



**MANUEL DE L'UTILISATEUR ET
LIVRET DE RECETTES**
QM2RCAN

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les précautions suivantes doivent toujours être prises :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons. Porter des gants de cuisine isolants.
3. Pour vous protéger des chocs électriques, ne pas plonger les cordons d'alimentation, les fiches ou les appareils dans l'eau ni dans aucun liquide.
4. Une étroite surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou à proximité d'un enfant.
5. Débrancher l'appareil s'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche électrique est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé. Communiquer avec le Service à la clientèle pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer près de ou sur un brûleur ou un élément de cuisinière chaud ni dans un four chauffé.
11. Faire très attention en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
13. Ne pas utiliser l'appareil à des fins pour lesquelles il n'a pas été conçu.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS Pour usage domestique seulement

AUTRES MISES EN GARDE IMPORTANTES

ATTENTION – SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation. Prendre les précautions nécessaires pour éviter les risques de brûlures, d'incendie ou de blessures ou de dommages à la propriété.

ATTENTION : Cet appareil devient chaud pendant son fonctionnement et reste chaud un certain temps après avoir été éteint. Porter toujours des gants isolants lors de la manipulation d'objets chauds et laisser les pièces métalliques refroidir avant de les nettoyer. Ne rien placer sur l'appareil pendant son fonctionnement ni pendant qu'il est chaud.

1. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre le Manuel de l'utilisateur avant d'employer ou de nettoyer cet appareil.
2. Le cordon d'alimentation de l'appareil ne doit être branché que dans une prise de courant de 120 V CA.
3. Si l'appareil montre des signes de défectuosité pendant son utilisation, débrancher immédiatement son cordon. Ne pas utiliser un appareil défectueux ni essayer de le réparer.
4. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant son utilisation.

FICHE À 3 CONDUCTEURS AVEC FIL DE TERRE

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation à trois conducteurs avec fil de terre (fiche à trois broches). Cette fiche ne peut s'insérer que dans une prise de courant faite pour les fiches à trois broches. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise, appeler un électricien pour remplacer la vieille prise. Ne pas essayer de contourner cette mesure de sécurité.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION COURT

Le cordon d'alimentation offert est court afin de réduire le risque qu'il s'emmèle ou que quelqu'un trébuche sur un fil long.

Ne pas utiliser de rallonges avec ce produit.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

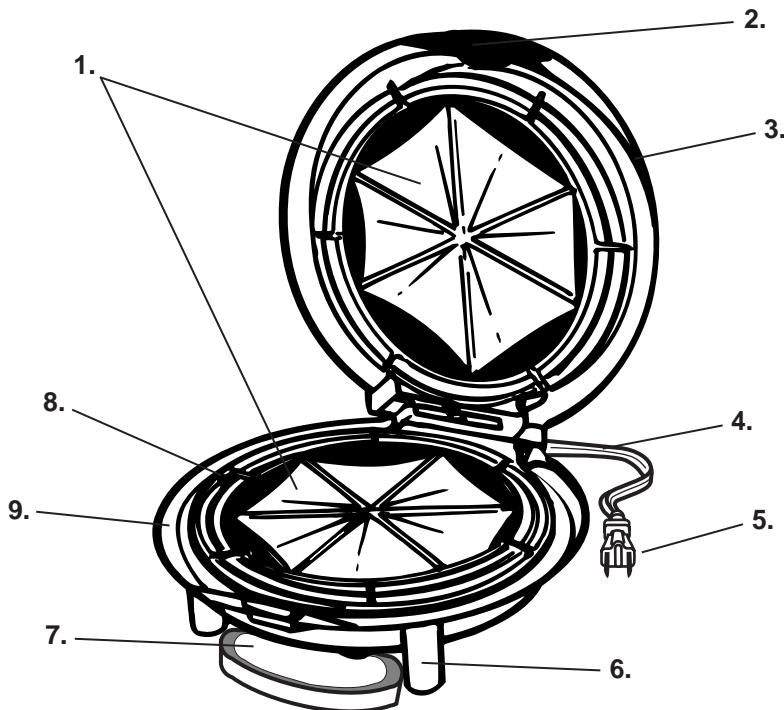
Si le circuit électrique est surchargé d'autres appareils, il se peut que cet appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur un circuit distinct des autres appareils.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES PLASTIFIANTS

