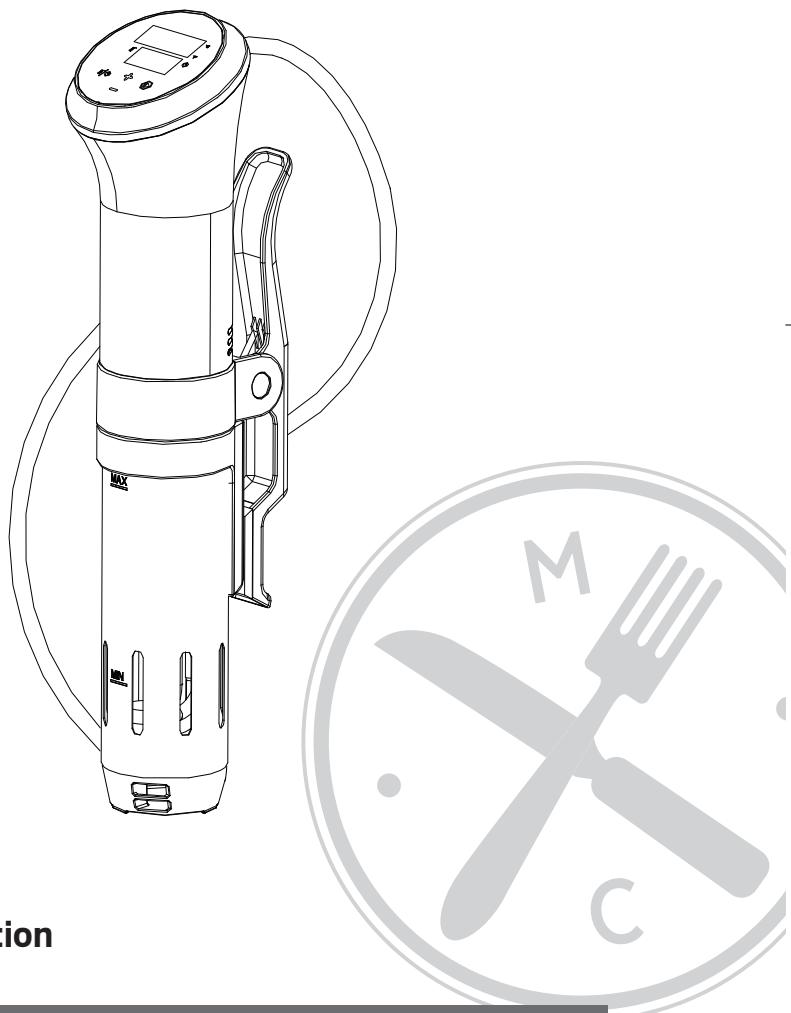


MASTER  
**Chef**<sup>MC</sup>

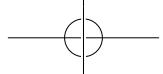
# CUISEUR SOUS VIDE À IMMERSION

N° de modèle 043-8240-8



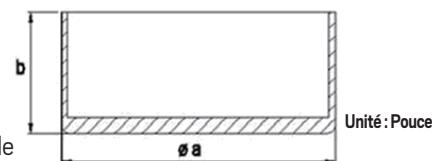
## Guide d'utilisation

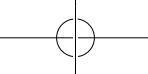
Lisez attentivement le présent guide avant d'utiliser l'article et conservez-le à titre de référence.



