

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

### Consignes de sécurité



#### **Danger!**

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

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



#### **Attention!**

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

- Il est conseillé de nettoyer les plaques avec une éponge douce ou un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent délicat.

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



#### **Danger de brûlures !**

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

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

l'appareil est complètement refroidi .

### **N.B. :**

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

- Ne pas faire cuire des aliments enveloppés dans des films en plastique, dans des feuilles d'aluminium ou dans des sachets en polyéthylène afin d'éviter tout risque d'incendie.



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

### **Élimination de l'appareil**



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

### **DESCRIPTION**

- 1. Base et couvercle :** structure solide en acier inox avec couvercle à charnière flottante.
- 2. Poignée:** poignée robuste en métal moulé permettant d'ajuster la hauteur du couvercle en fonction de l'épaisseur des aliments.
- 3. Bouton de déverrouillage de la plaque:** appuyer pour déverrouiller et retirer la plaque
- 4. Dispositif de verrouillage/déverrouillage plaque inférieure et réglage en hauteur de la plaque supérieure/couvercle**
- 5. Bouton de déverrouillage charnière:** il permet d'ouvrir complètement l'appareil à 180°
- 6. Réglage en hauteur de la plaque "fonction four grill":** pour bloquer la plaque supérieure/couvercle à la hauteur voulue, pour préparer des plats qui n'ont pas besoin d'être pressés.
- 7. Voyant d'alimentation (vert):** le voyant est allumé quand l'appareil est branché sur le secteur.
- 8. Voyant plaque supérieure (rouge):** Le voyant est allumé quand les résistances sont alimentées et s'éteint quand la température est atteinte et la plaque est prête.
- 9. Voyant plaque inférieure (rouge):** le voyant est allumé quand les résistances sont alimentées et s'éteint quand la température est atteinte et la plaque est prête
- 10. Bouton du thermostat de la plaque supérieure:** mettre sur MED - MAX ou "●" pour régler la température de la plaque supérieure.
- 11. Bouton du thermostat de la plaque inférieure:** mettre sur WARM - LOW - MED - MAX ou "●" pour

régler la température de la plaque inférieure.

### **12. Pieds avant réglables.**

**13. Plaques amovibles:** anti-adhésives et lavables en lave-vaisselle, faciles à nettoyer LE NOMBRE ET LE TYPE DES PLAQUES VARIENT SELON LE MODÈLE.

**13a. Plaque grill :** parfaite pour griller steaks, hamburgers, poulet et légumes

**13b. Plaque lisse:** pour préparer crêpes, œufs, bacon et crustacés

**14. Bac de récupération des graisses:** intégré dans l'appareil et amovible pour faciliter le nettoyage.

### **PREMIÈRE MISE EN SERVICE**

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



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



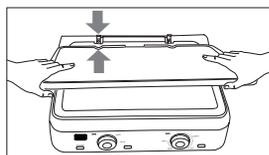
**N.B. :** Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et commun à tous les appareils ayant des surfaces anti-adhésives.



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

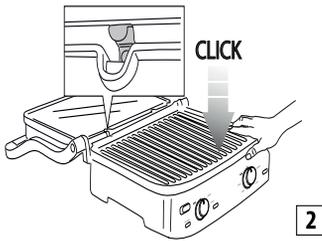
### **Mise en place des plaques de cuisson**

- Ouvrir l'appareil à 180° (voir figure 1). Installer une plaque à la fois.



1

- Chaque plaque peut être installée uniquement dans le logement supérieur ou dans le logement inférieur (voir figure 2).



## Retrait des plaques

Ouvrir l'appareil à 180°.

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

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

## Installation du bac de récupération des graisses

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

**i N.B. :** Pendant la cuisson, contrôler fréquemment le bac de récupération des graisses et le vider si nécessaire pour éviter qu'il n'y ait trop de graisse liquide.

Après la cuisson, éliminer la graisse récupérée conformément à la réglementation.

