

# CURTIS STONE



CARE & USAGE INSTRUCTIONS

## ELECTRIC PREP MASTER

COUPE-ALIMENTS ÉLECTRIQUE PREP MASTER  
MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

## IMPORTANT SAFEGUARDS

LIKE ANY ELECTRICAL APPLIANCE, THE PREP MASTER MUST BE HANDLED WITH CARE AT ALL TIMES. TO ENSURE YOUR OWN SAFETY, THE FOLLOWING PRECAUTIONS SHOULD BE FOLLOWED.

- 1 Read all instructions before using.
- 2 This appliance is not intended for people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or those who lack relevant experience and knowledge, unless someone responsible for their safety supervises or directs use of the appliance. Keep this appliance and its power cord out of the reach of children.
- 3 The appliance is intended for home use. It is not intended for commercial use.
- 4 Please check if the voltage marked on the appliance matches the local power supply voltage before connecting it to the power supply.
- 5 Keep power cord away from hot surfaces, sharp objects or open fire.
- 6 Do not use this appliance if the plug, power cord, or appliance is damaged.
- 7 Do not submerge the power cord in water.
- 8 Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- 9 Pulling or stumbling over the power cord can result in the appliance tilting over or falling, causing serious injury.
- 10 If this appliance begins to malfunction during use, immediately switch power off and unplug the cord.
- 11 Always insert the Blades first, then plug cord into the outlet. To remove Blades, switch the appliance off, then remove plug from the outlet.
- 12 Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended. After use and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by removing the plug from the electric socket.
- 13 Do not immerse the Base in water. To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, plug or appliance in any liquid; do not rinse under the tap.
- 14 For indoor use only. Not intended for outdoor use.
- 15 This appliance must be allowed to cool before cleaning.
- 16 Be careful when handling and cleaning the blades. They are very sharp.
- 17 Always turn off the appliance and disconnect from power socket by unplugging the power cord, before doing any of the following: replacing Blades, cleaning or maintenance and assembly and disassembly.
- 18 If the processed food starts to stick to the appliance (e.g. on blade), switch off the appliance and unplug the power cord before cleaning the accessory carefully.
- 19 Never insert fingers, fork, knife, spatula, or spoon into rotating parts of the appliance or the accessories, especially when it is plugged in.
- 20 Before you remove the Base, let the rotating parts stop completely.
- 21 Make sure that your hair, clothes and accessories do not get into close vicinity of rotating parts.
- 22 Make sure that the power cord does not get between the rotating parts of the accessories.
- 23 Do not wind the power cord around the appliance, this will reduce its life.
- 24 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- 25 Do not use appliance for other than intended use.
- 26 Never feed food through the food chute with your hands; always use the food pusher.
- 27 Keep fingers out of the food chute.
- 28 CAUTION: Moving Parts - Keep fingers out of Feed Chute and discharge openings.

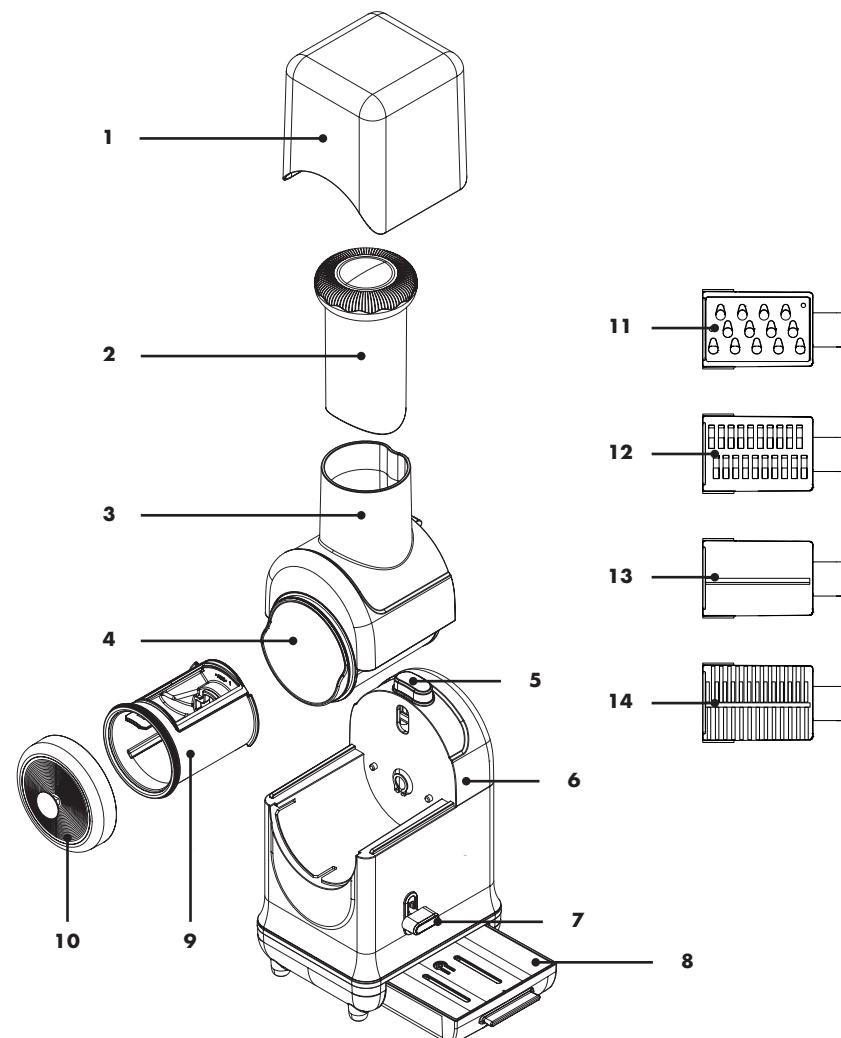
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## SPECIAL CORD INSTRUCTIONS

