

PowerXLTM

MULTICUISEUR STIRMAXTM



MC107D Series

Guide d'utilisation et d'entretien

Table des Matières

<i>MISES EN GARDE IMPORTANTES</i>	49
<i>Pièces et Accessoires</i>	53
<i>Technologie StirMax™</i>	55
<i>Utiliser le Panneau de Commande</i>	57
<i>Explication des Préréglages de Cuisson</i>	58
<i>Mode d'emploi</i>	59
<i>Directives et Conseils de Cuisson</i>	67
<i>Nettoyage et Rangement</i>	70
<i>Dépannage</i>	71
<i>Foire aux questions</i>	71

MISES EN GARDE IMPORTANTES.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire attentivement toutes les instructions pour éviter les blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées et dirigées de près par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation. Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- **TOUJOURS PLACER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET RÉSISTANTE À LA CHALEUR.** Conçu uniquement pour une utilisation sur un comptoir. NE PAS utiliser l'appareil sur une surface instable.
- Les appareils de cuisson doivent être placés dans un endroit stable, et les poignées (s'il y en a) doivent être placées de manière à éviter le déversement de liquides chauds.
- **NE PAS** placer la base de l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- **NE PAS** utiliser l'appareil dans un espace clos ou sous des armoires basses. Un espace et une ventilation adéquats sont nécessaires pour éviter les dommages matériels pouvant être causés par la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement.
- **NE JAMAIS** utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que des linges à vaisselle, des essuie-tout, des rideaux ou des assiettes en papier.
- **NE PAS** laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- **FAIRE PREUVE DE PRUDENCE** lors du déplacement du chaudron pendant ou après un cycle de cuisson.
- Toujours manipuler un chaudron chaud avec des gants de cuisine pendant la cuisson. Placer les articles de batterie de cuisine chauds sur des surfaces résistantes à la chaleur lorsqu'ils ne sont pas sur la base de l'appareil.
- **MISE EN GARDE CONCERNANT LES SURFACES CHAUDES :** Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur pendant l'utilisation. Pour éviter toute blessure, ne pas toucher les surfaces chaudes pendant le fonctionnement. Prendre les mesures de sécurité adéquates pour prévenir les risques de blessures, d'incendie ou de dommages matériels.
- **N'UTILISER** cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- **NE JAMAIS REMPLIR LE CHAUDRON** à plus de deux tiers de sa capacité. Plusieurs aliments augmentent de volume ou bouillonnent vigoureusement pendant la cuisson et risquent de déborder. La cuisson avec le couvercle permet d'éviter les risques d'éclaboussures et de blessures si les bulles éclatent et touchent la peau exposée.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Empower Brands, LLC présente des risques de blessures.
- **NE JAMAIS** brancher l'appareil sur une prise située sous le comptoir. Le cordon qui pend peut présenter un danger.
- **NE JAMAIS** couvrir l'orifice d'évacuation de la vapeur sur le couvercle. Orienter le couvercle en verre de manière à ce que l'orifice d'évacuation de la vapeur se trouve à l'arrière.
- **NE PAS** utiliser cet appareil à l'extérieur.
- **NE PAS UTILISER** l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Si l'appareil cesse de fonctionner en cours d'utilisation, débrancher immédiatement le cordon.

- **NE PAS UTILISER NI TENTER DE RÉPARER UN APPAREIL DÉFECTUEUX.** Communiquer avec le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide (voir les coordonnées au dos de ce guide).
- **DÉBRANCHER L'APPAREIL** de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces.
- **NE JAMAIS** immerger la base de l'appareil. Si l'appareil tombe ou est immergé dans l'eau par inadvertance, le débrancher immédiatement de la prise de courant murale. Ne pas mettre les mains dans l'eau si l'appareil immergé est branché. Ne pas immerger ou rincer les cordons ou les fiches dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Pour éviter tout risque de blessure, remplacer uniquement les pièces par des pièces autorisées, comme recommandé par Empower Brands, LLC.
- **NE JAMAIS** laisser le chaudron vide lorsque la base est chaude, sauf lors du préchauffage.
- **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance. Cela permet d'éviter tout risque de blessure pour les enfants ou tout risque d'incendie.
- **TOUJOURS** surveiller les enfants qui se trouvent à proximité d'articles de batterie de cuisine lorsqu'ils sont utilisés pour éviter les risques de blessures.
- **NE PAS** manipuler d'articles de batterie de cuisine chauds sans se protéger les mains. Faire preuve de prudence et utiliser des gants de cuisine lors de la cuisson, car le chaudron, ses poignées et l'appareil deviennent chauds.
- Manipuler le couvercle en verre avec précaution. Comme tout accessoire de cuisson en verre, le couvercle peut se briser en raison de brusques changements de température ou d'un impact s'il tombe ou est cogné contre un objet dur.
- Si le couvercle en verre se fissure, s'ébrèche ou est endommagé, **CESSER** immédiatement son utilisation.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Il n'est **PAS CONÇU** pour une utilisation commerciale ou pour le camping.
- **NE PAS** utiliser d'aérosol de cuisson. Ces aérosols s'accumulent sur les articles de batterie de cuisine et deviennent difficiles à enlever, tout en réduisant les performances du revêtement antiadhésif.
- Cet appareil n'est pas conçu pour la friture. Faire preuve d'une grande prudence pour déplacer l'appareil lorsqu'il contient des liquides chauds ou de l'huile chaude.
- Utiliser uniquement le récipient fourni et les pièces approuvées afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- Ne pas mettre d'aliments ou de liquides dans la base de l'appareil.
- Ne pas placer d'objets autres que les récipients fournis sur la base de l'appareil. Ne pas poser vos mains sur l'élément chauffant lorsqu'il est chaud.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées en se protégeant les mains.
- Risque de choc électrique. Cuire les aliments uniquement dans le récipient amovible. Utiliser uniquement la base avec le chaudron.
- Avant d'utiliser votre nouvel appareil sur une surface de comptoir, vérifier les recommandations relatives à l'utilisation d'appareils sur ces surfaces auprès du fabricant ou de l'installateur du comptoir. Certains fabricants et installateurs peuvent recommander de placer un sous-plat sous l'appareil pour protéger la surface de la chaleur. Le fabricant ou l'installateur pourrait recommander de ne pas placer d'appareils électriques, de chaudrons ou de marmites chaudes directement sur le comptoir. En cas de doute, placer un sous-plat sous l'appareil avant de l'utiliser.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant murale. Si un cycle de cuisson est en cours, appuyer sur le bouton STOP (arrêt), puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments trop volumineux ou des ustensiles/récipients en métal, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.

