



QUESADILLA MAKER

TS-120



Operating and Safety Instructions

-FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY -

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING - To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury and property damage please note the following:

- This product is not intended for use by children. Keep the product out of the reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this appliance near children.
- Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool before assembling, disassembling, relocating, or cleaning it.
- Do not leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- Do not immerse the Appliance, Power Cord, or Plug of this product in or expose the Power Cord or Plug to water or other liquids.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs when handling product. Use protective oven mitts or gloves when removing the Lid or handling hot containers to avoid burns or personal injury.
- Take proper precautions to prevent burns, fire, or personal or property damage as this appliance generates heat and steam during use.
- Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer. Attachments, when furnished, may become hot during use. Allow any attachments to cool before handling them.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
- Use extreme caution when moving an appliance containing hot food, water, or other liquids.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Use appliance on a table or flat surface.
- Keep the product away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not plug or unplug the product from the electrical outlet with a wet hand.
- This product is intended solely for non-commercial, non-industrial, household use in cooking of food for human consumption; do not use the product outdoors or for any other purpose.
- Do not operate the product empty or overheat the appliance.
- Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled. Do not allow cord to touch hot surfaces.

- Do not operate the product if it has a damaged or cut Power Cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or if the Motor Housing is dropped in or exposed to water.
- This product has no user-serviceable parts.
- Do not attempt to examine or repair this product yourself. Only qualified service personnel should perform any servicing; take the product to the appliance repair shop of your choice for inspection and repair.
- Do not put any stress on the power cord where it connects to the product, as the power cord could fray and break.
- Unplug the appliance and allow it to cool before cleaning, assembling or disassembling.
- This item does not have an “OFF” feature. To shut off please disconnect from power supply.

SPECIAL INSTRUCTIONS:

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:

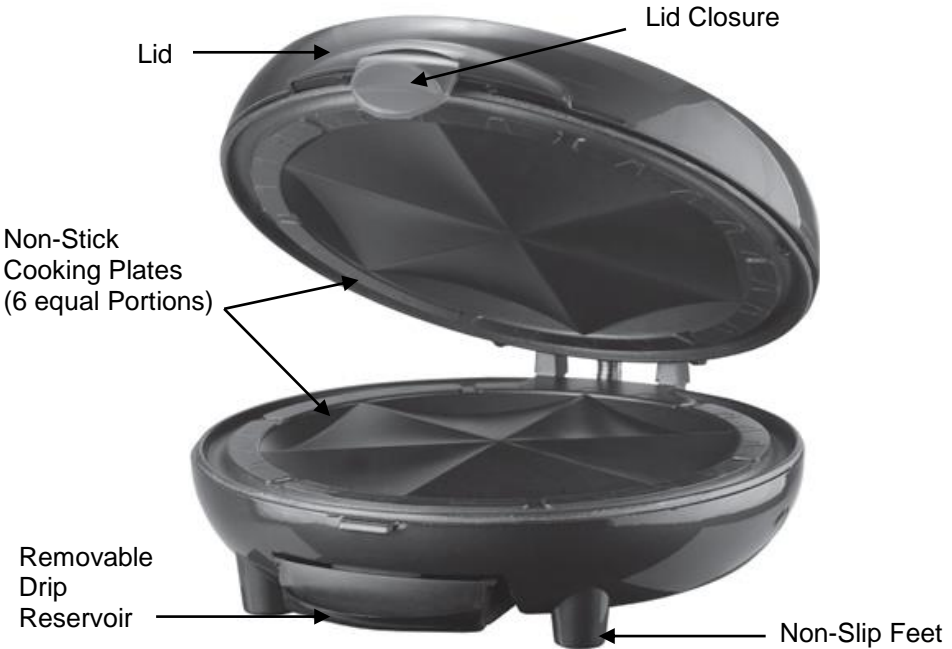
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product;
- If the product is of a 3-prong grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.

WARNING: This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.



**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE**

Parts:



Before First Use

IMPORTANT: Please check all packaging material carefully before discarding as there may be accessory parts contained within the packaging material.

WARNING: Do not place any part of the product in a dishwasher.

