

# GRILL MODULABLE POWER POWER

## Mode d'emploi

---

### Caractéristiques techniques:

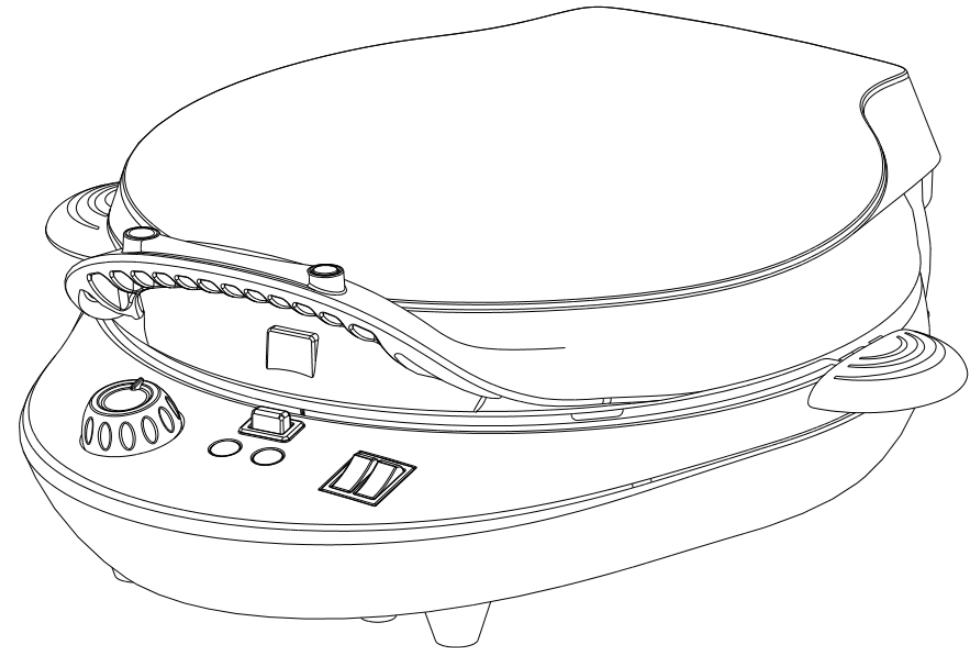
Alimentation : 220V 240V

50 Hz

1500W Class I

Modèle Inno 043 / SM-1021

**Merci de conserver précieusement ce manuel d'utilisation.  
Veuillez impérativement lire ce mode d'emploi avant d'installer  
et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégerez  
ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.**





## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES:

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, toujours respecter certaines précautions de sécurité élémentaires, afin de limiter les risques d'incendie, d'électrocution et autres blessures.

Après avoir enlevé l'emballage, assurez-vous que le produit est bien complet. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique agréé.

- Ne laissez pas les éléments de l'emballage (sacs plastiques, polystyrène...) à la portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger.
- Suivez attentivement toutes les consignes de sécurité afin d'éviter de causer des dommages à votre appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Assurez-vous que l'installation électrique à laquelle vous allez connecter cet appareil possède bien les mêmes caractéristiques techniques que celles précisées en première page de ce manuel, leur non-respect entraînant des détériorations irréversibles de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, laissez un espace d'air suffisant au-dessus et sur les côtés pour la circulation correcte de l'air.
- Faites en sorte que l'appareil ne soit pas en contact avec des rideaux, papiers peints, torchons de cuisine et autres matériaux inflammables au cours de l'utilisation.
- Ne placez pas près d'un mur ou d'une cloison composée de matériaux combustibles même s'il est bien isolé. Une distance de 10 cm par rapport au mur ou à la cloison est jugée suffisante.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces susceptibles de réfléchir la chaleur telles que la surface d'une cuisinière, d'une gazinière (même si elle est éteinte), une surface en aluminium, en inox, en cuivre...
- Débranchez toujours la prise de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le montage et avant de le nettoyer.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous constatez une anomalie de fonctionnement.

- N'utilisez pas le " GRILL MODULABLE POWER " si la prise ou le cordon sont endommagés, ni en cas de dysfonctionnement, ou lorsque l'appareil est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Rapportez sans tarder votre " GRILL MODULABLE POWER " chez votre revendeur pour qu'il le vérifie, le règle ou le répare
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne branchez jamais le " GRILL MODULABLE POWER " avant qu'il ne soit complètement assemblé.
- Ne placez pas le " GRILL MODULABLE POWER " sur une surface chaude ni à proximité d'une plaque de cuisson au gaz ou électrique même si elles sont éteintes ou froides ou encore dans un four chaud.
- N'utilisez jamais l'appareil en extérieur et assurez-vous qu'il ne risque pas de recevoir des projections d'eau.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne plongez pas le cordon électrique, ni la prise de cet appareil dans l'eau ou un autre liquide à cause des risques d'électrocution.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement si ce dernier est branché à une prise de terre efficace tout comme les normes de sécurité électrique en vigueur le prévoient. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages qui surviennent suite à un défaut de la prise de terre.
- En cas de doute, adressez-vous à un professionnel qualifié.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par une autre qui convienne, en vous adressant à un personnel qualifié.
- Nous déconseillons l'utilisation d'adaptateurs, et/ou de rallonges.
- Si ces éléments s'avèrent indispensables, utilisez seulement des adaptateurs et rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la limite de puissance indiquée sur l'adaptateur et/ou sur la rallonge.