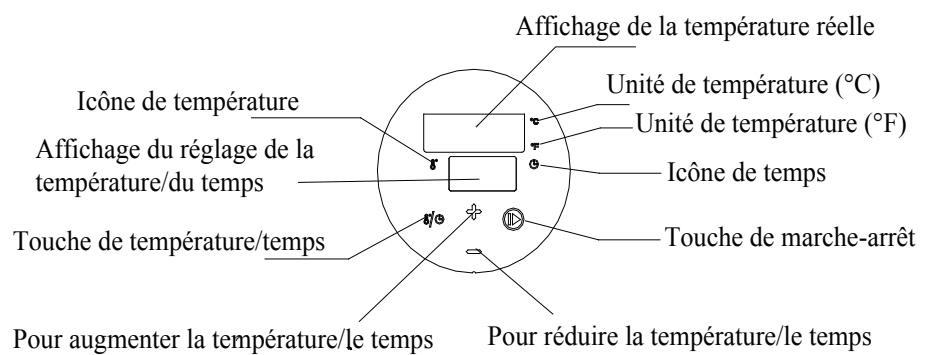
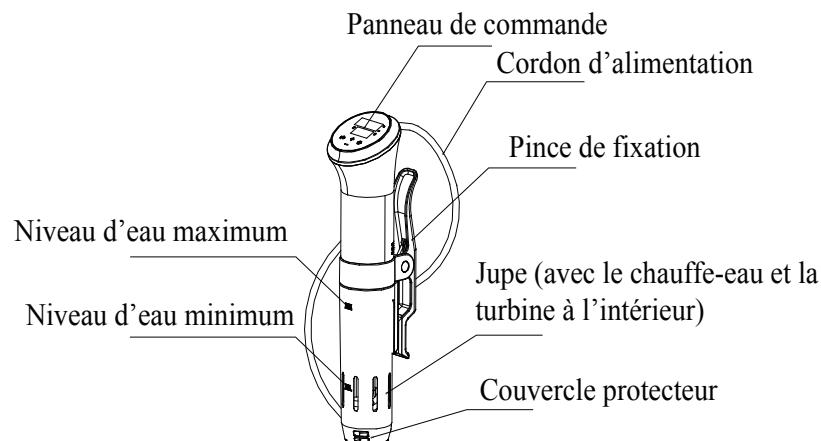
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	2-3
CONNAÎTRE LE CUISEUR SOUS VIDE À IMMERSION	4
PANNEAU DE COMMANDE	4
QU'EST-CE QUE LA CUISSON SOUS VIDE?	5
UTILISATION	6-7
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	8
DÉTARTRAGE	8
DÉPANNAGE	9
GARANTIE	9

11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou une blessure.
12. Faites preuve de très grande prudence lorsque vous déplacez un contenant avec du liquide chaud.
13. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et de connaissance si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire et si elles comprennent les risques que cela représente.
14. Exercez une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
15. Un cordon d'alimentation court doit être utilisé pour réduire le risque qu'il s'emmèle ou qu'on trébuche sur un cordon plus long.
16. N'utilisez pas de rallonge avec cet article.
17. L'appareil ne doit pas entrer en contact direct avec les aliments. Utilisez des sacs résistant à l'ébullition approuvés.
18. Les aliments comme le jus, la soupe ou les produits laitiers devront également être ensachés ou scellés dans des bocaux pour la cuisson.
19. Utilisez l'appareil dans l'eau seulement. Conservez le niveau d'eau entre les niveaux « Min » et « Max » indiqués sur l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il est prévu.
20. Gardez l'appareil au sec. N'utilisez jamais l'appareil si l'eau ne se trouve pas entre les niveaux « Min » et « Max » indiqués sur l'appareil. Seuls le chauffe-eau et la turbine doivent être sous l'eau : Ne plongez pas le cordon ou la partie supérieure de l'appareil dans l'eau. Si l'appareil ou l'une de ses pièces est immergé, débranchez-le immédiatement et communiquez avec nous.
21. Le câble d'alimentation doit être à plat sur une table ou une surface de comptoir et ne doit pas pendre sur le bord. Éloignez-le des surfaces chaudes et de l'eau.
22. Débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez l'appareil refroidir avant de le soulever ou de l'entreposer.
23. Attendez que l'appareil refroidisse avant de le déplacer. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
24. N'oubliez pas que l'eau en circulation peut être très chaude. Utilisez un sous-plat pour protéger votre comptoir des contenants utilisés avec l'appareil. Utilisez des pinces pour atteindre les objets à l'intérieur du bain d'eau. Faites preuve de très grande prudence lorsque vous déplacez un contenant d'eau chaude.
25. Couvrez le bain d'eau. La consommation d'énergie peut être diminuée en couvrant le bain d'eau d'une pellicule moulante lors de la cuisson. Ne couvrez aucune partie de l'appareil avec la pellicule moulante.
26. Ayez du plaisir. La cuisine ne devrait pas être une source de stress. Détendez-vous, prenez votre temps et soyez prudent. De bons plats sont en préparation.
27. Volume d'eau maximal de 8,5 pintes/8 litres. Dimensions de la casserole recommandées :  
-Diamètre extérieur : 7 1/4 po (18,4 cm)  
-Profondeur maximale : 6 1/2 po (16,5 cm)
28. N'utilisez pas le cuiseur sous vide à immersion dans une casserole placée directement sur un comptoir.





Nº de modèle 043-8240-8 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313



## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



### Remarques sur la fiche

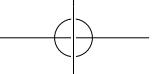
Cet appareil a une fiche polarisée pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche ne peut être insérée que d'une seule manière dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, tournez la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque façon.

