainurée et supérieure lisse  
**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position double en mode s  
ans fumée

Donne 4 hamburgers.

- 1 oignon jaune, finement tranché
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive, divisée
- 1¼ c. à thé (6 ml) de sel, divisé
- ¼ t. (60 ml) d'eau
- 2 oz (680 g) de bœuf haché
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir frais moulu
- 4 tranches de gruyère
- 4 petits pains brioche

1. Dans un bol, combiner l'oignon, 2 c. à thé (10 ml) de l'huile d'olive et ¼ c. à thé (1 ml) du sel.
2. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction CUISSON SANS FUMÉE et régler les deux plaques à Bœuf.
3. Lorsque l'appareil est chaud, mettre l'oignon sur la plaque lisse. Régler la minuterie à compte croissant et cuire pendant 15 à 20 minutes, en remuant occasionnellement avec une spatule résistant à la chaleur jusqu'à ce que l'oignon soit mou. Ajouter ensuite 1 c. à thé (5 ml) à 2 c. à soupe (30 ml) de l'eau et remuer jusqu'à évaporation. Répéter jusqu'à ce que l'oignon soit très mou et caramélisé en ajoutant de l'eau au besoin; cela devrait prendre environ 10 minutes. Retirer et réserver.
4. Pendant que l'oignon cuit et qu'il est encore mou, former la viande en quatre galettes de 6 oz (180 g) chacune. Saler et poivrer de chaque côté et badigeonner d'huile d'olive. Mettre les galettes à cuire sur la plaque rainurée et cuire pendant environ 6 minutes de chaque côté, jusqu'au degré de cuisson désiré. Garnir de fromage et transférer sur une assiette pour laisser reposer.
5. Pendant que les galettes reposent, trancher les pains en deux et les placer sur la plaque rainurée, face vers le dessous. Griller pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce légèrement grillés

6. Mettre une galette sur la moitié du dessous des petits pains. Garnir d'oignon caramélisé, recouvrir de la moitié du dessus des petits pains et servir.

Valeur nutritive par portion (1 hamburger) : Calories  
638 (60 % des lipides) • glucides 25 g  
protéines 39 g • lipides 43 g • lipides saturés 16 g  
cholestérol 133 mg • sodium 1064 mg  
calcium 182 mg • fibres 1 g

## Panini italien au poulet grillé

Voici une recette de poulet grillé passe-partout  
et vite faite. Bon en panini, mais aussi tel quel.

**Plaques :** rainurées

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position fermée en mode  
sans fumée

Donne 4 paninis

- 3 grosses poitrines de poulet (environ  
1½ lb [680 g] au total) désossées, sans  
peau, coupée en deux sur le sens de  
la longueur
- ¼ t. (60 ml) plus 2 c. à thé (10 ml) d'huile  
d'olive, divisée
- 1½ c. à thé (7,5 ml) d'assaisonnement  
à l'italienne
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
- 4 petits pains ciabatta, coupés en deux  
sur la longueur
- 4 lanières de poivrons rouges rôtis  
en conserve
- 1 t. (250 ml) de roquette
- ½ lb (227 g) de mozzarella fraîche,  
finement tranchée

1. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction CUISSON SANS FUMÉE et régler les deux plaques à Volaille. Pendant que le gril réchauffe, mettre les poitrines de poulet dans un bol, ajouter 2 c. à thé (10 ml) de l'huile d'olive, l'assaisonnement à l'italienne et le sel; remuer pour bien enrober.
2. Lorsque l'appareil est chaud, mettre les poitrines de poulet sur la plaque du bas et régler la minuterie à compte croissant. Fermer le couvercle et cuire pendant 6 minutes environ, jusqu'à ce que le poulet soit parfaitement cuit et qu'il soit marqué de stries dorées. Retirer du gril et diviser également entre les quatre moitiés de dessous des petits pains.
3. Garnir d'une lanière de poivrons et de ¼ t. (60 ml) de roquette. Arroser du 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive et ajouter 1 petite pincée de sel. Garnir de fromage. Recouvrir de

la moitié du dessus des petits pains.  
Badigeonner le dessus d'huile.

