

andrew James

Mijoteuse Avec Plat Double Fonction - Faire Frire et Mijoter



Merci pour votre achat. Nous espérons que vous êtes satisfait de votre nouveau produit Andrew James.

Pour profiter pleinement et en toute sécurité des avantages de votre nouveau produit, veuillez lire entièrement le manuel avant utilisation et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.

Consignes de sécurité générales

Lorsqu'on utilise les appareils électriques, il faut suivre les consignes de sécurité ci-dessous:

- Cet appareil est destiné à être utilisé par des personnes de plus de 8 ans et des personnes ayant les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient été donnés supervision ou des instructions quant à l'appareil et ils comprennent tous les dangers. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par les enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans. Garder l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veuillez s'assurer que la tension de votre maison correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Veuillez vérifier régulièrement qu'il n'y a pas de signes de dommages sur le cordon d'alimentation ou sur la fiche. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par un électricien ou un centre de service. Pour plus d'informations veuillez contacter notre service clientèle.
- Cet appareil n'est conçu que pour l'utilisation domestique. Un usage incorrect va invalider la garantie. Le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable de blessures ou de dommages si l'appareil est utilisé pour les fins autres que celles prévues.
- Un usage abusif peut aussi endommager l'appareil et causer des blessures.
- Ne jamais utiliser l'appareil s'il a fait tomber ou s'il y a des signes de dommages sur l'appareil. Si l'appareil est endommagé il doit être examiné/ réparé par un technicien autorisé.
- Ne jamais plonger le bloc moteur, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
- Ne jamais laisser l'appareil pendre d'une table ou d'un comptoir.

Veillez positionner l'appareil en assurant qu'il ne peut pas vous trébucher ou être tiré par inadvertance.

- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation entre en contact avec les surfaces chaudes ou les brûleurs chauds ou placer l'appareil dans un four chaud.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge ou une multiprise avec l'appareil. Si nécessaire veuillez utiliser une rallonge qui correspond à la tension de l'alimentation pour éviter le surchauffe. Ne jamais brancher tout autre appareil sur la rallonge. Veuillez positionner la rallonge en assurant qu'il ne peut pas vous trébuchera ou être tiré par des animaux ou des enfants.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude.
- Toujours débrancher l'appareil en tout sécurité. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées.

Consignes de sécurité spécifiques

- Veuillez faire attention lors du déplacement de la mijoteuse parce qu'elle contient des aliments chaudes, l'eau chaude et d'autres liquides chaudes.
- Ne utiliser que l'appareil pour les fins prévues.
- Ne jamais allumer l'appareil sans aliments dans le plat en céramique.
- Laisser le couvercle et le plat en céramique refroidir avant de les nettoyer avec de l'eau.
- Ne jamais toucher la surface de l'appareil lors du fonctionnement parce qu'elle devient très chaude. Ne toucher que les boutons ou les poignées.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Toujours porter des gants pour retirer le couvercle ou pour manipuler le contenu de la mijoteuse.
- Ne jamais tenter de cuire les aliments dans la base de l'appareil

toujours utiliser le plat en céramique.

- Ne jamais utiliser l'appareil si le plat céramique est fissurée, ébréchée, ou endommagée.
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais allumer la mijoteuse lorsqu'elle est renversée ou sur le côté.
- Toujours manipuler le couvercle en verre et le plat en céramique soigneusement parce qu'ils sont fragiles.

Illustration des composants



| | | | |
|----|------------------------------|-----|-----------------------------------|
| 1. | Couvercle en verre trempé | 7. | Temporisateur de retard |
| 2. | Casserole en aluminium | 8. | Indicateur de cuisson |
| 3. | Poignées d'appareils | 9. | Indicateur de retard |
| 4. | Régulation de la température | 10. | Affichage digital de la minuterie |
| 5. | Panneau de contrôle | 11. | Indicateurs de température |
| 6. | Bouton de commande | | |

Utilisation de l'appareil

- Lors de l'utilisation initiale, il se peut que vous remarquiez une légère odeur, due à la combustion des résidus qui ont été laissés sur le produit pendant le processus de fabrication. Ceci est tout à fait normal et disparaîtra après utilisation de l'appareil.
- Placez la cuisinière sur une surface plane et plane, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas sous l'appareil, adjacent à une surface chauffée ou en boucle sur le plan de travail.

Grésillez et scellez

- Le grésillement en aluminium et la marmite (2) peuvent être utilisés directement sur une plaque de cuisson pour sceller et faire revenir la viande, les oignons et autres ingrédients.
- Retirez la casserole en aluminium de la mijoteuse et utilisez-la comme une poêle à frire sur une plaque de cuisson à gaz ou électrique. Sachez que le pot en aluminium léger peut se déplacer sur la plaque de cuisson.
- Utilisez des gants résistants à la chaleur pour stabiliser et déplacer la casserole en aluminium entre la plaque de cuisson et la mijoteuse.

