

CHEFMAN^{MD}

CHEFMAN^{MD}

GRILLE-SANDWICH+ PORTATIF

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

- Caractéristiques
- Avant l'emploi initial
- Conseils de cuisson
- Comment utiliser le grille-sandwich
- Nettoyage et entretien



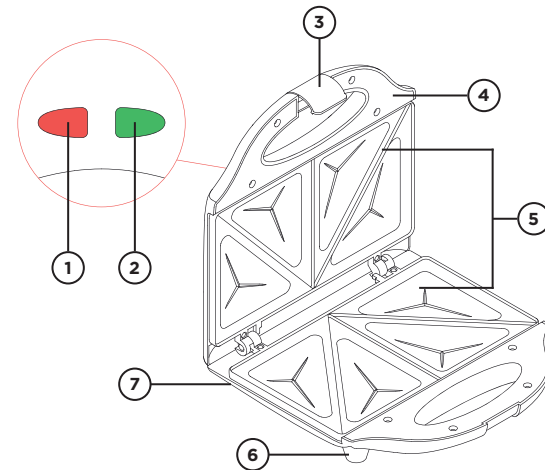
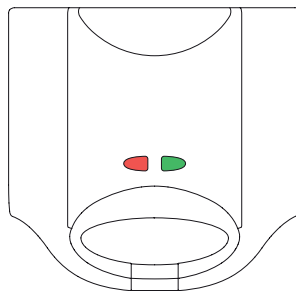
CHEFMAN.COM | @MYCHEFMAN

©CHEFMAN 2023

RJ01-V2-SM-CA_QSG_FINAL_OTP_102523

RJ01-V2-SM-CA

CARACTÉRISTIQUES



- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Témoin ALIMENTATION (rouge) | 5. Plaques de cuisson antiadhésives |
| 2. Témoin PRÊT (vert) | 6. Pieds antidérapants |
| 3. Loquet de verrouillage | 7. Compartiment de cordon d'alimentation (au-dessous) |
| 4. Poignée anti-chaleur | |

AVANT L'EMPLOI INITIAL

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants du grille-sandwich, à l'exception de l'étiquette signalétique, qui doit rester sur l'appareil.
2. Essuyez doucement l'extérieur et l'intérieur avec un essuie-tout ou un chiffon humide pour éliminer tous les résidus de conditionnement. Séchez bien. **ATTENTION** : ne plongez jamais le grille-sandwich, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide; n'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs, car ils peuvent endommager la finition.
3. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur, à une distance d'au moins 5 cm du mur ou d'autres objets.

CONSEILS DE CUISSON

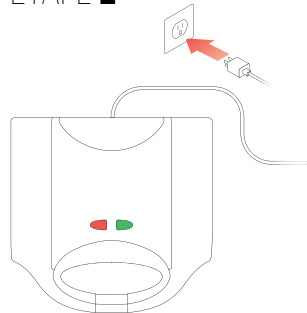
- Préchauffez le grille-sandwich fermé pour de meilleurs résultats. (La chaleur se dissipe lors du préchauffage de l'appareil ouvert, ce qui allonge le temps de préchauffage).
- Pour obtenir des sandwichs plus plats, appuyez doucement sur la poignée à plusieurs reprises pendant la cuisson. **NE** pressez **PAS** trop fort, car cela peut faire couler les garnitures.
- Faites des essais avec une variété de pains et de garnitures. Vous pouvez préparer des sandwichs sucrés ou salés en fonction de votre choix de garniture. Vous pouvez utiliser tous les types de pain, tels que les bagels, brioches, pitas et bien plus encore (gardez à l'esprit qu'ils ne formeront pas nécessairement des poches hermétiques comme le fait le pain ordinaire). Si vous utilisez des pains arrondis comme des bagels, essayez de les retourner de manière à ce que la surface plate du pain soit en contact avec les plaques de cuisson.
- Pour des sandwichs plus croustillants et plus savoureux, badigeonnez l'extérieur de votre pain avec de l'huile ou du beurre avant de le faire griller.
- Le croustillant dépend également des garnitures utilisées : celles qui contiennent beaucoup d'humidité donnent un sandwich plus mou. Pour éviter cela, ajoutez de la chapelure aux garnitures humides afin d'absorber l'excès de liquide, ou utilisez des tranches de pain plus épaisses.
- Les plaques uniques du grille-sandwich sont idéales pour cuisiner et expérimenter une grande variété d'aliments. Remplissez les assiettes d'œufs brouillés et ajoutez-y des garnitures, telles que de la viande cuite ou du fromage, pour obtenir de parfaites mini omelettes, ou cassez des œufs directement dans les assiettes pour obtenir des œufs au plat faciles à préparer.
- Pour un pain perdu facile et délicieux, trempez le pain épais dans un mélange d'œufs battus, de lait et d'un peu de sucre. Retirez le pain du mélange d'œufs, en laissant l'excédent s'égoutter dans le bol, puis placez le pain trempé dans l'appareil à sandwich et faites-le cuire.

