

MASTER
Chef^{MC}

MIJOTEUSE

N° de modèle : 043-1328-4



GUIDE D'UTILISATION

Veillez lire attentivement ce guide d'utilisation avant d'utiliser cet appareil et le conserver aux fins de consultation ultérieure.

Mesures de protection importantes	3
Présentation de votre mijoteuse	4
Avant la première utilisation	5
Précautions particulières pour le couvercle en verre trempé	5
Programmation de votre mijoteuse	6
Utilisation de votre mijoteuse	7
Guide pratique	8
Astuces pour utiliser votre mijoteuse	9
Nettoyage de votre mijoteuse	10
Garantie limitée	11

Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent être respectées afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessures, y compris ce qui suit :

- VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES.**
- Ne touchez pas les surfaces chaudes : Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque des enfants utilisent un appareil électrique ou se trouvent à proximité.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon électrique sont endommagés, s'il présente une défaillance ou s'il est endommagé. Retournez l'appareil à un centre de service agréé pour qu'un examen, une réparation ou un réglage soit effectué.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher les surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Utilisez uniquement cet appareil aux fins pour lesquelles il est prévu.
- Pour usage sur comptoir seulement.

14. **AVERTISSEMENT :** Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Tenez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, n'utilisez pas un prise sous un comptoir et n'utilisez jamais une rallonge avec cet appareil.
15. Évitez les changements brusques de température, en vous abstenant d'ajouter des aliments réfrigérés dans le récipient chaud, par exemple.
16. N'utilisez pas le récipient s'il est fendu. Ne placez pas le récipient chaud sur une surface humide ou froide.
17. Pour réduire le risque de choc électrique, cuisinez uniquement dans le récipient amovible.
18. Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez le récipient chaud rempli de nourriture.
19. Inclinez délicatement le couvercle loin de vous lorsque vous le soulevez pour éviter les brûlures et permettre à l'eau de tomber dans le récipient.
20. Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton Marche/arrêt (toutes les lumières s'éteindront), puis retirez la fiche de la prise murale.
21. Ne tordez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour de l'appareil pour éviter d'abîmer l'isolation, notamment à l'endroit où il entre dans l'appareil.
22. **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché dans une prise.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

1. Pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement causés par un cordon long, l'appareil est muni d'un cordon court.
2. Faites preuve de prudence si vous utilisez une rallonge. Si vous utilisez une rallonge, placez-la de sorte qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table, afin qu'elle ne puisse pas être tirée par des enfants ni les faire trébucher.
3. La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil. L'étiquette indiquant la puissance électrique se trouve en dessous de l'appareil.
4. Évitez de tirer ou de déformer le cordon d'alimentation à la sortie ou aux connexions de l'appareil.

