

LOTUS®

# THE SHORT ORDER™

PRECISION SEAR GRIDDLE  
USE & CARE GUIDE

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN  
GUIA DE USOS Y CUIDADOS



## Contents

- 3 Safety Precautions
- 5 Griddle Parts and Features
- 6 Getting Started
- 8 Care Recommendations
- 9 Troubleshooting
- 10 Lotus Warranty

## Customer Care

As a Lotus owner, you can count on our support. Our customer care center is here to help you should the need arise. Simply call +1 (888) 568-8761 to speak with one of our product experts. We are confident this guide will answer your questions about the features, operation, and maintenance of your Lotus product. If you have additional questions, please contact us by phone or visit us online at [lotuscooking.com](http://lotuscooking.com).

## Welcome

From the moment you power on your appliance for the first time, you'll discover what makes Lotus extraordinary. Every dial, every feature, every element — they're all inspired by and designed for ambitious home chefs like you. Welcome to passion and performance, in harmony. Welcome to Lotus.

## Register Your Product

We strongly encourage you to register your Lotus appliance. It's important to us that you get the most out of your products. By registering you will:

- Become a Lotus culinary insider.
- Have ongoing support from Lotus.
- Activate your warranty and record your purchase.
- Be alerted to any service updates.
- Receive occasional emails to help you maintain and enjoy your appliances.

To register, visit [lotuscooking.com/product-registration](http://lotuscooking.com/product-registration).




## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- Read all instructions.
- 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 are closely supervised and instructed 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any part of the main body of the appliance in water or other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 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 supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
- 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.
- Do not use without drip tray in place. Clean after each use.
- Do not use appliance for other than intended purpose.
- Check that the appliance is OFF (⏻) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (⏻); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Always use the appliance on a dry level surface.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

## SAFETY PRECAUTIONS

- **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
-  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

**⚠ WARNING** **Electrical Shock Hazard:** This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

## Griddle Parts and Features

### PARTS AND FEATURES

- 1 Nonstick Cooking Surface
- 2 Grease Drain
- 3 Removable Drip Tray
- 4 Temperature Dial
- 5 PREHEAT Light

- 6 POWER Light
- 7 Rating Plate
- 8 Cord Wrap
- 9 Power Cord



### CAUTION: HOT SURFACE.

Exterior surfaces and handles get hot. Use oven mitts or allow unit to cool completely before moving or removing parts.



## Griddle Parts and Features

1. **Nonstick Cooking Surface:** Food does not stick when cooked and is easy to remove. The Lotus Griddle nonstick coating is PFAS-free.
2. **Grease Drain:** Grease directed to this area leads to the Drip Tray.
3. **Removable Drip Tray:** Slides out from under the Griddle for easy cleanup.
4. **Temperature Dial:** Use to set the temperature from WARM to 450°F (232°C). Turn the Dial to the right to increase or to the left to decrease.
5. **PREHEAT Light:** Light turns on while heating and turns off when desired temperature is reached. Light will continue to cycle on and off during cooking.
6. **POWER Light:** Turns on when plugged into an outlet and stays on until unplugged.
7. **Rating Plate:** Model number and rating information can be found on the bottom of the Griddle.
8. **Cord Wrap:** Holds the Power Cord for easy storage.
9. **Power Cord:** This appliance has a 3-prong plug and a clip to help it stay on the Cord Wrap.

## Getting Started

### **⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.**

Disconnect power before cleaning. Do not immerse unit in any liquid.

#### BEFORE FIRST USE

Wash Nonstick Cooking Surface with a cloth using hot, soapy water. Repeat with a clean soft cloth using hot water, and dry. Wipe cooking surface with a small amount of canola or vegetable oil to season before heating for the first time. Wash Drip Tray in hot, soapy water. Rinse and dry.

#### GENERAL INFORMATION

Use only wooden or plastic heat-resistant cooking utensils (450°F [232°C]) to protect the Nonstick Cooking Surface.

#### SETTING THE TEMPERATURE

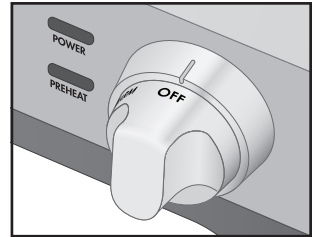
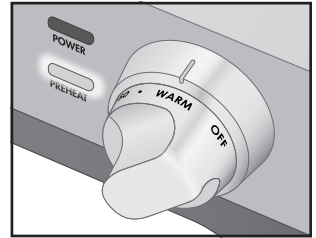
- The temperature can be adjusted from WARM to 450°F (232°C).
- **PREHEAT Light** turns on when Griddle is preheating. Light will turn off when the Griddle reaches the desired temperature. The Light will continue to cycle on and off during cooking.

