

R



Mijoteuse programmable numérique

GUIDE D'UTILISATION ET RECETTES

Merci d'avoir acheté la mijoteuse programmable numérique **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, lire ce guide d'utilisation attentivement.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

.....

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, spécialement en présence d'enfants, il est important de toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, et en particulier les mesures suivantes :

::: LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT.

- ::: Ne pas toucher les surfaces chaudes, cela pourrait causer des brûlures aux mains ou aux membres. Utiliser les poignées et les boutons. Utiliser des gants pour le four lors de l'ouverture du couvercle ou de la manipulation de contenants chauds.
- ::: Pour protéger contre le risque de décharges électriques, ne pas placer le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
- ::: Une bonne supervision est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou près d'eux, car une utilisation incorrecte peut causer une décharge électrique.
- ::: Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de le nettoyer.
- ::: Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. S'il y a un problème, contacter le service à la clientèle au 1-866-226-9222 ou un électricien qualifié.
- ::: L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- ::: Ne pas utiliser à l'extérieur. La mijoteuse n'a pas été conçue pour cet usage et cela pourrait causer des décharges électriques.
- ::: Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, cela pourrait faire trébucher et tomber, et le contenu chaud de la mijoteuse pourrait se renverser et causer des brûlures.
- ::: Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou d'un élément électrique, ou dans un four chaud. Toutes ces actions pourraient faire fondre l'appareil.
- ::: Une extrême précaution doit être prise lors du déplacement de l'appareil contenant de la nourriture chaude, de l'eau ou autres liquides chauds, afin de réduire le risque de brûlures ou de blessures aux mains ou aux membres.
- ::: Soulever et ouvrir le couvercle avec soin pour éviter les brûlures et pour permettre à la condensation chaude de s'écouler dans l'unité.
- ::: Pour débrancher l'appareil, presser le bouton ANNULER, puis retirer le cordon de la prise de courant.
- ::: Le pot en grès a été conçu seulement pour être utilisé avec cet appareil. Il ne devrait jamais être utilisé sur une cuisinière, un brûleur au gaz ou un élément électrique, ou dans un four chauffé. Il pourrait se fissurer et cela pourrait provoquer des brûlures s'il y a des liquides chauds ou de la nourriture à l'intérieur. Ne pas mettre le pot en grès chaud sur une surface mouillée ou froide, il pourrait se fissurer. Ne pas utiliser un pot de grès fissuré.

::: Cet appareil est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. Il peut être branché dans une prise électrique régulière. Ne pas utiliser dans un autre genre de prise, ce qui pourrait causer une décharge électrique.

::: Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que l'utilisation prévue.

::: Éviter les changements soudains de températures, comme insérer de la nourriture froide dans un pot chaud, car le pot pourrait se fissurer.

::: Pour réduire le risque de décharge électrique, cuisiner seulement dans la cuve en céramique amovible incluse.

MISE EN GARDE : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de décharges électriques, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans la cuve en céramique incluse.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS – POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

.....

ATTENTION, SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et laisse s'échapper de la vapeur durant l'utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, de feux ou autres blessures à quiconque, ou causer des dommages à la propriété.

::: Avant la première utilisation il est nécessaire de prendre connaissance de ce guide d'utilisation.

::: S'assurer d'avoir un espace d'air adéquat autour de l'appareil lors de l'utilisation afin de permettre la circulation d'air. Ne pas se servir de cet appareil lorsqu'il se trouve près de rideaux, de papiers peints, de vêtements, de torchon ou de tout autre matériau inflammable.

::: Si cet appareil commence à mal fonctionner durant l'utilisation, débrancher immédiatement le cordon. Ne pas tenter de réparer un appareil défectueux.

::: Si l'appareil tombe accidentellement et commence à s'immerger dans l'eau, le débrancher immédiatement de la prise murale. Ne pas tenter de le sortir de l'eau! Cela pourrait causer une décharge électrique.

::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120 V.

::: Ne pas utiliser cet appareil dans une position instable. Il pourrait basculer, ce qui pourrait faire tomber la nourriture et causer des brûlures aux mains ou aux membres.

::: Ne jamais utiliser la cuve en céramique sur une cuisinière électrique ou au gaz ou sur une flamme vive, elle pourrait se fissurer.

