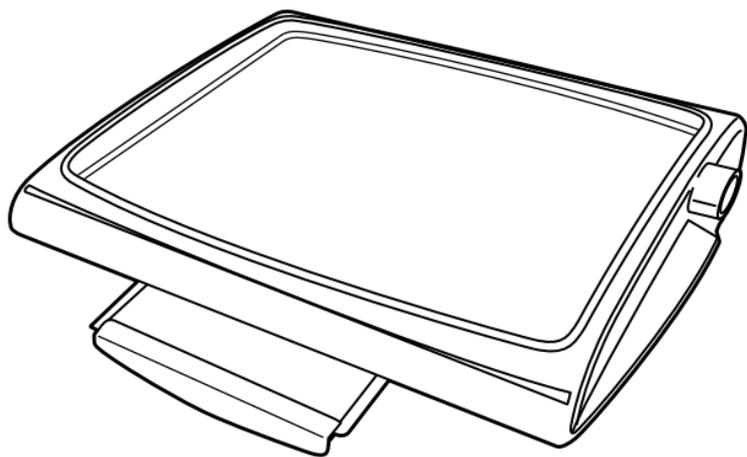


# Sunbeam<sup>®/MD</sup>

*User Manual*

*Manuel de l'utilisateur*

## **ELECTRIC GRIDDLE GRIL ÉLECTRIQUE**



# CONSIGNES IMPORTANTES

**L'emploi d'un gril électrique exige l'observation de certaines précautions fondamentales, y compris des suivantes:**

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger du choc électrique, ne plongez le régulateur à sonde, le cordon ou la fiche dans aucun liquide.
4. Redoublez de vigilance si l'appareil est utilisé près d'enfants. Cet appareil ne doit pas être employé par des enfants.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Attendez qu'il soit froid pour monter ou démonter toute pièce et entreprendre son nettoyage.
6. N'utilisez pas un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui a mal fonctionné ou a été abîmé d'une façon quelconque. Entrez en rapport avec le service à la clientèle (voyez la garantie) dans le but de le retourner pour le faire examiner, réparer ou régler, s'il y a lieu.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas conseillés par le fabricant peut causer des blessures corporelles.
8. N'employez pas l'appareil en plein air.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas et qu'il ne touche à aucune surface chaude.
10. Ne placez l'appareil ni sur ni près d'un foyer à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
11. Agissez très prudemment lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Fixez toujours le régulateur à sonde à l'appareil avant de brancher le cordon sur la prise. Pour le débranchement, réglez le régulateur à «OFF» (arrêt) puis laissez refroidir l'appareil et le régulateur à sonde avant de tirer la fiche hors de la prise de courant.
13. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.

**CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE.**

# **GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

## **Renseignements de sécurité pour le consommateur**

CET APPAREIL N'EST DESTINÉ QU'À L'USAGE DOMESTIQUE.

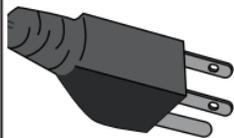
CET APPAREIL NE RENFERME PAS DE PIÈCES QUE PUISSE RÉPARER L'UTILISATEUR ET IL NE DOIT ÊTRE RÉPARÉ QUE PAR UN REPRÉSENTANT DE SERVICE AGRÉÉ.

## **Cordon prolongateur**

Cet appareil est équipé d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. L'utilisation d'un cordon de rallonge est permise à condition que sa tension assignée soit au moins égale à celle du gril. De plus, le cordon prolongateur employé ne doit pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, pour éviter que les enfants ne puissent le tirer ou qu'il risque de faire trébucher.

## **Courant électrique**

Si d'autres électroménagers sont branchés sur le même circuit, le gril risque de ne pas fonctionner convenablement. Le gril doit impérativement être branché sur un circuit distinct.



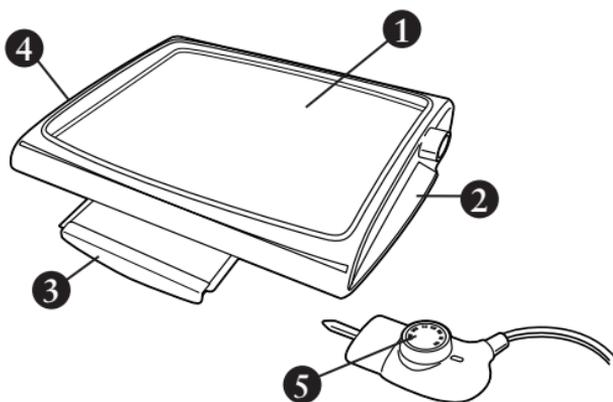
### **FICHE AVEC MISE À LA TERRE**

Cet appareil est équipé d'une fiche avec mise à la terre. Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche n'enfonce dans les prises de courant mis à la terre que dans un sens. Si la fiche ne pénètre pas complètement dans la prise, faites changer la prise de courant par un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de la modifier, ou de neutraliser cette caractéristique de sécurité. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y a du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, utilisez une autre prise de courant.