## GETTING STARTED

### USING THE GRIDDLE

#### NOTES:

- Use only wooden or plastic heat-resistant utensils (450°F [232°C]) to protect the Nonstick Cooking Surface.
- Drip Tray should be emptied after every use. See step 3.
  1. Plug into outlet. The white POWER Light will turn on and stay steady until appliance is unplugged.
  2. Turn Temperature Dial to desired temperature. See Temperature Guide. The white PREHEAT Light will turn off when desired temperature is reached and then will cycle on and off during cooking. Add food to preheated Griddle.
  3. When finished cooking, turn Temperature Dial to OFF and unplug. Allow to cool completely before attempting to move Griddle or remove Drip Tray to empty and clean.



### TEMPERATURE GUIDE

TEMPERATURE	FOODS
WARM—225°F (WARM—107°C)	Keep Warm/Holding Hold cooked foods at serving temperature
225°–300°F (107°–149°C)	Warming/Light Frying Warming foods, scrambled eggs, fried eggs, omelets
300°–375°F (149°–191°C)	Sauté/Grilling French toast, pancakes, grilled sandwiches, fish, bacon, vegetables
375°–400°F (191°–204°C)	Searing Bacon, pork chops, lamb steaks, sausage, flattened boneless chicken, hot dogs
400°–450°F (204°–232°C)	Browning/Blackening Steaks, burgers, scallops, browning large cuts of meat, stir fry

## Care Recommendations

### **⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.**

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or griddle in any liquid.

### **⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.**

Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.

Your Griddle should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

### BEFORE CLEANING

1. Turn Temperature Dial to OFF and unplug.
2. Allow to cool completely.

### CLEANING

Nonstick Cooking Surface	Use a cloth with hot, soapy water to wipe down when completely cooled. Rinse with a damp, clean cloth and dry. Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads, which will scratch the Cooking Surface.
Grease Drain	Pour 1/2 cup (118 mL) warm, soapy water around the Grease Drain area to dislodge any food particles. Insert a soft brush or sponge into the opening of the Grease Drain and move around. Pour 1/2 cup (118 mL) warm water through the Grease Drain to rinse. Carefully remove the Drip Tray to clean. Repeat if necessary.
Stainless Steel Exterior	Use a nonabrasive stainless steel cleaner like Signature Polish and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing cloth. Always follow the grain of the stainless steel.
Non-Stainless Steel Exterior	Wipe outside of Griddle with damp cloth. Wipe clean with a lint-free cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.
Temperature Dial	Wipe with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. Dry thoroughly with a clean cloth.
Drip Tray	Dishwasher-safe. Or, hand wash in soapy water, rinse, and dry thoroughly.

## Troubleshooting

POWER Light is not on.

- Ensure that the Griddle is securely plugged into a working outlet.
- Griddle may have tripped the circuit breaker. Make sure it is the only item plugged into the circuit.

Griddle is smoking.

- Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Wash Nonstick Cooking Surface before using. Plug into outlet. Turn Temperature Dial to 450°F (232°C). Heat for 5 minutes. The odor should not be present after this initial preheating.
- To reduce the buildup of smoke, use the Griddle in a well-ventilated area.

Cooking performance is uneven.

- To ensure that you are getting even cooking performance, allow Griddle to heat for 10 to 15 minutes before use.

Grease is collecting on countertop.

- Turn Temperature Dial to OFF and unplug. Make sure the grease has completely cooled before attempting to clean up.
- Before next use, ensure Drip Tray is fully inserted into unit.
- Clean Drip Tray and Grease Drain after every use.
- Use non-metal utensils to push grease into Grease Drain in Nonstick Cooking Surface.

Scratches are visible on Nonstick Cooking Surface.

- Use the appropriate nonmetallic utensils for this appliance. See page 6.

Food is sticking to the Griddle.

- Make sure that Griddle is cleaned properly after each use. See page 8.
- Season with vegetable or canola oil before cooking.

## Lotus Professional Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of three (3) years from the date of original delivery in the U.S. and in Canada. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call +1 (888) 568-8761 or visit [lotuscooking.com/customerservice](http://lotuscooking.com/customerservice) in the U.S. or [lotuscooking.com.ca/customerservice](http://lotuscooking.com.ca/customerservice) in Canada. For faster service, include the model, type, and series numbers on your appliance.





## Contenu

- 13 Précautions de sécurité
- 15 Pièces et caractéristiques de la plaque chauffante
- 16 Entrée en matière
- 18 Recommandations d'entretien
- 19 Dépannage
- 20 Garantie Lotus

## Service à la clientèle

En tant que propriétaire d'un appareil Lotus, vous pouvez compter sur notre appui. Notre centre de service à la clientèle est à votre disposition si vous avez besoin d'aide. Si le besoin se fait sentir, vous n'avez qu'à composer le +1 (888) 568-8761 pour parler à un de nos experts. Nous sommes certains que le présent manuel répondra aux interrogations que vous pourriez avoir concernant les fonctions, l'utilisation et l'entretien de votre produit Lotus. Toutefois, si vous avez d'autres questions, veuillez nous contacter par téléphone ou nous visiter en ligne sur [lotuscooking.ca](http://lotuscooking.ca).

