



MASTER
Chef^{MC}

MÉLANGEUR PUISSANT

Produit no. 043-1016-6



MODE D'EMPLOI

Sans frais : 1 855 803-9313

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

Produit no. 043-1016-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

Précautions importantes	2-3
Description des pièces et comment les assembler	4-5
Avant le premier usage	5
Mode d'emploi	6-7
Conseils pratiques	8
Nettoyage et entretien	8-9
Dépannage	10
Recettes	11-18
Garantie	19

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

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser le mélangeur.
2. Pour éviter le risque de décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. 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.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants. S'assurer que les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
5. Débrancher de la prise murale quand l'appareil n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
6. NE PAS faire fonctionner l'appareil en cas d'endommagement du cordon ou de la fiche, ou après que l'appareil ait mal fonctionné, qu'il soit tombé par accident ou ait été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au manufacturier pour être examiné, réparé ou réglé. Voir la section « Garantie ».
7. Pour réduire le risque de blessures, NE JAMAIS faire fonctionner le mélangeur sans que le couvercle et le capuchon soient bien en place. Le capuchon ne doit être retiré que si des ingrédients sont ajoutés ou si le pilon est utilisé. Utiliser le pilon SEULEMENT lorsque le couvercle est en place.
8. Éviter le contact avec les pièces en mouvement. NE JAMAIS retirer le bocal/couvercle ou le faire bouger pendant que l'appareil fonctionne. Garder les mains et les ustensiles hors du bocal pour réduire le risque de blessures graves et de dommages à l'appareil.

- Une spatule de caoutchouc ou un racloir peuvent être utilisés, mais seulement lorsque l'appareil est à l'arrêt.
9. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin.
10. Être très prudent lorsque des ingrédients chauds sont mélangés. Les éclaboussures et la vapeur qui s'échappe peuvent causer des brûlures. NE PAS remplir le bocal à pleine capacité. Toujours commencer à la vitesse la plus basse. Garder les mains et la peau exposée loin du couvercle. Un appareil contenant des liquides chauds doit être transporté avec beaucoup de précaution. Toujours laisser refroidir l'appareil et le bocal avant de retirer des pièces et avant le nettoyage.
11. L'utilisation d'accessoires ou d'ajouts, y compris les pots pour conserve, non autorisés et non vendus par le manufacturier, peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
12. Les changements ou modifications apportés à toute pièce du mélangeur et à ses accessoires, y compris l'utilisation de pièces non autorisées par le manufacturier, peuvent causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
13. NE PAS remplir le bocal au-delà de sa capacité et ne pas faire fonctionner le mélangeur si le bocal est vide.
14. NE PAS utiliser cet appareil à l'extérieur.
15. NE PAS laisser pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
16. NE PAS déposer l'appareil sur ou près d'un élément chaud à gaz ou électrique ni dans un four chaud.
17. Toujours attacher le cordon à l'appareil d'abord, puis le brancher dans la prise murale. S'assurer que toutes les commandes sont à la position « arrêt » avant de débrancher le cordon de la prise murale.
18. Cet appareil est prévu pour un usage domestique seulement. Il ne convient pas à des fins commerciales. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
19. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
20. NE PAS utiliser de rallonge.

