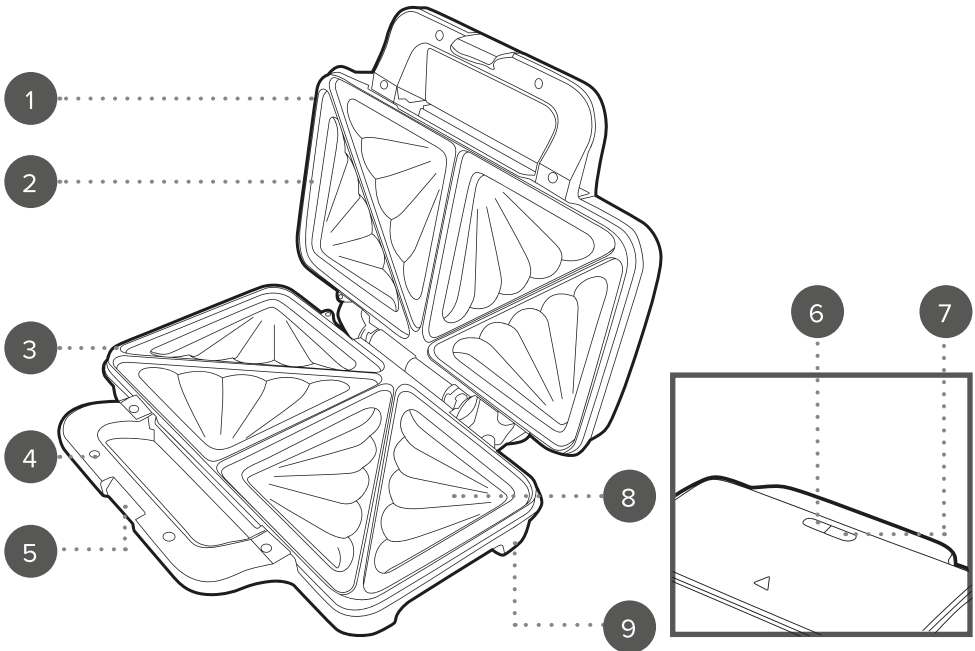


Manuel d'utilisation

Gril à sandwichs épais



1. Unité principale du gril à sandwichs
2. Coque supérieure
3. Coque inférieure
4. Poignée isolante
5. Poignée verrouillable

6. Voyant d'alimentation rouge
7. Voyant « **Prêt** » vert
8. Plaques de cuisson antiadhésives
9. Pieds antidérapants

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas procéder ni au nettoyage ni à la maintenance à effectuer par l'utilisateur sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation. Éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.

- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Éteindre le gril à sandwiches et le débrancher de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

À NE PAS FAIRE :

N'utilisez pas les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le gril à sandwiches de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 2 : essuyez la coque du gril à sandwiches avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en versant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives, puis essuyez avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer le gril à sandwiches, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez le gril à sandwiches après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant de brancher le gril à sandwiches sur l'alimentation secteur, nettoyez-le en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation du gril à sandwiches, une légère fumée ou une odeur peuvent se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil.

Utilisation du gril à sandwichs

ÉTAPE 1 : préparez le sandwich à griller en prenant soin de ne pas trop remplir le pain, pour éviter que les ingrédients ne débordent.

ÉTAPE 2 : branchez-le sur le secteur et allumez-le. Le voyant d'alimentation rouge s'allume pour indiquer que le gril à sandwichs est allumé et qu'il chauffe.

ÉTAPE 3 : préchauffez le gril à sandwichs pendant environ 3 minutes. Le voyant « Prêt » vert s'allume une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 4 : versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant doucement avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher le sandwich de coller.

ÉTAPE 5 : placez le sandwich préparé sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure, puis fermez le couvercle.

ÉTAPE 6 : faites griller le sandwich pendant environ 2 à 4 minutes ; vérifiez régulièrement en ouvrant délicatement le couvercle. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson, jusqu'à ce que le sandwich soit doré à souhait.

ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle avec précaution, puis retirez le sandwich à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistante à la chaleur.

ÉTAPE 8 : éteignez le gril à sandwichs et débranchez-le de l'alimentation secteur, puis laissez-le refroidir en laissant le couvercle ouvert.



REMARQUE : veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Lors de l'utilisation, le voyant « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le gril à sandwichs se maintient à la température.



ATTENTION : les plaques de cuisson antiadhésives deviennent brûlantes pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants thermorésistants pour éviter toute blessure.



