

MASTER
Chef^{MC}



CUISINIÈRE À INDUCTION DOUBLE

Produit no. 043-1018-2



MODE D'EMPLOI

Sans frais : 1 855 803-9313

Lire ce mode d'emploi entièrement avant l'utilisation et le conserver pour référence

Produit no. 043-1018-2 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

Table des matières

Précautions importantes	2-3
Cuisson par induction	4
Remarques importantes	5
Description des pièces	5
Mode d'emploi	6-7
Nettoyage et entretien	7
Codes d'erreur	8
Garantie	9

Précautions importantes

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les décharges électriques, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable qui les guidera dans l'utilisation de l'appareil.
5. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants. S'assurer que les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d'enlever ou de replacer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
7. NE PAS faire fonctionner l'appareil en cas d'endommagement du cordon ou de la fiche, après que l'appareil ait mal fonctionné, qu'il soit tombé ou ait été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au fabricant pour être examiné, réparé ou réglé. Tout service doit être exécuté par un représentant autorisé. Voir la section « Garantie ».
8. Si l'appareil ne fonctionne pas tel que décrit dans le présent mode d'emploi, ne plus l'utiliser et communiquer avec le fabricant. Consulter la section « Garantie ».
9. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant peut présenter des dangers.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.

12. Un incendie peut survenir si la surface de l'appareil est couverte ou est en contact avec des matières inflammables comme les rideaux, tentures, murs et autres.
13. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé. Avant de retirer le cordon de la prise murale, éteindre l'appareil.
14. N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
15. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
16. Déplacer avec beaucoup de précaution un appareil qui contient des liquides chauds. Éviter de trop remplir les casseroles posées sur l'appareil pour empêcher les éclaboussures durant l'ébullition.
17. Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou un autre appareil médical semblable doivent être prudentes lorsqu'elles se trouvent près de la plaque de cuisson en marche. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur ou des appareils semblables. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur ou de votre appareil semblable pour plus de renseignements concernant les effets possibles des champs électromagnétiques produits par les plaques de cuisson par induction.

CONSERVER CES DIRECTIVES USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



Fiche polarisée

Pour réduire les risques de chocs électriques, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) qui ne s'insérera que d'une seule façon. Inverser la fiche si elle ne s'insère pas à fond dans la prise de courant. Si elle ne s'insère toujours pas à fond, consulter un électricien compétent. Ne modifier en aucune façon la fiche.



Remarques au sujet du cordon d'alimentation

- a) Un cordon d'alimentation court (ou un cordon amovible) est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute, associés à un long cordon.
- b) Des cordons amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de les utiliser avec précaution.
- c) En cas d'utilisation d'un long cordon amovible ou d'une rallonge :
 - 1) Les spécifications électriques du cordon amovible ou de la rallonge doivent être au moins aussi élevées que les spécifications électriques de l'appareil.
 - 2) Si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit disposer d'une mise à la terre (3 fiches).
 - 3) Le cordon long doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table. Un enfant pourrait tirer dessus ou trébucher.

Produit no. 043-1018-2 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

La cuisson par induction est utilisée depuis des décennies dans les restaurants et les cuisines commerciales à travers le monde. Maintenant, cette technologie révolutionnaire est disponible, à un coût abordable, pour la cuisson de tous les jours.

Comment fonctionne la cuisson par induction?

La cuisson par induction utilise l'énergie électromagnétique pour chauffer les ustensiles de cuisine. Lorsque l'on place un ustensile sur la surface de cuisson et que la cuisinière est mise en circuit, le serpentin situé à l'intérieur de l'appareil produit un champ magnétique alternatif qui est transféré à l'ustensile. Les molécules de l'ustensile vibrent rapidement, ce qui le fait devenir chaud presque instantanément.

Quels types d'ustensiles peuvent être utilisés?

Les cuisinières à induction ne fonctionnent qu'avec certains ustensiles. Tel qu'expliqué plus haut, la cuisson par induction fonctionne grâce à l'énergie électromagnétique. Par conséquent, le fond extérieur de l'ustensile doit être fait d'un matériau ferreux magnétique tel que la fonte, l'acier émaillé ou l'acier inoxydable à aimants. L'intérieur ou la surface de cuisson de l'ustensile peut être en aluminium ou en un métal non ferreux, revêtu ou non d'un antiadhésif, pourvu que le fond extérieur soit fait de métal ferreux.

Il est très facile de vérifier si un ustensile est approprié, en utilisant un simple aimant. Si l'aimant s'attache au fond extérieur de l'ustensile, celui-ci va fonctionner sur une cuisinière à induction.

Quels sont les avantages de la cuisson par induction?

La cuisson par induction permet de régler instantanément la chaleur avec beaucoup de précision, comme avec une cuisinière au gaz, mais avec beaucoup plus d'exactitude.

La cuisson par induction est également plus rapide, plus propre, plus sécuritaire et plus écologique que tout autre mode de cuisson.

Qu'est-ce qui peut être cuisiné sur une cuisinière à induction?