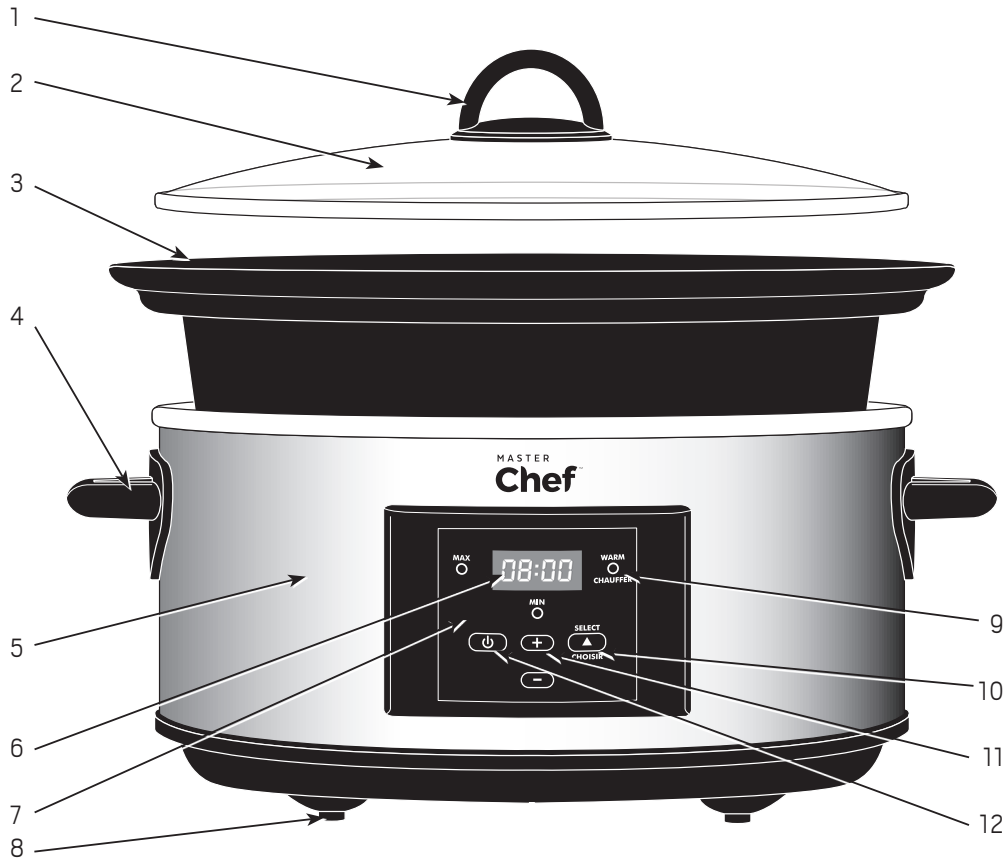


FICHE POLARISÉE

1. Votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre).
2. Pour des raisons de sécurité, cette fiche peut être introduite dans une prise polarisée uniquement dans un seul sens.
3. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche.

AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation du cordon d'alimentation peut entraîner un risque de choc électrique. Communiquez avec un électricien qualifié, au besoin.

N° de modèle : 043-1328-4 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



PUISSANCE NOMINALE : 120 V 60 HZ 260 W CA UNIQUEMENT

1	*	Poignée du couvercle
2	*	Couvercle en verre trempé
3	*	Récipient en grès amovible
4		Poignées latérales
5		Base de la mijoteuse
6		Minuterie numérique

7		Panneau de commande numérique
8	*	Pied en caoutchouc
9		Témoins lumineux: MIN, MAX, CHAUFFER
10		Bouton Choisir
11		Boutons de temps + et -
12		Bouton Marche/Arrêt

* Indique les pièces de rechange disponibles.

Composez le 1 855 803-9313 pour obtenir des détails au sujet d'une commande.

Déballiez délicatement la mijoteuse et enlevez tous les éléments d'emballage. Pour éliminer la poussière qui aurait pu s'accumuler pendant l'emballage, nettoyez le récipient en grès amovible et le couvercle en verre avec de l'eau tiède savonneuse. Essuyez l'extérieur de la mijoteuse avec un chiffon propre et humide. Laissez sécher entièrement.



AVERTISSEMENT : N'immergez pas la base de la mijoteuse, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de détergents agressifs ou de nettoyeurs abrasifs sur la mijoteuse.



REMARQUE : Lorsque vous allumez la mijoteuse pour la première fois, il est possible que vous sentiez une légère odeur pendant environ 10 minutes. Ceci est normal. Cette odeur est inoffensive et ne doit pas se reproduire après la première utilisation.

Avant la première utilisation



ATTENTION : Le non-respect de ces instructions peut entraîner un bris immédiat ou ultérieur du couvercle en verre, pouvant entraîner des blessures ou des dommages matériels. Lisez attentivement ces précautions et suivez-les.

ATTENTION : Le couvercle en verre peut se briser au contact de la chaleur.

1. Ne placez pas le couvercle sous un grilloir, sous l'élément de brunissement d'un micro-ondes ou dans un grille-pain four.
2. Ne placez pas le couvercle en verre sur un brûleur chaud ou sur l'évent de chaleur du four.
3. N'utilisez pas le couvercle s'il s'est retrouvé dans l'un des cas de figure ci-dessus, même s'il ne semble pas endommagé.