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other).

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into 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 attempt to modify the plug in any way.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE**

**PARTS & ACCESSORIES**

- 1 FOOD CONTAINER  
2 PUSHER  
3 FEED CHUTE  
4 FOOD CHAMBER  
5 RELEASE BUTTON  
6 BASE  
7 ON/OFF SWITCH

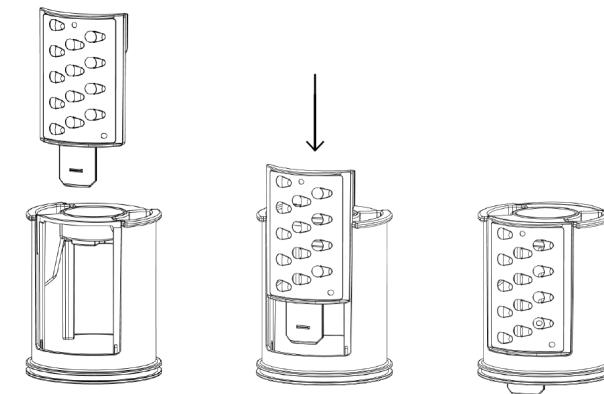
- 8 BLADE DRAWER  
9 BLADE HOLDER  
10 COVER  
11 SHREDDER BLADE  
12 JULIENNE BLADE  
13 SLICER BLADE  
14 CRINKLE SLICER

**BEFORE FIRST USE**

- 1 Carefully unpack your Prep Master and all its attachments.
- 2 Remove all packaging materials. Be careful when handling blades, as blades are sharp.
- 3 Wash all parts except the Base in hot soapy water before use. Dry all parts thoroughly before use. Do not immerse the Base in water or any liquid.

**ATTACHING AND REMOVING BLADES**

- 1 Select the desired blade.
- 2 Place Blade Holder flat on a table, with slots facing up (refer to image below)
- 3 Align Blade onto the slots on the Blade Holder, then push to slide in until Blade end protrudes out of the Blade Holder. Repeat process to insert the other Blade.

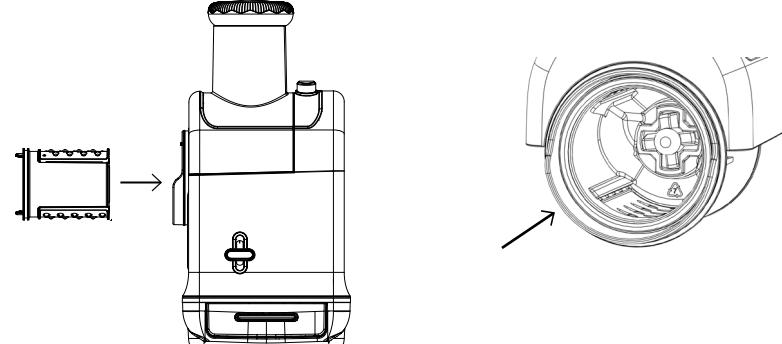


- 4 To remove the Blades, push Blade end out of the Blade Holder, then pull out Blade. Repeat process to remove the other Blade.