Tout ce qui peut être cuisiné sur une cuisinière à gaz, électrique ou sur tout autre type de cuisinière peut l'être sur une cuisinière à induction. Elle ne requiert pas de livre de recettes ni de recettes spéciales.

Les cuisinières à induction portatives sont idéales pour la cuisson de tous les jours. Elles peuvent également servir en camping, au chalet, dans une chambre d'étudiant et au bureau. Elles peuvent être utilisées là où une cuisinière n'est pas disponible ou lorsqu'une surface de cuisson supplémentaire est requise.

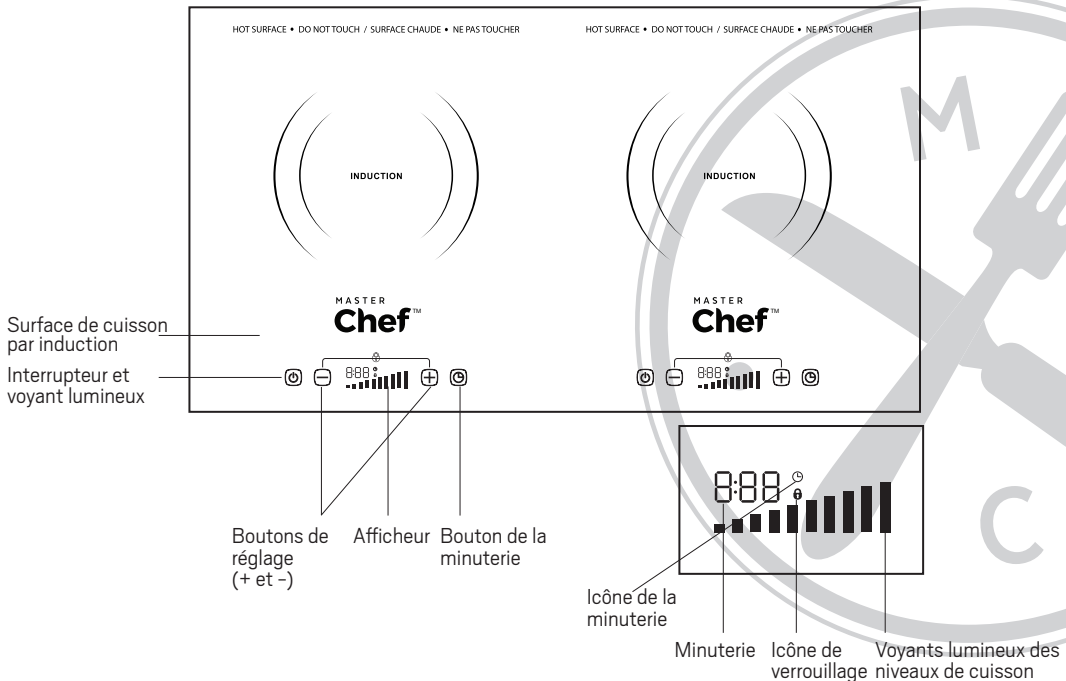
La cuisson par induction est très puissante. Le problème le plus fréquent chez les nouveaux utilisateurs est qu'ils ne réalisent pas la vitesse à laquelle la chaleur est générée, ce qui fait que la nourriture brûle ou est trop cuite. Nous vous recommandons de vous entraîner avec une casserole remplie d'eau. Faites bouillir l'eau plusieurs fois en variant la quantité d'eau et les différents réglages de la température afin de constater à quelle vitesse l'eau arrive au point d'ébullition. En peu de temps vous serez habitué à cette méthode de cuisson et vous apprécierez sa rapidité, sa propreté, sa sécurité et son bon rendement énergétique.

1. Cette surface de cuisson par induction ne fonctionne qu'avec des ustensiles appropriés. Les plus populaires sont les ustensiles en fonte, en grès émaillé et en acier inoxydable. La surface de cuisson ne peut fonctionner avec des ustensiles en aluminium, en céramique, en cuivre, en verre ou en pyrex. Elle ne fonctionne pas avec des ustensiles dont le fond est concave.



REMARQUE : L'ustensile doit avoir un diamètre d'au moins 10 cm (4") et d'au plus 25 cm (10") pour bien fonctionner. Si l'ustensile est plus grand que les indications circulaires de la surface de cuisson, l'espace au-delà des indications ne fonctionnera pas et la chaleur ne sera pas uniforme.

2. Si l'appareil est mis en circuit avec un ustensile qui n'est pas approprié, il émet un bip pendant environ 30 secondes, le code E1 apparaît à l'afficheur et l'appareil s'éteint automatiquement.
3. L'appareil s'éteint automatiquement si la tension électrique monte au-dessus de 150 volts ou descend plus bas que 80 volts.
4. Lorsque l'appareil est éteint, le ventilateur peut continuer de tourner jusqu'à ce que la température de la cuisinière soit inférieure à 120 °F (50 °C).
5. NE JAMAIS faire chauffer un ustensile vide. Cela crée un risque de surchauffe, de dommages à l'ustensile et/ou de mise hors circuit de l'appareil.



