

Russell Hobbs®

INSTRUCTIONS AND WARRANTY



**MODEL NO. RHSS67
6L DIGITAL SLOW COOKER**

Congratulations on purchasing our Russell Hobbs 6L Digital Slow Cooker. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using this appliance for the first time, please read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

FEATURES OF THE RUSSELL HOBBS 6L DIGITAL SLOW COOKER

- 6L family-sized oval pot design
- 4 settings: Off, Low, High and Warm
- Enjoy home-cooked meals even with a busy lifestyle
- Gentle cooking action retains more nutrients and flavours
- Easily tenderize cheaper, tougher cuts of meat
- Perfect for soups, casseroles, stews, roasts, curries, rice, desserts and more
- Can be used for lower calorie meals which use less salt and oil as well as tenderize leaner meats
- Modern brushed stainless steel housing and stylish handles
- Removable ceramic dish for serving at the table
- Dishwasher safe ceramic pot and glass lid
- Clear glass lid for easy viewing
- Non-slip rubber feet
- Automatic keep warm function for prepare and go
- Digital LED display with fully adjustable timer
- Includes recipes
- 260W

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

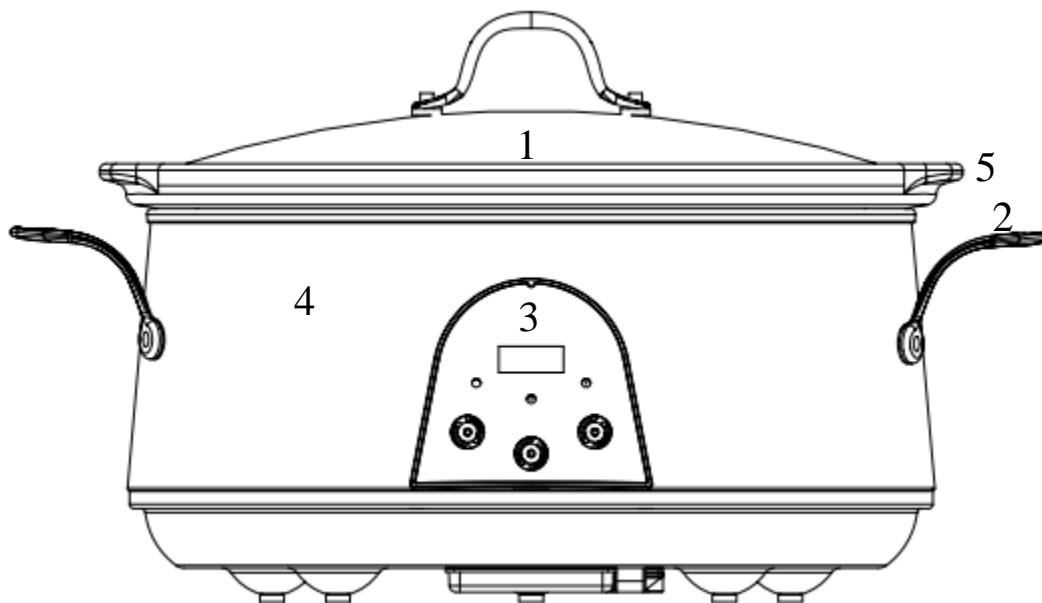
1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.

4. The appliance is intended for household use only. Commercial use invalids the warranty and the supplier can not be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
5. Avoid any contact with moving parts.
6. Close supervision is required when any appliance is used near or by children or invalids.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.
9. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent
10. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the base, plug or the power cord to water or any other liquid.
11. Never immerse the full unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
12. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance from the mains. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
13. The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
14. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
15. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
16. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
17. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
18. Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.