- Un incendie pourrait se déclencher si l'appareil est couvert ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, des draperies, des murs, etc., pendant qu'il fonctionne. Ne rien déposer sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons à récurer abrasifs. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- Ne pas mettre dans l'appareil : papier, carton, plastique et autres matériaux de même type.
- Ne pas ranger d'articles, autres que les accessoires fournis avec l'appareil, dans l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.
- Appuyer sur le bouton STOP (arrêt) pour arrêter un cycle de cuisson en cours. L'appareil se met en veille après cinq minutes d'inactivité.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- La base de l'appareil ne doit pas être immergée.
- **AVERTISSEMENT** : Avoid spillage on the base.
- **AVERTISSEMENT** : The heating element surface remains hot after use.
- **AVERTISSEMENT** : Spilled food can cause serious burns.
- **AVERTISSEMENT** : Keep the appliance and its cord away from children.
- Toujours faire fonctionner l'appareil sur une surface horizontale plane, stable et incombustible.
- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique normale. Il n'est pas conçu pour une utilisation dans des environnements commerciaux ou de vente au détail.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du guide

d'utilisation, la garantie est annulée et le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages.

- Toujours débrancher l'appareil après utilisation.
- Laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
- En cas de défaillance du système de contrôle de la température interne, le système de protection contre la surchauffe s'activera, et l'appareil ne fonctionnera pas. Dans ce cas, débrancher l'appareil. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le remettre en marche ou de le ranger.

Autres mises en garde :

- Cet appareil produit de la chaleur, et de la vapeur s'en échappe pendant l'utilisation. Prendre les mesures de sécurité adéquates pour prévenir les risques de brûlure, d'incendie, de blessures ou de dommages matériels.
- Orientez le couvercle en verre de manière à ce que le trou d'aération de la vapeur se trouve à l'arrière. Ne placez pas votre main au-dessus du trou d'évacuation de la vapeur.
- Éviter les brusques changements de température comme le fait d'ajouter des aliments surgelés dans un chaudron chaud ou de déposer un chaudron chaud directement sur le comptoir.
- Pour prévenir les dommages et les chocs électriques, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la base du cuiseur. Cuire les aliments uniquement dans le chaudron fourni.
- Soulever délicatement le couvercle en verre pour laisser l'eau s'égoutter dans le chaudron.
- Ne jamais utiliser le chaudron sur une cuisinière au gaz ou électrique, sur une flamme nue, ou dans un four.
- Ne jamais laisser pendre le cordon sur le rebord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais brancher le cordon à une rallonge.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Appareil destiné à un usage domestique seulement.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

FICHE DE MISE À LA TERRE

Aux fins de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche de mise à la terre qui ne s'insère que dans une prise à trois fentes. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité. La connexion inappropriée du conducteur de mise à la terre peut causer des chocs électriques. En cas de doutes sur la mise à la terre adéquate de la prise, consulter un électricien qualifié.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

RALLONGE

Le four est doté d'un cordon d'alimentation court moins susceptible de s'emmêler ou de faire trébucher.

Remarque : La lame de la fiche de cet appareil porte des indications importantes. La fiche de branchement ou le cordon complet (si la fiche est moulée au cordon) ne peut pas être remplacé. En cas de dommage, communiquer avec le Service à la clientèle au numéro indiqué dans ce guide.

Pièces et Accessoires



REMARQUE : Sortir tout le contenu de l'emballage. Le contenu varie selon le modèle. Vérifier soigneusement tous les matériaux d'emballage pour voir s'il reste des pièces. Retirer toute pellicule protectrice transparente ou bleue sur les composants.

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

1. PALETTE DE REMUAGE

- 2. CHAUDRON :** Fabriqué en fonte d'aluminium avec un revêtement antiadhésif en céramique à l'intérieur du chaudron et des poignées en silicone. Amovible pour faciliter le service à table, et peut aller au lave-vaisselle. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler le chaudron.

REMARQUE : Au besoin, tourner légèrement la palette pour positionner complètement le chaudron sur la base alimentée.

3. BASE ALIMENTÉE

- 4. COUVERCLE EN VERRE :** Orientez le couvercle en verre de manière à ce que le trou d'aération de la vapeur se trouve à l'arrière.

- 5. POIGNÉE DU COUVERCLE :** Toujours utiliser une poignée pour le four lors de la manipulation, car le couvercle peut être chaud.

- 6. PANNEAU DE COMMANDE :** Le panneau de commande permet de sélectionner les pré-réglages de cuisson et de régler le temps et la température de cuisson (voir la section « Utiliser le panneau de commande numérique »).

7. LOUCHE*

8. PANIER DE CUISSON À LA VAPEUR*

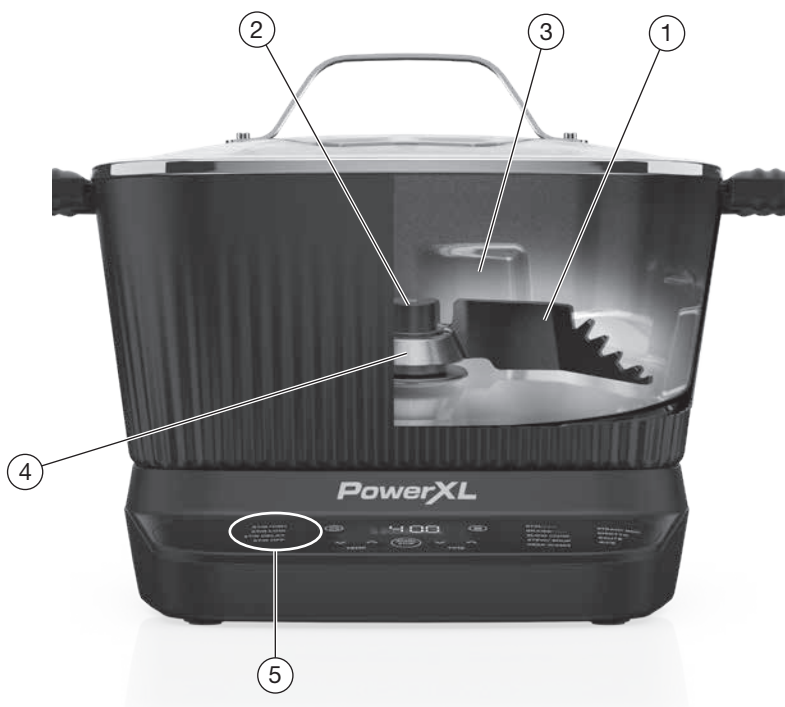
9. POÊLE À FRIRE*

10. GRILLE*

*Non inclus avec tous les modèles.