## Bienvenue

En mettant votre appareil en marche pour la première fois, vous découvrirez ce qui rend la marque Lotus si exceptionnelle. Chaque cadran, fonction et élément est inspiré et conçu pour les chefs à la maison qui partagent votre ambition. Voici la passion et la performance, en harmonie. Voici Lotus.

## Enregistrer le produit

Nous vous encourageons fortement à enregistrer votre appareil Lotus. Il est important pour nous que vous puissiez tirer le meilleur de vos produits. En vous enregistrant, vous pourrez :

- Devenir un initié culinaire Lotus.
- Obtenir un soutien continu de Lotus.
- Activer votre garantie et enregistrer votre achat.
- Être alerté en cas de mises à jour du service.
- Recevoir des courriels occasionnels pour vous aider à prendre soin et à profiter de vos appareils.

Pour vous enregistrer, visitez [lotuscooking.ca/product-registration](http://lotuscooking.ca/product-registration).



## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou toute partie de l'élément principal de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
- Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
- Utiliser une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
- Ne pas utiliser sans la base et le ramasse-gouttes en place. Nettoyer après chaque utilisation.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

- S'assurer que l'appareil est OFF (●/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (●/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface à niveau et sèche.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, ce dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
-  **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### Autres consignes de sécurité pour le consommateur

**Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.**

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de choc électrique :** Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

## Pièces et caractéristiques de la plaque chauffante

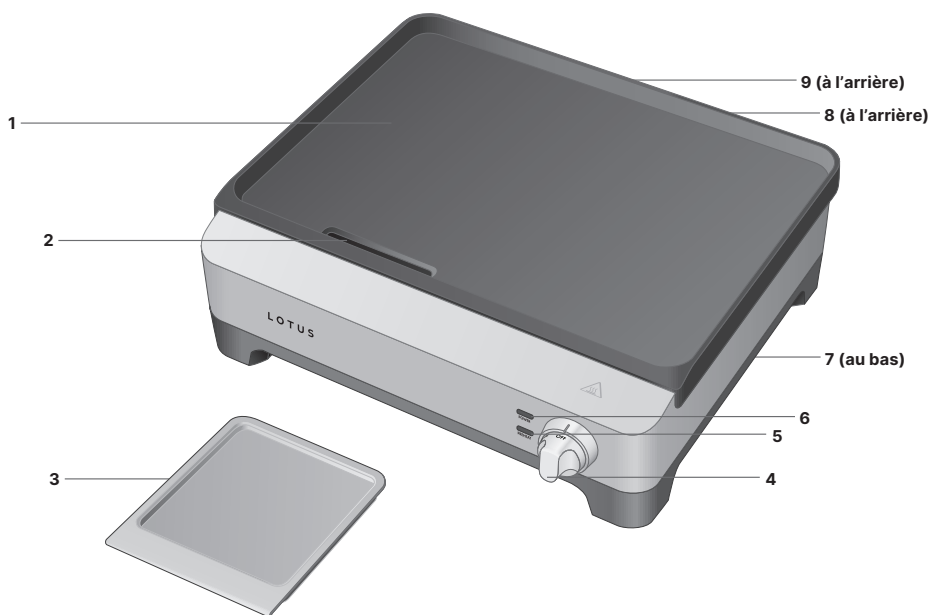
### PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

- 1 Surface de cuisson antiadhésive
- 2 Égouttoir de gras
- 3 Ramasse-gouttes amovible
- 4 Sélecteur de température
- 5 Témoin PREHEAT (préchauffage)

- 6 Témoin POWER (alimentation)
- 7 Plaque signalétique
- 8 Rembobineur de cordon
- 9 Cordon d'alimentation



**ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** Les surfaces extérieures et les poignées deviendront chaudes. Utiliser des gants de cuisinier ou laisser refroidir complètement l'appareil avant de déplacer ou retirer des pièces.



## Pièces et caractéristiques de la plaque chauffante

1. Surface de cuisson antiadhésive : Les aliments ne collent pas pendant la cuisson et sont faciles à retirer. Le revêtement de la plaque chauffante antiadhésive Lotus ne contient pas de SPFA.
2. Égouttoir de gras : La graisse est dirigée vers cet endroit et est acheminée dans le ramasse-gouttes.
3. Ramasse-gouttes amovible : Se trouve sous la plaque chauffante et se glisse vers l'extérieur pour faciliter le nettoyage.
4. Sélecteur de température : Utiliser ce bouton pour régler la température de WARM (garde au chaud) jusqu'à 232 °C (450 °F). Tourner le bouton vers la droite pour augmenter la température ou vers la gauche pour diminuer.
5. Témoin PREHEAT (préchauffage) : Les témoins s'allument pendant le chauffage et s'éteignent lorsque la température désirée est atteinte. Les témoins s'allumeront et s'éteindront pendant la cuisson.
6. Témoin POWER (alimentation) : S'allume lorsque l'appareil est branché dans une prise de courant et reste allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.
7. Plaque signalétique : Le numéro de modèle et les caractéristiques nominales se retrouvent au bas de la plaque chauffante.
8. Rembobineur de cordon : Il permet de ranger le cordon d'alimentation pour un entreposage facile.
9. Cordon d'alimentation : Ce cordon est équipé d'une fiche à 3 broches et d'un clip pour l'aider à rester sur le bobineur de cordon.

