

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Griddler^{MD} Cuisinart^{MD}

CGR-4NWC

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

1. **LIRE SOIGNEUSEMENT TOUTES LES DIRECTIVES.**
2. **Débranchez toujours l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer.**
Laissez-le toujours refroidir avant de le nettoyer et avant de poser ou déposer des pièces.
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessure, **NE METTEZ JAMAIS LE CORDON OU LA FICHE** dans l'eau ou un liquide quelconque.
5. Surveillez toujours les enfants lorsqu'ils utilisent l'appareil ou qu'ils sont proches de l'appareil en cours d'utilisation.
6. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou encore, qui a mal fonctionné ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente Cuisinart le plus proche pour le faire examiner et réparer 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 lorsqu'il ne sert pas.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Faites particulièrement attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
14. Pour débrancher l'appareil, mettez le sélecteur de fonction à OFF, puis débranchez la fiche de la prise murale.
15. **MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, CONFIEZ TOUTES LES RÉPARATIONS À DU PERSONNEL AUTORISÉ.**
16. N'utilisez pas la centrifugeuse dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous

rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique. Assurez-vous que l'appareil ne touche pas aux parois intérieures de l'armoire et que la porte de l'armoire ne touche pas à l'appareil lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie.

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 éviter les blessures que présentent les risques d'emmèlement ou de trébuchement d'un cordon long. Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, mais vous devez alors faire preuve d'extrême vigilance.

Si vous utilisez une rallonge électrique, son calibre doit être égal ou supérieur à celui du Griddler^{MD}. De plus, elle doit être placée de façon qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants 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). Afin de 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 ne fait pas, inversez-la; si elle ne fait toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité	2
Introduction	3
Pièces et caractéristiques	3
Avant la première utilisation	4
Le Griddler ^{MD} fait tout	4
Assemblage	6
Mode d'emploi	7
Entretien courant	8
Nettoyage et entretien	8
Rangement	9
Garantie	30

INTRODUCTION

Nous vous félicitons d'avoir acheté le Griddler^{MD} Cuisinart^{MD}. Cet appareil multifonctionnel est réellement six appareils en un. Une charnière flottante et le jeu de deux plaques de cuisson réversibles amovibles permettent de transformer le Griddler^{MD} en un gril de contact, une presse à panini, un gril double, une crêpière double ou une combinaison mi-gril mi-crêpière. Ses deux commandes de la température et ses voyants lumineux le rendent facile d'emploi. Les plaques, le plateau d'égouttement intégré et le grattoir sont lavables au lave-vaisselle de sorte que le nettoyage est rapide et facile.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. Boîtier et couvercle

Construction robuste et couvercle autoréglable en acier inoxydable.

2. Poignée de style presse à panini

Poignée robuste en métal coulé qui permet de régler le couvercle selon l'épaisseur des aliments.

3. Plaques de cuisson réversibles amovibles

Plaques antiadhésives et lavables au lave-vaisselle, ce qui facilite le nettoyage.

a. **Face rainurée** : Parfaite pour griller des biftecks, des burgers, du poulet et des légumes.

b. **Face lisse** : Idéal pour faire cuire des crêpes, des œufs et du bacon ou pour saisir des pétонcles.

4. Plaques à gaufres amovibles

5. Boutons de commande

Voyants lumineux pour indiquer que

l'appareil est sous tension
« Power On » et prêt à fonctionner
« Ready to Cook »

a. Sélecteur de fonction :

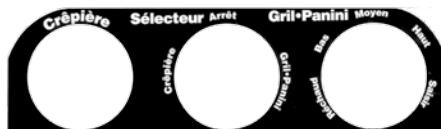
Permet de choisir la fonction
« Gril/panini » ou « crêpière ».

b. Gril/panini :

Fourchette de température allant de basse haut (« Saisir »).

c. Crêpière :

Fourchette de température allant de 93 à 220 °C (200 à 425 °F).



6. Plateau d'égouttement

Recueille les gras de cuisson. Amovible et lavable au lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

7. Grattoir

Idéal pour nettoyer les plaques après la cuisson.