Accessoire	MC107D-1GP	MC107D-6GP TV	MC107D-7GP TV
Louche		X	X
Panier de cuisson à la vapeur		X	X
Poêle à frire			X
Grille			X

Technologie StirMax™



- 1. PALETTE DE REMUAGE ET D'EFFILOCHAGE AUTOMATIQUE**
- 2. CAPUCHON EN SILICONE :** Utilisé pour fixer la palette à l'arbre d'entraînement.
REMARQUE : Peut être retiré pour le nettoyage.
- 3. GÉOMÉTRIE DU CHAUDRON :** Spécialement conçue pour permettre le déchiquetage.
- 4. MOTEUR À INVERSION AUTOMATIQUE :** Conçu pour un mélange de qualité supérieure.
- 5. RÉGLAGES DE REMUAGE**

Remuer

Faire sauter les oignons, l'ail, les poivrons et les autres ingrédients à l'aide de la palette de remuage et d'effilochage automatique. Utiliser de l'huile ou du beurre pour des résultats optimaux. Utiliser le pré-réglage de cuisson SAUTÉ avec le réglage de remuage STIR LOW (intermittent) par défaut ou sélectionner STIR HIGH (constant) pour remuer constamment les ingrédients. Utiliser une spatule en silicone pour ramener les ingrédients au centre si nécessaire.

Effiloche

StirMax effiloche le poulet, le porc et d'autres protéines et peut également broyer des ingrédients entiers tels que des tomates en conserve. Le déchiquetage s'effectue lentement au cours d'un long cycle de cuisson. Pour déchiqueter les aliments, il faut qu'ils soient tendres.

Pour effiloche la viande, sélectionner le pré-réglage de cuisson SLOW COOK (mijoter) et le réglage de remuage STIR HIGH (constant) pendant au moins une heure à la fin du cycle de cuisson. Sélectionner le réglage de remuage STIR DELAY (différé) pour démarrer automatiquement le remuage à la mi-cuisson. Le moteur peut temporairement caler si des aliments sont coincés dans le chaudron. Cela fait partie du processus normal; le moteur à inversion automatique dégagera le blocage. Le moteur fera moins de pauses à mesure que les aliments s'attendrissent. Certaines viandes plus coriaces, comme le porc, peuvent nécessiter un temps de cuisson plus long (7 heures ou plus) avant de devenir suffisamment tendres pour être effilochées. En fonction du type de viande et de votre recette, il peut être nécessaire de finir de déchiqueter les morceaux restants à la fin du cycle de cuisson.

Mélanger

Plus besoin de mélanger à la main! Ajouter les ingrédients selon les étapes de la recette, puis laisser la palette automatique remuer et effiloche les ingrédients. Pour les pré-réglages de cuisson STIRMAX, STEW/SOUP (ragoût/soupe) et RISOTTO, le remuage par défaut est réglé à STIR LOW (intermittent), mais il est possible de régler le remuage au besoin tout au long du processus de cuisson.

Réglages de remuage

Chaque pré-réglage de cuisson a un réglage de remuage par défaut. Modifier le réglage de remuage à tout moment en appuyant sur le bouton de Réglage de remuage.

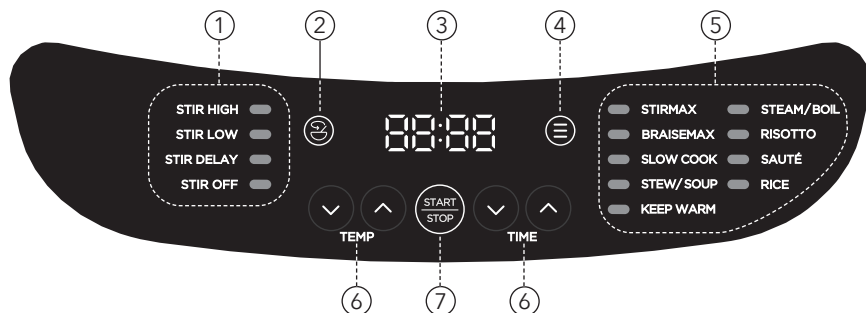
STIR LOW (intermittent) : le remuage est intermittent

STIR HIGH (constant) : le remuage est constant

STIR DELAY (différé) : le remuage commence à la mi-cuisson

STIR OFF (désactivé) : le remuage n'est pas actif

Utiliser le Panneau de Commande



- Réglages de Remuage :** quatre réglages de remuage sont accessibles : STIR HIGH, STIR LOW, STIR DELAY, et STIR OFF. Chaque mode de cuisson a un réglage de remuage par défaut.
Pour modifier le Réglage de Remuage, appuyer sur le bouton de réglage de remuage (2) jusqu'à ce que le voyant du mode de remuage souhaité s'allume.
REMARQUE : La fonction STIR DELAY (différé) permet de commencer à remuer à la mi-cuisson. Cela laisse suffisamment de temps pour que la viande devienne tendre.
- Bouton de Réglage de Remuage**
- Afficheur Numérique à DEL du Temps et de la Température :** L'afficheur indique les réglages de temps et de température par défaut lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné.
- Bouton de Préréglage de Cuisson**
- Préréglages de Cuisson :** Neuf préréglages de cuisson sont accessibles : STIRMAX, BRAISEMAX, SLOW COOK, STEW/SOUP, KEEP WARM, STEAM/BOIL, RISOTTO, SAUTÉ, et RICE.
Pour sélectionner un mode de cuisson, appuyer sur le bouton de préréglage de cuisson (4) jusqu'à ce que le voyant du mode de cuisson souhaité clignote. Une fois qu'un préréglage clignote, le temps et la température programmés s'affichent. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le cycle de cuisson.
REMARQUE : Chaque mode de cuisson a un réglage de remuage par défaut qui peut être réglé manuellement en appuyant sur le bouton de réglage de remuage jusqu'à ce que le réglage souhaité soit sélectionné.
- Boutons de contrôle du temps et de la température :** Pour régler le temps de cuisson ou la température, appuyer sur les boutons fléchés (haut ou bas) correspondants. Le temps et la température peuvent être modifiés à tout moment pendant la cuisson.
REMARQUE : Pour le mode SLOW COOK (mijoter), les flèches de température permettent de sélectionner les modes HI (haute température) et LO (basse température).
CONSEIL : Pour accélérer la sélection, maintenir les boutons fléchés enfoncés.
- Bouton START/STOP (marche/arrêt) :** Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le processus de cuisson. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter immédiatement le processus de cuisson. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre l'écran.