CONSERVER CES DIRECTIVES USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



Fiche polarisée

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

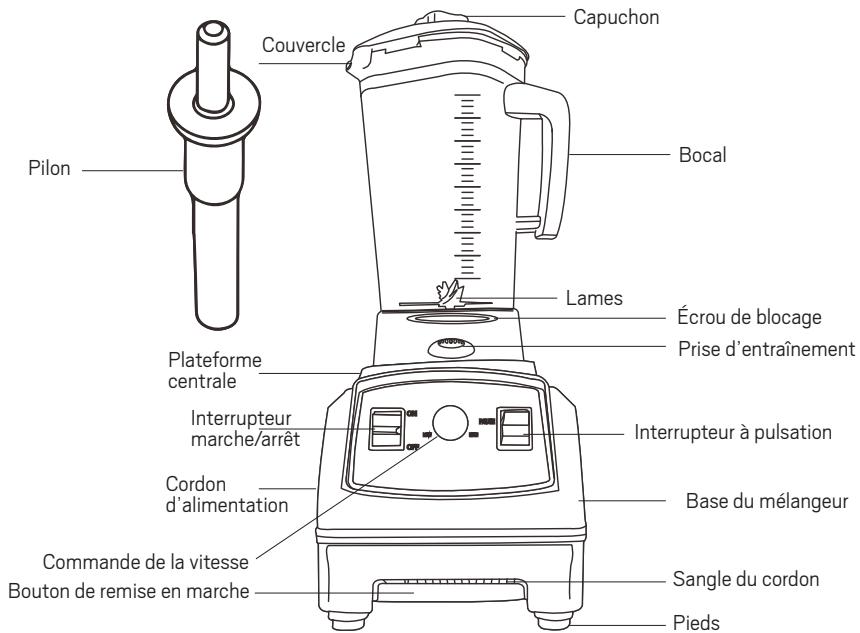


Remarques au sujet du cordon d'alimentation

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

Produit no. 043-1016-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

- Capuchon** – Insérer le capuchon dans le couvercle en alignant les languettes et les fentes. Tourner dans le sens horaire pour le verrouiller en place et dans l'autre sens pour le retirer.
- Couvercle** – Appuyer sur le couvercle dans le bocal jusqu'à ce que le bord supérieur du couvercle soit au niveau du bord supérieur du bocal. S'assurer que le couvercle soit bien installé avant de faire fonctionner le mélangeur. Une attention particulière s'impose lorsque des liquides chauds sont utilisés.
- Bocal** – Bocal de 2 litres/pintes, fait de Tritan™ durable, sans BPA, gradué pour les mesures métriques (en mm) et impériales (en tasses). Placer le bocal sur la plateforme centrale, en s'assurant qu'il soit bien installé.
- Lames** – Les 8 lames en acier inoxydable se prêtent à de multiples fonctions et assurent un mélange uniforme.
- Plateforme centrale** – Coussin qui retient le bocal en place sur la base du mélangeur. Il peut être retiré pour le nettoyage, mais il doit être remis en place avant d'utiliser le mélangeur.
- Écrou de blocage** – Retient en place les lames dans le bocal.
- Prise d'entraînement** – Prise de métal durci dans laquelle le bocal se branche à la base du moteur pour faire tourner les lames.
- Base du mélangeur** – Un moteur puissant se trouve à l'intérieur d'une base faite de plastique durable. Cette base renferme le panneau des commandes.
- Interrupteur marche/arrêt** – Le mélangeur est éteint lorsque l'interrupteur est à la position (O). Pour activer le mélangeur, basculer l'interrupteur à la position (I) après avoir tourné la commande de la vitesse à la plus basse vitesse et vérifié que le bocal et son couvercle sont bien installés.
- Interrupteur à pulsation** – Une fois le bocal et son couvercle bien installés, appuyer sur cet interrupteur vers le bas pour faire fonctionner le mélangeur quelques instants, à la plus haute vitesse. Le mélangeur fonctionnera à cette vitesse jusqu'à ce que l'interrupteur soit relâché. La fonction « pulsation » peut être utilisée lorsque l'interrupteur est soit à la position « I » ou à la position « O ». Le mélangeur retourne à la vitesse utilisée auparavant ou s'arrête lorsque l'interrupteur à pulsation est relâché.
- Commande de la vitesse** – Contrôler la vitesse de rotation des lames en tournant cette commande dans le sens horaire pour augmenter et dans l'autre sens pour diminuer la vitesse.
- Cordon d'alimentation** – Cordon de 120 volts, avec mise à la terre (3 tiges).
- Pieds** – 4 pieds de caoutchouc antidérapants.
- Pilon** – Conçu spécialement pour ce mélangeur, le pilon aide à acheminer, de façon sécuritaire, les ingrédients coincés, sans contact avec les lames. Il n'est utilisé que si le couvercle est en position et que les ingrédients cessent de circuler dans le bocal. Retirer le capuchon et introduire le pilon jusqu'au cran d'arrêt. Tenir la poignée du bocal d'une main et avec l'autre faire bouger le pilon dans un mouvement circulaire et de haut en bas pour déloger le contenu du bocal.
- Sangle du cordon** – Des sangles flexibles gardent en position l'excédent du cordon d'alimentation. Dérouler le cordon à la longueur désirée et ranger la portion inutilisée sous la base du mélangeur.
- Bouton de remise en marche** – Pour empêcher le moteur de surchauffer dans des situations exceptionnelles, le mélangeur s'éteint automatiquement. Dans un tel cas, mettre l'interrupteur à la position « O », retirer le bocal et laisser refroidir le moteur. Au bout de 5 à 20 minutes le mélangeur se remettra en marche automatiquement. Sinon, appuyer sur ce bouton situé sous la base du mélangeur.



Description des pièces et comment les assembler

Avant le premier usage

1. Lire attentivement toutes les instructions et les garder pour pouvoir y référer.
2. Retirer tout le matériel d'emballage.
3. Installer le bocal sur la base du mélangeur et laver le bocal en suivant les directives de la section « Nettoyage et entretien ». Laver le couvercle, le capuchon et le pilon dans une eau chaude savonneuse.
AVERTISSEMENT : Manipuler le bocal avec beaucoup de soin. Les lames sont très tranchantes.
4. Rincer, éponger et réassembler.
5. Essuyer la base du mélangeur avec un linge humide.
NE PAS immerger la base du mélangeur dans l'eau ou tout autre liquide.
NE PAS utiliser de détergents forts ou de produits abrasifs sur les pièces de l'appareil.

