

MASTER
Chef^{MC}

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION À UN BRÛLEUR

Modèle no. 043-1297-6



MODE D'EMPLOI

Lire ce mode d'emploi entièrement avant d'utiliser et conservez-le pour référence.

Modèle no. 043-1297-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

Précautions importantes	2
Description des pièces	4
Mode d'emploi	5
Remarques importantes	8
Nettoyage et entretien	8
Codes d'erreur	9
Garantie	10

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 secousses 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 puissent 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 aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, après que l'appareil a mal fonctionné ou ait été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au fabricant pour être examiné, réparé ou ajusté. Tout service, autre que l'entretien, doit être exécuté par un représentant autorisé. Voir la Section « Garantie ».
8. Si l'appareil ne fonctionne pas tel qu'il est indiqué 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. On risque un incendie 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. Éteindre l'appareil avant de retirer le cordon de la prise murale.

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 grand soin un appareil qui contient des liquides chauds. Éviter de trop remplir la casserole, utilisée sur cet appareil, pour empêcher les éclaboussures durant l'ébullition.
17. Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou un autre appareil médical semblable devraient être prudentes lorsqu'elles se trouvent près de la plaque de cuisson en fonction. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur ou autre appareil semblable. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur ou appareil semblable pour plus de renseignements concernant les effets possibles des champs électromagnétiques produits par les plaques de cuisson par induction.
18. Faites preuve de discernement et de précautions lorsque vous utilisez l'appareil à l'extérieur et dans des endroits publics. L'appareil ne devrait jamais être installé là où se trouvent des enfants laissés sans surveillance ou des personnes qui ignorent la présence de l'appareil. L'appareil doit être installé sur une surface plane et stable, loin des sources d'eau comme les piscines, les bains à remous, les boyaux d'arrosage et autres.

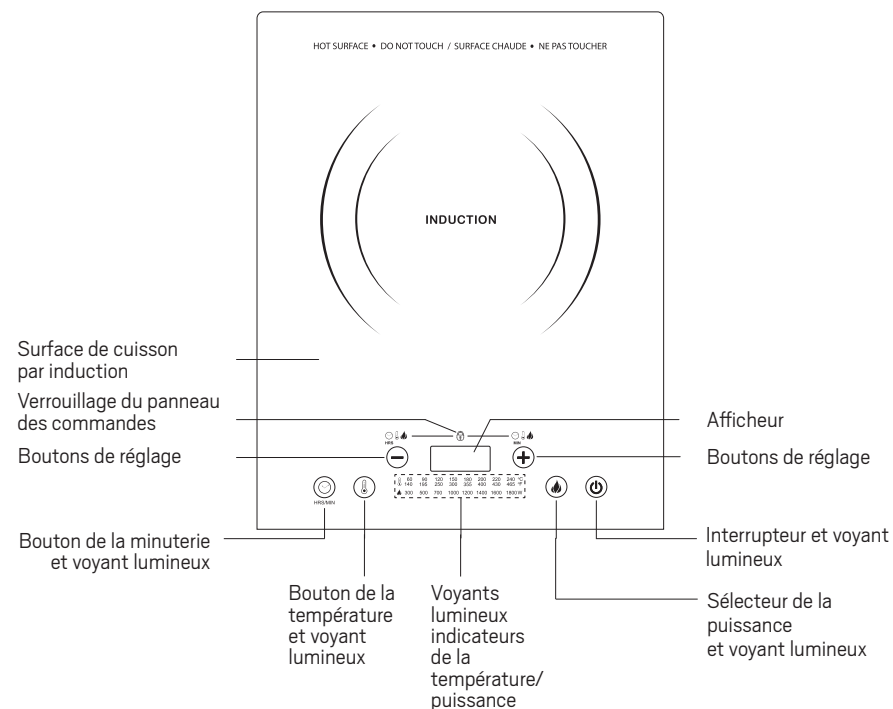
CONSERVER CES DIRECTIVES USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



Fiche polarisée

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre), comme élément de sécurité. Pour réduire les risques de secousse électrique, cette fiche ne s'insère dans une prise polarisée que d'une façon. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne peut toujours être insérée, consulter un électricien compétent. Surtout, ne pas contourner cet élément de sécurité.

