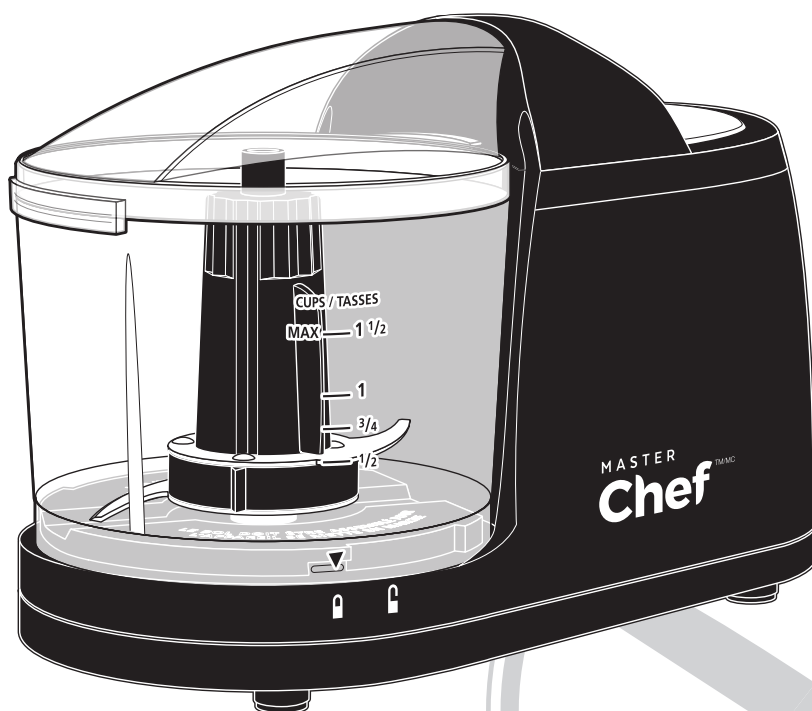


MASTER
Chef^{MC}

HACHOIR

N° de modèle : 043-5726-2



GUIDE D'UTILISATION

Lisez attentivement le présent guide avant d'utiliser l'article et conservez-le pour le consulter ultérieurement.

N° de modèle : 043-5726-2 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

Table des matières

| | |
|---------------------------------|----|
| Mesures de sécurité importantes | 2 |
| Présentation du hachoir | 4 |
| Avant la première utilisation | 5 |
| Assemblage du hachoir | 6 |
| Utilisation du hachoir | 7 |
| Guide de hachage | 8 |
| Nettoyage du hachoir | 9 |
| Garantie limitée | 10 |

Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

Mesures de protection importantes

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Prenez toujours des mesures de sécurité de base, y compris les suivantes, lorsque vous utilisez des appareils électriques afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures.

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT.**
- Ne plongez pas la base, le cordon ni la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides pour prévenir tout risque d'électrocution.
- Exercez une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il est inutilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage. Pour ce faire, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon.
- Évitez de toucher aux pièces mobiles.
- N'utilisez pas un appareil muni d'un cordon ou d'une prise endommagé, qui a connu une défaillance, qui a subi un choc ou qui a été endommagé. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus près pour un examen, une réparation ou un réglage mécanique ou électrique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou qui ne sont pas vendus par le fabricant peut causer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris une cuisinière.

10. Gardez les mains et les ustensiles loin des lames de coupe lorsque vous hachez des aliments pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au hachoir. Vous pouvez vous servir d'une spatule, mais seulement lorsque le hachoir est hors fonction.
11. Les lames sont tranchantes. Manipulez-les soigneusement.
12. Afin de réduire le risque de blessures, ne placez jamais la lame de coupe sur la base sans d'abord loger le bol correctement en place.
13. Assurez-vous que le couvercle est fermement verrouillé avant de mettre l'appareil en fonction.
14. Ne tentez pas de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
15. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles qui sont prévues.
16. Ne pas entortiller, plier ni enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil, car cela pourrait affaiblir et fendre l'isolant, spécialement au point d'entrée du cordon dans l'appareil.
17. **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché dans une prise électrique.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT



INSTRUCTIONS POUR LE CORDON D'ALIMENTATION

1. L'appareil comporte un petit cordon d'alimentation qui réduit le risque de trébucher sur un cordon trop long.
2. Vous pouvez brancher une rallonge en faisant preuve d'une grande vigilance. Le cas échéant, placez-la pour qu'elle ne pende pas à partir du comptoir ou de la table afin d'éviter qu'un enfant ne la tire ou ne trébuche sur la rallonge.
3. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être à tout le moins égales à celles de l'appareil. L'étiquette qui présente les caractéristiques électriques est apposée sur le dessous de l'appareil.
4. Évitez de tirer ou de forcer le cordon d'alimentation au niveau de la prise ou du branchement à l'appareil.