Produit no. 043-1016-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

1. Déposer le mélangeur sur une surface propre, plate, sèche et de niveau.
2. Ne JAMAIS faire fonctionner le mélangeur si le bocal est vide.
3. Ajouter les ingrédients au bocal et bien installer le couvercle avant d'installer le bocal sur la base. À moins d'avoir contre, déposer d'abord les ingrédients liquides et ensuite les ingrédients secs. Toujours ajouter en dernier les glaçons et les morceaux plus gros et plus durs. S'assurer que le capuchon est verrouillé en place dans le couvercle en le tournant dans le sens horaire.
AVERTISSEMENT : Être prudent lorsque des liquides chauds sont ajoutés pour empêcher les éclaboussures et laisser le liquide reposer pendant quelques minutes, sans couvercle, pour permettre à la vapeur de s'échapper.
4. Le mélangeur éteint, bien installer le bocal sur la base.
5. Brancher le cordon dans une prise murale de 120 volts C.A., avec mise à la terre.



REMARQUE : La base du mélangeur est munie d'un trou avec interrupteur de sécurité pour recevoir la tige située au fond du bocal. Le mélangeur ne peut pas fonctionner si le bocal n'est pas bien installé sur la base.

NE JAMAIS essayer d'installer le bocal sur la base ou de le retirer de la base lorsque le moteur est en marche.
NE JAMAIS faire fonctionner le mélangeur sans que le bocal soit bien en place.

6. Régler la vitesse au minimum et mettre le mélangeur en marche. Au besoin augmenter graduellement la vitesse. Le bocal peut bouger légèrement alors qu'il se centre sur la plateforme. Laisser le mélangeur fonctionner jusqu'à ce que la consistance ou que la température désirées soient atteintes.
7. Si le contenu arrête de tourbillonner, NE PAS faire basculer ou secouer le bocal pendant que le moteur tourne. La fonction de pulsation ou le pilon peuvent être utiles. Mettre d'abord l'interrupteur à la position arrêt (O). Ensuite, soit :
 - a) appuyer sur l'interrupteur à pulsation, puis le relâcher; ou
 - b) tourner la commande de vitesse à la plus basse vitesse, retirer le capuchon et insérer le pilon dans l'ouverture du couvercle.



REMARQUE : Le pilon ne doit pas être utilisé si le bocal est rempli à plus des 3/4. Basculer l'interrupteur à la position marche (I). Tenir la poignée du bocal d'une main et de l'autre faire bouger le pilon dans un mouvement circulaire et de bas en haut pour déloger le contenu du bocal.

- NE PAS utiliser le pilon pendant plus de 45 secondes. L'appareil pourrait surchauffer.
NE PAS utiliser le pilon avec tout autre appareil. Le pilon pourrait être endommagé.
NE PAS utiliser un pilon conçu pour un autre appareil dans ce mélangeur. Le mélangeur pourrait être endommagé.
8. Si ce qui précède ne fonctionne pas, mettre l'interrupteur à la position (O) pour arrêter le moteur. Lorsque les lames sont immobilisées, retirer le bocal de la base et remuer le contenu avec une spatule de caoutchouc. Réinstaller le bocal sur la base, replacer le couvercle/capuchon et continuer la tâche.
 9. Lorsque la tâche est terminée, mettre l'interrupteur à la position arrêt (O).
AVERTISSEMENT : Les lames en mouvement peuvent causer de graves blessures. Attendre que les lames soient complètement immobilisées avant de retirer le bocal ou d'y introduire les mains.
 10. Débrancher le cordon de la prise murale et retirer le bocal en le soulevant.
AVERTISSEMENT : La prise d'entraînement, l'écrou de blocage et les lames peuvent être très chauds à la suite d'un usage prolongé. NE PAS y toucher. Laisser refroidir avant de les manipuler ou de les nettoyer.

Mélanges des ingrédients secs

1. Toujours consulter le mode d'emploi qui précède.
2. NE PAS faire fonctionner le mélangeur de façon continue pendant plus de 90 secondes lorsque des ingrédients secs sont mélangés.
3. Pour hacher des noix ou d'autres préparations sèches et obtenir une mouture uniforme, ajouter assez d'ingrédients pour couvrir les lames.
4. Une fois le bocal installé sur la base, tourner la commande de la vitesse dans le sens antihoraire jusqu'à la vitesse la plus faible. Basculer l'interrupteur à la position marche (I). Augmenter graduellement la vitesse au niveau approprié. Prendre garde à ne pas trop mélanger.
5. Pour contrôler la texture du mélange, utiliser la fonction « pulsation » et arrêter lorsque le mélange a atteint le volume et la consistance désirées.