- Si l'appareil cesse de fonctionner, adressez-vous uniquement à un Centre d'Assistance Technique agréé. En cas de panne et/ou d'erreurs de fonctionnement, éteignez l'appareil sans essayer de le réparer. Adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique agréé et demandez à obtenir des pièces et accessoires de rechange d'origine.
- Toute autre utilisation est considérée comme n'étant pas conforme et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être porté responsable des dommages éventuels provoqués à la suite d'une utilisation incorrecte, erronée et irresponsable et/ou des dommages dus à des réparations effectuées par un personnel non-qualifié.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail où il repose, ne le laissez pas non plus s'emmêler ou être en contact avec des surfaces chaudes. Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation, au cas où il présenterait un dommage quelconque.
- Ne laissez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou près de ce brûleur, ni à l'intérieur ou près d'un four chaud ou un four micro-ondes en fonctionnement.
- Évitez de laisser le cordon électrique en contact avec des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson chauffantes au gaz ou électriques.
- Débranchez la prise de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant chaque opération de nettoyage.
- Ne débranchez jamais le " GRILL MODULABLE POWER " en tirant sur la prise.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer et ne passez pas le bloc moteur sous le robinet.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs, ni de produits nettoyants caustiques, ni de produits nettoyants destinés aux fours pour nettoyer l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures ou détériorer votre " GRILL MODULABLE POWER ".
- N'ouvrez en aucun cas le bloc-moteur vous-même, quelles qu'en soient les circonstances.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus
- Le " GRILL MODULABLE POWER " est conçu pour un usage domestique, ne l'utilisez pas à des fins autres que les fins ménagères prévues. Le " GRILL MODULABLE POWER " doit être utilisé selon les instructions du manuel.
- Ne portez pas l'appareil par ses poignées.
- Veillez à poser l'appareil sur une surface plane hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez la poignée.
- Laissez refroidir l'appareil avant d'effectuer son nettoyage et de le ranger.
- Lorsque vous ouvrez l'appareil au cours de la cuisson, ne vous approchez pas de l'ouverture car la vapeur qui s'en dégagera pourrait vous brûler.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil pendant son fonctionnement et tant que celui-ci n'est pas totalement refroidi.
- N'utilisez pas l'appareil dans un milieu très chaud ou humide.
- Soyez attentif lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- N'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel,...).
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation en plein air (intempéries).
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, assurez-vous que rien n'est collé sur les plaques chauffantes, si c'est le cas : nettoyez-les avec une éponge non abrasive.
- Avant de commencer à nettoyer l'appareil, débranchez l'alimentation et attendez que le corps de l'appareil refroidisse.
- Ne mettez pas l'appareil sous l'eau courante pour le nettoyer : risque d'électrocution.
- Si vous prévoyez de ne pas utiliser le « GRILL MODULABLE POWER » quelques temps, débranchez l'appareil et rangez-le dans un endroit sec.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil, arrêtez immédiatement le bouton d'alimentation. Débranchez ensuite la fiche de l'appareil et ne continuez pas à l'utiliser, mais portez l'appareil auprès d'un centre agréé.

- Ne tentez pas de démonter l'appareil ou de remplacer les pièces de l'appareil avec des pièces qui ne sont pas d'origine.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Se tenir à l'écart durant toute la durée de la cuisson, particulièrement les mains et le visage ainsi que les enfants.
- Après chaque utilisation et une fois que l'appareil est parfaitement refroidi, suivre les instructions de nettoyage et d'entretien
- En position ouverte toujours désactiver la plaque supérieure si elle n'est pas utilisée, afin d'éviter toute surchauffe.
- En position ouverte, ne jamais faire chauffer à vide la plaque supérieure.
- En mode plancha, disposez les aliments uniformément sur les 2 plaques. Rappel, si la plaque supérieure n'est pas utilisée, veillez à l'éteindre.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est en position à 90° : Attention, ne pas faire chauffer la plaque supérieure.
- Manipulez le " GRILL MODULABLE POWER " avec grande précaution lorsque celui-ci contient de l'huile ou un autre liquide chaud.
- Ne pas toucher les parties métalliques et les plaques chaudes de l'appareil pendant son fonctionnement et tant que celui-ci ne soit pas totalement refroidi.
- Avant la première utilisation, nettoyez les surfaces avec une éponge humide.
- Placez les ingrédients à cuire délicatement sur les plaques chauffantes.
- Retirez toujours vos ingrédients grâce à des ustensiles en plastique ou en bois pour éviter d'endommager les plaques de cuisson. Ne jamais utiliser de fourchettes en métal, de couteaux qui pourraient endommager l'appareil
- Lors du premier usage, des odeurs ou de la vapeur peuvent apparaître. Cela est normal et disparaîtra après une courte période d'utilisation.

**CONSERVER A L'ABRI LE PRESENT MANUEL D'UTILISATION. APPAREIL A USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.**



## **CORDON D'ALIMENTATION:**

- Le cordon d'alimentation fourni est de courte taille afin de réduire les risques d'emmêlement ainsi que pour éviter de trébucher dessus.
  - Il est possible d'utiliser une allonge mais avec précaution. S'il l'utilisation d'une allonge s'avère nécessaire, celle-ci doit être positionnée de manière à ce qu'elle ne pende pas du plan de travail ou de la table, au risque que des enfants tirent ou trébuchent dessus.
  - Les caractéristiques électriques de l'allonge doivent être identiques ou supérieures à l'ampérage de l'appareil (l'ampérage est indiqué sur la plaque de signalisation placée sous l'appareil ou au dos de l'appareil.
  - Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou si l'appareil fonctionne par intermittence ou s'arrête carrément de fonctionner.
  - Eviter de tirer ou de forcer sur le cordon d'alimentation au niveau de la fiche électrique et de son branchement à l'appareil.
- L'utilisation inappropriée du cordon d'alimentation présente des risques d'électrocution. S'adresser à un électricien qualifié au besoin. Ne pas tenter d'annuler cette caractéristique de sécurité d'une quelconque façon.