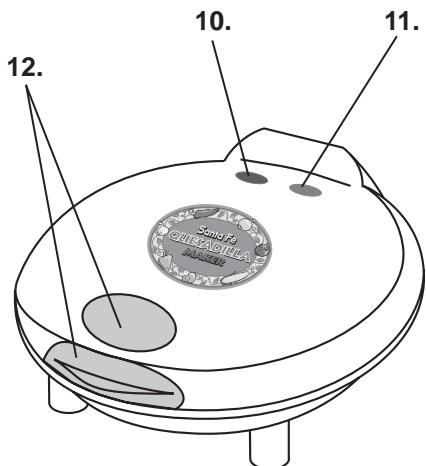
ATTENTION : Pour empêcher tout transfert de plastifiants entre le fini d'un comptoir, d'une table ou d'un meuble, placer un sous-plat ou un napperon **NON EN PLASTIQUE** entre l'appareil et le fini du comptoir ou de la table.

Négliger cette précaution risque d'assombrir le fini ou causer des défauts permanents ou des taches.

POUR BIEN CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL À QUESADILLA



1. Plaques de cuisson antiadhésives
2. Loquet
3. Couvercle
4. Cordon d'alimentation
5. Fiche à 3 conducteurs avec fil de terre
6. Pied
7. Ramasse-gouttes amovible (P/N 21512W)
8. Réservoir d'égouttage antiadhésif intégré
9. Base
10. Indicateur lumineux rouge (Marche)
11. Indicateur lumineux vert (Cuisson)
12. Surfaces isolantes



AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS VOTRE APPAREIL À QUESADILLA

1. Déballer soigneusement le **FOUR À QUESADILLA**.
2. Essuyer toutes les surfaces avec un chiffon doux légèrement humide. Ne JAMAIS plonger le four dans l'eau.
3. Avant de préchauffer L'APPAREIL **À QUESADILLA**, les plaques de cuisson peuvent être badigeonnées d'un peu d'huile végétale. Cela contribue à protéger les surfaces antiadhésives. L'application peut être répétée périodiquement.
4. Placer l'appareil sur une surface plate, propre et sèche, où il pourra facilement être branché à une prise de courant de 120 V CA.
5. Pour préchauffer L'APPAREIL **À QUESADILLA** : fermer le couvercle et brancher le cordon dans la prise électrique. Les indicateurs lumineux rouge (Marche) et vert (Cuisson) s'allumeront et le four commencera immédiatement à chauffer. NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL EN MARCHE SANS SURVEILLANCE. Laisser le four chauffer environ 5 minutes. Lorsque le four a atteint la température de cuisson, l'indicateur lumineux vert (Cuisson) s'éteint.
6. Soulever doucement le couvercle du **FOUR À QUESADILLA** à l'aide d'une poignée isolante ou de gants de cuisine. Toujours utiliser une poignée isolante ou des gants de cuisine pour soulever ou abaisser le couvercle. Comme pour tout appareil neuf, il se peut que le four émette un peu de fumée ou une légère odeur lors de sa première utilisation alors que des résidus brûlent sous les plaques de cuisson ou sur l'élément chauffant. Laisser L'APPAREIL **À QUESADILLA** chauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur se dissipent.

REMARQUE : *Il se peut qu'une légère odeur persiste lors de la première utilisation, ce qui est normal. L'odeur disparaîtra après une ou deux utilisations.*

COMMENT UTILISER VOTRE APPAREIL À QUESADILLA

1. S'assurer que les plaques de cuisson sont propres, sans poussières ni particules d'aliments. Les essuyer au besoin avec un chiffon humide.
2. Lors de la première utilisation du **FOUR À QUESADILLA**, badigeonner légèrement les plaques de cuisson avec de l'huile végétale.
3. Fermer le couvercle.