**WARNING: BLADES ARE SHARP. HANDLE WITH CARE.**

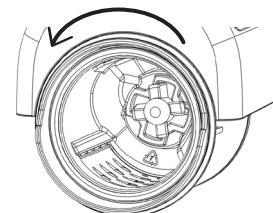
**USING YOUR PREP MASTER**

- 1 Place Prep Master on a flat, level surface.
- 2 Remove Cover and Food Container from Base.
- 3 Attach desired Blade onto Blade Holder, then insert into Food Chamber. Ensure that Blade Holder is firmly pushed into connecting rod and is locked into place.



**WARNING: BLADES ARE SHARP. HANDLE WITH CARE.**

- 4 Plug Power Cord into outlet.
- 5 Place Food Container under Food Chamber to catch processed food. Insert food to be processed into Feed Chute.
- 6 Press On/Off Switch to turn on Prep Master.
- 7 Use Pusher to push food into Prep Master. When processing larger quantities, you may need to occasionally remove the Blade Holder from the Food Chamber, and remove any food stuck in the Food Chamber. Ensure that Prep Master is switched off and unplugged before removing Blade Holder.
- 8 When finished processing, press On/Off Switch to turn off, then unplug Power Plug.
- 9 Remove the Blade Holder from Food Chamber by turning counterclockwise.



- 10 Press Release Button to remove Food Chamber from Base. Remove Blades from Blade Holder, then clean, following instructions on page 9.

**BLADE USER GUIDE**

BLADE	FOOD
Shredder Blade	Parmesan Cheese Cheddar or Colby Cheese or mozzarella Apple – for slaw, applesauce, overnight oats Cucumber – for tzatziki Potatoes – for hash browns Cabbage – for chopped texture – good for making filling for wonton/potstickers or chopped slaw Zucchini - for salad Carrots – for salad, baked carrot cake/muffins
Julienne Blade	Carrots – for salad Cabbage – for thin slices, slaw Onions – cuts into thin strips for lots of uses Celery - for salad Beet - for layered gratins Cucumber – for salad Zucchini – for salad, gratins Bell Pepper – cuts into thin irregular strips Potatoes – for potato gratins Radish – for salad Broccoli Stalks - for salad
Slicer Blade	Apple – for slaw, salad, overnight oats, baked items like muffins Bell Pepper – for small irregular strips/chop Celery – for minced result Potato – for hash browns Zucchini – for veggie hash browns Radish – for salad and slaw Broccoli Stalks – for slaw Carrots – for salad, slaw, veggie hash browns
Crinkle Slicer	Potatoes – for making chips Broccoli Stalks – for salad Carrots – for salad Radish – for salad

**TROUBLESHOOTING**

PROBLEM	SOLUTION
Product does not work.	Check if the product is plugged into power source.
Food is not properly processed.	Not enough pressure applied on the pusher. Food is too soft. Try using a firmer fruit or vegetables.
The motor stops during operation.	Too much pressure applied to the pusher.
The motor becomes too hot.	Too much pressure applied to the pusher. There is too much food in the food chamber, process less food at a time. Running the unit for too long. Rest and cool down the unit before using again.

**HELPFUL TIPS**

- Use food that is fresh and firm, as these slice and shred better.
- When grating cheeses, semi-soft cheeses should be refrigerated overnight or placed in the freezer for approximately 30 minutes before grating. Hard cheeses should be at room temperature before grating. It is not recommended to use soft or processed cheese as it may clog the unit.
- The Pusher needs to be pressed firmly when processing fruits and vegetable. Applying greater pressure will result in thicker slices.
- Soft fruits such as strawberries and kiwi should be firm, not overripe to slice.
- Place the food upright in the Food Chamber until it is full and apply pressure evenly with the Pusher. Failure to properly load the Food Chamber or to apply even pressure may result in the food falling out of the Food Chamber which will result in uneven slices.
- To avoid personal injury, or damage to the unit, do not attempt to slice foods that are too hard to be cut with a knife. The Prep Master was not designed to process frozen food, chop ice or grind coffee beans. Doing so may damage the unit.
- Wash vegetables or fruits before processing.
- Cut fruit and vegetable into pieces that fit into the food chamber, if necessary.
- Before processing food, check that the food does not contain any hard bits such as seeds or fruit pits, etc.