## 1) Première utilisation

- Déballez soigneusement le « GRILL MODULABLE POWER » et retirez le matériel d'emballage à l'intérieur et autour de l'appareil. Retirez la poussière due à l'emballage en essuyant les plaques de cuisson et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge imbibée d'eau chaude. Essuyez précautionneusement.
- Hormis la plaque de cuisson amovible, les autres pièces de l'appareil telles que le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou le boîtier ne doivent jamais être immergés dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne pas verser de l'eau sur une quelconque partie de l'appareil. Ne pas utiliser de nettoyant décapant ou abrasif pour nettoyer l'appareil.
- Afin de conserver les qualités antiadhésives du revêtement des plaques de refroidissement, il est recommandé d'enduire légèrement à l'aide d'un essuie-tout le revêtement antiadhésif d'huile. Essuyez l'huile en excédent.
- Avant utilisation, déroulez complètement le cordon d'alimentation et le disposez loin des parties chaudes de l'appareil.

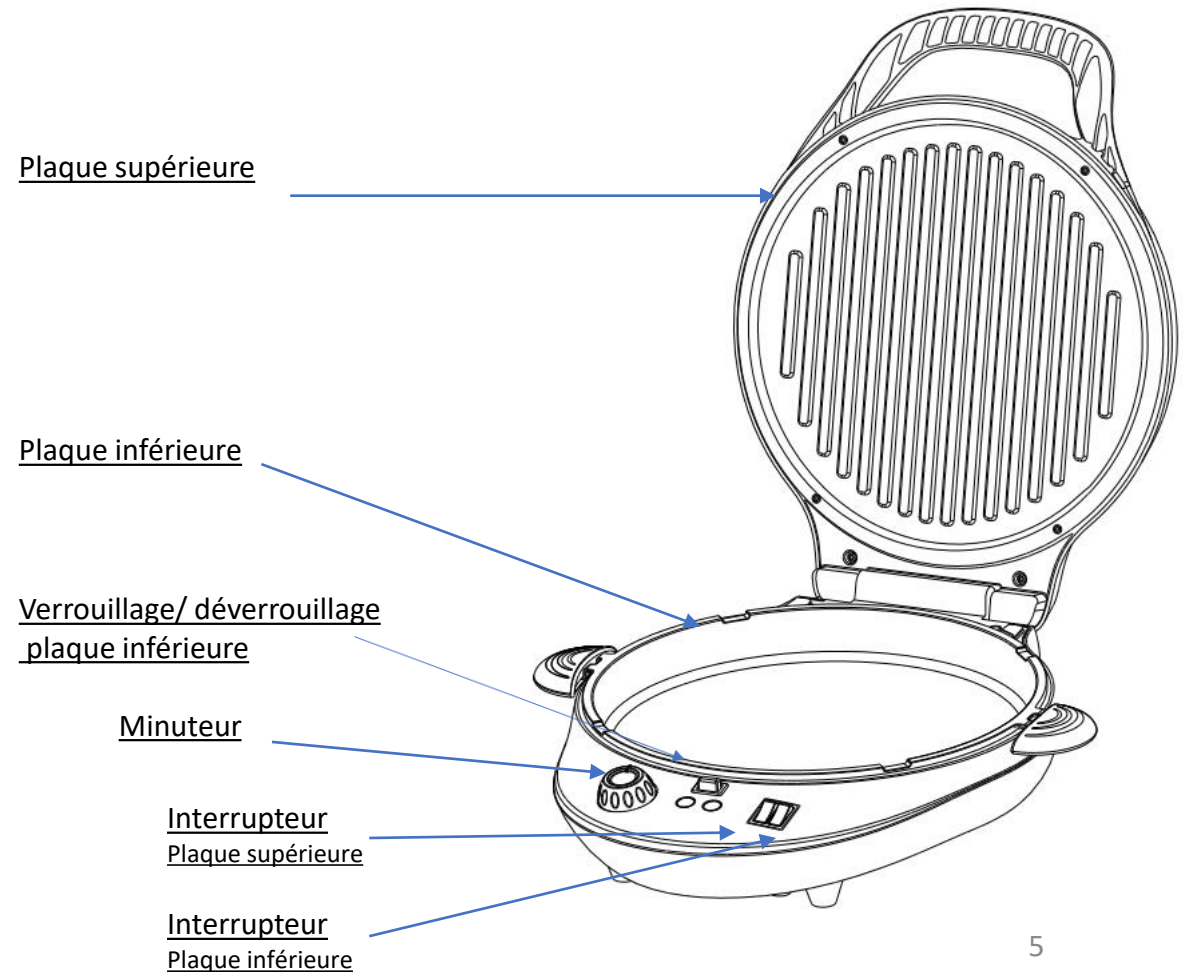


### Note

Lors de la première utilisation, il est possible que l'appareil dégage une légère odeur pendant quelques minutes. Il s'agit d'un phénomène normal. L'odeur est inoffensive et le phénomène ne devrait pas se reproduire lors de l'utilisation suivante.

## 2) Présentation de l'appareil

Éléments de l'appareil :



### 3) Comment utiliser le four à pizza

1. Disposez l'appareil sur une surface propre, plane, sèche et résistante à la chaleur.



2. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que les plaques sont froides. Ne jamais manipuler les plaques lorsqu'elles sont chaudes ou lorsque l'appareil est en fonctionnement.

