

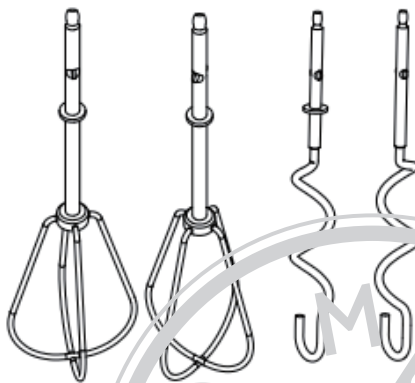
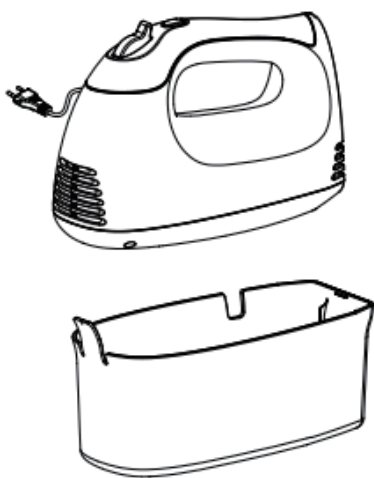
MASTER

Chef^{MC}

BATTEUR À MAIN

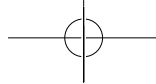
AVEC ÉTUI DE RANGEMENT

N° de modèle : 043-5775-4



GUIDE D'UTILISATION

Lisez attentivement le présent livret avant d'utiliser l'article et conservez-le à titre de référence.



Mesures de sécurité importantes	2-3
Connaître votre batteur	4
Utilisation de votre batteur	5
Nettoyage et entretien	6
Conseils pratiques	6
Garantie	7

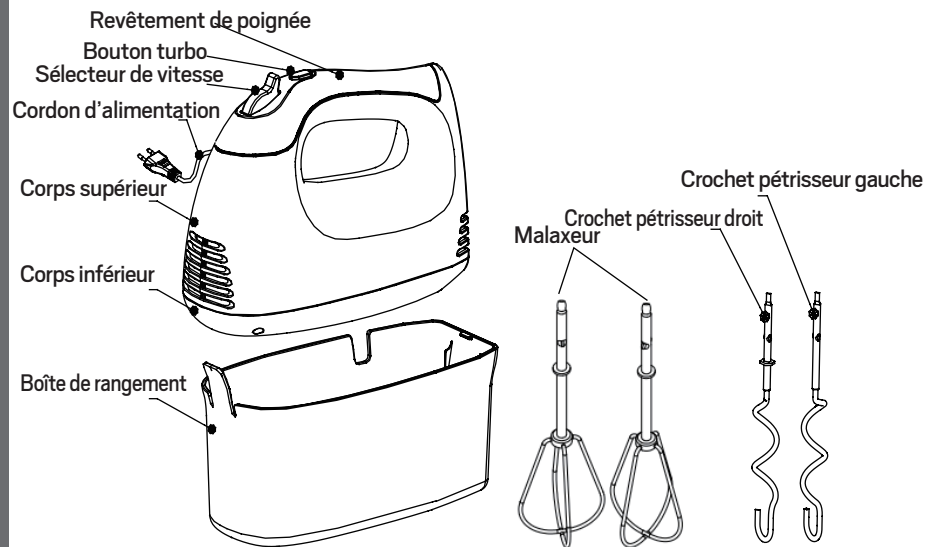
Mesures de sécurité importantes

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des précautions de base, dont les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. Conservez ces instructions pour consultation ultérieure.
2. Assurez-vous que la tension de la prise de courant correspond à celle mentionnée sur l'étiquette du batteur à main.
3. Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise 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. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
5. Exercez une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
6. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il est inutilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou une blessure.

8. Retirez les malaxeurs ou les crochets pétrisseurs de l'appareil avant le nettoyage.
9. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffant.
10. Vérifiez toujours que l'interrupteur est à ARRÊT avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant. Pour le débrancher, mettez l'interrupteur en mode ARRÊT, puis retirez la fiche de la prise de courant.
11. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
12. Gardez les mains, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart des malaxeurs ou des crochets pétrisseurs pendant l'utilisation pour réduire le risque de blessures ou de dommages à l'appareil.
13. Pour protéger contre les risques d'électrocution, ne mettez pas le batteur dans l'eau ou d'autres liquides. Cela peut causer des blessures ou endommager l'article.
14. N'utilisez pas le batteur à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et de connaissance si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire et si elles comprennent les risques que cela représente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
16. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
17. 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.
18. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
19. Débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer.
20. Mettez l'appareil hors tension et débranchez le cordon d'alimentation avant de changer les accessoires ou de vous approcher des pièces qui bougent pendant l'utilisation.
21. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant du service ou d'autres personnes qualifiées similaires afin de prévenir les dangers.
22. Soyez conscient des blessures potentielles découlant d'une mauvaise utilisation.

