

# MODE D'EMPLOI POUR MIJOTEUSE

## (Ref. 48730)

Pour obtenir le meilleur de votre mijoteuse...

### Consignes de sécurité :

Ne pas immerger la base électrique de la mijoteuse dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des maniques spéciales four ou un tissu lorsque vous manipulez la mijoteuse encore chaude. Se servir des poignées pour porter la mijoteuse.

### Informations importantes

Se servir d'un appareil électrique requiert un minimum de précautions d'usage. Premièrement, cela peut blesser l'utilisateur et deuxièmement cela peut endommager l'appareil. Ces 2 indications sont indiquées de la façon suivante :

#### **ATTENTION : Danger de blessure**

IMPORTANT : Endommagement de l'appareil possible

Vous trouverez ci-dessous différentes instructions de sécurité à suivre :

### Instructions de sécurité

- Ne jamais toucher la surface extérieure de la mijoteuse durant la cuisson ou au moment de son refroidissement. Utiliser des maniques spéciales four ou un tissu lorsque vous soulevez le couvercle ou que vous manipulez la mijoteuse car de la vapeur brûlante peut s'échapper.
- Pour une protection maximale contre le feu, des chocs électriques ou blessures sur une personne, ne pas immerger le câble électrique, les prises ou la base électrique de la mijoteuse dans de l'eau ou autre liquide.
- Débrancher la mijoteuse lorsqu'elle n'est pas en service et lorsque vous souhaitez la nettoyer.
- Ne pas faire fonctionner la mijoteuse (et quelque appareil électrique que ce soit) lorsque la prise est endommagée ou après qu'elle ait mal fonctionné, ou qu'elle soit tombée ou qu'elle ait subi un dommage quel qu'il soit. Veuillez vous adresser à la station service agréée la plus proche qui possède l'outillage adapté pour réparer votre appareil.
- Ne pas mettre la mijoteuse en marche si elle est vide.
- Ne jamais cuisiner directement dans la base électrique. Utiliser la marmite en céramique.

### Rangement

- Ne pas se servir de la mijoteuse dehors.
- S'assurer que la mijoteuse est hors de portée des enfants.
- Ne pas placer la mijoteuse directement sous les placards lorsqu'elle est en marche, car elle produit beaucoup de vapeur.

### Branchement électrique

- La mijoteuse doit être branchée sur secteur sans que le câble électrique ne soit trop tendu.
- Ne pas laisser le câble électrique pendre au coin d'une table et trop près d'une source de chaleur (mijoteuse incluse).

### **Précautions pour les enfants**

- Ne jamais laisser un enfant se servir de la mijoteuse. Les enfants ne comprennent pas les dangers de l'électricité. Ne jamais laisser des enfants jouer ou utiliser cet appareil.

### **Autres précautions**

- Ne pas utiliser de pièces détachées non recommandées par Morphy Richards car cela pourrait entraîner le feu ou un choc électrique.
- Faire extrêmement attention lorsque vous manipulez la mijoteuse alors qu'elle contient de la nourriture chaude, de l'eau ou autres liquides.
- Soulevez le couvercle avec précaution et penchez-le vers vous de façon à éviter de vous brûler à la vapeur.
- Ne pas mettre quelque partie que ce soit de la mijoteuse à l'intérieur d'un micro onde ou sur une table de cuisson chaude.
- Ne pas placer la mijoteuse à côté d'une plaque à gaz allumée ou dans un four chaud.
- Ne jamais laisser la mijoteuse branchée lorsqu'elle n'est pas en service.
- Le couvercle en verre et la marmite en céramique sont fragiles. Les manipuler avec précaution.
- Laisser le couvercle et la marmite refroidir avant de les nettoyer.
- Ne pas utiliser couvercle et marmite s'ils sont fendus ou fissurés.

### **Alimentation électrique**

- Bien vérifier que les indications de tension d'alimentation figurant sur la plaque signalétique de l'appareil sont conformes à votre alimentation électrique.
- **ATTENTION : Si le cordon d'alimentation est endommagé, débranchez-le immédiatement : il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger !**
- **ATTENTION : cet appareil doit être mis à la terre.**

### **Garantie et procédure de maintenance**

Votre appareil est garanti 2 ans pièces et main d'œuvre. Si votre mijoteuse présentait un défaut au cours de la période de validité de la garantie, veuillez le retourner au revendeur agréé le plus proche ou à un Centre de Service Agréé par Glen Dimplex France. La pièce endommagée sera réparée ou selon votre choix, remplacée, sans frais d'intervention et de matériel aux conditions suivantes :

- Avoir fait fonctionner l'appareil en respectant les règles d'utilisation et d'alimentation électrique indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil ;
- La mijoteuse doit être accompagnée de ses accessoires et de sa preuve d'achat ;
- **NOTE** : la garantie est rompue au cas où la mijoteuse a fonctionné pour une utilisation commerciale
- Si des réparations ont été faites par des personnes autres que les revendeurs agréés.

