

PLAQUE CHAUFFANTE



MODÈLE WST3006ZE

MANUEL D'UTILISATION



Westinghouse

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Au moment d'utiliser un appareil électrique, toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des moufles ou des poignées isolantes.
3. Pour prévenir les décharges électriques, ne pas mettre le cordon, la commande de température ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. L'utilisation de l'appareil près des enfants requiert une surveillance accrue.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il est inutilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil a déjà mal fonctionné ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
7. Pour éviter les risques de blessures, ne pas utiliser d'autres accessoires ou pièces que ceux recommandés par le fabricant.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir; éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
10. Ne pas déposer l'appareil près d'un brûleur de cuisinière à gaz, d'un élément de cuisinière électrique, ni dans un four chaud.
11. Faire preuve de beaucoup de prudence au moment de manipuler un appareil contenant de l'huile ou un liquide chaud.
12. Toujours brancher la commande de température sur l'appareil d'abord, puis brancher la fiche sur la prise murale. Pour débrancher, tourner la commande à la position OFF et débrancher la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage auquel il n'est pas destiné.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est réservé à une utilisation domestique.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISE EN GARDE - SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il est en marche. Il est important de prendre les précautions appropriées pour prévenir les risques de brûlures, d'incendies ou d'autres dommages corporels ou matériels.

MISE EN GARDE : Cet appareil chauffe durant l'utilisation et conserve sa chaleur pendant un certain temps une fois qu'il est éteint. Utilisez toujours des moufles isolantes pour manipuler des objets chauds et laissez refroidir les pièces de métal avant de les nettoyer.

1. Tous les utilisateurs doivent lire attentivement le présent manuel avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil.
2. Brancher le cordon de cet appareil uniquement sur une prise électrique c.a. 120 V.
3. Si l'appareil présente des signes de défectuosité durant l'utilisation, l'éteindre immédiatement et le débrancher. Ne pas utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux.
4. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance durant l'utilisation.

FICHE À TROIS LAMES AVEC MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche à trois lames avec mise à la terre. Cette fiche ne peut être insérée que dans une prise murale à trois orifices. Si la prise murale ne correspond pas à la fiche, faire appel à un électricien pour faire remplacer la prise. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité.

Comme cet appareil est doté d'un dispositif de mise à la terre, toute rallonge utilisée doit être également munie d'une fiche à trois lames avec mise à la terre.

CORDON ÉLECTRIQUE

Le cordon électrique est court (ou amovible) afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accident. Faire preuve de prudence en utilisant une rallonge ou un cordon d'alimentation plus long. La puissance de la rallonge ou du cordon d'alimentation doit être équivalente ou supérieure à celle indiquée sur l'appareil. Ne pas laisser pendre la rallonge ou le cordon d'alimentation sur le bord du comptoir ou d'une table, car un enfant pourrait le tirer ou s'y accrocher.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé, l'appareil pourrait ne pas fonctionner de façon adéquate. Il faut alors le brancher sur un autre circuit électrique.

Plateau d'égouttement (n° 21701 TM)

Pieds en caoutchouc antidérapants (n° 21700 TM)

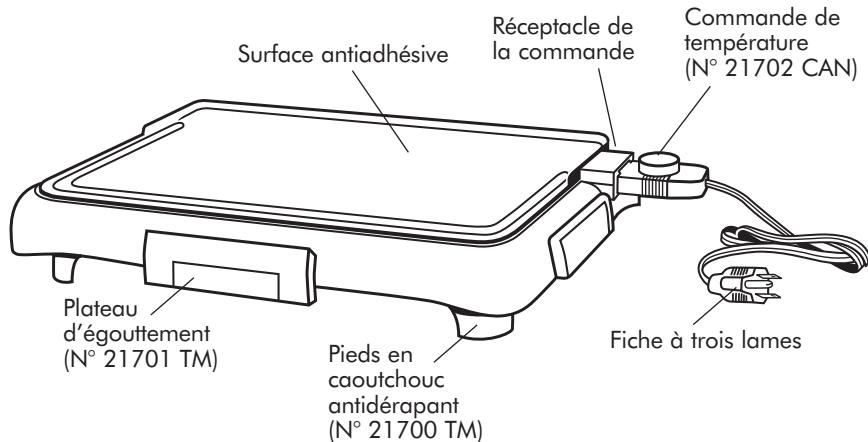
Thermostat (n° 21702 CAN)

COMMANDE DE TEMPÉRATURE

N'utilisez que lla commande de température (pièce n° 21702 CAN) fournie avec cet appareil. L'utilisation d'autres types de commande peut augmenter les risques d'incendie, de décharge électrique et de blessure.

APPRENDRE À CONNAÎTRE LA PLAQUE CHAUFFANTE WESTINGHOUSE WST3006ZE

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Sortez délicatement la plaque chauffante de son emballage.
2. Retirez la commande de température (N'IMMERGEZ PAS LA COMMANDE DE TEMPÉRATURE DANS L'EAU), essuyez-la avec un linge humide et asséchez-la soigneusement.
3. Retirez le plateau d'égouttement. Lavez la plaque et le plateau d'égouttement à l'eau savonneuse; rincez et séchez soigneusement.

MISE EN GARDE : La commande de température et son réceptacle doivent toujours être parfaitement secs avant l'utilisation.

