

Cuisinart^{MD}

Grill électrique d'extérieur 8-en-1 *Rehausse-saveur*

CEG-1302C



Livret d'instructions et de recettes

IMPORTANT

Ne pas jeter. Lire attentivement avant d'utiliser votre nouveau grill électrique la première fois. Conserver à des fins de référence ultérieures. Les conseils qui sont donnés ici sont un complément du livret d'instructions. Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles et d'utiliser l'appareil de manière sécuritaire, prière de lire livret d'instructions au complet.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité	2
Instructions spéciales pour le cordon d'alimentation	3
Caractéristiques et avantages	4
Panneau de commande numérique	5
Utilisation de la sonde thermique	6
Utilisation du mode fumoir	6
Fumée à la demande	6
Utilisation du bac à eau	7
Modes de fonction	7
Mise en service	8
Utilisation du gril	8
Nettoyage et entretien	8
Tableaux de cuisine	9
Dépannage	12
Recettes	12
Garantie limitée	29

POUR USAGE DOMESTIQUE EXTÉRIEUR SEULEMENT.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Quand on utilise un appareil électrique, particulièrement en présence d'enfants, il faut toujours observer certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions.**

2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler**

3. Entreposez l'appareil à l'intérieur quand il ne sert pas ou utiliser la housse extérieure recommandée.

4. **N'utilisez PAS** l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé, échappé dans l'eau ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le Service à la clientèle pour obtenir des conseils.

5. **ATTENTION** : Pour éviter les risques de choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou le cordon de la sonde thermique dans l'eau ou un autre liquide.

6. **ATTENTION** : Pour réduire le risque de choc électrique, veiller à ce que le raccord de connexion à la rallonge électrique reste sec et soit placé au-dessus du sol.

7. **Ne laissez PAS** le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.

8. **Évitez** de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.

9. **ATTENTION** : Surface chaude. Ce symbole indique que la surface de l'appareil est chaude. Soyez prudents quand vous y touchez.

10. Exercez une surveillance étroite lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou lorsqu'il s'en trouve à proximité.

11. Supervisez les enfants pour vous assurer qu'ils ne **jouent PAS** avec l'appareil.

12. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les risques de blessure.

13. N'utilisez jamais l'appareil sans sa plaque de cuisson.

14. **Ne placez PAS** l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.

15. **Ne déplacez PAS** un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud

16. **N'utilisez PAS** l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

17. Pour éviter les brûlures, soyez très prudent lorsque vous retirez les accessoires ou que vous manipulez de la graisse chaude.

18. Assurez-vous toujours que le cordon n'est pas endommagé et qu'il est branché à l'appareil avant de le brancher dans la prise murale. Au moment de le débrancher, appuyez sur la touche ANNULATION pour vous assurer qu'aucun voyant rouge n'est allumé sur le panneau de commande, puis retirez la fiche de la prise murale.

19. N'utilisez jamais de combustible, comme des briquettes de charbon, avec cet appareil. Utilisez uniquement des granules de bois de qualité alimentaire, comme les granules de bois de pommier.

20. **POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT** : La fonction de fumage intégrée ne doit pas être utilisée à l'intérieur de la maison.

21. Branchez uniquement dans une prise correctement mise à la terre. Assurez-vous que la prise extérieure est protégée par un disjoncteur-détecteur de fuite à la terre (DDFT).

22. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ou des ustensiles en métal dans le gril, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.

23. Assurez-vous que l'appareil n'est pas en contact avec un matériau inflammable (tels que rideaux ou tentures) ou les murs pendant qu'il fonctionne; cela créerait un risque d'incendie. Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.

24. **Ne nettoyez PAS** l'intérieur avec un tampon à recurer métallique. Des morceaux de métal pourraient se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.

25. **Ne rangez PAS** d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans l'appareil entre les utilisations.

26. **Ne mettez AUCUNE** des matières ci-après : papier, carton, plastique ou matière semblable, dans l'appareil, sur l'appareil ou à proximité de l'appareil.

27. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

28. **Ne tentez JAMAIS** de contourner le dispositif de verrouillage du couvercle.

29. Attention : Surface chaude. Ce symbole indique que la surface de l'appareil est chaude. Soyez prudents quand vous y touchez.

30. Attention: Surface chaude. Ce symbole indique que la surface de l'appareil est chaude. Soyez prudents quand vous y touchez.



31. Pour réduire les risques d'incendie ou de flambées, **n'ouvrez PAS** le tiroir à fumée pendant que les granules sont enflammées. Notez qu'il est normal qu'un peu de fumée s'échappe par les événements et l'avant du tiroir à fumée.

MISE EN GARDE : Le dégagement maximal sous le ventilateur du couvercle

est de 4 po (10,1 cm). Les aliments de plus de 3,5 po (8,9 cm) de hauteur peuvent brûler. Ne faites cuire aucun aliment qui pourrait obstruer le ventilateur.

AVERTISSEMENT : N'utilisez PAS d'ustensiles en acier sur la surface du gril, car ils endommageront le revêtement céramique antiadhésif et exposeront le matériau de base au risque de corrosion. Utilisez uniquement des ustensiles compatibles avec les surfaces antiadhésives, comme le nylon ou le silicone.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

- Utilisez **SEULEMENT** une rallonge conçue pour une utilisation extérieure.
- Si vous utilisez une rallonge électrique :
 1. elle doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil (20 ampères);
 2. elle doit être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus;
 3. l'appareil étant muni d'un fil de terre (à trois broches), la rallonge doit être de type trifilaire.
- La rallonge doit être classée pour une utilisation extérieure. Les rallonges d'extérieur sont identifiées par la lettre « W » et portent une étiquette indiquant « Approuvé pour usage extérieur ».
- Tous les raccords de connexion à la rallonge doivent rester secs et être placés au-dessus du sol.
- Nous recommandons de ranger l'appareil à l'intérieur – et hors de la portée des enfants - lorsqu'il ne sert pas.
- **Ne nettoyez PAS** l'appareil avec un pulvérisateur d'eau ou un outil semblable.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

A. Gril électrique d'extérieur 8-en-1 *Rehausse-saveur*: Panneau de commande facile d'emploi avec afficheur numérique clair pour le réglage de la fonction, de la durée et de la température de cuisson ainsi que de la température de la sonde thermique.

B. Plaque de cuisson : Surface antiadhésive de 154 pouces carrés (993,54 centimètres carrés) en aluminium moulé mesurant 14,1 x 10,9 pouces (35,81 x 27,68 cm), pouvant accueillir jusqu'à six galettes de viande à la fois.

C. Panier 3-en-1 : Modèle optimisant la circulation d'air pour croustiller, déshydrater ou fumer les aliments.

D. Tiroir à fumée : Sert à conférer rapidement une saveur fumée riche et authentique à tous les plats avec seulement une poignée de granules.

E. Bac à eau : Sert à recevoir des liquides (eau, jus ou autre) pour créer un environnement humide qui garde les aliments tendres et savoureux.

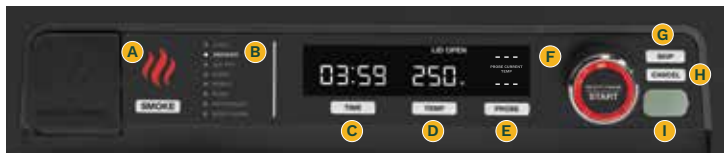
F. Granules de bois de pommier : Le sachet de 6 oz (170 g) fourni contient une quantité suffisante de granules pour remplir le tiroir à fumée jusqu'à trois fois.

G. Sonde thermique : Sert à contrôler facilement la température interne de l'aliment pendant la cuisson. Rangement intégré sur le côté.

H. Cuvette d'égouttage et doublures (2) en aluminium : Les doublures en aluminium facilitent le nettoyage de la cuvette après chaque utilisation. Fait à l'arrière de l'appareil.



PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE



- A. TOUCHE FUMAGE :** Appuyez sur la touche pour conférer une saveur de fumée aux aliments dans n'importe quel mode de fonctionnement de l'appareil. À l'abaissement de la touche, l'appareil lance une période d'inflammation des granules de 7* minutes. En mode fumoir, le fumage est automatique.
- B. SÉLECTION DU MODE DE FONCTION :** Tournez le cadran pour faire défiler les différents modes de fonction possibles : grillage, fumoir, friture à air, cuisson au grilloir, rôtissage, cuisson au four, déshydratation, garde-au-chaud. Lorsque la fonction désirée est affichée, appuyez sur le cadran pour la sélectionner.
 - i. Mode fumoir :** Cuisson lente à basse température avec fumée conférant un arôme fumé prononcé et une texture moelleuse.
 - ii. Fumée à la demande :** Ajoute un goût fumé à toute viande dans tous les autres modes que le mode fumoir.
- C. DURÉE :** Appuyez sur la touche et tournez le cadran pour régler la durée de cuisson à tout moment pendant la cuisson.
- D. TEMPÉRATURE :** Appuyez sur la touche et tournez le cadran pour régler la température de cuisson à tout moment pendant la cuisson.
- E. SONDE THERMIQUE :** Appuyez sur la touche et tournez le cadran pour régler la température cible de la sonde thermique.
- F. CADRAN DE RÉGLAGE :** Tournez le cadran pour choisir le mode de fonctionnement, la durée, la température et la température de la sonde thermique, puis appuyez dessus pour confirmer la sélection. Le cadran clignote une fois quand il faut faire une sélection. Il s'allume en rouge et l'appareil se met en marche une fois que toutes les sélections ont été faites. Au moment de choisir un mode de fonction, si vous ne souhaitez pas modifier la durée et la température préprogrammées, appuyez sur le cadran pendant deux secondes pour lancer l'opération et le préchauffage.
- G. IGNORER :** Appuyez sur la touche pour ne pas tenir compte des messages-guides « préchauffage », « prêt » ou « retourner l'aliment ».