REMARQUES :

- Préchauffage** - Si un mode de cuisson nécessitant un préchauffage est sélectionné, l'écran fera clignoter « PrE » et la bordure de l'afficheur s'allume progressivement jusqu'à ce que l'appareil soit prêt pour la cuisson. Une fois l'appareil préchauffé, deux bips retentissent et le cycle de cuisson commence.
- Affichage POT** - Le message « POT » (chaudron) s'affiche et un bip retentit toutes les cinq secondes si le chaudron est retiré pendant un cycle de cuisson actif ou si le cycle tente de démarrer sans que le chaudron soit en place. Pour arrêter le message « POT » (chaudron), appuyer sur la touche STOP (arrêt).
- Affichage HOT** - Lorsque le chaudron est retiré après le cycle de cuisson, le message « HOT » (chaud) s'affiche jusqu'à ce que la plaque chauffante refroidisse à une température sûre.

Explication des Préréglages de Cuisson

Préréglage de Cuisson	Couvercle en Verre	Palette de Remuage	Fonction
STIRMAX	Oui	Oui	Faire sauter les ingrédients à haute température pour les remuer et les faire dorer rapidement à l'aide de la palette de remuage, puis passer automatiquement au mijotage pour faire cuire d'autres ingrédients et mélanger les saveurs.
BRAISEMAX	Oui	No	Commencer la cuisson à haute température pour saisir la viande, puis réduire automatiquement la température à un mijotage doux, pour attendrir la viande progressivement.
SLOW COOK	Oui	Facultatif	(Faible ou élevé) – Cuire les ingrédients à une température basse et constante pendant une période prolongée; idéal pour créer des plats riches et copieux.
STEW/SOUP	Oui	Oui	Cuisiner vos soupes, ragoûts et combinaisons de viandes et de légumes préférés.
KEEP WARM	Oui	No	Garder les aliments cuits au chaud jusqu'au moment du repas.
STEAM/BOIL	Oui	Facultatif	Cuire à la vapeur pour infuser l'humidité, sceller la saveur et préserver la texture idéale des aliments. Pour faire bouillir des pâtes ou d'autres ingrédients, ajouter jusqu'à 4 litres d'eau.
RISOTTO	Oui	Oui	Faire bouillir puis mijoter doucement le risotto tout en remuant continuellement, ce qui permet une absorption graduelle du liquide et donne un résultat crémeux et al dente.
SAUTÉ	No	Oui	Remuer et faire sauter les légumes pour leur donner de la saveur. Peut aussi servir à saisir la viande lorsque le remuage est désactivé (option STIR OFF).
RICE	Oui	No	Préparer un riz délicieux et moelleux. Peut aussi servir à cuire des céréales, des lentilles et de l'avoine.

REMARQUE : Voir la section « Directives et conseils de cuisson » pour plus de renseignements.

CAUTION: Ne pas retirer ou insérer la palette de remuage lorsque l'appareil est chaud.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

1. Lire tous les documents, autocollants d'avertissement et étiquettes.
2. Retirer tout matériau d'emballage, tout autocollant apposé sur le produit, et la bande de plastique entourant la fiche.
3. Visiter le www.prodprotect.com/powerxl pour enregistrer la garantie.
4. Nettoyer le chaudron et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse.
REMARQUE : Le chaudron, le couvercle, la palette de remuage et tous les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle. Ne jamais laver ou immerger la base de l'appareil dans l'eau ou dans le lave-vaisselle.
5. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la base de l'appareil à l'aide d'un linge propre et humide.
6. Placer l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.
7. Avant de cuire des aliments, préchauffer l'appareil pendant quelques minutes pour lui permettre de brûler la couche d'huile protectrice du fabricant. Après le cycle de brûlage, passer un linge à vaisselle avec de l'eau chaude savonneuse sur l'appareil.

Un Appareil Polyvalent

Le multicuiseur StirMaxMC est conçu pour cuire une grande variété d'aliments. Les graphiques et les tableaux fournis dans ce guide d'utilisation et d'entretien et dans le guide de recettes vous aideront à obtenir d'excellents résultats. Consulter ces indications pour déterminer les réglages de temps/température/remuage appropriés et les quantités d'aliments à utiliser.

Recommandations

Ustensiles de cuisine appropriés : Pour éviter de rayer le revêtement, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles non métalliques avec votre batterie de cuisine. Éviter de couper des aliments sur les articles de batterie de cuisine avec des ustensiles tranchants, tels que des fourchettes, des couteaux, des pilons ou des fouets, qui peuvent rayer la surface de cuisson.

Pour Commencer

REMARQUE : Le chaudron doit être placé sur la base de l'appareil pour démarrer un cycle de cuisson.

1. Sélectionner une recette et préparer les ingrédients pour la cuisson.
2. Ajouter la palette de remuage dans le chaudron.
3. Placer le chaudron sur la base comme indiqué.

REMARQUE : Au besoin, tourner légèrement la palette pour positionner complètement le chaudron sur la base.

4. Placer tous les ingrédients dans le chaudron.
5. Ajouter le couvercle si nécessaire.



Marche à Suivre

1. Brancher le cordon d'alimentation sur la prise murale. Une fois l'appareil branché, il émet un bip. L'afficheur s'allume.
2. Sélectionner le pré-réglage de cuisson souhaité. Le temps préprogrammé s'affiche. Appuyer une fois sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le processus de cuisson.
3. Selon le mode de cuisson, le décompte du temps ne commence pas tant que la température de cuisson préprogrammée n'est pas atteinte.

REMARQUE : L'agitation est réglée sur STIR OFF jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé. Si vous le souhaitez, vous pouvez activer le brassage pendant le préchauffage en appuyant sur le bouton de réglage de remuage.

