

Waffle Baker	Gaufrier
Open Griddle	Plaque à frire
Sandwich Maker	Gril-sandwich
Grill Machine	Gril

TOTAL *Chef*

Koolatron®



4-in-1
Multipurpose
Grill
Gril
multifonction
4-en-1



Koolatron®

Koolatron U.S.A.
4330 Commerce Dr.
Batavia, New York
14021 U.S.A.
585-343-6695

Koolatron Canada
27 Catharine Ave.
Brantford, Ontario
N3T 1X5 CANADA
519-756-3950

Koolatron U.K.
1 Clipper Court Neptune Close
Medway Close Estate
Rochester Kent
ME2 4QR U.K.
44-1634-297-383

Owner's Manual
Manuel de l'utilisateur

Hello

This Koolatron appliance has been engineered and manufactured to give you dependable operation. Please carefully read this owner's manual before you start to operate your new **4-in-1 Grill**. It contains important information that you will need to become familiar with all of its features and to give you optimal performance and enjoyable cooking for years to come. Please keep this manual on file for future reference.

Important safeguards:

- 1) Read all instructions completely before using the appliance.
- 2) This appliance becomes hot when in use. Use caution to reduce the risk of injury.
- 3) Do not touch hot surfaces. Always use handles with care. Hot pads or mittens are recommended.
- 4) To reduce the risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord or plug in water or any other liquid. See instructions for cleaning.
- 5) This appliance is not for use by children.
- 6) Do not leave appliance unattended when plugged in.
- 7) When using this appliance, provide 4 to 6 inches of air space above, behind and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may be a problem.
- 8) Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before moving or cleaning your appliance.
- 9) To reduce the risk of fire or electrical shock, do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts.
- 10) Do not operate unless cooking plates are properly installed in both housings.
- 11) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a Koolatron Master Service Centre or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- 12) Do not use any attachments or accessories not recommended by Koolatron. The use of such items may be hazardous.
- 13) Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
- 14) Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or near easily flammable material.
- 15) Do not use outdoors or while standing in a damp area.
- 16) Do not use appliance for other than intended use.
- 17) Always allow the appliance to cool down completely before putting it away and never wind the cord around the appliance while it is still hot.
- 18) Never move the unit when it contains hot oil, liquids, or hot foods.

IMPORTANT: Always use oven mittens to protect hands when opening a hot cooking plate, as escaping steam heat may cause burning.

Garantie

Cet appareil KOOLATRON est garanti à l'acheteur au détail pendant un an à compter de sa date d'achat contre tous défauts de pièces et de fabrication.

CE QUE COUVRE LA GARANTIE

- Pièces de rechange et main d'œuvre.
- Frais d'expédition du produit réparé de Koolatron à l'adresse du client.

CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Les piles si elles sont jointes à l'appareil.
- L'utilisation commerciale ou industrielle de l'appareil.
- Tous dégâts causés par un abus, un accident, une mauvaise utilisation ou une négligence.
- Frais d'expédition de l'appareil ou de la pièce du client à Koolatron.

GARANTIES IMPLICITES

Toutes garanties implicites, y compris celle de qualité marchande, se limitent également à un an à compter de la date d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

Inscrivez-vous en ligne à www.koolatron.com ou conservez le reçu de caisse daté d'origine avec ce manuel.

PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE ET PROCÉDURES DE RÉPARATION

Si vous avez un problème avec votre **Gril multifonction 4-en-1 KOOLATRON** ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez téléphoner aux numéros suivants pour assistance :

Amérique du Nord
1-800-265-8456

Europe
44-1634-297-383

Les conseillers du service après-vente vous indiqueront la meilleure marche à suivre. Koolatron dispose de centres principaux de réparations à ces adresses :

Koolatron U.S.A.
4330 Commerce Dr.
Batavia, New York
14021 U.S.A.
585-343-6695

Koolatron Canada
27 Catharine Ave.
Brantford, Ontario
N3T 1X5 CANADA
519-756-3950

Koolatron Royaume-Uni
1 Clipper Court Neptune Close
Medway Close Estate
Rochester Kent
ME2 4QR U.K.
44-1634-297-383

Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un centre principal de réparations Koolatron. Les réparations hors période de garantie peuvent s'effectuer dans un centre principal Koolatron ou chez un réparateur agréé. Liste complète des centres de réparation sur demande écrite. Le reçu de caisse est exigé pour établir la validité de la garantie.