### **Présentation du produit**

- 1) Couvercle en verre
- 2) Marmite en céramique
- 3) Base électrique
- 4) Programmateur de cuisson électronique
- 5) Indicateur lumineux
- 6) Interrupteur marche/arrêt
- 7) Bouton de minuterie
- 8) Ecran LCD
- 9) Bouton d'augmentation du temps de cuisson
- 10) Bouton de diminution du temps de cuisson
- 11) Poignées

## **Capacité**

La mijoteuse 6.5 L a une capacité maximum de 4.5 Litres en utilisation.

### **Première utilisation**

1. Enlever les étiquettes de l'appareil.
2. Laver marmite en céramique et couvercle en verre dans de l'eau chaude et savonneuse, rincer abondamment et sécher.

**Attention : ne pas immerger la base électrique de la mijoteuse dans de l'eau.**

**Note : lors de la première utilisation, il peut y avoir une odeur conséquente à des résidus de fabrication. Cette odeur est normale et disparaîtra après quelques utilisations.**

### **Mise en marche**

1. Placer la base électrique (3) sur une surface de travail sèche et résistante à la chaleur. Ne pas se servir de la mijoteuse par terre.
2. Mettre les ingrédients sélectionnés dans la marmite en céramique et poser la marmite sur la base électrique. Couvrir avec le couvercle. Si vous avez besoin de faire revenir de la nourriture avant de la faire mijoter, ceci doit être fait dans une poêle ou casserole à part. Ne pas utiliser la mijoteuse pour faire revenir de la nourriture.
3. Brancher la base électrique sur une prise.
4. Dès que la base est branchée, l'écran de contrôle s'allume en rouge et le temps de cuisson « 06.00 » (temps de cuisson par défaut) apparaît.
5. Si la recette prend 6 heures, appuyer simplement sur le bouton marche/arrêt (O/I) et la cuisson va commencer. L'écran de contrôle deviendra vert pour annoncer que la cuisson a commencé.
6. Durant la cuisson, l'écran de contrôle décompte minute par minute jusqu'à la fin et ensuite tient le plat au chaud. Le mot « WARM » apparaît alors sur l'écran pour indiquer la fin de cuisson et la mise du plat au chaud.
7. Bien suivre les temps recommandés sur les recettes jointes.

### **Programmer le temps de cuisson**

Si le temps de cuisson est différent de celui indiqué par défaut (06.00), il faut programmer la cuisson de la façon suivante :

1. Le temps de cuisson peut s'échelonner de 4 à 12 heures.
2. Appuyer sur le bouton de la minuterie (7) (des chiffres vont clignoter)
3. Appuyer sur le bouton « + » pour augmenter le temps de cuisson ou « - » pour le diminuer jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit indiqué.
4. Appuyer à nouveau sur le bouton de la minuterie (7) pour ajuster le temps de cuisson de la même façon que le point 3.
8. Appuyer une nouvelle fois sur le bouton de la minuterie (7) (les chiffres vont arrêter de clignoter) et appuyer sur le bouton marche/arrêt (O/I) pour démarrer la cuisson. L'écran de contrôle deviendra vert pour annoncer que la cuisson a commencé.

La mijoteuse est branchée et le temps de cuisson apparaît à l'écran

La mijoteuse est en cours de cuisson et il reste 2h30 de cuisson.

La cuisson est terminée et le plat est au chaud, prêt à être consommé.

### **Instructions à suivre pour la marmite en céramique**

- La marmite en céramique est fabriquée à base de pierre, des imperfections dues à la pierre peuvent donc se voir dessus.
- La cuisson à basse température ne produit pas beaucoup de vapeur donc il peut y avoir une petite perte de chaleur. Au cours d'une utilisation normale, il peut apparaître des petites fissures à l'extérieur de la marmite.
- Ne pas placer le couvercle et la marmite dans un four, un congélateur, un micro onde ou sur une plaque électrique ou à gaz.
- Ne pas préchauffer les ingrédients avant de les ajouter à la préparation en cours.
- Ne pas soumettre la marmite à des changements soudains de température. Ajouter de l'eau froide à une marmite brûlante pourrait la faire se fissurer.
- Ne pas immerger la marmite en céramique trop longtemps dans de l'eau pour la nettoyer.
- Ne pas mettre la mijoteuse en route s'il n'y a pas de nourriture dans la marmite en céramique.

