



ELECTRIC GRIDDLE
10.5" X 20"

PLAQUE CHAUFFANTE
26,6 CM X 50,8 CM

GATHER. COOK. EAT. REPEAT.
RASSEMBLER. CUISINER. MANGER. RECOMMENCER.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord or plugs or temperature control probe in water or other liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach temperature control probe to appliance first, then plug cord in the wall outlet.
To disconnect, turn temperature control probe to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use. Use with wall receptacle only.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use.

Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF.

Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning.

Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

- All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
- The cord to this appliance should be plugged into a 120 V AC electrical outlet only.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Then remove the temperature control probe. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- Do not leave this appliance unattended during use.

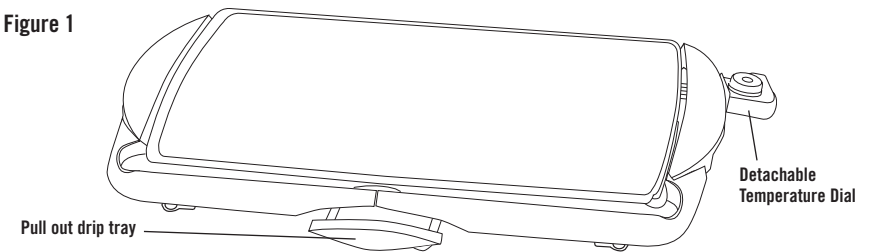
CORDS, PLUGS & PLASTICIZERS

- **Notes on the Plug:** This appliance has a grounded 3-prong plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
- **Notes on the Cord:** The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.
- **Plasticizer Warning: CAUTION:** To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.
- **Electric Power:** If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR GRIDDLE

Product may vary slightly from illustrations

Figure 1



TEMPERATURE CONTROL PROBE

- The temperature control probe is the nerve center and brain of the electric Griddle. Treat it carefully. Dropping or banging it could change its calibration and make the temperature settings inaccurate.
 - Rotate the dial to select the temperature as called for in the recipe.
 - The indicator light on the temperature control probe will illuminate as soon as the dial is rotated. The light will go out once the selected temperature has been reached.
 - Allow the Griddle to cool before removing the temperature control probe.
 - To clean the temperature control probe, simply wipe down with a soft, damp cloth. Make sure you dry it thoroughly before using again.
- NOTE:** The temperature control probe is not submersible.
- CAUTION:** Use the temperature control probe supplied with this Griddle only. The use of any other temperature control probe may cause fire, electric shock, or injury.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Carefully unpack the Griddle and remove all packaging materials.
- Place the Griddle on a clean, flat working surface.
NOTE: Some countertop and table surfaces, such as Corian® and other surfaces, are not designed to withstand the prolonged heat generated by this Griddle. We recommend placing a hot pad or trivet under the Griddle beforehand to avoid possible damage to the surface. Be sure the sides and back of the Griddle are at least 4 inches away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.
- Before first use, see Hints For Care and Use of Non-Stick Surface and Care & Cleaning Instructions sections of this Instruction Manual.
- Before cooking in the Griddle for the first time, wash the Griddle in mild dishwashing soap, wipe and allow to dry.
NOTE: The Griddle is not dishwasher safe.
- Insert drip tray into rails under the Griddle's side, positioned directly under the grease drain.
- Turn the temperature control knob on probe to OFF position and attach securely in place.
- Coat the non-stick surface with vegetable shortening before heating. If necessary, remove excess oil with paper towel.

HINTS FOR CARE AND USE OF NON-STICK SURFACE

- To avoid scratching the non-stick surface, do not stack objects on the Griddle.
- Use medium to low heat for best cooking results. Very high temperatures can cause discoloration and shorten the life span of any non-stick surface. If higher temperatures are necessary, preheat on medium heat for a few minutes.
- For best results and preserve the non-stick coating longer, use nylon, plastic, wooden or rubber utensils.
- Remove stubborn stains with a plastic scouring pad and mild dish washing liquid;
DO NOT USE STEEL WOOL.
NOTE: Do not rub vigorously when using a plastic scouring pad and NEVER use a metal scouring pad as this may damage the non-stick coating.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Turn temperature control probe to the OFF position.
- Plug the temperature control probe securely into Griddle's control probe socket.
- Plug cord into any standard 120 V AC wall outlet.
IMPORTANT: ALWAYS PLUG CORD INTO GRIDDLE FIRST, THEN INTO WALL OUTLET.
- Preheat Griddle for approximately 10 minutes before cooking. To preheat, turn the temperature control to desired temperature. The indicator light on the temperature control probe will illuminate as soon as the dial is rotated. The light will go out once the selected temperature has been reached.
- Add food and cook according to the recipe. Adjust temperature control dial from 200°F to 400°F as necessary.
NOTE: During cooking, the light will go on and off indicating that the Griddle is maintaining proper temperature.
CAUTION: Griddle surfaces are hot during use.
- When cooking bacon or foods containing large quantities of grease, it may be necessary to check the drip tray to make sure it is not full. Remove drip tray; empty contents and wash if needed. See the Time/Temperature Chart for basic suggested cooking information.
- When cooking has been completed, turn the temperature control to the OFF position. The indicator light on the temperature control probe will turn off.
- Unplug cord from wall outlet. Let the Griddle cool completely.
- Remove temperature control probe from Griddle. Follow the Care & Cleaning Instructions described in this Instruction Manual.

