DÉLICES salton®

appareil à
chien chaud

Mode d'emploi

Modèle : HD1905

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Afin d'éviter les secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni autres pièces électriques dans l'eau ou tout autre liquide.
3. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé.
4. **NE PAS** utiliser cet appareil à l'extérieur.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable qui les guidera dans l'utilisation de l'appareil.
6. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants. Les jeunes enfants ne devraient pas jouer avec cet appareil.
7. Débrancher de la prise murale quand l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
8. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au manufacturier pour être examiné, réparé ou ajusté. Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être effectué par un représentant autorisé. Voir la Section « Garantie ».
9. Débrancher de la prise murale quand l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
10. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché dans une prise électrique.
11. Nettoyer toutes les pièces avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
12. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
13. Avant d'utiliser l'appareil, dérouler complètement le cordon d'alimentation et le garder loin des parties chaudes de l'appareil.
14. **NE PAS** laisser pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
15. **NE PAS** placer cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
16. Toujours faire fonctionner cet appareil sur une surface sèche et de niveau.
17. L'utilisation d'accessoires non suggérés par Salton peut comporter des dangers.

18. **NE PAS** utiliser cet appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
19. Mettre toutes les commandes à la position « Off » avant de retirer la fiche de la prise murale.
20. Une nourriture trop grosse ou des ustensiles de métal ne devraient pas être insérés dans l'appareil pour éviter un risque d'incendie ou de secousse électrique.
21. Pour éviter un risque d'incendie, ne pas couvrir l'appareil ni le mettre en contact avec des matières inflammables lorsqu'il est en fonction.
22. **NE PAS** essayer de retirer les chiens chauds ni les pains ni faire l'entretien de l'appareil lorsqu'il est branché.
23. **NE** faire cuire aucune autre nourriture dans l'appareil.
24. **NE PAS** laisser pendre le cordon à la portée d'un enfant. Disposer le cordon afin d'éviter qu'il soit tiré, qu'il provoque une chute ou un enchevêtrement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

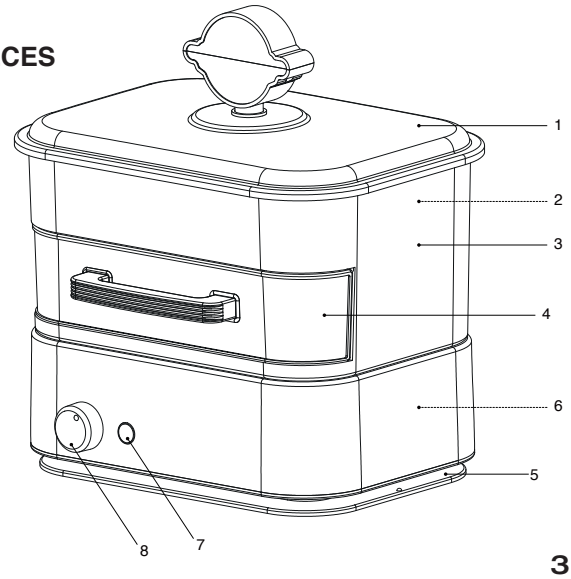
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FICHE POLARISEE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre), comme élément de sécurité. Cette fiche s'insère dans une prise polarisée que d'une façon. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne peut toujours être insérée, consulter un électricien compétent. Ne modifier la fiche d'aucune façon.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle
2. Grille de ventilation
3. Compartiment pour le pain
4. Compartiment pour les chiens chauds
5. Base
6. Élément chauffant
7. Voyant lumineux
8. Interrupteur



AVANT LE PREMIER USAGE

1. Lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour pouvoir y référer.
2. Retirer l'emballage, les étiquettes et autres.
3. Laver la grille de ventilation, les compartiments à pain et à chiens chauds et le couvercle dans une eau chaude, savonneuse. Rincer et bien sécher toutes les pièces avant de les assembler.
   IMPORTANT : NE JAMAIS IMMERGER LA BASE, L'ÉLÉMENT CHAUFFANT NI LE CORDON DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
4. S'assurer de placer l'appareil sur une surface stable, de niveau et résistante à la chaleur, à au moins 7 à 15 cm (3 à 6") des murs ou de surfaces inflammables.
   REMARQUE : Durant le premier usage il est possible qu'une légère fumée ou une odeur se dégage. C'est normal et ça devrait cesser après une utilisation ou deux. Ceci n'affecte pas la sécurité de l'appareil. S'assurer d'une bonne ventilation.