4. Transférer deux des sandwichs à l'arrière du grill chaud. Régler la minuterie à compte croissant. Presser les sandwichs pendant 1 minute, puis cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que le pain soit croustillant et que le fromage ait fondu. Répéter avec le reste des ingrédients. Couper en deux avant de servir.

*Valeur nutritive d'une portion : Calories 234 (47 % des lipides) • glucides 37 g • protéines 57 g lipides 37 g • lipides saturés 10 g cholestérol 142 mg • sodium 1273 mg calcium 234 mg • fibres 1 g*

## Côtelettes de porc, façon latine

Transformez de simples côtelettes de porc avec cette marinade d'inspiration latine. Les restants seront délicieux dans un sandwich cubain.

**Plaques :** rainurées

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position fermée en mode sans fumée

Donne 4 portions.

- 1 **petit oignon, tranché**
  - 4 **gousses d'ail, tranchées**
  - ½ **t. (125 ml) de jus d'orange**
  - 2 **c. à soupe (30 ml) de jus de lime frais**
  - ½ **t. (125 ml) de coriandre, hachée grossièrement**
  - 4 **côtelettes de porc de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur désossées**
  - ½ **c. à thé (2 ml) de sel cascher**
  - ¼ **c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu**
1. Combiner l'oignon, l'ail, le jus d'orange, le jus de lime et la coriandre dans un plat de cuisson rectangulaire.
  2. Ajouter les côtelettes. S'assurer qu'elles sont recouvertes de marinade. Couvrir et réfrigérer pendant environ 3 heures.
  3. Au moment de griller les côtelettes, les retirer de la marinade, éponger et saupoudrer uniformément de sel et de poivre des deux côtés.
  4. Allumer le grill de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la FONCTION CUISSON SANS FUMÉE et régler les deux plaques à Porc.
  5. Lorsque le grill est chaud, mettre les côtelettes sur la plaque, fermer le couvercle, régler la minuterie à compte croissant et cuire pendant 5 minutes environ. Les côtelettes sont cuites lorsqu'un thermomètre à lecture

rapide piqué dans la partie la plus épaisse indique 145 °F (62 °C).

6. Laisser reposer environ 5 minutes avant de servir.

*Valeur nutritive par portion (basée sur 4 portions):  
Calories 278 (40 % des lipides) • glucides 3 g  
protéines 37 g • lipides 12 g • lipides saturés 4 g  
cholestérol 114 mg • sodium 350 mg  
calcium 24 mg • fibres 0 g*

## Fajitas aux crevettes

Voici une excellente recette pour un repas festif que les invités peuvent assembler eux-mêmes à la table.

**Plaques :** inférieure rainurée et supérieure lisse

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position double

Donne environ 8 fajitas (3 crevettes par fajita).

- 1 **lb (454 g) de grosses crevettes congelées, décongelées et entièrement décortiquées**
  - 3 **c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive, divisée**
  - 1 **grosse gousses d'ail, finement hachée**
  - ¾ **c. à thé (4 ml) d'assaisonnement au chili**
  - 1 **pincée de cumin moulu**
  - 2 **petits poivrons (couleur au choix) en lanières de ¼ po (6 mm)**
  - 1 **petit oignon rouge en tranches de ¼ po (6 mm)**
  - ½ **c. à thé (2 ml) de sel cascher, divisé**
  - 1 **pincée de poivre**
  - 1 **pincée de poudre d'ail**
  - 1 **c. à soupe (15 ml) de coriandre, hachée grossièrement**
  - 1 **c. à soupe (15 ml) de jus de lime frais**
  - 4 **bâtonnets en bois, coupés en deux (facultatif)**
- Petites tortillas à la farine**  
**Petits quartiers de lime, pour servir**  
**Guacamole, pour servir (facultatif)**  
**Salsa, pour servir (facultatif)**  
**Crème sure, pour servir (facultatif)**
1. Éponger les crevettes décortiquées avec des essuie-tout et les mettre dans un petit bol ou sac en plastique avec 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive, l'ail, l'assaisonnement au chili et le cumin. Remuer afin que les crevettes soient parfaitement enrobées. Laisser mariner au réfrigérateur pendant 20 minutes.
  2. Pendant ce temps, mélanger les poivrons et l'oignon avec le reste de l'huile. Ajouter ¼ c. à thé (1 ml) de sel, 1 pincée de poivre et

