

## 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. Afin d'éviter tout risque, si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer exclusivement par le fabricant ou dans un SAV agréé.
- Avant de ranger l'appareil ou de retirer les plaques de cuisson et avant toute opération de nettoyage et d'entretien, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant. Vérifier que l'appareil est complètement refroidi.
- 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 .

**i** **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 permettant d'ajuster la hauteur du couvercle selon l'épaisseur des aliments.
3. **Bouton de déverrouillage de la plaque :** appuyer pour déverrouiller et retirer la plaque
4. **Dispositif de verrouillage/déverrouillage et réglage en hauteur de la plaque supérieure/couvercle**
5. **Bouton de déverrouillage charnière :** il permet d'ouvrir complètement l'appareil à plat.
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 de mise en marche.**
8. **Touche Start/Stop**
9. **Touche Time " + " :** pour régler (augmenter) le temps de cuisson.
10. **Touche Time " - " :** pour régler (diminuer) le temps de cuisson.
11. **Bouton du thermostat de la plaque inférieure :** pour régler la température de 60 °C à 230 °C ou pour éteindre la plaque inférieure.
12. **Bouton thermostat plaque supérieure:** pour régler la température de 60 °C à 230 °C ou pour éteindre la plaque supérieure.
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
- 13c. **Plaque gaufre supérieure :** pour préparer tous types de gaufres (uniquement CGH923D).
- 13d. **Plaque gaufre inférieure :** pour préparer tous types de gaufres (uniquement CGH923D).
14. **Bac de récupération des graisses:** intégré dans l'appareil et amovible pour faciliter le nettoyage.
15. **Doseur à gaufre (uniquement CGH923D).**
16. **Pieds avant réglables.**

### 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 et le bac de récupération des graisses. Les plaques et le bac de récupération des graisses peuvent être lavés en lave-vaisselle.



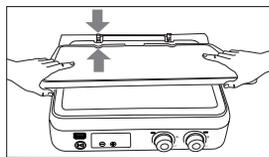
**N.B. :** Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et commun à tous les appareils ayant des surfaces anti-adhésives.



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

### Installation des plaques de cuisson

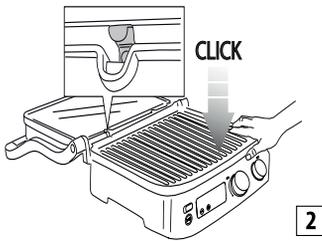
- Ouvrir l'appareil à plat (voir figure 1). Installer une plaque à la fois.



1

- Chaque plaque peut être installée aussi bien dans le

logement supérieur que 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 gauche de l'appareil. 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 installé 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.

 **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 selon la réglementation en vigueur.

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).

Le bac de récupération des graisses doit toujours être

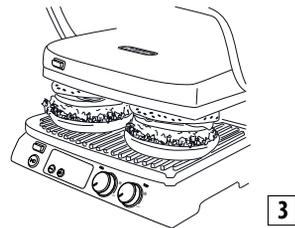
installé sur l'appareil pendant la cuisson. Ne pas vider le bac de récupération des graisses tant que l'appareil n'est pas complètement refroidi. Lors de l'extraction du bac faire attention à ne pas renverser les liquides qui s'y sont écoulés.

## 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).



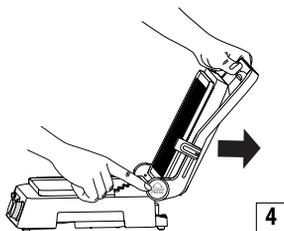
Les rainures de la plaque et la rigole qui se trouve à l'arrière de l'appareil permettent à la graisse de s'écouler dans le bac prévu à cet effet.

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).

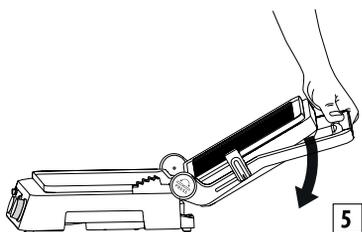
### Grill ouvert

La plaque supérieure et la plaque inférieure sont toutes les deux à plat. La plaque inférieure et la plaque supérieure sont l'une à côté de l'autre et offrent une large surface de cuisson. Dans cette position, l'appareil peut être utilisé 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 la droite. Saisir la poignée d'une main et de l'autre appuyer sur

le bouton de déverrouillage de la charnière ( figure 4).