**CARE & CLEANING**

- 1 Always unplug the Prep Master before cleaning.
- 2 Ensure the Prep Master has cooled down before cleaning.
- 3 Be very careful when cleaning Blades. They are very sharp.
- 4 To clean Base wipe down with a clean, damp cloth and dry thoroughly after every use. Do not immerse Base in water or any liquid.
- 5 To clean Food Container, Food Chamber, Pusher, Blades, Blade Holder and Cover, wash in warm, soapy water, or place in the dishwasher. If washing in the dishwasher, use the top rack or the rack farthest away from the heating element.
- 6 When removing the Food Chamber from the Base, ensure the On/Off Switch is turned off and the unit is unplugged (the Food Chamber cannot be removed when the On/Off Switch is turned on).
- 7 When storing Blades, place 2 sets of the Blades in the Blade Drawer, and 2 sets in the Blade Holder (place tongue facing inwards).

## 1 YEAR LIMITED WARRANTY

This warranty covers all defects in workmanship or materials in the mechanical and electrical parts, arising under normal usage and care, for this product for a period of 12 months from the date of purchase provided you are able to present a valid proof-of-purchase. A valid proof of purchase is a receipt specifying item, date purchased, and cost of item. A gift receipt with date of purchase and item is also an acceptable proof-of-purchase. Product is intended for household use only. Any commercial use voids the warranty.

This warranty covers the original retail purchaser or gift recipient. During the applicable warranty period within normal household use, we will repair or replace, at our discretion, any mechanical or electrical part which proves defective, or replace unit with a comparable model.

### THIS LIMITED WARRANTY COVERS UNITS PURCHASED AND USED WITHIN THE UNITED STATES AND CANADA AND DOES NOT COVER:

- Damages from improper installation.
- Defects other than manufacturing defects.
- Damages from misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
- Damage from service by other than an authorized dealer or service center.
- This warranty gives you special legal rights and you may also have other rights to which you are entitled which may vary from state (province) to state (province).
- Shipping and handling charges may apply.
- Proof of purchase is required to confirm the warranty.

### CURTIS STONE PRODUCTS CUSTOMER SERVICE INFORMATION

**EMAIL** product@curtisstone.com

**TOLL-FREE PHONE** 1.877.822.7450

**HOURS** M-F 8:00am – 4pm CT

**WARRANTY SITE** <https://warranty.curtisstone.com/>

Visit our warranty site to register your Curtis Stone Products.

Dura-Pan® is a registered trademark of FoodFight Ltd. • Made in China

## IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

**COMME POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE, VOUS DEVEZ EN TOUT TEMPS MANIPULER LE COUPE-ALIMENTS PREP MASTER AVEC SOIN. POUR ASSURER VOTRE PROPRE SÉCURITÉ, NOUS VOUS CONSEILLONS FORTEMENT DE PRENDRE LES MESURES DE PRÉCAUTION SUIVANTES.**

- 1 Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire toutes les instructions.
- 2 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ni des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales s'avèrent réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les supervise ou encadre l'utilisation de l'appareil. Conservez cet appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- 3 Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Il n'est pas conçu pour un usage commercial.
- 4 Avant de brancher l'appareil dans une prise de courant, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique local.
- 5 Gardez le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes, des objets tranchants et des flammes.
- 6 N'utilisez pas cet appareil si le cordon, la fiche d'alimentation ou l'appareil est endommagé.
- 7 N'immergez pas le cordon dans l'eau.
- 8 Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, entrer en contact avec des surfaces chaudes, se nouer, rester pris ou être comprimé.
- 9 Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ou évitez de vous y enfarger, car l'appareil pourrait basculer ou tomber et provoquer de graves blessures.
- 10 Si cet appareil commence à mal fonctionner en cours d'utilisation, éteignez-le immédiatement et débranchez le cordon d'alimentation.
- 11 Commencez toujours par insérer la plaque à râper que vous souhaitez utiliser avant de brancher le cordon dans la prise de courant. Pour retirer la plaque à râper, éteignez d'abord l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- 12 Lorsque l'appareil est sans surveillance, toujours débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant. Après avoir utilisé l'appareil et avant de le nettoyer, assurez-vous que l'appareil est bien éteint et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
- 13 N'immergez jamais le boîtier moteur de l'appareil dans l'eau. Pour éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez ni le cordon d'alimentation, ni la fiche, ni l'appareil dans un liquide quelconque et ne les rincez pas sous l'eau du robinet.
- 14 Utilisez cet appareil uniquement à l'intérieur. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation à l'extérieur.
- 15 Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- 16 Soyez prudent lorsque vous manipulez et nettoyez les plaques à râper, car elles sont tranchantes.
- 17 Éteignez toujours l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant avant d'exercer une des actions suivantes : remplacer une plaque à râper, nettoyer ou entretenir l'appareil, assembler ou démonter l'appareil.
- 18 Si les aliments passés au coupe-aliments PREP MASTER commencent à coller à une pièce de l'appareil (p. ex. à la plaque de râpage), éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation avant de procéder avec attention au nettoyage de la pièce.
- 19 N'insérez jamais les doigts, une fourchette, un couteau, une spatule ou une cuillère dans les pièces en rotation de l'appareil ou dans ses accessoires, surtout si l'appareil est branché.
- 20 Avant de détacher les pièces du base, laissez les pièces en rotation s'arrêter complètement.
- 21 Assurez-vous que vos cheveux, vos vêtements et les accessoires que vous portez restent à l'écart des pièces rotatives.
- 22 Veillez à ce que le cordon d'alimentation reste à l'écart des parties rotatives des accessoires.
- 23 N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil, car cela pourrait réduire sa durée de vie.
- 24 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie ou des blessures ou envoyer une décharge électrique.
- 25 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