VOTRE FOUR À QUESADILLA (SUITE)

4. Brancher l'appareil dans une prise de courant ordinaire. Les indicateurs lumineux rouge (Marche) et vert (Cuisson) s'allumeront et le four commencera immédiatement à chauffer. **NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL EN MARCHE SANS SURVEILLANCE.**
 5. Laisser l'appareil préchauffer environ 5 minutes pendant la préparation des garnitures et des quesadillas. Lorsque le four a atteint la température de cuisson, l'indicateur lumineux vert (Cuisson) s'éteint.
 6. Glisser le ramasse-gouttes sous le devant de l'appareil. Soulever le couvercle de L'APPAREIL **À QUESADILLA** à l'aide du poignée isolante ou d'un gant de cuisine et placer la quesadilla préparée au centre de la plaque de cuisson inférieure.
 7. Abaisser doucement le couvercle à l'aide du poignée isolante ou d'un gant de cuisine et fermer le loquet. Selon la quantité de garniture, il se peut que le loquet ne ferme pas. **NE PAS FORCER LE LOQUET À FERMER.** La cuisson n'en sera pas affectée.
 8. De la vapeur peut s'échapper des plaques de cuisson. Il faut prendre soin de se protéger les mains contre la vapeur.
 9. Le temps de cuisson est d'environ 3 à 5 minutes. La durée exacte est une affaire de goût et dépend du type de garniture. Éviter la surcuisson car la garniture pourrait fondre et couler entre les tortillas.
 10. L'indicateur lumineux vert (Cuisson) s'allume et s'éteint pendant que l'appareil maintient la température de cuisson idéale, ce qui l'empêche de surchauffer.
 11. Une fois la cuisson de la quesadilla terminée, soulever doucement le couvercle à l'aide d'une poignée isolante ou de gants de cuisine et retirer la quesadilla avec une spatule en plastique ou en bois. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, ce qui risquerait d'abîmer la surface antiadhésive.
 12. Garder le couvercle fermé pour conserver la chaleur afin que le four soit prêt à cuire la prochaine quesadilla.
 13. Si de la garniture coule dans le réservoir d'égouttage antiadhésif intégré ou le ramasse-gouttes amovible, l'essuyer soigneusement avec un essuie-tout plié avant de griller la prochaine quesadilla.
 14. Après l'utilisation, débrancher l'appareil de la prise de courant et laisser le four refroidir à la température ambiante avant de le nettoyer.
- ATTENTION :** Pour éviter qu'une étincelle se produise au moment de débrancher la fiche, s'assurer que l'indicateur lumineux vert (Cuisson) soit éteint avant de retirer la fiche.
15. Une fois le four refroidi, le ramasse-gouttes peut être enlevé et vidé. **S'assurer que le liquide a refroidi.**

