Oster®/MD

PANINI MAKER / GRILL

PRESSE À PANINIS / GRIL

User Guide/ Notice d'emploi

Safety
Sécurité

How to use
Utilisation

Cleaning
Nettoyage

Warranty
Garantie

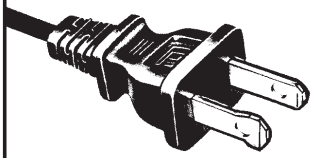
www.oster.ca

CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation d'électroménagers exige l'observation de certaines précautions fondamentales, dont les suivantes :

1. LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.
2. Assurez-vous que la tension domiciliaire soit identique à celle indiquée sur l'appareil.
3. NE touchez PAS les surfaces chaudes, servez-vous des poignées ou boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez ni le thermorégulateur, ni le cordon, ni la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Redoublez de vigilance lorque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
6. Débranchez l'appareil entre utilisations et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou de démonter toute pièce et avant d'entreprendre de le nettoyer.
7. N'employez PAS un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé d'une façon quelconque. Retournez-le au centre de services agréé le plus proche pour lui faire subir les examens, réparations et réglages électriques ou mécaniques nécessaires.
8. N'employez cet appareil ni au grand air ni à des fins commerciales.
9. L'utilisation d'accessoires non formellement recommandés par le fabricant de l'appareil peut être source d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
10. Assurez-vous que le cordon ne pende PAS et qu'il ne touche aucune surface chaude.
11. Ne le posez NI sur NI près d'un foyer électrique ou à gaz chaud, NI dans un four chaud.
12. N'employez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est prévu.
13. N'essayez pas de faire fonctionner cet appareil à l'aide d'une minuterie extérieure ou d'un système distinct commandé à distance.
14. Agissez très prudemment lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
15. Ne posez pas l'appareil sur du plastique, des nappes synthétiques ou bien sur toute surface instable ou se trouvant à proximité d'articles inflammables – des rideaux, des tentures, des murs, et autres, par exemple – un incendie pourrait se déclarer.
16. Ne cognez jamais cet appareil et ne l'échappez pas de haut.
17. NE touchez PAS aux plaques durant la cuisson ou avant qu'elles aient refroidi, même si l'appareil est ÉTEINT.
18. NE touchez PAS au couvercle d'acier inoxydable durant l'emploi. IL EST CHAUD !
19. Pour débrancher, réglez la température à MIN puis tirez le cordon hors de la prise.

RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE



FICHE POLARISÉE

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil comprend une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, la fiche n'enfonce dans les prises polarisées que dans un sens ; si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si elle ne pénètre toujours pas convenablement, ayez recours aux services d'un électricien qualifié. N'essayez pas de neutraliser le dispositif de sécurité de la fiche et ne tentez pas de modifier la fiche. Si l'assujettissement de la fiche n'est pas serré ou si la prise est chaude, utilisez une autre prise.

UTILISATION D'UNE RALLONGE

Un cordon court est délibérément fourni pour ne pas s'empêtrer les pieds et trébucher, comme ceci pourrait arriver avec un cordon plus long. Des cordons amovibles et cordons prolongateurs peuvent être employés, à condition d'observer les précautions d'usage. La puissance nominale du cordon amovible ou du cordon prolongateur doit être au moins égale à celle de l'appareil. Toute rallonge doit être disposée de façon à ne pas pendre, afin que les enfants ne puissent pas la tirer et qu'elle ne risque pas de faire accidentellement trébucher.