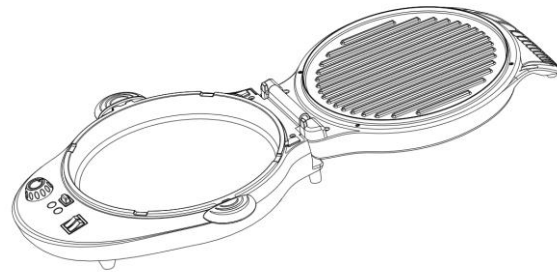
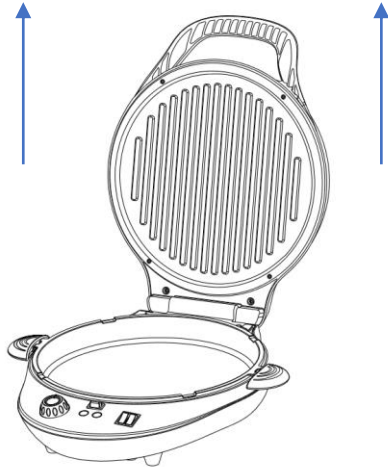
Pour insérer la plaque, l'appareil doit être mis à 180°.

Pour cela, lorsque le couvercle est en position 90°, tenez l'avant de l'appareil, soulevez légèrement le couvercle afin de le libérer de ses encoches, puis basculez doucement vers l'arrière. Ne forcez jamais le basculement sans soulever le couvercle vous risqueriez de casser les charnières.

Le couvercle est lourd car il comporte un isolant à la chaleur, manipulez-le avec douceur et précaution.



En position 90°, soulevez le couvercle à l'aide de la poignée afin de dégager les encoches, et couchez le en mode grill.

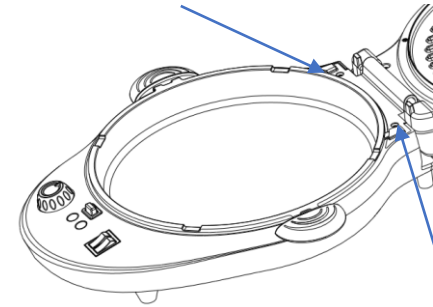


3. Fixez la plaque de cuisson amovible sur le boîtier. Ne jamais commencer la cuisson sans s'être assuré que la plaque est correctement fixée.



NE JAMAIS ESSAYER DE FIXER OU DE RETIRER LA PLAQUE ENCORE CHAUDE

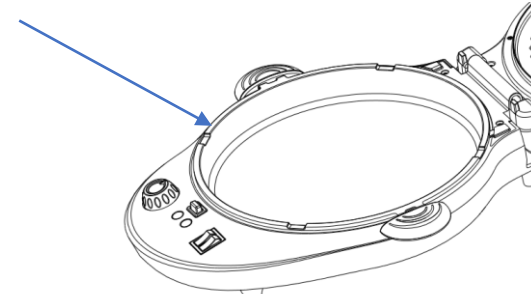
4. Afin de fixer correctement la plaque, insérez la plaque en aluminium dans les encoches arrière (montrées d'un flèche sur le dessin ci-dessous).



5. Poussez fermement à l'aide de vos mains au milieu de la plaque jusqu'à entendre le verrou d'enclenchement.



N'appuyez pas sur les poignées latérales, vous risquez des les casser.



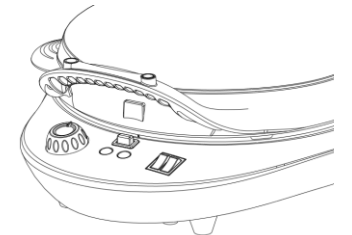
6. Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale adaptée (220-240 V 50Hz AC).

7. Appuyez sur l'interrupteur de plaque et réglez la minuterie selon vos besoins. Le voyant lumineux du bouton d'alimentation rouge s'allume. Fermez le couvercle.

**Note :** Préchauffez le four à pizza pendant environ 6 minutes avant utilisation. Une fois le four préchauffé, le voyant vert s'allumera.

Témoin vert d'indication de température prête

Témoin rouge d'indication de chauffage (se met en route quand le minuteur est en marche)




### Pendant le préchauffage, préparez les ingrédients et la pâte à pizza.

1. Le voyant lumineux rouge Power « ON » reste allumé tant que l'appareil n'est pas débranché et que le minuteur est en marche.
2. L'indicateur vert s'allume lorsque l'appareil a atteint la température de cuisson voulue. Pour un résultat optimal, attendre que le voyant vert s'allume pour déposer la pizza sur la plaque antiadhésive inférieure.

Placez votre machine à pizza amovible sur une surface plane et stable. Fermez le couvercle et branchez-le uniquement sur une prise secteur de 220-240 volts. Allumez la ou les plaques souhaitées. Réglez le bouton de la minuterie sur la gauche sur la durée souhaitée (plage: 0 à 60 minutes). Le voyant rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension et en préchauffage. Au bout de 6 à 10 minutes environ, le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est préchauffé et prêt à être utilisé. Le voyant vert s'allume et s'éteint pendant le processus de cuisson, indiquant que la température correcte est maintenue. Gardez toujours le couvercle fermé lors du préchauffage ou entre deux utilisations.

Si vous préparez une pâte à pizza fraîche, veillez à ce que le diamètre de la pâte soit de 29cm maximum. L'appareil est conçu pour des pizzas de 30cm.

 Le revêtement de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation. Toujours se servir de la poignée du couvercle lors des manipulations. Afin d'éviter les risques de brûlures, ne jamais toucher la plaque de cuisson lorsqu'elle est chaude. Toujours utiliser des maniques afin de protéger vos mains lorsque vous ouvrez ou fermez le couvercle, car de possibles dégagements de vapeur par les côtés de l'appareil risquent de vous brûler.