CONSEILS POUR OBTENIR LES

MEILLEURS RÉSULTATS

1. **NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL EN MARCHE SANS SURVEILLANCE.**
2. N'utiliser que des tortillas de farine de 25 cm (10 po) pour faire des quesadillas avec L'APPAREIL **À QUESADILLA** Santa Fe. Les tortillas doivent être fraîches et souples, et non dures et sèches.
3. La garniture ne doit contenir que des ingrédients mous, tel que du fromage râpé, de la salsa, de fins morceaux ou lanières de viande, de volaille ou de légumes cuits. Ne pas utiliser d'aliment contenant des os ou des noyaux, ce qui pourrait endommager les plaques de cuisson.
4. Éviter de trop remplir les quesadillas, car la garniture risque de s'écouler dans le réservoir d'égouttage antiadhésif intégré.
5. Ne pas garnir la tortilla de plus de 60 ml (1/4 de tasse) de fromage râpé et/ou de 125 ml (1/2 tasse) d'ingrédients liquides, telle que de la salsa, car la garniture risque de couler une fois chauffée. Ne pas utiliser de fromage fondu, car il devient liquide une fois chauffé et coulera dans le réservoir d'égouttage antiadhésif intégré et dans le ramasse-gouttes amovible.
6. Pour obtenir les meilleurs résultats, étendre uniformément la garniture jusqu'à un peu plus de 1 cm du bord (1/2 po) de la tortilla afin que les bords puissent se coller ensemble.
7. Les quesadillas cuites doivent être à peine croquantes et légèrement dorées. Ne pas griller les quesadillas plus de 5 minutes, car leur garniture deviendra trop chaude et s'écoulera. Le temps de cuisson d'une quesadilla dans L'APPAREIL **À QUESADILLA** préchauffé est de 3 à 4 minutes.
8. Ne pas forcer la fermeture du couvercle au risque d'abîmer la charnière ou le mécanisme du loquet. **SOULEVER ET ABAISSER DÉLICATEMENT LE COUVERCLE À L'AIDE D'UNE POIGNÉE ISOLANTE OU D'UN GANT DE CUISINE.**
9. N'utiliser L'APPAREIL **À QUESADILLA** qu'avec le ramasse-gouttes en place.
10. Si de la garniture coule dans le réservoir d'égouttage antiadhésif intégré ou le ramasse-gouttes amovible, l'essuyer soigneusement avec un essuie-tout plié avant de griller la prochaine quesadilla.
11. Des quesadillas préalablement grillées peuvent être réchauffées dans L'APPAREIL **À QUESADILLA**. Les placer dans le four préchauffé, en insérant leur forme triangulaire dans celles de la plaque de cuisson. Abaïsser le couvercle et les réchauffer 1 à 2 minutes.

ENTRETIEN

Cet appareil ne requiert que peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne pas essayer de le réparer vous-même. Outre le nettoyage, confier tout travail d'entretien ou de réparation à un réparateur qualifié.

- 1. DÉBRANCHER L'APPAREIL ET LE LAISSEZ REFROIDIR AVANT DE LE NETTOYER. NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU.**
2. Essuyer le couvercle, la base et les plaques de cuisson avec des essuie-tout de papier absorbant ou un chiffon doux. Les pièces sales peuvent aussi être nettoyées avec un chiffon humide et un peu de savon non-abrasif ou de détergent à vaisselle. Nettoyer avec un chiffon humide, propre et doux, puis essuyer pour sécher.
3. Vider le ramasse-gouttes et le laver à l'eau tiède savonneuse. Essuyer pour sécher.
4. Ranger L'APPAREIL **À QUESADILLA** dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec. Ne jamais le ranger quand il est encore chaud ou branché. Ne jamais enrouler le cordon électrique en le serrant autour de l'appareil. Ne jamais tirer sur le cordon à son point d'entrée dans l'appareil, au risque de l'effilocher ou de le rompre.
5. L'APPAREIL **À QUESADILLA** peut se ranger à la verticale (la poignée en haut). Fermer le loquet des plaques de cuisson, enrouler le cordon autour de la base sans le tendre et placer l'appareil debout pour un rangement compact.

RECETTES

Les recettes suivantes ont été spécialement concoctées par l'auteur de livres de cuisine Tom Lacalamita pour vous permettre de préparer de succulentes et classiques quesadillas dans votre **FOUR À QUESADILLA** Santa Fe.

QUESADILLAS EXPRESS

125 ml (1/2 tasse) de fromage Cheddar ou Monterey Jack finement râpé
4 tortillas de farine de 25 cm (10 po)
125 ml (1/2 tasse) de salsa avec morceaux
60 ml (1/4 tasse) de coriandre hachée
Crème sure
Sauce guacamole (au goût)

1. Saupoudrer la moitié du fromage sur deux tortillas. Étaler uniformément la salsa sur le fromage. Parsemer uniformément la coriandre et le restant de fromage. Recouvrir avec les autres tortillas.
2. Placer les tortillas une à la fois dans L'APPAREIL **À QUESADILLA** préchauffé. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la tortilla soit légèrement dorée. Couper en triangles. Servir avec de la salsa, de la crème sure ou de la guacamole, au goût.