8. Bouton d'éjection des plaques

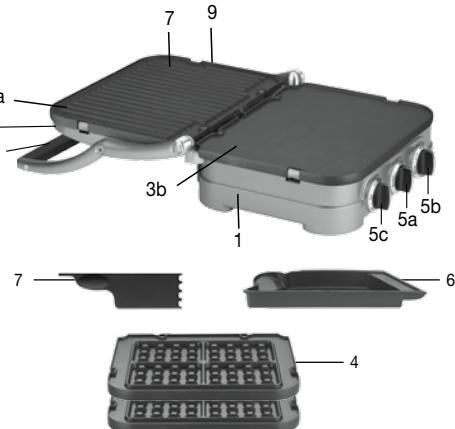
Une simple pression sur le bouton permet de dégager les plaques pour les retirer.

9. Verrou de charnière

Permet d'ouvrir le couvercle sur 180 degrés de manière à obtenir une double surface de cuisson.

10. Sans BPS (non montré)

Toutes les pièces avec lesquelles les aliments viennent en contact sont exemptes de BPA.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

ATTENTION: Déballez votre nouveau Supergrill^{MD} avec soin. Il est livré avec deux accessoires : un grattoir et un plateau d'égouttement intégré inséré au bas de l'appareil. Le couvercle et le boîtier deviendront chauds pendant l'emploi. Si vous devez régler le couvercle ou ouvrir les plaques en position double, utilisez un gant de cuisinier pour éviter de vous brûler. Les plaques réversibles gril/crépière sont interchangeables.

Avant d'utiliser votre Griddler^{MD} Cuisinart^{MD} pour la première fois, essuyez le boîtier, le couvercle et les boutons de commande avec un chiffon humide afin d'éliminer la poussière qui pourrait s'être accumulée durant l'expédition. Nettoyez parfaitement les plaques de cuisson, le plateau d'égouttement et le grattoir; ces pièces vont au lave-vaisselle. Voyez les instructions d'assemblage pour savoir comment retirer les plaques.

LE GRIDDLER^{MD} FAIT TOUT!

Le Griddler^{MD} est le petit appareil de cuisine par excellence, puisqu'il vous offre six 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, crépière double ou combiné mi-gril mi-crépière, ou encore qu'à poser les plaques pour cuire des gaufres savoureuses. Voyez les instructions d'assemblage et le mode d'emploi. Voyez les **instructions d'assemblage** et le **mode d'emploi**.

Gril de contact

Utilisez le Griddler^{MD} comme gril de contact pour faire cuire des burgers, des morceaux de viande désossées,



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 recherchez une méthode de grillage plus saine. Sur le gril de contact, les aliments cuisent rapidement, parce qu'ils grillent des deux côtés à la fois. Les plaques rainurées munies d'une goulotte permettent l'égouttement 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.

Le Griddler^{MD} 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.

Pour la cuisson de 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 à panini

Utilisez le Griddler^{MD} comme presse à panini pour faire griller des sandwichs, des pains et des quesadillas.



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. Le sandwich est ensuite pressé entre les plaques afin de griller le pain et de réchauffer les ingrédients.

Expérimitez 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. Voici quelques pains qu'on utilise traditionnellement pour les paninis : focaccia (un plat souvent cuit avec du romarin, de sel et de l'oignon sur le dessus), michetta (un petit pain rond à la croûte croustillante), ciabatta (un pain au levain rectangulaire et légèrement bombé) et le pain italien classique tranché épais.

La presse à 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 sandwiches que vous faites, vous pouvez utiliser la face lisse des plaques ou une combinaison des deux faces. Le presse à panini fonctionne de la même façon que le gril de contact. Le Griddler^{MD} 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 de sorte repose dessus uniformément. Vous pouvez appuyer légèrement sur la poignée pour aplatiser 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 le Griddler^{MD} comme gril double pour faire cuire des burgers, des biftecks et de la volaille (évitez le poulet non désossé, parce qu'il ne cuit pas uniformément sur le gril double), des poissons et des légumes.

Le gril double s'utilise avec la face rainurée des deux plaques. Le couvercle est ouvert sur 180 degrés, donc repose 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.

Le gril double est la méthode de cuisson qui offre le plus de souplesse avec le Griddler^{MD} parce que vous avez alors une surface de cuisson maximale (200 pouces carrés [500 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 ouvert 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 le Griddler^{MD} comme crêpière double pour faire 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 sur 180 degrés, donc repose 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 de grandes quantités de vos aliments préférés.