## Réglage garde-au-chaud

Le régulateur de température à sonde présente une plage «garde-au-chaud» couvrant d'environ 150 °F/65 °C à 180 °F/82 °C. Lors de l'utilisation de ce réglage, le voyant lumineux s'allume et s'éteint de façon intermittente, indiquant que le régulateur du grill maintient bien la température désirée.

## FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE GRIL ÉLECTRIQUE



- ❶ Surface de cuisson antiadhésive
- ❷ Poignées isolantes
- ❸ Collecteur de graisse amovible
- ❹ Rainure d'écoulement
- ❺ Régulateur à sonde\*

\***REMARQUE:** Ne vous servez que du modèle de régulateur à sonde qui est précisé sous la douille qui accueille la sonde.

# MODE D'EMPLOI DU GRIL ÉLECTRIQUE

1. Avant la toute première utilisation, lavez le gril et le collecteur de graisse à l'eau savonneuse chaude; rincez-les et asséchez-les à fond.  
**ATTENTION:** N'immergez le régulateur à sonde ni dans l'eau ni dans un autre liquide.
2. Introduisez le collecteur de graisse dans les guides, sous le gril. Réglez le régulateur à l'arrêt (OFF) et fixez-le sûrement au gril.
3. Traitez alors la surface antiadhésive: enduisez-la d'huile végétale puis essuyez l'excédent à l'aide d'un essuie-tout. Branchez la fiche sur une prise de courant de 120 volts. Pour le préchauffage, tournez le sélecteur du régulateur à la température voulue et alignez ce réglage avec le témoin. Le gril est chaud lorsque le voyant s'éteint (il s'allumera et s'éteindra par la suite, indiquant que le régulateur maintient bien la température).
4. En fin de cuisson, réglez le régulateur à sonde à l'arrêt (OFF), débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse pour le nettoyer.

**REMARQUE:** Il faut parfois racler la graisse pour l'acheminer dans la rainure.

Servez-vous toujours d'un ustensile en bois ou en nylon afin de ne pas risquer de rayer la surface de cuisson antiadhésive.

**ATTENTION:** La graisse risque d'être chaude!

**REMARQUE:** Quand vous faites cuire du bacon – ou tout autre aliment gras de ce genre – à plusieurs reprises coup sur coup, il est prudent de vider le collecteur de graisse afin que la graisse recueillie ne risque pas de dégoutter sur le plan de travail.

**ATTENTION:** Certains plans de travail sont plus sensibles à la chaleur que d'autres. Posez toujours le gril sur une surface qu'il ne risque pas d'abîmer.

**ATTENTION:** Les surfaces du gril sont chaudes durant l'emploi. Laissez totalement refroidir le gril avant de le manipuler ou de le nettoyer.

## **NETTOYAGE DU GRIL ÉLECTRIQUE**

**ATTENTION:** Le gril est chaud. Manipulez-le très prudemment.

1. Débranchez le gril à la prise et attendez qu'il ait totalement refroidi avant de le nettoyer.
2. Une fois le gril débranché, détachez le régulateur à sonde; il ne doit pas être plongé dans l'eau. Essuyez-le avec un linge humide et asséchez-le.
3. Retirez le collecteur de graisse et videz-le. Lorsque son régulateur a été détaché, le gril est totalement immersible et peut même être lavé au lavevaisselle. Si vous le préférez, vous pouvez bien sûr laver le gril et le collecteur de graisse à l'eau savonneuse chaude. Rincez-les puis asséchez-les complètement avant l'emploi.

**ATTENTION:** Le régulateur à sonde ainsi que la douille qui accueille la sonde doivent être complètement secs avant que vous les utilisiez.

## **CONSEILS PRATIQUES**

1. Ne vous servez que d'ustensiles en nylon, en plastique ou en bois, et ceci avec soin, pour ne pas risquer de rayer la surface de cuisson antiadhésive. Ne coupez surtout jamais d'aliments sur le gril.
2. Pour enlever les taches tenaces, employez un tampon à récurer en plastique et un doux détergent liquide pour la vaisselle.

