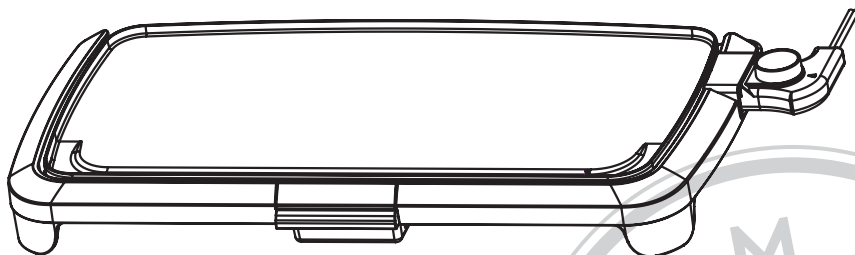


MASTER

Chef^{MC}

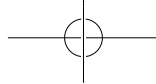
PLAQUE CHAUFFANTE ÉLECTRIQUE À DESSUS PLAT, 10 X 20 PO

N° de modèle 043-5782-6



GUIDE D'UTILISATION

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



N° de modèle 043-5782-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

Mesures de sécurité importantes	2-3
Connaître votre plaque chauffante	4
Comment utiliser votre plaque chauffante	4-5
Nettoyage et entretien	6
Garantie	7

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

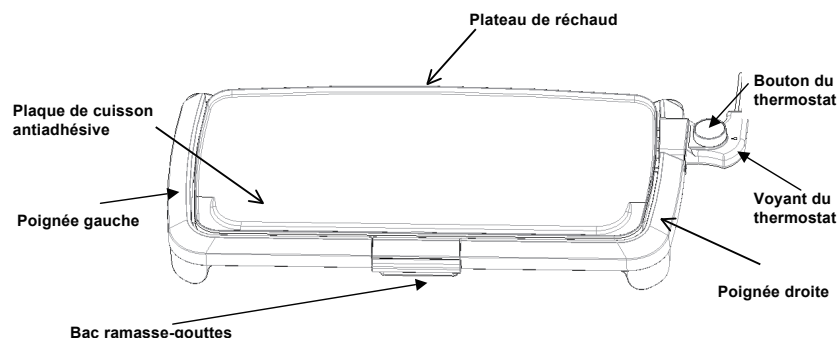
Avant d'utiliser des appareils électriques, vous devez toujours respecter des précautions de base, dont les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. Conservez ces instructions pour consultation ultérieure.
2. Afin de prévenir les brûlures, ne touchez pas la surface chaude. Utilisez les boutons de commande et les poignées.
3. Pour éviter les décharges électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou toute partie de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Exercez une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
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 le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
6. 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.
7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peut

causer des blessures.

8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffant.
11. Faites preuve de très grande prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou de la graisse chaude.
12. Soyez prudents, car l'appareil peut produire des éclaboussures durant la cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées.
13. Utilisez l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il est prévu.
14. 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.
15. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes ayant 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.
16. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
17. Assurez-vous toujours que la tension mentionnée sur l'étiquette correspond à celle dans votre maison.





Déballer l'unité et placez-la à plat sur un comptoir. Essuyez la surface extérieure et la plaque antiadhésive avec un linge humide et doux. Branchez l'appareil dans une prise de courant afin de commencer le préchauffage. Il est recommandé d'enduire la plaque de cuisson d'huile végétale avant le préchauffage. Cela contribue à protéger la surface antiadhésive. Il peut y avoir des odeurs lors du préchauffage initial; cela est normal et disparaît après un ou deux usages.

1. Avant de l'utiliser, vérifiez que la plaque de cuisson est propre et exempte de poussière et de particules de nourriture. Essuyez-la avec un chiffon humide, au besoin.
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant et ajustez la température. La lumière orange sera allumée. Le voyant orange indique que l'élément chauffant est allumé et s'éteindra lorsque l'élément chauffant est désactivé par le thermostat.
3. Environ 10 minutes seront nécessaires pour que la plaque chauffante atteigne la température désirée. Vous pourrez ensuite mettre les aliments sur la plaque de cuisson.
4. Assurez-vous que le bac ramasse-gouttes est correctement placé. Placez la plaque préparée sur l'unité. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour réduire le risque de blessure par contact avec une surface chaude.
5. Le temps pour griller les aliments devrait être d'environ 20 minutes. Le temps exact de cuisson variera selon les goûts personnels et les aliments.
6. Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments grillés avec une spatule en plastique ou en bois. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, car cela endommagera le revêtement antiadhésif.
7. Débranchez le bloc d'alimentation et appuyez sur le bouton pour libérer la plaque, après refroidissement. Lorsque l'unité est complètement refroidie, vous pouvez nettoyer le bac ramasse-gouttes.
8. Remarque : L'appareil a une fonction d'arrêt automatique pour assurer la sécurité après 3 heures d'utilisation continue. Débranchez l'appareil de la prise de courant et branchez-le à nouveau pour le réinitialiser.

