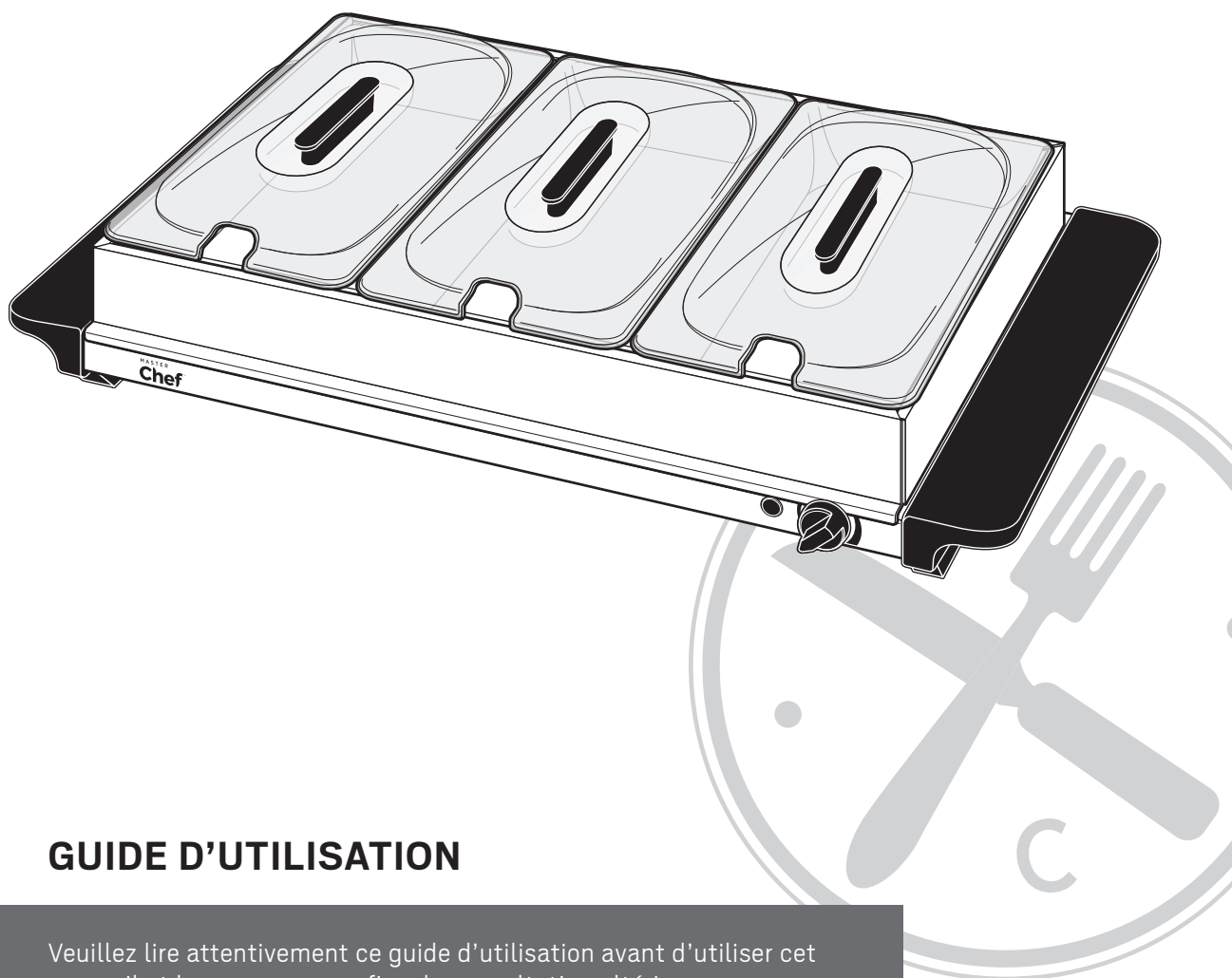


MASTER  
**Chef**<sup>MC</sup>

# PLATS CHAUFFANTS POUR BUFFET

N° de modèle : 043-1221-6



## GUIDE D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation avant d'utiliser cet appareil et le conserver aux fins de consultation ultérieure.

N° de modèle : 043-1221-6 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

## Table des matières

Mesures de protection importantes	2
Présentation de vos plats chauffants pour buffet	4
Avant la première utilisation	5
Utilisation de vos plats chauffants pour buffet	8
Utilisation de la plaque chauffante uniquement	10
Nettoyage de vos plats chauffants pour buffet	11
Garantie limitée	11

Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

## Mesures de protection importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent être respectées afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessures, y compris ce qui suit :

1. **VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes : Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque des enfants utilisent un appareil électrique ou se trouvent à proximité.
5. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon électrique sont endommagés, s'il présente une défaillance ou s'il est endommagé. Retournez l'appareil à un centre de service agréé pour qu'un examen, une réparation ou un réglage soit effectué.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher les surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.

11. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton d'allumage en position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise.
13. Utilisez uniquement cet appareil aux fins pour lesquelles il est prévu.
14. Ne laissez pas l'appareil en présence d'émanations explosives ou inflammables.
15. Ne remplissez pas les plats à plus des deux tiers de leur capacité.
16. Ne tordez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour de l'appareil pour éviter d'abîmer l'isolation, notamment à l'endroit où il entre dans l'appareil.
17. **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché dans une prise.**

**CONSERVEZ CES CONSIGNES.  
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**



**INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION**

1. Pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement causés par un cordon long, l'appareil est muni d'un cordon court.
2. Faites preuve de prudence si vous utilisez une rallonge. Si vous utilisez une rallonge, placez-la de sorte qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table, afin qu'elle ne puisse pas être tirée par des enfants ni les faire trébucher.
3. La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil (l'étiquette indiquant cette puissance se trouve en dessous de l'appareil ou sur le côté).
4. Utilisez uniquement une rallonge à trois fils dotée d'une fiche de terre à trois broches.
5. Évitez de tirer ou de déformer le cordon d'alimentation à la sortie ou aux connexions de l'appareil.



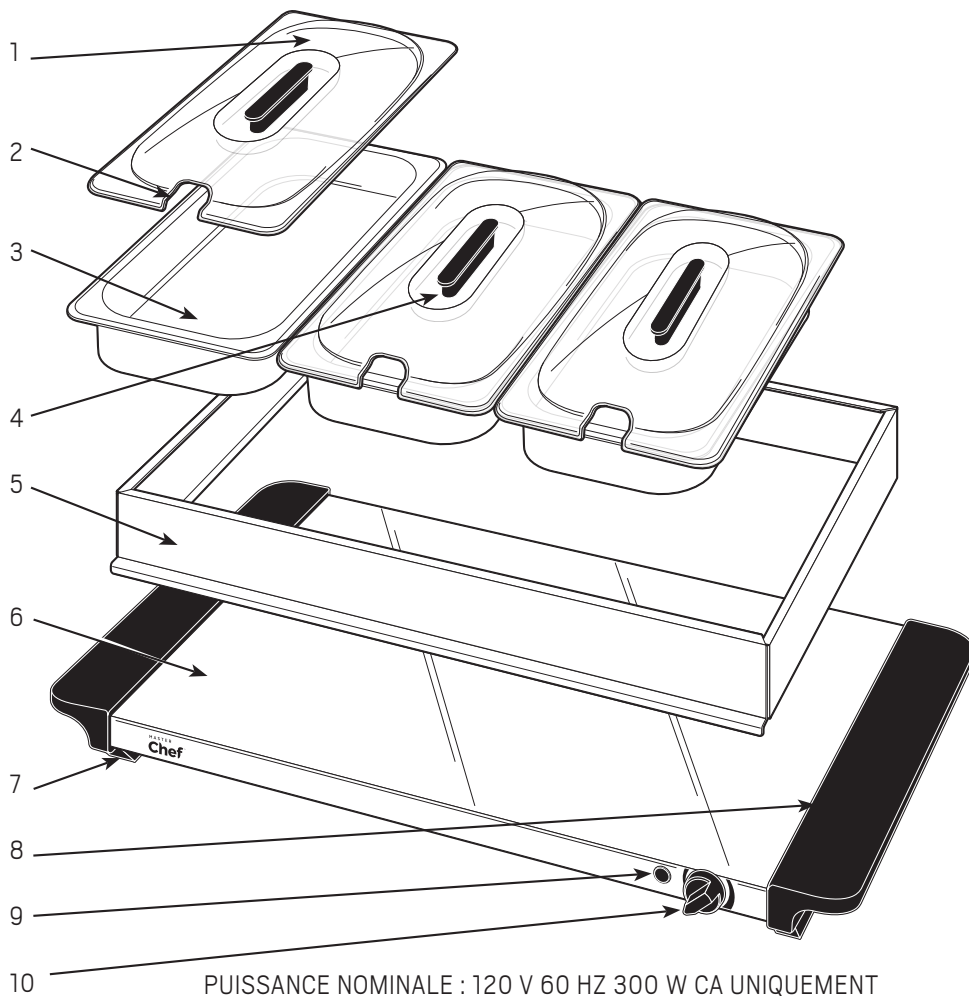
**FICHE DE MISE À LA TERRE**

1. Cet appareil possède un cordon d'alimentation à trois fils doté d'une fiche de mise à la terre.
2. Pour réduire le risque de blessure, cette fiche doit être insérée dans une prise correctement installée et mise à la terre.
3. N'essayez pas d'aller à l'encontre de ce dispositif de sécurité en essayant de modifier la fiche.

**AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation du cordon d'alimentation peut entraîner un risque de choc électrique. Communiquez avec un électricien qualifié, au besoin.**

N° de modèle : 043-1221-6 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

Présentation de vos plats chauffants pour buffet / Pièces de rechange



PUISSANCE NOMINALE : 120 V 60 HZ 300 W CA UNIQUEMENT

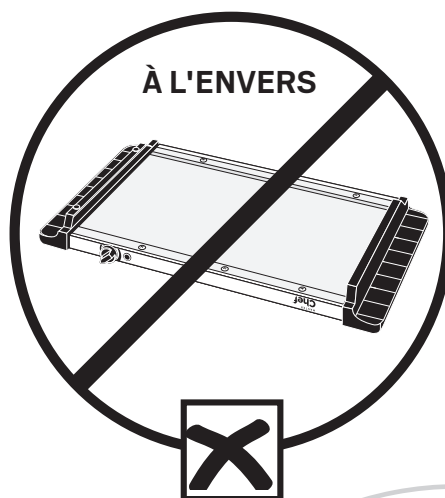
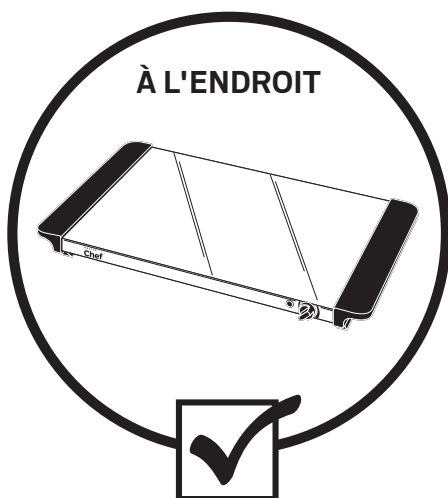
1	*	Couvercles
2		Fente à cuillère
3	*	Plats
4		Poignées latérales
5	*	Structure de maintien

6	*	Plaque chauffante
7	*	Pied en caoutchouc
8		Poignées de service
9		Témoin lumineux
10	*	Thermostat

\* Indique les pièces de rechange disponibles.

Composez le 1 855 803-9313 pour obtenir des détails au sujet d'une commande.

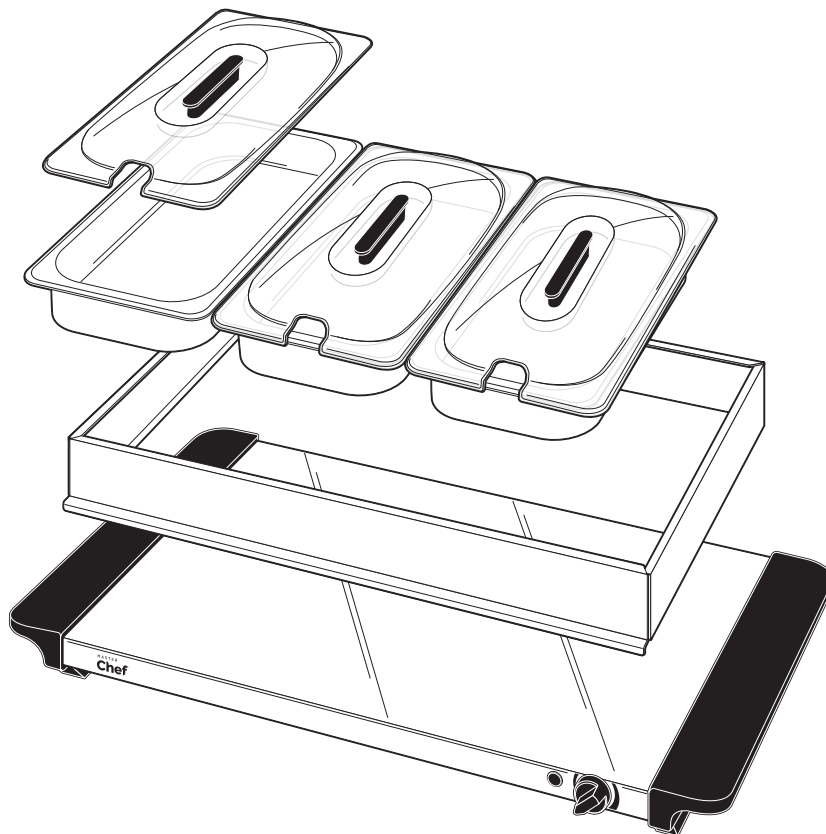
Déballez soigneusement votre ensemble de plats chauffants pour buffet Master Chef<sup>MC</sup> en acier inoxydable et retirez tous les matériaux d'emballage. Veillez à les sortir du carton lors du déballage de l'appareil.