la poudre d'ail. Allumer le gril de contact sans fumée GriddlerMD, sélectionner la fonction GRIL/CRÉPIÈRE et régler à 425 °F (220 °C).

3. Lorsque l'appareil est chaud, mettre les poivrons et l'oignon sur le gril. Régler la minuterie pour 15 minutes et cuire, en remuant occasionnellement avec des pincées aux embouts siliconés, jusqu'à ce que les légumes soient tendres et dorés.
4. À l'expiration du délai, transférer les légumes vers la moitié du haut du gril pour les garder chauds pendant la préparation des crevettes pour la cuisson.
5. Retirer les crevettes marinées du réfrigérateur. Combiner avec le jus de lime et le reste du sel. Si on souhaiteembrocher les crevettes, en enfiler trois sur chaque brochette. Régler la minuterie à compte croissant et cuire sur la moitié inférieure du gril pendant environ 5 minutes d'un côté, puis 3 minutes de l'autre, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement opaques. (On peut cuire les crevettes, sans brochettes, directement sur la plaque inférieure pour la même période de temps.) Transférer les crevettes sur une assiette de service. Transférer les légumes dans un bol avec la coriandre hachée et remuer.
6. Pour assembler les fajitas, mettre trois crevettes sur une tortilla et les garnir d'une cuillerée de poivrons et d'oignon. Servir avec un petit quartier de lime et avec de la guacamole, de la salsa et de la crème sure, comme condiments, au goût.

*Valeur nutritive par portion (1 fajita) : Calories 196 (40 % des lipides) • glucides 16 g • protéines 13 g lipides 9 g • lipides saturés 1 g cholestérol 85 mg • sodium 418 mg calcium 76 mg • fibres 1 g*

### **Bifteck de hampe avec sauce chimichurri**

Si vous avez des fruits mûrs sous la main (comme de l'ananas ou de la mangue),

hachez-les finement et ajoutez-en environ

- 1 c. à soupe (15 ml) à la sauce pour lui conférer un petit goût sucré et un éclat de couleur.

**Plaques :** rainurées

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position double en mode sans fumée

Donne environ 1 tasse (250 ml) de sauce, 3 à 4 portions.

**Sauce :**

- 4 **gousses d'ail, finement hachées**
- ½ **c. à thé (2,5 ml) de sel**
- 1 **pincée de cumin**

- 1 **pincée de flocons de piment rouge**
- 1 **c. à soupe (15 ml) plus 2 c. à thé (10 ml) de vinaigre de vin rouge**
- ¾ **t. (150 ml) d'huile d'olive vierge extra**
- ¼ **c. (60 ml) de feuilles de persil, hachées grossièrement**
- 2 **c. à soupe (30 ml) de feuilles d'origan frais, hachées grossièrement**

**Bifteck :**

- 1 **lb (455 g) de bifteck de hampe d'environ 1 po (2,5 cm) d'épaisseur**
- 2 **c. à thé (10 ml) d'huile d'olive**
- ½ **c. à thé (2,5 ml) de sel**
- ¼ **c. à thé (1 ml) de poivre**
1. Préparer la sauce chimichurri : Combiner les cinq premiers ingrédients dans un petit bol. Ajouter l'huile d'olive en remuant constamment à l'aide d'un fouet. Incorporer le persil et l'origan hachés en pliant. Couvrir et laisser reposer pour que les saveurs se marient.
2. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction CUISSON SANS FUMÉE et régler les deux plaques à Bœuf.
3. Pendant que le gril réchauffe, badigeonner les deux côtés du bifteck d'huile d'olive, saler et poivrer.
4. Lorsque l'appareil est chaud, mettre le bifteck sur la plaque. Régler la minuterie à compte croissant et cuire pendant environ 6 minutes d'un côté, puis 4 à 5 de l'autre, jusqu'au degré de cuisson désiré.
5. Transférer le bifteck sur une planche à découper. Laisser reposer pendant 5 minutes et trancher contre le sens du grain. Napper d'une cuillerée de sauce et servir.