4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil passe en mode KEEP WARM (réchaud) dans la plupart des modes de cuisson. L'appareil effectue un comptage progressif pour indiquer le temps passé en mode KEEP WARM (réchaud).

STIRMAX

STIRMAX est une fonction de cuisson intelligente en deux étapes. La première étape est une cuisson à haute température avec un remuage intermittent (STIR LOW). Après la première étape de cuisson, l'appareil passe automatiquement à la deuxième étape qui consiste à faire mijoter doucement avec un remuage intermittent (STIR LOW).

1. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (---) commence à clignoter.
2. Fixer la palette de remuage à l'arbre d'entraînement du moteur de remuage. Couvrez le chaudron avec le couvercle pour accélérer le temps de préchauffage.
3. Appuyer sur le bouton de pré-réglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson STIRMAX clignote.
4. L'afficheur indique la durée par défaut « 10:00 ». Il est possible de régler le temps de cuisson en appuyant sur les flèches TIME (temps) ou en les maintenant enfoncées.

REMARQUE : Régler le temps sur l'afficheur permet de régler la durée de la première étape de cuisson.

5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le cycle de préchauffage. La bordure de l'afficheur s'allume progressivement pour indiquer la progression du préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet deux bips et lance la minuterie de cuisson.
6. Ajouter les ingrédients à faire sauter.
7. Après la première étape de cuisson, l'appareil passe automatiquement à la deuxième étape qui consiste à faire mijoter doucement avec un remuage intermittent (STIR LOW). La durée par défaut de cette étape est de 40 minutes, mais elle peut être réglée une fois l'étape commencée en appuyant sur les flèches TIME (temps).
8. Ajouter les ingrédients à mijoter doucement.
9. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips et passe automatiquement en mode KEEP WARM (réchaud). L'afficheur commence à compter progressivement de 0 à 4 heures (00:00 à 04:00).

BRAISEMAX

BRAISEMAX est une fonction de cuisson intelligente en deux étapes. La première étape est une cuisson à haute température sans remuage. Après la première étape de cuisson, l'appareil passe automatiquement à la deuxième étape qui consiste à faire mijoter doucement.

1. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (---) commence à clignoter.
2. Retirer la palette de remuage si elle est fixée à l'arbre d'entraînement du moteur de remuage. Couvrez le chaudron avec le couvercle pour accélérer le temps de préchauffage.
3. Appuyer sur le bouton de pré-réglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson BRAISEMAX s'allume.
4. L'afficheur indique la durée par défaut « 15:00 ». Il est possible de régler le temps de cuisson en appuyant sur les flèches TIME (temps) ou en les maintenant enfoncées.

REMARQUE : Régler le temps sur l'afficheur permet de régler la durée de la première étape de cuisson.

5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le cycle de préchauffage. La bordure de l'afficheur s'allume progressivement pour indiquer la progression du préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet deux bips et lance la minuterie de cuisson.
6. Ajouter la viande ou les ingrédients à saisir.
7. Après la première étape de cuisson, l'appareil passe automatiquement à la deuxième étape qui consiste à faire mijoter doucement. La durée par défaut de cette étape est de 60 minutes. Celle-ci peut être réglée une fois l'étape commencée en appuyant sur les flèches TIME (temps).
8. Ajouter le liquide de cuisson et tous les ingrédients dans le chaudron.

9. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips et passe automatiquement en mode KEEP WARM (réchaud). L'afficheur commence à compter progressivement de 0 à 4 heures (00:00 à 04:00).

SLOW COOK (mijoter)

1. Fixer la palette de remuage à l'arbre d'entraînement du moteur de remuage, à moins que la fonction de remuage ne soit pas utilisée.
2. Ajouter les ingrédients dans le chaudron et recouvrir avec le couvercle en verre.
3. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (---) commence à clignoter.
4. Appuyer sur le bouton de pré-réglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson SLOW COOK (mijoter) s'allume.
5. L'afficheur indique LO (basse température). Utiliser les flèches TEMP (température) pour basculer entre HI (haute température) et LO (basse température).
6. Pour le mijotage à basse température, la durée par défaut est de 8 heures (08:00) et pour le mijotage à haute température, la durée par défaut est de 4 heures (04:00). Pour régler le temps de cuisson, appuyer sur les flèches TIME (temps) ou les maintenir enfoncées. Le temps de cuisson maximal est de 24 heures (24:00).
7. Le réglage de remuage par défaut est STIR OFF (désactivé). Pour commencer à remuer automatiquement à la mi-cuisson, sélectionner le réglage de remuage STIR DELAY (différé)
8. En appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), l'appareil se met à chauffer jusqu'à la température souhaitée et se maintient à cette température pendant toute la cuisson. Garder le couvercle en place.
9. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips et passe automatiquement en mode KEEP WARM (réchaud). L'afficheur commence à compter progressivement de 0 à 4 heures (00:00 à 04:00).

Conseils pour le mijotage :

- Le chaudron doit toujours être rempli entre la moitié et les trois quarts de sa capacité afin d'éviter que les aliments soient trop cuits ou pas assez cuits.
- Toujours faire mijoter avec le couvercle en place.
 - Ouvrir le couvercle le moins fréquemment possible pour assurer une cuisson uniforme. Chaque fois que le couvercle est retiré, le temps de cuisson augmente de 15 à 20 minutes.
- La plupart des recettes peuvent être préparées aux réglages HIGH (élevée) ou LOW (basse). Plusieurs des recettes indiquent le temps de cuisson pour les deux réglages.
 - Basse température (Low) : normalement utilisée pour des temps de cuisson plus longs et des coupes de viande moins tendres, de 8 à 10 heures.
 - Température élevée (High) : utilisée pour réduire le temps de cuisson. Une heure à température élevée équivaut à environ deux heures à température basse.

STEW/SOUP (ragoût/soupe)

1. Fixer la palette de remuage à l'arbre d'entraînement du moteur de remuage, à moins que la fonction de remuage ne soit pas utilisée.
2. Ajouter les ingrédients dans le chaudron et recouvrir avec le couvercle en verre.
3. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (---) commence à clignoter.
4. Appuyer sur le bouton de pré-réglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson STEW/SOUP (ragoût/soupe) s'allume.
5. Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes. Pour régler le temps de cuisson, appuyer sur les flèches TIME (temps) ou les maintenir enfoncées. Le temps de cuisson maximal est de 24 heures (24:00).
6. Le réglage de remuage par défaut est STIR LOW (intermittent). Cela signifie que le remuage est activé par tranches de 30 secondes. Pour modifier le réglage de remuage, appuyer sur le bouton de réglage de remuage.
7. En appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), l'appareil se met à chauffer jusqu'à la température souhaitée et se maintient à cette température pendant toute la cuisson. Garder le couvercle en place.
8. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips et passe automatiquement en mode KEEP WARM (réchaud). L'afficheur commence à compter progressivement de 0 à 4 heures (00:00 à 04:00).