TIME/TEMPERATURE CHART

FOOD	TEMPERATURE	TIME	DIRECTIONS
Bacon	325°F - 350°F	8-14 minutes	Set to appropriate temperature – turn as required
Sausage	325°F - 350°F	20-30 minutes	Set to appropriate temperature – turn as required
French Toast	350°F	6-10 minutes	Rotate halfway into cooking time
Hamburger	350°F	3-14 minutes	Rotate halfway into cooking time
Ham Slices	350°F	14-18 minutes	Rotate halfway into cooking time
Sandwiches	350°F	6-10 minutes	Butter outside and brown both sides
Pancakes	400°F	2-6 minutes	Pour batter onto griddle – when bubbles appear on top side, turn
Pork Chops	350°F	20-30 minutes	Brown both sides then reduce temperature to 325°F. Rotate halfway into cooking time.
Steaks	400°F Rare 400°F Medium 400°F Well	4-6 minutes 7-12 minutes 13-18 minutes	Rotate halfway into cooking time

USDA COOKING GUIDELINES

NOTE: The United States Department of Agriculture recommends that meat and poultry be cooked to the following internal temperatures to be sure any harmful bacteria has been killed. Ground turkey and chicken should be cooked to an internal temperature of 165°F / 74°C and ground beef, veal, lamb and pork be cooked to an internal temperature 160°F / 71°C. Whole chicken and turkey should be cooked to an internal temperature of 180°F / 82°C; 170°F / 77°C for the breast. Goose and duck should be cooked to an internal temperature of 180°F / 82°C. Fresh beef, veal and lamb, etc., should be cooked to an internal temperature of at least 145°F / 63°C. Fresh pork should be cooked to an internal temperature of at least 160°F / 71°C. When re-heating meat and poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F / 74°C.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Do not immerse the cord, plug or temperature control probe in water or any other liquid.

CAUTION: To avoid accidental burns, allow your Griddle to cool thoroughly before cleaning.

- When cooking is completed, unplug cord from wall outlet. Allow Griddle to cool.
- Remove temperature control probe from Griddle.
CAUTION: The probe may become hot after use. Allow to cool before handling.
- If necessary, wipe temperature control case and probe with a damp, soft cloth. Dry temperature control probe completely. Set aside.
CAUTION: The temperature control probe is not submersible.
- Remove drip tray; empty contents. Wash Griddle and drip tray in soapy water; rinse and dry thoroughly.
- Never immerse your appliance completely in water or other liquides.
- To wash by hand, wash griddle plate with hot soapy water. Dry with towel.
CAUTION: Probe and probe receptacle must be completely dry before use.
- For stubborn food particles, loosen with a plastic cleaning pad. Avoid hard scouring of the non-stick finish as this may cause surface scratches. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the Griddle.

WARRANTY

For **one year** from the date of purchase, the manufacturer guarantees to repair or replace any item found defective in material, construction or workmanship under normal use and following care instructions. This excludes damage from misuse or abuse. Minor imperfections and slight color variations are normal.

Should your appliance require repair or replacement, please contact the Consumer Service Department by phone at 1-877-504-8004 or visit www.sensioinc.com for return procedures and a return authorization number.

If the manufacturer confirms a defect and approves your claim, the manufacturer will repair or replace (free of charge) or refund the purchase price of the item.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées:

- LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des gants de cuisson ou des poignées.
- Afin de prévenir tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la sonde de contrôle de la température dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas les connaissances et l'expérience nécessaires, sauf si elles sont supervisées ou si les personnes responsables de leur sécurité leur ont donné des instructions.
- Une étroite surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus près pour l'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un élément de cuisinière électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Toujours fixer la sonde de contrôle de température à l'appareil en premier lieu. Brancher ensuite la fiche du cordon d'alimentation à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, régler la sonde de contrôle de température à OFF (arrêt), puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE / SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il fonctionne. Prendre les précautions d'usage afin de prévenir les risques de brûlures, d'incendie ou autres blessures et dommages matériels.