*Valeur nutritive par portion (basée sur 4 portions) : Calories 789 (59 % des lipides) • glucides 42 g protéines 39 g • lipides 52 g • lipides saturés 18 g cholestérol 435 mg • sodium 1229 mg calcium 482 mg • fibres 4 g*

### **Panini grillé à l'avocat, au fromage et aux tomates**

Des ingrédients simples au goût savoureux.

**Plaques :** rainurées

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position fermée

Donne 2 sandwiches.

- 2 **pains ciabatta ou français**
- ½ **avocat mûr**
- ⅓ à ¼ **c. à thé (0,5 à 1 ml) de sel cascher, divisé**
- ⅓ **. à thé (0,5 ml) de poivre noir frais moulu**

- 1 tomate moyenne (environ 4 oz [113 g]), finement tranchée**
- 3 oz (85 g) de fromage havarti tranché (environ 4 minces tranches)**
- ¼ c. à thé (1 ml) d'huile d'olive vierge extra**

1. Couper les pains en deux. Tartiner la moitié de l'avocat sur les deux moitiés du dessous des pains. Saupoudrer de la moitié du sel et du poivre. Répartir les tranches de tomates également et les disposer sur le pain tartiné d'avocat. Saupoudrer du reste du sel et du poivre.
2. Répartir le fromage également entre les deux moitiés du dessous des pains. Recouvrir des moitiés du dessus. Badigeonner le dessus d'huile d'olive.
3. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, régler à la fonction GRIL/CRÉPIÈRE et à 375 °F (190 °C).
4. Lorsque l'appareil est chaud, placer les sandwichs au centre de la plaque. Débloquer la charnière flottante et presser les sandwichs. Régler la minuterie à compte croissant.
5. Griller pendant 7 minutes environ, jusqu'à ce que le pain soit croustillant et que le fromage ait fondu.

*Valeur nutritive d'un demi sandwich (basé sur 4 portions) : Calories 172 (55 % des lipides) • glucides 12 g • protéines 8 g lipides 11 g • lipides saturés 5 g cholestérol 19 mg • sodium 361 mg calcium 174 mg • fibres 2 g*

## Panini noisettes et chocolat avec fraises

Qui a dit que les paninis devaient être seulement salés? Ici, nous combinons deux saveurs populaires, celle de la tartinade noisettes et chocolat avec celle de la fraise, en une gâterie délicieusement sucrée qui fondra dans la bouche.

**Plaques :** rainurées

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position fermée

Donne 2 paninis.

- 2 pains brioches ou croissants**  
**Huile d'olive ou beurre ramolli (pour badigeonner)**
- ¼ t. (60 ml) de tartinade aux noisettes et au chocolat**
- 1 pincée de sel cascher**

- 2 à 3 grosses fraises, équeutées et tranchées (il en faut assez pour couvrir toute la surface de la moitié de dessous du pain ou croissant)**

1. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction GRIL/CRÉPIÈRE et régler à 400 °F (200 °C).
2. Pendant que le gril réchauffe, assembler les paninis. Couper les pains ou croissants en deux à l'horizontale. Badigeonner les surfaces extérieures d'huile ou de beurre. Étaler une couche égale de tartinade aux noisettes et au chocolat sur les moitiés du dessus et du dessous. Saupoudrer d'un peu de sel. Étaler une couche de fraises sur la moitié du dessous.
3. Assembler les deux paninis.
4. Lorsque l'appareil est chaud, mettre les paninis sur la plaque inférieure. Régler la minuterie à compte croissant. Fermer le couvercle et presser les sandwichs modérément pendant 20 secondes, puis cuire pendant 3 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit bien chaude et que l'extérieur soit marqué de stries dorées.
5. Retirer et laisser refroidir pendant 1 minute. Couper chaque panini en deux et servir chaud.

