

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Gril Griddler^{MD} Cinq

Série GR-5C

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.
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 trébuche dessus.

AVIS

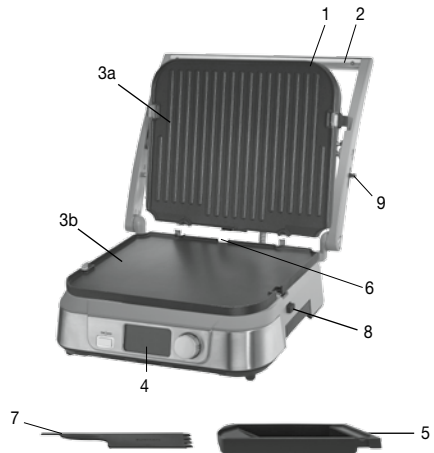
L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours 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 ^{MD} Cinq fait tout	5
Instructions pour l'assemblage	6
Mode d'emploi	8
Conseils et suggestions	9
Nettoyage et entretien	10
Rangement.....	10
Recettes	11
Garantie	27

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

- Couvercle**
En acier inoxydable, robuste et autoréglable.
- Poignée en acier inoxydable**
Poignée robuste qui règle la hauteur du couvercle en fonction de l'épaisseur des aliments.
- 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.

- Tableau 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 de manière à obtenir une double surface de cuisson.
- SANS BPA (non montré)**
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 Griddle^{MD} Cinq de Cuisinar^{MD}. Vérifiez que toutes les pièces énumérées ci-dessus

(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.

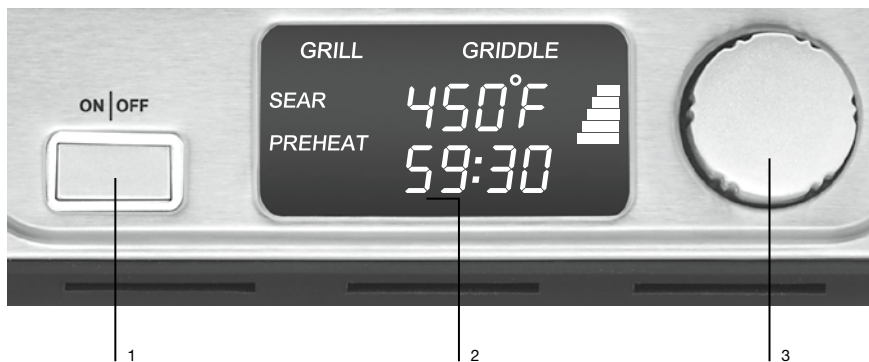
ATTENTION : Déballez votre nouveau gril avec soin. Il est livré avec deux accessoires : un ramasse-gouttes inséré dans le boîtier de l'appareil et un grattoir.

Avant d'utiliser votre tout nouveau gril la première fois, essayez le boîtier, le couvercle et le tableau 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 ou l'ouvrir complètement à plat, 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 TABLEAU DE COMMANDE



1. Touche MARCHÉ/ARRÊT

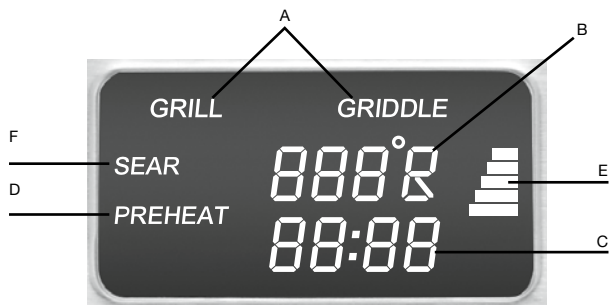
Appuyez dessus pour allumer ou éteindre l'appareil.

2. Grand afficheur ACL

L'afficheur ACL rétroéclairé est facile à lire : il indique la fonction de cuisson (gril ou crêpière), la température, la minuterie, la fonction Saisir, la fonction préchauffage et des barres de préchauffage.

3. Cadran sélecteur

Sert à sélectionner la fonction de cuisson (gril ou crêpière), à régler la température, la minuterie et l'heure.