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

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

Pour ouvrir l'appareil, saisir la poignée qui reste froide. Les parties en aluminium moulé sous pression deviennent en revanche très chaudes, éviter de les toucher durant ou immédiatement après la cuisson.

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

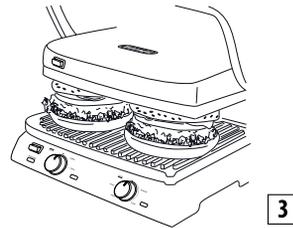
Toujours cuisiner avec le bac à graisse installé. Ne pas vider le bac de récupération des graisses tant que l'appareil n'est pas complètement refroidi. Lors de l'extraction du bac faire attention à ne pas renverser les liquides qui s'y sont écoulés.

## POSITIONS D'UTILISATION DE L'APPAREIL

### Grill par contact (position fermée)

La plaque supérieure recouvre la plaque inférieure. C'est la position initiale et de cuisson quand on utilise l'appareil comme grill à contact. La plaque supérieure s'adapte automatiquement à l'épaisseur des aliments placés sur la plaque inférieure. De cette manière, les aliments sont cuits de manière uniforme des deux côtés.

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



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

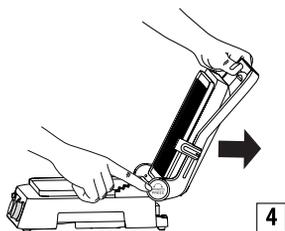
L'appareil est équipé d'une poignée spéciale et d'une charnière qui permettent de régler la plaque supérieure en fonction de l'épaisseur des aliments. Pour préparer plusieurs aliments à la fois avec le grill par contact, il faut que les différents aliments aient la même épaisseur afin de permettre une fermeture uniforme du couvercle (plaque supérieure).

### Grill ouvert

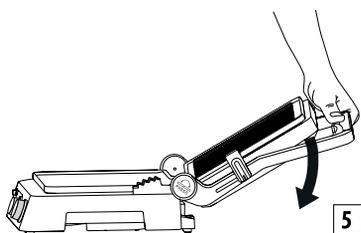
La plaque supérieure et la plaque inférieure sont toutes les deux à plat. Placées l'une à côté de l'autre elles offrent une large surface de cuisson.

Dans cette position, l'appareil peut être utilisé en mode barbecue avec plaque grill ou plaque lisse.

Pour régler l'appareil dans cette position, il faut d'abord repérer le bouton de déverrouillage de la charnière, qui se trouve sur le côté droit. Saisir la poignée d'une main et de l'autre appuyer sur le bouton de déverrouillage de la charnière (figure 4).



Basculer la plaque supérieure vers l'arrière jusqu'à ce que l'appareil soit complètement ouvert (figure 5).



Si on soulève légèrement la poignée avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage, la pression sur la charnière est moindre et l'ouverture est plus facile.

L'appareil peut être utilisé comme grill/barbecue pour préparer des steaks hachés, des biftecks, du poulet et du poisson. Le mode grill/barbecue est le plus polyvalent. Le grill est ouvert à 180° et offre une double surface de cuisson.

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

La position grill/barbecue permet de griller différents morceaux de viande de différentes épaisseurs, avec le degré de cuisson préféré pour chacun d'eux. Dans cette position, il est nécessaire de retourner les aliments durant la cuisson.

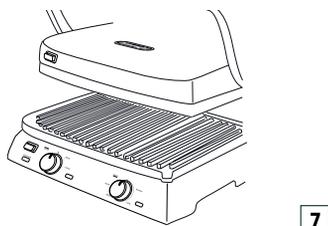
L'appareil peut être utilisé également avec les plaques lisses pour préparer des crêpes, du fromage, des œufs et du bacon pour le petit déjeuner (figure 6).