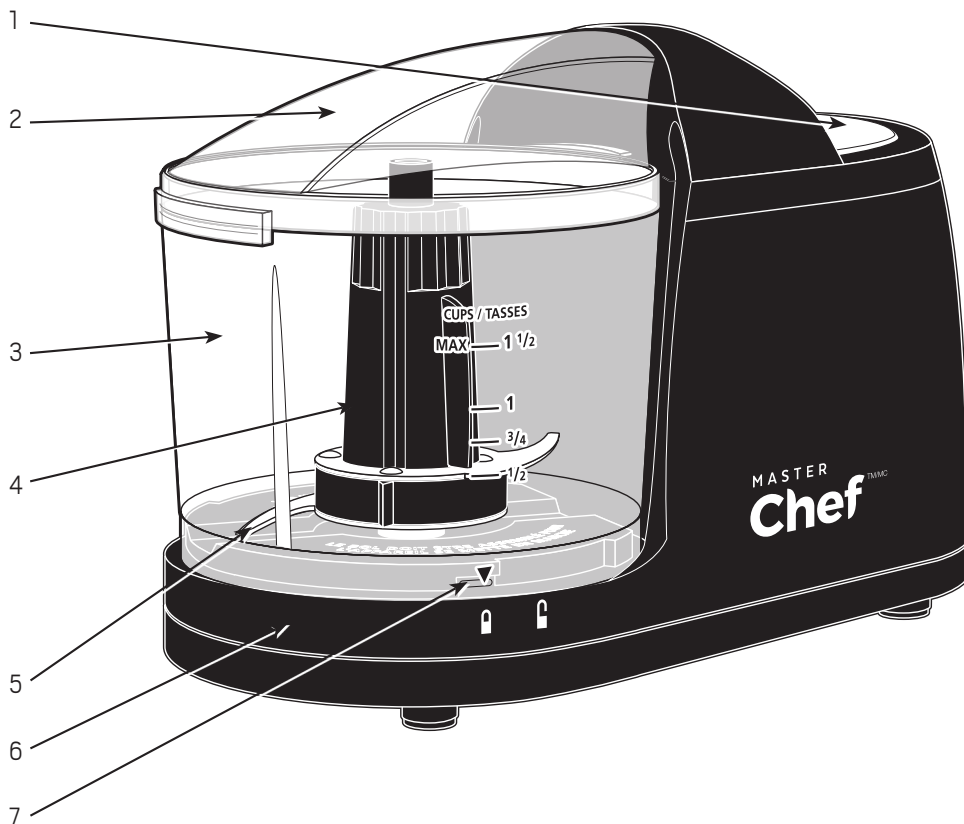


FICHE POLARISÉE

1. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
2. Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche se branche d'une seule façon dans une prise de courant polarisée.
3. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise de courant, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas correctement, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche.

AVERTISSEMENT : Un usage inapproprié du cordon d'alimentation peut entraîner un risque d'électrocution. Consultez un électricien qualifié au besoin.

N° de modèle : 043-5726-2 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



ALIMENTATION NOMINALE : 120 V, 60 Hz, 100 W, C.A. SEULEMENT

| | | |
|---|---|--------------------------|
| 1 | | Bouton de pulsation |
| 2 | * | Couvercle |
| 3 | * | Bol |
| 4 | * | Moyeu central de la lame |

| | | |
|---|--|--------------------------|
| 5 | | Lame en acier inoxydable |
| 6 | | Base |
| 7 | | Pattes de verrouillage |

* Désigne des pièces pouvant être remplacées.

Composez le 1 855 803-9313 pour les détails sur la commande.

Lisez entièrement ce guide en portant une attention spéciale aux sections « Assemblage du hachoir » et « Nettoyage du hachoir » pour connaître les méthodes appropriées pour assembler et nettoyer l'appareil.