AFFICHAGE DE DÉMARRAGE

A. Fonction de cuisson

Gril ou crêpière

B. Température

175 °F à 450 °F (80 °C à 230 °C)
en tranches de 25 degrés

C. Minuterie

Peut être réglée en mode
croissant ou décroissant
(voir le mode d'emploi).

D. Préchauffage

L'indication paraît quand l'appareil
est en train de préchauffer.

E. Barres de préchauffage

L'indication paraît pour montrer
l'évolution du préchauffage.

F. Saisir

L'indication paraît quand l'appareil
est en mode Saisir 450 °F
(230 °C). Après 2 minutes,
l'appareil passe à 425 °F (220 °C).

LE GRIDDLER^{MD} CINQ FAIT TOUT!

Le Griddler^{MD} Cinq est l'appareil de cuisine par excellence, puisqu'il vous offre cinq choix 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 ou combiné gril-crêpière. Voyez les **instructions d'assemblage et le mode d'emploi**.

Gril de contact

Utilisez votre Griddler^{MD} Cinq 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 Griddler^{MD} Cinq 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 Griddler^{MD} Cinq 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 cm²]). 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 gril 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 Griddler^{MD} Cinq 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 grill-crêpière

Utilisez votre Griddler^{MD} Cinq 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 d'une plaque d'un côté et la face rainurée de l'autre. Le couvercle est ouvert complètement à plat.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Placez le grill sur une surface propre et plate où vous ferez la cuisson. L'appareil peut être utilisé dans trois 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 le 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 qu'elle s'enclenche en position verrouillée : 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 soulevez 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 –

Le couvercle (plaque supérieure) est égal avec la base (plaque inférieure).

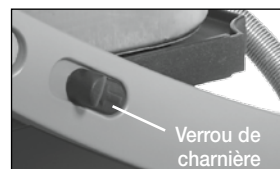


Les deux plaques sont au même niveau de manière à former une plus grande surface de cuisson. C'est la position du grill double, de la crêpière double et du combiné grill-crêpière.

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 le couvercle repose à plat sur le comptoir. L'appareil restera dans cette position jusqu'à ce que vous souleviez 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

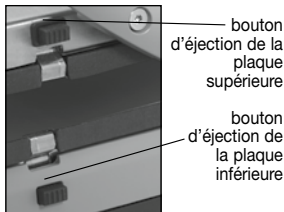


effet d'enlever la pression sur la charnière), puis appuyez sur le verrou de charnière. Poussez la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que le couvercle repose à plat.

Pose des plaques de cuisson

Ouvrez l'appareil dans sa position double. 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 goulotte 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.

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 Griddler^{MD} Five doit être sur une surface plate, le ramasse-gouttes doit avoir été inséré en place et les plaques doivent avoir été posées dans les positions désirées. Branchez le gril dans une prise électrique et allumez-le à l'aide du bouton MARCHE/ARRÊT : l'afficheur ACL présente l'écran de démarrage pendant plusieurs secondes.

Sélection de la fonction de cuisson :

Quand l'indication **GRIL** paraît, clignotante, sur l'afficheur, c'est le moment de sélectionner et de confirmer la fonction de cuisson. Tournez le cadran sélecteur vers la gauche ou vers la droite pour régler l'appareil à la fonction désirée (gril ou crêpière), puis appuyez sur le cadran pour la confirmer : l'indication passe à l'affichage stable.

Réglage de la température :

Pour régler la température de cuisson, tournez le cadran sélecteur vers la gauche (pour baisser la température) ou vers la droite (pour monter la température). La température défile par tranches de 25 degrés. Lorsque la température désirée est affichée, appuyez sur le cadran pour la confirmer : l'indication passe à l'affichage stable. La température est préprogrammée à 400 °F (200 °C) pour la fonction **GRIL** et à 350 °F (180 °C) pour la fonction **CRÊPIÈRE**. Quand l'indication est stable, le gril commence à préchauffer : le mot **PREHEAT** (préchauffage) et des barres de préchauffage sont affichés.

Les barres de préchauffage marquent la progression du cycle de préchauffage. Lorsque les cinq barres sont allumées,

le gril émet un bip sonore, signalant qu'il a atteint la température de réglage : le mot PREHEAT (préchauffage) et les barres de préchauffage disparaissent de l'afficheur.