Donne 2 quesadillas, 12 portions

QUESADILLA POCHE TTE POUR

DÉJEUNER EXOTIQUE

60 ml (1/4 tasse) de fromage Cheddar ou Monterey Jack râpé

2 tortillas de farine de 25 cm (10 po)

2 gros œufs

15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette hachée, ou la partie verte et blanche d'un oignon vert tranché finement

Sel

Poivre noir

125 ml (1/2 tasse) de salsa

1. Saupoudrer 60 ml (1/4 tasse) de fromage sur l'une des tortillas. Réserver.
2. Battre légèrement les œufs dans un petit bol avec la ciboulette, et saler et poivrer au goût.
3. Enduire les plaques de cuisson en vaporisant un peu d'huile végétale. Verser la préparation des œufs au centre de L'APPAREIL **À QUESADILLA** préchauffé. Fermer le couvercle et cuire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les œufs soient prêts. Enlever délicatement la préparation avec une spatule en plastique. Disposer les œufs sur la tortilla avec le fromage.
4. Étaler uniformément la salsa sur les œufs. Parsemer le restant du fromage et recouvrir avec l'autre tortilla.
5. Placer dans L'APPAREIL **À QUESADILLA** préchauffé. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la tortilla soit légèrement dorée. Couper en triangles. Servir avec de la salsa, au goût.

Donne 1 quesadilla, 6 portions

QUESADILLAS AU FROMAGE

125 ml (1/2 tasse) de crème sure

125 ml (1/2 tasse) de fromage Cheddar ou Monterey Jack râpé

2 oignons verts, partie verte et blanche hachée finement

5 ml (1 c. à thé) de poudre de chili

15 ml (1 c. à soupe) de tranches de piment jalapeño mariné, égoutté et asséché sur du papier absorbant

15 ml (1 c. à soupe) de coriandre finement hachée

4 tortillas de farine de 25 cm (10 po)

1. Dans un grand bol, mélanger la crème sure, le fromage Monterey Jack, les oignons verts, la poudre de chili, les piments jalapeño et la coriandre.
2. Étaler uniformément la préparation au fromage sur deux tortillas, en s'arrêtant à un peu plus de 1 cm du bord (1/2 po). Recouvrir avec les autres tortillas.
3. Placer les tortillas une à la fois dans L'APPAREIL À QUESADILLA préchauffé. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la tortilla soit légèrement dorée. Couper en triangles. Servir avec de la salsa aux tomates fraîches, page 19, ou de la crème sure, au goût.

Donne 2 quesadillas, 12 portions

QUESADILLAS AUX HARICOTS ET AU FROMAGE

1 boîte de haricots frits de 473 ml (16 oz)

60 ml (1/4 tasse) de fromage Cheddar râpé

1 petit oignon, émincé

15 ml (3 c. à thé) de piment jalapeño mariné haché fin, au goût

6 tortillas de farine de 25 cm (10 po)

1. Étendre uniformément les haricots frits sur les trois tortillas, en s'arrêtant à un peu plus de 1 cm du bord (1/2 po). Parsemer de fromage Cheddar, d'oignon haché et de piment jalapeño, selon le goût. Recouvrir avec les autres tortillas.
2. Placer les tortillas une à la fois dans L'APPAREIL À QUESADILLA préchauffé. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la tortilla soit légèrement dorée. Couper en triangles. Servir avec de la salsa aux tomates fraîches, page 19, ou de la crème sure, au goût.