Modèle no. 043-1297-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

MASTER
Chef™

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

**REMARQUE :**

1. S'assurer que le dessous de la casserole est propre. Les impuretés pourraient coller à la surface de cuisson.
2. **NE JAMAIS** faire chauffer une casserole vide. On risque une surchauffe, des dommages à la casserole et/ou une mise hors circuit de l'appareil.

4. Brancher l'appareil dans une prise murale de 120 volts. L'appareil émet un bip et le voyant lumineux, au-dessus de l'interrupteur, clignote. Un « L » apparaît à l'afficheur indiquant que la surface du cercle de cuisson est refroidie, si la température est en-dessous de 140 °F/60 °C. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur l'interrupteur et retirer la casserole. Un « H » apparaît à l'afficheur si la température de la surface du cercle de cuisson est supérieure à 60 °C/140 °F. Ceci représente la chaleur résiduelle de la casserole.
5. Appuyer sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en circuit. Le voyant rouge au-dessus de l'interrupteur reste allumé.
6. Pour choisir la fonction désirée, appuyer soit sur le sélecteur de puissance ou sur le sélecteur de température. Le voyant correspondant, situé près de l'afficheur, s'allume.
7. Appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour choisir la température ou la puissance.
8. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

**REMARQUE :**

1. En tout temps durant la cuisson, si la casserole est retirée de la surface de cuisson et qu'elle n'est pas replacée, 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 la casserole sur l'appareil et suivre les étapes 5 à 8.

PUISSANCE 

La puissance indique le nombre de watts utilisés. Une faible puissance donne une cuisson plus lente. À mesure que la puissance est augmentée la cuisson est plus rapide et plus de watts sont utilisés.

Avec cette fonction, la température de la nourriture n'est pas réglée. Seule la puissance utilisée est réglée. Utiliser cette fonction si une température bien précise n'est pas indiquée, pour faire bouillir de l'eau, pour brunir rapidement, frire et saisir.

Appuyer sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en circuit, ensuite appuyer une fois sur le sélecteur de puissance. Le voyant correspondant, situé près de l'afficheur, s'allume et la puissance par défaut de 1000 W est indiquée à l'afficheur.

Pour régler le niveau de puissance, appuyer sur les boutons +/- pour choisir l'un des 8 réglages suivants :

Puissance	Niveau de cuisson
300 W	Réchaud
500 W	Mijoter - bas
700 W	Moyen - bas
1000 W	Moyen
1200 W	Moyen - haut
1400 W	Haut
1600 W	Max
1800 W	Max/saisir

TEMPÉRATURE

Cette fonction est utilisée lorsqu'une température de cuisson bien précise est requise.

Avec cette fonction, la température de la nourriture est réglée et l'appareil s'allume et s'éteint pour maintenir la température de cuisson choisie.

Fahrenheit (°F)

1. Appuyer sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en circuit.
2. Appuyer UNE FOIS sur le bouton de la température pour obtenir la température en Fahrenheit.
3. Le voyant s'allume et la température par défaut de 300 °F apparaît à l'afficheur.
4. Pour régler la température, appuyer sur les boutons +/- pour choisir parmi les 8 réglages suivants : 140 °F, 195 °F, 250 °F, 300 °F, 355 °F, 400 °F, 430 °F, 465 °F.

Celsius (°C)

1. Appuyer sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en circuit.
2. Appuyer DEUX FOIS sur le bouton de la température pour obtenir la température en Celsius.
3. Le voyant s'allume et la température par défaut de 150 °C apparaît à l'afficheur.
4. Pour régler la température appuyer sur les boutons +/- pour choisir l'un des 8 réglages suivants : 60 °C, 90 °C, 120 °C, 150 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.

