

MASTER
Chef^{MC}

GRILLE-SANDWICH

Numéro de modèle : 043-2758-4



GUIDE D'UTILISATION

Lisez attentivement le présent guide avant d'utiliser l'article et conservez-le à titre de référence.

Importantes mesures de sécurité	2
Familiarisez-vous avec les pièces de votre grille-sandwich	4
Avant votre première utilisation	5
Utilisation de votre grille-sandwich	5
Conseils utiles	7
Nettoyage de votre grille-sandwich	7
Garantie limitée d'un an	8

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent être respectées afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessures, y compris ce qui suit :

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT.**
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour éviter le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ni aucun autre liquide.
- Exercez une étroite supervision quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'enfants.
- Débranchez la machine à sandwichs de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche a été endommagé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé d'une façon ou d'une autre. Le cas échéant, retournez-le à un centre de service autorisé aux fins d'examen, de réparation ou de réglage électrique ou mécanique pour éviter tout danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles et est, par conséquent, interdit.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon de l'appareil pendre du bord de la table ou du comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.

10. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur chaud au gaz ou à l'électricité ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. Pour débrancher l'appareil, retirez la fiche de la prise électrique.
12. N'utilisez l'appareil qu'aux fins prévues.
13. Veillez à ne jamais tordre, ni plier, ni enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Cela pourrait endommager la gaine isolante ou provoquer des fissures à son point d'entrée dans l'appareil.
14. **Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



INSTRUCTIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'empêchement ou de trébuchement causé par un long cordon.
2. Des rallonges peuvent être utilisées en prenant des mesures de précaution. Si une rallonge est nécessaire, elle doit être placée de telle sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ni du dessus d'une table, d'où elle pourrait être tirée accidentellement par des enfants ou les faire trébucher.
3. La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil (cette puissance est indiquée sur l'étiquette située sur le dessous ou au dos de l'appareil).
4. Éviter de tirer le cordon d'alimentation ou de forcer sur la prise ou aux raccords de l'appareil.