H. ANNULER : Appuyez sur la touche pour annuler l'opération en cours.

I. PPRISE DE SONDE THERMIQUE : Dispositif permettant de brancher la sonde thermique. La sonde doit être branchée pour qu'il soit possible de régler la température cible.

PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE – MESSAGES-GUIDES



PRÉCHAUFFAGE : L'appareil chauffe à la température que vous avez réglée pour le mode de fonctionnement choisi.

PRÊT : Le préchauffage est terminé. L'appareil est prêt à recevoir l'aliment à cuire ou à déshydrater.

RETOURNER ALIMENT : À mi-cuisson, l'appareil vous invite à retourner l'aliment. Ouvrez et fermez le couvercle ou appuyez sur la touche IGNORER pour ne pas tenir compte du message-guide.

COUVERCLE OUVERT : Fermez le couvercle pour que la cuisson puisse commencer. L'ouverture du couvercle interrompra l'opération en cours (sauf en mode grillage).

LÉGENDE DES COULEURS

Cadran de réglage		
	Blanc clignotant	Gril en mode veille. En attente d'une sélection ou d'une confirmation.
	Rouge clignotant	Cuisson en pause.
	Rouge fixe	Mode sélectionné. Préchauffage, inflammation ou cuisson en cours.
	Aucune couleur	Appareil débranché.
Icône de flamme		
	Rouge clignotant	Inflammation des granules dans le tiroir à fumée. Ne pas ouvrir le tiroir.
	Rouge fixe	Tiroir à fumée en marche; le compartiment de cuisson est plein de fumée.
	Aucune couleur	Aucune fonction de fumée en cours. On peut ajouter des granules sans danger.

UTILISATION DE LA SONDE THERMIQUE

ÉTAPE 1

• Branchez la sonde dans la prise située au bas à droite du panneau de commande.

• La température s'affichera au-dessus de l'indication « TEMPÉRATURE ACTUELLE DE LA SONDE » sur l'afficheur.

REMARQUE : On peut utiliser la sonde sans la régler à une température cible pour mesurer la température interne de la viande.

ÉTAPE 2

• Appuyez sur la touche **SONDE** pour passer directement à l'entrée de la température, si désiré.

• Tournez le cadran pour régler la sonde à la température cible (température interne désirée). Appuyez sur le cadran pour confirmer le réglage.

• Piquez la sonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la viande. N'inclinez pas la sonde en l'insérant dans la viande.

• Lorsque la sonde atteint la température cible, l'appareil passe en mode garde-au-chaud pour éviter que l'aliment continue de cuire.

AJOUT DE FUMÉE À LA DEMANDE

ÉTAPE 1

• Sortez le tiroir à fumée situé à gauche du panneau de commande.

ÉTAPE 2

• Ajoutez la quantité désirée de granules dans le tiroir, sans dépasser la ligne de remplissage maximale marquée.



Il faut mettre les granules dans le tiroir seulement au début du mode de fonctionnement choisi.

ÉTAPE 3

• Appuyez sur la touche **FUMÉE** pour lancer la période d'inflammation des granules de 7 minutes. L'opération en cours (cuisson, rôtissage, etc.) s'interrompt durant cette période et reprend une fois les granules enflammées. Si vous appuyez de nouveau sur la touche **FUMÉE**, la période d'inflammation de 7 minutes sera réinitialisée, mais les granules ne chaufferont que jusqu'à atteindre la température maximale de combustion.

REMARQUE : Il est normal que de la fumée s'échappe du tiroir à fumée.

MISE EN GARDE : N'ouvrez pas le tiroir à fumée pendant la période d'inflammation des granules ni pendant que les granules brûlent activement.

UTILISATION DU BAC À EAU

ÉTAPE 1

- Remplissez le bac dans l'appareil à l'aide d'une tasse à mesurer. Ne dépassez la ligne de remplissage maximale indiquée.

→
**LIGNE DE
REMPLISSAGE
MAXIMALE**



REMARQUE : L'eau peut être remplacée par du vin, du jus de fruit ou d'autres liquides, à votre goût.



MODES DE FONCTIONNEMENT

GRILLAGE

- Cuisson à feu vif et saisie de la viande jusqu'à 500 °F (260 °C). Il y a trois réglages de chaleur possibles : bas, moyen ou élevé.

FUMOIR

- Cuisson douce et lente procurant une viande fondante, qui se détache de l'os sans effort, avec une riche saveur de fumée.

FRITURE À AIR

- Cuisson croustillante et croquante pratiquement sans huile.

CUISSON AU GRILLOIR

- Idéal pour dorer les gratins, faire fondre le fromage et apporter une belle finition grillée à la viande.

RÔTISSAGE

- Pour de grosses pièces rôties à point.

CUISSON AU FOUR

- Convient aux pizzas congelées, aux pâtisseries et plus encore.

DÉSHYDRATATION

- Idéal pour sécher la viande (charqui ou jerky en anglais) et déshydrater des fruits ou légumes à transformer en excellentes collations

GARDE-AU-CHAUD

- Garde les aliments au chaud en attendant que les autres mets du repas soient prêts à servir.

FUMÉE À LA DEMANDE

- Permet de conférer un arôme de fumée riche et enveloppant dans n'importe quel mode de fonctionnement. (En mode fumeur, le fumage est automatique.)

MISE EN SERVICE

1. Déballiez l'appareil avec soin et retirez tout le matériel d'emballage.
2. Placez l'appareil sur une surface plate et de niveau.
3. Posez la plaque de cuisson sur la base et glissez la cuvette d'égouttage dans son logement au dos de l'appareil.
4. Branchez l'appareil sur une prise protégée par un disjoncteur-détecteur de fuite à la terre (DDFT) à trois broches pour 20 ampères.

SI VOUS UTILISEZ UNE RALLONGE

- Utilisez une rallonge marquée pour usage extérieur **SEULEMENT**. Voir l'étiquette pour le marquage extérieur.
- Examinez la rallonge à la recherche de dommages avant de l'utiliser. Ne l'utilisez pas si elle n'est pas en parfait état.
- Vérifiez la puissance sur l'étiquette de la rallonge (l'appareil requiert 1700 W).
- Ne dépassez pas la puissance en watts indiquée.
- Gardez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart d'une rallonge branchée.
- Ne pliez pas et n'enroulez pas le cordon ni les rallonges pendant qu'ils sont branchés.
- Les rallonges peuvent présenter un risque de trébuchement. Assurez-vous qu'elles sont bien visibles et qu'elles ne traversent pas des zones très fréquentées.
- **ATTENTION** : Une rallonge mouillée pourrait causer un court-circuit dans un appareil électrique ou provoquer un choc électrique. Prenez des précautions additionnelles pour garder la rallonge au sec et évitez de le laisser reposer dans l'eau ou la neige.

UTILISATION DU GRIL

ÉTAPE 1 : Branchez l'appareil dans une prise protégée par un disjoncteur-détecteur de fuite à la terre (DDFT) à trois broches. Il s'allume une fois branché.

ÉTAPE 2 : Tournez le cadran pour sélectionner la fonction désirée, puis appuyez dessus pour confirmer la sélection.

ÉTAPE 3 : La durée clignote sur l'afficheur. Tournez le cadran pour régler la durée de cuisson désirée, puis appuyez dessus pour confirmer le réglage.

ÉTAPE 4 : La température clignote sur l'afficheur. Tournez le cadran pour régler la température désirée, puis appuyez dessus pour confirmer le réglage.

ÉTAPE 5 : Les sélections confirmées, le cadran s'allume en rouge fixe, indiquant que l'appareil est en mode préchauffage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prenez soin de nettoyer le gril après chaque utilisation. Laissez le gril et tous les accessoires refroidir parfaitement avant de les nettoyer. **REMARQUE** : La plaque de cuisson ne va pas au lave-vaisselle.