Fonctionnement de la mijoteuse

1. Branchez le cordon d'alimentation sur le secteur. L'appareil émet un signal sonore et passe en mode veille.
2. En mode veille, l'afficheur et l'élément chauffant sont éteints.
3. Appuyez une fois sur l'interrupteur de commande pour passer en mode réglage.
 - L'écran affiche la durée par défaut de 04 heures.
 - L'indicateur de température élevée clignote et s'éteint. Le voyant lumineux de cuisson clignote et s'allume et s'éteint
4. Pour modifier la température de cuisson en mode réglage;
 - Appuyez sur le bouton de contrôle de la température pour passer d'une température élevée à une température basse.
 - Le réglage de la température est identifié par les voyants lumineux de température.
- Les temps de cuisson par défaut sont : élevé = 4 heures, bas et chaud = 6 heures.
5. Pour modifier le temps de cuisson en mode réglage;
 - Tournez l'interrupteur de commande pour régler le temps de cuisson entre 1 et 16 heures.

- Le temps de cuisson est indiqué sur l'afficheur
6. Une fois les réglages requis effectués, appuyez de nouveau sur l'interrupteur de commande ou attendez 5 secondes et l'appareil commencera à cuire selon les réglages par défaut. Les voyants de température et de cuisson sont allumés en permanence.
 7. Pour arrêter le cycle de cuisson à tout moment, appuyez sur l'interrupteur de commande et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. L'appareil s'éteint. Appuyez une fois sur l'interrupteur de commande pour passer en mode réglage. Remarque: la fonction chaud est destinée à garder les aliments au chaud après la cuisson. Il n'est pas prévu d'élever les aliments à une température de cuisson.

Heure de début retardée.

1. En mode veille, appuyez sur l'interrupteur de commande, puis appuyez sur la touche de fonction de retardement "D" pour régler le temps de retardement.
2. Avec l'indication de retard clignotante, l'écran affiche "0 0". Tourner l'interrupteur de commande pour régler la temporisation entre 1 et 16 heures.
3. Suivez les mêmes étapes que précédemment pour régler le temps et la température de cuisson.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation ou attendez 5 secondes pour que le délai/cycle de cuisson commence. L'indicateur de retard s'allume et l'écran affiche le décompte du temps de retard réglé avant que les réglages de cuisson souhaités ne commencent.

Fonction Reset Delay (Délai de réinitialisation)

Pour réinitialiser le temps de retard:

- Appuyer et maintenir enfoncé l'interrupteur de fonction de délai pendant 3 secondes. L'heure affichée à l'écran commence à clignoter. Tourner l'interrupteur de commande pour régler l'heure, puis appuyer sur l'interrupteur de commande pour confirmer.

Pour annuler la temporisation:

- Appuyer et maintenir enfoncé l'interrupteur de la fonction Delay pendant 3 secondes, puis régler la minuterie sur "0 0". Laisser agir 5 secondes ou appuyer à nouveau sur l'interrupteur de commande pour commencer la cuisson.

Si vous voulez réinitialiser le temps de cuisson:

- Maintenez l'interrupteur d'alimentation enfoncé pendant 3 secondes. Cela éteindra la mijoteuse et la fera redémarrer.

Attention: Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le bol après la cuisson, car il sera chaud.

Conseils généraux sur la cuisson lente

- La mijoteuse ne doit pas être utilisée pour réchauffer des aliments cuits.
- Décongelez/décongelez complètement la viande avant de l'ajouter à la mijoteuse.
- Ne remplissez pas trop la mijoteuse. Ne remplissez la mijoteuse que jusqu'aux trois quarts de sa capacité.
- N'utilisez pas la marmite et le couvercle pour conserver les aliments au réfrigérateur. Le changement rapide des températures peut endommager les pièces.