### **Pour obtenir le meilleur de votre mijoteuse**

- La mijoteuse doit être remplie au moins à la moitié pour de meilleurs résultats.
- Le couvercle ne se scelle pas. Ne le soulevez pas sans arrêt pour voir où en est la cuisson, car la chaleur va s'échapper. A chaque fois que vous soulevez le couvercle, vous devez ajouter 10 minutes de cuisson en plus.
- Si vous cuisinez des soupes, laisser 5 cm entre le haut de la marmite et la nourriture pour permettre la cuisson.
- Beaucoup de recettes ont besoin de toute la journée pour mijoter. Si vous n'avez pas le temps de préparer les ingrédients le matin même, faites le la veille au soir et entreposez au réfrigérateur tous les ingrédients dans un saladier ou autre plat. Vous aurez juste à transférer la nourriture dans la marmite le lendemain et à additionner les liquides.
- Beaucoup de viande et légumes ont besoin d'un temps de cuisson de 4-6 heures.
- Ne pas utiliser de viande ou volaille encore congelées. Bien les décongeler avant la cuisson.
- Il y a des ingrédients qui ne sont pas recommandés pour mijoter. Les pâtes, poissons, lait et crème fraîche devront être ajoutés à la fin du temps de cuisson.
- Les légumes mettent plus longtemps à cuire que la viande, il faut donc les placer dans le bas de la marmite
- Toute nourriture doit être recouverte de liquide ou sauce. Bien les délayer si besoin est dans une casserole à part et ensuite recouvrir la nourriture de la sauce obtenue.
- Faire revenir viande et condiments (comme oignons, ail, etc.) dans une casserole à part.
- Lorsque vous cuisinez des rôtis de viande, jambon ou volaille, la taille du rôti est important. Il faut faire en sorte que le rôti ne dépasse pas les 2/3 du bas de la marmite et le recouvrir de sauce. Un rôti ne doit pas dépasser 1.5 kg. On peut le couper en deux si nécessaire.

### **Exemples de recettes**

Les recettes sont basées sur le maximum de volume accepté par la mijoteuse, soit :

6.5 Litres

Capacité totale : 4.5 Litres

(Ce qui correspond à un espace de 3 cm minimum entre le haut de la marmite et la nourriture).

## **Recettes**

### **Soupe Minestrone**

- 55 g Beurre
- 100 g Bacon coupé
- 2 Oignons finement émincés
- 2 Gousses d'ail écrasées
- 4 Branches de céleri coupées
- 4 Grosses tomates pelées et coupées
- 4 Feuilles de chou finement émincées
- 500 g Pommes de terre pelées et coupées en cube
- 2 Grosses carottes pelées et coupées en rondelles
- 4 Feuilles de chou finement émincée
- Litres de bouillon de poulet
- 3 Cuillères à café de concentré de tomate
- 3 Cuillères à café de Sauce Worcestershire
- Sel et poivre du moulin
- 2 Cuillères à café de persil finement ciselé
- 150 g Pates
- 3 Cuillères à café de parmesan râpé

Faire chauffer le beurre dans une poêle et y faire revenir le bacon et les légumes pendant une dizaine de minutes. Ensuite, les placer dans la marmite en céramique et verser le bouillon de poulet. Ajouter tous les autres ingrédients à l'exception des pâtes et du parmesan râpé. Mettre la marmite sur la base électrique, couvrir avec le couvercle et programmer un temps de cuisson d'environ 4 à 6 heures. 45 minutes avant de servir, ajouter les pâtes et le persil. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, et au moment de servir ajouter le parmesan râpé. Servir avec du pain croustillant.