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



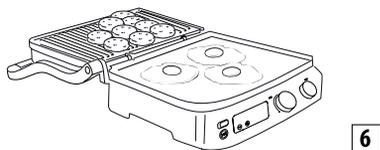
Si on soulève légèrement la poignée avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage, la pression sur la charnière est moindre et l'ouverture est plus facile.

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 gril 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 plusieurs morceaux de viande de différentes épaisseurs, avec le degré de cuisson préféré pour chacun d'eux. Dans cette position, il est nécessaire de retourner les aliments durant la cuisson.

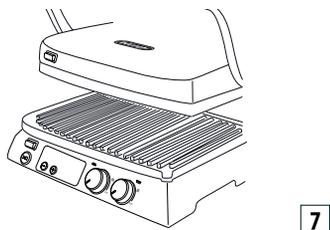
L'appareil peut être utilisé également avec les plaques lisses pour préparer des crêpes, du fromage, des œufs et du bacon pour le petit déjeuner (figure 6).



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

## Four grill

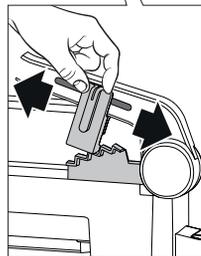
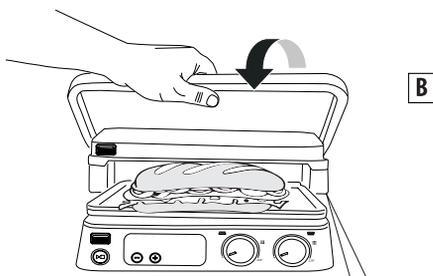
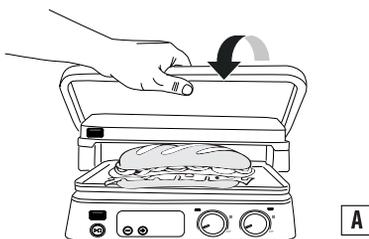
Cette position (voir figure 7) est parfaite pour griller sans contact des aliments de grande épaisseur qui demandent une cuisson lente et uniforme.



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 abaisser 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 une température comprise entre 60°C et 230 °C pour chacune des deux plaques (supérieure et inférieure) en utilisant les boutons 11 et 12.

Appuyer sur le bouton start/stop. Le voyant ON s'allume. Selon la température choisie, il peut être nécessaire d'attendre quelques minutes pour que l'appareil chauffe. Lorsque le thermostat atteint la température voulue, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran. Il est possible de modifier le réglage de la température à tout moment durant la cuisson, en fonction du type d'aliment à préparer.

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

### Fonction minuterie

Quand le message "READY" s'affiche sur l'écran, sélectionner la position de cuisson (voir paragraphe "position de cuisson") puis placer les aliments sur les plaques. Il est possible de sélectionner le temps de cuisson à l'aide des boutons "minuterie" (9 et 10) ; à la fin du temps de cuisson "END" s'affiche sur l'écran; l'appareil reste allumé. Quand les aliments sont cuits éteindre l'appareil en appuyant sur la touche start/stop (8) ou tourner le bouton du thermostat (11 et 12) sur éteint.

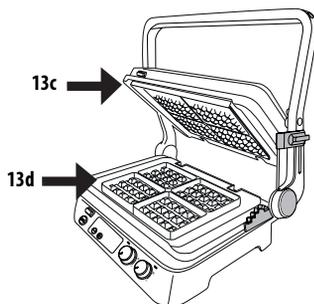
**i** **N.B.** : l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 90 minutes de fonctionnement.

### Sélection de l'unité de température

La température peut être affichée en degrés °C ou °F. Pour modifier l'unité de température appuyer simultanément sur les deux touches "+" et "-" (9 - 10) pendant quelques secondes.

### Mode gaufre (uniquement pour le modèle CGH923D)

- Installer les plaques pour gaufre (13c/13d) (voir figure 1.) Il est à noter que dans ce cas, les plaques ne sont pas interchangeables et la position de chaque plaque doit être celle indiquée sur la figure 8.