MODE D'EMPLOI

1. Installer l'appareil sur une surface plate, près d'une prise murale de 120 volts, dans un endroit bien aéré. Garder l'appareil à au moins de 7 à 15 cm (3 à 6") des murs et de surfaces inflammables.
2. Ajouter assez d'eau pour couvrir de façon uniforme l'élément chauffant dans la base de l'appareil. Environ ½ à 2/3 tasse (120 à 160 ml) d'eau.
   ASTUCE : Ajouter de l'eau chaude va réduire le temps requis pour chauffer l'appareil.
3. Mettre l'appareil en fonction et laisser chauffer de 3 à 5 minutes. L'eau commence à bouillir lorsque l'appareil est prêt.
4. Déposer les chiens chauds dans le compartiment approprié en laissant assez d'espace pour permettre à l'air/vapeur de circuler.
5. Fermer le compartiment à chiens chauds.
6. Installer la grille de ventilation à l'intérieur du compartiment à pains.
7. Déposer les pains sur la grille de ventilation.
   REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, déposer les pains de 30 à 60 secondes avant la fin de la cuisson.
8. Installer les deux compartiments sur la base.
9. Déposer le couvercle sur l'appareil.
10. Laisser cuire environ 5 à 7 minutes.
    ATTENTION : Les surfaces de cuisson, les parois et le dessus de cet appareil peuvent devenir très chauds. Éviter le contact avec ces surfaces en utilisant des mitaines isolantes.

REMARQUE : La cuisson des gros chiens chauds et des Bratwursts peut être plus longue. Ajuster la durée de cuisson en conséquence. Ne pas faire cuire de viande crue dans cet appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Mettre la commande à la position « Off » et débrancher le cordon de la prise murale.
2. Toujours nettoyer l'appareil après chaque usage. Ne retirer la grille de ventilation, le couvercle et les compartiments à chiens chauds et à pains qu'après avoir éteint l'appareil et que celui-ci soit complètement refroidi pour éviter les risques de brûlures.
3. Le couvercle, la grille de ventilation et les compartiments peuvent être lavés dans une eau chaude savonneuse. Assécher avec un linge doux. Ne jamais utiliser d'objets de métal, de tampons à récurer ni de nettoyants abrasifs – ils peuvent égratigner le plastique et les dessins de la base.
   NE JAMAIS IMMERGER LA BASE, L'ÉLÉMENT CHAUFFANT NI LE CORDON D'ALIMENTATION DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
4. Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle.
5. Bien assécher toutes les pièces avant de les réassembler ou de ranger l'appareil.

CONSEILS PRATIQUES

1. Certains revêtements de comptoir ou de table ne sont pas conçus pour subir une chaleur prolongée dégagée par certains appareils. Il est recommandé d'utiliser un coussin ou un sous-plat sous l'appareil pour empêcher d'endommager la surface du comptoir. Ne pas obstruer la ventilation.
2. S'assurer que l'élément chauffant soit couvert d'eau et qu'au moins un chien chaud et un petit pain soient dans l'appareil avant de le faire fonctionner.
3. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction.
4. Pour de meilleurs résultats, les chiens chauds et les pains devraient être à la température ambiante avant d'être cuits.
5. Certains chiens chauds et pains demandent une durée de cuisson plus longue. Ajuster la durée de cuisson en conséquence.
6. Installer les pains dans l'appareil 30 à 60 secondes avant la fin de la cuisson.

REMARQUE : NE PAS FAIRE CUIRE DE CHIENS CHAUDS SURGELÉS OU CRUS DANS CET APPAREIL.

RECETTES CLASSIQUES

Reuben Dog

4	chiens chauds
4	petits pains
½ tasse (125 ml)	choucroute
½ tasse (125 ml)	fromage suisse râpé
½ tasse (125 ml)	vinaigrette Thousand Islands

1. Faire cuire les chiens chauds et les pains dans l'appareil.
2. Une fois la cuisson terminée, placer les chiens chauds dans les pains.
3. Couvrir les chiens chauds, de façon uniforme, de choucroute, de fromage et de vinaigrette.

Chien chaud Macaroni/fromage

4	chiens chauds
½ tasse (125 ml)	chapelure Panko
1 c. à table (15 ml)	persil frais haché
1 c. à table (15 ml)	huile végétale
Pincée	sel Kasher et poivre noir
4	petits pains
1 tasse (250 ml)	macaroni/fromage préparé (commercial, surgelé ou fait maison

1. Préparer le macaroni/fromage selon les directions.
2. Faire cuire les chiens chauds et les pains dans l'appareil.
3. Une fois la cuisson terminée, placer les chiens chauds dans les pains.
4. Faire chauffer le four à 350°F. Sur une plaque avec rebord, mélanger la chapelure, le persil, l'huile et le sel et le poivre. Faire cuire jusqu'à ce que le tout soit doré, de 4 à 6 minutes.
5. Couvrir les chiens chauds avec le macaroni/fromage et la chapelure.