::: Soulever avec précaution le couvercle afin d'éviter les brûlures et de permettre à l'eau de s'écouler dans la cuve en céramique.

NOTES SUR LA FICHE

.....

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche ne s'insère que d'une manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, la tourner et l'insérer de l'autre côté. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié.

NOTE SUR LE CORDON

.....

L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court (ou d'un cordon d'alimentation amovible) afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement, comme pourrait le faire un cordon plus long. Il n'est pas recommandé d'utiliser une extension avec ce produit.

RISQUE DE MIGRATION DES PLASTIFIANTS

.....

ATTENTION : Afin de prévenir la migration des plastifiants vers le fini d'un comptoir ou d'une table, placer un sous-plat ou un napperon, dont la composition est autre que plastique, entre l'appareil et la surface. Si ces consignes ne sont pas respectées, la surface du comptoir pourrait noircir et des taches permanentes pourraient se former.

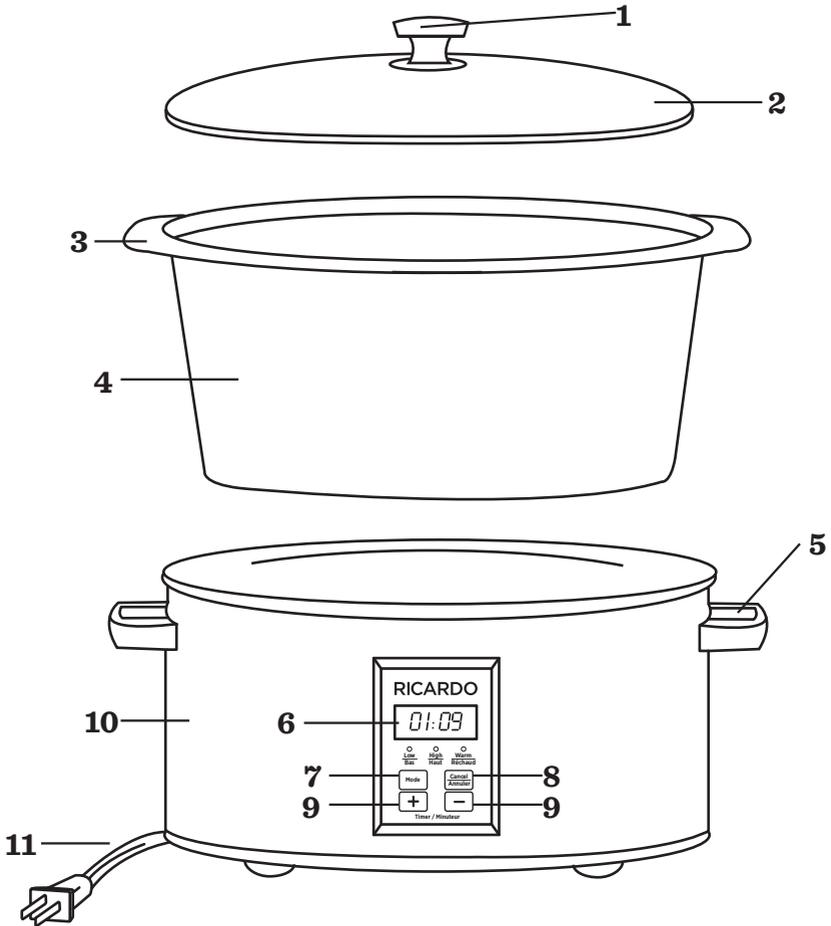
CIRCUIT ÉLECTRIQUE

.....

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

PIÈCES DE LA MIJOTEUSE

Le produit peut varier légèrement de l'illustration



- 1.** bouton du couvercle
- 2.** couvercle en verre trempé
- 3.** poignée de la cuve en céramique
- 4.** cuve en céramique
- 5.** poignées de la mijoteuse
- 6.** tableau de contrôle rétroéclairé
- 7.** bouton mode
- 8.** bouton annuler
- 9.** boutons de la minuterie
- 10.** base électrique de la mijoteuse
- 11.** fiche polarisée

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

.....

Déballer la mijoteuse soigneusement. Laver à l'eau chaude savonneuse la cuve en céramique et le couvercle en verre. Rincer et sécher complètement. Avec un chiffon doux et humide, essuyer les surfaces intérieures et extérieures pour enlever les particules de poussières accumulées lors de l'emballage et de la manutention. Ne pas utiliser de tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs ou tout autre objet susceptible de rayer les accessoires et les ustensiles de cuisine.