- Régler la température de la plaque inférieure et supérieure à 190 et 200°C et appuyer sur la touche start/stop.
- L'appareil commence la phase de préchauffage. Lorsque le thermostat atteint la température voulue, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran.
- Graisser légèrement les plaques avec du beurre fondu
- **Verser un doseur de pâte dans chaque empreinte de la plaque.**
- Étendre légèrement la pâte et fermer l'appareil.
- Faire cuire le temps indiqué dans les recettes. Si on programme la minuterie, à la fin du cycle de cuisson l'appareil émet 3 bips sonores, la minuterie disparaît et l'écran affiche "END".
- Pour préparer d'autres gaufres, verser de la pâte sur la plaque inférieure et répéter les opérations ci-dessus. Lorsque la dernière gaufre a été préparée, éteindre l'appareil à l'aide de la touche start/stop.

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

## 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 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.

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

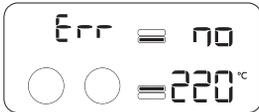
Appuyer sur les boutons de déverrouillage des plaques (3) pour retirer ces dernières. Avant de les toucher vérifier que les plaques sont complètement refroidies. Les plaques de cuisson passent au lave-vaisselle mais les lavages répétés peuvent réduire les propriétés du revêtement. Il est donc conseillé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

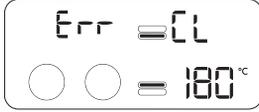
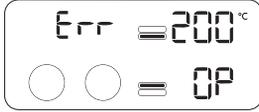
Ne pas utiliser d'objets métalliques pour nettoyer les plaques.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance absorbée	2000W 1600W (GAUFRE)

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

	<p>Dysfonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Débrancher de la prise de courant. La sonde de température doit être remplacée. Contacter le Service Clients De'Longhi en signalant le type d'erreur.</p>
	<p>Dysfonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Débrancher de la prise de courant. La sonde de température doit être remplacée. Contacter le Service Clients De'Longhi en signalant le type d'erreur.</p>
		<p>L'appareil ne s'allume pas.</p>	<p>Vérifier que l'appareil est bien branché à une prise de courant.  Brancher l'appareil sur une prise de courant.  Contrôler le disjoncteur.  Si cela ne résout pas le problème il est probable que l'appareil est en panne. S'adresser à une centre d'assistance De'Longhi.</p>
		<p>L'appareil ne s'allume pas quand on appuie sur la touche START/STOP.</p>	<p>Les deux boutons de réglage de la température sont sur 0, et l'écran supérieur et inférieur affiche OFF. Régler la température voulue à l'aide du bouton, puis appuyer sur la touche START/STOP.</p>

## TABLEAU DE CUISSON

BŒUF	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
					inférieure	supérieure			
Bifteck	0,5 - 1	2	Bien cuit	G R I L L P A R C O N T A C T	GRILL	LISSE	230	2-3	bien huiler les aliments
Bifteck	0,5 - 1	4	Bien cuit	G R I L L O U V E R T	GRILL	LISSE	230	5-6	bien huiler les aliments, retourner à mi- cuisson
Filet	3-4	4	Saignant	G R I L L P A R C O N T A C T	GRILL	LISSE	230	4-5	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	À point	G R I L L P A R C O N T A C T	GRILL	LISSE	230	7-8	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	Bien cuit	G R I L L P A R C O N T A C T	GRILL	LISSE	230	10-11	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	À point	G R I L L P A R C O N T A C T	GRILL	LISSE	230	4-5	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	Bien cuit	G R I L L P A R C O N T A C T	GRILL	LISSE	230	7-8	bien huiler les aliments
Côte	2-3	4	À point	G R I L L O U V E R T	GRILL	LISSE	230	12-14	bien huiler les aliments, retourner à mi- cuisson
Côte	2-3	4	Bien cuit	G R I L L O U V E R T	GRILL	LISSE	230	14-16	bien huiler les aliments, retourner à mi- cuisson
Steak haché	2-3	6	Bien cuit	G R I L L P A R C O N T A C T	GRILL	LISSE	230	8-10	bien huiler les aliments
Brochette		6	Bien cuit	G R I L L P A R C O N T A C T	GRILL	LISSE	230	13-15	bien huiler les aliments, retourner à mi- cuisson

AGNEAU	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
					inférieure	supérieure			
Côtelette	1,5-3	6	À point	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	12 - 14	bien huiler les aliments, retourner les côtelettes à mi-cuisson
Côtelette	1,5-3	6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	12 - 14	