#### ATTENTION :

1. Une fois retirée de son emballage, assurez-vous que la plaque chauffante est placée sur une surface plane non sensible à la chaleur. Elle se trouve dans le bon sens lorsque le logo Master Chef<sup>MC</sup> est orienté vers le haut. Reportez-vous au schéma ci-dessus pour vérifier que la plaque se trouve dans le bon sens.
2. Une fois la plaque chauffante correctement placée, la structure de maintien et les plats peuvent être déposés sur la plaque chauffante. Reportez-vous à la page 8 du guide d'utilisation du fabricant pour en savoir plus sur les consignes d'assemblage.

N° de modèle : 043-1221-6 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



**REMARQUE :** Si vous placez les plats chauffants sur une surface délicate, des précautions de base doivent être observées. Toute surface se trouvant sous les plats chauffants doit être résistante à la chaleur pour éviter le transfert de chaleur ou la fusion.

Vous pouvez essuyer la plaque chauffante, la structure de maintien, les plats et les couvercles avec un chiffon propre et humide. N'immergez pas la plaque chauffante dans l'eau ou tout autre liquide.



**REMARQUE :** Il est possible que, lors de la première utilisation de vos plats chauffants, vous sentiez une légère odeur. Ceci est normal et courant pour les appareils fonctionnant à haute température.



**AVERTISSEMENT :** N'UTILISEZ PAS DE MATÉRIAUX ABRASIFS SUR L'APPAREIL.



**AVERTISSEMENT :** N'IMMERGEZ PAS LA PLAQUE CHAUFFANTE OU LA FICHE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.



**AVERTISSEMENT :** Ne branchez et n'allumez jamais vos plats chauffants pour buffet s'ils sont vides et laissés sans surveillance.



**AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.



**AVERTISSEMENT :** NE PLACEZ AUCUNE PIÈCE DANS UN FOUR CHAUD.



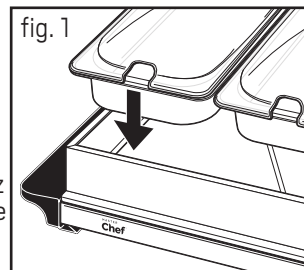
N° de modèle : 043-1221-6 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

1. Nettoyez et séchez soigneusement vos plats chauffants pour buffet avant toute utilisation. Consultez la section « Nettoyage de vos plats chauffants pour buffet » à la page 11 de ce guide.
2. Placez vos plats chauffants pour buffet sur une surface plane, comme une table ou un comptoir.

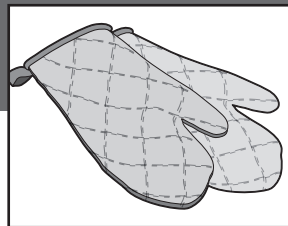


**ATTENTION :** Si vous placez les plats chauffants sur une surface délicate, des précautions de base doivent être observées. Toute surface se trouvant sous les plats chauffants doit être résistante à la chaleur pour éviter le transfert de chaleur ou la fusion.

3. Tournez le thermostat en position d'arrêt. Branchez l'appareil dans une prise de 120 V 60 Hz CA uniquement.
4. Placez des aliments cuits dégelés ou préchauffés dans chaque plat. Remarque : Les plats chauffants ne sont pas destinés à décongeler ou à cuire des aliments. **LES PLATS CHAUFFANTS NE FONT QUE GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD POUR LE SERVICE.**
5. Placez la structure de maintien sur la plaque chauffante et insérez les plats remplis de nourriture sur la structure de maintien, comme illustré à la fig. 1.
6. Si l'un des plats est vide, retirez-le de la plaque chauffante.



**AVERTISSEMENT :** Utilisez des gants ou des maniques pour sortir un plat vide et éviter ainsi de vous brûler.

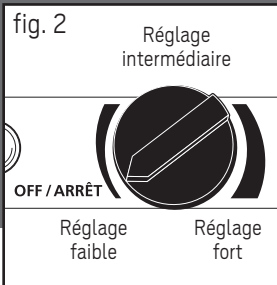


7. Tournez le thermostat en position faible pour que le témoin lumineux s'allume.
8. Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.