Donne 3 quesadillas, 18 portions

QUESADILLAS AUX LÉGUMES

125 ml (1/2 tasse) de rondelles d'oignon et de poivrons décongelés et égouttés

5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement mexicain ou pour fajita

4 tortillas de farine de 25 cm (10 po)

125 ml (1/2 tasse) de fromage Cheddar ou Monterey Jack râpé

Salsa ou sauce épicee

Crème sure

1. Dans un petit bol, mélanger le poivron, les rondelles d'oignon et l'assaisonnement.
2. Étaler uniformément la préparation sur deux tortillas, en s'arrêtant à un peu plus de 1 cm du bord (1/2 po). Saupoudrer le fromage uniformément. Recouvrir avec les autres tortillas.
3. Placer les tortillas une à la fois dans L'APPAREIL À QUESADILLA préchauffé. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la tortilla soit légèrement dorée. Couper en triangles. Servir avec de la salsa ou de la sauce épicee et de la crème sure.

Donne 2 quesadillas, 12 portions

QUESADILLAS AU RICOTTA, AUX HERBES ET AUX PIMENTS ROUGES

250 ml (1 tasse) de fromage ricotta

125 ml (1/2 tasse) de piments rouges rôtis, coupés en morceaux et égouttés

15 ml (1 c. à soupe) de fines herbes finement hachées, tel que du persil, de la coriandre, du thym ou du basilic

1 gousse d'ail pelée et émincée

1 ml (1/4 c. à thé) de sel

0,5 ml (1/8 c. à thé) de poivre noir

4 tortillas de farine de 25 cm (10 po)

1. Dans un petit bol, mélanger le ricotta, les piments rôtis, les fines herbes, l'ail, le sel et le poivre noir.
2. Étaler uniformément la préparation de ricotta sur deux tortillas, en s'arrêtant à un peu plus de 1 cm du bord (1/2 po). Recouvrir avec les autres tortillas. Presser délicatement pour bien fermer.
3. Placer les tortillas une à la fois dans L'APPAREIL À QUESADILLA préchauffé. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la tortilla soit légèrement dorée. Couper en triangles. Servir avec de la salsa aux tomates fraîches, page 19, au goût.

Donne 2 quesadillas, 12 portions

QUESADILLAS AUX CREVETTES

125 ml (1/2 tasse) de fromage Cheddar ou Monterey Jack râpé

4 tortillas de farine de 25 cm (10 po)

113 g (1/4 lb) de petites crevettes cuites, coupées en gros morceaux

250 ml (1 tasse) de laitue iceberg hachée

60 ml (1/4 tasse) de guacamole ou de vinaigrette des Mille-îles

1. Parsemer uniformément la moitié du fromage sur deux tortillas, en s'arrêtant à un peu plus de 1 cm du bord (1/2 po). Disposer uniformément les crevettes et la laitue sur le fromage. Arroser de guacamole ou de vinaigrette. Saupoudrer ensuite de fromage et recouvrir avec les autres tortillas.
2. Placer les tortillas une à la fois dans L'APPAREIL **À QUESADILLA** préchauffé. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la tortilla soit légèrement dorée. Couper en triangles. Servir avec de la guacamole ou de la vinaigrette des Mille-îles, selon le goût.

Donne 2 quesadillas, 12 portions

QUESADILLAS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

1 gros oignon haché fin

2 gousse d'ail pelées et émincées

1 piment jalapeño grillé, en conserve, coupé en morceaux

226 g (1/2 lb) de champignons cremini ou blancs, y compris les pieds, grossièrement tranchés

2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

0,5 ml (1/8 c. à thé) de poivre noir

4 tortillas de farine de 25 cm (10 po)

125 ml (1/2 tasse) de fromage Suisse ou de Gouda râpé

1. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle moyenne à feux moyen-fort. Faire sauter l'oignon et l'ail de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le piment jalapeño et les champignons. Faire revenir de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient tendres. Assaisonner de sel et de poivre noir. Égoutter pour éliminer tout liquide de cuisson.
2. Parsemer uniformément la moitié du fromage sur deux tortillas, en s'arrêtant à un peu plus de 1 cm du bord (1/2 po). Disposer la préparation de champignons sur le fromage. Saupoudrer ensuite de fromage et recouvrir avec les autres tortillas.
3. Placer les tortillas une à la fois dans L'APPAREIL **À QUESADILLA** préchauffé. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la tortilla soit légèrement dorée. Couper en triangles. Servir avec de la crème sure, au goût.