NE JAMAIS IMMERGER LA BASE, LE CORDON OU LA FICHE DANS L'EAU OU DANS N'IMPORTE QUEL AUTRE LIQUIDE; CELA POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES AUX MAINS OU AUX MEMBRES.

La mijoteuse devrait être mise en marche une fois avant la première utilisation. Après avoir nettoyé l'appareil, placer la cuve en céramique dans la base. Verser 4 tasses d'eau dans la cuve et fermer le couvercle. Brancher la fiche de la mijoteuse dans une prise électrique murale. Appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que le réglage de la température HAUT soit activé. Appuyer sur les boutons de la minuterie jusqu'à ce que « 0:30 » apparaisse sur le tableau de commande. La mijoteuse va commencer à chauffer après 5 secondes.

NOTE : Une légère odeur se fera sentir. Cela est normal et devrait disparaître rapidement. Après 30 minutes, le bouton RÉCHAUD s'allumera automatiquement, et la fonction de maintien au chaud sera activée pour 12 heures.

NOTE : Appuyer sur le bouton ANNULER à n'importe quel moment pour éteindre la mijoteuse. Laisser l'appareil refroidir. Mettre des gants pour le four, retirer avec précaution la cuve et se débarrasser de l'eau. Rincer la cuve, la sécher complètement et la replacer dans la mijoteuse.

ENTRETIEN DU POT EN GRÈS

.....

Comme toute céramique, la cuve peut se fissurer ou briser si elle n'est pas manipulée correctement. Pour prévenir tout dommage, manipuler avec soin!

AVERTISSEMENTS : Ne pas suivre correctement ces instructions peut entraîner des blessures et des dommages.

::: TOUJOURS UTILISER DES GANTS OU DES POIGNÉES POUR LE FOUR LORS DE LA MANIPULATION DE LA CUVE EN CÉRAMIQUE. UN CONTACT DIRECT AVEC LA CUVE POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES AUX MAINS OU AUX MEMBRES.

- ::: NE PAS placer la cuve en céramique chaude sur le comptoir, elle pourrait tacher ou brûler le comptoir. Utiliser un sous-plat.
- ::: NE PAS placer la cuve chaude sur le rond de la cuisinière, sous le gril, sur l'élément chauffant du micro-ondes ou dans un four grille-pain ou un four chaud. Elle pourrait se fissurer.
- ::: NE PAS frapper d'ustensiles contre la paroi de la cuve pour déloger la nourriture, cela pourrait l'égratigner.
- ::: NE PAS utiliser la cuve en céramique pour le faire du maïs soufflé, pour faire caraméliser du sucre ou pour faire des bonbons.
- ::: NE PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet qui pourrait égratigner la cuve ou les accessoires.
- ::: NE PAS utiliser ou réparer une cuve ou un couvercle qui est ébréché, fissuré ou brisé.
- ::: NE PAS utiliser la cuve pour réchauffer de la nourriture ou pour conserver la nourriture en général.
- ::: Toujours placer la nourriture dans la cuve en céramique à la température de la pièce; ensuite, placer la cuve dans la base avant de faire fonctionner l'appareil. NE JAMAIS chauffer la cuve lorsqu'elle est vide, elle pourrait se fissurer.

SOIN DU COUVERCLE EN VERRE

.....

AVERTISSEMENT : Afin de prévenir des craquelures ou brisures sur le couvercle en verre, qui pourraient causer des blessures, il doit être traité avec un soin particulier.

ATTENTION : Le couvercle en verre peut se briser s'il est exposé à une chaleur directe ou soumis à un important changement de température. Des ébrèchements, des fissures ou des égratignures profondes peuvent aussi affaiblir le couvercle.