1. To remove dust particles wipe surfaces of the appliance while it is unplugged. Wipe the Non-Stick Cooking plates with a damp cloth and dry using a towel.
2. Plug the appliance into a standard 120-volt AC electrical outlet, and allow about 5 minutes to Preheat.
3. The Power Indicator will go off to indicate it is in use. Once the light turns off and the Green Ready light turns on (usually about 6-8 minutes) the appliance is ready for use.

Attention: First use may cause a slight odor or small smoking upon heating, it is normal. This is a result of the heating element chemical reaction. It quickly goes away.

Using Your Quesadilla Maker:

WARNING: Handle and Parts may become hot during Preheat/Cooking process, please use an oven-mitt for protection.

Make your favorite Quesadillas anytime!

1. You can choose to lightly coat your Quesadilla Maker with some vegetable oil using a pastry brush. Please note this is not necessary as the plates have a Non-Stick Finish.

2. Prepare your favorite quesadillas without overfilling, if using cheese remember it will melt evenly through the Quesadilla. Please refer to the *Recipes* section of this Manual for great and quick ideas.

3. Make sure the Drip Tray is in place before adding Quesadillas.

4. Carefully add your Quesadilla to the Bottom Non-Stick Cooking Plate without touching hot surfaces. Close the Top Lid down and latch the Lid Closure to the bottom unit.

Note: Steam may escape during use, take the necessary precautions to prevent possible burns and damage to property.

5. Allow the quesadilla to cook for 3-5 minutes. Once the Quesadilla has cooked, carefully open the Top Lid using an Oven Mitt and remove the Quesadilla using a Wooden or Plastic spatula.

Warning: Do not use Metal utensils to remove Quesadillas as they may damage the Non-Stick coating. Only Wooden/ Plastic utensils may be used.

6. The Quesadilla should be toasty and portioned into 6 equal parts to make serving easy. Just slice portions all the way through and serve with your favorite sides.

7. If you are using the appliance for more than one Quesadilla, allow the Quesadilla maker to reheat for 2 minutes before adding the next Quesadilla.

8. Unplug the appliance from the electric outlet.

WARNING: Always unplug the product from the electrical outlet when it is not in use or will be left unattended.

9. Allow the appliance to cool completely before cleaning or storing.

Cleaning Your Quesadilla Maker:

WARNING: Always unplug the product and allow it to cool completely before cleaning or storing it.

NOTICE: Never immerse any part of this appliance. Only Drip Tray Reservoir can be cleaned using running water.

Cleaning is very easy!

1. Make sure the appliance has cooled. Use a soft damp cloth to wipe the Top and Bottom cooking plates. Any food particles should easily remove from Non-Stick coating.

2. Anything gathered in the drip Reservoir can be trashed. ONLY the Drip Tray Reservoir can be cleaned with soapy sponge and running water. Dry and return to its place.

3. Using a soft dry cloth, dry the plates and store.

Recipes:

-Quesadillas can be made for Breakfast, Lunch and Dinner!

-Add your favorite meats and veggies.

-You can serve our Savory Quesadillas with Guacamole, Sour Cream, Chunky Salsa, Salads or serve them with Soups for an added bonus.

Enjoy the Possibilities!