- Débranchez le gril avant toute opération de nettoyage.
- Retirez la plaque de cuisson et le panier. Lavez-les à la main à l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive.
- Essuyez la sonde thermique avec un chiffon humide. Ne mettez pas la sonde dans l'eau ni dans le lave-vaisselle.
- Retirez le tiroir à fumée et jetez les cendres et les résidus de granules dans un contenant ignifuge. Nettoyez le métal avec une brosse métallique.
- Retirez le bac à eau et jetez le liquide restant. Le bac peut être lavé dans le lave-vaisselle.
- Laissez la graisse refroidir dans la cuvette d'égouttage, puis jetez-la. Lavez la cuvette à l'eau chaude savonneuse. Pour faciliter le nettoyage, garnissez la cuvette d'une doublure en aluminium jetable.
- Essuyez l'intérieur du couvercle avec un chiffon humide.
- Essuyez parfaitement toutes les pièces avant de les ranger.
- Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service après-vente autorisé.

TABLEAUX DE CUISSON

Voyez les recommandations concernant la durée, la température, les quantités et la préparation de différents types d'aliments pouvant être préparés dans le gril électrique d'extérieur 8-en-1Rehausse-saveur.

POULET

Aliment	Volume	Capacité	Préparation	Réglage	Durée	Action	Température interne
Poulet - poitrine	6 oz (170 g) chacune	4 à 6 pièces	Marteler à une épaisseur uniforme	Gril et rôtissage – Élevé	8-10 min par côté	Retourner 1 fois, surveiller de près	165 °F (74 °C)
Poulet - cuisse	5 oz (140 g) chacune	6 à 8 pièces	Retirer tout le gras visible	Gril – Élevé	7-9 min par côté	Retourner 1 fois	165 °F (74 °C)
Poulet - ailes	2-3 oz (60 à 85 g) chacune	20 à 24 pièces	Éponger et bien assaisonner	Friture air – Élevé	25-30 min au total (croustillant)	Retourner 1 fois	165 °F (74 °C)
Poulet - pilon	4 oz (115 g) chacun	6 à 8 pièces	Mariner ou frotter avec un mélange d'épices	Rôtissage – Moyen	10-12 min par côté	Retourner 3-4 fois	165 °F (74 °C)
Poulet - quartier	10 oz (285 g) chacun	2 à 4 pièces	Huiler légèrement et assaisonner	Rôtissage – Moyen	15-20 min par côté	Retourner 1 fois	165 °F (74 °C)
Poulet entier	4-6 lb (1,8 à 2,8 kg)	1 entier	Brider et assaisonner	Rôtissage – Moyen	60-75 min au total	Retourner à mi-cuisson	165 °F (74 °C)

AGNEAU

Aliment	Volume	Capacité	Préparation	Réglage	Durée	Action	Température interne
Agneau – côtelettes	8 côtelettes (1,5-2 lb) [680 à 900 g]	2-3 carrés	Assaisonner de sel et fines herbes	Gril – Moyen ou élevé	4-6 min par côté	Retourner 1 fois	145 °F (63 °C)
Agneau – gigot (déossé)	4-6 lb (1,8 à 2,8 kg)	1 gigot	Mariner pendant toute une nuit	Rôtissage – Moyen	2-3 heures au total	Retourner aux 30 min	150 °F (65 °C)
Agneau - carré (avec os)	2-3 lb (0,9 à 1,3 kg)	Carré de 6-8 côtelettes	Sel et poivre	Gril – Élevé	4-6 min par côté	Retourner 1 fois	145 °F (63 °C)

BŒUF

Aliment	Volume	Capacité	Préparation	Réglage	Durée	Action	Température interne
Steak (faux-filet, filet)	8 oz (250 g) chacun	2 à 4 pièces	Amener à température ambiante et assaisonner	Grill - Élevé	4-6 min per côté	Retourner 1 fois	135 °F (57 °C) (mi-saignant)
Galettes de bœuf haché	4-6 oz (125 à 170 g) chacune	4-6 galettes	Former en galette et assaisonner	Grill - Moyen	4-5 min per côté	Retourner 1 fois	155 °F (68 °C)
Pointe de poitrine (Coupe plate)	3-5 lb (1,36-2,26 kg)	1 pièce	Tailler le gras à ¼ pouce. Saler et poivrer	Fumoir à 225 °F (107 °C)	3-4 heures au total	Retourner à mi-cuisson	195-205 °F (90-96 °C)
Noix de ronde	2 lb (900 g)	12-14 tranches	Trancher finement et mariner pendant 24 heures	Déshydratation	6-8 heures	S.O.	S.O.
Pointe de surlonge	2 lb (900 g)	12 chacune	Mariner ou thoroughly	Grill - Élevé	4-5 min per côté	Retourner à mi-cuisson	135 °F (57 °C) (mi-saignant)

PORC

Aliment	Volume	Capacité	Préparation	Réglage	Durée	Action	Température interne
Côtelettes (avec os)	6-8 oz (170-250 g) chacune	2-4 côtelettes	Assaisonner généreusement	Gril - Élevé; Rôtissage – Moyen	5-7 min per côté	Retourner 1 fois	145 °F (63 °C)
Côtes levées (petites côte de dos ou côtes de flanc St-Louis)	2-3 lb (0,9 à 1,3 kg)	1 carré	Retirer la membrane et assaisonner	Fumoir à 225 °F (107 °C)	2-3 heures au total	Retourner aux 30 min	190-203 °F (87-95 °C)
Épaule	3-5 lb (1,36-2,26 kg)	1 pièce	Frotter d'épices	Fumoir à 250 °F (121 °C)	5-8 heures au total	S.O.	195-205 °F (90-96 °C)
Filet	2-3 lb (0,9 à 1,3 kg)	2-3 pièces	Retirer la membrane et assaisonner	Gril – Élevé	5-8 min per côté	Retourner 1 fois	145 °F (63 °C) dans la partie la plus épaisse
Saucisses	3-4 lb (1,36 -1,8 kg)	chapelet de 12 pièces	Séparer le chapelet	Gril – Élevé	5-7 min per côté	Retourner 1 fois	160 °F (71 °C)

POISSON ET FRUIT DE MER

Aliment	Volume	Capacité	Préparation	Réglage	Durée	Action	Température interne
Filets de saumon	6 oz (170 g) chacun	4 à 6 pièces	Huiler, saler, poivrer et arroser de jus de citron	Grill - Moyen	4-5 min per côté	Retourner délicatement	145 °F (63 °C)
Saumon à la planche de cèdre	6 oz (170 g) chacun	6 à 8 pièces	Saler et poivrer	Grill - Élevé	10-20 mins	S.O.	145 °F (63 °C)
Morue ou aiglefin	6 oz (170 g) chacun	6 à 8 pièces	Huiler, saler, arroser de jus de citron et assaisonner de poivre au citron	Grill - Moyen	4-5 min per côté	Retourner délicatement	145 °F (63 °C)
Steak d'espadon	10 oz chacun (285 g) (1 po [2,5 cm] d'épaisseur)	6 à 8 pièces	Huiler et assaisonner	Grill - Élevé	4-5 min per côté	Retourner 3 à 4 fois	145 °F (63 °C)
Crevettes grosses	1 lb (450 g)	2 à 4 pièces	Mettre en brochettes et assaisonner	Grill - Élevé	2-3 min per côté	Retourner 1 fois, laisser reposer 5 min avant de servir	Opaque
Pétoncles géants	4-6 lb (1,8 à 2,8 kg)	1 lb U10	Rincer, éponger, retirer le muscle	Grill - Moyen-élevé	2-3 min per côté	Retourner 1 fois	Opaque

LÉGUMES

Aliment	Volume	Capacité	Préparation	Réglage	Durée	Action	Température interne
Poivron (coupé en deux)	6-8 oz (170 à 250 g) chacun	4 moitiés	Épépiner, huiler et assaisonner	Grill - Moyen	4-6 min per côté	Retourner 1 fois	S.O.
Courgette	Tranche de ½ po (1,25 cm) d'épaisseur	10-12 tranches	Badigeonner d'huile	Grill - Élevé	3-4 min per côté	Retourner 1 fois	S.O.
Épi de maïs	Individuel	3-5 épis	Éplucher, huiler et saler et poivrer	Grill - Moyen	10-15 min au total	Retourner plusieurs fois	S.O.
Champignon portobello	6-7 champignons	6-7 chapeaux	Retirer les tiges, huiler et assaisonner	Grill - Élevé	5-6 min per côté	Retourner 1 fois	S.O.
Asperges	1 botte	12-16 pointes	Couper le bout sur 2 po (5 cm), saler et poivrer	Grill - Élevé	3-4 min per côté	Retourner 1 fois	S.O.
Minibrococi	2 bottes	12 tiges	Couper le bout, saler et poivrer	Grill - Élevé	3-4 min per côté	Retourner 1 fois	S.O.
Avocat	3-4 entiers	8-12 quartiers	Couper en deux, dénoyauter, huiler et assaisonner	Grill - Élevé	2-3 min per côté	Couvercle fermé	S.O.