ATTENTION : Le couvercle en verre peut se briser s'il est refroidi soudainement. Évitez les changements brusques de température.

4. Ne placez pas le verre chaud sur une surface froide ou humide; laissez-le refroidir avant de l'introduire dans l'eau.
5. Manipulez toujours le couvercle chaud avec des maniques ou des gants secs; n'utilisez pas de chiffons humides.
6. Mettez toujours le couvercle en verre chaud sur des surfaces sèches et résistantes à la chaleur pour un refroidissement progressif.



ATTENTION : Les éclats, les fissures ou les rayures profondes affaiblissent le couvercle en verre. Le verre affaibli peut se briser pendant l'utilisation.

Précautions particulières pour le couvercle en verre trempé

1. Branchez votre mijoteuse dans une prise de 120 V 60 Hz CA uniquement. La minuterie numérique affichera « 88:88 » pendant 1 minute. Si aucun réglage n'est sélectionné, la mijoteuse s'arrêtera automatiquement.
2. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (⏻) pour changer la température par défaut.
3. Lorsque le bouton Marche/arrêt (⏻) est enfoncé, il règle automatiquement la mijoteuse sur MIN et le temps par défaut de 8 heures. La cuisson commence immédiatement.
4. Appuyez sur le bouton Choisir pour choisir entre les trois réglages de température – Min, Max ou Chauffer.
5. Une fois que vous avez sélectionné la température de cuisson souhaitée, vous pouvez régler le temps de cuisson.
6. Pour programmer un temps de cuisson différent, appuyez sur les boutons « + » ou « - ». L'affichage de la minuterie numérique avancera par paliers de 30 minutes, de 8 heures à 20 heures pour MIN et CHAUFFER, et de 4 heures à 20 heures pour MAX, puis recommencera à « 0:30 ». Vous pouvez régler un temps de cuisson de « 0:30 » (30 minutes) à « 20:00 » (20 heures).
7. La mijoteuse commencera automatiquement à cuire une fois que le temps de cuisson désiré aura été programmé. Lorsque le cycle de cuisson commence, la mijoteuse affiche un compte à rebours jusqu'à « 0:00 ».
8. Pendant le cycle de cuisson, la température peut être réglée en appuyant sur le bouton CHOISIR et le temps de cuisson peut être ajusté par paliers de 30 minutes en appuyant sur les boutons « + » ou « - ».
9. Lorsque la cuisson est terminée, la mijoteuse passera automatiquement en mode CHAUFFER. Après 4 heures en mode CHAUFFER, la mijoteuse s'éteindra automatiquement.



REMARQUE : Nous vous recommandons de ne pas utiliser le réglage Chauffer pendant plus de 4 heures. N'utilisez pas la fonction Chauffer pour cuire vos aliments.

10. Pour arrêter la mijoteuse à tout moment, appuyez sur le bouton Marche/arrêt (⏻) et tous les voyants s'éteindront.

1. Préparez votre plat selon les instructions de votre recette.
2. Placez les aliments à cuire dans le récipient en grès amovible et placez le couvercle en verre trempé sur le dessus. Déposez délicatement le récipient sur la base de la mijoteuse.
3. Branchez la mijoteuse et réglez le temps et la température de cuisson, comme indiqué à la section « Programmation de votre mijoteuse », à la page 6. Votre mijoteuse a trois réglages de température. La fonction MIN est recommandée pour cuire les aliments lentement, « pendant toute une journée ». 1 h de cuisson sur MAX équivaut à environ 2 h-2 h 30 sur MIN. La fonction Chauffer est recommandée pour conserver les aliments déjà cuits à la température de service jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir. N'utilisez pas la fonction Chauffer pour cuire vos aliments.
4. Lorsque la cuisson est terminée et que vous êtes prêt à servir, appuyez sur le bouton Marche/arrêt (⏻) pour éteindre la mijoteuse, puis débranchez l'appareil.
5. La base métallique de la mijoteuse sera très chaude. Utilisez toujours des gants pour soulever le récipient amovible. Lorsque vous soulevez le couvercle en verre, inclinez-le de sorte que l'ouverture soit éloignée de vous pour éviter que la vapeur ne vous brûle.
6. Vous pouvez maintenant servir votre repas directement dans le récipient amovible.