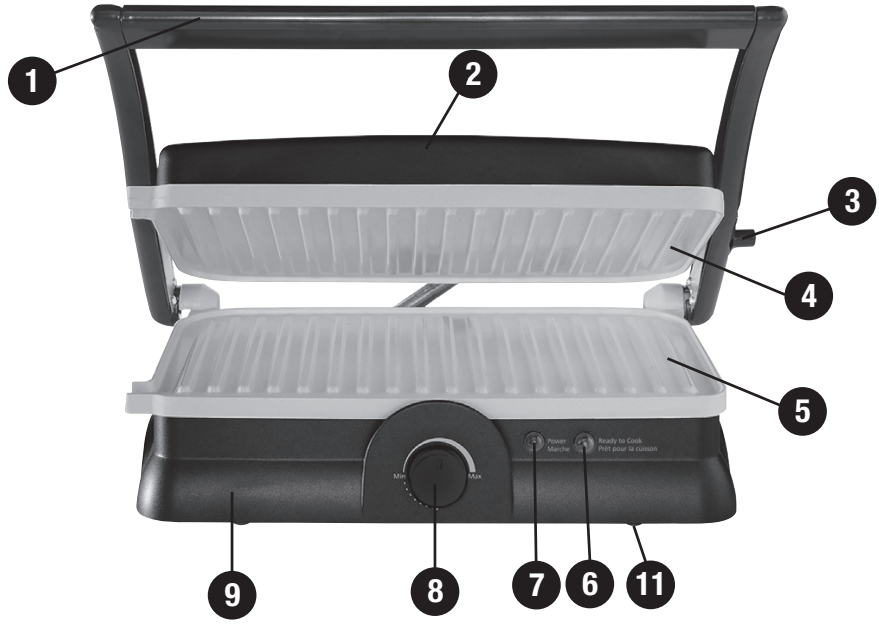
GARDEZ CES INSTRUCTIONS

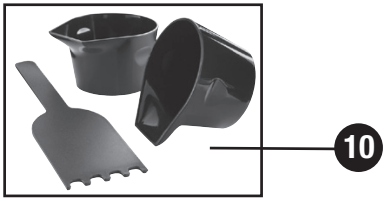
Merci d'avoir sélectionné la presse à paninis/gril OSTER[MD]. Avant de commencer à l'employer, nous vous conseillons vivement de prendre les quelques minutes nécessaires pour lire les instructions, puis de garder celles-ci pour les consulter au besoin. Attardez-vous sur les instructions de sécurité fournies. Familiarisez-vous avec les renseignements de service et de garantie. Ne retournez pas l'article au lieu d'achat. Pour découvrir d'autres produits Oster[MD], rendez-vous au site www.oster.ca ou appelez-nous au 1 800 667-8623.

Nous vous félicitons d'avoir choisi cet appareil DuraCeramic^{MC} !

Cet appareil comprend le revêtement céramique antiadhésif naturel DuraCeramic^{MC}, 4 fois plus résistant que les finis antiadhésifs classiques. Il ne s'écaille pas et ne pèle pas ; ultradurable, il cuit plus vite que les finis antiadhésifs ordinaires, économisant temps et énergie. Sans PTFE et APFO, le revêtement naturel DuraCeramic^{MC} fournit un nombre de bienfaits et d'avantages pour la santé.
Le revêtement antiadhésif DuraCeramic^{MC} – 4 fois plus résistant !

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE PRESSE À PANINIS/GRIL





1. Poignée
2. Couvercle du dessus
3. Bouton dégage-plaque
4. Plaque antiadhésive sup.
5. Plaque antiadhésive inf.
6. Voyant de prêt (vert)
7. Voyant d'alimentation (rouge)
8. Sélecteur de température
9. Couvercle du dessous
10. Collecteurs et nettoyeur
11. Allonges des pieds

MÉTHODE

AVANT L'UTILISATION INITIALE

Avant de commencer à employer l'appareil, enlevez les matériaux d'emballage, décollez les vignettes ou étiquettes promotionnelles apposées sur l'appareil et assurez-vous que les plaques sont propres et exemptes de poussière.

- Nettoyez le gril et les accessoires (consultez « Soins et entretien »). Nous vous conseillons de chauffer l'appareil à vide pendant une dizaine de minutes pour éliminer toute graisse ayant pu adhérer durant le processus de fabrication.
- Aérez bien la pièce. Quand la presse à paninis/gril chauffe pour la toute première fois, il peut se dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène normal se produit avec tous les appareils qui génèrent de la chaleur ; il n'affecte aucunement la sécurité de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

REMARQUE : veillez à ce que le cordon soit à l'écart de la surface de cuisson pendant l'emploi et quand l'appareil est chaud.

- Le thermostat étant réglé à MIN, branchez l'appareil. Le voyant rouge s'allumera.

REMARQUE : le voyant vert peut s'allumer puis s'éteindre en cours d'emploi, signe que le thermostat maintient la température de cuisson nécessaire pour griller à la perfection.

- Placez le collecteur qui recueille la graisse près du bec, du côté gauche de l'appareil.