KEEP WARM (réchaud)

REMARQUE : Ne pas utiliser le réglage KEEP WARM (réchaud) pour cuire des aliments. Utiliser cette fonction uniquement pour maintenir au chaud des aliments déjà cuits.

1. Commencer par placer les ingrédients déjà cuits et chauds dans le chaudron, avec le couvercle en verre.
2. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (---) commence à clignoter.
3. Appuyer sur le bouton de pré-réglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson KEEP WARM (réchaud) s'allume.
4. L'afficheur indique « 00:00 ». La fonction KEEP WARM (réchaud) compte progressivement à partir de 00:00 pour indiquer la durée pendant laquelle les aliments ont été maintenus au chaud. La durée maximale du cycle KEEP WARM (réchaud) est de 4 heures (04:00).
5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt). L'appareil émet un bip lorsque la minuterie démarre et que l'alimentation est activée.
6. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre la fonction KEEP WARM (réchaud). La fonction KEEP WARM (réchaud) s'éteint automatiquement au bout de 4 heures (04:00).

STEAM/BOIL (vapeur/ébullition)

REMARQUE : Utiliser au moins une tasse d'eau pour la cuisson à la vapeur. Un maximum de 4 litres d'eau peut être ajouté au chaudron pour faire bouillir des pâtes ou d'autres aliments.

1. Ajouter l'eau dans le chaudron et recouvrir avec le couvercle en verre.

REMARQUE : Utiliser de l'eau chaude pour accélérer l'ébullition.

2. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (----) commence à clignoter.
3. Appuyer sur le bouton de pré réglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson STEAM/BOIL (vapeur/ébullition) s'allume.
4. L'afficheur indique le temps de cuisson par défaut de 15 minutes (15:00). Pour régler le temps de cuisson, appuyer sur les flèches TIME (temps) ou les maintenir enfoncées.
5. En appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), l'appareil se met à chauffer et la minuterie de cuisson démarre dès que l'eau est en ébullition.
6. Ajouter les ingrédients.
7. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips.

REMARQUE : Le panier de cuisson à la vapeur peut être vendu séparément. Si vous disposez du panier de cuisson à la vapeur, retirer la palette de remuage et placer le panier dans le chaudron après avoir ajouté l'eau pour la cuisson à la vapeur.

RISOTTO

1. Fixer la palette de remuage à l'arbre d'entraînement du moteur de remuage.
2. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (----) commence à clignoter.
3. Appuyer sur le bouton de pré réglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson RISOTTO s'allume.
4. L'afficheur indique le temps de cuisson par défaut de 45 minutes. Pour régler le temps de cuisson, appuyer sur les flèches TIME (temps) ou les maintenir enfoncées.
5. Le réglage de remuage par défaut est STIR HIGH (constant). Cela signifie que le remuage est activé en permanence jusqu'à la fin de la cuisson. Pour modifier le réglage de remuage, appuyer sur le bouton de réglage de remuage.
6. En appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), l'appareil se met à préchauffer. Une fois préchauffé, l'appareil émet deux bips et démarre le cycle de cuisson. Ajouter les ingrédients à ce moment-là et recouvrir avec le couvercle en verre. L'appareil fait bouillir le risotto pendant 15 minutes, puis passe à un mijotage doux pour le reste du cycle de cuisson.
7. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips et passe automatiquement en mode KEEP WARM (réchaud). L'afficheur commence à compter progressivement de 0 à 4 heures (00:00 à 04:00).

SAUTÉ

1. Fixer la palette de remuage à l'arbre d'entraînement du moteur de remuage, à moins que la fonction de remuage ne soit pas utilisée.
2. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (---) commence à clignoter. Couvrez le chaudron avec le couvercle pour accélérer le temps de préchauffage.
3. Appuyer sur le bouton de pré-réglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson SAUTÉ s'allume.
4. Le temps de cuisson par défaut est de 10 minutes. Pour régler le temps de cuisson, appuyer sur les flèches TIME (temps) ou les maintenir enfoncées.
5. Le réglage de remuage par défaut est STIR LOW (intermittent). Cela signifie que le remuage est activé par tranches de 30 secondes. Pour modifier le réglage de remuage, appuyer sur le bouton de réglage de remuage.
6. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le cycle de préchauffage. La bordure de l'afficheur s'allume progressivement pour indiquer la progression du préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet deux bips et lance la minuterie de cuisson.
7. Ajouter les ingrédients dans le chaudron.
8. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips.

REMARQUE : La fonction SAUTÉ peut également être utilisée pour saisir la viande en désactivant le réglage de remuage (option STIR OFF) et en retirant la palette de remuage avant le début du cycle de cuisson.

RICE (riz)

1. Rincer le riz à l'eau, puis l'égoutter à l'aide d'une passoire avant de le faire cuire. Ainsi, l'eau risque moins de bouillir ou de former de la mousse sur le dessus.
2. Ajouter le riz (ou un autre type de céréale) et l'eau (ou le bouillon) dans le chaudron et recouvrir avec le couvercle en verre.
3. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (---) commence à clignoter.
4. Appuyer sur le bouton de pré-réglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson RICE (riz) s'allume. La bordure de l'afficheur s'allume.
5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt). L'appareil émet un bip. La bordure de l'affichage défile en une série de tirets. Ce rythme se poursuit pendant toute la durée du cycle de cuisson.

REMARQUE : Laisser le couvercle en place jusqu'à la fin du cycle de cuisson pour que la chaleur reste à l'intérieur et que le riz cuise. Si le riz commence à déborder, retirer le couvercle et remuer pendant quelques minutes. Le fait de retirer le couvercle pendant une courte durée permettra d'arrêter l'ébullition des liquides et de refroidir quelque peu le mélange. Remettre le couvercle sur le cuiseur à riz et répéter, au besoin.

- Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips et passe automatiquement en mode KEEP WARM (réchaud). L'afficheur commence à compter progressivement de 0 à 4 heures (00:00 à 04:00).
- Lorsque la minuterie atteint 4 heures de fonctionnement en mode KEEP WARM (réchaud), l'appareil s'éteint et revient à l'affichage par défaut de tirets clignotants (----).

REMARQUE : Ajouter des assaisonnements et de l'huile ou du beurre dans le riz avant d'ajouter l'eau, au goût.

Tableau de Cuisson du Riz

QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	DONNE (tasses standards de 8 oz)
POUR LE RIZ BLANC À GRAIN LONG, AU JASMIN, BASMATI, JAUNE OU À GRAIN MOYEN			
2 tasses de riz	3 tasses	de 27 à 30 minutes	6 tasses
4 tasses de riz	6 tasses	de 35 à 38 minutes	12 tasses
6 tasses de riz	9 tasses	de 43 à 47 minutes	18 tasses
POUR LE RIZ BRUN			
2 tasses de riz	4 tasses	de 48 à 51 minutes	6 ½ tasses
4 tasses de riz	8 tasses	de 65 à 68 minutes	13 ½ tasses
6 tasses de riz	12 tasses	de 77 à 80 minutes	21 tasses

REMARQUE : Pour ce tableau, utiliser une tasse à mesurer standard de 250 ml (1 tasse ou 8 oz liquides) pour mesurer le riz non cuit. Pour les autres types de céréales ne figurant pas dans le tableau de cuisson ou en cas de doute, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.

Directives et Conseils de Cuisson

Tableau des Préréglages de Cuisson

Les durées et les températures indiquées dans ce tableau correspondent aux réglages par défaut de l'appareil. Au fur et à mesure que l'on se familiarise avec le **Multicuiseur StirMax™ PowerXL™**, il devient possible de faire des petits ajustements en fonction des goûts de chacun.

Préréglages	Température par défaut	Temps par défaut	Plage de température	Plage de temps
STIRMAX	Étape 1 - 425°F / 220°C Étape 2 - 210°F / 98°C	Étape 1 - 10 mins. Étape 2 - 40 mins.	Étape 1 - 400-430°F / 200-220°C Étape 2 - 140-212°F / 60-100°C	Étape 1 - 1 - 60 mins. Étape 2 - 1 min. - 24 h.
BRAISEMAX	Étape 1 - 425°F / 220°C Étape 2 - 210°F / 98°C	Étape 1 - 15 mins. Étape 2 - 60 mins.	Étape 1 - 400-430°F / 200-220°C Étape 2 - 140-212°F / 60-100°C	Étape 1 - 1 - 20 mins. Étape 2 - 1 min. - 24 h.
SLOW COOK	LO - 175°F / 79°C HI - 190°F / 88°C	LO - 8 h. HI - 4 h.	—	LO - 1 min. - 24 h. HI - 1 min. - 24 h.
STEW/SOUP	210°F / 98°C	30 mins.	195 - 212 °F / 90 - 100 °C	1 min. - 24 h.
KEEP WARM	140°F / 60°C	0:00 mins.	140 - 212 °F / 60 - 100 °C	Comptage progressif de 0 à 4 h
STEAM/BOIL	212°F / 100°C	15 mins.	194 - 212 °F / 90 - 100 °C	1 min. - 60 mins.
RISOTTO	Automatique	45 mins.	—	1 min. - 60 mins.
SAUTÉ	430°F / 220°C	10 mins.	300 - 430 °F / 150 - 220 °C	1 min. - 60 mins.
RICE	Cuisson automatique du riz et d'autres céréales			

Tableau des températures internes de la viande

Utiliser ce tableau et un thermomètre alimentaire pour s'assurer que la viande, la volaille, les fruits de mer et les autres aliments cuits atteignent une température interne minimale sûre.

*Pour une sécurité alimentaire maximale, le département de l'Agriculture des États-Unis recommande une température de 165°F/74°C pour toutes les volailles, de 160°F/71°C pour le bœuf haché, l'agneau haché et le porc haché, et de 145°F/63°C, avec une période de repos de 3 minutes, pour tous les autres types de bœuf, d'agneau et de porc. Il faut également consulter les normes de salubrité alimentaire du département de l'agriculture des États-Unis.

Aliment	Type	Temp. interne*
Bœuf et veau	Haché	160° F (71° C)
	Steaks, rôtis : à point	145° F (63° C)
	Steaks, rôtis : saignant	125° F (52° C)
Poulet et dinde	Poitrines	165° F (74° C)
	Haché, farci	165° F (74° C)
	Volaille entière, cuisses, hauts de cuisse, ailes	165° F (74° C)
Poisson, mollusques et crustacés	De tout type	145° F (63° C)
Agneau	Haché	160° F (71° C)
	Steaks, rôtis : à point	140° F (60° C)
	Steaks, rôtis : saignant	130° F (55° C)
Porc	Côtelettes, haché, côtes, rôtis	160° F (71° C)
	Jambon entièrement cuit	140° F (60° C)

Servir Dans le Chaudron du Cuiseur

1. Une fois le cycle de cuisson souhaité terminé, s'assurer que l'appareil est éteint et le débrancher.
2. Préparer la zone de service en y plaçant un sous-plat de la taille du chaudron.
3. À l'aide des poignées et des gants de cuisine, déplacer le chaudron jusqu'à la zone de service.
4. Utiliser des ustensiles de service résistants à la chaleur en plastique, en nylon ou en bois.

Cuisiner Sans la Palette de Remuage

L'appareil peut être utilisé sans la palette de remuage si le remuage n'est pas nécessaire. Sélectionner le réglage de remuage STIR OFF (désactivé) lorsque la palette est retirée.

REMARQUE : Ne retirer la palette de remuage que lorsque le chaudron est vide et froid.

La poêle à frire peut être vendue séparément. Lorsqu'on utilise la poêle à frire, le réglage de remuage doit toujours être sur STIR OFF (désactivé).

Conseils Liés Aux Ingrédients Pour le Mijotage

ASSAISONNEMENTS

- Les herbes fraîches doivent être ajoutées à la fin du cycle de cuisson. Si elles cuisent trop longtemps, elles perdent de leur couleur et de leur saveur.
- Les herbes sèches cuisent bien dans la mijoteuse et peuvent être ajoutées au début. Elles peuvent devenir plus fortes avec le temps de cuisson; en mettre moins au début, puis en rajouter à la fin au besoin.