**REMARQUE :** Le témoin lumineux fonctionne également comme indicateur de température. Une fois que les plats chauffants ont atteint la température souhaitée, l'appareil s'éteindra ainsi que le témoin lumineux.

Cette fonction permet de réguler la température des plats chauffants. Reportez-vous à la fig. 2 pour en savoir plus sur le réglage de la température.



9. Les plats chauffants peuvent garder la nourriture au chaud pendant longtemps si vous utilisez les couvercles. Il n'est pas recommandé de dépasser trois heures d'utilisation, sans quoi les aliments risqueraient de sécher.



**REMARQUE :** Choisissez un réglage faible pour les aliments ayant peu ou pas de liquide et remuez-les de temps en temps.



**AVERTISSEMENT :** N'allumez pas vos plats chauffants s'ils sont vides.

10. Une fois que vous avez fini d'utiliser les plats chauffants, tournez le thermostat en position d'arrêt.
11. Débranchez la fiche électrique de la prise murale.
12. Videz les plats.
13. Laissez la plaque chauffante refroidir complètement avant de la nettoyer et de la ranger.

1. Nettoyez et séchez soigneusement la plaque chauffante avant toute utilisation. Consultez la section « Nettoyage de vos plats chauffants pour buffet » à la page 11 de ce guide.
2. Placez vos plats chauffants pour buffet sur une surface plane, comme une table ou un comptoir.



**ATTENTION :** Si vous placez les plats chauffants sur une surface délicate, des précautions de base doivent être observées. Toute surface se trouvant sous les plats chauffants doit être résistante à la chaleur pour éviter le transfert de chaleur ou la fusion.

3. Tournez le thermostat en position d'arrêt. Branchez l'appareil dans une prise de 120 V 60 Hz CA uniquement.



**REMARQUE :** N'utilisez pas la structure de maintien, les plats ou les couvercles lorsque vous vous servez uniquement de la plaque chauffante.

4. Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.



**REMARQUE :** Le témoin lumineux fonctionne également comme indicateur de température. Une fois que la plaque chauffante a atteint la température souhaitée, l'appareil et le témoin lumineux s'éteindront. Cette fonction permet de réguler la température de la plaque chauffante.

5. Placez les plats avec ou sans nourriture sur la plaque chauffante pour les garder au chaud. La plaque chauffante n'est pas destinée à décongeler ou à cuire des aliments.



**ATTENTION :** Ne placez pas les couvercles transparents sur la plaque chauffante.

6. Les aliments doivent être laissés moins longtemps sur la plaque chauffante que lorsque vous utilisez les plats chauffants, car ils ne sont pas couverts. Il n'est pas recommandé de dépasser deux à trois heures d'utilisation, sans quoi les aliments risqueraient de sécher.



**ATTENTION :** La plaque chauffante n'est pas conçue pour garder au chaud de grands récipients profonds remplis de nourriture ou de liquides. Utilisez des récipients résistants à la chaleur.

7. Une fois que vous avez fini d'utiliser la plaque chauffante, tournez le thermostat en position d'arrêt et débranchez l'appareil.
8. Laissez la plaque chauffante refroidir complètement avant de la nettoyer et de la ranger.

Outre les consignes d'entretien et de nettoyage mentionnées dans ce guide, aucun autre entretien n'est nécessaire.



**ATTENTION :** Assurez-vous de débrancher les plats chauffants pour buffet et d'attendre que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou les plats chauds dans l'eau ou tout autre liquide.

Lavez les couvercles, les plats et la structure de maintien à l'eau chaude et savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un torchon. Rincez et séchez complètement pour éliminer les résidus de savon.

La plaque chauffante peut être essuyée avec un chiffon propre ou humide ou une éponge. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser une solution à base de savon doux.



**REMARQUE :** N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges métalliques sur les éléments des plats chauffants pour buffet.

**REMARQUE :** Ne laissez pas de l'eau s'écouler ou s'infiltrer dans la structure de la plaque chauffante.

Ce produit comprend une garantie d'un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériaux. Distribution Trifeuil consent à remplacer le produit défectueux lorsqu'il est retourné par l'acheteur original, accompagné de la preuve d'achat, au cours de la période de garantie convenue. Ce produit n'est pas garanti contre l'usure ou le bris causés par un usage abusif ou inapproprié.

Fabriqué en Chine

Importé par

Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

Pour obtenir de l'aide au sujet de cet appareil, composez le 1 855 803-9313.

