

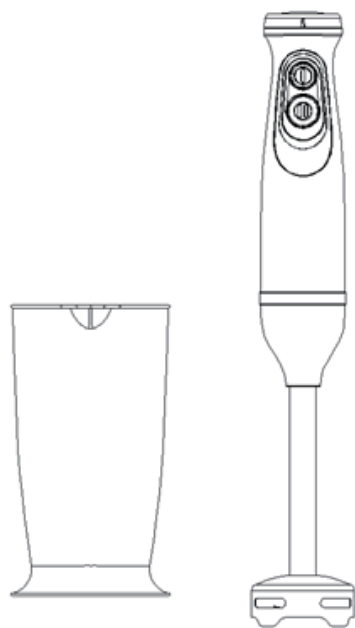
MASTER

Chef^{MC}

MÉLANGEUR À MAIN

AVEC 2 ACCESSOIRES

N° de modèle 043-5774-6



GUIDE D'UTILISATION

Lisez attentivement ce livret avant d'utiliser l'article et conservez-le pour consultation ultérieure.

N° de modèle 043-5774-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

MASTER
Chef^{MC}

Mesures de sécurité importantes	2-3
Connaître le mélangeur à main	4
Connaître l'accessoire de hachoir	4
Utiliser le mélangeur à main	5-6
Nettoyage et entretien	7
Garantie	7

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

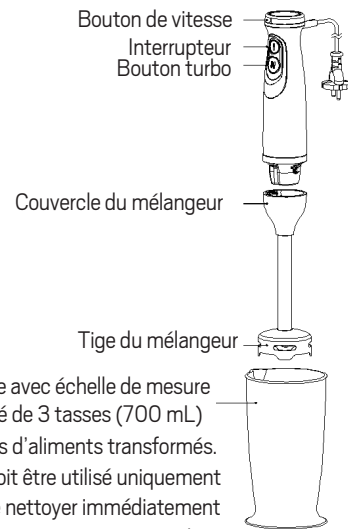
Lorsque vous utilisez cet appareil électrique, vous devez toujours suivre des précautions de base, dont les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. Conservez ces instructions pour consultation ultérieure.
2. Avant l'utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle qui figure sur la plaque signalétique.
3. Ne faites pas fonctionner un appareil ayant une prise ou un cordon endommagé ou après qu'il a fait défaut ou a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus près pour un examen, une réparation ou un réglage mécanique ou électrique.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un représentant de service autorisé ou un technicien qualifié afin de prévenir les dangers.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
6. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
7. Pour protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas la partie supérieure du mélangeur dans l'eau ou d'autres liquides.

8. Exercez une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
9. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
10. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pendant le mélange ou le hachage pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Vous pouvez vous servir d'une spatule, mais seulement lorsque le mélangeur n'est pas en marche.
11. L'appareil ne peut pas être utilisé pour broyer de la glace ou mélanger des aliments durs et secs, car cela pourrait endommager la lame ou l'émousser.
12. Afin de réduire le risque de blessures, ne placez jamais la lame de coupe sur la base sans d'abord placer un bol correctement.
13. Assurez-vous que le couvercle du hachoir est fermement verrouillé avant de mettre l'appareil en fonction. N'ouvrez pas le couvercle du hachoir avant l'arrêt de la lame.
14. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures et endommager l'appareil.
15. Utilisez l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il est prévu.
16. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (dont les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins que quelqu'un ne les surveille ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et il faut faire preuve de précaution lors de l'utilisation près d'enfants.
17. Supervisez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
18. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
19. Les lames sont affûtées, manipulez-les avec soin et ne touchez jamais la lame elle-même.
20. Pour protéger contre les risques d'électrocution, ne mettez pas (préciser la ou les pièces en question) dans l'eau ou d'autres liquides.
21. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant d'effectuer le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
22. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
23. Gardez les mains et les ustensiles loin de la lame 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.
24. Afin de réduire le risque de blessures, ne placez jamais la lame de coupe sur la base sans d'abord placer un bol correctement.
25. Assurez-vous que le couvercle est fermement verrouillé avant de mettre l'appareil en fonction.
26. Ne tentez pas de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
27. Pour mélanger des liquides, particulièrement les liquides chauds, utilisez un grand contenant ou procédez par petites quantités pour réduire les débordements.

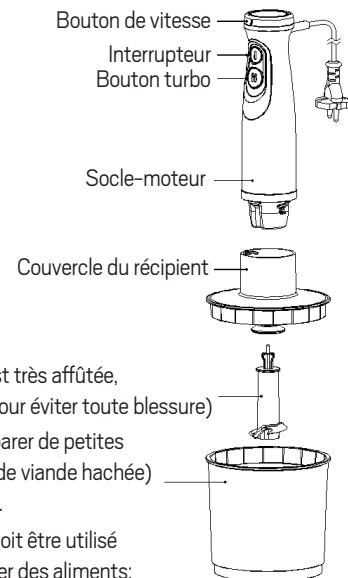
N° de modèle 043-5774-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

Mélanger des fruits et des légumes



Idéal pour préparer de petites quantités d'aliments transformés.
Remarque : Le récipient de mélange doit être utilisé uniquement pour mélanger des aliments; veuillez le nettoyer immédiatement après chaque utilisation. Ne l'utilisez jamais pour conserver des aliments.