3. Utilisez des maniques lorsque vous manipulez la poignée du couvercle pour le soulever. Déposez délicatement la pizza sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure.

4. Fermez le couvercle pour démarrer la cuisson.

5. La plupart des pizzas requièrent un temps de cuisson d'environ 10-25 minutes. Le fait que le fromage soit fondu et doré indique que la cuisson est achevée. Le temps de cuisson dépend aussi des recettes utilisées, de l'épaisseur et de la nature de la pâte, de la garniture disposée sur la pizza, ainsi que de vos propres goûts. Les pizzas fraîches cuisent plus vite que les pizzas surgelées. Une pâte fine cuit plus vite qu'une pâte épaisse.

6. Une fois vos maniques enfilées, ouvrez le couvercle avec précaution en vous aidant de la poignée. Pour vérifier si la pâte est cuite, piquer un cure-dent au centre de la pizza. Un cure-dent sans trace de pâte indique que la pâte est complètement cuite. Vous pouvez également utiliser une spatule en plastique pour soulever un coin de la pizza et vérifier si le fond de la pâte a doré ou pas.

Au besoin, prolongez la cuisson de 2 minutes pour obtenir le résultat voulu.

7. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

8. Les maniques toujours sur les mains, retirez la pizza du four à l'aide d'un ustensile adapté au revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou tranchants qui risquent d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson.

9. Une fois la pizza retirée de la plaque de cuisson, la déposer sur une planche à découpe et la découper en tranches, puis la servir.

### Cuisson de pizzas supplémentaires

Si vous avez l'intention de cuire plusieurs pizzas, fermer le couvercle du four pour conserver la chaleur. Toujours attendre que le voyant lumineux vert s'allume avant d'enfourner les pizzas suivantes.

Les pizzas suivantes cuisent plus rapidement que la première fournée car la plaque de cuisson est plus chaude. Au besoin, ajuster le temps de cuisson.

## 4) Utilisation en mode grill:

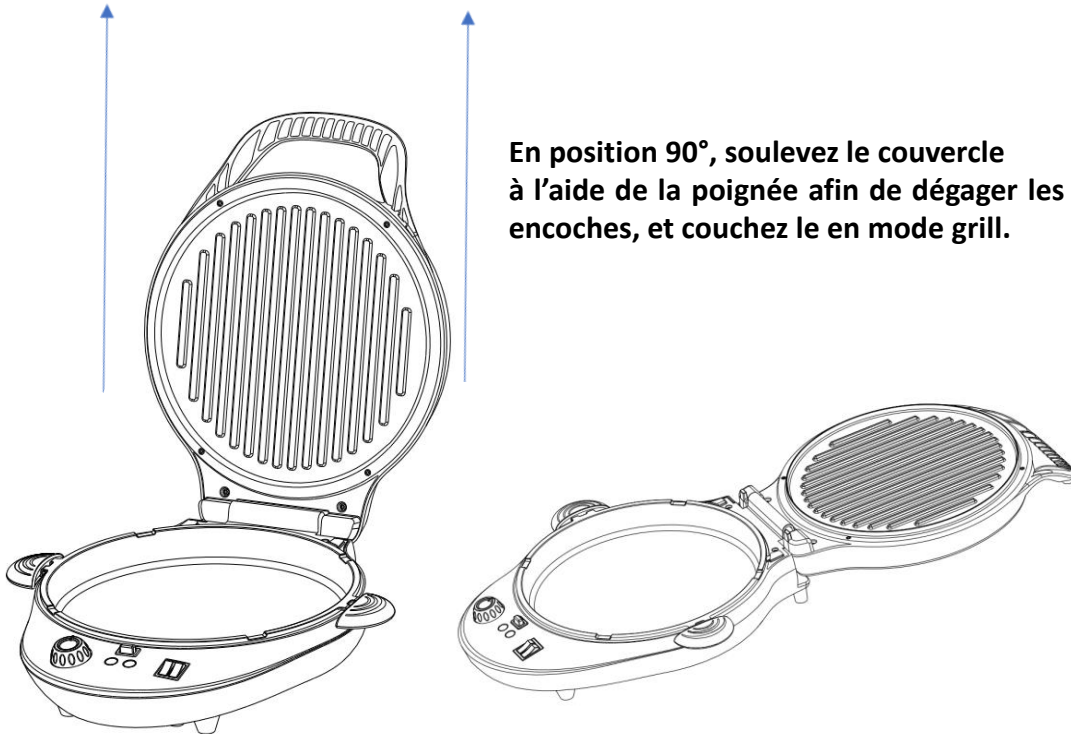
Afin d'ouvrir votre « GRILL MODULABLE POWER » à 180° et de le transformer en grill: Lorsque le couvercle est en position 90°, tenez l'avant de l'appareil. soulevez légèrement le couvercle afin de le libérer de ses encoches, puis basculez doucement vers l'arrière. Appuyez sur l'interrupteur « upper » pour brancher la plaque grill, puis tourner le minuteur.



Ne jamais forcer le basculement sans soulever le couvercle vous risqueriez de casser les charnières.



Le couvercle est lourd car il comporte un isolant à la chaleur, le manipuler avec douceur et précaution



En position 90°, soulevez le couvercle à l'aide de la poignée afin de dégager les encoches, et couchez le en mode grill.

## 5) Maintenance & nettoyage:

Toujours s'assurer que le four à pizza est débranché et froid avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.

1. Une fois l'appareil refroidi, retirez la plaque de cuisson amovible en appuyant sur le bouton de déverrouillage.

Déverrouillage  
plaque inférieure



2. Placez la plaque au lave-vaisselle, ou nettoyez-la à l'aide d'un chiffon propre et humide. Si de la pâte à pizza est restée collée sur les plaques, versez de l'eau sur les résidus de pâte durcis. Chauffez et laissez l'eau agir pendant 5 minutes, puis nettoyez avec un essie-tout ou un chiffon sec. Nettoyez la plaque supérieure fixe à l'aide d'un chiffon propre humide.