19. This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
20. DO NOT carry the appliance by the power cord.
21. Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.
22. Always operate the appliance on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
23. Don't use the slow cooker to re-heat food that has already been cooked.
24. Dried beans (e.g. red kidney beans) must be boiled for at least 10 minutes before being added to the slow cooker. They're poisonous if eaten raw or undercooked.
25. Don't touch hot surfaces (including the outside of the slow cooker). Use the handles and lid knob, and wear oven gloves.
26. Keep clear of steam issuing from the vent in the lid, and the edge of the lid.
27. Don't touch internal surfaces till the slow cooker has cooled down fully.
28. Sit the slow cooker on a stable, level, heat-resistant surface.
29. Leave a clear space of at least 5cm (2 inches) all round it.
30. Ensure that the switch is in the "Off" position after each use.
31. Unplug the slow cooker when not in use, before moving, or cleaning. Let it cool down fully before cleaning or storing away.
32. Don't try to cook in the slow cooker without using the cook pot.
33. Don't cover the slow cooker or put anything on top of it while in use.
34. Don't use the slow cooker near or below curtains or other combustible materials.
35. Don't put a hot cook pot on a cold surface, or in cold water, as it may crack.
36. Don't put cold water into a hot cookpot, or hot water into a cold cookpot, as it may crack.
37. Don't use the cook pot with any appliance (cooker, hob, oven, microwave oven, etc. other than the slow cooker.
38. Don't use the slow cooker for any purpose other than that described in these instructions.
39. Don't connect this slow cooker to an external timer or remote control system.
40. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
41. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorised service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned precautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.

PARTS DIAGRAM

1. Glass lid
2. Side handle
3. Control panel
4. Body
5. Ceramic pot



OPERATING INSTRUCTIONS

The benefits of slow cooking

Health - The gentle cooking action reduces damage to vitamins and retains more of the nutrients and flavours.

Economy - Long, slow cooking can tenderise the cheaper, tougher cuts of meat, and uses about a quarter of the power of the small ring on the average hob.

Convenience - Prepare the ingredients the night before, put them in the slow cooker in the morning, before you leave for work, and have a delicious meal waiting for you when you get home.

Before first use:

1. Unpack and remove all parts and packaging material from the carton
2. DO NOT plug the power cord into outlet before reading these instructions.
3. Wash the casserole and lid in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly
4. Place the slow cooker on a level, dry surface. Place casserole in base and add 2 cups (500ml) of water
5. Cover with lid and plug cord into wall outlet, follow the instructions in the “How to use the slow cooker” section and allow the unit to cook on high for 30 minutes
6. Once the time has elapsed, unplug the slow cooker and allow it to cool, remove the casserole and discard water.
7. Rinse casserole and lid. Dry thoroughly and place back in the base.

NOTE: DO NOT use harsh detergents or abrasive cleansers on any parts of the appliance. DO NOT immerse the base or power cord and plug in water or any other liquid.

How to use the ceramic casserole

To prevent damage to the casserole:

1. Always handle with care as all ceramic is breakable
2. Always use potholders when handling hot containers
3. DO NOT place hot ceramic casserole dish on counter, rather use heat resistant trivet if possible
4. DO NOT place hot ceramic casserole or lid in a sink or on cold wet surfaces
5. DO NOT use the ceramic casserole to pop corn, caramelize or make candy
6. DO NOT use abrasive cleansers or scouring pads or any object that could scratch the casserole or lid
7. DO NOT repair or use if any parts is chipped, cracked or broken
8. The ceramic casserole may be used in a conventional, convection, or microwave oven. Never use the glass lid in any type of oven, both the glass lid and ceramic casserole can be cleaned in a dishwasher and also be used to store food in the refrigerator or freezer.
9. Use only wooden or plastic utensils, metal utensils can scratch or mark the ceramic.
10. Do not allow the ceramic casserole to stand in water for an extended period of time, heating the casserole after soaking may cause the surface to craze or crack, if scouring is required use only plastic or non pads with non-abrasive cleansers.
11. NEVER subject the casserole to sudden temperature changes such as moving it from the refrigerator directly into the oven or immersing it in water when it is hot

12. NEVER add cold water to a hot ceramic casserole
13. NEVER place the casserole in contact with direct intense heat such as on a range burner or under a broiler element.
14. NEVER heat the casserole when it is empty.