FRITURE À L'AIR CHAUD

Aliment	Quantité recommandée	Température	Durée
Bacon	12 oz (340 g), environ 10-12 tranches	400 °F (205 °C)	8-10 minutes
Ailes de poulet	2 lb (900 g), environ 20 ailes (max 3 lb [1,3 kg])	400 °F (205 °C)	20-25 minutes
Bouchées congelées (ex. bâtonnets de mozzarella, crevettes popcorn)	1½ lb (680 g), environ 20 bâtonnets de mozzarella	400 °F (205 °C)	5-7 minutes
Croquettes de poulet congelées	1 lb (450 g), environ 34 croquettes	400 °F (205 °C)	10 minutes
Bâtonnets de poisson congelés	12 oz (340 g), environ 20 bâtonnets	400 °F (205 °C)	8 minutes
Frites congelées	1 à 2 lb (450 à 900 g)	450 °F (230 °C)	15-25 minutes
Frites coupées à la main	1 à 2 lb (450 à 900 g)	450 °F (230 °C)	15-25 minutes
Frites coupe steak congelées	1 à 2 lb (450 à 900 g) (2-4 pommes de terre moyennes), bâtonnets de 4 po (11 cm) et de ¼ po (6 mm) d'épaisseur	400 °F (205 °C)	15-20 minutes
Frites coupe steak coupées à la main	1 à 2 lb (450 à 900 g) (2-4 pommes de terre moyennes), coupées en 8 morceaux sur la longueur	400 °F (205 °C)	15-20 minutes
Crevettes	1 lb (450 g), environ 16 grosses crevettes	375 °F (190 °C)	8-10 minutes
Croustilles de tortilla	6 tortillas de 5 po (12,5 cm), coupées en quatre	400 °F (205 °C)	5-6 minutes, tourner à mi-cuisson
Légumes	1 lb (450 g), environ 4 tasses [1 L]	400 °F (205 °C)	Fines tranches : 10 minutes Gros morceaux : 15 à 20 minutes

DÉSHYDRATATION

Catégorie	Aliment	Préparation	Température	Vitesse du ventilateur	Durée
Fines herbes/Épices	Aneth, basilic, ciboulette, coriandre, menthe, origan, persil, romarin, sauge, thym	Rincer à l'eau froide; éponger parfaitement	100 à 115 °F (37 à 46 °C)	Basse	3 à 6 heures jusqu'à ce que les tiges soient friables et que les feuilles s'émiettent facilement
	Ail	Peler les gousses; couper en deux sur la longueur	100 à 115 °F (37 à 46 °C)	Grande	6-12 heures
	Gingembre	Peler, râper ou trancher finement	100 à 115 °F (37 à 46 °C)	Basse	2-6 heures
Fruit	Pomme	Éplucher, évider, trancher finement	135°F (57 °C)	Basse	4-10 heures
	Abricot, ananas, banane, figue, mangue, melon, nectarine, poire, prune	Laver, évider ou dénoyauter, éplucher les melons ou enlever quelques pelures et trancher finement	135°F (57 °C)	Grande	6-12 heures
	Bleuet, canneberge	Plonger dans l'eau bouillante pour faire éclater la peau	135°F (57 °C)	Grande	10-18 heures
	Agrume	Laver, trancher finement	135°F (57 °C)	Grande	12-24 heures
	Cerise	Laver, dénoyauter	135°F (57 °C)	Basse	2-12 heures
	Raisin	Laver, garder entier	135°F (57 °C)	Grande	10-36 heures
Légumes	Brocoli, champignon, chou-fleur, courge, haricot (vert ou jaune), maïs*, petits pois*, poivron, pomme de terre*, oignon, tomate	Laver, peler et épépiner selon le cas, blanchir*, couper ou trancher en morceaux de même taille, égrener le maïs de l'épi; garder les pois entiers	130 à 145 °F (54 à 63 °C)	Grande	6-12 heures
	Betterave	Cuire à la vapeur jusqu'à tendreté, peler, trancher finement	130 à 145 °F (54 à 63 °C)	Grande	3-10 heures
	Légumes-feuilles (chou frisé, épinard)	Laver, essorer, retirer les tiges, déchirer les feuilles en petits morceaux au besoin	130 à 145 °F (54 à 63 °C)	Basse	3-6 heures
Viande	Porc/Bœuf	Ôter l'excès de gras et les nerfs, couper en lanières uniformes, mariner si désiré, éponger l'excédent de graisse pendant la déshydratation	160°F (71 °C)	Grande	4-15 heures
Poissons	Poisson maigre	Couper en lanières uniformes, mariner si désiré	130 à 140 °F (54 à 60 °C)	Grande	Jusqu'à ce que ferme et sec

GUIDE DE DÉPANNAGE

Fonctionnement	Pourquoi l'appareil ne s'allume-t-il pas?	• Vérifier que l'appareil est branché dans une prise électrique qui fonctionne. • Vérifier que la porte de l'appareil est fermée. • Appeler le Service après-vente au 1-800-472-7606.
Cuisson	Pourquoi les aliments frits ne sont-ils pas croustillants ou sont-ils frits de manière inégale?	• S'assurer que les aliments sont étalés en une seule couche, sans se chevaucher, dans le panier à friture. Quand des aliments se chevauchent, il faut les remuer ou les tourner à mi-cuisson. • Prolonger la durée de cuisson. Vérifier périodiquement les aliments pour surveiller le degré de grillage. Il ne faut jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. • Certains aliments requièrent plus d'huile que d'autres. Si les aliments ne sont pas croustillants, les badigeonner ou les vaporiser d'huile.
	Fuite excessive de fumée lors de l'utilisation du tiroir à fumée	• Vérifier que la ventilation et la cheminée au-dessus du tiroir à fumée sont libres d'obstructions. Au besoin, retirer les débris à l'aide d'un cure-pipe. • Examiner la garniture d'étanchéité autour du bord du couvercle à la recherche de fissures ou de dommages.
Sonde thermique	Mesures incohérentes	• Vérifier que le fil de la sonde n'est pas endommagé ou brûlé. • Prendre soin de piquer la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. • Vérifier que l'extrémité de l'aiguille de la sonde ne sorte pas de l'aliment.
Nettoyage	Pales du ventilateur	• Essuyer les pales avec un chiffon humide pour éliminer les poussières, débris ou accumulations de graisse lorsque le ventilateur commence à produire un bruit excessif.

RECETTES

FUMOIR

Cuisses de poulet

INGRÉDIENTS

- 1 t. (250 ml) de granules
- 1 lb (450 g) de cuisses de poulet désossées et sans peau
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale
- 2 c. à thé (10 ml) de sel casher
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir moulu
- 1 t. (250 ml) de sauce barbecue

INSTRUCTIONS

1. Remplir le tiroir à fumée de granules jusqu'à la ligne de remplissage maximale et le remettre dans son logement. Régler l'appareil au mode Fumoir, la température à 275 °F (135 °C) et la durée pour 1 heure 30 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : les périodes de préchauffage et d'inflammation des granules débutent.
2. Dans un grand bol, mettre les cuisses de poulet; ajouter l'huile et les assaisonnements. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, étaler les cuisses de poulet sur la plaque de cuisson, de gauche à droite et de l'arrière vers l'avant. Fermer le couvercle.
3. À la marque de 45 minutes, badigeonner le poulet de sauce barbecue et poursuivre la cuisson pendant 15 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre. Le poulet est cuit lorsque la température interne atteint 165 °F (74 °C). Le fumer à une température plus élevée (175-195 °F [79-91 °C]) confère une meilleure texture et une meilleure saveur.

FUMOIR

Épaule de porc

INGRÉDIENTS

- 1 rôti d'épaule de porc de Boston de 4 à 5 lb (1,8 à 2,27 kg) désossé
- 2 c. à soupe (30 ml) de sel casher
- 1 c. à soupe (15 ml) de poivre noir frais moulu
- ¼ t. (60 ml) d'un mélange moitié vinaigre de xérès et moitié eau
- 3 tiges de thym ou de romarin
- ½ t. (125 ml) de granules

INSTRUCTIONS

1. Bien éponger le rôti et l'assaisonner de sel et de poivre. Réfrigérer à découvert dans un plat non réactif jusqu'au lendemain.
2. Remplir le tiroir à fumée de granules jusqu'à la ligne de remplissage maximale et le remettre dans son logement. Remplir le bac à eau du mélange d'eau et de vinaigre de xérès et ajouter quelques tiges de fines herbes. Régler l'appareil au mode Fumoir et la température à 250 °F (120 °C). Brancher la sonde, la piquer dans la partie la plus épaisse du rôti et régler sa température à 195 °F (91 °C). Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le cycle de préchauffage et d'inflammation des granules débutent.
3. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, placer le rôti au centre de la plaque de cuisson. Fermer le couvercle. Lorsque la température interne atteint la température cible de la sonde, le gril s'éteint. Sortir le rôti du gril et laisser reposer 10 minutes avant de trancher.