Combinaison mi-gril mi-crêpière

Utilisez le Griddler^{MD} en combinaison mi-gril mi-crêpière pour faire cuire des repas complets comme des œufs au bacon ou un bifteck avec des pommes de terre en même temps.

La combinaison mi-gril mi-crêpière s'utilise avec la face lisse d'une plaque d'un côté et la face rainurée de l'autre. Le couvercle est complètement ouvert de sorte qu'il repose à plat. L'appareil peut alors être commandé par le sélecteur de fonction « Gril/panini » ou « Crêpière ».



Gaufrier

Utilisez les plaques à gaufres pour cuire une variété de gaufres maison.



Remarque : Les plaques de cuisson sont revêtues d'un enduit antiadhésif spécial. Avant de les utiliser la première fois, nous vous suggérons de les vaporiser d'enduit végétal de cuisson ou de les badigeonner d'un peu d'huile végétale avec un pinceau à pâtisserie ou un essuie-tout. Vous aimerez peut-être faire cette préparation avant chaque utilisation des plaques.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Placez le Griddler^{MD} sur une surface propre et nette où vous ferez la cuisson. L'appareil peut être utilisé dans trois positions différentes :

Fermé – La plaque supérieure/couvercle repose à plat sur la plaque inférieure/boîtier. C'est la position de démarrage et de chauffage du gril de contact ou de la presse à panini.



Ouvert – La plaque supérieure/couvercle est ouverte à un angle de 100 degrés. Ouvrez le couvercle dans cette position avant d'utiliser le gril de contact ou la presse à panini.

Pour mettre le Griddler^{MD} 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 sur 180 degrés.

Le couvercle reste en position verticale jusqu'à ce que vous abaissez la poignée pour

la cuisson. Alors, la charnière se « débloque » de sorte que le couvercle repose à plat sur les aliments, assurant ainsi une cuisson uniforme des deux côtés. Quand vous levez la poignée pour ouvrir le Griddler^{MD} à la fin de la cuisson, le couvercle reste dans la position à plat, parallèle à la plaque inférieure. Afin de le re-verrouiller en position verticale, vous devez le refermer, sans aliments sur la plaque, puis le rouvrir.

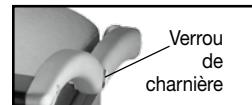


Double – La plaque supérieure/couvercle est de niveau avec la plaque inférieure/boîtier. Les deux plaques se rencontrent au milieu de manière à former une plus grande surface de cuisson. C'est la position qui correspond au gril double, à la crêpière double ou à la combinaison mi-gril mi-crêpière.

Pour mettre le Griddler^{MD} 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 vous 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 levez la poignée pour refermer le couvercle.



Si le couvercle du Griddler^{MD} est déjà ouvert et que vous désirez le mettre à plat, vous devez tirer la poignée légèrement vers vous, puis soulevez le verrou de charnière. (Cela a pour effet d'enlever la pression sur la charnière, de sorte qu'il vous sera plus facile de mettre le Griddler^{MD} dans la position voulue.) Poussez la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que le couvercle repose à plat.

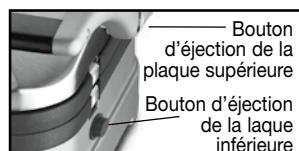
Pose des plaques de cuisson

Ouvrez le Griddler^{MD} dans sa position double (voir les instructions ci-dessus) et tenez-vous face à l'appareil. Posez une plaque à la fois. Chaque plaque est conçue spécifiquement pour le boîtier ou pour le couvercle.

Lorsque vous tenez devant le Griddler^{MD}, la goulotte d'égouttement doit être située à l'arrière de la plaque. Repérez les supports de métal au centre du boîtier. Inclinez l'arrière de la plaque et alignez les fentes à l'arrière de la plaque avec les supports de métal. Glissez la plaque en dessous des supports et appuyez sur le devant de la plaque. Elle s'enclenchera en position. Tournez le Griddler^{MD} 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 le Griddler^{MD} a refroidi, ouvrez-le dans sa position double



(voir les instructions à la page 6). Repérez le bouton d'éjection des plaques situé sur un côté de l'appareil. Appuyez fermement sur le bouton : la plaque se dégagera légèrement du boîtier. Saisissez-la à deux mains, glissez-la hors des supports en métal et soulevez-la. Appuyez sur l'autre bouton d'éjection pour retirer l'autre plaque de la même manière.

