

RICARDO

MIJOTEUSE PROGRAMMABLE
NUMÉRIQUE

*guide d'utilisation, d'entretien,
recettes et conseils*



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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

.....

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, 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 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- ∴ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ∴ La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ∴ Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- ∴ 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 pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou un four à micro-ondes.
- ∴ Ne pas utiliser sur des nappes en plastique ou synthétique, ou sur une surface instable. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou de tout autre matériau inflammable. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil.
- ∴ Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur. A utiliser uniquement sur une table ou un comptoir.
- ∴ **ATTENTION** Risque de brûlures ! Cet appareil devient chaud lors de son utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées latérales de la mijoteuse ou le bouton supérieur qui sont froids au toucher. Utiliser des mitaines pour le four pour retirer le couvercle ou pour manipuler la cuve en céramique chaude.
- ∴ **ATTENTION** Cet appareil produit de la chaleur et laisse 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.
- ∴ Faire preuve d'une extrême précaution 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.
- ∴ Soulever et ouvrir le couvercle avec soin pour éviter les brûlures et pour permettre à la condensation chaude de s'écouler dans l'unité.
- ∴ **AVERTISSEMENT** Les aliments renversés peuvent provoquer de grave brûlures. Tenir hors de portée des enfants.

- ... La cuve en céramique a été conçue seulement pour être utilisée avec cet appareil. Elle ne devrait jamais être utilisée sur une cuisinière, un brûleur au gaz ou un élément électrique, ou dans un four chauffé. Elle 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 la cuve en céramique chaude sur une surface mouillée ou froide, elle pourrait se fissurer. Ne pas utiliser une cuve en céramique fissurée.
- ... Éviter les changements soudains de températures, comme insérer de la nourriture froide dans une cuve chaude, car la cuve pourrait se fissurer.
- ... **ATTENTION** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de décharges électriques, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans la cuve incluse.
- ... Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans l'appareil, car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou d'électrocution.
- ... Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser ou stocker dans cet appareil des accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.
- ... Pour éteindre l'appareil, appuyer et maintenir le bouton Démarrer/Pause pendant 3 secondes puis retirer le cordon de la prise de courant.
- ... Éteindre, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- ... Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, cela pourrait faire trébucher et le contenu chaud pourrait se renverser et causer des brûlures. Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ... Ne pas utiliser l'appareil si la fiche électrique ou le cordon d'alimentation sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-226-9222.
- ... Pour réduire le risque d'électrocution, ne jamais immerger la fiche électrique, le cordon d'alimentation et la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ... 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.
- ... Ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec les mains mouillées.
- ... Utiliser la fiche fournie avec l'appareil uniquement.
- ... Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence. Ne jamais utiliser de prise sous le comptoir.
- ... Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120V AC.
- ... Ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Toujours éteindre l'appareil en pressant sur le bouton et le débrancher après l'utilisation et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche seulement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- ... Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un dispositif programmable ou une minuterie externe.

::: Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, entraînant un risque d'électrocution.

ENTRETIEN DE LA CUVE EN CÉRAMIQUE

.....

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 MITAINES 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 faire du maïs soufflé, pour faire caraméliser du sucre ou pour faire des bonbons.

::: Ne placer aucun des matériaux suivants à l'intérieur de l'appareil : papier, carton et plastique.

::: 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.

ENTRETIEN 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 MITAINES 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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NOTE 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. Ne pas tenter d'altérer la fiche de quelque manière que ce soit.

NOTES SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

.....

L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque d'emmêlement et 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 résistant à la chaleur 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 est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur circuit séparé des autres appareils.

DONNÉES TECHNIQUES

.....

