AVANTÉ



Merci d'avoir acheté cet appareil destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Prévention des accidents domestiques

Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave.

Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.

Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants :

- **Toujours le faire sous surveillance d'un adulte.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

Installation

Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "Bulgomme".

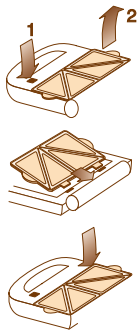
Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes; ne jamais laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).

Ouvrir l'appareil.

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni)...

Choix des plaques de cuisson



Selon modèle, vous pouvez utiliser différents jeux de plaques.

- **Pour enlever les plaques :**

  Appuyer sur le bouton de déverrouillage en les tenant par les poignées situées de chaque côté.

- **Pour remettre les plaques :**

  Poser la plaque de biais, encoche sous la butée.

  Appuyer sur la plaque pour la verrouiller.

À la première utilisation, essuyer les plaques à l'aide d'un papier essuie-tout humecté d'huile de cuisson. Enlever le surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

S'assurer que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à un changement de plaques.

Branchement et préchauffage

Fermer l'appareil.

Dérouler entièrement le cordon.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Si une rallonge électrique doit être utilisée :

- elle doit être avec prise de terre incorporée.

- prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Brancher le cordon sur la prise murale : le voyant lumineux rouge s'allume.

Lors de la première utilisation, il peut se produire un léger dégagement d'odeur ou de fumée ; ceci est normal.

Laisser préchauffer l'appareil : le voyant lumineux vert s'allume quand la température de cuisson est atteinte.

Après l'utilisation

Débrancher le cordon de la prise murale.

Laisser refroidir l'appareil en position ouverte.

Nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge et du liquide vaisselle. Les plaques peuvent aller au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.

Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau.

Rangement

L'appareil peut être rangé verticalement pour économiser de l'espace. Fermer l'appareil et le verrouiller avec l'attache de fermeture.
Enrouler le cordon à l'emplacement prévu à cet effet.

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !
Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables. Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Sandwichs grillés

Mettre les plaques à sandwichs.

Placer les sandwichs dans les alvéoles des plaques.

Refermer l'appareil et serrer progressivement les poignées pour bien sceller les tranches de pain.

Laisser cuire 3 à 4 minutes environ selon le degré de cuisson souhaité.

Croque-monsieur

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 70 g de gruyère • 1 tranche épaisse de jambon cuit • poivre

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Couper le gruyère en fines lamelles et en disposer la moitié sur deux tranches de pain. Poser par-dessus 1/2 tranche de jambon et poivrer. Recouvrir de gruyère puis fermer avec les autres tranches de pain.

Croque-monsieur Virginia

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 1 petit oignon • ciboulette • 4 c. à soupe de fromage blanc bien égoutté • 1 c. à soupe de crème • sel • paprika

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Eplucher l'oignon et le hacher menu. Laver la ciboulette et la couper en petits morceaux avec des ciseaux. Dans une terrine, mélanger l'oignon et la ciboulette avec le fromage, la crème, une pincée de sel et 1/2 c. à café de paprika. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

Croque dessert

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 2 barres de chocolat noir sucré • 1/2 banane

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Sur deux d'entre elles, disposer deux carrés de chocolat, de la banane coupée en rondelles et, à nouveau, deux carrés de chocolat. Recouvrir ensuite avec les autres tranches de pain.

Gaufres

Mettre les plaques à gaufres.

Verser la préparation en prenant soin de recouvrir chaque alvéole et de ne pas la faire déborder. Laisser cuire environ 4 minutes selon le degré de cuisson souhaité.

Éviter d'ouvrir l'appareil en cours de cuisson. Placer les gaufres sur une plaque et attendre 1 minute avant de les déguster : elles deviennent alors plus croquantes.