Préparation et aliments à cuisson lente appropriés:

La plupart des aliments conviennent aux méthodes de cuisson lente, mais il y a quelques directives à suivre:

- Coupez les légumes en petits morceaux réguliers, car ils prennent plus de temps à cuire que la viande. Ils doivent être sautés doucement pendant 2 à 3 minutes avant d'être cuits à feu doux.
- Assurez-vous que les légumes-racines sont toujours placés au fond de la casserole et que tous les ingrédients sont immergés dans le liquide de cuisson.
- La cuisson lente est idéale pour cuire des coupes de viande plus dures, car elle leur permet de mijoter longuement et en douceur pour qu'elles deviennent tendres et pleines de saveur.
- Nous vous recommandons de couper tout l'excès de gras de la viande avant la cuisson, car la méthode de cuisson lente ne permet pas à la graisse de s'évaporer.
- En pré-brunissant la viande et les oignons dans des pots en aluminium, on scelle tous les jus et les saveurs. Cela améliorera la saveur mais n'est pas nécessaire si le temps est limité.
- Lors de la cuisson des joints de viande, de jambon, de volaille, etc., la taille et la forme du joint sont importantes. Essayez de garder le joint dans les 2/3 inférieurs du pot et couvrez-le complètement d'eau. Si nécessaire, couper le joint en deux.
- Si vous adaptez une recette existante de la cuisine conventionnelle, vous devrez peut-être réduire la quantité de liquide utilisée. Le liquide ne s'évapore pas de la mijoteuse dans la même mesure que les poêles et les méthodes de cuisson classiques.
- Ne laissez jamais d'aliments crus à la température de la pièce dans la mijoteuse.

- Les haricots rouges non cuits doivent être trempés et bouillis pendant au moins 10 minutes pour éliminer les toxines avant de les cuire dans la mijoteuse.

Conseils pour la cuisson lente

- La mijoteuse doit être remplie aux trois quarts pour obtenir les meilleurs résultats.
- Une cuisson lente retient l'humidité. Si vous souhaitez réduire l'humidité pendant la cuisson, retirez le couvercle après la cuisson et tournez la commande à haute intensité (si elle est déjà réglée à basse intensité) et laissez mijoter pendant environ 30 à 45 minutes.
- Ne retirez pas inutilement le couvercle pendant la cuisson, car la chaleur pourrait s'échapper. Chaque fois que vous enlevez le couvercle, vous devrez ajouter 10 minutes supplémentaires au temps de cuisson.
- Lors de la cuisson des soupes, laissez un espace de 5 cm entre le dessus de la casserole et la surface de la nourriture pour permettre à celle-ci de mijoter.
- De nombreux facteurs peuvent influencer sur la rapidité de cuisson d'une recette : l'eau, la teneur en matières grasses, la température initiale et la taille de l'aliment.
- Couper les aliments en petits morceaux accélérera le processus de cuisson. Un certain nombre d'essais et d'erreurs seront nécessaires pour optimiser au maximum le potentiel de votre mijoteuse.
- La cuisson des légumes-racines prend habituellement plus de temps que celle de la viande, alors essayez de placer les légumes dans la moitié inférieure de la casserole.

Recettes

Veillez noter, les recettes suivantes ont été faits avec notre mijoteuse 6.5 litres. Si votre mijoteuse est d'une taille plus petite, il sera nécessaire d'ajuster les quantités d'ingrédients en conséquence.

Chili con Carne Végétarien

| | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 400g de Quorn haché | 2 carrés de chocolat noir |
| 2 poivrons, coupés en cubes | Cumin, coriandre and origan au goût |
| 2 boîtes des haricots rouges | Sel et poivre, au goût |
| 1 oignon, haché | Chili, au goût |
| 2 boîtes de tomates hachées | 1 gousse d'ail |

1. Poser le plat en aluminium sur une plaque chauffante. Faire dorer l'oignon, le poivron et l'ail avec une cuillère à soupe d'huile végétal.
2. Ajouter les tomates et les haricots rouges et faire cuire cinq minutes.
3. Remettre le plat dans la mijoteuse et faire mijoter sur le réglage LOW pendant six heures.
4. Dans un autre poêle faire dorer un peu le Quorn haché et l'ajouter à la mijoteuse 30 minutes avant la fin de cuisson.
5. Une fois le chili est fait, ajouter les carrés de chocolat et faire fondre en remuant le chili.

Ragout de bœuf à la bière anglaise

| | |
|---------------------------------|---|
| 500g de bœuf à braiser | 2 oignons, haché |
| 200ml de bouillon de bœuf chaud | 2 pommes de terres, coupées en cubes |
| 200ml ale (bière anglaise) | 2 cuillères à soupe de purée de tomates |
| 4 carottes, hachés | 2 cuillères à soupe de sucre brun |
| 2 cuillères à café de féculé | 1 petit verre d'eau froide |
| Sel et poivre, au goût | |

1. Couper le bœuf en cubes et enlever le gras.
2. Hacher les oignons et faire dorer dans le plat en aluminium.
3. Ajouter les autres légumes, sauf les pommes de terre, et faire dorer.
4. Ajouter le bœuf et faire légèrement dorer.
5. Mélanger le féculé avec l'eau et ajouter au plat avec tous les autres ingrédients.
6. Remettre le plat dans la mijoteuse et faire mijoter soit quatre heures sur le réglage HIGH, ou six heures sur le réglage LOW.
7. Ajouter les pommes de terre et quelques gouttes de sauce Worcestershire une heure avant le fin de cuisson.