## Entrée en matière

### **▲ AVERTISSEMENT** Risque de choc électrique.

Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas immerger l'appareil dans aucun liquide.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Laver la surface de cuisson antiadhésive avec un linge et de l'eau chaude savonneuse. Répéter avec un linge doux et propre et de l'eau chaude puis sécher. Essuyer la surface de cuisson avec une petite quantité d'huile de canola ou végétale pour apprêter la plaque avant le premier chauffage. Laver le ramasse-gouttes et le couvercle dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

### INFORMATION GÉNÉRALE

Utiliser seulement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistants à la chaleur (450°F [232°C]) afin de protéger la surface de cuisson antiadhésive.

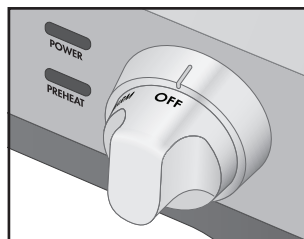
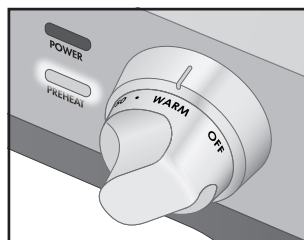
### RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- La température peut être réglée de WARM (garde au chaud) jusqu'à 232 °C (450 °F).
- Le témoin PREHEAT (préchauffage) s'allume pendant le préchauffage de la plaque chauffante. Le témoin s'éteindra dès que la température désirée est atteinte. Le témoin s'éteindra et s'allumera pendant la cuisson.

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

**REMARQUES :**

- N'utiliser que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur (232 °C [450 °F]) pour éviter d'endommager la surface de cuisson antiadhésive.
- Le ramasse-miettes doit être vidé après chaque utilisation. Voir l'étape 3.
  1. Brancher dans une prise de courant. Le témoin POWER (alimentation) s'allumera et restera fixe jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.
  2. Tourner le sélecteur de température jusqu'à la température désirée. Consulter le guide de température. Le témoin PREHEAT (préchauffage) s'éteindra dès que la température désirée est atteinte puis s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson. Déposer les aliments sur la plaque chauffante chaude.
  3. Dès que la cuisson est terminée, tourner le sélecteur de température à OFF (arrêt) et débrancher. Laisser refroidir complètement avant de déplacer la plaque chauffante ou retirer le ramasse-gouttes pour le vider et le nettoyer.



GUIDE DE TEMPÉRATURE

TEMPÉRATURE	ALIMENTS
GARDE AU CHAUD – 107 °C (GARDE AU CHAUD – 225 °F)	Garde au chaud/maintien Pour garder les aliments cuits à la température de service
107 °–149 °C (225 °–300 °F)	Réchauffer/friture légère Pour réchauffer les aliments, les œufs brouillés, les œufs frits et omelettes
149 °–191 °C (300 °–375 °F)	Sauter/griller Pour pain doré, crêpes, sandwich grilles, poisson, bacon et légumes
191 °–204 °C (375 °–400 °F)	Saisir Pour le bacon, côtelettes de porc, tranches d'agneau, saucisses, poulet désossé aplati, et hot dogs
204 °–232 °C (400 °–450 °F)	Dorer/noircir Pour les biftecks, burgers, escalopes, griller les grosses pièces de viande, sauter à feu vif

## Recommandations d'entretien

**⚠ AVERTISSEMENT** Risque de choc électrique.

Débrancher de la prise de courant avant de nettoyer. Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche, ni la plaque chauffante dans tout liquide.

**⚠ AVERTISSEMENT** Risque de choc électrique.

Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher aux pièces électriques et représenter un risque de décharge électrique.

Nettoyer périodiquement la plaque chauffante afin de conserver sa performance optimale et prolonger sa durée de vie. Un nettoyage périodique diminue aussi le risque d'incendie.