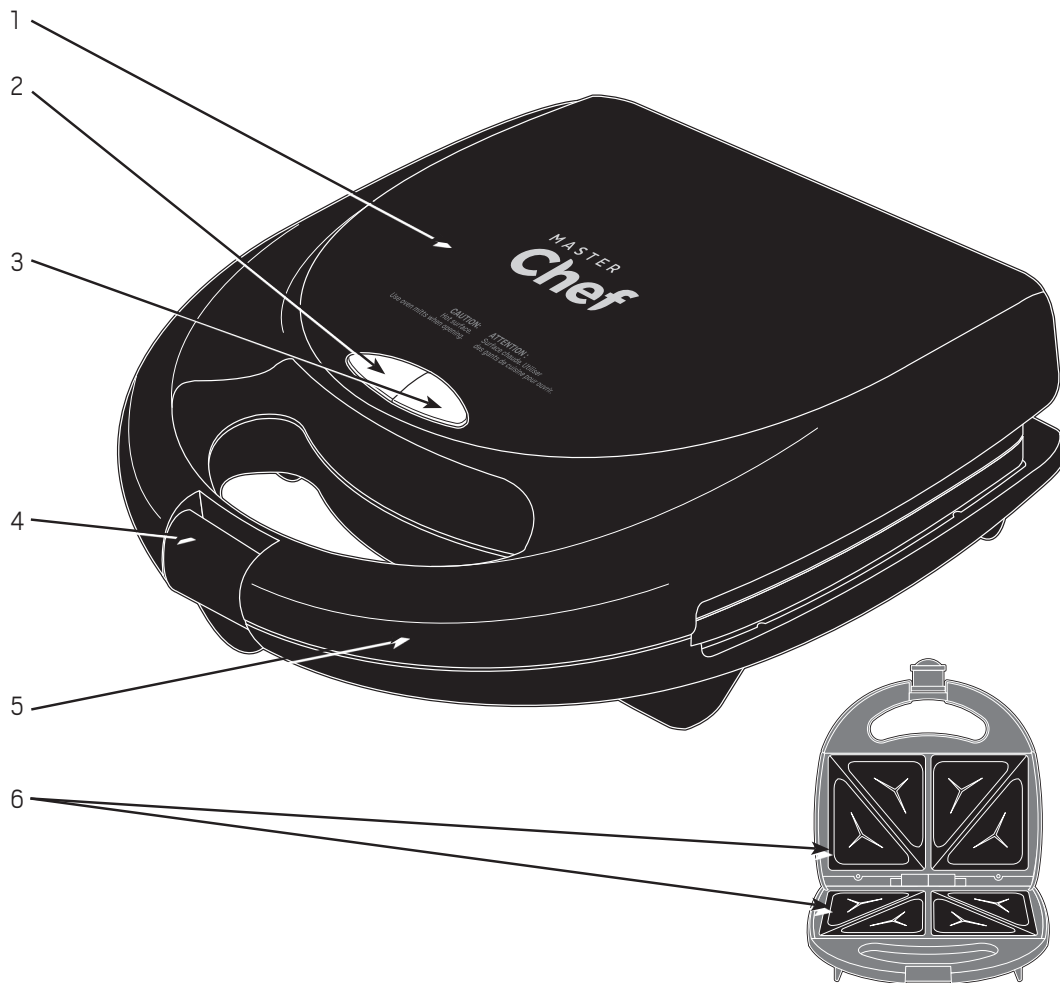


FICHE POLARISÉE:

1. L'appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
2. Pour réduire tout risque de blessure, cette fiche doit être insérée dans une prise correctement installée.
3. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'adapte pas à la prise, consulter un électricien agréé. Ne pas tenter de neutraliser le dispositif de sécurité en modifiant la fiche de quelque façon.

AVERTISSEMENT : Une utilisation inappropriée du cordon d'alimentation peut causer des décharges électriques. Consulter un électricien agréé si nécessaire.

N° de modèle : 043-2758-4 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



TENSION NOMINALES : 120 V, 60 Hz, 750 WA, C.A. SEULEMENT

1	Couvercle lesté
2	Voyant orange « en marche »
3	Voyant vert « prêt »

4	Loquet
5	Manche
6	Plaques de cuisson supérieure et inférieure (intérieures)

Déballiez avec soin le grille-sandwich et enlevez tout matériau d'emballage. Pour enlever toute poussière qui aurait pu se déposer pendant l'emballage, essuyez les plaques de cuisson avec un linge propre et humide. Séchez avec un autre linge. Appliquez un peu d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson. L'extérieur de l'appareil peut être essuyé avec un linge ou une éponge humide. **Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs.**

1. Placez l'appareil sur une surface plane, propre, sèche et résistant à la chaleur. Branchez le grille-sandwich sur une prise à c.a. de 120 V et 60 Hz seulement. Fermez le couvercle et laissez l'appareil se réchauffer.



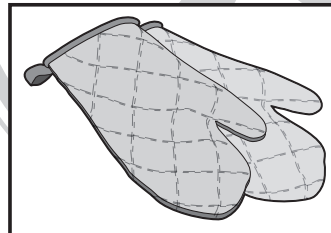
MISE EN GARDE : L'appareil est en marche lorsqu'il est branché. Dès que l'appareil est branché, le voyant orange « en marche » s'allume.

2. Il est préférable de brancher d'abord l'appareil, puis de préparer les sandwichs en attendant. Suivez les instructions indiquées dans votre recette.
3. Après quelques minutes, le voyant vert « prêt » s'allumera, indiquant que l'appareil est maintenant prêt pour la cuisson. Soulevez le couvercle en position complètement verticale.



AVERTISSEMENT : Les plaques de cuisson du grille-sandwich atteignent une très haute température. Pour éviter tout risque de blessure, ne les touchez pas et ne touchez pas le boîtier externe.

*** Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous utilisez l'appareil.**



N° de modèle : 043-2758-4 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

4. Placez soigneusement les sandwichs sur les plaques de cuisson et abaissez le couvercle. Abaissez lentement le couvercle pour le fermer, sans utiliser de force. Si le couvercle ne se ferme pas complètement, redispsez les sandwichs jusqu'à ce que le couvercle puisse se fermer. De la vapeur peut s'échapper des côtés du grille-sandwich quand vous fermez le couvercle et pendant la cuisson. Faites attention de ne pas vous brûler. Bloquez le couvercle en place au moyen du loquet situé à l'avant de l'appareil.



REMARQUE : Le grille-sandwich a été conçu pour être utilisé avec des pains de format régulier.



REMARQUE : Gardez toujours le couvercle fermé pendant la cuisson.

Pendant la cuisson, le voyant vert « prêt » peut clignoter. Cela signifie que l'appareil ajuste la température au fur et à mesure que le sandwich cuit.

La plupart des sandwichs devraient être prêts après 2 à 4 minutes. Selon vos préférences et goûts personnels, cette durée peut varier légèrement.