REMARQUE : Si vous avez terminé le cycle de cuisson et que vous souhaitez poursuivre la cuisson à une température inférieure, réglez la température en suivant les instructions ci-dessus. Les barres de température défileront de bas en haut, indiquant que le gril cuit à une température sélectionnée plus basse.

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 sélectionner la durée de temps à écouler, tournez le cadran vers la gauche (réduire le temps) ou vers la droite (augmenter le temps).

REMARQUE : La minuterie se règle par tranches de 30 secondes (durée de cuisson maximale : 59:30). Mettez les ingrédients à cuire sur les plaques, puis appuyez sur le cadran sélecteur pour démarrer la minuterie. Si la minuterie n'a pas été sélectionnée dans la minute qui suit l'indication 00:00, celle-ci disparaît. La minuterie peut être réglée à l'aide du cadran sélecteur en tout temps pendant la durée de cuisson. Lorsque la durée de cuisson réglée s'est écoulée, le gril émet trois bips et la minuterie commence à compter en montant, indiquant combien de temps il s'est écoulé depuis que la durée de cuisson réglée s'est écoulée. Le gril émet un signal sonore de trois bips aux dix secondes tant que la cuisson n'est pas arrêtée. Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur le cadran sélecteur.

- **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 le cadran sélecteur pour démarrer la minuterie. La minuterie

commence à compter en montant de 00:00 jusqu'à 59:59 (durée de cuisson maximale). Lorsqu'elle atteint 59:59, le gril émet trois bips 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 le cadran sélecteur pendant que défilent les différents réglages possibles; lorsque le réglage désiré paraît sur l'afficheur, relâchez le cadran : le réglage à modifier sera alors clignotant. Une fois que vous avez modifié et confirmé le réglage, l'afficheur passe à la fonction suivante.

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 aux pages 26 et 27 du livret de recettes.
- Soyez très prudent pendant la cuisson, car le boîtier deviendra chaud. Pour ouvrir le couvercle, saisissez la poignée. Les braches 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 goulotte 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 le bouton 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 l'appareil 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 le Griddler^{MD} Cinq. Rangez le grattoir dans un tiroir ou une armoire.

GUIDE POUR LA PRÉPARATION ET LA CUISSON DES ALIMENTS

ALIMENT	PRÉPARATION	PLAQUE ET POSITION	TEMPÉRATURE ET DE DURÉE DE CUISSON SUGGÉRÉES
Bacon	Disposer en une seule couche.	Rainurée ou lisse. Double ou ouvert	Placer le bacon sur les plaques froides. Allumer le gril à 425 °F (220 °C). Cuire jusqu'au degré de cuisson désiré. Prévoir entre 20 à 25 minutes pour 1 lb de bacon (gril en position double).
Bœuf, bifteck désossé	Jusqu'à 2 po (5 cm) d'épaisseur. Assaisonner au goût. Égoutter parfaitement les biftecks marinés avant de les griller. Pour obtenir de meilleurs résultats, réchauffer les biftecks à la température de la pièce avant de les griller.	Rainurée. Fermé, ouvert ou double	Gril fermé, régler à 450 °F (230 °C) et mettre en mode SAISIR. Placer le bifteck sur la plaque inférieure rainurée préchauffée. SAISIR pendant 2 minutes. Le gril passe ensuite automatiquement à 425 °F (220 °C). Cuire pendant 2 à 10 minutes, selon l'épaisseur et le degré de cuisson désiré. Laisser reposer 5 minutes avant de servir. Gril ouvert ou fermé, préchauffer à 450 °F (230 °C). Placer le bifteck sur la plaque inférieure rainurée préchauffée. Cuire pendant 4 à 6 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+)
Poulet – poitrines (désossées)	Marteler à une épaisseur uniforme d'au plus 1 po (2,5 cm).	Rainurée. Fermé	Préchauffer à 400 °F (204 °C). Cuire pendant 7 à 9 minutes. (Température interne de 165 °F [74 °C]. Jus clairs.)
Poulet – cuisses (désossées)	Marteler à une épaisseur uniforme.	Rainurée. Fermé	Préchauffer à 400 °F (204 °C). Cuire pendant 8 à 10 minutes. (Température interne de 170 °F [75 °C]. Jus clairs.)
Poisson – filet	1 à 2 po (2,5 à 5 cm) d'épaisseur.	Rainurée. Fermé	Préchauffer à 400 °F (204 °C). En position fermée, cuire pendant 10 à 18 minutes; en position ouverte, cuire pendant 6 à 10 minutes de chaque côté.
Poisson – Darne (espadon, thon, saumon avec os)	Au plus 2 pouces (5 cm) d'épaisseur.	Rainurée. Fermé, ouvert ou double	Préchauffer à 400 °F (204 °C). En position fermée, cuire pendant 10 à 15 minutes; en position double, cuire pendant 5 à 10 minutes de chaque côté.
Bœuf – galettes	Façonner la viande hachée en galettes de poids et d'épaisseur uniformes.	Rainurée. Fermé, ouvert ou double	Préchauffer à 450 °F (230 °C). Placer les galettes sur la plaque rainurée inférieure préchauffée. En position fermée, griller pendant 4 à 8 minutes, selon l'épaisseur et le degré de cuisson désiré; en position ouverte ou double, cuire pendant 5 à 6 minutes de chaque côté.