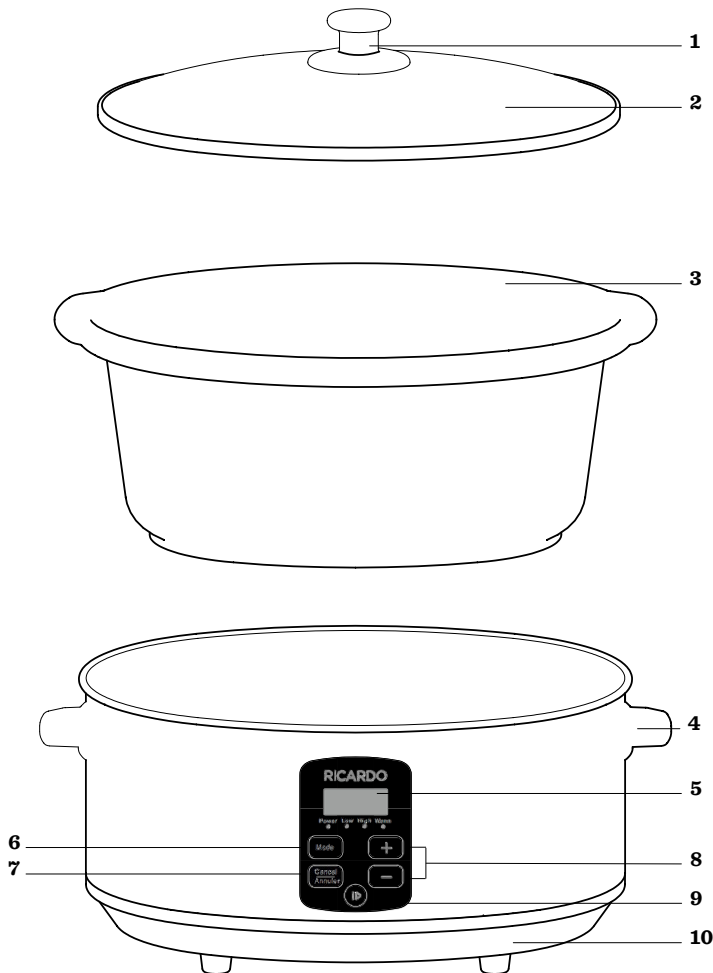
Tension 120 V/ Fréquence 60 Hz/ Puissance 320 W

IDENTIFICATION DES PIÈCES

.....

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Bouton du couvercle | 6. Bouton Mode |
| 2. Couvercle en verre trempé | 7. Bouton Annuler |
| 3. Cuve en céramique | 8. Boutons +/- de la minuterie |
| 4. Poignées de la mijoteuse | 9. Bouton Démarrer/Pause |
| 5. Écran d'affichage de la minuterie | 10. Base de l'appareil |



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

.....

- 1- Lire toutes les instructions et les consignes de sécurité.
- 2- Retirer l'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.
- 3- Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun danger pour les enfants.
- 4- Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.
- 5- Laver à l'eau tiède légèrement savonneuse la cuve en céramique et le couvercle en verre. Rincer et sécher complètement.
- 6- Nettoyer la base de l'appareil avec un chiffon doux et humide. NE JAMAIS IMMERGER la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans n'importe quel autre liquide.

NOTE : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.

- 7- 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 mettre le couvercle. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale 120V AC. Appuyer sur le bouton Mode jusqu'à ce que le réglage de la température Haut (*High*) soit activé. Appuyer sur le bouton "+" ou "-" jusqu'à ce que « 0:30 » apparaisse sur l'écran d'affichage. Appuyer sur le bouton Démarrer/Pause, la mijoteuse va commencer à chauffer. Après 30 minutes, la mijoteuse basculera automatiquement en mode Réchaud (*Warm*) pour 12 heures. Appuyer sur le bouton Annuler à n'importe quel moment pour annuler la fonction Réchaud (*Warm*). Éteindre l'appareil en maintenant appuyé le bouton Démarrer/Pause pendant 3 secondes. Laisser l'appareil refroidir. Mettre des mitaines pour le four, retirer avec précaution la cuve et se débarrasser de l'eau. Rincer la cuve et la sécher complètement.