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

## Four grill

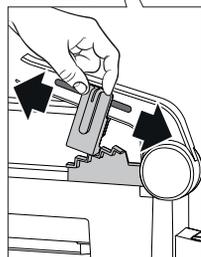
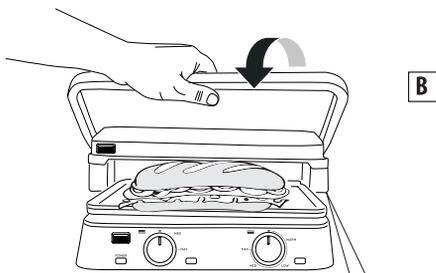
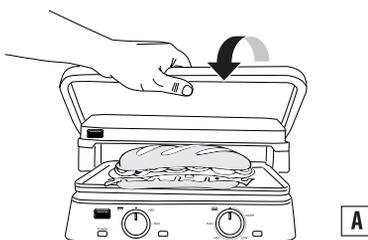
Cette position (voir figure 7) est parfaite pour griller sans contact des aliments de grande épaisseur qui demandent une cuisson lente et uniforme.



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

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

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



- Régler la plaque supérieure à la hauteur voulue en faisant coulisser le levier de verrouillage (4) des plaques.
- La plaque supérieure est verrouillée à la hauteur voulue. Il y a 5 réglages de hauteur différents (fig. B).

## UTILISATION

### Fonctionnement

Lorsque l'appareil et les aliments sont prêts, sélectionner la température voulue pour chacune des deux plaques (supérieure et inférieure) à l'aide des boutons des thermostats 10 et 11.

Les voyants des plaques supérieure et inférieure (8-9) s'allument.

Selon la température choisie, il peut être nécessaire d'attendre quelques minutes pour que l'appareil chauffe. Quand la température voulue est atteinte les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent et l'appareil est prêt.

Il est possible de modifier le réglage de la température à tout moment durant la cuisson, en fonction du type d'aliment à préparer.



**N.B.** : l'appareil est muni de 2 pieds avant réglables (16) qui facilitent l'écoulement de l'huile dans le bac de récupération des graisses.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Entretien par l'utilisateur

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

### Nettoyage et entretien



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

En fin d'utilisation tourner le bouton sur "●" et débrancher l'appareil de la prise de courant. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes. Retirer les résidus alimentaires collés sur les plaques. Vider le bac de récupération des

graisses. Le bac à graisse peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

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

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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance absorbée	2000W

## TABLEAU DE CUISSON

BŒUF	ÉPAIS-SEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
					inférieure	supérieure	supérieure (10)	inférieure (11)		
Bifteck	0,5 - 1	2	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	2 - 3	bien huiler les aliments
Bifteck	0,5 - 1	4	Bien cuit	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	5 - 6	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Filet	3-4	4	Saignant	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	4 - 5	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	Moyenne	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	7 - 8	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	10 - 11	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	Moyenne	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	4 - 5	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	7 - 8	bien huiler les aliments
Côte	2-3	4	Moyenne	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	10 - 12	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côte	2-3	4	Bien cuit	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Steak haché	2-3	6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	8 - 10	bien huiler les aliments
Brochette		6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	13 - 15	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson

AGNEAU	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
					inférieure	supérieure	supérieure (10)	inférieure (11)		
Côtelette	1,5-3	6	Moyenne	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	10 - 12	bien huiler les aliments, retourner les côtelettes à mi-cuisson
Côtelette	1,5-3	6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	12 - 14	

PORC	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
				inférieure	supérieure	supérieure (10)	inférieure (11)		
Bifteck	1-2	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	7 - 9	bien huiler les aliments
Bifteck	1-2	8	POSITION OUVERTE	GRILL	LISSE	MAX	MAX	14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	9 - 11	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	8	POSITION OUVERTE	GRILL	LISSE	MAX	MAX	11 - 13	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Travers de porc (ribs)		6-8	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	20 - 25	retourner deux ou trois fois
Poitrine de porc		4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	1 - 2	
Saucisse		8	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	16 - 18	percer les saucisses avec une fourchette
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	14 - 16	bien huiler les aliments, retourner 1-2 fois
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	8 - 10	