- ::: TOUJOURS TENIR LE COUVERCLE LOIN d'un brûleur, d'un four à micro-ondes, d'un élément d'une cuisinière, d'un four chaud ou de la ventilation provenant d'un four chaud. S'il a été utilisé dans l'un de ces endroits, ne pas l'utiliser de nouveau, même s'il ne présente pas des signes de dommages.
- ::: SI LE COUVERCLE EST ÉBRÉCHÉ, CRAQUÉ OU ÉGRATIGNÉ, NE PAS L'UTILISER. Il doit être jeté.
- ::: TOUJOURS LAISSER LE COUVERCLE SE REFROIDIR sur une surface sèche et résistante à la chaleur avant de le manipuler. Ne pas le placer sur une surface froide ou mouillée. Il pourrait se fissurer ou se briser.
- ::: TOUJOURS UTILISER DES GANTS OU DES POIGNÉES POUR LE FOUR lors de l'ouverture du couvercle chaud. Pour éviter les brûlures de la vapeur qui s'échappe, toujours soulever le couvercle loin des mains et du visage.

MODE D'EMPLOI

.....

L'utilisation d'une mijoteuse est facile, mais différente d'une cuisson conventionnelle. Ce mode d'emploi contient plusieurs trucs et conseils pour réussir la cuisson lente. Des recettes gratuites réalisables à l'aide d'une mijoteuse sont incluses dans ce guide d'utilisation et bien d'autres sont disponibles en ligne, dans les bibliothèques et librairies. Conserver ces instructions à portée de main lors de la préparation de recettes connues ou nouvelles. Cette mijoteuse programmable numérique fonctionne selon 3 modes de température : BAS/HAUT/RÉCHAUD. Elle peut être programmée jusqu'à 12 heures avec une minuterie numérique facile à lire qui met l'appareil automatiquement en mode RÉCHAUD. Fini les mets trop cuits dans votre mijoteuse!

NOTE : Le mode de cuisson à haute intensité de la mijoteuse est comparable à celui d'une casserole couverte sur une cuisinière. La cuisson à haute température apprêtera la nourriture en moitié moins de temps que la cuisson à basse température. Il se peut que l'ajout de liquide à la nourriture soit nécessaire pour faire bouillir à haute température. Lire les directives recommandées dans la recette utilisée pour déterminer le temps de cuisson et le réglage de la température. Les plats peuvent être faits d'avance et le temps de cuisson peut être réglé en fonction de l'heure du repas, de façon à ce que la nourriture soit prête au moment qui vous conviendra. En règle générale, dans la plupart des mijoteuses, cuire de la viande et des légumes combinés se fait avec le réglage suivant :

TEMPS DE CUISSON:	TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE:
8 à 10 heures	Bas

CHARTE DE CUISSON POUR LA MIJOTEUSE

.....

NOURRITURE	POIDS	DURÉE (BAS)	DURÉE (HAUT)
Rôti de palette de boeuf	1,4 kg (3 lb)	3 à 4 heures	1½ heure
Poitrine de boeuf	1,8-2,3 kg (4-5 lb)	10 heures	6 heures
Poitrine de dinde	2,7-3,2 kg (6-7 lb)	6 heures	3 à 4 heures
Poulet entier	1,8-2,7 kg (4-6 lb)	6 heures	4 heures
Morceaux de poulet avec les os	1,4-1,8 kg (3-4 lb)	4 heures	1½ heure
Jambon entièrement cuit	3,4 kg (7,5 lb)	8 à 10 heures	4 heures
Filets de porc	900 g-1,4 kg (2-3 lb)	2 à 3 heures	1½ à 2 heures
Rôti de porc	1,8-2,3 kg (4-5 lb)	4 à 8 heures	2 à 3 heures
Côtelettes de porc	900 g-1,4 kg (2-3 lb)	5 heures	2 à 3 heures

NOTE : Pour servir la nourriture directement à partir de la mijoteuse, toujours placer un sous-plat avant de la placer sur la table ou un comptoir.