PORC	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
				inférieure	supérieure			
Bifteck	1-2	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	7 - 9	bien huiler les aliments
Bifteck	1-2	8	POSITION OUVERT	GRILL	LISSE	230	14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	9 - 11	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	8	POSITION OUVERT	GRILL	LISSE	230	11 - 13	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Travers de porc (ribs)		6-8	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	20 - 25	retourner deux ou trois fois
Poitrine de porc		4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	1 - 2	
Saucisse		8	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	16 - 18	percer les saucisses avec une fourchette
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	14 - 16	bien huiler les aliments, retourner 1-2 fois
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	8 - 10	

VIANDE DE POULET ET DE DINDE	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
				inférieure	supérieure			
Blanc	<1	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	3 - 4	bien huiler les aliments
Cuisse		3	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	20 - 25	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Aile		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	14 - 16	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
	1,5-2	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	6-8	
	1,5-2	8	G R I L L O U V E R T	GRILL	LISSE	230	14 - 16	retourner à mi-cuisson.
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	11 - 13	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	6 - 8	
Poulet en crapaudine à la diable		1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	40 - 45	retourner une ou deux fois pendant la cuisson

PAIN	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure			
Croque- monsieur / sandwich	2	F O U R G R I L L	LISSE	GRILL	230	3 - 5	placer la plaque supérieure de sorte qu'elle touche le pain sans l'écraser
Sandwich	2	G R I L L P A R C O N T A C T	GRILL	LISSE	230	2-3	
Tranches de pain	4	G R I L L O U V E R T	LISSE	GRILL	230	4 - 5	retourner à mi-cuisson.

LÉGUMES	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure			
Aubergines en tranches	1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	4 - 6	bien huiler les aliments
Courgettes en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	6 - 8	bien huiler les aliments
Poivrons en quartiers	2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	8 - 10	bien huiler les aliments
Tomates en tranches	1	GRILL OUVERT	LISSE	GRILL	230	5 - 7	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Oignons en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	LISSE	GRILL	230	5 - 7	bien huiler les aliments, remuer souvent avec une spatule

POISSON	QUANTITÉ	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
				inférieure	supérieure			
Entier	250 g	1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	210	8 - 10	bien huiler les aliments
Filet	500 g	1	FOUR GRILL	LISSE	GRILL	230	25 - 30	huiler les aliments, placer la plaque supérieure de façon à ce qu'elle soit juste au-dessus des aliments sans les toucher.
Tranche	450 g	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	8 - 10	bien huiler les aliments
Brochette	500 g	6	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	230	12 - 14	bien huiler les aliments; retourner deux ou trois fois
Calmars	400 g	1-2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	12 - 14	bien huiler les aliments
Gambas	400 g	10-12	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	4 - 6	bien huiler les aliments

DESSERT	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C		MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure		
Pancake	4	GRILL OUVERT	LISSE	GRILL	200	200	4 - 5	beurrer les plaques, retourner à mi-cuisson
Gaufres	4	GRILL PAR CONTACT	GAUFRE	GAUFRE	190	200	4 - 5	beurrer les plaques
Tranches d'ananas	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	200	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.

Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill.

Quand "READY" s'affiche sur l'écran, verser les œufs battus sur la plaque et cuire pendant 2-3 minutes en ayant soin de bien les mélanger avec une spatule en bois pour les cuire uniformément.

Entre temps, cuire sur la même plaque les tranches de bacon pendant 3-4 minutes en les retournant à mi-cuisson; sur l'autre plaque griller le pain pendant 3-4 minutes en le retournant à mi-cuisson. Composer le plat et servir.

### CROSTINI À LA MOUSSE D'AUBERGINE

#### INGRÉDIENTS :

- 1 aubergine
- 100 g de ricotta
- poudre d'ail q.s.
- persil q.s.
- 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. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, placer les aubergines sur la plaque inférieure et cuire pendant 8-10 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Couper les tranches d'aubergines grossièrement et les mettre dans un mixeur avec la ricotta, la gousse d'ail et le persil haché, une pincée de sel et une pincée de poivre, ainsi que l'huile. Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse et peu granuleux. Huiler le pain (coupé en tranches) avec l'huile d'olive et le faire cuire à 230 °C toujours avec les plaques lisses en mode CONTACT GRILL pendant 1-2 minutes selon le dorage voulu.