**26** N'insérez jamais les aliments dans le tube d'alimentation avec vos doigts ou vos mains; utilisez toujours le poussoir.

**27** Ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.

**28** ATTENTION : Pièces mobiles – Ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation et dans les ouvertures de la station d'accueil où se déversent les aliments.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

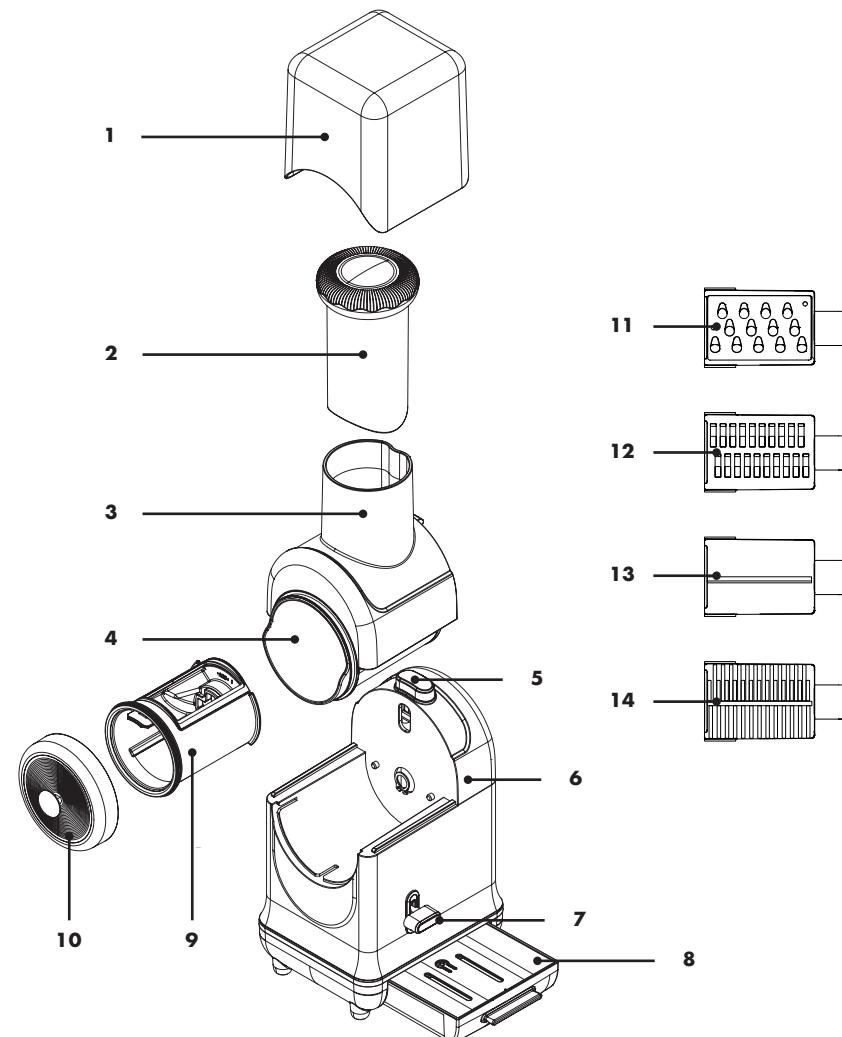
### À PROPOS DU CORDON D'ALIMENTATION

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre).

Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche d'alimentation s'insérera dans une prise murale polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise murale, tournez la fiche d'un demi-tour. Si la fiche n'entre toujours pas correctement dans la prise, faites appel à un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche d'une quelconque façon.

**POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.  
NON CONÇU POUR UN USAGE COMMERCIAL.**

### PARTIES ET ACCESSOIRES



- 1** CONTENANT ALIMENTAIRE
- 2** POUSSOIR
- 3** TUBE D'ALIMENTATION
- 4** STATION D'ACCUEIL ET D'EXTRACTION
- 5** BOUTON DE DÉVERROUILLAGE
- 6** BASE
- 7** INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT
- 8** TIROIR POUR LES PLAQUES DE

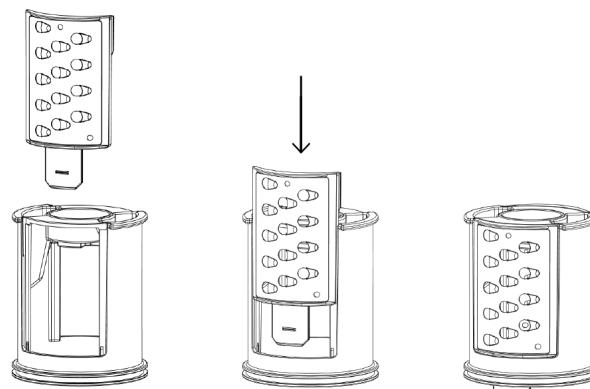
- RÂPAGE**
- 9** PORTE-PLAQUE
- 10** COUVERCLE
- 11** PLAQUE POUR RÂPER
- 12** PLAQUE POUR TAILLER EN JULIENNE
- 13** PLAQUE POUR TRANCHER
- 14** PLAQUE POUR COUPE ONDULÉE

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Déballez soigneusement votre coupe-aliments PREP MASTER et ses accessoires.
- 2 Retirez tout matériau d'emballage. Faites attention lorsque vous manipulez les différentes plaques de râpage, car elles sont tranchantes.
- 3 Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez toutes les pièces, à l'exception du Base, dans une eau chaude savonneuse. Séchez complètement toutes les pièces. N'immergez jamais le Base dans l'eau ou tout autre liquide.

## COMMENT FIXER ET RETIRER LES PLAQUES DE RÂPAGE

- 1 Sélectionnez la plaque de râpage que vous souhaitez utiliser.
- 2 Placez la base du porte-plaque à plat sur une surface plane, avec l'ouverture vers le haut (voir l'image ci-après).
- 3 Alignez la plaque de râpage dans l'ouverture du porte-plaque et glissez-la dans les rainures jusqu'à ce que le tenon au bout de la plaque sorte de la base. Le processus est le même pour toutes les plaques de râpage.

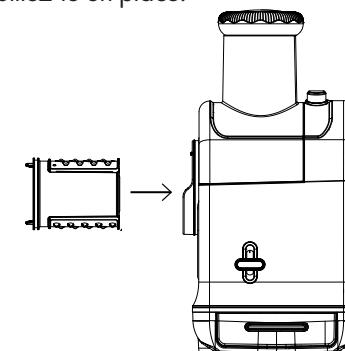


- 4 Pour retirer la plaque de râpage de la base du porte-plaque, poussez sur le tenon pour le dégager de la base et retirez la plaque. Le processus est le même pour toutes les plaques de râpage.

MISE EN GARDE : LES TRANCHES DE TOUTES LES PLAQUES DE RÂPAGE SONT COUPANTES. MANIPULEZ LES PLAQUES AVEC PRUDENCE.

## COMMENT UTILISER LE COUPE-ALIMENTS PREP MASTER

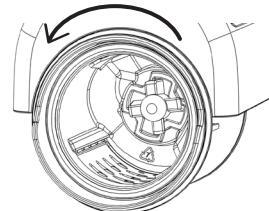
- 1 Placez le coupe-aliments PREP Master sur une surface plane de niveau.
- 2 Retirez le contenant alimentaire qui sert de couvercle sur le Base.
- 3 Fixez la plaque de râpage que vous souhaitez utiliser sur la base, puis insérez le porte-plaque dans la station d'accueil. Veillez à ce que le porte-plaque soit bien centré sur le point d'ancrage et verrouillez-le en place.



MISE EN GARDE : LES TRANCHES DE TOUTES LES PLAQUES DE RÂPAGE SONT COUPANTES. MANIPULEZ LES PLAQUES AVEC PRUDENCE.