Pour retirer les tâches tenaces, utilisez une brosse en nylon douce ou un autre ustensile adapté au revêtement antiadhésif.

Le revêtement extérieur de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Essuyez soigneusement ensuite. Vérifiez que l'appareil est propre, sec et froid avant de le ranger.



Seules les plaques de cuisson amovibles sont adaptées pour un nettoyage dans le lave-vaisselle. Ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas verser de l'eau sur une quelconque partie de l'appareil. Ne pas utiliser de nettoyant décapant ou abrasif pour nettoyer l'appareil.



## **1) Pâte à pizza classique**

**Qté : 1 Pizza**

**Niveau : Facile**

**Préparation : 20 min Cuisson: 15 minutes**

**Ingrédients : ½ verre d'eau 1 sachet ou 2 cuillères à café de levure chimique 1¼ à 1½ verre de farine 1 cuillère à café d'huile d'olive ou d'huile végétale ½ cuillère à café de sel ½ cuillère à café de sucre**

**Les accessoires de préparation culinaire • Une casserole • Un grand bol (ou saladier) • Une cuillère en bois • Une grande planche à découper • Une cuillère à café • Une tasse • Un verre • Du film alimentaire**

1. Dans une casserole, faire chauffer l'eau jusqu'à ce qu'elle atteigne une température d'environ 40°C à 46°C. Dans un grand bol, verser l'eau chaude et ajouter la levure, remuer jusqu'à complète dissolution. A l'aide d'une cuillère en bois, mélanger la moitié de la farine avec l'huile, le sel et le sucre. Ajouter petit à petit le reste de la farine par 1¼ tasse jusqu'à ce que la pâte devienne assez ferme pour être pétrie et se détache du bol.

2. Saupoudrer de la farine sur le plan de travail ou sur une grande planche à découper. Placer la pâte sur la surface enfarinée. Pétrir la pâte en la pliant vers vous, puis avec vos paumes, repousser la pâte dans l'autre direction et lui imprimer un mouvement de va-et-vient. Faire pivoter la pâte d'un quart de tour et répéter. Continuer à pétrir la pâte pendant environ 10 minutes, au besoin saupoudrer la surface de farine si la pâte commence à coller, jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique. Enduire un grand bol de matière grasse. Placer la pâte dans le bol et la retourner jusqu'à ce que tous les côtés en soient huilés. Recouvrir le bol d'un film alimentaire : laisser monter la pâte dans un endroit chaud pendant 20 minutes.

3. Retirer le film alimentaire et piquer délicatement la pâte avec votre doigt pour la faire retomber. Recouvrir le bol d'un film alimentaire puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures (mais pas plus de 48 heures). Si la pâte double de volume lorsqu'elle est au réfrigérateur, lui donner un petit coup de poing délicat pour la faire retomber.

## **2) Pizza pita aux champignons**

**Qté : 1 Pizza pita**

**Niveau : Facile**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 8-10 min**

**Ingrédients : 1 pain pita de 30cm de diamètre 2 tasses de champignons frais émincés (150 g) 1 petit oignon rouge finement émincé ¼ tasse de poivron vert émincé 2 cuillères à café de basilique frais (ou sec) finement haché 1 tasse de mozzarella allégée et finement coupée en lamelles (100 g) 1 cuillère à soupe de parmesan allégé râpé pour la garniture**

**Les accessoires de préparation culinaire • Un couteau de cuisine • Une cuillère à café • Une tasse**

1. Préchauffer le GRILL MODULABLE POWER jusqu'à ce que le voyant lumineux vert s'allume. Pendant le préchauffage du four, garnir la pita avec les ingrédients.

2. Lorsque le préchauffage est terminé, ouvrir le couvercle du four. Déposer la pita sur la plaque du bas.

3. Fermer le couvercle et laisser cuire 8-10 minutes (ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu). Retirer la pizza et la découper en tranches sur une planche à découpe.

### 3) Pizza au poulet barbecue

Qté : 1 Pizza à l'ail grillé

Niveau : Facile

Préparation : 10-15 min

Cuisson : 15-20 min

Ingrédients : 1 pâte à pizza de 30cm (crue)  $\frac{3}{4}$  tasse de poulet rôti en lamelles 6 cuillères à soupe de sauce barbecue  $\frac{3}{4}$  tasse de mozzarella découpée en lamelles (50g)  $\frac{1}{2}$  tasse d'oignon finement ciselé

Les accessoires de préparation culinaire • Un couteau de cuisine • Une cuillère à soupe • Une cuillère à café • Une tasse

1. Dans un petit bol, mélanger le poulet avec la moitié de la sauce barbecue et réserver.
2. Enduire la pâte à pizza avec le restant de la sauce barbecue. Disposer les oignons et le poulet sur le fromage. Recouvrir avec la mozzarella.
3. Faire cuire dans le GRILL MODULABLE POWER, préalablement préchauffée, jusqu'à ce que la pâte soit croquante et dorée.