	Ingredients :	Instructions:
Breakfast Quesadilla	2 -8" Whole Wheat Tortillas 1 or 2 scrambled cooked eggs ½ Cup of Monterey Jack Cheese ¼ Cup Ham cut into small pieces.	Assemble your Quesadilla by laying the first Tortilla add half of grated cheese leaving a ½ inch space from border. Add your Eggs and meat and top with the remaining cheese. Add top Tortilla place on your Quesadilla Maker. Cook for 3-5 Minutes or Until edges are golden brown and cheese has melted.
Bean and Cheese Quesadilla	2 – 8" Flour or Wheat Tortillas 2 Tablespoons Refried Beans ½ Cup Grated Cheddar Cheese 1 Tablespoon Minced Onion 1 Tablespoon Chopped Cilantro	Evenly spread Refried Beans on the first Tortilla, leaving ½ inch space from the border. Add even layer of Cheese, Minced Onion and Chopped Cilantro. Add one more layer of cheese and top with the second Tortilla. Place on your Quesadilla Maker. Cook for 3-5 Minutes or Until edges are golden brown and cheese has melted.
Spicy Chicken Quesadilla <i>*Note: You can substitute Chicken with Shrimp</i>	2 – 8" Flour or Wheat Tortillas ½ Cup Cream Cheese ½ Cup Grated Monterey Jack Cheese 2 Tablespoons finely chopped Jalapenos 1 Cup Cooked and Shredded Chicken Breast.	In a small bowl Combine the Cream Cheese, half of the Monterey Jack and Chopped Jalapeno. Evenly spread 2 Tablespoons of mixture on first Tortilla leaving ½ inch space from boarder. Add even layer of Shredded Chicken and top with the remaining Monterrey Jack Cheese and Top Tortilla. Place on your Quesadilla Maker. Cook for 3-5 Minutes or Until edges are golden brown and cheese has melted.
Chocolate Banana Quesadilla	2 – 8" Flour or Wheat Tortillas 1 Banana Thinly Sliced ¼ Cup Semisweet Chocolate Chips ½ Tablespoon Brown Sugar ¼ Teaspoon Cinnamon	Evenly add Banana slices to the first Tortilla. Add a small amount of Chocolate chips to the top of bananas. Sprinkle Brown Sugar and Cinnamon over and Cover with second Tortilla. Cook until Golden and serve with Whipped Cream or Vanilla Ice Cream.

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

FOR ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE, WHEN THIS APPLIANCE IS OPERATED AND MAINTAINED PER INSTRUCTIONS FURNISHED WITH THE PRODUCT, BRENTWOOD APPLIANCES, INC. WILL REPLACE THE PRODUCT WITH AN EQUIVALENT UNIT OR A NEW UNIT, SOLELY AT OUR OPTION.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND TROUBLESHOOTING INFORMATION:

Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

BRENTWOOD will not pay for:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by Brentwood Appliances.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Service or warranty support for units located and/or operated outside the United States.

NO WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY FOR A PURPOSE, OTHER THAN THOSE EXPRESSLY DESCRIBED ABOVE SHALL APPLY. MANUFACTURER FURTHER DISCLAIMS ALL WARRANTIES AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIOD STATED ABOVE. NO OTHER EXPRESS PRODUCTS SHALL BE BINDING ON BRENTWOOD APPLIANCES, INC. REPAIR OR REPLACEMENT IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CONSUMER. BRENTWOOD APPLIANCES, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT. NOT WITHSTANDING THE FOREGOING CONSUMERS RECOVERY AGAINST BRENTWOOD SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY BRENTWOOD. THIS WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL CONSUMER WHO PURCHASED THE PRODUCT AND IS NOT TRANSFERABLE.

Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage or allow limitations on warranties, so limitation or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights that vary from state to province. **Outside the 50 United States, this warranty does not apply. Contact your authorized Brentwood Dealer to determine if another warranty applies.**

Keep this Warranty and your sales slip together for future references. You must provide proof of purchase for in-warranty service.

Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and number label / plate.

CUSTOMER RECORD

Date of Purchase _____ Store/Dealer _____
Model No.: _____ Serial No.: _____



MAQUINA PARA QUESADILLA

TS-120



Instrucciones de Operación y Seguridad

-SOLO PARA USO DOMESTICO -

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- Este producto no está destinado para su uso por los niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Precaución adicional es necesario cuando se utiliza este aparato cerca de niños.
- Asegúrese siempre de que el producto está desenchufado de la toma de corriente y se deja enfriar antes de montar, desmontar, trasladar o limpiar.
- No deje el producto desatendido mientras está en uso. Siempre desenchufe el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso.
- No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe de este producto ni exponga el cable o el enchufe al agua u otros líquidos.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas al manipular el producto. Use guantes protectores o guantes de horno al retirar la tapa o el manejo de contenedores calientes para evitar quemaduras o lesiones personales.
- Tome las debidas precauciones para evitar quemaduras, incendios o daños personales o materiales como este aparato genera calor y vapor de agua durante el uso.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto. Adjuntos, cuando amueblada, pueden calentarse durante el uso. Permita que los productos se enfríen antes de manipularlos.
- No coloque electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, en un horno caliente, u otras superficies calientes.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contiene alimentos, agua u otros líquidos.
- Utilice el producto en un área bien ventilada. Mantenga por lo menos 4-6 pulgadas de espacio en todos los lados del producto para permitir la circulación de aire adecuada.
- Utilizar aparato sobre una mesa o superficie plana.
- Mantenga el producto lejos de cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina, u otros materiales inflamables.
- No enchufe ni desenchufe el producto de la toma de corriente con las manos mojadas.
- Este producto está destinado exclusivamente para el uso no comercial, no industrial, hogar de cocción de los alimentos para el consumo humano, no use el producto en exteriores o para cualquier otro propósito.