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

## **SALADE DE VIANDE, ROQUETTE ET TOMATES**

### **CERISES**

#### **INGRÉDIENTS :**

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

#### **PRÉPARATION :**

Préparer la salade de roquette et tomates cerises : laver la roquette, la poser sur un torchon propre pour la laisser sécher, couper les tomates en 4. Installer la plaque grille dans le logement inférieur, la plaque lisse dans le logement supérieur et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, mettre les tranches de viande huilées au préalable sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure ; cuire 2-3 minutes selon la cuisson voulue. Couper la viande en lamelles et les placer sur le lit de roquette et tomates cerises, saler et ajouter les copeaux de grana padano. Assaisonner avec un filet d'huile.

## **CÔTES AROMATISÉES AU CAFÉ**

#### **INGRÉDIENTS:**

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

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

- 2 cuillères à café de graines de cumin
- 2 cuillères à café de grains de café
- 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 d'épices 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 une 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.

Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill.

Quand "READY" s'affiche sur l'écran, mettre la viande sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure ; cuire 6-3 minutes selon 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 liquide
- 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 feux 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. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Badigeonner les filets avec la sauce des deux côtés, puis quand "READY" s'affiche sur l'écran les mettre sur la

plaque inférieure et fermer le grill. Faire cuire pendant 6-8 minutes en fonction de la cuisson désirée et de l'épaisseur des filets. À la fin de la cuisson, retirer les filets et les servir nappés de la sauce aux champignons.

### **STEAK HACHÉ AVEC 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 installer la plaque lisse dans le logement inférieur et la plaque grill dans le logement supérieur. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill.

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

Mettre les tranches de pain sur une planche à découper, le côté grillé vers le haut, déposer dessus les oignons, poser les steaks hachés et recouvrir avec le fromage. Fermer le sandwich avec une 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 selon le dorage souhaité.

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

#### **INGRÉDIENTS :**

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

#### **PRÉPARATION :**

Mélanger tous les ingrédients dans un récipient assez grand, couvrir et laisser mariner l'agneau au réfrigérateur pendant au moins 1-2 heures. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, poser les côtelettes sur la plaque inférieure. Faire cuire pendant 11-13 minutes environ en fonction de la cuisson désirée et de l'épaisseur des côtelettes (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, CREME AU MIEL ET LIME**

#### **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 cuillères 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. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Lorsque "READY" s'affiche sur l'écran, poser les brochettes sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 11-13 minutes environ en les retournant 1-2 fois. Servir les brochettes accompagnées de la crème au miel et citron.

#### **CUISSES 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 cuillère 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. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Lorsque "READY" s'affiche sur l'écran,

poser les cuisses de poulet sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 20-25 minutes environ en les retournant 2-3 fois. Lorsqu'elles sont cuites, les placer dans un plat et servir.

#### **GAMBAS AU GRILL**

##### **INGRÉDIENTS :**

- 16/20 gambas

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

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

##### **PRÉPARATION :**

Préparer la marinade : hacher finement l'ail et le persil, ajouter le jus du citron, saler et poivrer. Laver les gambas, bien les sécher et les laisser mariner pendant au moins une demi-heure. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, poser les gambas bien égouttées sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure et cuire 4 à 6 minutes. Au moment de servir, décorer le plat avec quelques rondelles de citron et des feuilles de salade.

#### **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. Insérer la plaque lisse en bas, la plaque grill haut et mettre l'appareil en mode FOUR GRILL. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, 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 à volonté

#### **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. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, poser 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 incorporer petit à petit la farine tamisée avec la levure, une pincée de sel et la purée de banane. Bien mélanger tous les ingrédients et laisser reposer la pâte 10 minutes au réfrigérateur. Entre temps, monter le blanc en neige bien ferme. Reprendre le mélange et y incorporer le blanc monté avec des mouvements délicats de bas en haut. Installer la plaque lisse en bas, la plaque grill en haut et mettre l'appareil en mode GRILL OUVERT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, beurrer légèrement les plaques, y verser 1 ou 2 cuillerées de pâte et l'étaler en formant un cercle. Laisser cuire 2 minutes environ, dès que des bulles se forment à la surface, le retourner et laisser cuire 2 minutes sur l'autre face. Les pancakes peuvent être agrémentés de nombreuses manières : crème au chocolat, sirop d'érable, myrtilles fraîches, copeaux de chocolat, miel, crème chantilly, sucre glace.