Temps de cuisson et recettes

GAUFRIER

Mélange pour gaufres classiques

1 tasse de farine
3 c. à thé de levure chimique
1/4 de c. à thé de sel
1 c. à table de sucre
2 ou 3 œufs (séparés)
1 tasse de lait
4 c. à table d'huile

Mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre. Battre les blancs d'œufs en neige séparément jusqu'à l'obtention d'une mousse épaisse. Ajouter le lait et les jaunes d'œufs au mélange farineux. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Incorporer les blancs battus en neige. Verser environ 3/4 de tasse de pâte au centre de la plaque de cuisson. Laisser cuire de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que la gaufre soit bien dorée. Recette pour 8 à 10 gaufres.

Gaufres/Crêpes : Les mélanges de pâte à crêpe et de pâte à gaufre du commerce sont également acceptables. Ils permettent de préparer la pâte en près de 5 minutes. Les crêpes et gaufres faites maison nécessitent quelques minutes de plus de préparation.

GRIL-SANDWICH

Sandwiches classiques au fromage ou à la viande

Pour préparer un sandwich à l'aide du **Gril 4-en-1**, il suffit de beurrer légèrement deux tartines par sandwich. Placer l'une des tranches de pain, face beurrée contre la plaque à sandwich du bas. Garnir de fromage et/ou de la viande de votre choix. Disposer par-dessus l'autre tranche de pain, face beurrée dirigée vers le haut. Répéter l'opération pour le second sandwich. Refermer et verrouiller le couvercle. Laisser cuire de 3 à 5 minutes ou le temps désiré. La garniture du sandwich sera très chaude et il est conseillé d'attendre qu'elle refroidisse un peu avant de le manger.

GRIL

ARTICLE	TAILLE	MINUTES
Steak	Approx. 85 g (3 oz)	2 à 10 ou le temps désiré
Burgers	Approx. 85 g (3 oz)	2 à 10 ou le temps désiré
Saucisses de Francfort	Normales	3 à 6
Filets de poitrine de poulet	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur	4 à 8
Côtelette de longe de porc	1,25 à 2,5 cm (1/2 à 1 po) d'épaisseur	4 à 12
Poisson	Normal	2 à 8
Crevettes	Toutes variétés	2 à 8

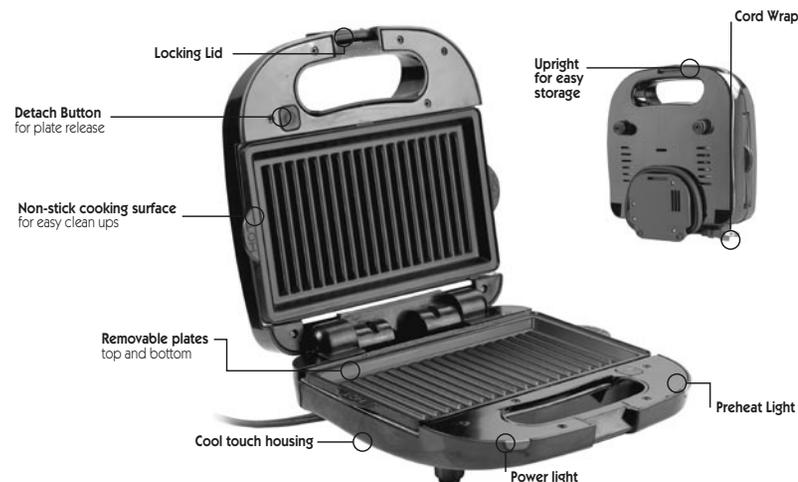
PLAQUE À FRIRE

ARTICLE	MINUTES	SUGGESTIONS DE CUISSON
Œufs	3 à 5	Beurrer ou huiler les surfaces de cuisson si désiré.
Pain perdu	5 à 10	Beurrer ou huiler les surfaces de cuisson. Retourner lorsque la couleur est dorée.
Bacon	8 à 15	Cuire et retourner.

Consumer safety information:

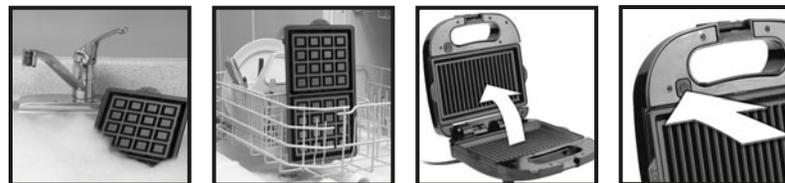
Electrical cord

A short power cord is provided to reduce the hazards of becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Using an extension cord is not recommended. If an extension cord is used it must be a VDE Listed Cord of an equal or greater rating than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so it will not drape over countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be of the same type. Do not leave this appliance unattended while in use.