N° de modèle 043-5775-4 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



Remarques particulières sur la fiche

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule manière 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.

MASTER
Chef^{MC}

Utilisation de votre batteur

1. Avant la première utilisation, retirez les accessoires de la boîte de rangement, puis nettoyez les malaxeurs et les crochets pétrisseurs. Avant d'assembler le batteur, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise de courant et que le sélecteur de vitesse est à la position ARRÊT.
2. Fixez les accessoires appropriés au batteur. Les malaxeurs servent à mélanger les blancs d'œufs ou à mélanger d'autres liquides. Les crochets pétrisseurs servent seulement à pétrir la pâte.



REMARQUE : Pour les crochets pétrisseurs, le crochet avec la rondelle peut seulement être inséré dans le grand réceptacle et l'autre peut seulement être inséré dans le petit réceptacle. Les deux crochets pétrisseurs ne peuvent pas être inversés. Les malaxeurs peuvent être insérés dans l'un ou l'autre des réceptacles, car ils sont identiques.

3. Assurez-vous que l'appareil est en position ARRÊT, puis branchez-le dans une prise de courant.
4. Tournez le sélecteur de vitesse au réglage souhaité. Il y en a cinq. Lors du pétrissage de la pâte, il est suggéré de sélectionner une vitesse inférieure sur le sélecteur de vitesse, puis d'augmenter la vitesse pour obtenir les meilleurs résultats. Le batteur fonctionnera à la vitesse la plus élevée en appuyant sur le bouton turbo.



AVERTISSEMENT : N'insérez pas de couteaux, de cuillères, de fourchettes ou d'autres ustensiles en métal dans le bol lorsque le batteur est en marche.



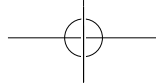
REMARQUE : Le temps de fonctionnement maximal est de 5 minutes. Laissez l'appareil reposer un minimum de 20 minutes entre deux cycles d'utilisation consécutifs.

6. Lorsque le mélange est terminé, réglez le sélecteur de vitesse à ARRÊT, puis débranchez le cordon de la prise de courant.
7. Si nécessaire, vous pouvez gratter l'excédent de particules de nourriture sur les malaxeurs avec une spatule en bois ou en caoutchouc.
8. Maintenez les malaxeurs ou les crochets pétrisseurs d'une main et appuyez fermement sur le sélecteur de vitesse avec l'autre main, puis retirez les malaxeurs ou les crochets pétrisseurs.



ATTENTION : Appuyez sur le sélecteur de vitesse et assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise de courant avant de retirer les accessoires. Lors de l'éjection des accessoires, maintenez le batteur loin d'autres personnes afin d'éviter les blessures.

9. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, les malaxeurs ou les crochets pétrisseurs peuvent être placés à l'intérieur de la boîte de rangement. Le batteur peut être placé sur le dessus de la boîte de rangement. Appuyez simplement sur le batteur et celui-ci s'enclenchera en place.



6

7

MASTER
Chef^{MC}

N° de modèle 043-5775-4 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

Nettoyage et entretien

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il soit complètement refroidi avant de le nettoyer.
2. Essuyez la surface extérieure de l'appareil avec un chiffon humide et polissez-la avec un chiffon doux sec.
3. Essuyez tout excédent de particules de nourriture sur le cordon d'alimentation.
4. Nettoyez les malaxeurs et les crochets pétrisseurs dans de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

**ATTENTION :** Le batteur ne doit jamais être immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide.**AVERTISSEMENT :** Tout entretien requis doit être réalisé par un représentant du service à la clientèle autorisé.

CONSEILS PRATIQUES

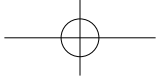
1. Les ingrédients réfrigérés, comme le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant de commencer à être mélangés. Sortez ces ingrédients du réfrigérateur à l'avance.
2. Pour éviter que des morceaux de coquille d'œuf tombent dans votre recette, cassez d'abord les œufs dans un contenant séparé, puis ajoutez-les au mélange.
3. Ne mélangez pas trop. Assurez-vous de mélanger les ingrédients de la façon recommandée dans votre recette. Incorporez-les dans les ingrédients secs seulement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Utilisez toujours la basse vitesse.
4. Conditions climatiques. Les changements de températures saisonnières, la température des ingrédients et leurs variations de texture d'une région à l'autre influencent tous le temps de mélange requis et les résultats obtenus.
5. Commencez toujours un mélange à une vitesse plus basse. Augmentez graduellement à la vitesse recommandée dans la recette.

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. En cas de défaut, retournez l'article là où vous l'avez acheté, accompagné de la preuve d'achat. 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

Garantie



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