Produit no. 043-1018-2 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

1. Placer la cuisinière sur une surface sèche et de niveau.
2. Déposer la nourriture dans l'ustensile.
3. Placer l'ustensile sur la surface de cuisson, à l'intérieur des limites indiquées.



REMARQUE :

1. S'assurer que le dessous de l'ustensile est propre. Les impuretés pourraient coller à la surface de cuisson.
2. **NE JAMAIS faire chauffer un ustensile vide. Cela crée un risque de surchauffe, de dommages à l'ustensile ou de mise hors circuit de l'appareil.**

4. Brancher l'appareil dans une prise murale de 120 volts. L'appareil émet un bip et l'afficheur clignote une fois.
5. Appuyer sur l'interrupteur, pendant 3 secondes, pour mettre l'appareil en marche.



REMARQUE :

1. Le niveau de cuisson par défaut est 5. Appuyer sur les boutons + ou – pour ajuster le niveau de cuisson désiré. Le voyant lumineux correspondant au niveau de cuisson choisi s'illumine.

6. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.



REMARQUE : En tout temps durant la cuisson, si l'ustensile est retiré de la surface de cuisson et n'y est pas replacé, l'appareil émet un bip continu pendant 30 secondes. Le code E1 apparaît à l'afficheur et l'appareil s'éteint automatiquement. Pour remettre l'appareil en circuit, replacer l'ustensile sur l'appareil et suivre les étapes 5 et 6.

MINUTERIE



Arrêt automatique

La minuterie permet de programmer l'appareil pour qu'il s'éteigne au bout d'un certain temps.

Une fois le niveau de cuisson choisi, appuyer sur le bouton de la minuterie. L'icône de l'horloge s'allume et le temps par défaut 0:00 apparaît à l'afficheur. Appuyer sur les boutons +/- pour régler la durée de cuisson, entre 1 minute et jusqu'à 3 heures, en tranches d'une minute.



REMARQUE :

1. Le bouton + règle les minutes et le bouton – règle les heures.

Une fois l'heure de l'arrêt choisie, la minuterie clignote 5 fois pour confirmer le choix.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, l'appareil émet un bip et s'éteint automatiquement.



REMARQUE : En tout temps durant la cuisson, l'heure d'arrêt programmée peut être annulée en appuyant pendant 3 secondes sur le bouton de la minuterie. L'icône de la minuterie et l'horloge s'éteignent et la minuterie s'arrête.

VERROUILLAGE DU PANNEAU DES COMMANDES



Ce bouton permet de régler la température et la durée de cuisson désirées et de verrouiller le panneau des commandes pour éviter de changer le réglage par erreur.

Pour verrouiller le panneau des commandes, appuyer une fois sur les boutons + et -, ensemble. L'appareil se trouve en mode verrouillage du panneau des commandes et l'icône de verrouillage apparaît à l'afficheur. Aucun changement de la température, de la puissance ou de la minuterie ne peut être effectué.

Lorsque le panneau des commandes est verrouillé, seul l'interrupteur peut fonctionner.

Pour déverrouiller le panneau des commandes, appuyer et maintenir la pression sur les boutons + et -, ensemble, pendant 3 secondes, ou appuyer sur l'interrupteur pour annuler le verrouillage. L'icône de verrouillage disparaît de l'afficheur.

Mode d'emploi

1. Débrancher l'appareil de la prise murale.
2. Nettoyer la surface de cuisson et le tableau des commandes avec un linge humide.



REMARQUE :

1. Ne pas utiliser de brosses ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager la surface de cuisson.
2. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

3. Essuyer avec un linge doux.
4. Nettoyer l'appareil après chaque usage.
5. Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être exécuté par un représentant autorisé. Voir la section « Garantie ».

Nettoyage et entretien

Produit no. 043-1018-2 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

Code d'erreur
 (Voir l'afficheur)

Raison
Solution(s)

E0, E2, E5, E6

Circuit interne – les pièces surchauffent, circuit ouvert ou court-circuit

- Voir la section « Garantie » de ce manuel pour les coordonnées.

E1

Capteur de l'ustensile

- Vérifier si l'ustensile est approprié.
- S'assurer que l'ustensile est bien à l'intérieur des indications circulaires de la surface de cuisson.
- L'ustensile a été retiré de la surface de cuisson. Le replacer sur l'appareil.

E3

Capteur de la tension électrique – tension au-dessus de 150 volts

- S'assurer que la prise murale utilisée a une tension de 110/120 volts CA.

E4

Capteur de la tension électrique – tension au-dessous de 80 volts

- S'assurer que la prise murale utilisée a une tension de 110/120 volts CA.

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Cet article MASTERCHEF^{MC} comporte une garantie d'un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériaux. Distribution Trifeuil consent à remplacer l'article défectueux sans frais lorsqu'il est retourné, accompagné de la preuve d'achat, par l'acquéreur initial au cours de la période de garantie convenue. Exclusion : usure ou bris causés par un usage abusif ou inapproprié.

Garantie



Master Chef Canada
Toronto, Canada M4S 2B8