- No utilice el producto vacío.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador donde se puede tropezar con él ni tirar. No permita que el cable toque superficies calientes.
- No utilice el producto si tiene un cable de alimentación dañado o cortado o el enchufe, si los cables están expuestos , en caso de mal funcionamiento , si se ha caído o dañado, o si la armadura del motor se ha caído o este expuestos al agua .
- Este producto no tiene piezas que el usuario pueda reparar.
- No trate de examinar o reparar este producto usted mismo. Sólo el personal de servicio cualificado realice reparaciones, lleve el producto a la tienda de reparación de electrodomésticos de su elección para su inspección y reparación.
- No ponga presión sobre el cable de alimentación que se conecta al producto, ya que el cable de alimentación podría desgastarse y se rompa.
- Para apagar el aparato retire el enchufe de la toma de corriente ya que no incluye un botón de apagado.

INSTRUCCIONES ESPECIALES:

Un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si se debe utilizar:

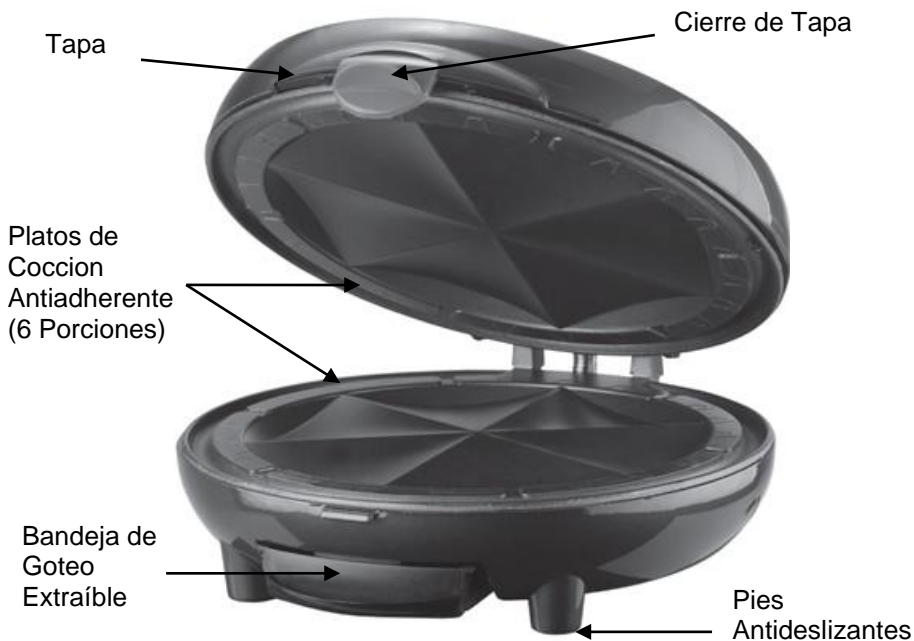
- El voltaje eléctrico debe ser al menos tan grande como la del producto
- Si el producto es de un tipo de conexión a tierra de 3 patas , el cable de extensión debe ser un cable de toma de tierra de 3 hilos
- Organice el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde alguien se pueda tropezar con él ni tirar.

ADVERTENCIA: Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad . El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente , intente invertir el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No utilice nunca el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.



**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
COMO REFERENCIA**

Partes:



Antes Del Primer Uso:

IMPORTANTE: Por favor revise todo el material de empaque con cuidado antes de tirar a la basura. Puede haber partes para su aparato contenidas en el material de empaque.

ADVERTENCIA: Solo la Bandeja de Goteo puede ser lavada en lavavajillas. No coloque ninguna otra parte del producto en el lavavajillas.