MISE EN GARDE : Cet appareil devient chaud pendant son utilisation et demeure chaud pendant quelque temps lorsqu'il est éteint. Toujours utiliser des gants isolants lorsqu'on manipule des objets chauds et laisser aux parties métalliques le temps de refroidir avant de nettoyer l'appareil. Ne placer aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche ou lorsqu'il est chaud.

- Toutes les personnes qui utilisent cet appareil doivent lire le manuel d'instruction et le comprendre avant d'utiliser cet appareil ou de le nettoyer.
- La fiche de cet appareil doit être branchée dans une prise murale de 120 V CA seulement.
- Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Retirer ensuite la sonde de contrôle de la température. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer.
- Ne jamais laisser cet appareil en marche sans surveillance.

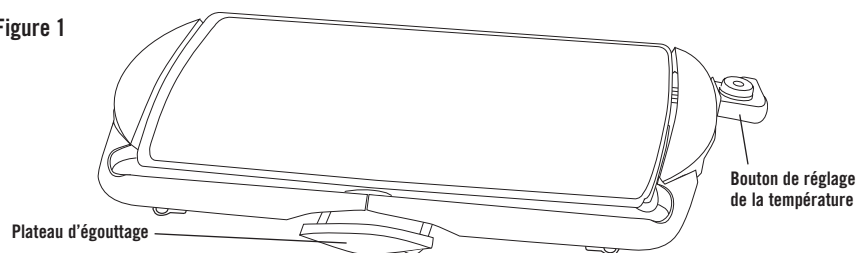
CORDON, FICHES ET PLASTIFIANTS

- **Remarque à propos de la fiche :** Cet appareil est muni d'une fiche à trois broches. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, on ne peut brancher la fiche que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, on doit la tourner dans l'autre sens. Si cela ne fonctionne toujours pas, on doit communiquer avec un électricien qualifié. On ne doit en aucun cas modifier la fiche soi-même.
- **Remarque à propos du cordon :** Le cordon court fourni (ou cordon amovible) devrait être utilisé afin de prévenir tout risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un plus long cordon. Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit. Toujours brancher directement à une prise murale.
- **Avertissement sur les plastifiants :** **MISE EN GARDE :** Afin d'éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-verres faits de matière non plastique ou des napperons entre l'appareil et la surface du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini du comptoir ou de la table noircira et s'en suivront des ternissures permanentes ou des taches indélébiles.
- **Alimentation électrique :** Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct.

CONNAÎTRE SA PLAQUE CHAUFFANTE

Le produit peut légèrement différer des illustrations

Figure 1



SONDE DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

- La sonde de contrôle de la température est le centre nerveux et le cerveau de la plaque chauffante électrique. Il faut en prendre soin. L'échapper ou le frapper pourrait affecter son calibrage et rendre les réglages de température inexacts.
- Tourner le bouton pour sélectionner la température tel que spécifié dans la recette.
- Le témoin lumineux sur la sonde de contrôle de la température s'illuminera aussitôt que le bouton est tourné. Le témoin s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- Laisser la plaque chauffante refroidir avant de retirer la sonde de contrôle de la température.
- Pour nettoyer la sonde, l'essuyer avec un chiffon doux humide. S'assurer de la sécher complètement avant de l'utiliser de nouveau.

REMARQUE : La sonde de contrôle de la température ne doit pas être immergée.

MISE EN GARDE : N'utiliser que la sonde de contrôle de la température livrée avec cette plaque chauffante. L'utilisation de toute autre sonde de contrôle de la température pourrait causer un incendie, l'électrocution ou des blessures graves.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Déballer avec soin la plaque chauffante et ses accessoires et retirer tout l'emballage.
- Installer la plaque chauffante sur une surface de travail propre et horizontale.
REMARQUE : Certaines surfaces de comptoir ou de table, fabriquées en Corian® ou autres surfaces, ne sont pas conçues pour supporter la chaleur prolongée produite par cette plaque chauffante. Nous recommandons de placer un sous-plat ou une grille sous la plaque chauffante avant de débiter la cuisson, pour éviter d'endommager la surface. S'assurer que les côtés et l'arrière de la plaque chauffante se trouvent à au moins 10 centimètres (4 pouces) des murs, armoires ou objets se trouvant sur le comptoir ou la table.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, voir les sections Instructions d'entretien et de nettoyage et Conseils pour l'entretien et l'utilisation des surfaces antiadhésives dans le présent manuel d'instruction.
- Avant d'utiliser la plaque chauffante pour la première fois, laver la surface antiadhésive à l'aide d'un savon à vaisselle doux, l'essuyer et la laisser sécher.
REMARQUE : La plaque chauffante ne peut pas être lavée au lave-vaisselle.
- Insérer le plateau d'égouttage sur les rails sous le côté de la plaque chauffante, en le plaçant directement en dessous de la gouttière à graisses.
- Tourner le bouton de réglage de la température jusqu'à la position OFF (arrêt) et installer solidement la sonde.
- Avant de faire chauffer la plaque chauffante, la badigeonner légèrement avec de l'huile végétale. Si nécessaire, essuyer l'excès d'huile à l'aide d'un essuie-tout.