### 4) Mini tourtes aux pommes

Qté : 12 tourtes

Niveau : Confirmé

Préparation : 40 min

Cuisson : 12-15 min

Ingrédients : Pâte brisée sucrée : 150g de farine blanche / 25g de beurre / 3 cuillères à soupe de lait / 3 cuillères à soupe de sucre / 1 pincée de sel Garniture 12g de beurre / 3 pommes à cuire, pelées, évidées et émincées en cubes de 1 cm / 35g de sucre en poudre / 1 bonne pincée de cannelle / 2 cuillères à soupe de crème fraîche / le zeste d'un demi citron râpé

Les accessoires de préparation culinaire • Une casserole • Un verre mesureur • Une poche à douille • Une balance • Une maryse : une spatule à embout en caoutchouc

Préparation: Préparer d'abord la pâte en amalgamant tous les ingrédients (à la main ou à l'aide d'un robot).

Garniture: Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole, puis ajouter les pommes, le sucre, et le zeste de citron. Bien mélanger et laisser cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce que les pommes soient tendres sans s'écraser. Laisser refroidir et ajouter la crème. Préchauffer votre GRILL MODULABLE POWER pendant 10 minutes. Étaler la pâte sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 3 mm. Découper 4 disques un peu plus grands que le diamètre des empreintes de vos moules puis 4 plus petits qui serviront de couvercles. Tapisser les moules avec les grands cercles et garnir du mélange aux pommes. Humidifier le bord de la pâte au pinceau et poser les couvercles dessus : bien souder. Percer un petit trou sur chaque tourte (de façon à ce que la vapeur s'échappe) et saupoudrer légèrement de sucre en poudre. Enfourner et laisser cuire 25 min en surveillant la cuisson, les bords doivent être légèrement dorés. Laisser refroidir un peu avant de démouler. Servir tiède.

• Astuce : Vous pouvez accompagner vos Mini Tourtes aux Pommes de crème fraîche ou de glace à la vanille.

### **5) Mini quiche lorraine**

**Qté : 12 Quiches**

**Niveau : Facile**

**Préparation : 40 min**

**Cuisson : 10-12 min**

**Ingrédients : Pâte Brisée salée : 100g de farine blanche / 20g de beurre / 3 cuillères à soupe de lait / 1 pincée de sel Pour la garniture 40cl de crème fraîche liquide / 4 œufs / 100g de dés de lardons nature ou fumé / 80g de gruyère râpé / Sel / Poivre**

**Les accessoires de préparation culinaire • Une maryse : spatule à embout en caoutchouc • Un fouet • Un verre mesureur • Un saladier • Une poche à douille**

**Préparation:** Préparer d'abord la pâte en amalgamant tous les ingrédients (à la main ou à l'aide d'un robot). Préchauffer votre GRILL MODULABLE POWER pendant 10 minutes. Préparer ensuite la garniture : Faire revenir dans une poêle les dés de lardons et les égoutter. Battre la crème et les œufs, ajouter le gruyère râpé puis saler et poivrer. Étaler la pâte sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 3 mm. Découper 4 disques un peu plus grands que le diamètre des empreintes de vos moules.

### **6) Boulettes de bœuf aux épices avec le GRILL MODULABLE POWER**

**Qté : 4 personnes**

**Niveau : Facile**

**Préparation : 40 min**

**Cuisson : 20-25 min**

**Ingrédients : 800g de viande hachée de bœuf / 10g de curcuma / 50g d'échalotes / 5g de poudre de muscade / 20g de persil / 20g de piment d'Espelette / Sel / Poivre / 2 œufs entiers / 5cl d'huile / Tomates concentrées / ½ L de cidre / 2 belles pommes Granny**

**Les accessoires de préparation culinaire • Une maryse : spatule à embout en caoutchouc • Un fouet • Un verre mesureur • Un saladier • Une poche à douille**

**Mélangez dans un saladier • La viande hachée • L'échalote ciselée • Le curcuma • Le persil haché • Le piment d'Espelette ciselé • La muscade • Les œufs, le sel et le poivre**

**Préparation** Faites de jolies boulettes bien moulées. Ouvrez votre GRILL MODULABLE POWER et mettez sous tension les plaques inférieures et supérieures. Saisissez les boulettes avec l'huile sur la plaque inférieure. Une fois bien colorées, ajoutez les pommes évidées mais pas épluchées. Mouillez avec le cidre. Refermez la plaque supérieure et laissez cuire 20 à 25 minutes dans le GRILL MODULABLE POWER.

### **7) Pomme de terre à la franc-comtoise avec le GRILL MODULABLE POWER**

**Qté : 4 personnes**

**Niveau : Facile**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 30 min**

**Ingrédients : 800g de pommes de terre / 6cl d'huile / 1 belle Saucisse de Morteau / 125g de Cancoillotte nature**

**Les accessoires de préparation culinaire • Une maryse : spatule à embout en caoutchouc • Une spatule en bois • Un verre mesureur**

**Préparation:** Ouvrez votre GRILL MODULABLE POWER et mettez sous tension les plaques inférieures et supérieures. Épluchez, lavez les pommes de terre. Puis coupez-les en bâtonnets. Séchez-les correctement. Faites chauffer l'huile dans la plaque inférieure. Faites revenir les pommes de terre sans les saler. Bien remuer. Mettez sous tension la plaque supérieure. Fermez le couvercle et laissez cuire 25 min en remuant de temps en temps. Coupez la saucisse de Morteau en tranches de 1 cm. Disposez les tranches sur les pommes de terre. Nappez de Cancoillotte et laissez cuire 5 min, couvercle fermé.