VIANDE DE POULET ET DE DINDE	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
				inférieure	supérieure	supérieure (10)	inférieure (11)		
Blanc	<1	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	3 - 4	bien huiler les aliments
Cuisse		3	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	20 - 25	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Aile		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	14 - 16	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Steak haché	1,5-2	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	6-8	
Steak haché	1,5-2	8	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	14 - 16	retourner à mi- cuisson.
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	11 - 13	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	6 - 8	
Poulet en crapaudine à la diable		1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	40 - 45	retourner une ou deux fois pendant la cuisson

PAIN	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure	supérieure (10)	inférieure (11)		
Croque- monsieur / sandwich	2	FOUR GRILL	LISSE	GRILL	MAX	MAX	3 - 5	placer la plaque supérieure de sorte qu'elle touche le pain sans l'écraser
Sandwich	2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	2 - 3	
Tranches de pain	4	GRILL OUVERT	LISSE	GRILL	MAX	MAX	4 - 5	retourner à mi-cuisson.

LÉGUMES	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure	supérieure (10)	inférieure (11)		
Aubergines en tranches	1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	4 - 6	bien huiler les aliments
Courgettes en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	6 - 8	bien huiler les aliments
Poivrons en quartiers	2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	8 - 10	bien huiler les aliments
Tomates en tranches	1	GRILL OUVERT	LISSE	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Oignons en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	LISSE	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	bien huiler les aliments, remuer souvent avec une spatule

POISSON	QUANTITÉ	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
				inférieure	supérieure	supérieure (10)	inférieure (11)		
Entier	250 g	1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	8 - 10	bien huiler les aliments
Filet	500 g	1	FOUR GRILL	LISSE	GRILL	MAX	MAX	25 - 30	huiler les aliments, placer la plaque supérieure de façon à ce qu'elle ne touche pas les aliments.
Darne	450 g	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	8 - 10	bien huiler les aliments
Brochette	500 g	6	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	10 - 12	bien huiler les aliments; retourner deux ou trois fois
Calmars	400 g	1-2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	10 - 12	bien huiler les aliments
Gambas	400 g	10-12	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	4 - 6	bien huiler les aliments

DESSERT	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure	supérieure (10)	inférieure (11)		
Pancake	4	GRILL OUVERT	LISSE	GRILL	MED	MED	4 - 5	beurrer les plaques, retourner à mi-cuisson
Tranches d'ananas	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	5 - 6	beurrer les plaques

## RECETTES

### ŒUFS BROUILLÉS, LARD FUMÉ ET TOAST

#### INGRÉDIENTS:

- 2 œufs
- 2 tranches de bacon
- 1 cuillère à soupe de lait
- sel et poivre
- 2 tranches de pain pour toast

#### PRÉPARATION:

Fouetter les œufs avec le lait et le sel jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Insérer la plaque lisse dans le logement inférieur et la plaque grill dans le logement supérieur et mettre l'appareil en position GRILL OUVERT. Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent verser le mélange d'œufs sur la plaque et cuire pendant 2-3 minutes en ayant soin de bien les mélanger avec une spatule en bois pour les cuire uniformément. Entre temps, cuire sur la même plaque les tranches de bacon pendant 3-4 minutes en les retournant à mi-cuisson; sur l'autre plaque griller le pain pendant 3-4 minutes en le retournant à mi-cuisson. Composer le plat et servir.

### CROSTINI À LA MOUSSE D'AUBERGINE

#### INGRÉDIENTS:

- 1 aubergine
- 100 g de ricotta
- poudre d'ail q.s.
- persil q.s.
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 1 baguette

#### PRÉPARATION:

Laver les aubergines, les éplucher et les couper en tranches épaisses.

