

Warranty

This product is warranted to the retail customer for 90 days 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

- 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 the duration of 90 days from the date of retail purchase.

WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE

Keep the original, dated, sales receipt with this manual. If you have a problem with your unit, or require replacement parts, please telephone the following number for assistance:

North America 1-800-265-8456

Koolatron has Master Service Centres at these locations:

U.S.A. - 4330 Commerce Dr., Batavia, NY 14020-4102

Canada - 139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4

A Koolatron Master Service Centre must perform all warranty work.



WARNING! This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. www.P65Warnings.ca.gov



www.koolatron.com

©2021 Koolatron, Inc. All rights reserved.

All specifications are subject to change without notice.

H1S077

03/2021 - v3

4-in-1 multipurpose Grill



**TCG08
Instruction Manual**

Please Read These Instructions Carefully Before Use!

CAREFULLY READ THE FOLLOWING DIRECTIONS. THEY PROVIDE IMPORTANT INFORMATION WITH REGARD TO SAFETY, USE AND MAINTENANCE. KEEP THIS BOOKLET SAFE 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.
- 19) This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 20) Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

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.

FEATURES



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.

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/CHANGING THE COOKING PLATES

- 1) Make sure your 4-in-1 Grill is unplugged when inserting or removing desired cooking plates.
- 2) Place unit in the open position.
- 3) To insert desired cooking plates, insert tabs on cooking plate into slots on unit.
- 4) Push in and snap the other side of the cooking plate into place. Repeat the same for second cooking plate.
- 5) Press the plate release button. This will release the plate for removal and lift the plate up and out.

COOKING

- 1) Make sure the unit is unplugged. Select desired cooking plates. (see 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

CAUTION! To reduce the risk of burns, 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 the grill.

COOKING TIMES AND RECIPES

WAFFLE BAKER

BASIC WAFFLE MIX - Makes 8 to 10 waffles.

- 1 cup Flour
- 3 tsp Baking Powder
- 1/4 tsp Salt
- 1 tbsp Sugar
- 2-3 Eggs
- 1 cup Milk
- 4 tbsp 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.

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

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. 85 g (3 oz.)	2 to 10
Burgers	approx. 85 g (3 oz.)	2 to 10
Frankfurters	standard	3 to 6
Chicken Breast Fillets	1.25cm (1/2") thick	4 to 8
Pork Loin Chop	1.25-2.5cm (1/2-1") 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.

Garantie

Cet appareil est garanti à l'acheteur au détail pendant 90 jours 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'oeuvre.
- Frais d'expédition du produit réparé de Koolatron à l'adresse du client.

CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- 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 90 jours à compter de la date d'achat.

PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE ET PROCÉDURES DE RÉPARATION

Conservez le reçu de caisse daté d'origine avec ce manuel. Si vous avez un problème avec votre appareil ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez téléphoner au numéro suivant pour assistance :

Amérique du Nord 1-800-265-8456

Koolatron dispose de centres principaux de réparations à ces adresses :

U.S.A. - 4330 Commerce Dr., Batavia, NY 14020-4102

Canada - 139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4

Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un centre principal de réparations Koolatron.



AVERTISSEMENT! Ce produit contient des produits chimiques qui, de l'avis de l'État de Californie, causent des cancers ou des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. www.P65Warnings.ca.gov



www.koolatron.com

©2021 Koolatron, Inc. Tous droits réservés.

Toutes spécifications sont sujettes à changement sans préavis.

H1S077

03/2021 - v3



Gril

multifonctions
4-en-1



TCG08
Guide d'utilisation

S.V.P., lire attentivement les instructions avant l'utilisation!

LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES SUIVANTES. ILS FOURNISSENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÛRETÉ, L'USAGE ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL. CONSERVER CE LIVRET COMME RÉFÉRENCE POUR L'AVENIR.

MISES EN GARDE

- 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 les pièces 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.
- 19) Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (les enfants inclus) avec des déficiences physiques, sensorielles et mentales ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils aient été supervisés ou instruits concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leurs sécurités.
- 20) Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

REMARQUE ! 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.

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ

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.

CARACTÉRISTIQUES



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 complètement avant de les utiliser.
- 2) Il est possible de les laver au lave-vaisselle car toutes les plaques de cuisson sont résistantes au lave-vaisselle.

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.

INSERTION/RETRAITEMENT DES PLAQUES DE CUISSON

- 1) S'assurer que l'appareil est débranché lors de l'insertion ou du retrait des plaques de cuisson.
- 2) Placer l'appareil en position ouverte/à plat.
- 3) Pour insérer une plaque de cuisson, insérer ses onglets 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.
- 5) Appuyer sur le bouton d'éclencheur des plaques. Soulever ensuite les plaques une par une et les sortir de l'appareil.

CUISSON

- 1) S'assurer que l'appareil est débranché. Sélectionner les plaques de cuisson voulues. (Pour insérer ou retirer les plaques de cuisson, voir ci-dessus.)
- 2) Laisser préchauffer l'appareil jusqu'à ce que le voyant s'éteigne, pendant environ cinq minutes.
- 3) Le Gril 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, toujours laisser refroidir l'appareil avant d'en retirer les plaques de cuisson.

- 1) S'assurer que le Gril 4-en-1 est débranché et qu'il a refroidi.
- 2) Appuyer sur le bouton d'éclencheur 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 l'appareil.

TEMPS DE CUISSON ET RECETTES

MÉLANGE POUR GAUFRES CLASSIQUES

Recette pour 8 à 10 gaufres.

- 1 tasse farine
- 3 c. à thé levure chimique
- 1/4 c. à thé sel
- 1 c. à table sucre
- 2 ou 3 oeufs (séparés)
- 1 tasse lait
- 4 c. à table huile

Mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre. Battre les blancs d'oeufs en neige séparément jusqu'à l'obtention d'une mousse épaisse. Ajouter le lait et les jaunes d'oeufs 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.

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

Beurrer légèrement deux tranches de pain. 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
Burgers	approx. 85 g (3 oz.)	2 à 10
Saucisses de Francfort	normales	3 à 6
Filets de poitrine de poulet	1,25 cm (1/2po) d'épaisseur	4 à 8
Côtelette de longe de porc	1,25-2,5 cm (1/2-1po) d'épaisseur	4 à 12
Poisson	normal	2 à 8
Crevettes	toutes variétés	2 à 8

PLAQUE À FRIRE

ARTICLE	MINUTES	SUGGESTIONS DE CUISSON
Oeufs	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.