Pose du plateau d'égouttement

Le plateau d'égouttement est logé dans une fente située sur un côté du boîtier. Glissez-le en position en suivant les instructions gravées dessus.

Le gras des aliments s'écoule des plaques par la goulotte d'égouttement sur le plateau. Après l'utilisation, laissez l'appareil refroidir parfaitement avant de retirer le plateau pour le nettoyer. Le plateau est lavable au lave-vaisselle.

MODE D'EMPLOI

Une fois que le Griddler^{MD} est assemblé pour la fonction désirée et que vous êtes prêt à commencer la cuisson, mettez le sélecteur de fonction au réglage désiré : « Crêpière », vers la gauche, pour utiliser l'appareil comme crêpière ou « Gril/panini », vers la droite, pour l'utiliser comme gril de contact ou presse à panini. Un voyant rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.

Gril ou crêpière

Pour utiliser l'appareil comme gril de contact, presse à panini ou gril double, réglez le bouton « Gril/panini » à la température de cuisson désirée, entre « Warm » (65 °C/150 °F) et « Sear » (230 °C/450 °F).

Pour utiliser l'appareil comme crêpière, réglez le bouton « Griddle » à la température de cuisson désirée, entre 93 et 220 °C (200 à 425 °F).

Pour utiliser l'appareil à la fois comme gril et crêpière, vous pouvez utiliser le bouton de réglage de la température du gril ou celui de la crêpière. Si vous n'avez pas besoin de la surface double, utilisez seulement la plaque inférieure.

L'appareil peut mettre jusqu'à dix minutes pour atteindre la température choisie. Lorsque la température est atteinte, un voyant vert s'allume à l'intérieur du bouton de la fonction choisie pour indiquer que le Griddler^{MD} est prêt pour la cuisson. Durant la cuisson, le voyant s'allumera et s'éteindra en alternance pendant que le thermostat agit sur la température; c'est normal.

Les commandes de température servent à régler la température de la surface de cuisson et à la maintenir. Vous pouvez modifier

le réglage en tout temps au cours de la cuisson, ce que vous voudrez probablement faire d'ailleurs selon les types d'aliments. Consultez le tableau des températures de cuisson aux pages 27, 28 et 29 du livre de recettes pour obtenir des recommandations à cet égard.

GAUFRIER

Pour utiliser l'appareil comme gaufrier, posez les plaques à gaufrage.

Réglez l'appareil à la fonction « Crêpière ». Le voyant rouge du bouton s'allume, indiquant que l'appareil est sous tension.

Réglez la température à 400 °F (200 °C) :

Laissez l'appareil chauffer. Lorsque la température est atteinte, le voyant vert s'allume : cela indique que l'appareil est prêt pour la cuisson. Vous pouvez maintenant commencer à faire cuire des gaufres. Ouvrez le couvercle de l'appareil en saisissant la poignée et en la soulevant vers l'arrière en un mouvement continu. Le couvercle reste ouvert à un angle de 100 degrés tant que vous ne l'abaissez pas.

Versez environ 1 1/4 tasse (300 mL) de pâte au centre de la grille inférieure, puis étalez-la uniformément avec une spatule résistant à la chaleur. Fermez le couvercle. Le voyant vert s'éteint, mais le voyant rouge reste allumé.

Faites cuire les gaufres pendant environ 3 minutes. Réduisez ou augmentez la durée de cuisson selon que vous aimez vos gaufres plus ou moins dorées. Une cuisson entre 3 1/2 et 5 minutes donnera des gaufres parfaitement dorées. La durée de cuisson variera également selon les ingrédients de la recette.

Remarque : Durant la cuisson, le voyant vert à l'intérieur du bouton Griddle s'allumera et s'éteindra en alternance pendant que le thermostat agit sur la température; c'est normal. Le voyant rouge à l'intérieur du sélecteur de fonction restera allumé tant que l'appareil est sous tension.

Retirez les gaufres délicatement, en détachant les bords avec une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur. N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques, car vous risqueriez d'abîmer le fini antiadhésif.