Donne 2 quesadillas, 12 portions

QUESADILLAS À LA CIBOULETTE ET À LA CRÈME SURE

2 pommes de terre jaunes moyennes, pelées et coupés en petit cubes de 2,5 cm (1 po)

60 ml (1/4 tasse) de crème sure

30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche hachée ou la partie verte de deux oignons verts tranchée finement

Sel

Poivre noir

4 tortillas de farine de 25 cm (10 po)

1. Faire bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter et passer en purée avec la crème sure et la ciboulette. Assaisonner de sel et de poivre noir, au goût.
2. Étaler uniformément la préparation de pommes de terre sur deux tortillas, en s'arrêtant à un peu plus de 1 cm du bord (1/2 po). Saupoudrer uniformément de fromage Cheddar. Recouvrir avec les autres tortillas.
3. Placer les tortillas une à la fois dans L'APPAREIL À QUESADILLA préchauffé. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la tortilla soit légèrement dorée. Couper en triangles. Servir avec de la crème sure, au goût.

Donne 2 quesadillas, 12 portions

PIZZA POCHETTES AU PEPPERONI

125 ml (1/2 tasse) de sauce à pizza

60 ml (1/4 tasse) de fromage Mozzarella râpé

15 ml (1 c. à soupe) de Parmesan râpé

30 ml (2 c. à soupe) de pepperoni tranché mince

4 tortillas de farine de 25 cm (10 po)

1. Dans un petit bol, mélanger la sauce à pizza, la mozzarella, le Parmesan et le pepperoni.
2. Étaler uniformément la préparation sur deux tortillas, en s'arrêtant à un peu plus de 1 cm du bord (1/2 po). Recouvrir avec les autres tortillas.
3. Placer les tortillas une à la fois dans L'APPAREIL À QUESADILLA préchauffé. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la tortilla soit légèrement dorée. Couper en triangles.

Donne 2 quesadillas, 12 portions

TORTILLA QUESADILLA AU JAMBON ET AU FROMAGE

4 tortillas de farine de 25 cm (10 po)
60 ml (4 c. à soupe) de moutarde préparée
125 ml (1/2 tasse) de fromage Suisse râpé
12 tranches minces de tomate bien mûre
4 tranches minces de jambon de Virginie
60 ml (4 c. à soupe) de relish aux cornichons

1. Étaler 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde sur un côté de chaque tortilla. Parsemer uniformément la moitié du fromage Suisse sur deux tortillas en s'arrêtant à un peu plus de 1 cm du bord (1/2 po). Garnir de tranches de tomates, de jambon et de relish. Saupoudrer de fromage et recouvrir avec les autres tortillas, côté moutarde vers l'intérieur.
2. Placer les tortillas une à la fois dans L'APPAREIL **À QUESADILLA** préchauffé. Fermer le couvercle et cuire de 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce que la tortilla soit légèrement dorée. Couper en triangles.

Donne 2 quesadillas, 12 portions

QUESADILLA À LA GELÉE ET AU BEURRE D'ARACHIDE CROQUANT

125 ml (1/2 tasse) de beurre d'arachide crémeux ou croquant
125 ml (1/2 tasse) de votre gelée aux morceaux de fruits préférée
4 tortillas de farine de 25 cm (10 po)
Sucre en poudre, au goût

1. Dans un petit bol, mélanger le beurre d'arachide et la gelée.
2. Étaler uniformément la préparation sur deux tortillas en s'arrêtant à un peu plus de 1 cm du bord (1/2 po). Recouvrir avec les autres tortillas.
3. Placer les tortillas une à la fois dans L'APPAREIL **À QUESADILLA** préchauffé. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la tortilla soit légèrement dorée.
4. Couper en triangles. Saupoudrer de sucre en poudre avant de servir, au goût.