CONSEILS POUR L'ENTRETIEN ET L'UTILISATION DES SURFACES ANTIADHÉSIVES

- Afin d'éviter d'égratigner la surface antiadhésive, ne pas empiler d'objets sur la plaque chauffante.
- Utiliser la température de cuisson moyenne à basse pour obtenir les meilleurs résultats. Des températures de cuisson très élevées peuvent décolorer les surfaces antiadhésives et réduire leur durée de vie. Si des températures élevées sont nécessaires, préchauffer la plaque chauffante à température moyenne pendant quelques minutes.
- Pour obtenir de meilleurs résultats et préserver la surface antiadhésive, utilisez des ustensiles en nylon, en plastique, en bois ou en caoutchouc
- Retirer les taches tenaces à l'aide d'un tampon à récurer de plastique et un détergent à vaisselle doux. **NE PAS UTILISER DE LAINE D'ACIER.**
REMARQUE: Ne frottez pas vigoureusement lorsque vous utilisez un tampon à récurer en plastique et **N'UTILISEZ JAMAIS** un tampon métallique car cela peut endommager le revêtement antiadhésif.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Tourner le bouton de la sonde de contrôle de la température jusqu'à la position OFF (arrêt).
- Brancher solidement la sonde de contrôle de la température dans la prise pour sonde de la plaque chauffante.
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale standard de 120 V c.a.
- **IMPORTANT : TOUJOURS BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION DANS LA PLAQUE CHAUFFANTE, PUIS DANS LA PRISE MURALE.**
- Préchauffer la plaque chauffante pendant environ 10 minutes avant de cuire des aliments. Pour préchauffer, tourner le bouton de réglage de température à la température désirée. Le témoin lumineux sur la sonde de contrôle de la température s'illuminera aussitôt que le bouton est tourné. Le témoin s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- Ajouter la nourriture et cuire selon les indications de la recette. Ajuster le bouton de réglage de la température de 90°C (200°F) à 200°C (400°F) au besoin.
REMARQUE : Pendant la cuisson, le témoin lumineux s'allumera et s'éteindra, indiquant que la plaque chauffante maintient la température appropriée.
MISE EN GARDE : Les surfaces de la plaque chauffante deviennent chaudes lors de l'utilisation.
- Lors de la cuisson de bacon ou d'autres aliments contenant de grandes quantités de graisses, il est souhaitable de vérifier le plateau d'égouttage pour s'assurer que celui-ci ne déborde pas. Retirer le plateau d'égouttage, vider son contenu et le laver au besoin. Consulter le tableau des durées et températures de cuisson afin d'obtenir des suggestions pour la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton de réglage de la température à la position OFF (arrêt). Le témoin lumineux se trouvant sur la sonde de contrôle de la température s'éteindra.
- Débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale. Laisser la plaque chauffante refroidir complètement.
- Débrancher la sonde de la plaque chauffante. Suivre les Instructions d'entretien et de nettoyage décrites dans le présent manuel d'instruction.