Déballez soigneusement l'article et retirez tous les matériaux d'emballage. Lavez le bol, le couvercle et la lame en acier inoxydable dans de l'eau savonneuse tiède. Vous pouvez essuyer la base à l'aide d'un chiffon humide propre.



ATTENTION : Manipulez soigneusement les lames, car elles sont coupantes. Saisissez toujours les lames au moyen du moyeu central en plastique.

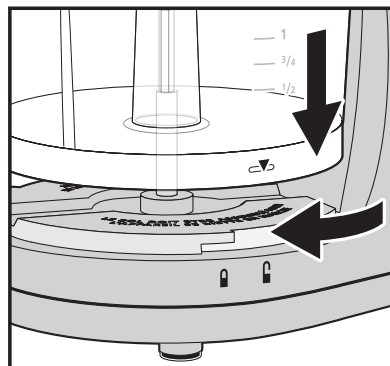


AVERTISSEMENT : Ne plongez pas la base, le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez aucun détergent nocif ni nettoyant abrasif sur le hachoir.



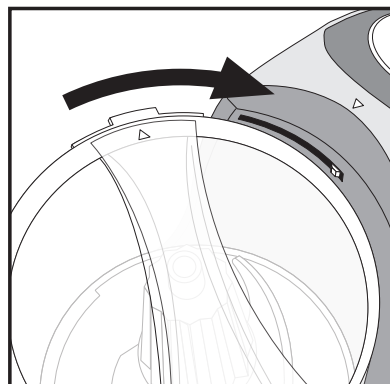
N° de modèle : 043-5726-2 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

1. Assurez-vous que l'article est débranché avant l'assemblage. Placez la base de l'appareil sur un comptoir ou une table de niveau, propre et sec.
2. Placez le bol sur la base en alignant les pattes de verrouillage du bol avec les pattes de verrouillage de la base. Tournez le bol dans le sens horaire comme l'indiquent les flèches jusqu'à ce que le bol se verrouille en place et que les flèches soient alignées.
3. Placez la lame sur le montant central dans le bol.



ATTENTION : MANIPULEZ LA LAME AU MOYEN DU MOYEU CENTRAL SEULEMENT, CAR ELLE EST TRÈS COUPANTE.

4. Placez le couvercle sur le bol pour que la languette en saillie sur le couvercle se loge dans la fente au haut de la base. Tournez le bol dans le sens horaire comme l'indiquent les flèches jusqu'à ce qu'il se verrouille en place et que les flèches soient alignées. Vous pouvez maintenant utiliser le hachoir.



IMPORTANT : Pour votre protection, cet appareil comporte un système de verrouillage de sécurité. Le hachoir ne peut fonctionner à moins que la languette du couvercle soit correctement logée dans la fente de la base. Ne tentez pas d'utiliser le hachoir si le couvercle n'est pas correctement logé ou si la languette est brisée.



ATTENTION : AUCUNE pièce de l'appareil ne va au micro-ondes.

Assurez-vous que le hachoir est correctement assemblé avant de l'utiliser.



AVERTISSEMENT : Manipulez soigneusement les lames, car elles sont coupantes.

1. Placez la base de l'appareil sur un comptoir ou une table de niveau, propre et sec. Branchez l'appareil dans une prise de 120 V c.a. et 60 Hz en bon état. Placez le cordon pour qu'il ne pende pas à partir du comptoir ou de la table afin d'éviter qu'un enfant ne le tire ou ne trébuche sur le cordon.
2. Le hachoir est conçu pour hacher 175 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) d'aliments secs à la fois. Préparez simplement plusieurs lots si vous devez hacher une plus grande quantité d'aliments. Il est recommandé de couper la plupart des aliments en petits morceaux de 1,5 cm (1/2 po). Placez les aliments dans le bol. Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le en place.
3. Appuyez sur le bouton de pulsation durant plusieurs secondes. Relâchez le bouton de pulsation pour arrêter le moteur. Vous pouvez observer la consistance des aliments à travers le bol transparent. Au besoin, appuyez de nouveau sur le bouton de pulsation durant quelques secondes pour obtenir la consistance voulue.

Ne hachez pas trop longtemps les aliments, car il ne faut généralement que quelques secondes.



Cet appareil fonctionne par pulsations.

Ne laissez pas tourner le moteur pendant plus d'une minute.

Laissez le hachoir hors fonction durant trois minutes avant de le réutiliser.