- 4 Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale.
- 5 Placez le contenant alimentaire vis-à-vis de l'ouverture de la station d'accueil pour recueillir les aliments transformés. Mettez les aliments que vous souhaitez couper dans le tube d'alimentation.
- 6 Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour mettre en marche le coupe-aliments PREP MASTER.
- 7 Utilisez le poussoir pour exercer une pression sur les aliments dans le tube d'alimentation. Lorsque vous transformez une grande quantité d'aliments, il est possible que vous ayez à retirer le porte-plaque de la station d'accueil pour retirer des aliments qui y sont coincés. Dans un tel cas, mettez l'interrupteur en position d'arrêt et débranchez le cordon d'alimentation avant de retirer le porte-plaque.
- 8 Lorsque vous avez terminé de transformer vos aliments, mettez l'interrupteur en position d'arrêt et débranchez le cordon d'alimentation.

- 9 Retirez le porte-plaque de la station d'accueil en le tournant dans le sens antihoraire. Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour dégager le contenant alimentaire du Base. Retirer la plaque de râpage du porte-plaque, puis nettoyer les pièces selon des instructions à la page 20.



## GUIDE D'UTILISATION DES PLAQUES DE RÂPAGE

BLADE	FOOD
Plaque pour râper	Fromage parmesan Fromage cheddar, colby ou mozzarella Pomme – pour une salade, de la compote ou du gruau sans cuisson Concombre – pour du tzatziki Pommes de terre – pour un paillason de pommes de terre Chou – texture hachée – idéal pour une garniture pour des wontons ou des gyozas ou pour de la salade de chou Courgettes – pour une salade Carottes – pour une salade, un gâteau ou des muffins
Plaque pour trancher	Carottes – pour une salade Chou – pour des tranches minces, pour une salade de chou Oignons – coupés en fines lamelles pour une multitude de préparations culinaires Céleri – pour une salade Betterave – pour un gratin étagé Concombre – pour une salade Courgette – pour une salade ou un gratin Poivron – des lanières de différentes tailles Pommes de terre – pour un gratin Radis – pour une salade Tiges de brocoli – pour une salade
Plaque pour tailler en julienne	Pommes – pour une salade, un gruau sans cuisson, des pâtisseries comme des muffins Poivrons – des lanières de différentes tailles Céleri – émincé Pommes de terre – pour un paillason de pommes de terre Courgette – pour un paillason aux légumes Radis – pour une salade Tiges de brocoli – pour une salade Carottes – pour une salade, un paillason aux légumes
Plaque pour une coupe ondulée	Pommes de terre – pour des chips ou des croustilles Tiges de brocoli – pour une salade Carottes – pour une salade Radis – pour une salade

**CONSEILS PRATIQUES**

- Pour faciliter la transformation des aliments (en menus morceaux, en tranches, etc.), utilisez des aliments frais et dont la chair est ferme.
- Avant de râper un fromage à pâte semi-ferme, placez-le au réfrigérateur pendant toute une nuit ou au congélateur pendant environ 30 minutes. Pour râper un fromage à pâte dure, il est préférable qu'il soit à température ambiante. Évitez d'utiliser des fromages à pâte molle ou des fromages fondus, car ils risquent d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.
- Poussez fermement le pressoir lorsque vous transformez des fruits et légumes. Plus la pression est forte, plus vous obtiendrez des tranches épaisses.
- Pour trancher des fruits à chair tendre tels que les fraises et les kiwis, choisissez des fruits fermes, mais pas trop mûrs.
- Placez les aliments verticalement dans le tube d'alimentation jusqu'à ce qu'il soit plein et, à l'aide du poussoir, appliquez une pression uniforme. Si vous ne chargez pas correctement le tube d'alimentation ou si vous n'exercez pas une pression uniforme, les aliments risquent de tomber inégalement contre la plaque de râpage, ce qui se traduira par des tranches irrégulières.
- Pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, n'essayez pas de trancher des aliments qui sont trop durs pour être coupés à l'aide d'un couteau. Le coupe-aliments Prep Master n'a pas été conçu pour traiter ou transformer des aliments congelés, broyer de la glace ou moudre des grains de café. Vous pourriez endommager l'appareil.
- Lavez les légumes et les fruits avant de les placer dans le tube d'alimentation.
- Au besoin, coupez les fruits et les légumes de façon à ce que les morceaux puissent entrer dans le tube d'alimentation.
- Avant de déposer les aliments dans le tube d'alimentation, vérifiez qu'ils ne contiennent pas de morceaux durs tels que des graines, des noyaux, etc.