AVERTISSEMENT : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; le gril à sandwichs peut émettre de la vapeur. Ne grillez pas de pâtisseries avec des garnitures ou du glaçage. Ne grillez pas de tranches de pain en morceaux. Ne laissez pas le pain brûler.

Stockage

Vérifiez que le gril à sandwichs est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du gril à sandwichs ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK2017

Entrée : 220 – 240 V ~ 50/60 Hz

Sortie : 900 W

RECETTES



Astuce : Pour obtenir des sandwichs grillés croustillants et pour éviter qu'ils ne collent, appliquez une fine couche d'huile de tournesol sur les plaques de cuisson anti-adhésives avant utilisation.

Fromage et chorizo

Ingrédients

2 tranches de pain aux céréales
50 g de cheddar, en tranches
50 g de chorizo

Préparation

Étalez uniformément le cheddar et le chorizo sur une tranche de pain aux céréales.
Ajoutez la deuxième tranche de pain aux céréales au-dessus pour terminer le sandwich.
Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure.
Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Poulet et mayonnaise moutarde

Ingrédients

2 tranches de pain aux céréales
50 g de blanc de poulet cuit, coupé en fines tranches
1 cuillère à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de moutarde française
Une poignée de roquette

Préparation

Dans un saladier, mélangez la moutarde et la mayonnaise. Ajoutez le poulet et mélangez bien.
Étalez uniformément le mélange sur une tranche de pain aux céréales, puis ajoutez la roquette.
Ajoutez la deuxième tranche de pain aux céréales au-dessus pour terminer le sandwich.
Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure.
Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Camembert et canneberge

Ingrédients

2 tranches de pain complet
50 g de camembert, en tranches
1 cuillère à soupe de sauce aux canneberges

Une petite poignée de roquette

Préparation

Dans un saladier, mélangez le camembert et la sauce aux canneberges. Mélangez bien.

Étalez uniformément le mélange sur une tranche de pain complet, puis ajoutez la roquette.

Ajoutez la deuxième tranche de pain complet par-dessus pour fermer le sandwich.

Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure.

Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Thon et fromage fondu

Ingrédients

2 tranches de pain aux céréales

50 g de thon en conserve, égoutté

25 g de cheddar affiné, râpé

½ oignon rouge, coupé en petits dés

1 cuillère à soupe de mayonnaise

Préparation

Dans un saladier, mélangez le thon, le cheddar, l'oignon rouge et la mayonnaise. Mélangez bien. Étalez uniformément le mélange sur une tranche de pain aux céréales.

Ajoutez la deuxième tranche de pain aux céréales au-dessus pour terminer le sandwich.

Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure.

Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Pesto, mozzarella et tomates séchées

Ingrédients

2 tranches épaisses de pain blanc

4 tomates séchées, coupées en tranches

50 g de mozzarella, en tranches

1 cuillère à soupe de pesto vert

Préparation

Étalez uniformément le pesto vert sur une tranche de pain blanc, puis disposez les tomates séchées et la mozzarella par-dessus.

Ajoutez la deuxième tranche de pain blanc par-dessus pour fermer le sandwich.

Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure.

Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Avocat, tomate et feta

Ingrédients

2 tranches de pain aux céréales

30 g de feta écrasée

½ tomate, émincée

¼ d'avocat mûr

Préparation

Étalez uniformément l'avocat, la tomate et la feta sur une tranche de pain aux céréales.

Ajoutez la deuxième tranche de pain aux céréales au-dessus pour terminer le sandwich.

Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure.

Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Fraise, banane et pâte à tartiner chocolat noisettes

Ingrédients

2 tranches de pain complet

4 fraises, coupées en tranches

½ banane, coupée en rondelles

1 cuillère à soupe de pâte à tartiner chocolat noisettes

Préparation

Étalez uniformément la pâte à tartiner chocolat noisettes sur une tranche de pain complet et disposez les fraises et les bananes par-dessus. Ajoutez la deuxième tranche de pain complet par-dessus pour fermer le sandwich.

Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure.

Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Banane caramélisée

Ingrédients

2 tranches de pain complet

1 banane, coupée en rondelles

1 cuillère à soupe de cassonade

1 cuillère à soupe de beurre

Une pincée de cannelle en poudre

Préparation

Dans une poêle, faites revenir la banane avec le

beurre pendant environ 30 secondes.

Ajoutez le sucre et la cannelle dans la poêle et faites cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Étalez uniformément le mélange sur une tranche de pain complet.

Ajoutez la deuxième tranche de pain complet par-dessus pour fermer le sandwich.

Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure.

Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.



Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Fabriqué par :
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD080116/MD020824/V7