*Valeur nutritive par portion (½ panini sur croissant) : Calories 230 (50 % des lipides) • glucides 25 g protéines 4 g • lipides 13 g • lipides saturés 5 g cholestérol 19 mg • sodium 142 mg calcium 33 mg • fibres 2 g*

## Ananas grillé

La chaleur du gril caramélise l'ananas, ce qui la rend encore plus sucrée. Parfait avec la crème glacée à la vanille!

**Plaques :** rainurées

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position fermée

Donne 8 portions.

- 1 ananas frais moyen, pelé, évidé et coupés en 8 tranches**
- 5 à 8 c. à thé (25 à 39 ml) de sucre granulé**
- ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue**

1. Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction GRIL/CRÉPIÈRE et régler à 375 °F (190 °C).
2. Combiner le sucre et la cannelle. Saupoudrer uniformément sur les tranches d'ananas, des deux côtés.

- 
- Lorsque l'appareil est chaud, mettre la moitié des tranches d'ananas sur la plaque. Régler la minuterie à compte croissant. Fermer le couvercle et griller pendant 8 minutes environ, jusqu'à ce que l'ananas soit tendre et marqué de stries dorées. Répéter avec le reste de l'ananas.
  - Servir immédiatement.

*Valeur nutritive par portion (une tranche) :*  
*Calories 189 (32 % des lipides) • glucides 24 g*  
*protéines 7 g • lipides 7 g • lipides saturés 2 g*  
*cholestérol 171 mg • sodium 203 mg*  
*calcium 102 mg • fibres 1 g*

### **Panini s'mores**

Ce délice classique du camping peut être fait avec votre tablette de chocolat préféré – au lait, noir ou mi-sucré - au goût.

**Plaques :** rainurées

**Gril Griddler<sup>MD</sup> :** position fermée

Donne 2 paninis.

- pains brioche ou croissants**  
**Huile d'olive ou beurre ramolli**  
**(à badigeonner)**
- oz (28 g) chocolat (au lait, noir**  
**ou mi-sucré), brisé en morceaux**
- guimauves de taille standard,**  
**coupées en deux**

- Allumer le gril de contact sans fumée Griddler<sup>MD</sup>, sélectionner la fonction GRIL/CRÊPIÈRE et régler à 400 °F (204 °C).
- Pendant que le gril réchauffe, assembler les paninis. Couper les pains ou croissants en deux à l'horizontale. Badigeonner les surfaces extérieures d'huile ou de beurre. Diviser le chocolat entre les deux moitiés du dessous. Garnir des guimauves coupées en deux. Recouvrir des moitiés du dessus.
- Lorsque l'appareil est chaud, mettre les paninis sur la plaque inférieure. Régler la minuterie à compte croissant. Presser les sandwichs modérément pendant 20 secondes, puis cuire pendant 3 minutes, jusqu'à ce que les guimauves aient fondu et que l'extérieur soit marqué de stries dorées.
- Retirer et laisser refroidir pendant 1 minute. Couper chaque panini en deux et servir chaud.

*Valeur nutritive par portion (½ panini sur croissant):*  
*Calories 183 (45 % des lipides) • glucides 23 g*  
*protéines 3 g • lipides 9 g • lipides saturés 5 g*  
*cholestérol 20 mg • sodium 105 mg*  
*calcium 11 mg • fibres 1 g*