MODE D'EMPLOI

1. Insérez le plateau d'égouttement dans les rainures sous la plaque chauffante.
2. Mettez la commande de température au réglage le plus bas et fixez-la solidement à la plaque.
3. Au besoin, enduisez la surface antiadhésive de shortening végétal solide avant de faire chauffer la plaque. Retirez l'excédent de gras avec un essuie-tout.
4. Branchez l'appareil dans une prise 120 V ~ 60 Hz. Alinez le pointeur de la commande à la température voulue. La lumière de la commande s'allume. L'appareil est chaud lorsque la lumière s'éteint. La lumière s'allume et s'éteint pendant l'utilisation, indiquant que la température voulue est maintenue.
5. Une fois la cuisson terminée, mettez la commande à la position «off», débranchez la fiche de la prise murale et laissez la plaque refroidir avant de la nettoyer.

MISE EN GARDE : Comme certaines surfaces de travail sont plus sensibles à la chaleur que d'autres, ne posez pas la plaque chauffante sur des surfaces risquant d'être abîmées par la chaleur.

MISE EN GARDE : Les surfaces de la plaque sont chaudes pendant l'utilisation.

ENTRETIEN

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Toute réparation nécessitant un démontage doit être effectuée par un réparateur qualifié.

NETTOYAGE

REMARQUE : Aucune pièce de cet appareil ne doit être lavée au lave-vaisselle.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
2. Retirez la commande de température (NE L'IMMERGEZ PAS DANS L'EAU), essuyez-la avec un chiffon humide et séchez-la soigneusement.
3. Retirez et videz le plateau d'égouttement. Lavez la plaque et le plateau à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement. Vous pouvez utiliser un tampon de plastique et un abrasif doux pour nettoyer le dessous de la plaque chauffante.

MISE EN GARDE : La commande de température et son réceptacle doivent être parfaitement secs avant l'utilisation.

CONSEILS D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION DE LA SURFACE ANTIADHÉSIVE

1. Afin d'éviter de rayer la surface antiadhésive, n'empilez rien sur la plaque chauffante.
2. Utilisez une température faible ou modérée pour une cuisson optimale. Les températures très élevées peuvent décolorer la surface antiadhésive et réduire sa durée de vie. Si une température élevée est requise, préchauffez la plaque à une température modérée pendant quelques minutes.
3. N'utilisez que des ustensiles en nylon, en plastique ou en bois pour ne pas rayer la surface antiadhésive. Ne coupez jamais d'aliments sur la plaque chauffante.
4. Enlevez les taches tenaces avec un tampon à récurer en plastique et un savon liquide doux. N'UTILISEZ PAS DE LAINE D'ACIER.

TABLEAU DES TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON

Type d'aliment	Température (Préchauffage) en degrés Farenheit	Temps (Minutes)	Instructions
Bacon	325°-350°	8-14	NE PAS PRÉCHAUFFER. Tourner régulièrement.
Saucisse	325°-350°	20-30	NE PAS PRÉCHAUFFER. Tourner régulièrement.
Pain doré	350°	6-10	Tourner à mi-cuisson.
Hamburger	350°	3-14	Tourner à mi-cuisson.
Jambon en tranches	350°	14-18	Tourner à mi-cuisson.
Sandwichs	350°	6-10	Beurrer l'extérieur et faire dorer des deux côtés.
Côtelettes	350°	20-30	Faire dorer des deux côtés puis baisser jusqu'à 325°. Tourner à mi-cuisson.
Bifteck	400° saignant	4-6	Tourner à mi-cuisson.
	400° à point	7-12	Tourner à mi-cuisson.
	400° bien cuit	13-18	Tourner à mi-cuisson.
Crêpes	400°	2-6	Verser la pâte sur la plaque. Retourner lorsque des bulles commencent à se former sur la partie supérieure des crêpes.

NOTES

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit est garanti contre tout vice de fabrication ou de matériaux pour une période d'un an à compter de la date d'achat. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial.

Étendue de la garantie : La garantie est annulée si le produit a été endommagé par accident au cours du transport, ou suite à un usage inadéquat ou abusif, une négligence, un entretien inapproprié, un usage à but commercial, une réparation effectuée par des personnes non autorisées, une usure normale, une installation ou un assemblage inapproprié, un entretien abusif ou à toute autre cause ne découlant pas d'un défaut de fabrication ou de matériaux. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions du fabricant, les produits qui ont subi des modifications ou des transformations, ni les produits ou pièces dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTE GARANTIE IMPLICITE DONT L'ACHETEUR POURRAIT BÉNÉFICIER EST LIMITÉE À UN AN DE LA DATE D'ACHAT. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné au magasin Zellers sera soit réparé, soit remplacé par un modèle comparable. Le produit réparé ou de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Aucun paiement ne sera exigé.

Note importante : Si une pièce est manquante ou défectueuse, veuillez rapporter ce produit au magasin où vous l'avez acheté.

Adresser questions et commentaires à au Service à la clientèle de Salton :

Service à la clientèle
P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916
1 (800) 233-9054

Renonciation de la garantie : Aucune société ou personne n'est autorisée à assumer d'autres responsabilités en rapport avec la vente de ce produit. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défectuosité ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie de responsabilité civile, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant, sans s'y limiter, la négligence, la négligence grave, la responsabilité absolue, la rupture de garantie et la rupture de contrat. La réparation, l'échange ou le remboursement constituent les seuls recours auxquels l'acheteur aura droit dans le cadre de cette garantie. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

Droits juridiques : Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et d'autres droits qui peuvent varier selon votre lieu de résidence.

WESTINGHOUSE™, ® et «AYEZ CONFiance... SI C'EST WESTINGHOUSE™» sont des marques de commerce de WESTINGHOUSE ELECTRIC CORPORATION et sont utilisées en vertu d'une licence par Salton, Inc. **En aucun cas Salton ne pourra être tenue responsable de dommages, pertes ou coûts découlant directement ou indirectement de ces recours.**

Fabriqué en Chine

© 2003
Tous droits réservés

N° 61259
Imprimé en Chine