1. Préparer les ingrédients de la recette conformément aux instructions.
2. Mettre la nourriture dans la cuve en céramique. Pour de meilleurs résultats, la mijoteuse devrait être remplie au moins à la moitié. Lors de la réalisation de soupes ou de ragoûts, laisser un espace de 5 cm (2 po) entre la nourriture et le haut de la cuve, de manière à ce que cette recette puisse mijoter.
NOTE : Lors de la préparation d'un plat qui combine viande et légumes, placer d'abord les légumes dans le fond de la cuve. Ensuite, ajouter la viande et les autres ingrédients.
NOTE : Lorsque la cuisson est à HAUT, vérifier la progression de la cuisson, dans le cas des soupes notamment, qui peuvent commencer à bouillir. Ne pas oublier que soulever le couvercle fréquemment durant la cuisson peut allonger le temps de cuisson.
ATTENTION : la cuve en céramique ne supporte pas les chocs violents ou les changements soudains de températures. Si la cuve est chaude, NE PAS ajouter d'eau froide. Avant de cuisiner des aliments congelés, ajouter du liquide tiède.
3. Placer le couvercle en verre trempé sur la cuve.
4. Brancher dans une prise murale 120 V. Appuyer sur le bouton MODE pour démarrer la mijoteuse.
5. Suivre les instructions de la recette, appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que le mode de réglage HAUT/BAS soit sélectionné.
NOTE : Utiliser la fonction RÉCHAUD pour réchauffer ou conserver au chaud la nourriture cuite.
6. Appuyer sur les boutons de programmation du temps « + » et « - » pour ajuster le temps de cuisson par tranche de 30 minutes. Garder le bouton « + » ou « - » enfoncé jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré s'affiche à l'écran.
NOTE : Appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson à n'importe quel moment pendant que la mijoteuse est en marche.
NOTE : Si le mode de cuisson sélectionné est BAS ou HAUT et que le temps de cuisson n'a pas été entré, la mijoteuse fonctionnera pour une durée de 8 heures (08:00) lorsque le mode de cuisson sélectionné est BAS et 4 heures (4:00) pour HAUT.
NOTE : Appuyer sur le bouton ANNULER à n'importe quel moment pour éteindre la mijoteuse.
7. Une fois la cuisson programmée, le TEMPS sur le cadran commencera à s'écouler en minutes jusqu'à ce que « 0:00 » apparaisse; la cuisson est alors terminée. Lorsque le temps de cuisson est écoulé (00:00), le mode RÉCHAUD s'enclenche automatiquement pour 12 heures (12:00).
NOTE : Lorsque le mode RÉCHAUD est enclenché, le temps de la minuterie s'écoule de manière ascendante, c'est-à-dire de "00:00" à "12:00". Lorsque un des deux modes de cuisson de la mijoteuse est sélectionné, le temps de la minuterie s'écoule comme un compte à rebours, c'est-à-dire de "08:00" à "00:00".
8. Pour sélectionner manuellement le mode RÉCHAUD, appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que la lumière soit allumée. La mijoteuse conservera le plat au chaud par défaut durant 12 heures (12:00), mais il est également possible de réduire cette durée.
NOTE : Lorsque le mode RÉCHAUD est enclenché, le temps de la minuterie s'écoule de manière ascendante, c'est-à-dire de "00:00" à "12:00".
9. Utiliser des gants pour le four et retirer avec précaution le couvercle en verre en le soulevant dans la direction opposée à soi .
10. Attendre quelques secondes afin que la vapeur puisse s'échapper. Vérifier et tester la nourriture en ajustant les assaisonnements au besoin.

MISE EN GARDE : L'extérieur de la mijoteuse devient très chaud durant la cuisson. C'est à cet endroit que l'élément de chaleur est localisé. Lors du déplacement de la mijoteuse, prendre l'appareil par les poignées; utiliser des gants ou des poignées pour le four. Même lorsque la mijoteuse est éteinte et débranchée, sa surface extérieure demeure chaude un certain temps. Mettre l'appareil de côté et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

- 11.** Débrancher de la prise électrique murale. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer. Voir les instructions de nettoyage.

CONSEILS POUR LA CUISSON LENTE

.....