REMARQUE :

1. Hacher ou moudre des ingrédients très durs peut égratigner l'intérieur du bocal. Cette condition n'affecte en aucune façon le rendement du mélangeur. Cependant, avec le temps cette façon de faire peut émousser les lames et causer des fissures au bocal.
2. Certains ingrédients peuvent causer une décoloration ou laisser dans le bocal des odeurs qui persisteront même après un nettoyage.

Mélanges des liquides chauds

1. Toujours consulter le mode d'emploi qui précède.
2. AVERTISSEMENT : Ajouter des liquides chauds avec beaucoup de précaution pour empêcher les éclaboussures qui pourraient causer des blessures.
3. Avant de mélanger les liquides chauds, les laisser reposer quelques instants pour permettre à la vapeur de s'échapper.
4. Avant d'installer le bocal sur la base, s'assurer que le capuchon est tourné dans la bonne direction et bien verrouillé dans le couvercle. Appuyer ensuite sur le couvercle pour l'installer dans le bocal. NE JAMAIS retirer le capuchon ou ajouter des ingrédients alors que des ingrédients très chauds sont en train d'être mélangés.
5. Le bocal contenant des liquides chauds doit être déplacé avec beaucoup de précaution.
6. Une fois le bocal installé sur la base, tourner la commande de la vitesse dans le sens antihoraire jusqu'à la vitesse la plus faible. Basculer l'interrupteur à la position marche (I). Augmenter graduellement la vitesse au niveau maximum. Laisser fonctionner le mélangeur jusqu'à ce que la température et la consistance désirées soient atteintes.
7. NE PAS retirer le couvercle, le capuchon ou le bocal avant que le mélangeur soit éteint (position (O)), que le cordon soit débranché et que les lames soient immobilisées.
8. Une fois le bocal retiré du mélangeur, enlever le capuchon avec précaution pour laisser l'excès de vapeur s'échapper.
ATTENTION : Le capuchon peut être chaud.
9. AVERTISSEMENT : La prise d'entraînement, l'écrou de blocage et les lames deviennent très chauds. NE PAS y toucher. Laisser refroidir avant de les manipuler ou de les nettoyer.

Produit no. 043-1016-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

1. Alors que le moteur est en marche, les ingrédients peuvent être ajoutés, avec précaution, par l'ouverture située au centre du couvercle. En cas de mélanges chauds, ne pas ajouter les ingrédients par cette ouverture.
2. Pour obtenir de la glace concassée, placer les glaçons dans le bocal. Installer le couvercle et placer le bocal sur la base. Appuyer puis relâcher l'interrupteur à pulsation. Répéter jusqu'à ce que la consistance désirée ait été obtenue. Ajouter une petite quantité d'eau, par l'ouverture du couvercle, pour obtenir une consistance plus détrempée.

Avant le premier usage et après chaque usage subséquent, suivre les directions de la section « Nettoyage régulier ».

Nettoyage régulier

Bocal

Pour que le mélangeur puisse fonctionner correctement, le bocal doit être nettoyé après chaque usage. Pour nettoyer le bocal, suivre ces simples étapes :

1. Remplir le bocal de 4 tasses (1 L) d'eau et ajouter 2 gouttes de liquide à vaisselle.
2. Bien installer le couvercle sur le bocal et appuyer sur l'interrupteur à pulsation par intermittence ou bien régler la commande à la plus basse vitesse et augmenter la vitesse graduellement jusqu'au maximum. Laisser fonctionner à cette vitesse de 30 à 60 secondes.
3. Vider le bocal et rincer avec de l'eau.
4. Laisser sécher le bocal et le mélangeur est prêt à être utilisé.

Conseil : Ne pas laisser la nourriture sécher à l'intérieur du bocal. Faire tremper le bocal après l'avoir utilisé et il sera comme neuf.

Pour un nettoyage plus complet, suivre les étapes qui suivent :

1. Mélanger le jus d'un citron avec 1 c. à table (15 ml) de bicarbonate de soude et 2 tasses (500 ml) d'eau.
2. Retirer le bocal de la base et à l'aide d'une éponge double anti-éraflure gratter la nourriture collée sur les parois du bocal. Avertissement : Être prudent en manipulant le bocal – les lames sont très tranchantes.