Soyez très prudent pendant la cuisson, car le boîtier deviendra chaud. Pour ouvrir le couvercle, saisissez la poignée par sa partie

en plastique noir; elle est isolante et reste froide pendant la cuisson. Les bras sont fabriqués en aluminium moulé sous pression et deviendront chauds. N'y touchez pas durant la cuisson ni immédiatement après.

Le couvercle est fabriqué en 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 ou prenez des maniques pour éviter les brûlures.

Le boîtier inférieur est fabriqué en plastique et peut devenir chaud. Si vous devez déplacer l'appareil en cours de cuisson, prenez soin de le manipuler par le boîtier seulement et d'utiliser des gants de cuisine. Ne touchez pas le couvercle.

Laissez le Griddler^{MD} refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le manipuler.

REMARQUE : Il est normal que votre Griddler^{MD} dégage une petite odeur et un peu de fumée lors de la première utilisation.

L'appareil 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.

ENTRETIEN COURANT

- N'utilisez jamais d'ustensiles de métal, car ils égratigneront la surface antiadhésive de la plaque de cuisson. Servez-vous plutôt d'ustensiles de bois ou de plastique résistant à la chaleur.
- Ne laissez jamais les ustensiles de plastique, ni le grattoir, reposer sur la plaque de cuisson chaude.
- Entre chaque recette, passez le grattoir ou un ustensile en bois ou en plastique sur les plaques pour enlever les résidus d'aliments et les diriger par la goulotte d'égouttement sur le plateau d'égouttement. Ensuite, passez un essuie-tout sur les plaques avant de faire la recette suivante.
- Laissez le Griddler^{MD} refroidir parfaitement, soit pendant au moins 30 minutes, avant de le nettoyer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

MISE EN GARDE : AVANT DE NETTOYER L'APPAREIL, VÉRIFIER QU'IL EST PARFAITEMENT FROID.

Une fois la cuisson terminée, tournez le sélecteur de fonction à la position « OFF » et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes au moins avant de le manipuler.

Utilisez le grattoir pour enlever tout résidu d'aliment sur les plaques de cuisson. Le grattoir peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

Retirez le plateau d'égouttement pour le nettoyer après qu'il a refroidi. Il peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

Appuyez sur le bouton d'éjection des plaques pour retirer les plaques de cuisson du boîtier. 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 la surface antiadhésive.

Après avoir fait cuire des fruits de mer, essuyez la plaque 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 les boutons de commande peuvent être essuyés avec un chiffon doux et sec. Pour enlever les taches rebelles, mouillez légèrement le chiffon. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer rugueux.

Confier toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

Viande	Préparation	Températures et durées de grillage recommandées
Bacon	Non recommandé pour la cuisson sur le Griddler ^{MD} fermé. Cuire sur la plaque lisse ou rainurée, en position double seulement.	Réglage « Hiaut », jusqu'au degré de cuisson désiré.
Bœuf – bifteck désossé de $\frac{3}{4}$ à 1 po (1,8 à 2,5 cm) d'épaisseur	Assaisonner au goût. S'il a été mariné, l'égoutter parfaitement avant de le mettre à griller.	Réglage « Saisir », Griddler ^{MD} fermé, de 3 à 10 minutes. Réglage « Saisir », Griddler ^{MD} en position double, de 3 à 5 minutes de chaque côté.
Bœuf – filets, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Assaisonner au goût.	Réglage « Saisir », de 4 à 5 minutes.
Bœuf – burger	Confectionner des galettes de même poids et de même épaisseur.	Réglage « Saisir », de 5 à 8 minutes, jusqu'au degré de cuisson désiré. Il est recommandé de cuire la viande hachée à une température interne de 160 °F (71 °C) – presque à point. 135°F à 140°F (57 à 60 °C) – mi-saignant 145° à 150°F (62 à 70 °C) – saignant 150° à 155°F (70 à 77 °C) – saignant-à point 165° à 170 °F (74 à 77 °C) – bien cuit
Steak de jambon	Éponger parfaitement avec des essuie-tout. Enlever l'os.	Réglage « High/Sear » de 4 à 5 minutes.
Saucisses fumées, saucisses cuites	Fendre les saucisses en deux sur la longueur pour rehausser la saveur « grillée ».	Réglage « High », Griddler ^{MD} fermé, de 3 à 4 minutes si les saucisses sont fendues. Allouer 6 à 10 minutes pour griller les saucisses entières sur le Griddler ^{MD} fermé. Pour griller sur le Griddler ^{MD} double, toujours fendre les saucisses et les tourner après 3 à 4 minutes.
Saucisses, non cuites	Piquer la saucisse avec une fourchette ou un couteau pointu.	Réglage « High », de 14 à 18 minutes sur le Griddler ^{MD} fermé, selon l'épaisseur de la saucisse.
Agneau – médaillons, désossés, $\frac{3}{4}$ po (2 cm) d'épaisseur	Assaisonner au goût ou faire marinier.	Réglage « Sear », de 3 à 5 minutes