UTILISATION DE LA MIJOTEUSE

.....

Lors de la première utilisation, il se peut que de la fumée ou une odeur légère se dégage de l'appareil. Ceci est normal et se dissipera rapidement. Ceci ne se répètera pas après avoir utilisé l'appareil à quelques reprises.

- 1- Toujours installer l'appareil sur une surface plane, à niveau, sèche, stable et résistante à la chaleur.
- 2- Préparer les ingrédients de la recette conformément aux instructions.
- 3- Placer la cuve en céramique dans la mijoteuse.
- 4- Ajouter la nourriture dans la cuve en céramique et placer le couvercle en verre trempé sur la cuve.
- 5- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale 120V AC, la mijoteuse va s'allumer et un signal sonore se fera entendre.
- 6- En suivant les instructions de la recette, appuyer sur le bouton Mode jusqu'à ce que le mode de réglage Haut (*High*) ou Bas (*Low*) soit sélectionné.

NOTE : Utiliser la fonction Réchaud (*Warm*) pour conserver au chaud la nourriture cuite.

7- Appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson par tranche de 30 minutes. Une pression continue sur le bouton fera défiler la température plus rapidement.

NOTE :

::: Le temps de cuisson peut être ajusté de 30 minutes à 12 heures (0:30 – 12:00).

::: Si le mode de cuisson sélectionné est Bas (*Low*) ou Haut (*High*) et que le temps de cuisson n'a pas été entré, la mijoteuse fonctionnera par défaut pour une durée de 8 heures (08:00) pour le mode de cuisson Bas (*Low*) et 4 heures (4:00) pour Haut (*High*).

::: Appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson à n'importe quel moment pendant que la mijoteuse est en marche.

8- Une fois le temps de cuisson programmé, appuyer sur le bouton Démarrer/Pause. Un signal sonore se fera entendre indiquant que la cuisson a démarré. La minuterie commencera automatiquement à décompter les minutes.

NOTE :

::: En tout temps lors de l'utilisation, appuyer sur le bouton Démarrer/Pause pour mettre l'appareil en pause. La minuterie clignotera, indiquant que la cuisson est arrêtée et que l'appareil ne chauffe plus. Ne pas suspendre la cuisson plus de 5 minutes pour éviter de refroidir l'appareil. Appuyer à nouveau sur le bouton Démarrer/Pause pour redémarrer la cuisson et permettre au compte à rebours de la minuterie de continuer.

::: Appuyer sur le bouton Annuler à n'importe quel moment pour annuler l'opération en cours.

9- Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra 5 signaux sonores et basculera automatiquement en mode Réchaud (*Warm*) pour une durée maximale de 12 heures.

NOTE :

::: Pour sélectionner manuellement le mode Réchaud (*Warm*), appuyer sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'indicateur lumineux sous *Warm* soit allumé. La mijoteuse conservera le plat au chaud par défaut durant 12 heures (12:00), mais il est également possible de réduire cette durée.

::: Lorsque le mode Réchaud (*Warm*) est enclenché, le temps de la minuterie s'écoule de manière ascendante, c'est-à-dire de "0:00" à "12:00".

10-Utiliser des gants pour le four et retirer avec précaution le couvercle en verre en le soulevant dans la direction opposée à soi.

11- Attendre quelques secondes afin que la vapeur puisse s'échapper. Vérifier et tester la nourriture en ajustant les assaisonnements au besoin. Lorsque les aliments sont prêts, vider le contenu de la cuve à l'aide d'outils non abrasifs résistants à la chaleur. La cuve en céramique peut servir de plat de service. Utiliser des mitaines pour le four pour retirer la cuve de la mijoteuse et placer un sous-plat résistant à la chaleur entre la cuve et la table.

12-Pour éteindre l'appareil, maintenir appuyé le bouton Démarrer/Pause pendant 3 secondes. Débrancher l'appareil de la prise électrique murale lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSEILS PRATIQUES

.....