FUMOIR

Pointe de poitrine de bœuf

INGRÉDIENTS

- 1 t. (250 ml) de granules
- 1 pointe de poitrine de bœuf
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
- 1 c. à soupe (15 ml) de poivre noir moulu

INSTRUCTIONS

1. Remplir le tiroir à fumée de granules jusqu'à la ligne de remplissage maximale et le remettre dans son logement. Régler l'appareil au mode Fumoir et la température à 275 °F (135 °C). Brancher la sonde et la régler à 165 °F (74 °C). Appuyer sur le cadran DÉMARRER : l'inflammation des granules débute.
2. Retirer la majeure partie du gras en conservant une couche de ¼ po (6 mm) d'épaisseur sur le dessus. Mélanger le sel et le poivre et frotter généreusement sur les deux côtés de la viande. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, piquer la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande et placer celle-ci au centre de la plaque de cuisson. Fermer le couvercle.
3. Lorsque la température interne atteint la température cible (165 °F [74 °C]), le gril s'éteint. Envelopper la pièce de viande dans du papier d'aluminium et y repiquer la sonde, en la réglant à 195 °F (91 °C). Remettre la viande sur la plaque de cuisson, fermer le couvercle, puis remettre le fumoir en marche à 275 °F (135 °C) (en annulant le préchauffage). Lorsque la température interne atteint 195 °F (91 °C), retirer la viande du gril et la laisser reposer entre 20 minutes et 60 minutes avant de la développer et de la trancher.



FUMOIR

Côtes levées

INGRÉDIENTS

- 1 t. (250 ml) de granules
- 1 carré de petites côtes levées
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile végétale
- 3 c. à soupe (45 ml) d'épices à frotter pour côtes
- 1 t. (250 ml) de sauce barbecue

INSTRUCTIONS

1. Remplir le tiroir à fumée de granules jusqu'à la ligne de remplissage maximale et le remettre dans son logement. Régler l'appareil au mode en mode Fumoir, la température à 275 °F (135 °C) et la durée de cuisson à 4 heures. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : les périodes de préchauffage et d'inflammation des granules débutent.
2. Éponger le carré de côtes avec des essuie-tout. Retirer la membrane au dos des côtes. Badigeonner généreusement d'huile des deux côtés, puis frotter avec le mélange d'épices.
3. Placer le carré de côtes, viande sur le dessus, en diagonale sur la plaque de cuisson. (Il faudra probablement couper les carrés plus gros, comme le style St-Louis, pour qu'ils fassent dans le gril.) Fermer le couvercle : la cuisson débute.
4. Au bout d'une heure, couper un morceau de papier d'aluminium deux fois plus long que la longueur du carré de côtes. Étaler la moitié de la sauce au centre d'une moitié du papier d'aluminium. Placer le carré de viande sur la sauce et verser le reste de la sauce dessus. Replier le papier d'aluminium de manière à envelopper la viande parfaitement et sceller les côtés. Mettre la viande ainsi enveloppée sur la plaque, côté os sur le dessus, et poursuivre la cuisson pendant deux ou trois heures jusqu'à ce que les côtes soient bien tendres.

FUMOIR

Macaroni au fromage

INGRÉDIENTS

- 1 t. (250 ml) de granules
- 1 lb (450 g) de macaronis cuits
- 1 t. (250 ml) de sauce béchamel (voir la recette à Cuisinart.com)
- 8 oz (250 g) de fromage cheddar râpé
- Enduit de cuisson en vaporisateur
- ½ t. (125 ml) de chapelure assaisonnée à l'italienne
- 3 c. à soupe (45 ml) de beurre, en dés

INSTRUCTIONS

1. Remplir le tiroir à fumée de granules jusqu'à la ligne de remplissage maximale et le remettre dans son logement. Régler l'appareil au mode Fumoir et la température à 325 °F (162 °C). Appuyer sur le cadran DÉMARRER : les périodes de préchauffage et d'inflammation des granules débutent.
2. Réchauffer la sauce béchamel en y incorporant le fromage. Dans un grand bol, combiner les macaronis et la sauce à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Vaporiser d'enduit de cuisson un plat de cuisson allant au four ou une poêle en fonte et y transférer le mélange de macaronis avec la sauce. Recouvrir d'une couche uniforme de chapelure et ajouter les dés de beurre.
3. Cuire au centre du gril pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le mélange de macaronis bouillonne et que la chapelure soit grillée.

FUMOIR

Pain de maïs au miel chaud

INGRÉDIENTS

- 1 t. (250 ml) de granules
- 1 mélange de pain de maïs
- 1 bâtonnet (120 ml) de beurre non salé, à température ambiante
- 2 c. à soupe (30 ml) de miel
- 1 c. à thé (5 ml) de sel casher
- ¼ c. à thé (1 ml) de pollen de fenouil ou graines de fenouil moulues
- Enduit de cuisson en vaporisateur
- 1 pincée de flocons de piment fort

INSTRUCTIONS

1. Remplir le tiroir à fumée de granules jusqu'à la ligne de remplissage maximale et le remettre dans son logement. Régler l'appareil au mode Fumoir, la température à 325 ° F (162 ° C) et la durée à 40 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : les périodes de préchauffage et d'inflammation des granules débutent.
2. Préparer le pain selon les instructions du mélange. Vaporiser un moule de 9 po (23 cm) d'enduit de cuisson et y verser la pâte. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le moule au centre du gril et cuire.
3. Pendant ce temps, mélanger parfaitement le beurre, le miel et l'assaisonnement au mélangeur; réserver jusqu'à ce que le pain soit prêt. Sortir le pain du gril et le transférer sur une grille à gâteau dans son moule. Étaler le mélange de beurre et de miel sur le dessus : il pénétrera le pain pendant qu'il refroidit. Lorsque froid, démouler et servir.

GRIL

Filet de porc

INGRÉDIENTS

- 1 filet de porc de 1 lb (450 g)
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale
- 1 c. à soupe (15 ml) d'assaisonnement BBQ ou pour taco

INSTRUCTIONS

1. Régler l'appareil au mode Gril, la température à Élevé et la durée à 20 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence.
2. Retirer la peau argentée du filet de porc. Badigeonner d'huile et enrober de l'assaisonnement. Brancher la sonde, la piquer dans la partie la plus épaisse du filet et régler sa température à 145 ° F (63 ° C). À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le filet au centre de la plaque de cuisson. Fermer le couvercle : la cuisson débute. À mi-cuisson, retourner le filet avec des pinces et fermer le couvercle pour poursuivre la cuisson.
3. Lorsque la température interne atteint la température cible de la sonde (145 ° F [63 ° C]), le gril s'éteint. Sortir le filet et le laisser reposer 10 minutes avant de le trancher.

GRIL

Burgers classiques

INGRÉDIENTS

- 1 lb (450 g) de bœuf haché
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel casher
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir moulu
- 8 tranches de bacon épaisses
- 4 tranches de fromage américain
- 4 petits pains à hamburger



INSTRUCTIONS

1. Régler l'appareil au mode Gril, la température à Élevé et la durée à 12 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence.
2. Dans un grand bol, mélanger le bœuf haché avec le sel et le poivre. Diviser en quatre parties égales et former chacune en une galette épaisse avec les mains ou à l'aide d'une presse à burger. Former un creux au centre de la galette avec le pouce.
3. Mettre les galettes (côté creux sur le dessus) et les tranches de bacon sur la plaque de cuisson. Faire cuire sans fermer le couvercle. Cuire le bacon pendant environ 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit croustillant, puis le transférer sur une assiette garnie d'essuie-tout pour absorber le gras. Retourner les galettes après 2, 4 et 6 minutes, puis les garnir de fromage. Cuire les galettes jusqu'au degré de cuisson désiré (mais une température interne d'au moins 145 °F [63 °C]), les retirer du gril et les transférer sur une planche à découper. Griller les pains à hamburger. Garnir la moitié du dessous d'une galette, puis de deux tranches de bacon repliées. Ajouter les condiments et servir.

GRIL

Poitrine de poulet

INGRÉDIENTS

- 1 lb (450 g) de poitrine de poulet désossée et sans peau
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale
- 2 c. à thé (10 ml) de sel casher
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir moulu
- 1 c. à thé (5 ml) de fines herbes déshydratées

INSTRUCTIONS

1. Régler l'appareil au mode Gril, la température à Élevé et la durée à 20 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence.
2. Dans un grand bol, remuer le poulet avec l'huile, le sel, le poivre et les fines herbes. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le poulet au centre de la plaque de cuisson, de gauche à droite et de l'arrière vers l'avant. Fermer le couvercle : la cuisson débute.
3. À mi-cuisson (après 10 minutes), l'afficheur signalera de retourner l'aliment. Ouvrir le couvercle, retourner le poulet et refermer le couvercle pour terminer la cuisson. À la fin de la période de cuisson (la température interne doit être d'au moins 165 °F [74 °C] dans la partie la plus épaisse), transférer le poulet sur une planche à découper et laisser reposer pendant au moins 5 minutes avant de servir.