**ATTENTION: N'EMPLOYEZ PAS DE LAINE D'ACIER, DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER MÉTALLIQUES SUR LA SURFACE DE CUISSON, ILS ABÎMERAIENT LE REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF.**

## GUIDE DE TEMPÉRATURE ET DE CUISSON

ALIMENTS	TEMP.*	DURÉE	DIRECTIVES
OEUFS, au miroir	300 °F/150 °C	3 à 5 min	Tourner au milieu de la cuisson.
BACON	350 °F/175 °C	8 à 12 min	Tourner souvent.
SAUCISSES	350 °F/175 °C	20 à 30 min	Tourner au milieu de la cuisson.
PAIN DORÉ	350 °F/175 °C	6 à 10 min	Tourner au milieu de la cuisson.
HAMBURGER	350 °F/175 °C	3 à 14 min	Tourner au milieu de la cuisson.
JAMBON, tranches	350 °F/175 °C	14 à 18 min	Tourner au milieu de la cuisson.
SANDWICHS	350 °F/175 °C	6 à 10 min	Beurrer les faces extérieures et faire dorer.
CÔTELETTES DE PORC	350 °F/175 °C	20 à 30 min	Faire dorer les deux faces, réduire à 250 °F/121 °C. Tourner au milieu de la cuisson.
POMMES DE TERRE	350 °F/175 °C	10 à 12 min	Tourner au milieu de la cuisson.
BIFTECKS			
Saignant	400 °F/205 °C	4 à 6 min	Tourner au milieu de la cuisson.
À point	400 °F/205 °C	7 à 12 min	Tourner au milieu de la cuisson.
Bien cuit	400 °F/205 °C	13 à 18 min	Tourner au milieu de la cuisson.
CRÊPES	375 °F/190 °C	2 à 5 min	Verser la pâte sur le grill. Tourner les crêpes quand des bulles éclatent à la surface.

- Préchauffez le grill à moins d'avis contraire.

# INSTRUCTIONS DE SERVICE

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction électrique ou mécanique de l'appareil, sous peine d'annulation de la garantie.
2. Pour toute question ou observation relative au fonctionnement ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1 800 667-8623 ou visiter au [www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca).

## GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pendant une période d'un an à compter de la date d'achat ce produit sera exempt de défauts de matériaux ou de main-d'œuvre. JCS, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit s'avérant défectueux pendant que la garantie sera en vigueur. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de remplacement. Ceci est votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster les fonctionnalités électriques ou mécaniques de ce produit. Si tel est le cas, votre garantie sera annulée.

Cette garantie est accordée à l'acheteur au détail initial et entre en vigueur à compter de la date d'achat au détail initial. Elle n'est pas transférable. Gardez votre preuve d'achat d'origine, car elle sera requise pour obtenir un service au titre de la garantie. Les marchands, les centres de réparation ou les magasins au détail JCS vendant des produits JCS n'ont pas le droit de modifier les modalités et conditions générales de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts occasionnés par une des causes suivantes : mauvaise utilisation ou utilisation négligente de ce produit, branchement sur un courant ou une tension autre que ceux spécifiés, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que JCS ou un Centre de réparation agréé JCS. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de forces majeures, tels que les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

### Quelles sont les limites de responsabilité de JCS?

JCS ne sera pas responsable de dégâts secondaires ou conséquents causés par la rupture de toutes garanties ou conditions expresses, tacites ou légales.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie tacite ou condition de commercialité ou d'adaptation à un but particulier est limitée en durée à celle stipulée dans la présente garantie.

JCS rejette toute autre garantie, condition ou représentation express, tacites, légales ou autre.

JCS ne sera pas responsable des dégâts, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus d'utilisation du produit ou de l'incapacité de l'utiliser, y compris les dégâts directs, spéciaux, indirects ou identiques; ni des pertes de revenus, de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre, ni de toute plainte déposée contre l'acheteur par une autre partie.

Certains territoires, provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts directs ou indirects, ni les limitations de la durée de garantie tacite. Il se peut donc que les limitations et exclusions stipulées dans les présentes ne s'appliquent pas à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et il se peut que vous en ayez d'autres qui peuvent varier d'un territoire, d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

### Pour obtenir un service au titre de la garantie

#### Aux États-Unis –

Pour toute question concernant cette garantie ou pour obtenir une réparation sous garantie, appelez au 1 800 458-8407. L'adresse du centre de réparation le plus proche de chez vous vous sera fournie.

#### Au Canada –

Pour toute question concernant cette garantie ou pour obtenir une réparation sous garantie, appelez au 1 800 667-8623. L'adresse du centre de réparation le plus proche de chez vous vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, elle est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si vous avez toute autre question ou réclamation concernant ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.

**NE RENVOYEZ PAS CE PRODUIT À UNE DE CES ADRESSES NI OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ**



For product questions:  
Sunbeam Consumer Service  
USA : 1.800.458.8407  
Canada : 1.800.667.8623  
[www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca)

© 2013 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Pour toute question sur ce produit :  
Services aux consommateurs Sunbeam des  
États-Unis : 1.800.458.8407  
Canada : 1.800.667.8623  
[www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca)

© 2013 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés.  
Importée et distribuée par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.