## AVANT LE NETTOYAGE

1. Tourner le sélecteur de température à OFF (arrêt) puis débrancher.
2. Laisser refroidir complètement.

**NETTOYAGE**

Surface de cuisson antiadhésive	Utiliser un linge et de l'eau chaude savonneuse pour essuyer lorsque la plaque est complètement refroidie. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer métalliques pour éviter d'érafler la surface de cuisson.
Égouttoir de gras	Verser 118 mL (1/2 tasse) d'eau chaude savonneuse autour de l'égouttoir de gras afin de déloger toutes les particules d'aliments. Insérer et faire tourner une brosse douce ou une éponge dans l'ouverture de l'égouttoir de graisse. Rincer en versant 118 mL (1/2 tasse) d'eau chaude dans l'égouttoir de graisse. Retirer le ramasse-gouttes avec prudence et le nettoyer. Répéter si nécessaire.
Extérieur en acier inoxydable	Utiliser un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable comme Signature Polish à appliquer avec un linge doux et non pelucheux. Pour restaurer le lustre naturel, essuyer légèrement la surface avec un linge de microfibres humidifié d'eau puis un linge à polir sec. Toujours suivre le grain de l'acier inoxydable.
Extérieur sans acier inoxydable	Essuyer l'extérieur de la plaque chauffante avec un linge humide. Essuyer complètement avec un linge non pelucheux. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer métalliques.
Sélecteur de température	Essuyer avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Sécher complètement avec un linge propre.
Ramasse-gouttes	Lavable au lave-vaisselle ou laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher complète.

## Dépannage

Le témoin POWER (alimentation) ne s'allume pas.

- S'assurer que la plaque chauffante est branchée correctement dans une prise de courant fonctionnelle.
- Le disjoncteur de la prise de courant sur laquelle la plaque chauffante est branchée est peut-être déclenché. S'assurer qu'aucun autre appareil n'est branché sur le même circuit.

La plaque chauffante dégage de la fumée.

- La plupart des appareils chauffants dégagent une odeur et/ou de la fumée lors de la première utilisation. Laver la surface de cuisson antiadhésive avant de l'utiliser. Brancher dans une prise de courant. Tourner le sélecteur de température à 232 °C (450 °F). Laisser chauffer pendant 5 minutes. Aucune odeur ne devrait se dégager après le premier préchauffage.
- Pour diminuer l'accumulation de fumée, utiliser la plaque chauffante dans un endroit bien aéré.

Performance de cuisson inégale.

- Pour assurer une performance de cuisson égale, laisser chauffer la plaque chauffante de 10 à 15 minutes avant de commencer la cuisson.

Accumulation de graisse sur le comptoir.

- Tourner le sélecteur de température à OFF (arrêt) puis débrancher. S'assurer que la graisse est complètement refroidie avant de nettoyer.
- Insérer complètement le ramasse-gouttes dans l'appareil avant la prochaine utilisation.
- Nettoyer le ramasse-gouttes et l'égouttoir de graisse après chaque utilisation.
- Utiliser un ustensile de cuisson non métallique pour pousser la graisse dans l'égouttoir de gras de la surface de cuisson antiadhésive.

Des égratignures sont visibles sur la surface de cuisson antiadhésive.

- Utiliser des ustensiles non métalliques adaptés à cet appareil. Consulter la page 16.

Les aliments collent sur la plaque chauffante.

- S'assurer que la plaque chauffante est nettoyée correctement après chaque utilisation. Consulter la page 18.
- Apprêter avec de l'huile végétale ou de canola avant la cuisson.

## Garantie limitée Lotus Professional

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre les vices de matériaux et de fabrication pour une période de trois (3) ans à partir de la date de livraison originale aux États-Unis et au Canada. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez appeler le +1 888 568-8761, ou visiter [lotuscooking.com/customerservice](http://lotuscooking.com/customerservice) aux É.-U. ou [lotuscooking.ca/customerservice](http://lotuscooking.ca/customerservice) au Canada. or [lotuscooking.ca/customerservice](http://lotuscooking.ca/customerservice) in Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez inclure les numéros de modèle, de type et de série de votre appareil.



REMARQUES

## Contenidos

- 23 Precauciones de seguridad
- 25 Piezas y características de la plancha
- 26 Inicio
- 28 Recomendaciones sobre los cuidados
- 29 Solución de problemas
- 30 Garantía Lotus

## Atención al cliente

Como propietario de un Lotus, usted puede confiar en nuestra asistencia. Nuestro centro de servicio al cliente está aquí para ayudarle cuando usted lo necesite. Si surgiera la necesidad, simplemente llame al +1 (888) 568-8761 para hablar con uno de nuestros expertos. Estamos seguros de que esta guía responderá todas sus preguntas sobre características, funcionamiento y mantenimiento de su producto Lotus. Si usted tiene consultas adicionales, tenga a bien comunicarse con nosotros por teléfono o visitarnos online en [lotuscooking.com](http://lotuscooking.com).

## Bienvenido

Desde el momento en que encienda su aparato por primera vez, descubrirá lo que hace extraordinario a Lotus. Cada selector, cada función, cada elemento — todos están inspirados y diseñados para chefs ambiciosos como usted. Bienvenido a la armonía entre pasión y rendimiento. Bienvenido a Lotus.