Instructions for use:

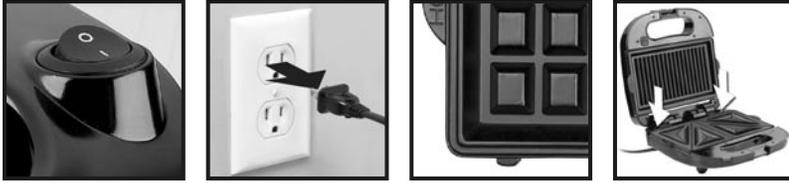
Before using your appliance



- 1) Cooking plates should be washed in warm soapy water, rinsed, and dried thoroughly before using.
- 2) You may also wash them in your dishwasher, as all cooking plates are totally dishwasher safe.
- 2) To remove or change cooking plates, place unit in the open position.
- 3) Press the plate release button. This will release the plate for removal and lift the plate up and out.

CAUTION: Never place appliance housing or cord in water or any other liquid. To reduce the risk of fire or electrical shock, never operate unit unless cooking plates are securely snapped in place.

Inserting the cooking plates



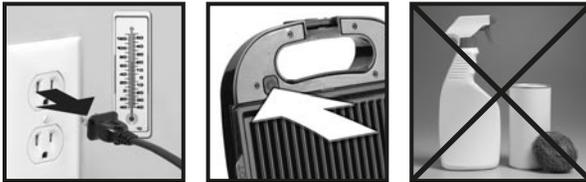
- 1) Plug in, then put power switch in "1" position before using your appliance. When not in use put power switch in "0" position before unplugging from outlet.
- 2) Make sure your **4-in-1 Grill** is unplugged when inserting or removing desired cooking plates.
- 3) To insert desired cooking plates, insert tabs on cooking plate into slots on unit.
- 4) Push down and snap the other side of the cooking plate into place. Repeat the same for second cooking plate.

Cooking



- 1) Make sure your **4-in-1 Grill** is unplugged. Select desired cooking plates. (see previous page and above for inserting and removing cooking plates).
- 2) Let the appliance preheat until the indicator light goes out, about five minutes.
- 3) Now you're ready to use your **4-in-1 Grill** as a waffle baker, sandwich maker, grill or griddle! You can lightly oil your cooking plates before using. When cooking is completed, unplug and let the unit cool down before removing or cleaning cooking plates.

Care and cleaning



WARNING: To reduce the risk of burns to hands and fingers, always allow the unit to cool down before removing cooking plates.

- 1) Make sure unit is unplugged and has cooled down.
- 2) Press release button to remove cooking plates. Wash plates in warm soapy water, and dry. You may also place them in your dishwasher.
- 3) If grease has dripped into the area under the cooking plates, clean with a damp cloth, and dry. Never use abrasive pads or cleaners on cooking plates or any other part of your **4-in-1 Grill**.

Insertion des plaques de cuisson



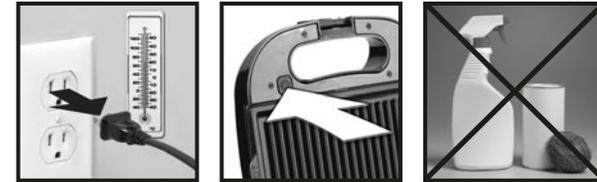
- 1) Brancher puis placer le commutateur sur la position «1» avant d'utiliser l'appareil. Lorsque l'appareil n'est plus utilisé, tourner le commutateur en position «0» avant de débrancher.
- 2) S'assurer que le **Grill 4-en-1** est débranché lors de l'insertion ou du retrait des plaques de cuisson.
- 3) Pour insérer une plaque de cuisson, brancher ses fiches dans les fentes de l'appareil.
- 4) Appuyer sur l'autre côté de la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle s'emboîte. Répéter l'opération pour la seconde plaque.