- :: Les coupes de viandes moins tendres et de moindre qualité sont meilleures pour la cuisson lente que les viandes maigres, plus dispendieuses
- :: Les viandes ne bruniront pas durant le processus de cuisson à la mijoteuse. Brunir les viandes les plus grasses permet de réduire la quantité de gras et aide à préserver la couleur de la viande tout en lui conférant une saveur plus riche. Faire chauffer une petite quantité d'huile dans une poêle et faire brunir les viandes avant de les mettre dans la cuve en céramique.
- :: Lors de l'utilisation d'une mijoteuse, ne pas oublier que les liquides ne s'évaporent pas de la même façon qu'au cours d'une cuisson traditionnelle. Réduire la quantité de liquide dans n'importe quelle recette qui n'a pas été conçue pour la mijoteuse. Les exceptions à la règle sont les soupes et le riz. Du liquide peut être ajouté durant les dernières minutes si nécessaire. S'il y a trop de liquide à la fin de la cuisson, enlever le couvercle et continuer à cuire à haute température pour une heure (1:00). Vérifier toutes les 15 minutes jusqu'à ce que la quantité de liquide ait diminué. Éteindre la mijoteuse lorsque le plat a obtenu la consistance désirée.
- :: La plupart des recettes faites à partir de viande et de légumes non cuits ont besoin d'environ de 6 à 8 heures de cuisson à basse température.
- :: Les aliments coupés en morceaux uniformes cuisent plus rapidement et plus uniformément que les aliments laissés entiers tels que les rôtis ou la volaille.
- :: Les légumes racines tels que les carottes, les pommes de terre, les navets et les betteraves demandent une plus longue cuisson que les viandes. Les placer dans le fond de la mijoteuse et couvrir de liquide. Vérifier leur cuisson lorsque la température de cuisson désirée pour la viande est atteinte.
- :: Ajouter des produits laitiers frais (lait, crème sure ou yogourt) avant de servir. Seulement le fromage usiné ou le lait évaporé peuvent être ajoutés au début de la cuisson.
- :: Il n'est pas recommandé de cuire le riz, les nouilles et les pâtes durant une longue période. Les cuire séparément et les ajouter dans la mijoteuse durant les 30 dernières minutes.

INSTRUCTIONS D'USAGE ET D'ENTRETIEN

.....

Cet appareil contient des pièces qui ne sont pas réparables. Ne pas tenter de les réparer soi-même. Se référer à des techniciens qualifiés si des réparations sont nécessaires.

- 1.** Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- 2.** Toujours manipuler la cuve en céramique avec précaution. Éviter de la frapper contre le robinet ou autre surface dure.
- 3.** Ne pas toucher les côtés de la base de la mijoteuse pendant que la nourriture cuit. Toujours utiliser les poignées de la base. Utiliser des gants ou des poignées pour le four pour soulever la cuve.

NETTOYAGE

.....

Cet appareil devrait être nettoyé après chaque utilisation. Une fois l'appareil refroidi, laver la cuve de céramique et le couvercle dans l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et assécher. Si de la nourriture demeure collée à la surface de la cuve, la remplir avec de l'eau chaude savonneuse et laisser tremper quelques heures avant de la nettoyer. Essuyer les surfaces intérieures et extérieures de la mijoteuse avec un chiffon doux humide ou une éponge. Ne jamais immerger la base dans l'eau. Ne jamais utiliser de nettoyants ou de tampons à récurer pour nettoyer la cuve ou la mijoteuse, cela pourrait endommager les surfaces.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE

.....

La cuve en céramique et le couvercle peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Pour prévenir les dommages, les positionner de façon à ce qu'ils ne frappent pas les autres articles durant le nettoyage.

NETTOYAGE PARTICULIER

.....

Si la cuve devient tachée, la nettoyer avec un nettoyant non abrasif ou appliquer une pâte à base de bicarbonate de soude à l'aide d'un linge doux. Pour enlever les taches d'eau ou les dépôts minéraux, essuyer avec du vinaigre blanc ou verser une petite quantité dans la cuve et laisser tremper. Nettoyer ensuite la cuve dans de l'eau chaude savonneuse, rincer et laisser sécher.

RANGEMENT

.....

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit sec et propre. Ne jamais le ranger pendant qu'il est chaud ou mouillé. Pour le ranger, placer la cuve dans la mijoteuse et placer le couvercle en verre par-dessus. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil. Le laisser enroulé de façon lâche.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS (valable au Canada seulement)

.....

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et liés aux matériaux pour une période de deux ans à compter de la date initiale de l'achat. Prière de conserver votre facture attestant de la date de l'achat. Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par : une négligence ou une mauvaise utilisation du produit, y compris l'absence d'un nettoyage régulier de la mijoteuse, une utilisation à des fins commerciales, un accident, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, une utilisation contraire au mode d'emploi, un démontage, une modification ou une réparation de l'appareil effectuée par une personne externe au service des réparations RICARDO.