Hacher de la viande et faire de la pâte d'ail



Lame (comme la lame est très affûtée, manipulez-la avec soin pour éviter toute blessure)
Récipient (idéal pour préparer de petites quantités de carottes ou de viande hachée) chopped carrots or meat).

Remarque : Le récipient doit être utilisé uniquement pour mélanger des aliments; veuillez le nettoyer immédiatement après chaque utilisation. Ne l'utilisez jamais pour conserver des aliments.

MASTER
Chef^{MC}

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche se branche d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la prise d'une quelconque façon.

Utilisation de votre mélangeur

Avant la première utilisation, nettoyez le mélangeur en suivant les instructions de la section « Nettoyage rapide ».

Le temps de fonctionnement de l'appareil sans aliments ou liquides ne doit pas dépasser 15 secondes. Important : Les lames sont très affûtées; manipulez-les avec soin. Assurez-vous que le mélangeur à main est débranché de la prise de courant avant d'installer ou de retirer des pièces.

Instructions pour le mélangeur

Le temps de fonctionnement maximal ne doit pas dépasser 1 minute. Laissez reposer l'appareil pendant 1 minute entre deux cycles consécutifs.

1. Pour assembler l'arbre amovible au socle-moteur, tournez l'arbre dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit serré. Pour le désassembler, tournez-le dans le sens horaire.
2. Branchez le mélangeur à main à une prise de courant.
3. Descendez le mélangeur à main dans la nourriture et appuyez sur l'interrupteur sur le dessus du socle-moteur.
4. Pour arrêter le mélangeur à main, relâchez l'interrupteur sur le dessus du socle-moteur.

N° de modèle 043-5774-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

Instructions pour le hachoir

Le temps de fonctionnement maximal ne doit pas dépasser 15 secondes. Laissez reposer l'appareil pendant 1 minute entre deux cycles de mélange.

1. Placez le bol du hachoir sur une surface propre et de niveau.
2. Fixez la lame à hacher en acier inoxydable sur le bol du hachoir. (Voir la fig. 1).
3. Couvrez le connecteur sur la lame à hacher.
4. Placez la nourriture dans le bol.

Remarque : 15 g de farine et 150 g de miel (sans geler, avant l'ajout, il faut bien mélanger le miel.)

TYPE D'ALIMENT	SPÉCIFICATION	POIDS	VITESSE	Temps de traitement
Farine au miel	Farine	15 g (1/2 oz)	Haute vitesse	15 secondes



REMARQUE : Pour hacher la viande, retirez tous les os et coupez la viande en petits morceaux. Placez la viande dans le bol du hachoir. La quantité maximale de viande est de 200 g (7 1/2 oz).

5. Mettez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille. (Voir la fig. 2). Pour détacher le couvercle, tournez-le dans le sens antihoraire.
6. Insérez la partie supérieure du hachoir dans l'orifice du couvercle et tournez-la dans le sens horaire pour la verrouiller. (Voir la fig. 3).
7. Branchez l'appareil dans une prise de courant et enfoncez l'interrupteur pour le faire fonctionner.
8. Pour arrêter le mélangeur à main, relâchez l'interrupteur sur le dessus du socle-moteur.



ATTENTION :

- Afin de réduire le risque de blessures, ne placez jamais la lame de coupe sur la base sans d'abord placer le bol correctement.
- Assurez-vous que le couvercle est fermement verrouillé avant de mettre l'appareil en fonction.

MASTER
Chef^{MC}

1. Débranchez l'appareil et retirez la tige amovible.



REMARQUE : Ne plongez pas la tige amovible du mélangeur dans l'eau, car la lubrification sur les roulements pourrait s'enlever au fil du temps.

2. Lavez la tige du mélangeur sous l'eau courante, sans utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de détergents. Placez-la à la verticale pour que toute l'eau ayant pénétré dans l'appareil soit drainée. La tige va au lave-vaisselle.
3. Lavez la tasse, le bol, le fouet et la lame dans de l'eau chaude savonneuse. Le bol et le fouet ne vont pas au lave-vaisselle.
4. Essuyez le socle-moteur avec un chiffon humide. Ne l'immergez jamais dans l'eau pour le nettoyer, car cela pourrait produire des décharges électriques.
5. Séchez l'appareil minutieusement.



ATTENTION : Les lames sont très affûtées; manipulez-les avec soin.

Nettoyage rapide

Entre deux séances de mélange, maintenez le mélangeur dans une tasse remplie d'eau à moitié et mettez-le en marche pendant quelques secondes.

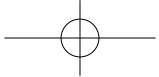
Tout autre entretien doit être réalisé par un représentant autorisé du service à la clientèle.

Garantie limitée de 1 an

Cet article comporte une garantie d'un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériaux. 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. La garantie ne couvre pas l'usure ou les bris causés par un usage abusif ou inapproprié.

Fabriqué en Chine

Importé par Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8



Service d'assistance téléphonique :
N° de tél. de Master Chef : 1 855 803-9313