OU

1. Dissoudre 1 à 2 c. à table (15 à 30 ml) de détergent à vaisselle en poudre dans 1 à 2 tasses (250 à 500 ml) d'eau chaude.
2. Laisser tremper dans le bocal pendant une heure.
3. Vider le bocal et rincer avec de l'eau.
4. Assécher.

Désinfection périodique du bocal

1. Pour désinfecter le bocal, le remplir d'eau chaude.
2. Ajouter 1 c à table (15 ml) d'eau de Javel.
3. NE PAS mettre le mélangeur en marche. Avec une cuillère, remuer lentement pendant 10 secondes. Laisser reposer le mélange dans le bocal pendant dix minutes.
4. Vider le mélange. Sans rincer, mettre le bocal de côté et laisser sécher à l'air. Une fois séché, replacer le bocal sur la base – prêt à être utilisé.



REMARQUE : Le bocal peut aller au lave-vaisselle, sur le support supérieur SEULEMENT. Cependant, pour prolonger la durée des pièces du mélangeur, nous recommandons de laver à la main le bocal, le couvercle, le capuchon et le pilon, tel que décrit plus haut.

Couvercle, capuchon et pilon

1. Nettoyer le pilon, le couvercle et le capuchon dans de l'eau chaude savonneuse.
 2. Laisser sécher à l'air ou avec une serviette douce. Les replacer sur la base – prêts à être utilisés.
- AVERTISSEMENT :** Manipuler le bocal avec beaucoup de soin. Les lames sont très tranchantes.

Base du mélangeur

1. Débrancher l'appareil et essuyer la base avec un linge humide et du savon.
NE JAMAIS immerger la base du mélangeur dans l'eau ou tout autre liquide.
NE JAMAIS laisser entrer de liquide à l'intérieur de la base du mélangeur.
NE JAMAIS utiliser de brosses rigides ou des tampons et produits abrasifs pour nettoyer la base du mélangeur. Ils égratignent et ternissent la surface.
2. Soulever la plateforme de la base et la laver dans une eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
3. Si les interrupteurs et la commande de vitesse deviennent collants, les nettoyer avec un coton-tige imbibé de détergent liquide doux. Sécher immédiatement.

Produit no. 043-1016-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313**Le mélangeur ne fonctionne pas (aucune puissance)**

1. S'assurer que le cordon est bien branché dans une prise avec mise à la terre de 120 V. Vérifier le disjoncteur et le fusible.
2. Débrancher le cordon, retirer le bocal et appuyer sur le bouton de remise en marche, situé sous la base.

Le mélangeur s'arrête soudainement

1. Le mélangeur est équipé d'une protection contre une surcharge qui l'empêche de surchauffer dans des circonstances exceptionnelles, comme le mélange d'ingrédients épais durant une longue période.
Pour protéger le moteur, le mélangeur s'arrête automatiquement. Dans un tel cas, mettre l'interrupteur à la position arrêt (O), retirer le bocal et attendre que le moteur refroidisse. Au bout de 5 à 20 minutes, le mélangeur se remet en marche automatiquement. Sinon, appuyer sur le bouton de remise en marche, situé sous la base.
2. Vérifier la consistance et le volume du mélange et le réduire au besoin.
3. Pour prévenir la surchauffe :
 - S'assurer que rien n'obstrue les événets, situés sous la base.
 - Suivre des recettes éprouvées.
 - Ne pas faire fonctionner le mélangeur plus longtemps que nécessaire.
 - Utiliser le pilon pour faciliter le cheminement des mélanges épais.

Les résultats ne sont pas uniformes

1. Réduire la quantité des ingrédients.
2. S'assurer que tous les ingrédients sont de la même grosseur.

Le mélange est trop liquide ou trop fin

1. Utiliser l'interrupteur à pulsation pour empêcher de trop mélanger.

Le liquide s'échappe du bocal

1. Réduire la quantité des ingrédients dans le bocal.
2. S'assurer que le couvercle et le capuchon sont bien en place.

Bruit inusité ou vibration

1. S'assurer que le mélangeur est sur une surface propre, plate, sèche et de niveau.
2. Mettre l'interrupteur à la position arrêt (O), attendre que les lames soient immobilisées et débrancher le cordon.
S'assurer que le bocal est bien installé sur la plateforme et qu'aucun objet inusité n'est dans le bocal.
3. NE JAMAIS faire bouger ou retirer le bocal pendant que les lames tournent. Le mélangeur sera endommagé.
4. S'assurer que le bocal n'est pas trop rempli.
5. Le niveau de bruit durant le processus peut varier en fonction de la grosseur, de la dureté et du type d'ingrédients.
Le bruit changera à mesure que les ingrédients seront hachés et bien mélangés.
6. S'assurer que l'écrou de blocage est bien serré (voir ce qui suit).