**TROUBLESHOOTING**

PROBLEM	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est bien branchée dans la prise de courant.
La coupe des aliments ne se fait pas correctement.	La chair des aliments est trop molle. Utilisez des fruits ou des légumes dont la chair est ferme.
L'appareil s'arrête pendant l'utilisation.	La pression exercée sur le poussoir est excessive. Exercez une pression moins forte.
Le moteur de l'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.	La quantité d'aliments contenue dans la station d'accueil est trop grande; réduisez la quantité d'aliments traités à la fois.
	L'appareil fonctionne pendant trop longtemps. Mettez le moteur à l'arrêt et laissez-le refroidir.

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'APPAREIL**

- 1 Débranchez toujours le coupe-aliments PREP MASTER avant de le nettoyer.
- 2 Veillez à ce que l'appareil soit froid au toucher avant de le nettoyer.
- 3 Faites preuve de vigilance lorsque vous nettoyez les plaques de râpage, car elles sont très tranchantes.
- 4 Pour nettoyer le Base, essuyez-le avec un chiffon propre et humide. Séchez-le bien par la suite. N'immergez jamais le Base dans l'eau ou dans un liquide.
- 5 Pour nettoyer le contenant alimentaire, la station d'accueil, le poussoir, les plaques de râpage, le porte-plaque et le couvercle, lavez-les à l'eau tiède savonneuse. Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle, dans quel cas il faut les mettre dans le panier supérieur ou le panier le plus éloigné de l'élément chauffant.
- 6 Lorsque vous retirez la station d'accueil du Base, veillez à ce que l'interrupteur marche/arrêt soit éteint et que le cordon d'alimentation soit débranché. Il est impossible de retirer la station d'accueil lorsque l'interrupteur est en position de mise en marche.
- 7 Lorsque vous rangez l'appareil et les accessoires, placez deux (2) plaques de râpage dans le tiroir prévu à cet effet et placez deux (2) plaque de râpage dans le porte-plaque (placer la langue vers l'intérieur).

**GARANTIE LIMITÉE D'UNE ANNÉE**

Cette garantie couvre les défauts de matériaux ou de fabrication inhérents aux éléments mécaniques ou au système électrique ou ceux apparaissant à la suite d'une utilisation courante ou d'un nettoyage normal de l'appareil et de ses pièces pour la durée d'une année à partir de sa date d'achat à condition que le demandeur, qu'il s'agisse de l'acheteur d'origine ou d'un bénéficiaire d'un cadeau, puisse présenter une preuve d'achat valide. Un reçu comportant le nom du produit acheté, la date d'achat et le coût constitue une preuve d'achat valide tout comme un reçu d'article-cadeau où apparaissent la date d'achat et le nom du produit. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Toute utilisation de nature commerciale annule la présente garantie.

Durant la période de garantie applicable, sous réserve de conditions normales d'utilisation et à notre entière discrétion, notre société réparera ou remplacera tout élément mécanique ou électrique reconnu défectueux ou remplacera l'appareil avec un modèle comparable.

**CEtte GARANTIE LIMITÉE COUVRE LES APPAREILS ACHEtÉS ET UTILISÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA. LA GARANTIE NE COUVRE PAS :**

- Les dommages résultant d'une mauvaise installation.
- Les défauts autres que les défauts de fabrication.
- Les dommages en raison d'une mauvaise utilisation ou d'une utilisation abusive, d'un accident, des conséquences d'une modification, d'un manque d'entretien ou d'un nettoyage inadéquat ou d'une tension incorrecte ou erronée.
- Les dommages causés par un agent autre que celui au service d'un dépositaire, d'un détaillant ou d'un centre de service autorisé.
- Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, lesquels peuvent différer selon votre état ou province de résidence.
- Des frais de transport et de manutention peuvent s'appliquer.
- La preuve d'achat est nécessaire pour bénéficier de la garantie.

**CENTRE DE SERVICE À LA CLIENTÈLE POUR LES PRODUITS CURTIS STONE**

**COURRIEL** product@curtisstone.com

**NUMÉRO SANS FRAIS** 1.877.822.7450

**HEURES** M-F 8:00am – 4pm CT

**SITE POUR LA GARANTIE [EN ANGLAIS]** <https://warranty.curtisstone.com/>

Visitez le site de la garantie pour enregistrer votre produit Curtis Stone.

Dura-Pan® est une marque déposée de FoodFight LTD. • Appareil fabriqué en Chine.