### **8) Escalope de volaille aux champignons et tomates aux herbes avec le GRILL MODULABLE POWER**

**Qté : 4 personnes**

**Niveau : Facile**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 10-12 min**

**Ingrédients : 4 blancs de volaille de qualité / 6cl d'huile de cuisson / 300g de champignons de Paris / 20cl de crème fleurette / 20g de ciboulette, persil / 1 tomate par personne**

**Les accessoires de préparation culinaire • Une maryse : spatule à embout en caoutchouc • Une spatule en bois • Un verre mesureur**

**Préparation:** Ouvrez votre GRILL MODULABLE POWER à 180° et mettez sous tension uniquement la plaque inférieure. Lavez et émincez les champignons. Mettez de l'huile de cuisson sur les plaques, salez et poivrez les blancs de volaille puis saisissez-les dans votre GRILL MODULABLE POWER. Pendant ce temps, coupez les tomates en deux, enlevez les pépins en pressant doucement sur les tomates. Puis répartissez équitablement sur la surface des tomates le mélange (chapelure, ail écrasé, fines herbes, sel et poivre et épices). Une fois les blancs de volaille bien saisis sur les deux faces, retirez-les. Ajoutez alors les champignons sur les plaques en remuant de temps en temps. Mettez sous tension la plaque supérieure. Ajoutez la crème fraîche fleurette sur les champignons. Disposez les 1/2 tomates sur la plaque supérieure bien chaude. Remettez les blancs de volaille sur les champignons et la crème. Laissez cuire 10 à 12 mn.

### **9) Saucisses de Toulouse et vin blanc et pommes de terre darphin avec le GRILL MODULABLE POWER**

**Qté : 4 personnes**

**Niveau : Facile**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 10-15 min**

**Ingrédients : 2 saucisses de Toulouse par personne / 200g d'échalotes / Vin blanc très sec type Sauvignon / 600g de pomme de terre**

**Les accessoires de préparation culinaire • Une maryse : spatule à embout en caoutchouc • Une spatule en bois • Un verre mesureur**

**Préparation: Ouvrez votre GRILL MODULABLE POWER et mettez sous tension les plaques inférieures et supérieures. Épluchez et émincez les échalotes. Épluchez les pommes de terre, lavez-les puis râpez-les comme des carottes. Une fois râpées, ne les lavez pas (il faut conserver la fécule). Faites chauffer l'huile sur la plaque supérieure. Disposer les saucisses de Toulouse sur la plaque inférieure (sans matière grasse car celle des saucisses suffira largement). Quand l'huile est bien chaude, répartissez les pommes de terre râpées en les étalant comme une grosse crêpe. Retournez les saucisses sans les piquer puis ajoutez par-dessus les échalotes émincées. Laissez cuire 10 mn environ. Retournez la grosse galette de pomme de terre avec une spatule en bois ou en silicone. 8 à 10 mn de cuisson de chaque côté pour la galette de pommes de terre. 12 à 15 mn de cuisson pour les saucisses.**

### **10) Lapin sauté aux olives et amandes avec le GRILL MODULABLE POWER**

**Qté : 4 personnes**

**Niveau : Facile**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 60 min**

**Ingrédients : 1 lapin entier coupé en morceaux / 50g d'échalotes / 100g de tomates / 2 gousses d'ail**

**Les accessoires de préparation culinaire • Une maryse : spatule à embout en caoutchouc • Une spatule en bois • Un verre mesureur**

**Préparation Ouvrez votre GRILL MODULABLE POWER et mettez sous tension la plaque inférieure.**

**Préchauffez la plaque inférieure de l'appareil : - Émondez les tomates. - Lavez et émincez les champignons. - Épluchez l'ail et écrasez les 2 gousses. - Ciselez les échalotes. - Dénoyautez les olives noires.**

**Mettez l'huile dans la plaque inférieure puis faites revenir les morceaux de lapin, salez et poivrez. Une fois bien colorés, disposez les morceaux de lapin sur la plaque supérieure (non sous tension). Faites suer les échalotes 5 mn puis ajoutez-y les tomates et l'ail écrasé. Laissez cuire 5 mn puis ajoutez les morceaux de lapin recouvrez les avec les champignons. Fermez le couvercle et laissez cuire 45 mn (contrôlez la cuisson régulièrement). Ajoutez les olives dénoyautées. Mettez la plaque supérieure en chauffe. Terminez la cuisson 5 à 7 mn. Puis ajoutez les amandes effilées.**

## **11) Tarte aux pommes**

**Qté : 4 personnes**

**Niveau : Facile**

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 22 min Ingrédients 200g de pâte feuilletée 2 pommes 100g de compote de pommes 2 cuillères à soupe de sucre**

**Préparation de la tarte aux pommes**

**Allumez la plaque du bas pendant une durée de 10 minutes et mettre en chauffe la plaque supérieure.**

**Positionner la pâte sur la plaque inférieure de l'appareil.**

**Étaler la pâte feuilletée à l'intérieur.**

**Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.**

**Laver, peler et couper les pommes en deux. Vider les puis couper les en petits quartiers.**

**Placer les pommes sur la pâte et ajouter le sucre.**

**Sélectionner une durée de 30 minutes et mettre en chauffe les 2 plaques de cuisson (supérieure et inférieure).**

**Après 22 min de cuisson, sélectionner seulement la plaque supérieure pour caraméliser pendant 5 min.**

## **12) Steak avec le GRILL MODULABLE POWER**

**Ingrédient**

**2 personnes, 2 Steaks, 15 minutes**

**En position ouverte, mode plancha, disposer les aliments uniformément sur les 2 plaques. Rappel, si la plaque supérieure n'est pas utilisée, veiller à l'éteindre.**

**Pour préchauffer l'appareil, et une durée de 10 minutes et mettre en chauffe les 2 plaques de cuisson (supérieure et inférieure ouvertes).**

**Ajouter un peu de matière grasse sur la plaque.**

**Sélectionner une durée de 15 minutes et mettre en chauffe les 2 plaques (supérieure et inférieure), en les laissant ouvertes.**



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/CE du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition

Fabriqué en Chine

CI-0075/01/2020