Saucisses fraîches	Piquer les saucisses avec les dents d'une fourchette ou la pointe d'un couteau à légumes.	Rainurée ou lisse. Fermé	Préchauffer à 400 °F (204 °C). Placer les saucisses sur les plaques préchauffées. (La face rainurée est parfaite parce qu'elle retient les saucisses en place et qu'elle permet de les tourner plus facilement.) Fermer le couvercle. Griller pendant 10 à 15 minutes selon l'épaisseur de la saucisse.
Panini	Badigeonner les deux faces du pain d'huile ou de beurre ramolli avant de le griller.	Rainurée ou lisse. Fermé	Préchauffer les deux plaques à 400 °F (200 °C). Placer les sandwichs préparés sur la plaque inférieure, rainurée ou lisse. Fermer le couvercle. Griller pendant 4 à 6 minutes selon l'épaisseur des sandwichs.
Quesadillas	Préparer les quesadillas selon la recette désirée.	Rainurée ou lisse. Fermé (avec dispositif de réglage de la hauteur du couvercle)	Préchauffer les deux plaques à 400 °F (200 °C). Placer les quesadillas préparées sur la plaque inférieure préchauffée. Fermer. Griller pendant 2 à 3 minutes, selon l'épaisseur et la garniture des quesadillas.
Œufs	Frits ou retournés. Jusqu'à 4 œufs par plaque.	Lisse. Ouvert ou double	Préchauffer à 350 °F (180 °C). Casser les œufs sur la plaque lisse préchauffée. Tourner une fois après 3 à 3½ minutes lorsque le blanc est pris. Poursuivre la cuisson jusqu'au degré de cuisson désiré.
Pain doré	Préparer le pain doré selon la recette désirée.	Lisse. Ouvert	Préchauffer à 350 °F (180 °C). Tourner une fois après 3 à 5 minutes, selon l'épaisseur. Poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes.
Légumes	Couper les légumes en morceaux d'à peu près la même taille. Assaisonner ou mariner, si désiré.	Rainurée. Ouvert, double ou fermé	Préchauffer à 400 °F (200 °C). Griller jusqu'à tendreté. Cela devrait prendre entre 10 et 30 minutes selon le type de légumes. (Pour le grillage en position fermée, il faut s'assurer que les légumes ont tous exactement la même épaisseur, sinon ils cuiront inégalement.)
Côtelettes de porc	½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm) d'épaisseur.	Rainurée. Ouvert ou double	Préchauffer à 400 °F (200 °C). En position fermée, cuire pendant 10 minutes; en position ouverte, cuire 5 à 6 minutes de chaque côté. (La viande est cuite lorsque la température interne atteint 145 °F [62 °C].)

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 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-5BC

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 à Cuisinart Canada
- 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 du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

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.

Cuisinart®



Robots
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries
de cuisine



Outils et
gadgets

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, ustensiles de cuisson, outils et accessoires.

www.cuisinart.ca

©2018 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

Toutes les marques de commerce ou de service de tierces parties qui sont utilisées dans les présentes appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

17CC032650

IB-15045-CAN