TABLEAU DES DURÉES ET TEMPÉRATURES DE CUISSON

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	DIRECTIVES
Bacon	325°F - 350°F	8-14 minutes	Ajuster à la température appropriée – tourner au besoin
Saucisse	325°F - 350°F	20-30 minutes	Ajuster à la température appropriée – tourner au besoin
Pain grillé français	350°F	6-10 minutes	Retourner à mi-temps
Hamburger	350°F	3-14 minutes	Retourner à mi-temps
Tranches de jambon	350°F	14-18 minutes	Retourner à mi-temps
Sandwichs	350°F	6-10 minutes	Beurrer l'extérieur et faire brunir les deux côtés
Crêpes	400°F	2-6 minutes	Verser la pâte sur la plaque chauffante – lorsque des bulles apparaissent sur le côté haut, tourner
Côtelettes de porc	350°F	20-30 minutes	Brunir les 2 cotés, réduire la température à 325°F et retourner à mi-temps
Steaks	400°F Saignant 400°F Médium 400°F Bien cuit	4-6 minutes 7-12 minutes 13-18 minutes	Retourner à mi-temps

GUIDE DE CUISSON USDA

REMARQUE : Le Département de l'agriculture des États-Unis (USDA) recommande que la température interne de la viande et de la volaille lors de la cuisson atteigne les valeurs suivantes, afin de s'assurer que les bactéries pathogènes soient tuées. La dinde et le poulet hachés devraient être cuits pour que leur température interne atteigne 74°C (165°F) et le bœuf, le veau, l'agneau et le porc hachés devraient atteindre une température interne de 71°C (160°F). Le poulet et la dinde entiers devraient être cuits jusqu'à ce que leur température interne atteigne 82°C (180°F) et 77°C (170°F) dans le cas de la poitrine. L'oie et le canard devraient être cuits jusqu'à ce que leur température interne atteigne 82°C (180°F). Le bœuf, le veau, l'agneau frais et les autres viandes similaires devraient être cuites jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 63°C (145°F). Le porc frais devrait être cuit jusqu'à ce que sa température interne atteigne au moins 71°C (160°F). Lorsque les viandes et les volailles sont réchauffées, leurs températures internes devraient atteindre 74°C (165°F).

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

Cet appareil requiert peu d'entretien. Il ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même. Toute réparation qui nécessite un démontage autre que pour le nettoyage doit être effectuée par un technicien qualifié en réparation d'appareils.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

MISE EN GARDE : Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la sonde de contrôle de la température dans l'eau ou tout autre liquide.

MISE EN GARDE : Pour éviter les brûlures accidentelles, laisser la plaque chauffante refroidir avant de la nettoyer.

- Lorsque la cuisson est terminée, débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale. Laisser refroidir la plaque chauffante.

- Débrancher la sonde de la plaque chauffante.

MISE EN GARDE : La sonde peut être chaude après l'utilisation. La laisser refroidir avant de la manipuler.

- Si nécessaire, essuyer le boîtier et la sonde de contrôle de température à l'aide d'un chiffon doux humide. Laisser sécher la sonde complètement. La mettre de côté.

MISE EN GARDE : La sonde de contrôle de la température ne doit pas être immergée.

- Retirer le plateau d'égouttage et vider son contenu. Laver la plaque chauffante et le plateau d'égouttage dans de l'eau savonneuse; les rincer et les sécher complètement.

- Ne plongez jamais votre appareil complètement dans l'eau ou d'autres liquides.

- Pour laver à la main, laver la plaque à griller avec de l'eau chaude savonneuse. Sécher avec une serviette.

MISE EN GARDE : La sonde et la prise de sonde doivent être complètement sèches avant l'utilisation.

- Dans le cas de particules de nourriture tenaces, utiliser un tampon à récurer de plastique pour les déloger. Éviter de récurer trop vigoureusement la plaque chauffante, ce qui pourrait égratigner le fini antiadhésif. N'utiliser la laine d'acier, les tampons à récurer ou les nettoyeurs abrasifs sur aucune des surfaces de la plaque chauffante.

GARANTIE

Pendant une période d'**un an** à compter de la date d'achat, le fabricant s'engage à réparer ou remplacer tout article défectueux en raison d'un défaut de matériel, de fabrication ou de mécanique, dans le cadre d'une utilisation normale conformément aux instructions d'entretien suivantes. Les dommages causés par un entretien inapproprié ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts. Les légères imperfections et les petites variations de couleurs sont normales.

Si votre appareil doit être réparé ou remplacé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle par téléphone au 1 877 504-8004 ou visitez www.sensioinc.com pour connaître les procédures de retour et obtenir un numéro d'autorisation de retour.

Si le fabricant confirme la défectuosité et approuve votre réclamation, le fabricant remplacera ou remplacera l'appareil (sans frais) ou vous remboursera le prix d'achat.

Developed exclusively for WILLIAMS-SONOMA®
Conçu en exclusivité pour WILLIAMS-SONOMA^{MD}
© 2017 Williams-Sonoma, Inc. San Francisco, Ca 94109 USA.
2 Grosvenor Street, Suite 201, Level 2, Bondi Junction, NSW 2022, AUS.
Made in China. Fabriqué en Chine.