suit à la page suivant

Viande	Préparation	Températures et durées de grillage recommandées
Porc - côtelettes de longe, ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm) d'épaisseur	Toutes les côtelettes à griller en même temps doivent avoir la même épaisseur. Intérieur rose pâle. Grillée trop longtemps, la viande sera desséchée.	Réglage « High », de 4 à 9 minutes, selon l'épaisseur des côtelettes. Température interne de 160 °F (71 °C).
Poulet – demi-poitrines dépouillées	Marteler à une épaisseur uniforme de ½ à ¾ pouce (1,25 à 1,8 cm). Tous les morceaux à griller en même temps doivent avoir la même épaisseur.	Réglage « High », Griddler ^{MD} fermé, de 7 à 9 minutes. Sur le Griddler ^{MD} double, cuire de 8 à 10 minutes de chaque côté. (Température interne de 170 °F [77 °C], jus clairs et chair qui a perdu sa teinte rosée.)
Poulet – cuisses désossées	Marteler à une épaisseur uniforme, retirer tout le gras visible.	Réglage « High », Griddler ^{MD} fermé, de 8 à 10 minutes. Sur le Griddler ^{MD} double, cuire de 8 à 10 minutes de chaque côté. (Température interne de 180 °F (83 °C), jus clairs et chair qui a perdu sa teinte rosée.)
Porc – filet mignon	Couper en médaillons de ¾ po (1,8 cm) d'épaisseur. Peut être martelé. Assaisonner au goût.	Réglage « Saisir », environ 4 minutes. La viande doit être légèrement rosée, sinon elle sera sèche.
Dinde – escalopes, de ½ po (1,25 cm) d'épaisseur	Assaisonner au goût ou marinier. Bien égoutter les escalopes marinées.	Réglage « Haut », de 3½ à 4 minutes.
Pétoncles de mer	Retirer le pied (muscle) dur et le jeter. Bien éponger. Assaisonner au goût ou frictionner avec de l'huile d'olive vierge extra.	Réglage « Saisir », Griddler ^{MD} fermé, de 2 à 2½ minutes. Sur le Griddler ^{MD} double, saisir de 2 à 3 minutes de chaque côté. Éviter de trop cuire.
Crevettes	Décortiquer et déveiner. Bien éponger. Assaisonner au goût ou frictionner avec de l'huile d'olive vierge extra.	Réglage « Saisir », Griddler ^{MD} fermé, de 2 à 3 minutes. Sur le Griddler ^{MD} double, saisir de 1 à 2 minutes de chaque côté.
Poisson (espadon, thon ou saumon) – steak désossé	Entre ¾ et 1 po (2 et 2,5 cm) d'épaisseur.	Réglage « Haut », Griddler ^{MD} fermé, de 6 à 7½ minutes. Sur le Griddler ^{MD} double, cuire de 7 à 8 minutes de chaque côté.
Champignons Portobello	Couper en tranches de ½ po (1,25 cm) d'épaisseur.	Réglage « Haut », de 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que tendres et dorés.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

DE TROIS 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.

Si l'appareil s'avère défectueux au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle : CGR-4NWC

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

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



Cafetières



Robots culinaires



Grille-pain



Mélangeurs



Batteries de cuisine



Sorbetières

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité afin de vous faciliter la tâche dans la cuisine. Essayez nos appareils de comptoir et batteries de cuisine, et Savor the Good Life^{MD}.

www.cuisinart.ca

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

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine
18CC033385

Les marques de commerce ou marques de service de tiers utilisées aux présentes sont les marques de commerce ou marques de service de leurs propriétaires respectifs.

IB-13450-CAN