Gaufres au chocolat

• 2 tasses de mélange à crêpes ou à gaufres • 3 cuillerées à soupe de cacao non sucré • 2 cuillerées à soupe de sucre • 1/4 de tasse de grains de chocolat • 1/3 de tasse de noix hachées finement • 1 tasse 1/2 de lait • 1/3 de tasse d'huile végétale • 2 gros oeufs • 1/2 cuillerée à thé d'essence de vanille

Dans un grand bol, mélangez la préparation de crêpes, la poudre de cacao, le sucre, le chocolat et les noix selon votre goût. Dans un autre bol, mélangez le lait, l'huile, les oeufs et la vanille. Ajoutez les ingrédients liquides au mélange à crêpes et mélangez le tout uniformément. Laissez le mélange reposer pendant 5 minutes. Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 minutes. Servez avec de la crème fouettée et du sirop au chocolat. Pour environ 12 gaufres.

Gaufres aux bananes et aux noix de Pecan

• 2 bananes très mûres et pilées • 1 tasse de lait • 2 cuillerées à soupe d'huile végétale • 1 gros oeuf • 1/2 cuillerée à thé d'essence de vanille • 2 tasses de mélange à crêpes ou à gaufres • 1/4 de tasse de noix de Pecan hachées finement

Dans un grand bol, mélangez les bananes, le lait, l'huile, les oeufs et la vanille. Brassez uniformément le mélange à crêpes et les noix. Laissez le mélange reposer pendant 5 minutes. Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 minutes. Servez avec du sirop d'érable. Pour environ 12 gaufres.

Gaufres aux flocons d'avoine, aux pommes et à la cannelle

• 2 tasses de mélange à crêpes ou à gaufres • 1/4 de tasse de flocons d'avoine (cuisson rapide) • 2 cuillerées à soupe de sucre • 1 cuillerée à thé de cannelle moulue • 1 1/2 tasse de lait • 2 cuillerées à soupe d'huile végétale • 1 gros oeuf • 3/4 de tasse de pommes McIntosh pelées et coupées en petits morceaux

Dans un grand bol, brassez le mélange à crêpes, les flocons d'avoine, le sucre et la cannelle. Dans un autre bol, mélangez le lait, l'huile, l'oeuf et les pommes. Ajoutez les ingrédients liquides au mélange à crêpes et brassez uniformément. Laissez le mélange reposer pendant 5 minutes. Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 minutes. Servez avec du sirop d'érable.
Pour environ 12 gaufres.

Mettre les plaques grils (selon le modèle).
Mettre la viande sur les plaques.
Refermer l'appareil et laisser cuire selon la recette et votre goût.

Poulet grillé cordon bleu

• 2 blancs de poulet • 1 tranche de jambon blanc • 2 tranches de fromage suisse • 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive • 1 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon • 1/2 tige de thym séché

Préchauffez le gril. Faites une incision dans chacune des poitrines de poulet. Pliez les tranches de fromage dans un format assez petit pour être inséré dans l'incision. Enveloppez le fromage avec le jambon et placez les morceaux dans les incisions. Mélangez l'huile, la moutarde et le thym dans un petit bol et badigeonnez les deux côtés des poitrines. Faites griller pendant environ 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Pour 2 portions.

Brochettes de crevettes à l'ail

• 1/2 livre de crevettes moyennes pelées • 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive • 2 gousses d'ail en tranches minces • 1/2 cuillerée à thé de piment broyé • 1 cuillerée à soupe de persil haché • sel et poivre • 12 à 15 tomates cerises • 2 tranches de citron

Préchauffez le gril. Dans un bol moyen, mélangez les crevettes, l'huile d'olive, l'ail, le piment, le persil, puis le sel et le poivre selon votre goût. Laissez reposer le mélange pendant 20 minutes. Glissez les crevettes sur une petite brochette de bambou avec 3 tomates cerises. Faites griller pendant 5 minutes ou selon votre goût. Servez avec des tranches de citron frais et du pain grillé. Pour 2 portions.