Bacon Dog

4	chiens chauds
4	petits pains
3 c. à table (45 ml)	moutarde
1/3 tasse (75 ml)	tranches de cornichons
4	tranches de bacon, émiettées

1. Faire cuire les chiens chauds et les pains dans l'appareil.
2. Une fois la cuisson terminée, placer les chiens chauds dans les pains.
3. Couvrir les chiens chauds de moutarde, de cornichons et de bacon.

Pizza Dog

4	chiens chauds
4	petits pains
½ tasse (125 ml)	sauce marinara
4 oz (113 g)	Mozzarella tranchée
¼ tasse (60 ml)	feuilles de basilic fraîches

1. Faire cuire les chiens chauds et les pains dans l'appareil.
2. Une fois la cuisson terminée, placer les chiens chauds dans les pains.
3. Couvrir les chiens chauds de sauce marinara et de Mozzarella. Faire griller jusqu'à ce que la Mozzarella ait fondu, 1 à 2 minutes. Couvrir de basilic.

Steak Dog

4	chiens chauds
4	petits pains
2	tomates italiennes
¼	oignon blanc, tranché finement
¼ tasse (60 ml)	sauce à steak

1. Faire cuire les chiens chauds et les pains dans l'appareil.
2. Une fois la cuisson terminée, placer les chiens chauds dans les pains.
3. Couvrir les chiens chauds avec les tomates, l'oignon et la sauce.

Tex-Mex Dog

4	chiens chauds
4	petits pains
1	avocat pelé et dénoyauté
1 c. à table (15 ml)	jus de limette frais
4	feuilles de laitue romaine
¼	petit oignon rouge, haché
¼ c. à thé (5 ml)	sel
¼ c. à thé (5 ml)	poivre
	sauce piquante

1. Faire cuire les chiens chauds et les pains dans l'appareil.
2. Une fois la cuisson terminée, placer les chiens chauds dans les pains.
3. Dans un bol de grandeur moyenne, écraser l'avocat avec le jus de limette; assaisonner avec le sel et le poivre.
4. Couvrir les chiens chauds de laitue, d'avocat et d'oignon. Arroser d'un filet de sauce piquante.

La longueur du cordon de l'appareil a été pensée en vue de réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chutes causés par ce dernier. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser, en respectant les consignes de sécurité qui s'imposent, une rallonge de la même intensité ou plus élevée que l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer et trébucher en s'y accrochant

GARANTIE LIMITÉE

La seule preuve d'achat acceptable est le reçu original

Salton Appliances (1985) Corp. garantit que cet appareil devrait être exempt de défectuosités, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de deux (2) ans, à partir de la date d'achat. Durant cette période de garantie, le produit défectueux sera réparé ou remplacé ou un remboursement sera effectué, à la seule discrétion de Salton Appliances (1985) Corp. . Tout remboursement à l'acheteur sera basé sur la valeur du produit et sur la période de garantie restante. Toute responsabilité se limite au prix d'achat. Cette garantie s'applique aux usages normaux et ne s'applique pas aux dommages subis durant le transport ou causés à la suite d'une modification faite au produit. La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, abus, négligence, usage commercial ou mauvais entretien. Elle ne couvre pas le verre cassé. Cette garantie n'est pas disponible aux détaillants et autres entreprises commerciales.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE EN VERTU DE LA GARANTIE :

Communiquez avec l'un des nombreux Centres de service affichés sur notre site Web à www.salton.com/customer-care

ou

Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le nous. Veuillez inclure :

- La preuve d'achat originale
- Le formulaire qui suit dûment rempli, accompagné de 12,50 $ pour frais de transport et de manutention – soit un chèque, un mandat ou une carte de crédit (Un chèque personnel retardera le retour de 2 à 3 semaines)

Pour plus de protection, nous vous suggérons d'utiliser un service de livraison assuré, avec la possibilité de suivre le cheminement de l'envoi.
Salton Appliances (1985) Corp. n'est pas responsable des dommages subis pendant le transport ou pour les colis non livrés.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Prov./État _____ Code postal/Zip _____

No. de tél./jour _____ Adresse courriel _____

Défectuosité du produit : _____

Mode de paiement : Chèque/Mandat ☐ Visa ☐ Master Card ☐

Nom du détenteur : _____ Valide jusqu'à : _____ No. CSV _____

No. de la carte : _____

Pour communiquer avec notre Service à la clientèle :

Salton Appliances (1985) Corp.
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Québec H9B 2J5
Canada

Téléphone : 514-685-3660 (poste 226)
Courriel : service@salton.com
Télécopieur : 514-685-8300
www.salton.com