L'écrou de blocage n'est pas serré

1. Si l'écrou de blocage sous le bocal se desserre, ARRÊTER immédiatement d'utiliser l'appareil.
2. Communiquer avec le manufacturier (voir la section « Garantie »).

SOUPE À LA COURGE POIVRÉE ET À LA POIRE

DONNE 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

3 tasses (750 ml)	bouillon de poulet
3 tasses (750 ml)	courge poivrée cuite
2 poires,	évidées et coupées en quartiers
1/2	oignon
1 c. à thé (5 ml)	sel
1/2 c. à thé (3 ml)	thym
1/2 c. à thé (3 ml)	poivre noir moulu

INSTRUCTIONS

1. Placer tous les ingrédients dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Bien installer le couvercle.
3. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
4. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au maximum et mélanger environ 7 minutes ou jusqu'à ce que la vapeur s'échappe du couvercle.
5. Pour une consistance moins épaisse, ajouter un peu de bouillon et mélanger encore 2 minutes.

SOUPE DE CAROTTE ET DE FENOUIL GRILLÉS

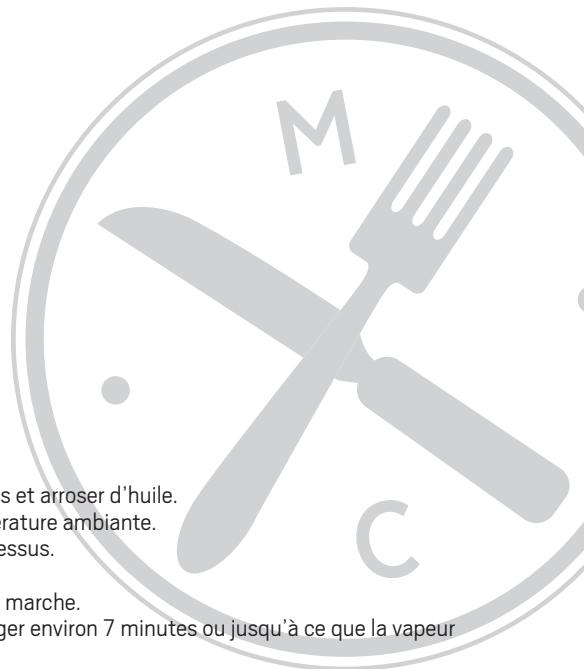
DONNE 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1	bulbe de fenouil, en quartiers
4	carottes moyennes, pelées
1	oignon, pelé et coupé en quartiers
2 c. à table (30 ml)	huile
3 tasses (750 ml)	bouillon de poulet
1 tasse (250 ml)	lait
1 c. à thé (5 ml)	sel
1/2 c. à thé (3 ml)	poivre noir moulu

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. Déposer le fenouil, les carottes et l'oignon sur une plaque à biscuits et arroser d'huile.
3. Faire cuire les légumes environ 1 heure. Laisser refroidir à la température ambiante.
4. Placer tous les ingrédients dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
5. Bien installer le couvercle.
6. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
7. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au maximum et mélanger environ 7 minutes ou jusqu'à ce que la vapeur s'échappe du couvercle.
8. Pour une consistance moins épaisse, ajouter un peu de bouillon et mélanger encore 2 minutes.



Produit no. 043-1016-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

VINAIGRETTE RANCH AU BABEURRE

DONNE 2 TASSES (500 ML)

INGRÉDIENTS

1 tasse (250 ml)	babeurre
1 tasse (250 ml)	mayonnaise
1 gousse	ail
1 c. à table (15 ml)	sucré
1 c. à table (15 ml)	persil séché
1 c. à table (15 ml)	ciboulette séchée
1/2 c. à thé (3 ml)	sel

INSTRUCTIONS

1. Déposer tous les ingrédients dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Bien installer le couvercle.
3. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
4. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au réglage du milieu et mélanger environ 1 minute.
5. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

VINAIGRETTE AUX GRAINES DE PAVOT

DONNE 2 TASSES (500 ML)

INGRÉDIENTS

1/2 tasse (125 ml)	vinaigre blanc
1/3 tasse (80 ml)	sucré
1 tasse (250 ml)	huile végétale ou de canola
2 c. à thé (10 ml)	moutarde de Dijon
1/2 c. à thé (3 ml)	sel
2 c. à thé (10 ml)	graines de pavot

INSTRUCTIONS

1. Placer tous les ingrédients, sauf les graines de pavot, dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Bien installer le couvercle.
3. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
4. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au maximum et mélanger environ 1 minute.
5. Ajouter les graines de pavot et installer le couvercle.
6. Appuyer sur l'interrupteur à pulsation à quelques reprises pour incorporer les graines à la vinaigrette.
7. Garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES

DONNE 2 TASSES (500 ML)

INGRÉDIENTS

1 1/2 tasse (375 ml)	framboises fraîches
1/3 tasse (80 ml)	huile d'olive
1/3 tasse (80 ml)	huile de pépins de raisin
1/4 tasse (60 ml)	vinaigre blanc
1 c. à table (15 ml)	sucré
1 c. à table (15 ml)	jus de citron
1/2 c. à thé (3 ml)	sel

INSTRUCTIONS

1. Placer tous les ingrédients dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Bien installer le couvercle.
3. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
4. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au réglage moyen et mélanger environ 1 minute.
5. Garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

MAYONNAISE

DONNE 1 1/2 TASSE (375 ML)

INGRÉDIENTS

3	jaunes d'oeufs
2 c. à table (30 ml)	jus de citron
1 c. à thé (5 ml)	moutarde de Dijon
1/2 c. à thé (3 ml)	sel
1 tasse (250 ml)	huile

INSTRUCTIONS

1. Déposer tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Bien installer le couvercle.
3. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
4. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au maximum et mélanger environ 1 minute.
5. Régler la commande à la vitesse moyenne et retirer le capuchon du couvercle.
6. Mettre l'appareil en marche et verser lentement l'huile par l'ouverture du couvercle jusqu'à ce que toute l'huile soit émulsifiée.
7. Garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Produit no. 043-1016-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

AÏOLI SRIRACHA

DONNE 1 1/2 TASSE (375 ML)

INGRÉDIENTS

3	jaunes d'oeufs
3 c. à table (45 ml)	jus de citron
2 c. à table (30 ml)	sauce piquante sriracha
1 gousse	ail
1 c. à thé (5 ml)	sel
1 tasse (250 ml)	huile d'olive

INSTRUCTIONS

1. Placer tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Bien installer le couvercle.
3. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
4. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au maximum et mélanger environ 1 minute.
5. Régler la commande à la vitesse moyenne et retirer le capuchon du couvercle.
6. Mettre l'appareil en marche et verser lentement l'huile par l'ouverture du couvercle jusqu'à ce que toute l'huile soit émulsifiée.
7. Garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

BEURRE D'ARACHIDES

DONNE 3 TASSE (750 ML)

INGRÉDIENTS

6 tasses	d'arachides grillées, non salées
----------	----------------------------------

INSTRUCTIONS

1. Placer les arachides dans le bocal.
2. Bien installer le couvercle.
3. Broyer les arachides avec 3 ou 4 pulsations.
4. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
5. Augmenter la vitesse jusqu'au maximum et utiliser le pilon pour acheminer les arachides vers les lames.
6. Continuer de mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme et crémeuse.

REMARQUE : Si une quantité moindre de beurre d'arachides est désirée, la quantité minimale d'arachides à utiliser est de 3 tasses (750 ml).

TARTINADE CHOCOLAT ET NOISETTES

DONNE 1 1/2 TASSE (375 ML)

INGRÉDIENTS

1/3 tasse (80 ml)	eau
2 tasses (500 ml)	noisettes grillées
2/3 tasse (160 ml)	sucré
1/3 tasse (80 ml)	poudre de cacao
1 c. à table (15 ml)	huile

INSTRUCTIONS

1. Enlever la peau des noisettes.
2. Déposer tous les ingrédients dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
3. Bien installer le couvercle.
4. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
5. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au maximum et utiliser le pilon pour acheminer les noisettes vers les lames.
6. Continuer à mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme et crémeuse.

TREMPETTE POULET BUFFALO

DONNE 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 brique (250 g)	fromage à la crème
3/4 tasse (180 ml)	yaourt nature de style grec
1/3 tasse (80 ml)	mayonnaise
1/3 tasse (80 ml)	sauce piquante
1/4 tasse (60 ml)	fromage bleu émietté
1 tasse (250 ml)	poitrine de poulet cuite, hachée

INSTRUCTIONS

1. Déposer les 4 premiers ingrédients dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Bien installer le couvercle.
3. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
4. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au maximum et mélanger environ 1 minute.
5. Ajouter le fromage bleu et le poulet. Verrouiller le couvercle.
6. Appuyer sur l'interrupteur à pulsation pendant 1 seconde et relâcher. Répéter 4 à 5 fois pour incorporer le poulet à la trempette, tout en conservant quelques morceaux.
7. Verser la trempette dans un petit plat allant au four.
8. Faire cuire dans un four préchauffé à 350 °F, de 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner sur les côtés.