AVERTISSEMENT : LE COUVERCLE DU DESSUS DEVIENT TRÈS CHAUD AU COURS DU FONCTIONNEMENT. ÉLOIGNEZ-EN VOS MAINS ET TOUS OBJETS AUTANT QUE POSSIBLE.

Utilisation comme gril de contact

Employez la presse à paninis/gril comme gril de contact pour cuire hamburgers, morceaux de viande sans os, tranches de viande minces et légumes.

- Réglez le sélecteur de température à la position désirée, de préférence près de MAX pour débuter. Vous pourrez par la suite augmenter ou diminuer le réglage selon vos goûts.
- Préparez les hamburgers, morceaux de viande sans os, tranches de viandes minces, ou autres, tel qu'indiqué. Disposez-les sur la plaque de cuisson inférieure.
- Rabattez la plaque supérieure – sa charnière flottante est étudiée pour faire uniformément pression sur les aliments. La plaque supérieure doit être totalement abaissée pour produire les rayures typiques sur les aliments.
- Lorsque la cuisson est terminée ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée et retirez les aliments avec une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

REMARQUE : ensemble, les rainures des plaques et le bec se trouvant au coin laissent égoutter la graisse rendue, la viande ne baigne donc pas dans la graisse.

Pour cuisiner moins gras

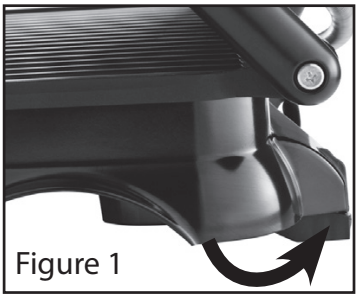


Figure 1

- Si vous désirez réduire la graisse du produit cuit, vous pouvez vous débarrasser de l'excédent en utilisant les pieds-béquilles (à l'arrière de l'appareil). Tenez les allonges des pieds, situées sur les 2 pieds arrière, et faites-les pivoter vers l'arrière de l'appareil. L'inclinaison ainsi formée aidera à acheminer la graisse fondue excédentaire à l'avant de la plaque, là où se trouve le collecteur de graisse. (Voyez la figure 1)

Utilisation comme presse à paninis

Employez ce gril comme presse à paninis pour griller sandwichs, pains et quésadillas.

- Réglez le sélecteur de température à la position désirée, de préférence à une température moyenne (entre MIN et MAX) pour débuter. Vous pourrez par la suite augmenter ou diminuer le réglage selon vos goûts.
- Préparez les sandwichs et posez-les sur la plaque inférieure. Commencez toujours par placer les sandwichs vers l'arrière de la plaque inférieure.
- Rabattez la plaque supérieure – sa charnière flottante est conçue pour faire uniformément pression. Elle doit être totalement abaissée pour cuire les sandwichs.
- Faites cuire les sandwichs de 3 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés ; modifiez le temps selon vos préférences.
- À la fin de la cuisson, ouvrez le couvercle avec la poignée et retirez le sandwich avec un ustensile résistant à la chaleur.
- Pour assurer une cuisson uniforme quand vous faites cuire plusieurs aliments d'un coup, il est important que tous les aliments aient la même épaisseur afin que le couvercle ferme avec une pression uniforme.

Utilisation comme gril ou plaque crêpière

Utilisez le gril comme gril ouvert pour cuire hamburgers, biftecks, volaille (nous déconseillons de faire cuire du poulet non désossé puisque ce genre de viande ne cuit pas uniformément sur les grils ouverts), poisson et légumes.

REMARQUE : assurez-vous pour commencer que les allonges des pieds ne soient pas déployées.

- Posez l'appareil sur une surface plane, d'aplomb et immaculée, là où vous désirez employer le gril à plat.
- Placez votre main gauche sur la poignée et, de la main droite, glissez le bouton dégage-plaque vers vous, vers la poignée (voyez la figure 2). Poussez la poignée en arrière jusqu'à ce que le couvercle soit couché à plat sur le plan de travail. L'appareil restera dans cette position jusqu'à ce que vous

leviez la poignée et le couvercle pour revenir à la position fermée.

- La plaque supérieure est ainsi au même niveau que la plaque inférieure. Ensemble, elles forment une grande surface de cuisson.
- Cuire sur le gril ouvert constitue la façon la plus polyvalente de se servir de la presse à paninis. En position ouverte, vous bénéficiez d'une surface de cuisson deux fois plus grande.