PRIÈRE DE NE PAS RETOURNER CE PRODUIT AU MAGASIN. POUR TOUTE ASSISTANCE, MERCI DE CONTACTER: 1-866-226-9222 .

Si vous avez des questions concernant l'utilisation de ce produit, vous pouvez contacter notre service à la clientèle

::: par courriel : boutique@ricardocuisine.com

::: par téléphone : 1-866-226-9222

→ NOTE

Comme il n'y a pas d'évaporation possible lors de la cuisson à la mijoteuse, le café permet d'ajouter de la profondeur aux saveurs du chili.



Chili de porc aux trois haricots

PRÉPARATION 10 minutes
CUISON 8 heures
RENDEMENT 6 à 8 portions
SE CONGÈLE

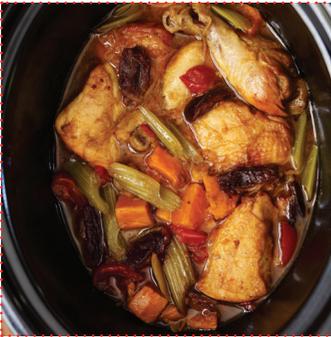
2 lbs (1 kg) de porc haché maigre
 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
 1 gros oignon, haché finement
 2 gousses d'ail, hachées finement
 1 piment jalapeño, épépiné et haché finement
 30 ml (2 c. à soupe) de poudre de chili
 15 ml (1 c. à soupe) de paprika (doux ou fort, au goût)
 15 ml (1 c. à soupe) de cumin moulu
 250 ml (1 tasse) de café, chaud
 1 boîte (540 ml / 19 oz) de haricots rouges, rincés et égouttés
 1 boîte (540 ml / 19 oz) de haricots blancs, rincés et égouttés
 1 boîte (540 ml / 19 oz) de haricots noirs, rincés et égouttés
 1 boîte (540 ml / 19 oz) de tomates en dés
 Sel et poivre

1 Dans une grande poêle, dorer la viande dans l'huile en l'émiettant à l'aide d'une cuillère en bois. Saler et poivrer. Ajouter l'oignon, l'ail, le piment, les épices et poursuivre la cuisson 2 minutes. Déglacer avec le café. Porter à ébullition et déposer le mélange de porc dans la mijoteuse. Ajouter les haricots, les tomates et bien mélanger.

2 Couvrir et cuire à haute température (Haut) pendant 4 heures ou à basse température (Bas) pendant 8 heures. Rectifier l'assaisonnement. Servir avec de la crème sure, du riz ou des pâtes.

→ NOTE

Le principe de la cuisson dans un tajine ressemble beaucoup à celui de la mijoteuse: on cuit doucement, sans trop de matières grasses et la vapeur monte et retombe dans le plat pour produire la sauce.



Tajine de poulet aux dattes et au citron

PRÉPARATION 30 minutes

CUISON 4 heures

RENDEMENT 6 portions

SE CONGÈLE

- 1 poulet d'environ 1,4 kg (3 lb), coupé en 8 morceaux (ou 4 hauts de cuisses avec os et 4 pilons)
 - 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
 - 1 oignon, émincé
 - 2 gousses d'ail, hachées
 - 5 ml (1 c. à thé) de coriandre moulue
 - 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu
 - 2,5 ml (1/2 c. à thé) de gingembre moulu
 - 2,5 ml (1/2 c. à thé) de curcuma moulu
 - 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
 - 1 patate douce, pelée et coupée en gros cubes
 - 2 branches de céleri, coupées à la diagonale
 - 2 tomates, coupées en quartiers
 - 6 dattes de type medjool, dénoyautées et coupées en quartiers
 - 1 citron confit, la peau coupée en brunoise (ou la pelure de 1/4 de citron bien lavé)
 - 30 ml (2 c. à soupe) de persil frisé ciselé
 - 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche ciselée
- Sel et poivre

1 Dans une grande poêle, dorer le poulet dans la moitié de l'huile. Saler et poivrer. Transvider dans la mijoteuse.

2 Dans la même poêle, dorer l'oignon dans le reste de l'huile. Saler et poivrer. Ajouter l'ail, les épices et cuire 1 minute. Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Transvider dans la mijoteuse et ajouter le reste des ingrédients, sauf les herbes.