1. Para retirar las partículas de polvo, limpie los platos de cocción con un paño húmedo y seque con una toalla.
2. Enchufe el aparato a una toma de corriente de 120 vatios.
3. Precaliente el aparato por 5 minutos.
4. El indicador de encendido se prende para indicar que el aparato esta en uso. Ya que la luz se apague y la luz verde de listo se enciende (por lo general después de 6-8 minutos) el aparato está listo para cocción.

Atención: El primer uso puede causar un ligero olor o pequeño humo una vez se empiece a calentar. *Esto es el resultado de la reacción química del elemento de calentamiento. Rápidamente se va.*

Como Usar su Maquina para Quesadillas:

ADVERTENCIA: Partes y Aparato pueden calentarse durante el precalentamiento y proceso de cocción. Por favor utilice guante de protección.

Cocine su Quesadillas favoritas en cualquier momento!

1. Puede cubrir ligeramente su Máquina para Quesadillas con un poco de aceite vegetal utilizando una brocha de pastelería. No es necesario ya que los platos son Antiadherente.
2. Prepare sus quesadillas favoritas sin llenar demasiado. Si esta utiliza queso recuerde que se derrite de manera uniforme. Si ocupa recetas vaya a la parte de este manual titulado "RECETAS".
3. Asegúrese que la bandeja de goteo está en su lugar antes de añadir Quesadillas a la Maquina.
4. Anadir con cuidado su Quesadilla a su Maquina sin tocar las superficies calientes y cierre la tapa. El vapor puede escapar durante su uso, tome las precauciones necesarias para evitar posibles quemaduras y danos a propiedad.
5. Deje la Quesadilla cocinar durante 3-5 minutos. Una vez la Quesadilla ha cocinado, abra la tapa cuidadosamente usando un guante de horno. Retire la quesadilla con espátula de madera o plástico.

ADVERTENCIA: No utilice utensilios de metal para voltear tortillas / Pan Plano ya que pueden dañar el plato antiadherente. Sólo use utensilios de madera.

6. Su Quesadilla debe estar tostada y en 6 porciones iguales para hacer servir fácil. Simplemente use un cuchillo para cortar las partes y ya está listo para comer.
7. Si desea cocinar otra Quesadilla deje que se precaliente de nuevo otro 2 minutos antes de hacer la segunda Quesadilla.
8. Desconecte el aparato de la toma de corriente ya que no tiene botón de apagado.
ADVERTENCIA: Desconecte siempre el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso o se deja desatendido.
9. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.

Limpeza de su Maquina para Quesadillas:

ADVERTENCIA: Desconecte siempre el producto y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla o almacenarla.

NOTICE: Nunca sumerja este aparato. Sola la Bandeja de goteo puede lavarse en agua o lavavajillas.

La limpieza es muy fácil!

1. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado. Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la parte superior y las placas de cocción inferiores.
2. Tire lo que se acumuló en la bandeja de goteo. Solo la bandeja de goteo puede ser lavado en agua y jabón o lavavajillas. Seque bien y ponga en su lugar.
3. Con un paño suave y seco, secar los platos y alce.

Recetas y Consejos:

Consejos:

- Quesadillas son ideales para desayuno, lonche o cena.
- Agregue sus cares o verduras favoritas
- Puede servir nuestras quesadillas con Guacamole, Crema, Salsa, o Ensaladas. Al lado de sopas o platos. Disfrute las posibilidades!