GRIL

Brochettes de fromage halloumi grillé

INGRÉDIENTS

6-8 brochettes en bois de 8 po (20 cm)
1 lb (450 g) de fromage halloumi, en dés
1 courgette, en dés
1 tomates cerises
½ Oignon rouge
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive vierge extra
2 c. à thé (10 ml) de sel casher
1 c. à thé (5 ml) de poivre noir moulu
1 c. à thé (5 ml) de zaatar
½ citron

INSTRUCTIONS

1. Régler l'appareil au mode Gril, la température à Élevé et la durée à 10 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence.
2. Monter chaque brochette en alternant fromage, courgette, oignon rouge et tomates cerises. Déposer dans un plat ou sur une planche à découper et arroser d'huile d'olive.
3. Combiner le sel, le poivre et le zaatar. Appliquer généreusement des deux côtés des brochettes. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre les brochettes sur la plaque de cuisson. Fermer le couvercle : la cuisson débute. Cuire avec le couvercle ouvert, retourner les brochettes à mi-cuisson. Arroser du jus de citron et servir immédiatement en entrée ou en plat principal.

GRIL

Asperges grillées

INGRÉDIENTS

1 botte d'asperges, bouts coupés
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
1 c. à thé (5 ml) de jus de citron
2 c. à thé (10 ml) de poivre noir moulu

INSTRUCTIONS

1. Régler l'appareil au mode Gril, la température à Élevé et la durée à 10 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence.
2. Déposer les asperges dans un plat rectangulaire, toutes orientées dans la même direction. Arroser d'huile et de jus de citron. Assaisonner de sel et de poivre. S'assurer que toutes les tiges sont recouvertes.
3. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre les asperges sur la surface de cuisson, cuire pendant 2-3 minutes, retourner et poursuivre la cuisson pendant 2-3 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient grillées. Retirer du feu et servir immédiatement.

GRIL

Saumon grillé

INGRÉDIENTS

4 filets de saumon de 4 oz (120 g) (coupe du centre)
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive vierge extra
1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement Baharat
½ c. à thé (2 ml) de sel casher
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir moulu
½ citron

INSTRUCTIONS

1. Régler l'appareil au mode Gril, la température à Élevé et la durée à 10 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence.
2. Enrober les filets d'huile et les assaisonner de Baharat, de sel et de poivre des deux côtés. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le saumon sur la plaque de cuisson. Fermer le couvercle : la cuisson débute.
3. À mi-cuisson (après 10 minutes), l'afficheur signalera de retourner l'aliment. Ouvrir le couvercle, retourner délicatement le saumon à l'aide de pinces et refermer le couvercle pour terminer la cuisson. À la fin de la période de cuisson (la température interne doit être d'au moins 145 °F [63 °C] dans la partie la plus épaisse), transférer le saumon sur un plateau, arroser de jus de citron et servir.

FRITURE À L'AIR CHAUD

Bouchées croustillantes de pommes de terre

INGRÉDIENTS

1 sac de bouchées croustillantes de pommes de terre surgelées
Enduit de cuisson en vaporisateur

INSTRUCTIONS

1. Vaporiser le panier à friture d'un peu enduit de cuisson. Étaler les bouchées de pommes de terre en une couche uniforme dans le panier. Régler l'appareil au mode Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 12 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : la période de préchauffage.
2. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le panier sur le gril. Fermer le couvercle : la cuisson débute. À mi-cuisson (après 6 minutes), l'afficheur signalera de retourner l'aliment. Ouvrir le couvercle, sortir le panier en portant des gants résistants à la chaleur et secouer le panier. Remettre le panier dans l'appareil, fermer le couvercle et poursuivre la cuisson.
3. À la fin de la période de cuisson, vérifier que les bouchées de pomme de terre ont le degré de croustillance désiré. Prolonger la cuisson, au besoin.

FRITURE À L'AIR CHAUD

Ailes de poulet

INGRÉDIENTS

- 3 à 4 lb (1,36 à 1,8 kg) d'ailes de poulet
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'avocat ou de coco
- 1 c. à thé (5 ml) de sel casher
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cumin
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'oignon
- ½ c. à thé (2,5 ml) de paprika fumé
- ½ c. à thé (2,5 ml) de marjolaine
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'origan

Enduit de cuisson en vaporisateur

INSTRUCTIONS

1. Dans un grand bol, remuer les ailes de poulet avec l'huile et les assaisonnements avec les mains. Vaporiser le panier à friture d'un peu d'enduit de cuisson. Étaler les ailes en une couche uniforme dans le panier en les espaçant afin de favoriser la circulation d'air. (Il est possible qu'il faille procéder par lots.)
2. Régler l'appareil au mode Friture à air, la température à 450 oF (232 oC) et la durée à 30 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le panier sur le gril. Fermer le couvercle : la cuisson débute. À mi-cuisson (après 15 minutes), l'afficheur signalera de retourner l'aliment. Ouvrir le couvercle, retourner les ailes à l'aide de pinces. Refermer le couvercle. À la fin de la période de cuisson, vérifier que les ailes ont le degré de croustillance désiré. Prolonger la cuisson, au besoin.

FRITURE À L'AIR CHAUD

Choux de Bruxelles frits

INGRÉDIENTS

- Enduit de cuisson en vaporisateur
- 1 lb (450 g) de choux de Bruxelles, parés et coupés en deux
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
- 1 c. à soupe (15 ml) de poivre noir moulu

INSTRUCTIONS

1. Vaporiser le panier à friture d'un peu d'enduit de cuisson. Dans un bol de taille moyenne, remuer les choux avec l'huile et les assaisonnements. Étaler en une couche uniforme dans le panier. Régler l'appareil au mode Friture à air, la température à 400 oF (200 oC) et la durée à 12 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence.
2. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le panier sur le gril. Fermer le couvercle : la cuisson débute. À mi-cuisson (après 6 minutes), l'afficheur signalera de retourner l'aliment. Ouvrir le couvercle, sortir le panier en portant des gants résistants à la chaleur et secouer le panier. Remettre le panier sur le gril et refermer le couvercle.
3. À la fin de la période de cuisson, vérifier que les choux de Bruxelles ont le degré de croustillance désiré. Prolonger la cuisson, au besoin. Au moment de servir, arroser les choux de sauce soja, de jus de lime et de miel pour ajouter plus de saveur, si désiré.

FRITURE À L'AIR CHAUD

Galettes de crabe

INGRÉDIENTS

- 1 gros œuf
- ¼ t. (60 ml) de mayonnaise
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
- 2 c. à soupe (30 ml) de basilic émincé
- 2 c. à soupe (30 ml) d'oignon vert, haché
- 1 lb (450 g) de chair de crabe
- 1 c. à thé (5 ml) de sel casher
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sauce piquante
- 1½ t. (375 ml) de chapelure panko assaisonné
- Enduit de cuisson en vaporisateur



INSTRUCTIONS

1. Dans un grand bol, mélanger l'œuf, la mayonnaise, la moutarde de Dijon, le basilic et l'oignon vert. Incorporer la chair de crabe. Ajouter le sel, le poivre, la sauce piquante et ¾ t. (175 ml) de panko; mélanger. Verser le reste du panko sur une petite plaque à biscuits. Prélever la préparation de crabe et la former en boules de la taille d'une balle de golf. Rouler chaque boule dans le panko, puis la presser en forme de disque. Arrondir les bords avec les doigts.
2. Vaporiser le panier à friture d'un peu d'enduit de cuisson. Étaler les galettes dans le panier. Régler l'appareil au mode Friture à air, la température à 400 oF (200 oC) et la durée à 12 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence.
3. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le panier sur le gril. Fermer le couvercle : la cuisson

débute. À mi-cuisson (après 6 minutes), l'afficheur signalera de retourner l'aliment. Ouvrir le couvercle, retourner les galettes, remettre dans le gril, refermer le couvercle et poursuivre la cuisson.

4. Les galettes sont cuites lorsqu'elles ont une température interne minimale de 165 °F (74 °C).

ROAST MODE

Poulet en crapaudine

INGRÉDIENTS

- 1 poulet
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir moulu



INSTRUCTIONS

1. Sur un plan de travail, à l'aide d'un couteau de chef ou de ciseaux de cuisine, couper l'os du dos du poulet pour ouvrir le poulet à plat en crapaudine. Assaisonner généreusement les deux côtés avec du sel et du poivre. Déposer à plat sur une plaque à pâtisserie, côté peau sur le dessus, et réfrigérer à découvert, le temps de préparer le gril.
2. Retirer le bac à eau de l'appareil et y verser de l'eau ou du bouillon de poulet jusqu'à la ligne de remplissage. Reposer dans le gril. (Le liquide dans le bac apporte de la saveur et empêche le poulet de sécher. Quelques tiges de fines ajouteront de la saveur.)
3. Régler l'appareil au mode Rôtissage, la température à 400 oF (200 oC) et la durée à 20 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence.