- ::: Les coupes de viandes moins tendres et de moindre qualité sont meilleures pour la cuisson lente que les viandes maigres, plus dispendieuses.
- ::: 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.
- ::: 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.
- ::: Lorsque la cuisson est en mode Haut (*High*), 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.

TABLEAU DE CUISSON

NOURRITURE	POIDS	DURÉE (BAS)	DURÉE (HAUT)
Rôti de palette de boeuf	1,4 kg (3 lb)	3 à 4 heures	1 ½ 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	1 ½ 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	1 ½ 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 : 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.

NETTOYAGE

IMPORTANT : Toujours débrancher l'appareil et laisser toutes les pièces refroidir complètement avant le nettoyage.

- ⋮ NE JAMAIS IMMERGER la base de l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- ⋮ Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- ⋮ Laver la cuve en céramique et le couvercle dans l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et sécher.
- ⋮ 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.
- ⋮ 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.
- ⋮ 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.

::: Essuyer les surfaces intérieures et extérieures de la mijoteuse avec un chiffon doux humide ou une éponge.

NOTE : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible de rayer la surface.

RANGEMENT

.....

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre. 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, ceci pourrait mettre de la pression à l'endroit où le cordon est fixé à l'appareil et il pourrait s'effiler ou se briser. Le laisser enroulé de façon lâche.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

.....

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts 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, 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**. Les taches, la décoloration et les égratignures mineures à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil sont normales, n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

Pour toutes questions concernant l'utilisation de ce produit, veuillez contacter notre service à la clientèle :

::: par courriel : accessoirescuisine@ricardocuisine.com

::: par téléphone : 1-866-226-9222



Effiloché de porc barbecue à la mijoteuse (*pulled pork*)

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 8 heures

RENDEMENT 8

sauce barbecue (voir note)

- 250 ml (1 tasse) de ketchup
- 125 ml (½ tasse) de vinaigre de cidre
- 125 ml (½ tasse) de gelée de pommes
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 30 ml (2 c. à soupe) de mélasse
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce Worcestershire
- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre de chili
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre d'oignon
- 5 ml (1 c. à thé) de Tabasco
- 2,5 ml (½ c. à thé) de poudre d'ail

rôti

- 1 rôti d'épaule de porc d'environ 1,8 kg (4 lb),
(ou 1 rôti d'épaule de 1,6 kg (3 1/2 lb) désossé et sans couenne)
Sel et poivre

sauce barbecue

- 1 Dans la mijoteuse, mélanger tous les ingrédients.

rôti

- 2 Ajouter la viande et bien l'enrober de la sauce. Saler et poivrer.
- 3 Couvrir et cuire à basse température (*Low*) 8 heures.
- 4 Retirer la viande de la mijoteuse. À l'aide d'une fourchette, effiloche la viande et la réserver dans un bol.
- 5 Entre-temps, dans une petite casserole, faire réduire la sauce de moitié puis l'ajouter à la viande. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.
- 6 Servir en burgers.

| NOTE | Pour simplifier cette recette, remplacez la sauce par un pot de 648 ml de sauce à cuisson effiloché BBQ RICARDO.

Boeuf braisé à l'italienne

PRÉPARATION 25 minutes

CUISISON 8 heures

RENDEMENT 4 à 6 portions

1,4 kg (3 lb) de palette de boeuf avec os, dégraissée
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
5 ml (1 c. à thé) de fécule de maïs
500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet
3 échalotes françaises, hachées
3 gousses d'ail, pelées et coupées en deux
3 tomates, coupées en dés
30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomates
16 pommes de terre grelots
12 carottes nantaises, pelées
1 branche de thym frais
1 branche de romarin frais
Sel et poivre