	Se Ocupa	Instrucciones:
Quesadilla de Desayuno	2 -8" Tortillas 1 o 2 Huevos Revueltos Cocidos ½ Taza de Queso Monterey Jack ¼ Taza Jamón cortado en pedazos	Coloque su primera tortilla y agregue queso rallado dejando un espacio de ½ pulgada del borde. Anadir los huevos y carne y cubre con el queso restante. Tape con la segunda Tortilla. Cocine por 3-5 minutos hasta que los bordes estén dorados y el queso derretido.
Quesadilla de Frijoles y Queso	2 – 8" Tortillas 2 Cucharada Frijoles Fritos ½ Taza Queso Cheddar 1 Cucharada Cebolla Picada 1 Cucharada Cilantro Picado	Agregue Frijoles fritos a la primera tortilla, dejando ½ pulgada de espacio del borde. Anadir capa de queso, cebolla, cilantro y cubra con segunda tortilla. Coloque en su Máquina de Quesadilla y Cocine 3-5 minutos.
Quesadilla Picante de Pollo <i>*Nota: Puede sustituir Pollo con Camarones</i>	2 – 8" Tortillas ½ Taza Queso Crema ½ Taza Queso Monterey 2 Cucharadas Jalapeño picado 1 Taza Pollo cocinado y desmenuzado.	En un plato mezcle el queso crema, la mitad de queso Jack y Jalapeno. Coloque encima de la primera Tortilla dejando ½ pulgada de espacio del borde. Anadir una capa de Pollo y cubra con el resto de queso Jack. Cocine 3-5 minutos o hasta que los bordes estén dorados.
Quesadilla de Chocolate y Banana.	2 – 8" Tortillas 1 Banana cortada delgado ¼ Taza pedacitos de Chocolate ½ Cucharada Azúcar Morena ¼ Cucharadita Canela	Encima de la primera Tortilla agregue un capa de banana y pedazos de chocolate poquita azúcar y canela. Cubra con la segunda tortilla cocine 2 minutos. Sirva con crema batida o nieve.

MACHINE À QUESADILLA
TS-120



Consignes de Sécurité et de fonctionnement
-POUR USAGE DOMESTIQUE
INTÉRIEUR SEULMENT -

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces précautions de base, surtout en présence d'enfants.



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

▲ AVERTISSEMENT- Afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou de dommages matériels, veuillez noter ce qui suit:

- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux. Redoublez de prudence lorsque vous utilisez cet appareil à proximité d'enfants.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise murale et laissez le refroidir avant de l'assembler, le démonter, le déplacer ou le nettoyer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Débranchez-le toujours s'il n'est pas en service.
- N'immergez pas le socle motorisé, le cordon d'alimentation ou la fiche de l'appareil dans l'eau et n'exposez pas le cordon ou la fiche à l'eau ou tout autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. *Utilisez les poignées ou boutons lorsque vous manipulez l'appareil. Afin d'éviter de vous brûler ou blesser, utilisez des maniques ou gants de cuisine lorsque vous retirez le couvercle ou manipulez des récipients chauds.*
- Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur. Durant l'usage. Prenez les mesures nécessaires pour prévenir le risque de brûlures, d'incendie, de blessures ou de dommages matériels.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant. Les Accessoires fournis peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Laissez-les refroidir avant de les manipuler.
- Ne placez pas cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou sur toute autre surface chaude.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments chauds, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
- Utilisez ce produit dans un endroit bien aéré. Gardez au moins 4 à 6 pouces d'espace tout autour de l'appareil afin de permettre une circulation d'air adéquate.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane ou une table.
- Gardez l'appareil éloigné des rideaux, tentures, vêtements, torchons ou autres matériaux inflammables.
- Ne branchez ni ne débranchez le produit avec les mains mouillées.
- Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel, mais uniquement à un usage domestique pour la consommation d'aliments. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que celles prévues.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans aliments.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou l'on pourrait s'y suspendre ou trébucher. Évitez que le cordon touche des surfaces chaudes.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou coupés, si les fils sont à découvert, s'il fonctionne mal, s'il a subi une chute, est endommagé ou a été immergé ou exposé à l'eau.
- Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- Ne tentez pas d'examiner ou de réparer ce produit vous-même. Seul un technicien qualifié doit effectuer les réparations; apportez l'appareil à l'atelier de réparation de votre choix pour inspection et réparation.
- N'exercez aucune pression sur le cordon d'alimentation ou il se connecte à l'appareil, car il pourrait s'effiloquer ou se briser.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, l'assembler ou le démonter.
- Cet appareil n'est pas muni d'un interrupteur. Pour l'éteindre, veuillez le débrancher de la prise murale.

RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES:

Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire les risques de s'enchevêtrer ou de trébucher dans un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée avec ce produit, mais si elle doit être utilisée:

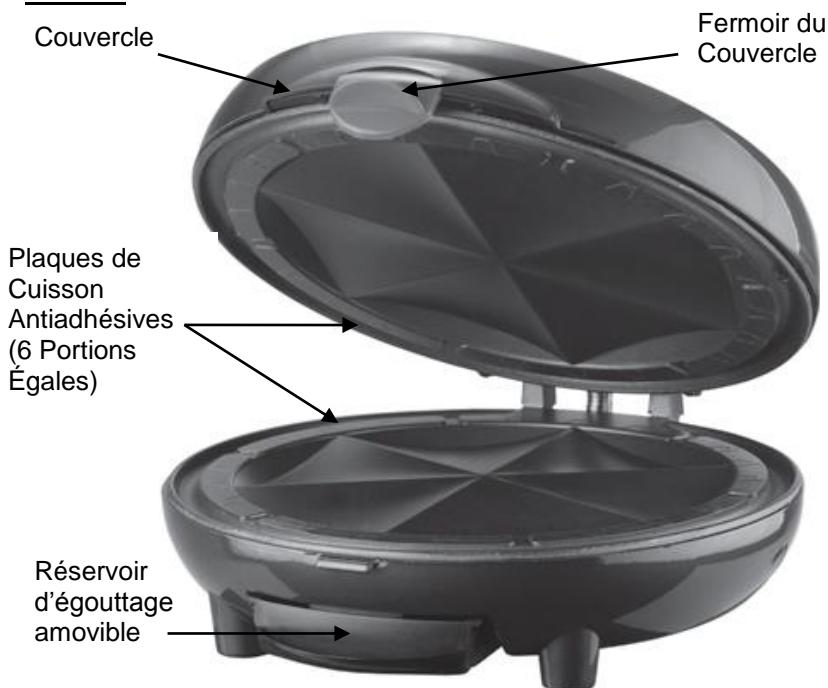
- La puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil;
- Si le cordon de l'appareil est relié à terre à 3 fils, le corde de rallonge doit aussi être reliée à la terre à 3 fils.
- Installer la rallonge de façon à ce qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table ou l'on pourrait s'y accrocher ou trébucher.

AVERTISSEMENT: Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une broche est plus large que l'autre). Il s'agit là d'une mesure de sécurité. Pour réduire le risque d'électrocution, la fiche doit être insérée d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'lisez jamais la fiche avec une rallonge, à moins de pouvoir l'insérer parfaitement dans la rallonge. Ne tentez pas de modifier la fiche polarisée et respectez à la lettre cette mesure de sécurité.



**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À
TITRE DE RÉFÉRENCES**

Pièces :



Avant la Première Utilisation :

IMPORTANT: Vérifiez attentivement tout le matériel d'emballage avant de la jeter, car certains accessoires peuvent être restes à l'intérieur.

AVERTISSEMENT: NE mettez aucune pièce de cet appareil dans le lave-vaisselle.

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de nettoyer la surface de tout résidu de poussière. Essuyez les plaques de cuisson antiadhésives avec un chiffon humide et séchez-les avec une serviette.
2. Branchez l'appareil dans une prise électrique CA standard de 120 volts et laissez-le préchauffer environ 5 minutes.
3. Le voyant d'alimentation rouge s'allumera pour indiquer que l'appareil est mis sous tension. Une fois le voyant rouge éteint et le voyant vert allumé (normalement après 6-8 minutes), l'appareil sera prêt à être utilisé.

Attention: Une légère odeur ou un peu de fumée peuvent se dégager de l'appareil lors de la première utilisation. Cela est normal et est causé par la réaction chimique de l'élément chauffant. Le tout se résorbera rapidement.

Utilisation de votre Machine À Quesadilla:

AVERTISSEMENT : La poignée et les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes durant le préchauffage ou cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger.