-
4. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, transférer le poulet, côté peau sur le dessus, sur la plaque de cuisson. Fermer le couvercle : la cuisson débute. Régler la température de la sonde thermique à 165 °F (74 °C) et piquer celle-ci dans la partie la plus épaisse de la poitrine de poulet. À la fin de la période de cuisson, vérifier que la température cible est atteinte et que la peau est croustillante. Prolonger la cuisson, au besoin. Laisser le poulet reposer 5 minutes avant de servir.

RÔTISSAGE

Légumes racines rôtis

INGRÉDIENTS

- 3 lb (1,3 kg) de légumes racines variés (betterave, carotte, panais, patate douce, etc.), coupés en dés moyens
 - 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
 - 1 c. à thé (5 ml) de sel casher
 - ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre noir moulu
 - 1 c. à soupe (15 ml) de romarin, de thym et de sauge frais hachés
- Enduit de cuisson en vaporisateur

INSTRUCTIONS

1. Dans un grand bol, remuer les légumes avec l'huile, les assaisonnements et les fines herbes jusqu'à ce qu'ils soient complètement enrobés.
2. Vaporiser le panier à friture d'un peu d'enduit de cuisson. Régler l'appareil au mode Rôtissage, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 12 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence.
3. Étaler les légumes dans le panier en une couche uniforme. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le panier sur le gril. Fermer le couvercle : la cuisson

débute. À mi-cuisson, secouer les légumes pour une cuisson uniforme. Fermer le couvercle et poursuivre la cuisson. Les légumes cuits doivent être croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Au besoin, prolonger la cuisson pour obtenir la croustillance désirée.

RÔTISSAGE

Rôti de haut de surlonge

INGRÉDIENTS

- 1 rôti de haut de surlonge de 3 à 4 lb (1,36 à 1,8 kg)
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir moulu

INSTRUCTIONS

1. Assaisonner généreusement le rôti de sel et de poivre. Déposer le rôti sur une plaque à pâtisserie et réfrigérer à découvert pendant au moins 6 heures pour former une croûte.
2. Retirer le bac à eau de l'appareil et y verser du vin rouge et quelques tiges de fines herbes. Reposer dans le gril. Régler l'appareil au mode Rôtissage, la température à 425 °F (218 °C) et la durée à 10 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le rôti sur le gril. Fermer le couvercle : la cuisson débute. Réduire le feu à 325 °F (162 °C) et poursuivre la cuisson pendant 30 à 40 minutes. La sonde peut être utilisée pour contrôler la température interne. Régler la température de la sonde à 135 °F (57 °C) et la piquer au centre du rôti. À la fin de la période de cuisson, sortir le rôti du gril et le laisser reposer au moins 10 minutes avant de découper.

RÔTISSAGE

Pommes de terre rôties

INGRÉDIENTS

- 1 sac de 3 lb (1,3 kg) de petites pommes de terre nouvelles (couleurs mélangées de préférence)
- ¼ t. (60 ml) d'huile d'olive vierge extra
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron
- 1 c. à soupe (15 ml) de romarin, haché
- 1 c. à soupe (15 ml) de thym, haché
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
- 2 c. à thé (10 ml) de poivre noir moulu

INSTRUCTIONS

1. Dans un grand bol, remuer les pommes de terre avec l'huile, le jus de citron, les fines herbes et les assaisonnements. Mélanger parfaitement. Étaler en une couche uniforme dans le panier à friture.
2. Régler l'appareil au mode Rôtissage, la température à 425 °F (218 °C) et la durée à 12 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le panier au centre du gril. Fermer le couvercle : la cuisson débute. À mi-cuisson, secouer les pommes de terre pour assurer une cuisson uniforme. Fermer le couvercle et poursuivre la cuisson. Les pommes de terre cuites doivent être croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Au besoin, prolonger la cuisson pour obtenir la croustillance désirée.

CUISSON AU GRILLOIR

Bifteck de contre-filet

INGRÉDIENTS

- 2 biftecks de contre-filet
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel casher
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir moulu



INSTRUCTIONS

1. Régler l'appareil au mode Grilloir, la température à Élevé et la durée à 10 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence.
2. Mettre les biftecks sur une planche à découper, badigeonner d'huile et assaisonner généreusement de sel et de poivre. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre les biftecks sur la plaque. Fermer le couvercle : la cuisson débute.
3. À mi-cuisson (après 5 minutes), ouvrir le couvercle, retourner les biftecks à l'aide d'une pince, refermer le couvercle et poursuivre la cuisson. Lorsque la température interne du bifteck atteint 140 °F (60 °C) dans la partie la plus épaisse, retirer le bifteck du feu et le laisser reposer sur une planche à découper pendant 5 à 10 minutes avant de trancher. (Cela permet aux jus de se répartir uniformément et d'éviter que la viande soit sèche.)

CUISSON AU GRILLOIR

Pommes de terre gratinées grillées

INGRÉDIENTS

16 oz (500 ml) de crème épaisse
1 gousse d'ail, broyée
½ c. à thé (2,5 ml) de sel casher
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir
3 tiges de thym ou de romarin
2 lb (900 g) de pommes de terre Yukon gold, en fines tranches
4 oz (120 g) de cheddar ou de guyère râpé

INSTRUCTIONS

1. Dans une grande casserole à fond épais, mélanger la crème, l'ail, le sel, le poivre et le thym. Ajouter les pommes de terre tranchées. S'assurer qu'elles sont parfaitement couvertes de crème. Faire mijoter à feu doux pendant environ 45 minutes jusqu'à ce que tendres. Remuer occasionnellement pour éviter que la crème ne brûle.
2. Régler l'appareil au mode Grilloir et la température à Élevé. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence. Vérifier l'assaisonnement et ajouter plus de sel ou de poivre au besoin. Égoutter les pommes de terre en conservant la crème et retirer les tiges de fines herbes. Étaler les pommes de terre en une couche uniforme dans un plat de cuisson beurré et recouvrir de la crème réservée. Garnir de fromage râpé. Mettre sur la plaque et griller pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bouillonne. Laisser refroidir pendant 5 minutes avant de servir.

CUISSON AU GRILLOIR

Crevettes grillées

INGRÉDIENTS

2 lb (900 g) de crevettes 16-20, pelées et déveinées
2 c. à soupe (30 ml) d'huile de coco
2 c. à soupe (30 ml) d'assaisonnement Baharat
1 échalote
1 piment jalapeno
1 c. à soupe (15 ml) de jus de lime
Enduit de cuisson en vaporisateur

INSTRUCTIONS

1. Si elles sont congelées, décongeler parfaitement les crevettes et les rincer dans une passoire. Dans un bol moyen, combiner l'huile de coco avec l'assaisonnement Baharat à l'aide d'un fouet pour créer un mélange humide à frotter. Couper l'échalote en juliennes. Couper le piment en fines rondelles en laissant des graines si on veut plus de piquant.
2. Remuer les crevettes dans le mélange humide avec les mains. Ajouter l'échalote, le piment jalapeno et le jus de lime; mélanger pour enrober parfaitement. Étaler les crevettes en une couche uniforme sur une plaque à pâtisserie de 9 x 13 po (23 x 33 cm) vaporisée d'un peu d'enduit de cuisson.
3. Régler l'appareil au mode Grilloir, la température à Élevé et la durée à 10 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre les crevettes sur la plaque de cuisson. Fermer le couvercle : la cuisson débute. À mi-cuisson (5 minutes), retourner les crevettes pour assurer une cuisson uniforme. À la fin de la période de cuisson, retirer les crevettes du gril et les servir avec des accompagnements.

CUISSON AU GRILLOIR

Brocoli à la César grillé

INGRÉDIENTS

- 2 lb (900 g) de fleurons de brocoli frais
- 8 oz (250 ml) de vinaigrette César crémeuse
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron
- ¼ t. (60 ml) d'oignons verts, hachés
- 2 c. à thé (10 ml) Poivre noir écrasé
- 1 t. (250 ml) de parmesan râpé
- 1 c. à thé (5 ml) de piment rouge broyé

INSTRUCTIONS

1. Faire bouillir les brocolis dans une grande marmite d'eau salée pendant 2 à 3 minutes, les retirer de l'eau bouillante et les plonger aussitôt dans un grand bol d'eau glacée pour arrêter la cuisson. Retirer de l'eau glacée et transférer sur une plaque tapissée d'essuie-tout.
2. Dans un grand bol, mélanger la vinaigrette, le jus de citron, les oignons verts, le poivre noir et ½ t. (125 ml) du parmesan. Ajouter les brocolis et remuer. Transférer dans un plat de cuisson antiadhésif et garnir du reste du parmesan et du piment rouge.
3. Régler l'appareil au mode Grilloir, la température à Élevé et la durée à 8 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le plat au centre du gril. Fermer le couvercle : la cuisson débute. À la mi-cuisson, retourner les brocolis en utilisant un gant résistant au four et vérifier la cuisson. Prolonger la durée de cuisson, au besoin. Fermer le couvercle pour poursuivre la cuisson et servir immédiatement.