## Registre su producto

Le recomendamos enfáticamente que registre su electrodoméstico Lotus. Es muy importante para nosotros que usted obtenga el máximo de sus productos. Al registrarse, usted:

- Pasará a formar parte del grupo culinario de Lotus.
- Tendrá apoyo constante de Lotus.
- Activará su garantía y registrará su compra.
- Estará al tanto de actualizaciones de servicio.
- Recibirá correos electrónicos ocasionales que lo ayudarán a mantener y disfrutar sus electrodomésticos.


Para registrarse, visite [lotuscooking.com/product-registration](http://lotuscooking.com/product-registration).



## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o cualquier pieza del motor del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use asas o perrillas.
- Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de limpiar el aparato.
- No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No la use al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de la estufa.
- No la coloque sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
- Extremo cuidado debe tomarse cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
- No utilice la unidad sin la bandeja de goteo en su lugar. Lave bien la unidad después de cada uso.
- No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

- Verifique que el aparato esté OFF (●/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (●/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
- No deje el aparato sin supervisión cuando esté funcionando.
- Siempre use el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
- No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este aparato no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
- No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
-  **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Otra información de seguridad para el cliente

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

## Piezas y características de la plancha

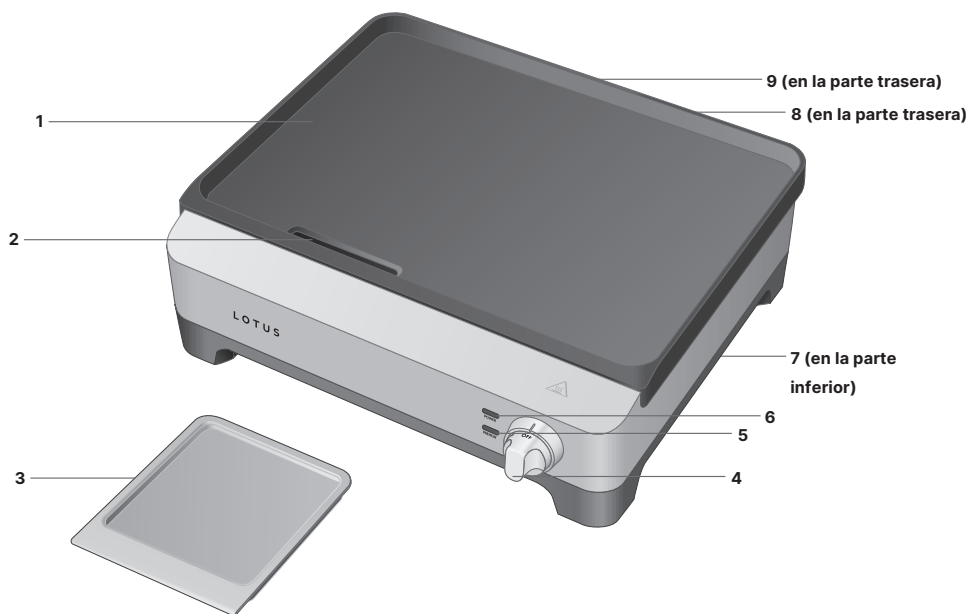
### PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1 Superficie de cocción antiadherente
- 2 Drenaje de grasa
- 3 Bandeja de goteo removible
- 4 Perilla de temperatura
- 5 Luz de PREHEAT (precalentamiento)

- 6 Luz de POWER (encendido)
- 7 Placa de clasificación
- 8 Envoltura del cable
- 9 Cable de energía



**PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** Las superficies externas y las manijas se calientan. Utilice guantes de cocina o permita que la unidad se enfríe por completo antes de trasladar o quitar piezas.



## Piezas y características de la plancha

1. Superficie de cocción antiadherente: Los alimentos no se pegan durante la cocción y es fácil retirarlos. El revestimiento antiadherente de la plancha Lotus no contiene PFAS.
2. Drenaje de grasa: La grasa dirigida a esta parte termina en la bandeja de goteo.
3. Bandeja de goteo removible: Se desliza hacia afuera por debajo de la plancha para una limpieza sencilla.
4. Perilla de temperatura: Use esta perilla para configurar la temperatura desde WARM (calentar) a 450°F. Gire la perilla hacia la derecha para aumentar la temperatura o hacia la izquierda para reducirla.
5. Luz de PREHEAT (precalentamiento): La luz se enciende mientras se calienta la unidad y se apaga cuando alcanza la temperatura deseada. La luz seguirá encendiéndose y apagándose durante la cocción.
6. Luz de POWER (encendido): Se enciende cuando la unidad se enchufa a un tomacorriente y permanece encendida hasta que se desenchufa la unidad.
7. Placa de clasificación: El número de modelo y la información de clasificación pueden encontrarse en la parte inferior de la plancha.
8. Envoltura del cable: Sujeta el cable de alimentación para un almacenamiento sencillo.
9. Cable de energía: Este producto cuenta con un enchufe de 3 clavijas y un clip para ayudar a que permanezca en la envoltura del cable.