3 Couvrir et cuire à basse température (Bas) 4 heures. Ajouter les herbes et rectifier l'assaisonnement.

4 Servir avec du couscous.

→ NOTE

La cuisson à la mijoteuse assure une texture parfaite à ce gâteau, puisqu'il cuit dans un bain-marie. Au service, on rajoute un croustillant à base de chapelure Graham pour rappeler la croute du gâteau classique, et on sert avec un concassé de fraises. Vive les petites portions!



Gâteau au fromage

PRÉPARATION 30 minutes
CUISSON 1 heure 30 minutes
REFROIDISSEMENT 4 heures
RENDEMENT 4 portions
SE CONGÈLE

Gâteau au fromage

1 paquet (250 g / 8 oz) de fromage à la crème, ramolli
 75 ml (1/3 tasse) de sucre
 1 œuf
 60 ml (1/4 tasse) de crème 35 %
 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Croustillant

125 ml (1/2 tasse) de chapelure de biscuits Graham
 60 ml (1/4 tasse) de farine tout usage
 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
 60 ml (1/4 tasse) de beurre non salé, ramolli

Fraises

250 ml (1 tasse) de fraises coupées en dés
 15 ml (1 c. à soupe) de sucre

Gâteau au fromage

- 1 Tapisser le fond de la mijoteuse avec un linge propre pour empêcher les ramequins de claquer.
- 2 Au robot culinaire, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Répartir dans quatre ramequins d'une contenance de 125 ml (1/2 tasse). Déposer les ramequins dans la mijoteuse et verser de l'eau chaude dans le récipient jusqu'à la moitié des ramequins.
- 3 Couvrir et cuire à basse température (Bas) de 1 h 15 à 1 h 30 ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes et légèrement gonflés. Retirer les ramequins de la mijoteuse et laisser tiédir. Couvrir d'une pellicule de plastique. Réfrigérer au moins 4 heures ou jusqu'à refroidissement complet.

Croustillant

- 4 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.
- 5 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs et ajouter le beurre. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit granuleux. Avec les doigts, laisser tomber la pâte en petits morceaux sur la plaque. Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le croustillant soit doré, en le remuant deux fois pendant la cuisson. Laisser refroidir.

Fraises

- 6 Mélanger les fraises avec le sucre. Laisser macérer 5 minutes.
- 7 Au moment de servir, garnir chaque ramequin de croustillant et de fraises.

→ NOTE

On dépose un linge à vaisselle sec sous le couvercle de la mijoteuse pour qu'il puisse absorber le surplus de vapeur. Ainsi, le dessus du gâteau ne sera pas mouillé.



Pouding au caramel

PRÉPARATION 30 minutes

CUISSON 3 heures 15 minutes

RENDEMENT 8 portions

Sauce au caramel

500 ml (2 tasses) de crème 35 %

500 ml (2 tasses) de cassonade

30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé ou demi-sel

Gâteau

180 ml (3/4 tasse) d'eau

250 ml (1 tasse) de dattes, dénoyautées et hachées finement

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude

500 ml (2 tasses) de farine tout usage

125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé ou demi-sel, ramolli

125 ml (1/2 tasse) de sucre

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

2 œufs

180 ml (3/4 tasse) de lait

Sauce au caramel

1 Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients en remuant. Laisser réduire environ 5 minutes. Réserver.

Gâteau

2 Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et les dattes. Ajouter 1 ml (1/4 c. à thé) de bicarbonate et bien mélanger. Retirer du feu et laisser tempérer.

3 Dans un bol, mélanger la farine et le reste de bicarbonate. Réserver.

4 Dans un autre bol, crémer le beurre avec le sucre et la vanille au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait, puis les dattes.

5 Répartir la pâte dans la mijoteuse. Verser la moitié de la sauce au caramel sur le gâteau. Placer un linge propre au-dessus du récipient de la mijoteuse sans toucher la pâte et y déposer le couvercle pour le tenir en place. Cuire à basse température (Bas) 3 heures. À l'aide d'une brochette, piquer toute la surface du gâteau et y verser le reste du caramel. Poursuivre la cuisson 15 minutes à couvert. Servir chaud ou tiède.

Pour d'autres idées de recettes, consultez les livres « La mijoteuse de la lasagne à la crème brûlée », « La mijoteuse tome 2 » et ricardocuisine.com