Cuisson



- 1) S'assurer que le **Grill 4-en-1** est débranché. Sélectionner les plaques de cuisson voulues. (Pour insérer ou retirer les plaques de cuisson, voir à la page précédente ou ci-dessus.)
- 2) Laisser préchauffer l'appareil jusqu'à ce que le voyant s'éteigne, pendant environ cinq minutes.
- 3) Le **Grill 4-en-1** est maintenant prêt à être utilisé comme gaufrier, gril-sandwich, gril ou plaque à frire! On peut légèrement huiler les plaques de cuisson au préalable. À la fin de la cuisson, débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de retirer les plaques et de les nettoyer.

Entretien et nettoyage



MISE EN GARDE : Pour réduire les risques de brûlures aux mains et aux doigts, toujours laisser refroidir l'appareil avant d'en retirer les plaques de cuisson.

- 1) S'assurer que le Grill 4-en-1 est débranché et qu'il a refroidi.
- 2) Appuyer sur le bouton de déblocage des plaques pour les déloger. Nettoyer les plaques à l'eau savonneuse tiède, puis sécher. Elles peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle.
- 3) Si de la graisse est venue se loger entre les plaques, nettoyer à l'aide d'un chiffon humide puis sécher. Ne jamais utiliser de tampon ni de nettoyant abrasif sur les plaques ni sur aucune autre pièce du **Grill 4-en-1**.

Informations sur la sécurité du consommateur

Cordon électrique

L'appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter les risques d'emmêlement ou de chutes souvent associés aux longs cordons. L'usage d'une rallonge électrique est déconseillé. Si toutefois une rallonge électrique est utilisée, celle-ci doit être de type VDE et de calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil. Veiller à ne pas laisser pendre la rallonge par-dessus un comptoir ou une table; celle-ci pourrait être saisie par un enfant ou provoquer une chute. Si l'appareil est relié à la terre, la rallonge électrique doit être de même type. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.



Mode d'emploi

Avant d'utiliser l'appareil



- 1) Nettoyer les plaques de cuisson à l'eau savonneuse tiède, puis les rincer et les sécher à fond avant de les utiliser.
- 2) Il est possible de les laver au lave-vaisselle car toutes les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle sans danger.
- 2) Pour retirer ou changer les plaques de cuisson, placer l'appareil en position ouverte/à plat.
- 3) Appuyer sur le bouton de déblocage des plaques. Soulever ensuite les plaques une par une et les sortir de l'appareil.

ATTENTION : Ne jamais immerger le boîtier de l'appareil ni son cordon électrique dans de l'eau ni quelque autre liquide. Afin de réduire les risques d'incendie ou d'électrocution, ne jamais faire fonctionner l'appareil si les plaques de cuisson ne sont pas bien emboîtées.

Cooking times and recipes

WAFFLE BAKER

Basic Waffle Mix:

- 1 cup Flour
- 3 teaspoons Baking Powder
- 1 /4 teaspoon Salt
- 1 tablespoon Sugar
- 2-3 Eggs (separated)
- 1 cup Milk
- 4 tablespoons Oil

Whisk together flour, baking powder, salt, and sugar. Beat egg whites separately until stiff. Add milk and egg yolks to flour mixture. Stir mixture until smooth. Add oil to mixture and mix well. Fold egg white into mixture. Pour about 3/4 cup of batter into the middle of the cooking plate. Cook for 5 to 7 minutes, or until golden brown in color. Makes 8 to 10 waffles.

Waffles/pancakes: You may use packaged waffle and pancake mixes. These should be done in about 5 minutes. Home made waffles or pancakes will take a few minutes more.

SANDWICH MAKER

Basic Cheese or Meat Sandwich Pockets:

To make a sandwich on your **4-in-1 Grill**, just lightly butter two slices of bread for each pocket. Place buttered side down on bottom sandwich plate. Fill with cheese and/or meat of your choice. Lay second piece of bread, buttered side up. Repeat for second sandwich. Close and lock lid. Cook about 3 to 5 minutes or until desired. Be careful the filling in your sandwich will be very hot; you may want to let it cool before eating it.

GRILL

FOOD	SIZE	MINUTES
Steak	approx. 3 oz.	2 to 10 to desired
Burgers	approx. 3 oz. patties	2 to 10 to desired
Frankfurters	standard	3 to 6
Chicken Breast Fillets	1/2 inch thick	4 to 8
Pork Loin Chop	1/2 to 1 inch thick	4 to 12
Fish	standard	2 to 8
Shrimp	any	2 to 8

GRIDDLE

FOOD	MINUTES	COOKING SUGGESTIONS
Eggs	3 to 5	Use butter or oil on cooking surfaces if desired.
French Toast	5 to 10	Use butter or oil on cooking surfaces. Turn when golden brown.
Bacon	8 to 15	Cook and turn.