Donne 2 quesadillas, 12 portions

QUESADILLAS À LA GARNITURE AUX

POMMES

250 ml (1 tasse) de garniture pour tarte aux pommes en conserve

4 tortillas de farine de 25 cm (10 po)

Sucre en poudre

Cannelle moulue

1. Enlever les tranches de pommes du sirop à l'aide d'une fourchette. Étaler uniformément les tranches de pommes sur deux tortillas, en s'arrêtant à un peu plus de 1 cm du bord (1/2 po). Recouvrir avec les autres tortillas.
2. Placer les tortillas une à la fois dans L'APPAREIL **À QUESADILLA** préchauffé. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la tortilla soit légèrement dorée.
3. Couper en triangles. Saupoudrer de sucre en poudre et de cannelle, au goût.

Donne 2 quesadillas, 12 portions

SALSA AUX TOMATES FRAÎCHES

6 grosses tomates italiennes mûries sur pied, coupées en gros morceaux

4 oignons verts, partie verte et blanche finement hachée

1 petit piment jalapeño, coupé en petits morceaux

30 ml (2 c. à soupe) de coriandre finement hachée

Le jus d'une lime

Sel

Poivre noir

1. Mélanger les cinq premiers ingrédients et assaisonner de sel et de poivre, au goût.
2. Laisser reposer de 15 à 30 minutes avant de servir.

Donne de 375 ml à 500 ml (1-1/2 à 2 tasses)

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Couverture : Le présent produit est garanti contre les pièces défectueuses et les vices de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est offerte seulement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. Au cours de la période d'un (1) an suivant la date d'achat initiale du produit, le centre de réparation pourra, à son gré, choisir de 1) réparer le produit ou 2) remplacer celui-ci par un modèle remis à neuf comparable. Ces recours sont les seuls offerts à l'acheteur en vertu de la présente garantie.

Service de garantie: Pour obtenir un service de garantie, vous devez composer le numéro de notre service de garantie au 1-800-233-9054 pour des directives sur le mode de renvoi du produit, soit dans son emballage original, soit dans un emballage offrant un degré de protection égal au centre de réparation indiqué ci-dessous. Vous devez y inclure une copie de votre reçu ou toute autre preuve d'achat afin de prouver votre admissibilité à la couverture de la garantie.

Pour retourner le produit,
veuillez l'expédier à :

ATTN: Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552 USA

Vous pouvez communiquer avec nous
par la poste, par téléphone ou par courrier électronique aux coordonnées suivantes :

Consumer Relations Department
PO Box 7366
Columbia MO 65205-7366, États-Unis
1 800 233-9054
Adresse de courrier électronique:
consumer_relations@toastmaster.com

Dommages non couverts : La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le mauvais usage, les accidents, l'usage commercial, le mauvais entretien ou par toute autre dommage occasionné autrement que par la défectuosité des pièces ou les vices de fabrication survenus dans le cadre de l'utilisation normale par l'acheteur. La présente garantie n'est pas valide si le numéro de série a été modifié ou enlevé du produit. Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada.

LIMITATION DES DOMMAGES : AUCUNE RESPONSABILITÉ N'EST ASSUMÉE QUANT À UN DOMMAGE ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF DÉCOULANT DE LA VIOLATION D'UNE GARANTIE OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE À L'ÉGARD DE CE PRODUIT.

DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES : SAUF DANS LA MESURE OÙ ELLES SONT INTERDITES PAR LES LOIS APPLICABLES, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTABILITÉ À UNE FIN OU À UN USAGE PARTICULIER QUANT À CE PRODUIT SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs ni ne permettent des limitations de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou les exclusions précitées peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits en vertu des lois de votre territoire.

Pour obtenir plus de renseignements sur nos produits, veuillez consulter notre site Web au : www.maxim-toastmaster.com.

Fabriqué en Chine

© 2005
Tous droits réservés

Rev. 1
Imprimé en Chine
6/05