ATTENTION : Ne placez pas le récipient en grès chaud sur une surface sans dessous-de-plat afin d'éviter d'endommager la surface.

7. Laissez refroidir complètement le récipient amovible et le couvercle en verre avant de les laver.



REMARQUE :

- Il n'est pas nécessaire de remuer les ingrédients pendant la cuisson.
- Les temps de cuisson peuvent différer en fonction de la quantité d'ingrédients, de la température ambiante et de nombreux autres facteurs. Vous devrez peut-être ajuster votre temps de cuisson en conséquence.
- Certains plats ne pourront pas cuire si la température ambiante est inférieure à 5 °C (41 °F).
- N'ouvrez pas le couvercle en verre. Cela laisserait la chaleur s'échapper et ralentirait la cuisson.



AVERTISSEMENT : Le couvercle en verre et le récipient amovible seront chauds. Utilisez toujours des gants pour éviter les brûlures.

N° de modèle : 043-1328-4 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

Laissez toujours cuire les aliments suffisamment longtemps. Il est presque impossible de trop cuire les aliments dans la mijoteuse, notamment si vous utilisez le réglage MIN. La plupart des recettes peuvent être cuites sur MIN ou MAX. Toutefois, les temps de cuisson varieront en conséquence.



REMARQUE : 1 h sur MAX équivaut à environ 2 h-2 h 30 sur MIN.

La plupart des recettes peuvent être adaptées facilement à la mijoteuse en réduisant la quantité de liquide de moitié et en augmentant considérablement le temps de cuisson.

Consultez le guide suivant pour connaître les temps de cuisson et les paramètres pour vos recettes préférées :

TEMPS DE CUISSON SANS MIJOTEUSE	TEMPS DE CUISSON À LA MIJOTEUSE
De 15 à 30 minutes 1 heure De 1 à 3 heures	De 4 à 6 heures sur MIN De 6 à 8 heures sur MIN De 8 à 12 heures sur MIN



REMARQUE : Ces temps de cuisson sont approximatifs. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des ingrédients et des quantités utilisés pour la recette. Tous les aliments doivent cuire avec le couvercle en verre en place. Si vous enlevez le couvercle, l'humidité et la chaleur s'échapperont et vous pourriez avoir besoin de cuire vos aliments durant 30 minutes supplémentaires.

QUANTITÉS DE LIQUIDE

Lorsque les aliments sont en train de cuire dans la mijoteuse, très peu d'humidité s'évapore. Pour compenser cela, il est conseillé de réduire de moitié la quantité de liquide par rapport aux recettes traditionnelles. Cependant, s'il reste encore trop de liquide après la cuisson, retirez le couvercle et mettez la mijoteuse sur MAX pendant 30 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que l'excès de liquide s'évapore.

REMUER LA NOURRITURE

Il n'est pas nécessaire de remuer la nourriture lorsque vous utilisez la fonction MIN. Lorsque vous utilisez la fonction MAX, remuez les aliments de temps en temps pour répartir les saveurs de façon plus uniforme.



ATTENTION : Ne placez pas le récipient en grès amovible sur des brûleurs à gaz ou électriques ou sous un grilloir.