### **Soupe de légumes**

- 60 g Beurre
- 2.2 kg Légumes pelés et coupés en cube : pommes de terre, oignons, carottes, célerie, poireau, tomates
- 60 g Farine
- Sel et poivre du moulin
- 2 Cuillères à café d'herbes mélangées

Faire chauffer le beurre dans une poêle et faire revenir à feu doux les légumes pelés et coupés en cube pendant une 2-3 minutes. Ajouter du bouillon chaud. Bien mélanger et monter le tout à ébullition. Goûter et assaisonner avec sel, poivre du moulin et ajouter les herbes. Transférer tous les ingrédients dans la marmite en céramique et la placer sur la base électrique. Couvrir avec le couvercle et programmer un temps de cuisson de 6 à 8 heures. Si nécessaire épaissir un peu de bouillon de légumes à part avec la farine et l'ajouter à la soupe.

### **Poulet au paprika**

- 1 Poulet cru découpé en 8 morceaux
- 60 g Beurre
- 60 g Farine
- 4 Oignons finement émincés
- 6 Carottes pelées et émincées
- 3 Cuillères à café de paprika moulu
- 3 Cuillères à café de concentré de tomates
- 1 l Bouillon de poulet
- Sel et poivre du moulin

Glen Dimplex France

Passer les morceaux de poulet dans la farine et les faire revenir dans du beurre dans une casserole à part jusqu'à ce que les morceaux soient bien dorés. Ajouter les oignons et les carottes et faire cuire encore pendant environ 10 minutes. Ajouter poivre vert, paprika, concentré de tomate et le reste de farine et bien mélanger. Rajouter le bouillon de poulet petit à petit. Amener le tout à ébullition et rajouter le sel et le poivre du moulin. Transférer tous les ingrédients dans la marmite en céramique et la placer sur la base électrique. Couvrir avec le couvercle et programmer un temps de cuisson de 4 à 7 heures.

### **Bœuf bourguignon**

1.2 kg Morceaux de bœuf coupés dans le gîte ou la macreuse  
200 g Lard fumé (ou lardons fumés)  
2 Oignons pelés et émincés  
6 Carottes pelées et coupées en rondelles  
60 g Farine  
60 g Beurre  
1 L Vin rouge (de préférence du bourgogne)  
500 g Champignons de Paris lavés et coupés en lamelles  
1 Cuillère à soupe de Cognac  
Bouquet garni

Rouler les morceaux de bœuf dans la farine. Faire chauffer le beurre et y faire revenir le bœuf, puis enlever le bœuf et faire revenir le lard coupé en morceaux (ou les lardons) ainsi que les oignons. Attendre que le tout ait pris une belle couleur dorée et flamber avec une cuillère à soupe de Cognac. Puis ajouter le litre de vin rouge et 0,5 Litre d'eau. Saler, poivrer, ajouter le bouquet garni et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Transférer tous les ingrédients dans la marmite en céramique et la placer sur la base électrique. Couvrir avec le couvercle et programmer un temps de cuisson de 4 à 6 heures. Faire suer les champignons dans une casserole à part et les ajouter à la préparation à environ 1 heure de la fin de la cuisson.

### **Cassoulet de Toulouse**

1 kg Haricots blancs  
500 g Echine de porc  
500 g Epaulé de mouton désossé  
250 g Couenne  
2 Carottes pelées et coupées en rondelles  
2 Oignons  
4 Clous de girofle  
1 Bouquet garni  
200 g Graisse d'oie  
½ Tête d'ail écrasée  
6 Tomates  
1 Litre de bouillon (tablette)  
2 Morceaux de confit d'oie  
1 Saucisson à l'ail à cuire  
500 g Saucisses de Toulouse  
Sel, poivre du moulin

Faire tremper les haricots 12h. Faire tremper l'échine et les couennes 12h. Egoutter, mettre l'échine, les couennes et les haricots dans la marmite en céramique avec les oignons piqués des clous de girofle, le bouquet garni et 50 g de graisse d'oie. Couvrir de bouillon, mettre le couvercle et programmer un temps de cuisson de 1h30.

## Glen Dimplex France

Dans une casserole à part, faire rissoler l'épaule de mouton dans 50 g de graisse d'oie, laisser presque roussir, saler, poivrer. Ajouter des oignons hachés, les gousses d'ail, les tomates pelées et épépinées. Arroser de bouillon. Transférer la préparation obtenue dans la marmite et programmer un temps de cuisson supplémentaire de 1h30.

Ensuite, ajouter le confit d'oie et le saucisson à l'ail et bien mélanger le tout, faire cuire pendant 1h00.

Faire rissoler dans une casserole à part les Saucisses de Toulouse coupées en morceaux dans 50 g de graisse d'oie jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les rajouter dans la marmite et laisser cuire encore pendant 1h30.