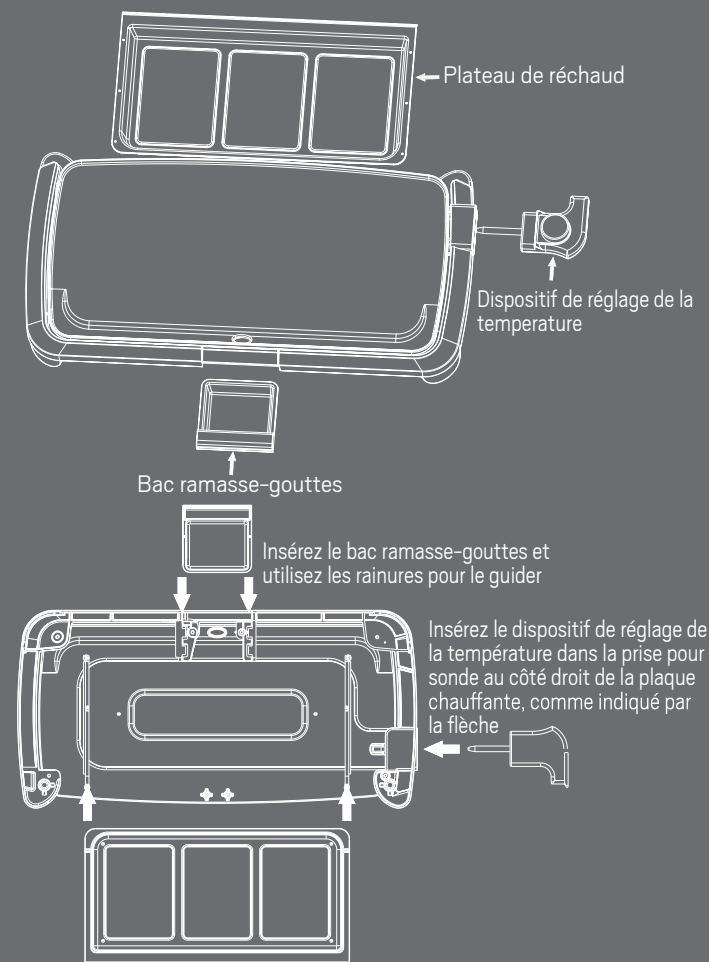
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



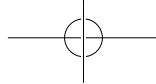
Avant la première utilisation

Déballer soigneusement votre plaque chauffante et retirez tous les matériaux d'emballage. Pour enlever toute la poussière ayant pu s'accumuler durant l'emballage, essuyez la plaque avec un linge humide et non pelucheux ou avec une éponge.

Assurez-vous de mettre correctement en place le dispositif de réglage de la température, le plateau de réchaud et le bac ramasse-gouttes.



Insérez le plateau de réchaud et utilisez les rainures pour le guider

**Bouton de contrôle de la température**

Tournez le cadran de température pour sélectionner la température. La plaque chauffante électrique atteindra la température la plus élevée indiquée ci-dessous si elle fonctionne de manière stable.

Réglage 1 : 110 °C ± 20 °C (230 °F ± 36 °F)

Réglage 2 : 140 °C ± 20 °C (284 °F ± 36 °F)

Réglage 3 : 160 °C ± 20 °C (320 °F ± 36 °F)

Réglage 4 : 180 °C ± 20 °C (356 °F ± 36 °F)

Réglage 5 : 200 °C ± 20 °C (392 °F ± 36 °F)

**Remarque sur le cordon d'alimentation :**

- a) Un petit cordon d'alimentation (ou un cordon d'alimentation amovible) est fourni pour réduire le risque qu'il s'emmêle ou qu'il fasse trébucher quelqu'un.
- b) Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si on les utilise avec précaution.
- c) Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge électrique est utilisé :
 - 1) Le classement électrique du cordon d'alimentation amovible ou de la rallonge doit être au moins égal à celui de l'appareil;
 - 2) Si l'appareil est muni d'une fiche de mise à la terre, la rallonge électrique doit avoir trois broches avec une fiche de mise à la terre;
 - 3) Le cordon d'alimentation plus long doit être placé de manière à ne pas pendre du comptoir ou de la table, car il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

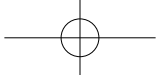
1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il soit complètement refroidi avant de le nettoyer.
 2. Nettoyez le plateau de réchaud et le bac ramasse-gouttes. Le plateau de réchaud peut être nettoyé au lave-vaisselle. Plongez le bac ramasse-gouttes dans de l'eau chaude savonneuse pour le nettoyer. Rincez et séchez-le. Il est recommandé de ne pas mettre le bac ramasse-gouttes dans le lave-vaisselle, car il pourrait se déformer et se détériorer après plusieurs lavages.
 3. Essuyez la plaque de cuisson avec un papier absorbant ou un essuie-tout, ou avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs pour nettoyer la plaque de cuisson antiadhésive.
- AVERTISSEMENT :** N'immergez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer, car cela pourrait entraîner une décharge électrique.
4. Rangez l'appareil dans un endroit sécuritaire et propre.

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