Preparation

1. Decide when you want to eat and when you want to start cooking.
2. If you want to eat at 6 p.m., and you need to start cooking at 8 a.m., find a recipe that takes 8-10 hours. If you're slow cooking at low power, an extra hour or so at the end of the cooking time doesn't make much difference, as long as there's sufficient cooking liquid to prevent the food drying out.
3. Prepare the food in accordance with the recipe.
4. Sit the slow cooker on a stable, level, heat-resistant surface.
5. Plug the slow cooker into a wall socket (switch the socket on, if it's switchable).
6. Press the temperature button to select High, Low or Warm, (Press once for low, twice for High, and 3 times for Warm). The default setting of 6 hours (6:00) will be shown in the digital display if you have selected low, high or warm. After 3 seconds, the indicator light will illuminate beside low, high or warm, depending on your selected setting.
7. Set the required amount of time by pressing the time button, each time you press the time button, the time will increase by 30 minutes, to a maximum of 10 hours. If you don't press the time button for 3 seconds, the cooking time will be the time showing on the display window. NOTE: if you would prefer less cooking time than the default setting of 6 hours, continue to press the cook time button past 10 hours and the cook time will display at 30 minutes. Press the button to increase the time by 30 minute increment.
8. Once the cooking time is finished, the unit will switch to stand time mode for 10 minutes. The digital display will countdown the 10 minute stand time and will automatically switch to warm.
9. Once the 10 hours has elapsed, the slow cooker will automatically switch off.

Serving

10. Using oven gloves, remove the lid, and set it on a heatproof surface.
11. It's best to ladle the food from the slow cooker into serving dishes or plates.
12. Don't carry the slow cooker; the trailing cable may catch on something.
13. You may use oven gloves to lift the cook pot, complete with the lid, but take care – it could weigh as much as 7kg (15lb).

14. Cleaning can be made much easier if you remove all the cooked food from the cook pot as soon as it's cooked, then fill the cook pot with warm water.

Gravy/ Sauce

Slow cooking retains more of the juices than normal cooking. This tends to increase the volume of cooking liquid, and thin the sauce or gravy. To allow for this, sauces should initially be thicker than normal. Anything to be sautéed could be tossed in seasoned flour beforehand, to thicken the gravy/sauce.

CLEANING AND MAINTENANCE

- This appliance is for household use only and is not user-serviceable.
- Do not open or change any parts by yourself. Please refer to a qualified electrical service department or return to the supplier if servicing is necessary.
- Unplug the slow cooker from the wall socket (switch the socket off first, if it's switchable).
- Using oven gloves remove the lid and the casserole and put them on a heatproof surface.
- If you don't intend to wash up right away, fill the casserole with warm water, otherwise residual heat may bake food debris on to the cook pot, making its eventual removal more difficult.
- Don't soak the exterior of the casserole in water. The base is porous and may soak up water which may then cause it to crack when heated.
- Wash the lid and cook pot in hot soapy water, using a cloth or sponge, then rinse and dry thoroughly. Don't use scouring pads.
- Do not use bleach or other abrasive substance or solvents to clean your appliance as it can be damaging to the finish.
- To remove stubborn spots/marks, wipe the surfaces with a cloth slightly dampened in soapy water or mild non-abrasive cleaner. Rinse and dry with a clean, dry, soft cloth.
- Dry these surfaces thoroughly before re-using the slow cooker or storing it away.
- After some time in use, the glaze on the casserole may develop "crazing", a network of small cracks. This marking is superficial, and should not be a cause for concern.
- You may wash the cook pot and lid in a dishwasher, but the harsh environment inside the dishwasher may affect the surface finishes. Any damage should be cosmetic, and should not affect the functionality of the cooker.
- Don't immerse the body of the slow cooker in water or any other liquid.
- Don't put the body of the slow cooker in a dishwasher.

- Don't use harsh or abrasive cleaners.

STORING THE APPLIANCE

- Unplug the unit from the wall outlet and clean all the parts as instructed above. Ensure that all parts are dry before storing.
- Store the appliance in its box or in a clean, dry place.
- Never store the appliance while it is still wet or dirty.
- Never wrap the power cord around the appliance.

SERVICING THE APPLIANCE

There are no user serviceable parts in this appliance. If the unit is not operating correctly, please check the following:

- You have followed the instructions correctly
- That the unit has been wired correctly and that the wall socket is switched on.
- That the mains power supply is ON.
- That the plug is firmly in the mains socket.