## Inicio

### **ADVERTENCIA** Riesgo de descarga eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja la unidad en ningún líquido.

### ANTES DEL PRIMER USO

Lave la superficie de cocción antiadherente con un paño utilizando agua caliente jabonosa. Repita con un paño suave limpio utilizando agua caliente y luego seque. Frote la superficie de cocción con una pequeña cantidad de aceite vegetal o de canola para curarla antes de calentarla por primera vez. Lave la bandeja de goteo y la tapa en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

### INFORMACIÓN GENERAL

Sólo utilice utensilios de cocción de madera o plástico resistentes al calor (450°F [232°C]) para proteger la superficie de cocción antiadherente.

### CÓMO CONFIGURAR LA TEMPERATURA

- La temperatura puede ajustarse desde WARM (calentar) hasta 450°F (232°C).
- La luz de PREHEAT (precalentamiento) se enciende cuando la plancha se está precalentando. Esta luz se apagará cuando la plancha alcance la temperatura deseada. La luz seguirá encendiéndose y apagándose durante la cocción.

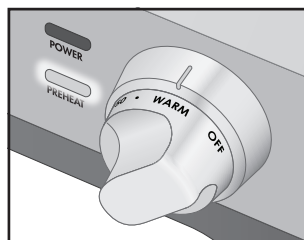
CÓMO USAR LA PLANCHA

**NOTAS:**

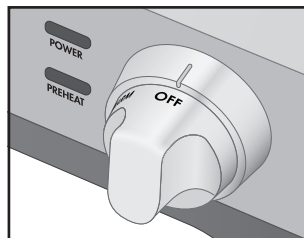
- Utilice únicamente utensilios de madera o plástico resistentes al calor (450°F [232°C]) para proteger la superficie de cocción antiadherente.
- La bandeja de goteo debe vaciarse después de cada uso. Vea el paso.

1. Enchufe en el tomacorriente. La luz blanca de POWER (encendido) se activará y quedará fija hasta que se desenchufe el aparato.

2. Gire la perilla de temperatura a la temperatura deseada. Ver la Guía de temperatura. La luz blanca de PREHEAT (precalentamiento) se apagará cuando se alcanza la temperatura deseada y luego se encenderá y apagará durante la cocción. Agregue los alimentos a la plancha precalentada.



3. Cuando haya finalizado la cocción, gire la perilla de temperatura a OFF (apagado) y desenchufe. Deje enfriar por completo antes de trasladar la plancha o quitar la bandeja de goteo para vaciarla y limpiarla.



GUÍA DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	ALIMENTOS
WARM (calentar) – 225 °F	Mantener caliente/conservar
WARM (calentar) – 107 °C	Mantener alimentos cocidos a temperatura de servicio
225°F – 300°F (107°C – 149°)	Calentar/fritura ligera Calentar alimentos, huevos revueltos, huevos fritos, omelets
300°F – 375°F (149°C – 191°C)	Saltear/asar Tostadas francesas, panqueques, sándwiches asados, pescado, tocino, vegetales
375°F – 400°F (191°C – 204°C)	Sellar Tocino, chuletas de cerdo, filetes de cordero, salchichas, pollo sin hueso aplanado, hot dogs
400°F – 450° (204°C – 232°C)	Dorar/oscurer Filetes, hamburguesas, escalopes, dorar cortes grandes de carne de res, revueltos

## Recomendaciones sobre los cuidados

### **⚠ ADVERTENCIA** Riesgo de descarga eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la plancha en ningún líquido.

### **⚠ ADVERTENCIA** Riesgo de descarga eléctrica.

No limpiar con esponjillas de metal. Pueden desprenderse trozos de la esponjilla y tocar partes eléctricas, provocando un riesgo de descarga eléctrica.

Su plancha debe limpiarse regularmente para un mejor desempeño y una prolongada vida útil. La limpieza regular también reduce el riesgo de incendio.