4. Si le hachoir ne fonctionne pas, consultez la section « Assemblage du hachoir ». Assurez-vous que les pattes de verrouillage du bol et la languette en saillie sur le couvercle sont correctement logées.
5. Lorsque les aliments atteignent la consistance voulue, relâchez le bouton de pulsation et la lame arrêtera de tourner.
6. Lorsque les lames sont immobiles, débranchez le hachoir et retirez le couvercle. Retirez soigneusement la lame du bol en la saisissant par le moyeu central. Retirez le bol de la base et videz le contenu. Vous pouvez vous servir d'une spatule au besoin.

N° de modèle : 043-5726-2 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

Guide de hachage

| | |
|----------|---|
| Carottes | Coupez les carottes en morceaux de 2 cm ($\frac{3}{4}$ po). Mettez-en au plus 175 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) dans le bol à la fois. |
| Céleri | Coupez les céleris en morceaux de 1 cm ($\frac{1}{2}$ po). Mettez-en au plus 175 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) dans le bol à la fois. |
| Fromage | Coupez le fromage en morceaux de 1 cm ($\frac{1}{2}$ po). Mettez-en au plus 175 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) dans le bol à la fois. |
| Chocolat | Mettez jusqu'à 175 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de pépites de chocolat dans le bol à la fois. |
| Œufs | Placez au plus deux œufs durs coupés en quartiers dans le bol à la fois. |
| Ail | Placez au plus huit gousses épluchées dans le bol. |
| Viandes | Ne mettez pas de viande crue dans le hachoir. Coupez la viande cuite en morceaux de 1 cm ($\frac{1}{2}$ po). Mettez jusqu'à 175 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de viande dans le bol à la fois. |
| Noix | Mettez jusqu'à 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de noix dans le bol à la fois. |
| Oignons | Mettez un oignon moyen ou deux petits oignons épluchés et tranchés en quartiers dans le bol à la fois. |
| Persil | Coupez les tiges et mettez au plus 175 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de persil sec dans le bol à la fois. |

Outre le nettoyage et l'entretien énoncés dans le présent guide, aucun autre entretien n'est nécessaire. Confiez tout autre entretien à un représentant de service autorisé.

Débranchez toujours le hachoir avant le nettoyage.

Pour faciliter le nettoyage, rincez les pièces immédiatement après l'utilisation.



REMARQUE : Certains aliments et épices décolorent le bol, le couvercle ou le moyeu central de la lame.

Essuyez le corps de la base à l'aide d'un chiffon humide propre. Laissez complètement sécher le hachoir à l'air. Lavez le bol, le couvercle et la lame en acier inoxydable dans de l'eau savonneuse tiède. Rincez-les et séchez-les soigneusement.



REMARQUE : Au fil du temps, les composants en plastique peuvent se détériorer s'ils sont lavés au lave-vaisselle. Nous recommandons de laver le hachoir à la main pour en prolonger la durée utile.



AVERTISSEMENT : Manipulez soigneusement les lames, car elles sont coupantes.

N'utilisez aucun détergent abrasif, nettoyant nocif ni tampon à récurer sur le hachoir. Servez-vous au besoin d'une petite brosse à soies de nylon.

Ne remplissez pas le bol d'eau bouillante et ne placez aucune partie du hachoir dans l'eau bouillante.

Ne laissez pas la lame tremper dans l'eau durant une période prolongée.



ATTENTION : Ne plongez pas la base, le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.



IMPORTANT : Ne tentez pas d'affûter le bord tranchant de la lame. Elle a été affûtée avec précision en usine et toute tentative d'affûtage l'endommagera.

N° de modèle : 043-5726-2 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

Garantie limitée de 1 an

Cet article est couvert par une garantie d'un (1) an contre tous les défauts de ~~matériaux et de fabrication~~. Distribution Trifeuil consent à remplacer l'article défectueux sans frais lorsqu'il est retourné, accompagné de la preuve d'achat, par l'acquéreur initial au cours de la période de garantie convenue. Cet article n'est pas garanti contre l'usure ou le bris en raison d'un usage abusif ou inapproprié.

Fabriqué en Chine

Importé par

Trileaf Distribution Trifeuil, Toronto, Canada M4S 2B8

Pour obtenir de l'assistance concernant cet appareil, veuillez composer le 1 855 803-9313.

MASTER
Chef^{MC}



N° de modèle : 043-5726-2 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313