If the appliance still does not work after checking the above:

- Consult the retailer for possible repair or replacement. If the retailer fails to resolve the problem and you need to return the appliance, make sure that:

- The unit is packed carefully back into its original packaging.
- Proof of purchase is attached.
- A reason is provided for why it is being returned.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent, in order to avoid any hazard. If service becomes necessary within the warranty period, the appliance should be returned to an approved Tedalex Trading (Pty) Ltd service centre. Servicing outside the warranty period is still available, but will, however, be chargeable.

INTRODUCTION TO COOKING IN A SLOW COOKER

Due to the unique "wrap-around side" heating element, low cooking temperatures and long cooking times, slow cooking cannot be compared to oven or frying pan cooking. Slow cooking is cooking at a

very low temperature, just below boiling point. Since liquids do not boil there is little, if any steam and no evaporation, foods do not stick and virtually no stirring is required. Slow cooking also allows you to select cheaper cuts of meat, which still retain both their flavour and nutrition.

- On Low, the Slow Cooker can operate all day and night if required.
- When set to High, it is very much like a covered pot on the stove. Foods will cook in half the time required for Low.
- When set to Auto, the Slow Cooker will cook on High until the food reaches a pre-set temperature, then switches to Low and maintains a constant slow cooking temperature. “Auto” is the ideal setting for someone leaving the house for the whole day as most food will cook for 8 – 9 hours and be ready to serve when they return.

Preparing in Advance

Prepare a recipe in advance the night before in the removable ceramic bowl and store it, covered in the refrigerator. When you are ready to cook, transfer the ceramic bowl to the Slow Cooker.

Important: The cooking vessel within the Slow Cooker is ceramic, and as with any fine ceramic, it will not withstand the shock of sudden temperature changes. **Do not** place any frozen or very cold foods, or store in the refrigerator if the ceramic bowl has been pre-heated or hot to the touch. The ceramic bowl is not suitable for storing foods in the freezer.

Cutting Vegetables

An unusual characteristic of slow cooking is that most vegetables – depending on their age – generally cook slower than most meats. Most vegetables should be cut into small pieces, or at least quartered and placed near the sides, or close to the bottom of the Slow Cooker. Carrots should be peeled and placed where they will be completely covered with liquid.

Spicing your Cooking

Meats will pick up flavours from the vegetables they are cooked with. This might give you more flavour than you are used to. You can reduce quantities of vegetables, such as onions and carrots, if desired, to suit your personal taste. The same applies to fresh spices; a little goes a long way in the slow

cooker. Meats, especially cubed for a stew, if not browned first, should be cleaned and carefully wiped to remove particles normally disposed of during browning to ensure the best flavour, before cooking.

Cooking Times

Altitude, high humidity and slight fluctuations in power can slightly alter cooking times in a Slow Cooker. Allow plenty of time – it is almost impossible to overcook. It is seldom necessary to stir while cooking on Low setting. When cooking on High setting, occasional stirring may be necessary and will improve the distribution of flavours throughout the food.

Additional liquid may also be required, as food will boil in setting High. Make sure the Slow Cooker has not been pre-heated. Most recipes including the recipes in this instruction manual require cooking times of 8 to 10 hours. From experience, you will learn whether to use the shorter or longer times given in the recipes. If foods are cooked more than you desire, or end up with too much liquid, it is probably due to not trimming excess fat from meats or adding too much liquid as the liquid content of meats and vegetables will vary. Any excess liquid can be reduced by removing the cover and switching the Slow Cooker to High for approximately 45 minutes.

Hints for Using Standard Recipes in your Slow Cooker

Using the following hints, you can prepare and cook your favourite recipes in the Slow Cooker:-

- If using fresh milk or yoghurt only add to the Slow Cooker during the last 2 hours of cooking. Evaporated milk may be added at the start of cooking.
- Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods.
- Wine can add flavour and tenderness to meat. Substitute part wine for water for richer flavour.
- Whole leaf herbs are best for prolonged cooking in your Slow Cooker, but decrease the quantity in the standard recipe by a quarter.
- Very little moisture boils away in the Slow Cooker, so in most cases the liquid quantity in the standard recipes can be halved. If you find you have too much liquid, remove the cover and switch the Slow cooker to setting 2 (High) for 30-45 minutes to reduce.
- Cooking times for conventional recipes have to be considerably increased when cooking in a Slow Cooker.
For example, food that will cook in 30 minutes conventionally, will take 4 – 5 hours slow cooking on Low.
Recipes calling for 1 hour will take 6 – 8 hours on Low in the Slow Cooker.