- Pour des résultats optimaux, la mijoteuse doit être à moitié remplie au minimum.
- Ne remplissez pas la mijoteuse à plus des trois quarts.
- Vaporisez l'intérieur du récipient en grès d'enduit antiadhésif pour un nettoyage plus facile.
- Les légumes cuisent lentement : Rangez les accessoires par taille et placez-les dans la base de la mijoteuse.
- Les légumes peuvent être pelés et coupés la nuit précédant la cuisson à la mijoteuse. Couvrez-les et mettez-les au réfrigérateur dans un récipient distinct. Ne les placez pas dans le récipient amovible avant de les faire cuire.
- La viande doit être parée, dorée ou grillée avant d'être placée dans la mijoteuse pour éliminer un maximum de graisse.
- **N'UTILISEZ PAS DE VIANDE CONGELÉE. DÉGELEZ TOUJOURS LA VIANDE AVANT DE LA CUIRE À LA MIJOTEUSE.**
- Faites revenir la viande hachée, comme le bœuf et la dinde, avant de la placer dans la mijoteuse pour éliminer l'excès de graisse et réduire le risque de maladies cardiovasculaires.
- La volaille entière, comme le poulet, ne doit pas être cuite à la mijoteuse, car les températures de cuisson ne sont pas assez élevées pour cuire rapidement la viande à cœur. **ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LA VIANDE EST CUISINÉE DE MANIÈRE APPROPRIÉE.**
- Vous pouvez faire revenir la viande et la couper la veille de la cuisson à la mijoteuse. Couvrez-la et mettez-la au réfrigérateur dans un récipient distinct. Ne la placez pas dans le récipient amovible avant de la faire cuire.
- Utilisez des herbes fraîches ou séchées plutôt que des herbes moulues, car elles gardent leurs saveurs après de longues périodes de cuisson.
- Ajoutez les produits laitiers, comme le lait et le fromage, vers la fin de la cuisson, à moins que votre recette n'indique le contraire.
- Pour épaissir le jus de cuisson, retirez 1 tasse (250 mL) de jus de la mijoteuse. Versez-le dans une petite casserole. Mélangez 1 cuillère à soupe (15 mL) d'eau et 1 cuillère à soupe (15 mL) de fécule de maïs. Incorporez le mélange dans la casserole. Faites cuire à feu moyen, en remuant, jusqu'à ce que le mélange bouillonne. Faites bouillir en remuant pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi. Remettez le mélange dans la mijoteuse.
- Lorsque vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace de 2 po (5 cm) entre le haut du récipient amovible et la nourriture afin que les aliments puissent mijoter. Si vous préparez une soupe ou un ragoût sur MAX, vérifiez régulièrement que votre soupe ne bout pas.
- Lorsque vous soulevez le couvercle en verre, inclinez-le de sorte que l'ouverture soit éloignée de vous pour éviter que la vapeur ne vous brûle.
- Il se peut qu'après une coupure de courant survenue pendant la cuisson les aliments ne soient pas salubres. Si vous ne parvenez pas à déterminer la durée de la coupure de courant, nous vous suggérons de jeter les aliments ayant cuit dans la mijoteuse.

Assurez-vous que la mijoteuse est débranchée et refroidie avant de la nettoyer.



IMPORTANT : Le récipient en grès amovible ne résiste pas aux changements brusques de température. Pour nettoyer votre mijoteuse, utilisez de l'eau chaude. N'utilisez JAMAIS d'eau froide si le récipient amovible est encore chaud.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges métalliques sur la mijoteuse afin d'éviter de rayer la surface.

Remplissez d'eau chaude savonneuse le récipient en grès pour décoller les résidus alimentaires. Laissez tremper. Utilisez un chiffon, une éponge ou une spatule en caoutchouc pour décoller les résidus alimentaires. Rincez et séchez entièrement. Le couvercle en verre peut être lavé à l'eau chaude savonneuse ou dans la grille supérieure du lave-vaisselle.

Essuyez l'extérieur de la mijoteuse avec un chiffon propre et humide, puis séchez-le. Un détergent liquide non abrasif peut être utilisé pour les taches tenaces. N'immergez jamais la base de la mijoteuse, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

MASTER
Chef^{MC}

Ce produit comprend une garantie d'un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériaux. Distribution Trifeuil consent à remplacer le produit défectueux lorsqu'il est retourné par l'acheteur original, accompagné de la preuve d'achat, au cours de la période de garantie convenue. Ce produit n'est pas garanti contre l'usure ou le bris causés par un usage abusif ou inapproprié.

Fabriqué en Chine

Importé par

Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

Pour obtenir de l'aide au sujet de cet appareil, composez le 1 855 803-9313.

Garantie limitée d'un (1) an