#### ANTES DE LIMPIAR

1. Gire la perilla de temperatura a OFF (apagado) y desenchufe.
2. Permita que la unidad se enfríe por completo.

#### LIMPIEZA

Superficie de cocción antiadherente	Use un paño con agua caliente jabonosa para limpiar la unidad cuando se haya enfriado por completo. Enjuague con un paño húmedo limpio y seque. No use limpiadores abrasivos o esponjillas metálicas que puedan rayar la superficie de cocción.
Drenaje de grasa	Vierta 1/2 taza (118 mL) de agua tibia jabonosa alrededor del área del drenaje de grasa para destrabar partículas de alimentos. Introduzca un cepillo suave o una esponja dentro de la abertura del drenaje de grasa y gírelo para limpiar. Vierta 1/2 taza (118 mL) de agua tibia a través del drenaje de grasa para enjuagar. Con cuidado, quite la bandeja de goteo para limpiarla. Repita si fuese necesario.
Exterior de acero inoxidable	Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo, como Signature Polish, y aplique con un paño suave libre de pelusas. Para resaltar el lustre natural, limpie la superficie suavemente con un paño de microfibra humedecido con agua seguido de un paño para lustrar seco. Siempre siga la veta del acero inoxidable.
Exterior que no es de acero inoxidable	Limpie la parte externa de la plancha con un paño húmedo. Limpie con un paño suave libre de pelusas. No utilice esponjillas o productos de limpieza abrasivos.
Perilla de temperatura	Limpie con un paño húmedo jabonoso. Repita con un paño húmedo y limpio. Seque por completo con un paño limpio.
Bandeja de goteo	Apto para lavavajillas. O, lave a mano en agua jabonosa, enjuague y seque bien.

## Solución de problemas

La luz de POWER (encendido) no está activada.

- Verifique que la plancha se encuentre enchufada correctamente en un tomacorriente en buenas condiciones de funcionamiento.
- La plancha puede haber disparado el interruptor de circuito. Verifique que sea el único elemento enchufado en el circuito.

La plancha emite humo.

- La mayoría de los aparatos que generan calor producen olor y/o humo cuando se utilizan por primera vez. Lave la superficie de cocción antiadherente antes de usarla. Enchufe en el tomacorriente. Gire la perilla de temperatura a 450°F (232°C). Caliente por 5 minutos. El olor no debe estar presente después de este precalentamiento inicial.
- Para reducir la acumulación de humo, use la plancha en un área bien ventilada.

El desempeño de cocción es desparejo.

- Para asegurar un desempeño de cocción parejo, deje que la plancha se caliente por 10 a 15 minutos antes del uso.

Se acumula grasa en la superficie del mostrador.

- Gire la perilla de temperatura a OFF (apagado) y desenchufe. Asegúrese de que la grasa se haya enfriado por completo antes de efectuar la limpieza.
- Antes del siguiente uso, verifique que la bandeja de goteo esté bien colocada en la unidad.
- Limpie la bandeja de goteo y el drenaje de grasa después de cada uso.
- Use utensilios no metálicos para empujar la grasa hacia el drenaje de grasa de la superficie de cocción antiadherente.

Las rayaduras son visibles en la superficie de cocción antiadherente.

- Use los utensilios no metálicos apropiados para este aparato. Ver página 27.

Los alimentos se pegan a la plancha.

- Asegúrese de lavar la plancha correctamente después de cada uso. Ver página 28.
- Coloque aceite vegetal o de canola antes de cocinar.

## Garantía limitada de Lotus Professional

Esta garantía se aplica a los productos comprados y usados en los Estados Unidos y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto y reemplaza a cualquier otra garantía o condición.

Este producto está garantizado contra defectos de materiales y mano de obra durante un período de tres (3) años a partir de la fecha de entrega original en Canadá y en los EE. UU. Durante este período, su remedio exclusivo es el reemplazo de este producto o cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra opción; sin embargo, usted es responsable de todos los costos asociados a la devolución de un producto o componente bajo esta garantía. Si el producto o componente no está disponible, lo reemplazaremos por uno similar de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso no conforme a las instrucciones impresas, o daño al producto como resultado de accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende solo al comprador original o al receptor de un regalo. Conserve el recibo de venta original, ya que se requiere un comprobante de compra para presentar un reclamo de garantía. Esta garantía quedará anulada si el producto se utiliza para un uso que no sea uso doméstico unifamiliar o si se somete a cualquier voltaje y forma de onda distintos a los especificados en la etiqueta de características (p. ej., 120V ~ 60 Hz).

Excluimos todos los reclamos por daños especiales, incidentales y consecuentes causados por el incumplimiento de una garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita al monto del precio de compra. **Toda garantía implícita, incluida cualquier garantía legal o condición de comercialización o idoneidad para un fin determinado, queda excluida, excepto en la medida en que lo prohíba la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limita a la duración de esta garantía escrita.** Esta garantía por escrito le otorga derechos legales específicos. Es posible que tenga usted otros derechos legales que varían según el lugar donde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones sobre garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse en su caso.

Para realizar un reclamo de garantía, no devuelva este aparato a la tienda. Llame al +1 (888) 568-8761 o visite [lotuscooking.com/customerservice](http://lotuscooking.com/customerservice) en los EE. UU. o [lotuscooking.ca/customerservice](http://lotuscooking.ca/customerservice) en Canadá. Para un servicio más rápido, incluya el modelo, el tipo y los números de serie en su aparato.







Lotus • 4421 Waterfront Drive • Glen Allen, VA 23060

[lotuscooking.com](http://lotuscooking.com) • +1 (888) 568-8761

840380200

02/2025