### Remarques sur le cordon

- Un petit cordon d'alimentation (ou un cordon d'alimentation amovible) est fourni pour réduire le risque qu'il s'emmèle ou qu'on trébuche sur un long cordon.
- Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si on les utilise avec soin.
- Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge est utilisé :
  - Le classement électrique du cordon d'alimentation amovible ou de la rallonge doit être au moins égal à celui de l'appareil.
  - Si l'appareil est muni d'une fiche de mise à la terre, la rallonge doit avoir trois broches avec une fiche de mise à la terre.
  - Le cordon d'alimentation plus long doit être placé de manière à ce qu'il ne pende pas par-dessus le comptoir ou la table, où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

La cuisson sous vide désigne le processus d'ensacher des aliments sous vide, puis de les cuire à une température très précise dans un bain d'eau.





Nº de modèle 043-8240-8 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

**ATTENTION :** Lorsque vous utilisez l'appareil, la partie au-dessus de l'indication « Max » ne doit pas être immergée dans le liquide.

1. Fixez l'appareil à une casserole. Il doit être fixé du côté le plus éloigné de la casserole et être orienté vers vous. Nous recommandons d'utiliser une casserole d'au moins 4 1/4 po (11 cm) de haut.
2. Ajoutez de l'eau dans la casserole. Pour de meilleurs résultats, utilisez une casserole de 4 pintes (3,8 L). Le niveau d'eau doit être entre les indications « Min » et « Max » sur l'appareil. Le niveau d'eau augmentera lorsque vous ajouterez des aliments dans la casserole, alors ne la remplissez pas trop.
3. Branchez l'appareil dans une prise de courant. Un long signal sonore sera émis et tous les indicateurs s'illumineront pendant environ 1 seconde, puis s'éteindront pendant que le voyant de la touche «  » restera allumé.

4. Appuyez sur la touche «  » une fois, et l'appareil entrera dans le mode de réglage. L'« Affichage de la température réelle », «  », «  », «  », «  » et «  » s'allumeront continuellement, tandis que l'« Affichage du réglage de la température/du temps » affichera la température par défaut « 120.0 » en clignotant et l'indicateur de la touche «  » clignotera. Vous pouvez maintenant régler la température souhaitée à l'aide des touches «  » et «  ». La température peut être réglée de 86 à 194 °F (30 à 90 °C). L'« Affichage du réglage de la température/du temps » indiquera le réglage de la température lorsque le réglage sera terminé. Vous pouvez augmenter la température de 0,1 en appuyant une fois sur la touche «  », et la réduire de 0,1 en appuyant une fois sur la touche «  ». Vous pouvez aussi maintenir la pression sur les touches «  » ou «  » pour augmenter ou réduire la température rapidement. De plus, vous pouvez maintenir la pression sur la touche «  » pour alterner entre les modes °C et °F.

5. Après avoir réglé la température, appuyez sur la touche «  » pour entrer dans le mode de réglage du temps. L'« Affichage de la température réelle », «  », «  », «  » et «  » s'allumeront continuellement, tandis que l'« Affichage du réglage de la température/du temps » affichera le temps par défaut « 3:00 » en clignotant et l'indicateur de la touche «  » clignotera. Vous pouvez maintenant configurer le temps souhaité avec les touches «  » et «  »; la plage de temps varie entre zéro (00 :00) et 99 heures et 59 minutes (99:59), et l'« Affichage du réglage de la température/du temps » indiquera le réglage du temps après la configuration. Vous pouvez augmenter le temps d'une minute en appuyant sur la touche «  » et le diminuer d'une minute en appuyant sur la touche «  ».

MASTER  
Chef<sup>MC</sup>

Vous pouvez aussi maintenir la pression sur les touches «  » ou «  » pour augmenter ou réduire le temps rapidement.

6. Après avoir réglé le temps, appuyez sur la touche «  » une fois; l'appareil commencera à chauffer selon les réglages effectués. L'« Affichage de la température réelle » indique la température réelle de l'eau. Lors du fonctionnement, l'« Affichage de la température réelle », l'« Affichage du réglage de la température/du temps » et les touches «  », «  », «  », «  » et «  » s'illumineront continuellement.

**REMARQUE :**

(1) Pendant le processus de chauffage, vous pouvez appuyer sur la touche «  » pour vérifier le réglage de la température et du temps. Vous pouvez aussi réinitialiser le réglage du temps et de la température si la température n'a pas été atteinte.