Warranty

This KOOLATRON product is warranted to the retail consumer for 1 year from date of retail purchase, against defects in material and workmanship.

WHAT IS COVERED:

- Replacement parts and labour.
- Transportation charges to customer for the repaired product.

WHAT IS NOT COVERED:

- Batteries if included in product.
- Commercial or industrial use of this product.
- Damage caused by abuse, accident, misuse, or neglect.
- Transportation of the unit or component from the customer to Koolatron.

IMPLIED WARRANTIES:

Any implied warranties, including the implied warranty of merchantability are also limited to duration of 1 year from the date of retail purchase.

WARRANTY REGISTRATION:

Register on-line at www.koolatron.com or keep the original, dated, sales receipt with this manual.

A Koolatron Master Service Centre must perform all warranty work. Service after warranty may be obtained at a Master Service Centre or at an authorized service dealer. A complete listing will be mailed on request. Purchase Receipt is required to establish warranty eligibility.

WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE:

If you have a problem with your **KOOLATRON 4 in 1 Multipurpose Grill**, or you require replacement parts, please telephone the following numbers for assistance:

North America
1-800-265-8456

Europe
44-1634-297-383

The Service Advisors will advise you on the best course of action. Koolatron has Master Service Centres at these locations:

Koolatron U.S.A.
4330 Commerce Dr.
Batavia, New York
14021 U.S.A.
585-343-6695

Koolatron Canada
27 Catharine Ave.
Brantford, Ontario
N3T 1X5 CANADA
519-756-3950

Koolatron U.K.
1 Clipper Court Neptune Close
Medway Close Estate
Rochester Kent
ME2 4QR U.K.
44-1634-297-383

Bonjour

Cet appareil Koolatron a été mis au point et fabriqué afin de fonctionner de manière fiable. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de commencer à utiliser votre nouveau **Gril 4-en-1**. Vous y trouverez d'importants renseignements qui vous aideront à mieux connaître toutes les particularités de l'appareil et à profiter d'un fonctionnement optimal et agréable pour de nombreuses années à venir. Veuillez conserver ce manuel en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Mises en garde importantes

- 1) Lire entièrement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- 2) Cet appareil chauffe lorsqu'il est en marche. L'utiliser avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- 3) Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours manipuler les poignées avec soin. L'usage de maniques est recommandé.
- 4) Pour réduire le risque d'électrocution, ne pas plonger l'appareil, le cordon ni la prise dans de l'eau ou quelque autre liquide. Voir le mode de nettoyage.
- 5) Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
- 6) Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance une fois branché.
- 7) Lors de l'utilisation de cet appareil, prévoir un espace libre de 10 à 15 cm (4 à 6 po) au-dessus, à l'arrière et des deux côtés de l'appareil pour que l'air puisse circuler. Ne pas l'utiliser sur des surfaces ne supportant pas bien la chaleur.
- 8) Débrancher la fiche entre chaque utilisation et avant de nettoyer l'appareil. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer des éléments et avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- 9) Pour réduire les risques d'incendie et d'électrocution, ne pas nettoyer l'appareil à l'aide de tampons métalliques à récurer. De fines parcelles risquent de se détacher du tampon et d'entrer en contact avec des pièces électriques.
- 10) Ne pas allumer l'appareil si les plaques de cuisson ne sont pas parfaitement emboîtées dans leurs deux emplacements.
- 11) Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un centre de réparations Koolatron ou une personne dotée des mêmes qualifications en vue d'éviter tout danger.
- 12) Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par Koolatron; ceux-ci peuvent présenter des risques de danger.
- 13) Ne pas laisser pendre le cordon au bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- 14) Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou à proximité d'un tel brûleur, ni à l'intérieur d'un four chaud ou à proximité de matériaux facilement inflammables.
- 15) Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ni à un endroit où l'utilisateur se trouve sur un sol humide.
- 16) N'utiliser l'appareil que selon son usage prévu.
- 17) Toujours laisser l'appareil se refroidir complètement avant de le ranger et ne jamais enrouler le cordon tout autour de l'appareil si celui-ci est encore chaud.
- 18) Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude, des liquides chauds ou des aliments chauds.

IMPORTANT : Toujours utiliser des mitaines pour se protéger les mains lors de l'ouverture d'une plaque de cuisson chaude, car la vapeur qui s'échappe peut brûler.