### **ANANAS GRILLÉ À LA GLACE**

#### **INGRÉDIENTS :**

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

#### **PRÉPARATION :**

Retirer les feuilles et la peau de l'ananas. Couper ensuite l'ananas en tranches de 1 à 2 cm et saupoudrer chaque tranche de sucre de canne des deux côtés. Installer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil

en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, badigeonner les tranches d'ananas de miel sur les deux faces et les placer sur la plaque. Fermer le grill et faire cuire 5-6 min. Une fois 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.

## UNIQUEMENT SI L'APPAREIL EST ÉQUIPÉ DES PLAQUES POUR GAUFRES

---

**Insérer correctement les plaques à gaufres.**

### GAUFRES CLASSIQUES

*DOSES POUR : 12 gaufres*

*PRÉPARATION : 10min*

*TEMPS DE CUISSON : 15min*

### **INGRÉDIENTS :**

- 2 tasses de farine T45 (460 g)
- 1 cuillère à café de sel
- 4 cuillères à café de levure (10 gr)
- 2 cuillères à café de sucre (30 gr)
- 2 œufs
- 1 tasse et demie de lait tiède (345 ml)
- 1/3 tasse de beurre fondu (75 gr)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

### **PRÉPARATION :**

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre et réserver. Batta les œufs dans un bol à part. Incorporer le lait, le beurre et la vanille. Verser la farine et les autres ingrédients dans le saladier avec le lait et les œufs et amalgamer avec un fouet. Régler la température de la plaque inférieure à 190 et la plaque supérieure à 200°C et appuyer sur la touche start/stop pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, graisser la plaque à gaufre avec du beurre fondu ou un spray anti-adhésif et verser une dose de pâte dans chaque empreinte de la plaque, à l'aide d'une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (5 min). Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Servir immédiatement.

### GAUFRES BELGES

*DOSES POUR : 14-16 gaufres*

*PRÉPARATION : 15 min*

*TEMPS DE CUISSON : 20 min*

### **INGRÉDIENTS :**

- 2 tasses de farine (460 gr)
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique (5 gr)
- 2 cuillères à café de sucre (30 gr)
- 4 œufs
- 2 tasses de lait chaud (460 ml)
- 1/3 tasse de beurre fondu (70 gr)
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

### **PRÉPARATION :**

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel et la levure et réserver. Dans un autre saladier, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.

Ajouter l'extrait de vanille, le beurre fondu et le lait aux œufs et amalgamer avec un fouet. Ajouter le mélange œufs-lait à la farine et amalgamer le tout. Ne pas trop mélanger. Dans un troisième saladier, monter les blancs en neige ferme avec un batteur électrique pendant 1-2 minutes. Avec une spatule en caoutchouc, incorporer soigneusement les blancs dans la pâte à gaufres. Ne pas trop mélanger. Régler la température de la plaque inférieure à 190 et la plaque supérieure à 200°C et appuyer sur la touche start/stop pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, graisser la plaque à gaufre avec du beurre fondu ou un spray anti-adhésif et verser une dose de pâte dans chaque empreinte de la plaque, à l'aide d'une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (5 min). Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Servir immédiatement.

## **GAUFRES AU CHOCOLAT ET À LA CANNELLE**

*DOSES POUR : 10-12 gaufres*

*PRÉPARATION : 10min*

*TEMPS DE CUISSON : 15 min*

### **INGRÉDIENTS :**

- 2 tasses de farine T45 (460 gr)
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique (3 gr)
- 3/4 tasse de sucre (170 gr)
- 2 œufs
- 1 tasse et demie de lait tiède (345 ml)
- 80 gr de beurre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 140 g de chocolat noir
- 1/4 tasse de cacao en poudre (60 gr)
- 2 cuillères à café de cannelle (6 gr)

### **PRÉPARATION :**

Mettre le chocolat et le beurre dans un saladier pour micro-ondes et faire chauffer au four à micro-ondes à la puissance maximum pendant 30 secondes. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat et le beurre soient complètement fondus et que la pâte soit lisse. Laisser refroidir légèrement. Dans un grand saladier battre avec un fouet les œufs, le lait et la vanille, incorporer le mélange beurre et chocolat refroidi, et mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse. Tamiser la farine, le sucre, le cacao en poudre, la cannelle, la levure et le sel ensemble dans un grand saladier. Ajouter le mélange de farine et des autres ingrédients aux œufs et mélanger le tout avec un fouet jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment lisse. Régler la température de la plaque inférieure à 190 et la plaque supérieure à 200°C et appuyer sur la touche start/stop pour préchauffer le grill.

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

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