CUISSON AU FOUR

Brie cuit au four

INGRÉDIENTS

- 1 fromage brie français entier de 16 oz (500 g)
- ½ t. (125 ml) de confiture de figues à température ambiante
- ½ t. (125 ml) de miel
- 1 t. (250 ml) de fruits secs mélangés (abricots tranchés, canneberges, figues, raisins secs)
- ½ t. (125 ml) de noix grillées mélangées



INSTRUCTIONS

1. Vaporiser un plat de 9 pouces (23 cm) d'un peu d'enduit de cuisson et y déposer le brie. Dans un bol moyen, mélanger tous les autres ingrédients. Garnir le brie de ce mélange.
2. Régler l'appareil au mode Cuisson au four, la température à 350 °F (180 °C) et la durée à 15 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le plat contenant le brie au centre du gril. Fermer le couvercle : la cuisson débute. Vérifier le brie à 12 minutes et tourner le plat au besoin. Fermer le couvercle pour poursuivre la cuisson.
3. Éviter de trop cuire : le brie est cuit lorsque les bords sont ramollis. Laisser reposer quelques minutes avant de servir, car le tout sera très chaud. Servir avec du pain et des craquelins à même le plat de cuisson ou transférer sur une planche à découper à l'aide d'une pelle de grande taille.

CUISSON AU FOUR

Biscuits aux pépites de chocolat fumés

INGRÉDIENTS

- 1 t. (250 ml) de beurre, ramolli
- 1 t. (250 ml) de cassonade, tassée
- 1 t. (250 ml) de sucre granulé
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 2 t. (500 ml) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel casher
- 2 t. (500 ml) de flocons d'avoine à l'ancienne
- 2 t. (500 ml) de grains de chocolat semi-sucré

INSTRUCTIONS

1. Mettre en crème le beurre avec le sucre et la cassonade, jusqu'à consistance lisse. Incorporer les œufs et la vanille jusqu'à ce que bien mélangés. Dans un autre bol, combiner la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel à l'aide d'un fouet. Incorporer les ingrédients secs au mélange humide. Ajouter les flocons d'avoine et les grains de chocolat. Plier jusqu'à ce que bien mélangés. Portionner en boulettes d'une cuillère à soupe et étaler uniformément sur du papier parchemin.
2. Régler l'appareil au mode Cuisson au four, la température à 350 °F (180 °C) et la durée à 10 minutes. Remplir le tiroir à fumée de granules jusqu'à la ligne de remplissage maximale et le remettre dans son logement. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence. Appuyer sur la touche FUMOIR pour enflammer les granules. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le papier sulfurisé avec les biscuits au centre du gril. Fermer le couvercle : la cuisson débute. Vérifier les biscuits à 8 minutes et cuire jusqu'au degré de cuisson désiré.

CUISSON AU FOUR

Gâteau fondant au beurre (style St-Louis)

INGRÉDIENTS

- 1 bâtonnet de beurre salé, plus 2 c. à soupe (30 ml) pour beurrer le plat
- 5 œufs
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive vierge extra
- 1 mélange à gâteau jaune
- 2 t. (500 ml) de sucre en poudre
- 8 oz (250 g) de fromage à la crème, à température ambiante
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille

INSTRUCTIONS

1. Beurrer un moule de 9 pouces (23 cm) avec les 2 c. à soupe (30 ml) de beurre. Dans un bol de taille moyenne, battre le beurre, 3 œufs, l'huile et le mélange à gâteau avec un batteur à main jusqu'à consistance mousseuse. Verser dans le moule beurré et étaler uniformément jusqu'aux bords à l'aide d'une spatule en caoutchouc.
2. Dans un autre bol, battre 2 œufs, le sucre, le fromage à la crème et l'extrait de vanille avec un batteur à main jusqu'à consistance mousseuse. Verser sur le mélange à gâteau dans le moule.
3. Régler l'appareil au mode Cuisson au four, la température à 350 °F (180 °C) et la durée à 45 minutes. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, mettre le moule au centre du gril. Fermer le couvercle : la cuisson débute. À mi-cuisson, tourner le plat dans le gril en utilisant un gant de cuisinier. À la fin de la période de cuisson, sortir le gâteau du gril et laisser reposer au moins 10 minutes avant de servir.

CUISSON AU FOUR

Pain croustillant cuit à la vapeur

INGRÉDIENTS

- 1½ t. (375 ml) d'eau à température ambiante
- 2 c. à thé (10 ml) de levure instantanée
- 3½ t. (875 ml) de farine à pain
- 1½ c. à thé (7,5 ml) de sel casher
- ¼ c. à thé (1 ml) d'huile d'olive vierge extra

INSTRUCTIONS

1. Saupoudrer la levure sur l'eau pendant 2 minutes pour la faire fleurir. Dans un grand bol à mélanger, mélanger 3¼ t. (810 ml) de farine avec le sel (réserver ¼ t. [60 ml] de farine pour le pétrissage). Verser la levure avec l'eau dans le mélange de farine. Mélanger à l'aide d'une spatule en caoutchouc jusqu'à ce que la pâte se forme en boule. Saupoudrer la farine réservée sur un plan de travail et transférer la pâte dessus. Plier la pâte seulement jusqu'à la formation d'une boule lisse.
2. Enduire l'intérieur d'un grand bol d'huile d'olive. Mettre la pâte dedans et couvrir d'une pellicule plastique. Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle double de volume (environ 2-3 heures). Transférer la pâte sur le plan de travail fariné et la diviser en deux parties. Façonner chacune en une miche ou une forme de pain grossière. Faire des entailles sur le dessus avec un couteau tranchant et saupoudrer de farine. Couvrir d'un chiffon humide pendant le préchauffage du gril.
3. Régler l'appareil au mode Cuisson au four, la température à 450 °F (232 °C) et la durée à 40 minutes. Remplir le bac à eau avec de l'eau jusqu'à la ligne de remplissage. Appuyer sur le cadran DÉMARRER : le préchauffage commence. À l'apparition du message-guide « prêt » sur l'afficheur, placer

les pains directement sur la plaque, espacés de 2 à 3 po (5 à 7,5 cm). Fermer le couvercle : la cuisson débute. À la fin de la période de cuisson, sortir les pains du gril et laisser reposer au moins 10 minutes avant de servir.

DÉSHYDRATATION

Charqui de bœuf

INGRÉDIENTS

- 3 lb (1,3 kg) d'intérieur ou d'extérieur de ronde de bœuf
- 1 t. (250 ml) de marinade teriyaki
- Enduit de cuisson en vaporisateur

INSTRUCTIONS

1. Couper le bœuf contre le grain, en lanières minces et longues. Mettre à mariner dans la marinade teriyaki jusqu'au lendemain. Diviser la viande en deux lots (dont une peut être congelée pour une date ultérieure).
2. Régler l'appareil au mode Déshydratation et la température à 160 °F (71 °C). Vaporiser le panier à friture d'un peu d'enduit de cuisson. Egoutter les lanières de bœuf et les déposer en une couche uniforme dans le panier. Mettre à déshydrater pendant 6 heures. Ajuster la durée en fonction de la consistance désirée. Conserver dans un récipient hermétique jusqu'à une semaine ou au réfrigérateur jusqu'à deux semaines.
3. Pour le charqui fumé : Avant de procéder à la déshydratation, remplir le tiroir à fumée de granules et le remettre dans son logement. Appuyer sur la touche FUMÉE : les granules vont s'enflammer.

DÉSHYDRATATION

Rondelles d'ananas

INGRÉDIENTS

1 ananas
1 c. à thé (5 ml) de sel casher
½ c. à thé (2,5 ml) de piment ancho
Enduit de cuisson en vaporisateur



INSTRUCTIONS

1. Vaporiser le panier à friture d'un peu d'enduit de cuisson. Couper la base, la tige et la peau de l'ananas. Couper en tranches, puis retirer le cœur de chaque tranche. Étaler serré en une couche uniforme dans le panier. Saupoudrer de sel et du piment. Régler l'appareil au mode Déshydratation, la température à 150 °F (70 °C) et la durée à 6 heures. Ajuster la durée en fonction de la consistance désirée. Conserver dans un récipient hermétique jusqu'à une semaine ou au réfrigérateur jusqu'à deux semaines.

DÉSHYDRATATION

Raisins secs

INGRÉDIENTS

1 grappe de raisins rouges ou verts
Enduit de cuisson en vaporisateur

INSTRUCTIONS

1. Vaporiser le panier à friture d'un peu d'enduit de cuisson. Détacher les raisins de la grappe et les déposer en une couche uniforme au fond du panier. Régler l'appareil au mode Déshydratation, la température à 150 °F (70 °C) et la durée à 6 heures. Conserver dans un récipient hermétique jusqu'à une semaine ou au réfrigérateur jusqu'à deux semaines.

Notes:

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale.

La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

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

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés.

La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

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

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit # 1
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle:

CEG-1302C

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

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

* Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2426 désigne la 24^e semaine de l'année 2026.

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



©2026 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1
Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com
26CC96924 CEG-1302C 2604

Cuisinart^{MD}