Insérer la plaque grille dans le logement inférieur, la plaque lisse dans le logement supérieur et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, placer les aubergines sur la plaque inférieure et laisser cuire 8-10 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Couper les tranches d'aubergines grossièrement et les mettre dans un mixeur avec la ricotta, la gousse d'ail et le persil haché, une pincée de sel et une pincée de poivre, ainsi que l'huile. Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse et peu granuleux. Huiler le pain (coupé en tranches) avec l'huile d'olive et le faire cuire à température MAX avec les plaques lisses en mode GRILL PAR CONTACT pendant 1-2 minutes selon le dorage souhaité.

Étaler la crème d'aubergine sur le pain grillé, arroser avec deux cuillères à soupe d'huile et servir.

### SALADE DE VIANDE, ROQUETTE ET TOMATES CERISES

#### INGRÉDIENTS:

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

#### PRÉPARATIO :

Préparer la salade de roquette et tomates cerises : laver la roquette, la mettre sur un torchon propre pour la laisser sécher, couper les tomates cerises en 4. Insérer la plaque grille dans le logement inférieur, la plaque lisse dans le logement supérieur et mettre l'appareil en mode GRILL PAR

## CONTACT.

Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, mettre les tranches de viande huilées au préalable sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure et cuire 2-3 minutes selon le degré de cuisson voulu. Couper la viande en lamelles et les placer sur le lit de roquette et tomates cerises, saler et ajouter les copeaux de grana padano. Assaisonner avec un filet d'huile.

## CÔTES AROMATISÉES AU CAFÉ

### INGRÉDIENTS:

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

### POUR LE MÉLANGE D'ÉPICES AU CAFÉ :

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

### PRÉPARATION :

Préparer le mélange au café : verser les graines de cumin et le café dans un robot et les réduire en poudre pas trop fine. Verser la poudre obtenue dans un saladier, ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Huiler légèrement la viande et assaisonner avec les épices; couvrir et laisser à température ambiante pendant environ 30 min. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill.

Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, placer la viande sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis cuire pendant 6-8 minutes en fonction de la cuisson voulue. Servir chaud.

## FILET DE BŒUF SAUCE AUX CHAMPIGNONS

### INGRÉDIENTS:

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

## INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS :

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

### PRÉPARATION:

Assaisonner la viande avec sel et poivre et la laisser reposer à température ambiante pendant une heure environ. Préparer la sauce aux champignons : dans une poêle faire fondre le beurre, ajouter les échalotes émincées ; laisser cuire pendant 2-3 minutes. Ajouter les champignons et cuire 5 minutes, déglacer avec le whisky, faire cuire pendant 1 minute, ajouter un verre d'eau et cuire encore une minute environ. Ajouter la crème liquide, le jus d'un citron, le persil et porter à ébullition. Cuire jusqu'à ce que la crème soit bien dense ; saler, poivrer et mettre de côté. Entre temps, préparer l'assaisonnement de la viande avec lequel badigeonner les filets durant la cuisson : mettre le beurre, la moutarde et l'ail dans une petite casserole. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le beurre fonde. Garder au chaud. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, placer les filets (badigeonnés, au préalable, des deux côtés avec la sauce ) sur la plaque inférieure et fermer le grill. Faire cuire pendant 6-8 minutes en fonction de la cuisson voulue et de l'épaisseur des filets. À la fin de la cuisson, retirer les filets et les servir nappés de la sauce aux champignons.

## HAMBURGERS AU PAIN DE SEIGLE GRILLÉ

### INGRÉDIENTS:

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

### **PRÉPARATION:**

Préparer les steaks hachés : dans une terrine mélanger la viande hachée, la sauce worchester, le sel, le poivre et bien amalgamer le tout. Former avec les mains 4 hamburgers d'environ 2 cm d'épaisseur. Placer le grill en mode GRILL OUVERT et insérer la plaque lisse dans le logement inférieur et la plaque grill dans le logement supérieur. Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill.

Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, placer les oignons émincés assaisonnés avec l'huile d'olive et le sucre sur la plaque inférieure et les faire cuire pendant 5-6 minutes environ en remuant constamment avec une spatule afin d'obtenir une cuisson uniforme et qu'ils soient bien fondants. En même temps, cuire les steaks hachés sur l'autre plaque pendant 12 minutes environ en les retournant au bout de 5-6 minutes environ (le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur des steaks hachés). Dès que les oignons sont cuits, les retirer de la plaque et faire griller les tranches de pain beurrées d'un seul côté pendant 1-2 minutes. Mettre les tranches de pain sur une planche à découper, le côté grillé vers le haut, déposer dessus les oignons, poser les steaks hachés et recouvrir avec le fromage. Fermer le sandwich avec la tranche de pain, côté grillé vers le bas. Attendre que la plaque soit à nouveau chaude, puis poser les burgers et bien presser avec la plaque supérieure. Faire cuire pendant 2-3 minutes environ pour obtenir le dorage souhaité.

### **CÔTELETTES D'AGNEAU AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET AU ROMARIN**

#### **INGRÉDIENTS:**

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

#### **PRÉPARATION :**

Mélanger tous les ingrédients dans un récipient assez grand, couvrir et laisser mariner l'agneau au réfrigérateur pendant au moins 1-2 heures. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, poser les côtelettes sur la plaque inférieure. Faire cuire pendant 11-13 minutes environ en fonction du degré de

cuisson désiré et de l'épaisseur de la côtelette (il est conseillé de les retourner à mi-cuisson parce que l'os ne permet pas à la plaque supérieure d'être en contact avec la viande). Entre temps, faire réduire la marinade dans une casserole et en napper les côtelettes d'agneau grillées avant de servir.

### **BROCHETTES DE POULET CRÈME AU MIEL ET CITRON VERT**

#### **INGRÉDIENTS:**

- 500 g de blanc de poulet

#### **INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :**

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

#### **INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME AU MIEL ET CITRON :**

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

#### **PRÉPARATION:**

Préparer la marinade : mettre tous les ingrédients dans un robot de cuisine et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mettre dans un plat creux le poulet coupé en dés de 2 cm de largeur et le recouvrir entièrement avec la marinade. Couvrir avec un film alimentaire et laisser mariner pendant 1-2 heures. Préparer la crème en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier, couvrir avec le film transparent et conserver au réfrigérateur. Piquer les morceaux de poulet sur les brochettes. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent placer la viande sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis cuire pendant 11-13 minutes en fonction du degré de cuisson désiré. Servir les brochettes accompagnées de la crème au miel et citron.

## **CUISSSES DE POULET À LA PROVENÇALE**

### **INGRÉDIENTS:**

- 3 cuisses de poulet (550 gr)

### **INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE:**

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

### **PRÉPARATION:**

Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, pratiquer quelques incisions dans la partie charnue des cuisses et les ouvrir légèrement. Plonger les cuisses dans le saladier et les enduire de marinade uniformément ; laisser mariner 2 à 3 heures. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur MED. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants de la plaque supérieure et inférieure s'éteignent poser les cuisses de poulet sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure et laisser cuire 20-25 minutes en retournant 2 ou 3 fois. Lorsqu'elles sont cuites, les placer dans un plat et servir.

## **GAMBAS AU GRILL**

### **INGRÉDIENTS:**

- 16/20 gambas

### **INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :**

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

### **PRÉPARATION:**

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

Laver les gambas, bien les sécher et les laisser mariner pendant au moins une demi-heure.

Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT.

Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur MED. Appuyer

sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill.

Quand les voyants de la plaque supérieure et inférieure s'éteignent, placer les gambas égouttées sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire 4-6 minutes environ. Au moment de servir, décorer l'assiette avec quelques tranches de citron et des petits légumes.