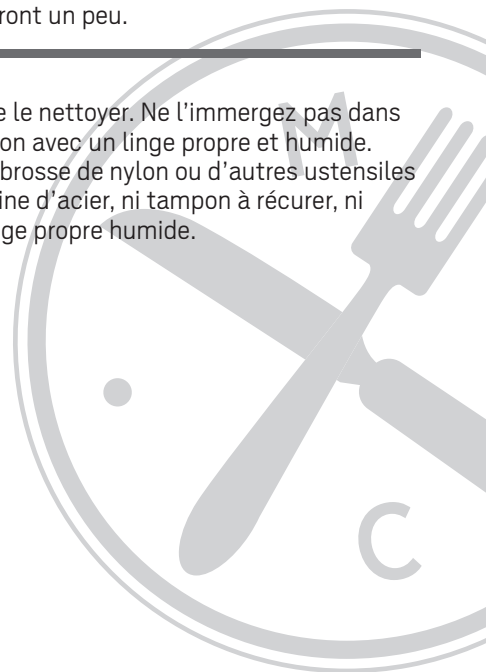
5. Débloquez le couvercle, puis relevez-le complètement en position verticale. Retirez le ou les sandwichs avec une spatule en plastique ou en bois. N'utilisez pas d'ustensile en métal, car cela risquerait d'endommager le fini non adhésif des plaques de cuisson.
6. Si vous voulez griller d'autres sandwichs, abaissez le couvercle pour conserver la chaleur pendant la préparation d'autres sandwichs. Répétez simplement les étapes ci-dessus pour faire autant de sandwichs savoureux que vous voulez.
7. Quand vous en avez terminé avec l'appareil, assurez-vous de le débrancher puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
8. Suivez toujours les directives de nettoyage (page 9) avant de ranger l'appareil.
9. Le grille-sandwich peut être verrouillé et rangé à la verticale.



MISE EN GARDE : Évitez de trop remplir vos sandwichs. Un trop plein d'ingrédients risque de vous empêcher de fermer et de verrouiller le grille-sandwich. Forcer l'appareil à se verrouiller risque de l'endommager.

- Essuyez les plaques de cuisson avec un peu d'huile à friture.
- Préchauffez toujours l'appareil avant la cuisson.
- Essayez d'utiliser des beurres aromatisés pour obtenir des sandwichs qui sortent de l'ordinaire.
- Essayez diverses saveurs de pains et de garnitures pour créer vos propres spécialités.
- Utilisez de la sauce à pizza, de la sauce à spaghetti ou de la sauce aux tomates. Une cuillerée à table (15 ml) par tranche de pain donne de bons résultats.
- Les pains de format réguliers conviennent parfaitement et cuisent plus uniformément que les pains dont les tranches sont plus épaisses.
- Utilisez 1/4 de tasse (50 ml) à 1/3 de tasse (75 ml) de viande hachée ou de mélange de légumes par sandwich.
- Les tranches de pain devraient pouvoir se loger dans les motifs carrés de la surface inférieure de cuisson. Si la tranche est grande, coupez-la aux dimensions voulues ou coupez-la en deux pour faire un petit sandwich. Toutefois, pour obtenir les meilleurs résultats possibles, n'enlevez pas la croûte du pain.
- Utilisez de la viande tranchée mince ou très mince.
- Laissez les sandwichs refroidir un peu avant de les manger. Le fromage, en particulier, devient très chaud. Les garnitures molles ou fondues se raffermiront un peu.

Veillez à débrancher l'appareil et à le laisser refroidir avant de le nettoyer. Ne l'immergez pas dans de l'eau. Essuyez l'intérieur et les bords des plaques de cuisson avec un linge propre et humide. Pour enlever les aliments ou les taches rebelles, utilisez une brosse de nylon ou d'autres ustensiles qui n'abîment pas les surfaces non adhésives. N'utilisez ni laine d'acier, ni tampon à récurer, ni détergent abrasif. Vous pouvez essuyer l'extérieur avec un linge propre humide.



GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Cet article est couvert par une garantie d'un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériaux. Distribution Trifeuil consent à remplacer l'article défectueux sans frais lorsqu'il est retourné, accompagné de la preuve d'achat, par l'acquéreur initial au cours de la période de garantie convenue. Cet article n'est pas garanti contre l'usure ou un bris causé par un usage abusif ou inapproprié.

Fabriqué en Chine

Importé par :

Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

Composez le 1 855 803-9313 pour obtenir de l'aide au sujet de l'appareil.