Note: Pour plus de richesse, mélanger un cube de bouillon avec deux cuillères à soupe d'eau et ajouter au plat dix minutes avant le fin de la cuisson.

Curry au bœuf

| | |
|---|-------------------------------------|
| 1kg de bœuf à braiser | 3 feuilles de laurier |
| 2 pommes de terre, coupés en cubes | 2 oignons, coupés en cubes |
| 2 boîtes de tomates hachées | 1 poivron vert, tranché |
| 1 1/2 cuillères à soupe de poudre au cari moyennement épicé | 1 cuillère à soupe de curcuma |
| 1/2 cuillère à soupe de cannelle | 1/2 cuillère à café coriandre |
| 1/2 cuillère à café de poivre blanc | 1/2 tasse de noix de coco en poudre |
| 1/4 tasse de confiture d'abricots | |

1. Hacher l'oignon et faire dorer dans le plat en aluminium.
2. Ajouter tous les épices au plat et mélanger.
3. Ajouter le bœuf et faire dorer légèrement.
4. Ajouter les boîtes de tomates, le poivron et tous les autres ingrédients, sauf les pommes de terre.
5. Remettre le plat dans la mijoteuse et faire mijoter soit quatre heures sur le réglage HIGH, ou six heures sur le réglage LOW.
6. Ajouter les pommes de terre en cubes une heure avant le fin de la cuisson.

Nettoyage et Entretien

Avant le rangement ou le nettoyage veiller à ce que l'appareil est débranché et l'interrupteur est positionné à OFF. Veuillez s'assurer que l'appareil a complètement refroidi avant de le nettoyer.

- Toujours laver le plat en aluminium à main avec de l'eau tiède et savonneuse.
- Pour enlever les aliments collés au fond du plat en céramique, faire tremper le plat pendant toute une nuit puis rincer le jour suivant.
- On peut laver l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Ne jamais utiliser les nettoyeurs abrasif ou les tampons à récureur pour nettoyer l'appareil parce qu'ils peuvent endommager la surface.

Garantie UK & UE

Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Le reçu ou le numéro de commande est nécessaire comme preuve de paiement donc il est essentiel de les garder en lieu sûr. La garantie ne s'applique que si l'appareil est utilisé pour les fins prévue et si toutes les instructions ont été respectées. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Une utilisation abusive va invalider la garantie. On ne peut accepter les marchandises retournées que s'ils ont été emballés correctement dans l'emballage d'origine avec le reçu/numéro de commande. Ceci n'affecte pas les droits statutaires.

Les marchandises retournées devraient être nettoyées et retournées dans un état aussi proche que possible de l'état d'origine.

En cas de défaillance au cours des 12 premiers mois de la garantie fixée, nous payerons tous les frais d'envoi pour le retour. Après 12 mois le consommateur sera contraint de payer le retour de ce produit. Nous à notre tour nous payerons pour tous les frais de réparation et les frais de retour au consommateur.

Si le client souhaite retourner un produit pour un remboursement total, on a le droit de le faire sous une période de 7 jours. Veuillez visiter notre site www.andrewjamesworldwide.com pour voir notre politique de retour.

Les consommateurs sont responsable pour payer toutes taxes qui s'appliqueront sur nos produits lorsqu'ils sont expédiés hors l'UE.

TVA est appliqué sur tous nos prix.

Une fois que un produit nous a été retourné nous avons pour objectif de le réparer ou de le remplacer sous une période 30 jours après avoir reçu le produit.

La garantie ne couvre aucun défaut causé par l'utilisation abusive, les dommages, l'accumulation de calcaire, ou les réparations par un tiers. En outre l'usure normale n'est pas couverte par la garantie.

Mise au rebut du produit

Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) Déchet & Recyclage



Traitement des déchets électriques et électroniques

Déchets non ménagers. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales.

La collecte séparée des produits usages, des batteries et des emballages permet la récupération et le recyclage des matériaux. La réutilisation des matériaux aide à prévenir la pollution de l'environnement et réduit la demande de matières premières. Les autorités locales, les détaillants et les organismes de collecte peuvent prévoir une collecte séparée des produits électriques, des

Informations de contact

Adresse: 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Co. Durham, SR7 7PR, UK

Assistance Clientèle Tel: +441913778358

Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

Twitter : @AndrewJamesFr **Facebook :** Andrew James France

AJ001387 | 11/2018

www.andrewjamesworldwide.com