## **SAUMON AU GRILL AVEC SAUCE AU YAOURT**

### **INGRÉDIENTS:**

- 500 g de filet de saumon
- huile d'olive q.s.

### **INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE :**

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

### **PRÉPARATION:**

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

Verser le yaourt dans un saladier, ajouter les aromates, l'ail, le sel, le sucre, le poivre et mixer jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 min. Insérer la plaque lisse en bas, la plaque grill en haut et mettre l'appareil en mode FOUR GRILL. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants de la plaque supérieure et inférieure s'éteignent, poser le filet huilé au préalable sur la plaque inférieure, refermer la plaque supérieure en mode FOUR GRILL (juste au-dessus de l'aliment mais sans le toucher) et faire cuire pendant 25-30 minutes environ (pour un meilleur résultat, retourner le saumon de 180° à mi-cuisson environ car la plaque est plus proche de l'aliment dans la partie arrière). Une fois la cuisson terminée, placer le saumon dans un plat et servir accompagné de la sauce au yaourt.

## **CALAMAR AU GRILL**

### **INGRÉDIENTS:**

- 400 gr calmar
- 1 citron
- quelques brins de persil
- huile d'olive
- origan
- sel
- piment en poudre

### **PRÉPARATION :**

Vider le calamar, enlever la tête, retirer l'os à l'intérieur et bien le rincer. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur MED. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants de la plaque supérieure et inférieure s'éteignent, placer le calamar huilé au préalable sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 10-12 minutes environ. Dans un saladier, préparer l'assaisonnement en mélangeant l'huile avec le persil haché, le jus de citron, une pincée d'origan, une pincée de sel et de piment.

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

## **PANCAKE À LA BANANE**

### **INGRÉDIENTS:**

- 1 banane
- 2 œufs (1 entier + 1 blanc)
- 150 ml de lait
- 100 g de farine T45
- 70 g de beurre
- sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 16 g de levure chimique

### **PRÉPARATION:**

Éplucher la banane et l'écraser à la fourchette en purée. Dans un bol battre 1 œuf entier avec le sucre et verser le lait en filet en continuant de mélanger. Ajouter 50 g de beurre fondu, puis verser petit à petit la farine tamisée avec la levure et une pincée de sel ; ajouter la banane écrasée en mélangeant bien tous les ingrédients et mettre le mélange au réfrigérateur pendant 10 minutes. Entre temps, monter le blanc en neige bien ferme. Reprendre le mélange et y incorporer le blanc monté avec des mouvements délicats de bas en haut. Insérer la plaque lisse en bas, la plaque grill en haut et mettre l'appareil en mode GRILL OUVERT. Mettre le thermostat

inférieur et supérieur sur MED. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, beurrer légèrement les plaques, y verser 1 ou 2 cuillerées de pâte et l'étaler en formant un cercle. Laisser cuire 2 minutes environ, dès que des bulles se forment à la surface, le retourner et laisser cuire 2 minutes sur l'autre face. Les pancakes peuvent être agrémentés de nombreuses manières : crème au chocolat, sirop d'érable, myrtilles fraîches, copeaux de chocolat, miel, crème chantilly, sucre glace.

## **ANANAS GRILLÉ À LA GLACE**

### **INGRÉDIENTS:**

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

### **PRÉPARATION :**

Retirer les feuilles et la peau de l'ananas. Couper ensuite le fruit en tranches d'une épaisseur d'environ 1-2 cm et saupoudrer chaque tranche de sucre de canne des deux côtés. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur MED. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants de la plaque supérieure et inférieure s'éteignent, badigeonner l'ananas de miel des deux côtés et le poser sur la plaque. Fermer le grill et faire cuire 5-6 min. Lorsqu'elles sont cuites, mettre les tranches dans un plat, décorer avec des feuilles de menthe fraîche, saupoudrer de sucre glace et servir avec des boules de glace.