Produit no. 043-1016-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

HOUMOS AU POIVRON ROUGE GRILLÉ

DONNE 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

3 tasses (750 ml)	pois chiches en conserve, égouttés
3 c. à table (45 ml)	tahini
2	poivrons rouges grillés
2 c. à table (30 ml)	jus de citron
2 c. à table (30 ml)	huile d'olive
1 gousse	ail
1 c. à thé (5 ml)	sel
1 tasse (250 ml)	eau

INSTRUCTIONS

1. Placer tous les ingrédients dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Bien installer le couvercle.
3. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
4. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au maximum et mélanger environ 1 minute. Utiliser le pilon pour acheminer les ingrédients vers les lames.
5. Pour une consistance moins épaisse, ajouter un peu d'eau et mélanger encore 20 secondes.

CONFITURE AUX FRAISES (AU CONGÉLATEUR)

DONNE 6 POTS DE 250 ML

INGRÉDIENTS

4 tasses (1 000 ml)	fraises fraîches
1 ½ tasse (375 ml)	sucre
1 c. à table (15 ml)	jus de citron
1 sachet (45 g)	pectine pour confiture au congélateur ou
5 c. à table (75 ml)	pectine instantanée

INSTRUCTIONS

1. Placer tous les ingrédients dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Bien installer le couvercle.
3. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
4. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au maximum et mélanger environ 1 minute.
5. Verser la confiture dans des pots de verre ou de plastique, allant au congélateur, et installer les couvercles.
6. Réfrigérer jusqu'à 3 semaines ou congeler jusqu'à 1 année.

CRÊPES AU BEURRE D'ARACHIDES

DONNE 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2	oeufs
2 tasses (500 ml)	lait entier
1/4 tasse (60 ml)	huile
1/3 tasse (80 ml)	sucre brun
1 c. à thé (5 ml)	vanille
1/3 tasse (80 ml)	beurre d'arachides
3 c. à thé (15 ml)	poudre à pâte
2 tasses (500 ml)	farine tout usage

INSTRUCTIONS

1. Déposer les 6 premiers ingrédients dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Bien installer le couvercle.
3. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
4. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au réglage moyen et mélanger environ 15 à 30 secondes.
5. Ajouter la farine et la poudre à pâte. Installer le couvercle.
6. Mettre l'appareil en marche et mélanger, à la vitesse moyenne, de 15 à 30 secondes.
7. À l'aide d'une tasse à mesurer d'1/4 tasse, verser le mélange sur une plaque ou une poêle graissée. La température devrait être réglée à 350 °F ou l'élément de la cuisinière devrait être réglé à moyen/haut. Faire cuire 2 à 3 minutes de chaque côté. Les crêpes devraient être dorées.

CRÈME GLACÉE AUX BLEUETS

DONNE 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 1/2 tasse (375 ml)	lait entier
2/3 tasse (160 ml)	sucre
2 1/2 tasses (625 ml)	bleuets surgelés ou autres fruits

INSTRUCTIONS

1. Placer tous les ingrédients dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Bien installer le couvercle.
3. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
4. Utiliser le pilon pour acheminer les ingrédients vers les lames.
5. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au maximum et mélanger environ 1 minute.
6. Servir immédiatement.



Produit no. 043-1016-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

SUCETTES GLACÉES AUX PETITS FRUITS

DONNE 12 SUCETTES GLACÉES

INGRÉDIENTS

1 tasse (250 ml)	eau
2 tasses (500 ml)	fraises fraîches
1 tasse (250 ml)	framboises fraîches
1 tasse (250 ml)	bleuets frais
1/2 tasse (125 ml)	sucre
1/4 tasse (60 ml)	jus de lime

INSTRUCTIONS

1. Placer tous les ingrédients dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Bien installer le couvercle.
3. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
4. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au maximum et mélanger environ 1 minute.
5. Verser le mélange dans des moules à sucettes glacées.
6. Congeler jusqu'à ce qu'elles soient fermes, environ 2 heures.

SMOOTHIE AUX FRUITS

DONNE 1 PORTION

INGRÉDIENTS

1/2 tasse (125 ml)	fraises fraîches
1 tasse (250 ml)	bleuets frais
1/2	banane moyenne pelée
1	orange moyenne pelée
1	pomme évidée non pelée
1 tasse (250 ml)	glace
1 mesure	poudre de protéine de lactosérum

INSTRUCTIONS

1. Placer tous les ingrédients dans le bocal, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Bien installer le couvercle.
3. Régler la commande à la plus basse vitesse et mettre l'appareil en marche.
4. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au maximum et mélanger environ 1 minute.
5. Pour une consistance moins épaisse, ajouter un peu d'eau et mélanger encore 20 secondes.
6. Servir immédiatement.

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

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

Garantie





Master Chef Canada
Toronto, Canada M4S 2B8