VIANDE

- Plus la viande est grasse, moins il est nécessaire d'ajouter de liquide. De plus, placer des tranches d'oignon épaisses sous les viandes grasses pour qu'elles restent au-dessus des jus de cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de faire brunir la viande avant la cuisson en mode mijoteuse. Toutefois, en enrobant légèrement la viande de farine et en la brunissant, les sauces sont plus consistantes et plus savoureuses. Cela s'applique aussi aux viandes hachées.
- S'assurer que le haut de la viande ne touche pas au couvercle.
- Les temps de cuisson varient selon la taille et la coupe de la viande. De la viande non désossée prendra plus de temps à cuire. Des viandes maigres et la volaille cuisent plus rapidement.
- Des viandes mijotées dans des liquides acquièrent une excellente saveur très facilement.
- Utiliser la température élevée pour des viandes tendres; utiliser la basse température pour les coupes plus coriaces.
- Toujours faire dégeler entièrement les viandes avant de les faire mijoter.

LÉGUMES

- Placer les légumes comme les carottes, les pommes de terre, les navets et les betteraves tout au fond du chaudron, et toujours les couvrir de liquide. Ces légumes prennent généralement plus de temps à cuire que la plupart des viandes.
- Les légumes cuisent facilement; ils acquièrent une meilleure saveur et ne se défont pas comme ils le feraient dans un four.

Nettoyage et Rangement

Entretien Facile

- S'assurer de laisser refroidir l'appareil et de le débrancher de la prise murale avant de le nettoyer.
- Laisser le chaudron refroidir complètement avant de le laver. Ne jamais plonger les articles de batterie de cuisine chauds dans l'eau, car cela les endommagerait.
- Le nettoyage du chaudron est rapide et facile. Après chaque utilisation, laver le chaudron à l'eau chaude avec un savon ou un détergent à vaisselle doux. Rincer à fond, puis sécher immédiatement avec un linge à vaisselle doux. Si des particules de nourriture subsistent, remplir les articles de batterie de cuisine d'eau chaude et de détergent à vaisselle, laisser tremper jusqu'à ce que l'eau devienne tiède, puis utiliser une éponge ou un linge doux pour enlever les particules de nourriture restantes.
- Le capuchon en silicone de la palette de remuage peut être retiré pour le nettoyage. Remplacer sur la palette une fois qu'il est sec.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou de tampon métallique. Ils peuvent laisser de grosses rayures.
- Pour garder l'appareil propre, essuyer sa surface avec un linge humide, puis sécher à l'aide d'un linge propre et sec. **NE JAMAIS** immerger la base alimentée de l'appareil dans l'eau pour la nettoyer!
- Veiller à ce que l'appareil soit correctement nettoyé avant de le ranger dans un endroit sec.

Lavable au Lave-vaisselle

Le chaudron, le couvercle en verre, la palette de remuage et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle. Cependant, nous recommandons de les laver à la main. Le lavage à la main prolonge la durée de vie des articles de batterie de cuisine et préserve leur apparence. Pour le lavage au lave-vaisselle, suivre les directives suivantes :

- Remplir le lave-vaisselle avec précaution. Le chaudron recueille de l'eau lorsqu'il est placé à l'envers; il faut donc le placer en biais pour limiter l'eau résiduelle. D'autres plats et couverts peuvent marquer la surface de votre batterie de cuisine.
- Veiller à enlever la saleté des autres plats et couverts. Elle peut être abrasive pour le revêtement antiadhésif.
- Nous recommandons d'utiliser un détergent sans citron.
- Le nettoyage régulier au lave-vaisselle finit par rayer n'importe quelle surface.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, **NE JAMAIS** immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- **NE PAS** utiliser des produits pétroliers, car ils endommageraient le boîtier extérieur de l'appareil et le panneau de commande.

Éliminer les Résidus Tenaces

Lorsque des aliments ont brûlé sur les articles de batterie de cuisine, il peut rester des résidus noirs tenaces. Si un nettoyage régulier ne suffit pas à les détacher, faire tremper l'article pendant 15 minutes dans de l'eau chaude mélangée à une cuillère à soupe de détergent sans citron. Laisser l'eau devenir tiède avant de l'égoutter et de le rincer. Essuyer avec une spatule en plastique ou une éponge non abrasive pour décoller les résidus. Répéter l'opération au besoin.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant du service autorisé.

Dépannage

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher le câble d'alimentation sur une prise murale.
	L'appareil n'a pas été mis en marche par le réglage du temps et de la température de cuisson.	Tourner le bouton de commande pour sélectionner un préréglage, puis appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le processus de cuisson.
	L'appareil est branché sur une prise de courant partagée.	L'appareil doit être le seul élément branché sur la prise.
Les aliments ne sont pas cuits.	Le chaudron est surchargé.	Utiliser de plus petites quantités pour obtenir une cuisson plus uniforme.
	La température est trop basse.	Augmenter la température et poursuivre la cuisson.
La nourriture n'a pas été déchiquetée	La nourriture n'est pas assez tendre.	Râpez à la main cette fois et la prochaine fois, ajustez la recette pour augmenter le temps de cuisson. La température devra peut-être également être augmentée en fonction de l'aliment.
	L'agitation nécessite plus de temps.	Attendez au moins une heure en remuant sur STIR HIGH une fois que les aliments sont tendres.

Foire aux questions

Puis-je utiliser n'importe quel type de poêle pour cuisiner dans mon Multicuisineur StirMax™ PowerXL™?

Non. Seul le chaudron fourni avec l'appareil peut être utilisé.

L'appareil devient-il chaud?

L'appareil devient chaud pendant l'utilisation et reste chaud pendant un certain temps après l'utilisation. Orientez le couvercle en verre de manière à ce que le trou d'aération de la vapeur se trouve à l'arrière. Ne placez pas votre main au-dessus du trou d'évacuation de la vapeur. Éviter de toucher l'appareil à mains nues pendant et après son utilisation. Utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour manipuler les aliments ou les pièces de l'appareil lorsqu'ils sont chauds.

MC107D-1GPLA	120V~ 60Hz	1000W
MC107D-1GP	120V~ 60Hz	1000W
MC107D-6GPTV	120V~ 60Hz	1000W
MC107D-7GPTV	120V~ 60Hz	1000W

Dist. by : Ziclotech Innovation and Distribution S.L
Avenida Real de Pinto 91, Planta 1 28021 Madrid - Madrid