MINUTERIE

Arrêt automatique

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

Une fois le mode choisi (PUISSANCE ou TEMPERATURE), appuyer sur le bouton de la minuterie. Le voyant de la minuterie s'allume et le temps par défaut de 00:30 apparaît à l'afficheur. Appuyer sur les boutons « +/- » pour régler la durée de cuisson, entre 1 minute et jusqu'à 3 heures, par tranches d'une minute.



REMARQUE :

1. Le bouton « + » règle les minutes et le bouton « - » règle les heures.
2. Pour régler la minuterie entre 1 minute et 29 minutes, appuyer sur le bouton « + » jusqu'à ce que la minuterie atteigne 59 minutes; elle repart ensuite à 1 minute.

Une fois l'heure de l'arrêt choisie, l'afficheur 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 sur le bouton de la minuterie. L'appareil émet un bip et l'afficheur clignote. Utiliser les boutons « + » et « - » pour ramener la minuterie à 00:00. L'afficheur clignote 5 fois, ensuite l'appareil émet un bip. Le voyant de la minuterie s'éteint pour confirmer que la minuterie n'est plus en fonction.

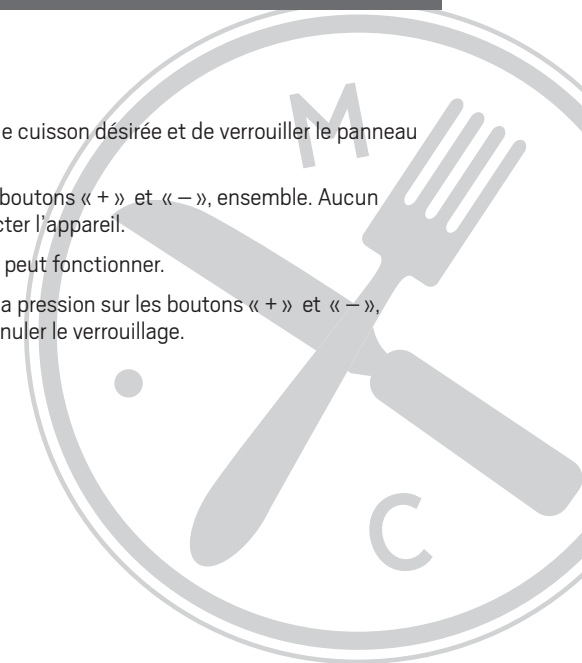
VERROUILLAGE DU PANNEAU DES COMMANDES

Ce bouton permet de régler la température, la puissance et la durée de cuisson désirée 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. Aucun changement de la température, puissance ou minuterie ne peut affecter l'appareil.

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.



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



REMARQUE : La casserole doit avoir un diamètre d'au moins 12 cm (4 3/4 po) et pas plus de 20 cm (8 po) pour bien fonctionner. Si la casserole est plus grande que les indications circulaires de la surface de cuisson, l'espace au-delà des indications ne fonctionne pas et la chaleur ne sera pas uniforme.

2. Si l'appareil est mis en circuit avec une casserole qui n'est pas appropriée, l'appareil 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 au-dessous de 120 °F (50 °C)
5. NE JAMAIS faire chauffer une casserole vide. On risque une surchauffe, des dommages à la casserole et/ou une mise hors circuit de l'appareil.

- 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 service, autre que le nettoyage, doit être exécuté par un représentant autorisé. Voir la Section « Garantie ».

Code d'erreur
 (Voir l'afficheur)

Raison
Solution(s)

E0, E2, E5, E6 & E7

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

- Communiquer avec le centre de service. Voir la Section « Garantie » de ce manuel pour les coordonnées.

E1

Capteur de la casserole

- Vérifier si oui ou non la casserole est appropriée.
- S'assurer que la casserole est bien à l'intérieur des indications circulaires de la surface de cuisson.
- La casserole a été retirée de la surface de cuisson. La 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

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.



GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Cet article MASTERCHEF comporte une garantie de un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériau(x). Distribution Trifeuil consent 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.