1. Vous pouvez enduire les plaques de cuisson d'un peu d'huile végétale, en utilisant un badigeonneur. Cependant, cette opération n'est pas obligatoire puisque les plaques sont recouvertes d'un enduit antiadhésif.
 2. Lorsque vous préparez vos quesadillas, ne les remplissez pas trop. Si vous utilisez du fromage, rappelez-vous que le fromage fondu s'étendra uniformément dans la quesadilla. Pour des idées de recettes, consultez la section Recettes de ce manuel.
 3. Assurez-vous que le plateau d'égouttage est en place avant d'ajouter les quesadillas.
 4. Déposez soigneusement vos quesadillas sur la plaque de cuisson inférieure, en prenant soin de ne pas toucher les surfaces chaudes. Fermez le couvercle et verrouillez le fermoir sur la partie inférieure de l'appareil.
- Note : De la vapeur peut s'échapper de l'appareil durant la cuisson; prenez les précautions nécessaires afin de prévenir les brûlures ou dommages matériels.
5. Laissez les quesadillas cuire durant 3-5 minutes. Une fois la cuisson terminée, ouvrez délicatement le couvercle en utilisant des gants de cuisine, puis retirez les quesadillas à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.

Nettoyage de Votre Presse-Agrumes :

AVERTISSEMENT: Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou le ranger.

REMARQUE: Le récipient, le filtre et le cône vont au lave-vaisselle.

Ne submergez jamais le socle motorisé.

1. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas en usage, s'il doit être laissé sans surveillance ou avant de le nettoyer.
2. Le récipient, le filtre, le cône et le couvercle peuvent être lavés à l'eau courante en utilisant une éponge non abrasive et du savon.
3. Séchez toutes les pièces soigneusement avant de ranger l'appareil ou l'utiliser à nouveau.
4. Nettoyez le socle motorisé à l'aide d'un chiffon humide, séchez et rangez.

RECETTES:

- Servez les quesadillas pour déjeuner, dîner ou souper!
- Garnissez-les de vos viandes ou légumes préférés
- Accompagnez les quesadillas épicées de guacamole, crème sure, salsa, salades ou servez-les en complément avec la soupe.

Laissez aller votre imagination!

	Ingrédients	Préparation
Quesadilla pour déjeuner	2 -Tortillas de 20 cm 1 ou 2 œufs brouillés ½ tasse de fromage Monterey Jack ¼ tasse de jambon coupe en des	Sur 1a première tortilla, étendre 1a moitié du fromage râpe, laissant un rebord de ½ po. Ajouter les œufs, la viande et le reste du fromage. Recouvrir de l'autre tortilla et déposer dans votre Machine à quesadilla. Cuire 3-5 min ou jusqu'à ce que les bords soient dorés et le fromage fondu.
Quesadilla aux haricots et fromage	2 Tortillas de 20 cm 2 c. a soupe de haricots frits ½ tasse de cheddar râpe 1 c. a soupe d'oignon émince 1 c. a soupe de coriandre hachée	Sur 1a première tortilla, repartir uniformément les haricots frits, laissant un rebord de ½ po. Étendre la moitié du fromage, l'oignon émince et la coriandre. Ajouter le reste du fromage et recouvrir de l'autre tortilla. Déposer dans votre Machine à quesadilla et cuire 3-5 min ou jusqu'à ce que les bords soient dorés et le fromage fondu.
Quesadilla épicée au poulet <i>*Note: Vous pouvez substituer le poulet par de crevettes</i>	2 Tortillas de 20 cm ½ tasse de fromage à la crème ½ tasse de fromage râpe Monterey Jack 2 c. a soupe de jalapeños, finement haches 1 tasse de poitrine de poulet cuit et effiloche.	Dans un petit bol, mélanger le fromage a la crème, la moitié du fromage râpe et les jalapenos haches. Napper 1a première tortilla de 2 c. à soupe du mélange, laissant un rebord de ½ po. Bien repartir le poulet effiloche et le reste du fromage râpe. Recouvrir de l'autre tortilla et déposer dans votre Machine a quesadilla. Cuire 3-5 min ou jusqu'à ce que les bords soient dorés et le fromage fondu.
Quesadilla au chocolat et banane	2 Tortillas de 20 cm 1 banane, tranchée finement 1-4 tasse de brisures de chocolat mi sucre ½ c. a soupé de cassonade ¼ c. a the de cannelle	Sur la première tortilla, repartir uniformément les tranches de banane. Ajouter les brisures de chocolat et saupoudrer de cassonade et de cannelle. Recouvrir de l'autre tortilla et cuire jusqu'a coloration dorée. Servir avec de la crème fouettée ou de la crème glacée a la vanille.