Figure 2

- Utilisez les 2 collecteurs de graisse, un pour chaque plaque.

REMARQUE : lorsque le gril fonctionne en position ouverte, il est important de s'assurer que les deux plaques soient planes avant de brancher et d'allumer l'appareil. Si la plaque supérieure n'est pas absolument plate, tenez la plaque inférieure d'une main et faites pression sur la partie extérieure de la plaque supérieure de l'autre main, jusqu'à ce que les deux plaques concordent et forment une grande surface de cuisson (figure 3).

- Branchez l'appareil, réglez-le à la température désirée puis commencez à faire vos grillades.

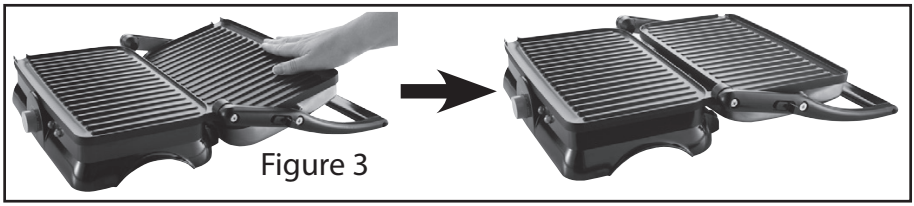


Figure 3

SOINS ET ENTRETIEN

CONSEILS PRATIQUES

- Les aliments congelés devraient toujours être décongelés quand vous souhaitez les griller.
- Pour griller la viande, réglez le thermostat à la position la plus élevée et préchauffez le gril. Dans le cas des autres ingrédients, choisissez la température en conséquence. ’

SOINS ET ENTRETIEN

- Réglez l’appareil à MIN, tirez la fiche hors de la prise de courant et attendez que l’appareil ait refroidi pour le nettoyer.
- Nettoyez les plaques avec un chiffon humide, une éponge ou bien un essuie-tout.
- N’employez pas de produits abrasifs qui risqueraient de rayer ou d’endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne vous servez pas d’ustensiles pointus ou coupants. Si les plaques sont très sales, utilisez une solution savonneuse douce. Rincez-les avec une éponge et de l’eau chaude puis asséchez-les à fond.
- Nettoyez la carroserie avec un chiffon humide et, si nécessaire, avec une solution savonneuse douce.
- Veillez à ce qu’il ne s’infiltre ni eau ni autre liquide dans l’appareil.
- NE passez RIEN au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez ou rincez JAMAIS l’appareil sous l’eau courante.
- N’immergez l’appareil dans AUCUN liquide.

Pour entretenir convenablement le fini DuraCeramic^MC de la presse à paninis, agissez comme suit en cas de taches tenaces :

1. saupoudrez du carbonate acide de sodium sur la tache ;
2. ajoutez juste assez d'eau pour mouiller le carbonate acide de sodium et en faire une pâte ;
3. laissez reposer quelques minutes (jusqu'à une heure si les taches sont vraiment très difficiles à éliminer) ;
4. frottez légèrement avec un tampon à récurer en plastique ou un linge humide puis asséchez à fond ;
5. répétez au besoin.

Les taches indélébiles n'affecteront pas le rendement du revêtement DuraCeramic^MC ou ses propriétés d'antiadhérence.

RANGEMENT

- Débranchez toujours la presse à paninis avant de la ranger.
- Assurez-vous que la presse à paninis soit totalement froide et sèche avant de la ranger.
- Enroulez commodément le cordon d'alimentation autour de la base pour le rangement.

NOTES

Garantie limitée d'un an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas : les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les limites de responsabilité de JCS ?

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie.

Certaines provinces, états ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages conséquents ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions cidessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre..

Comment obtenir le Service aux termes de la garantie

Aux États-Unis

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 334-0759 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux État-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle.

NE RETOURNEZ CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.

For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.ca

© 2014 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Pour les questions de produit:

Service aux consommateurs Sunbeam
États-Unis : 1 800 334.0759
Canada : 1 800 667.8623
www.oster.ca

© 2014 Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Au Canada, importée et distribuée par SunbeamCorporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de JardenConsumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Printed in China

Imprimé en Chine
P.N. 173175

GCDS-OST34010-SL

CKSTPM20 Series_14EFM1