(2) Au cours de l'utilisation, vous pouvez maintenir la pression sur la touche «  » pendant environ 2 secondes pour arrêter l'appareil et le mettre en mode veille.

7. Attendez que l'eau se réchauffe jusqu'à la température choisie. Un long signal sonore sera émis lorsque la température sera atteinte et le compte à rebours commencera automatiquement. À ce moment, l'« Affichage de la température/du temps » passe automatiquement à l'indication du temps, tandis que «  » s'allume et «  » s'éteint.

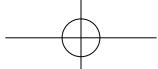
8. Ajoutez vos aliments dans la casserole et laissez l'appareil faire son travail. Lorsque le compte à rebours sera terminé, trois signaux sonores seront émis, puis l'appareil entrera en mode de veille. À ce moment, retirez les aliments cuits.

**ATTENTION :** La jupe deviendra très chaude pendant et après l'utilisation. Ne touchez pas à l'appareil avant qu'il ait refroidi complètement.

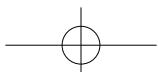
9. Débranchez l'appareil et nettoyez-le en suivant les instructions de la section « NETTOYAGE », puis rangez-le.

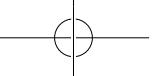
10. L'appareil a une fonction de réinitialisation. Si l'appareil est débranché, il affichera le réglage de température et de temps par défaut, soit « 120.0 » et « 03:00 », respectivement, lorsqu'activé de nouveau.

11. L'appareil a une fonction de mémoire. Si l'appareil est éteint, mais toujours branché, les réglages de température et de temps précédents seront affichés lorsqu'il sera activé de nouveau.



Service d'assistance téléphonique :  
Nº de tél. de Master Chef : 1 855 803-9313





Nº de modèle 043-8240-8 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

Laissez l'appareil refroidir jusqu'à la température ambiante. Essuyez soigneusement la surface avec un chiffon humide et laissez-la sécher avant de ranger l'appareil. Si les pièces immergées deviennent graisseuses ou requièrent plus de nettoyage :

1. Mettez l'appareil dans une casserole, comme décrit dans la section « UTILISATION », et remplissez la casserole avec de l'eau jusqu'au niveau « Max » indiqué sur l'appareil.
2. Réglez la température à 65 °C (149 °F).
3. Ajoutez 1/2 cuillère à table (7 mL) de détergent à vaisselle par gallon d'eau utilisé.
4. Permettez à l'eau de circuler pendant 10 minutes après l'atteinte de 65 °C (149 °F).
5. Éteignez et débranchez l'appareil.
6. Quand l'appareil est froid, rincez le bas avec de l'eau froide et séchez-le avant l'entreposage.

Avec une utilisation fréquente, le détartrage devrait être fait tous les mois ou plus souvent dans les régions où l'eau est dure. Pour détartrer :

1. Mettez l'appareil dans une casserole, comme décrit dans la section « UTILISATION », et remplissez la casserole avec de l'eau jusqu'au niveau « Max » indiqué sur l'appareil.
2. Réglez la température à 80 °C (176 °F).
3. Ajoutez 1/4 tasse (60 oz) d'acide citrique par gallon d'eau utilisé.
4. Permettez à l'eau de circuler pendant 20 minutes après l'atteinte de 80 °C (176 °F).
5. Éteignez et débranchez l'appareil.
6. Quand l'appareil est froid, rincez le bas avec de l'eau froide et séchez-le avant l'entreposage.

MASTER  
**Chef**<sup>MC</sup>

Tout entretien doit être réalisé par un représentant du service à la clientèle autorisé.

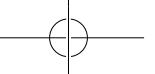
Problème	Solution
Faible niveau d'eau-Si le niveau d'eau est sous l'indication « Min », trois avertissements sonores seront émis et l'« Affichage du réglage de la température/du temps » indiquera « ER1 »	Ajoutez de l'eau de sorte que le niveau se situe entre les indications « Min » et « Max » avant de brancher l'appareil de nouveau.
Surchauffe-Si l'appareil devient trop chaud, trois avertissements sonores seront émis et l'« Affichage du réglage de la température/du temps » indiquera « ER2 ».	Il peut être nécessaire d'ajouter de l'eau dans le contenant. Attendez quelques minutes pour que l'appareil refroidisse avant de le remettre en marche.

#### Garantie limitée de 1 an

Cet article 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. La garantie ne couvre pas l'usure ou les bris causés par un usage abusif ou inapproprié.

Fabriqué en Chine

Importé par Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8



10

N° de modèle 043-8240-8 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

11

MASTER  
**Chef**<sup>MC</sup>