- 1** Déposer les pommes de terre et les carottes dans le fond de la mijoteuse.
- 2** Dans un bol, délayer la fécule dans le bouillon de poulet. Réserver.
- 3** Dans une grande poêle, dorer les cubes de viande dans l'huile. Saler et poivrer. Déposer dans la mijoteuse.
- 4** Dans la même poêle, dorer les oignons et l'ail. Ajouter de l'huile au besoin.
- 5** Ajouter la pâte de tomates et poursuivre la cuisson environ 3 minutes.
- 6** Verser dans la mijoteuse. Ajouter le bouillon, les tomates, le thym et le romarin.
- 7** Couvrir et cuire à basse température (*Low*) 8 heures ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette.
- 8** Retirer le thym et le romarin.
- 9** Rectifier l'assaisonnement.



Cari de lentilles et de courge

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 6 heures

RENDEMENT 6 à 8 portions

- 750 ml (3 tasses) de bouillon de légumes
- 1 boîte de 398 ml (14 oz) de tomates en dés
- 1 boîte de 398 ml (14 oz) de lait de coco
- 200 g (1 tasse) de lentilles vertes sèches, rincées et égouttées
- 95 g (½ tasse) de lentilles rouges sèches, rincées et égouttées
- 280 g (2 tasses) de courge Butternut, pelée, épépinée et coupée en dés
- 1 oignon, haché
- 1 piment jalapeño, épépiné et haché
- 5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement au chili
- 1 ml (¼ c. à thé) de cumin moulu
- 1 ml (¼ c. à thé) de coriandre moulue
- 1 ml (¼ c. à thé) de curcuma moulu
- Sel et poivre

1 Dans la mijoteuse, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer. Couvrir et cuire à basse température (Low) 6 heures. On peut maintenir à réchaud (*Warm*) jusqu'à 8 heures.

2 Servir avec du pain naan.

Trempette chaude aux artichauts à la mijoteuse

PRÉPARATION 20 minutes

CUISON 2 heures

RENDEMENT 8 à 12 portions

- 2** paquets de 250 g (8 oz) de fromage à la crème, coupé en cubes
- 125 ml** (½ tasse) de mayonnaise
- 60 ml** (¼ tasse) d'eau
- 2 pots** 170 ml (6 oz) d'artichauts dans l'huile, égouttés et hachés
- 2** oignons verts, hachés finement
- 30 g** (1 tasse) d'épinards frais, hachés finement
- 200 g** (2 tasses) de fromage mozzarella râpé
- 1** piment jalapeño, épépiné et haché finement
- Sel et poivre**

1 Dans une mijoteuse, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer.

2 Couvrir et cuire à basse température (*Low*) 2 heures. Au moment de servir, mélanger et rectifier l'assaisonnement.

3 Servir avec des croustilles, des croûtons ou des crudités. On peut maintenir à réchaud (*Warm*) jusqu'à 6 heures.





Pouding chômeur à l'érable à la mijoteuse

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 2 heures

RENDEMENT 8

- 1 boîte de 540 ml (19oz) de sirop d'érable
- 500 ml (2 tasses) de crème 35%
- 225 g (1 ½ tasse) de farine tout usage non blanchie
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 ml (¼ c. à thé) de sel
- 115 g (½ tasse) de beurre non salé, ramolli
- 160 g (¾ tasse) de sucre
- 2 œufs
- 180 ml (¾ tasse) de lait
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

- 1** Dans une casserole, porter à ébullition le sirop d'érable et la crème. Verser dans la mijoteuse.
- 2** Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
- 3** Dans un autre bol, crémier le beurre avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait et la vanille. À l'aide d'une cuillère à crème glacée ou d'une grosse cuillère, répartir la pâte sur le sirop chaud.
- 4** Placer deux épaisseurs de papier absorbant au-dessus du récipient de la mijoteuse sans toucher la pâte et y déposer le couvercle pour le tenir en place. Cette étape empêche que de l'eau se dépose à la surface du gâteau. Cuire à température élevée (*High*) 2 heures.
- 5** Servir tiède ou froid.