COMMENT UTILISER LE GRILLE-SANDWICH

ÉTAPE 1

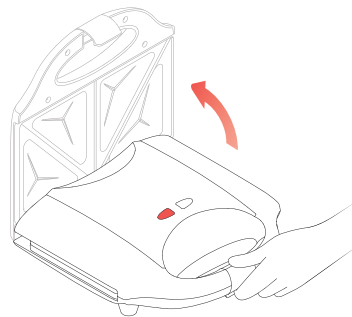
Préparez le sandwich ou l'aliment à cuire.

ÉTAPE 2



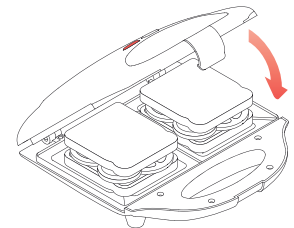
Assurez-vous que l'appareil est fermé, puis branchez-le. Le témoin ALIMENTATION rouge et le témoin PRÊT vert s'allument pendant le préchauffage de l'appareil.

ÉTAPE 3



Lorsque le témoin PRÊT vert s'éteint, ouvrez le couvercle avec précaution en tirant sur le bas du loquet pour l'éloigner de l'appareil. Si vous le souhaitez, badigeonnez les plaques de cuisson d'huile à saveur neutre (PAS d'aérosol de cuisson).

ÉTAPE 4

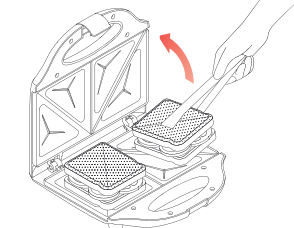


Placez soigneusement le(s) sandwich(s) sur la plaque de cuisson inférieure, en l'alignant sur les bords de la grille. Fermez le couvercle en appuyant légèrement sur la poignée, jusqu'à ce qu'il repose uniformément sur les aliments. Faites cuire jusqu'à ce que les aliments soient chauffés à votre goût.

ÉTAPE 6

Pour poursuivre la cuisson, brossez les résidus de nourriture sur les plaques et fermez le couvercle. Réchauffez l'appareil jusqu'à ce que le témoin PRÊT vert s'éteigne avant de cuire d'autres aliments.

ÉTAPE 5



Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle et retirez les aliments à l'aide d'une spatule en silicone ou en bois ou d'une pince. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils risquent de rayer la surface antiadhésive.

ÉTAPE 7

Pour arrêter la cuisson, débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Utilisez un pinceau doux ou un essuie-tout pour éliminer les résidus de nourriture sur les plaques.
3. Essuyez doucement les plaques intérieures et l'extérieur (au besoin) avec un essuie-tout ou un chiffon humide et séchez-les bien. **ATTENTION** : ne plongez jamais le grille-sandwich, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide; n'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs, car ils peuvent endommager la finition.
4. Fermez le couvercle et verrouillez le loquet. Enroulez sans serrer le cordon autour de son support situé sur la partie inférieure de l'appareil et rangez-le à la verticale pour gagner de la place.