# GUIDE POUR LA CUISSON SANS FUMÉE ET LA SÉLECTION DES ALIMENTS

GRUPE D'ALIMENTS PROGRAMMÉ	ALIMENT	PRÉPARATION	PLAQUE ET POSITION	DURÉES DE CUISSON SUGGÉRÉES
Bœuf	Bifteck désossé	Jusqu'à 2 po (5 cm) d'épaisseur.	Jusqu'à 2 po (5 cm) d'épaisseur. Rainurée.  Gril fermé, ouvert ou double; en mode sans fumée (pied déplié et poignée de couvercle ajustée)	Placer le bifteck sur la plaque inférieure rainurée préchauffée.  Pour la cuisson, gril fermé : Griller pendant 8 à 10 minutes, selon l'épaisseur et le degré de cuisson désiré.  Pour la cuisson, gril ouvert ou double : Griller pendant 6 à 8 minutes, selon l'épaisseur et le degré de cuisson désiré.  Laisser reposer 5 minutes avant de servir.  Bleu : 125 à 130 °F (51 à 54 °C) Saignant : 130 à 135 °F (54 à 57 °C) Mi-saignant : 140 à 145 °F (60 à 62 °C) À point : 150 à 155 °F (65 à 68 °C) À point bien cuit : 160 °F+ (71 °C+)
	Galettes	Façonner des galettes de poids et d'épaisseur uniformes.		Placer les galettes sur la plaque rainurée inférieure préchauffée.  Pour la cuisson Gril fermé : Griller pendant 4 à 8 minutes, selon l'épaisseur et le degré de cuisson désiré.  Pour la cuisson Gril ouvert double : Griller pendant 5 à 6 minutes de chaque côté.
Porc	Côtelettes	½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm) d'épaisseur.	Rainurée. Gril fermé, ouvert ou double; en mode sans fumée (pied déplié et poignée de couvercle ajustée).	Pour la cuisson Gril fermé : Griller pendant 10 minutes.  Pour la cuisson Gril ouvert ou double : Griller 5 à 6 minutes de chaque côté.  (Le porc est cuit lorsque la température interne atteint 145 °F [62 °C].)
	Bacon	Disposer en une seule couche.	Rainurée ou lisse. Gril ouvert ou double; en mode sans fumée (pied déplié et poignée de couvercle ajustée)	Prévoir entre 20 à 25 minutes pour 1 lb (454 g) de bacon (gril en position double).
Volaille	Poitrines de poulet désossées	Pound to an even thickness of no more than 1 inch (2.5 cm).	Rainurée.	Cuire pendant 7 à 9 minutes. (Température interne 165 °F [74 °C], jus clair et non rosé.)
	Cuisses de poulet désossées	Marteler à une épaisseur uniforme.	Gril fermé (pied déplié)	Cuire pendant 8 à 10 minutes. (Température interne de 170 °F [75 °C], jus clair et non rosé.)

<b>Poisson</b>	Filet	1 à 2 po (2,5 à 5 cm) d'épaisseur.	Rainurée.  Gril fermé, ouvert ou double; en mode sans fumée (pied déplié et poignée de couvercle ajustée)	Pour la cuisson Gril fermé : Griller pendant 10 à 18 minutes.
	Darne (espadon, thon, saumon)	Au plus 2 pouces (5 cm) d'épaisseur.		Pour la cuisson Gril ouvert ou double : Griller 6 à 10 minutes de chaque côté.  Pour la cuisson Gril fermé : Griller pendant 10 à 15 minutes.  Pour la cuisson Gril ouvert ou double : Griller 5 à 10 minutes de chaque côté.

**Conseil de cuisson : Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser les aliments à température ambiante. Si l'on a fait mariné les aliments, les laisser égoutter parfaitement avant de les mettre à griller.**

# **GARANTIE**

## **GARANTIE LIMITÉE**

### **DE 3 ANS**

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

**1-800-472-7606**

Adresse :

**Cuisinart Canada**  
**100 Conair Parkway**  
**Woodbridge, ON L4H 0L2**

Adresse électronique :

**consumer\_Canada@conair.com**

**Modèle:**

**GR-6SC**

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit\*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

\* Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2420 désigne la 24e semaine de l'année 2020.

**Remarque :** Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **[www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)**

©2020 Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway,  
Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine

20CC075627

**IB-16601-CAN**