Food that will cook for 1 – 3 hours, conventionally, will take 8 – 12 hours on 1 Low.

- Without browning, some meat and poultry may come out bland and appearance will be unappetizing when cooked in the Slow Cooker.

A FEW RECIPES TO START YOU OFF

- The recommended cooking times and temperature setting are given after the title of each recipe.
- If food is cooked for more than an hour or so over the cooking times, you may find that flavour and quality start to fall away. However, if these times are not to your taste, feel free to experiment.
- The metric and imperial measures given in these recipes are not exact equivalents.
- Use either metric or imperial, don't mix the two.
- Use these recipes initially to familiarise yourself with the capabilities of your slow cooker. Then use them as a guide, vary the ingredients, vary the quantities, and taste the results. Keep notes, write down what changes you make, and you'll build up a range of recipes which suit your taste. Keep notes of the not so successful ones as well, so you know what not to do next time.
- To adapt your own recipes for the slow cooker, we suggest you find a recipe in this booklet which uses similar ingredients, and use that as a guide for timing and liquid quantity, along with the food preparation guidelines given earlier.
- Be careful with quantities. After all the ingredients are put into the cook pot, it shouldn't be more than three quarters full, to allow for expansion. If you overfill, it may spit hot water, and it may overflow during use.
- Use the web as another excellent resource for delicious recipes. People around the world have shared traditional recipes, family recipes and have even added their own spin to dishes which might make for a truly delicious meal. Have a look at recipe websites, cooking blogs and other... you'll be surprised at what you can find.

FRENCH ONION SOUP

Serves 6-8

7 cups beef stock

3 cups onions, thinly sliced

¼ cup butter

1 ½ teaspoons salt

1 tablespoon sugar

2 tablespoons flour

¼ cup dry vermouth or brandy

Pour stock (or water and beef boullion cubes) into the Slow Cooker, cover and set to High. Cook onions slowly in butter in a pan. Cover and allow to cook for about 15 minutes. Uncover and add salt, sugar and flour. Stir well. Add to the stock in the Slow Cooker. Cover and cook on Low for 6 – 8 hours, or 2 High for 3 hours or AUTO for 4 – 5 hours. Add vermouth or brandy, stir and serve. Top each serving with grated Parmesan cheese.

MINISTRONE SOUP

Serves 6

6-8 cups water

1.5kg shin of beef, cut into 5cm slices

1 medium onion, diced

2 carrots, diced

2 stalks celery, sliced

1 cup leeks, diced (optional)

1 cup canned tomatoes (drained)

1 small package frozen vegetables

2 tablespoons salt

1 tablespoon dried basil

1 clove garlic, minced

½ cup vermicelli

1-teaspoon oregano

Prepare the stock a day in advance; place water, beef shank and bones in the Slow Cooker, cover and cook overnight (8-12 hours) on Low.

Next day, remove the meat and bones from the liquid.

Cool. Scoop marrow from the bones and return it with the lean meat to the stock.
(This can be done in advance and refrigerated). Add all remaining ingredients to 6 cups of stock in the Slow Cooker. Cover and cook on Low for 6 – 8 hours or High for 4 hours, or AUTO for 5 – 6 hours. Ladle into bowls and sprinkle with grated Parmesan cheese. Serve with crusty bread.

CHILLI CON CARNE

Serve 6

500gms dry red kidney beans
500gms steak cut in thin strips
2 tablespoons flour
1-teaspoon chilli powder
2-teaspoons salt
1 large onion, chopped
1 cup canned tomatoes
2 cups water
2 cloves garlic

Wash the beans well. Dust the beef with the flour, salt and chilli powder. Place all ingredients into the Slow Cooker and stir well. Cover and cook on AUTO for 8 – 9 hours.

TARRAGON CHICKEN

Serves 4

1 ½ - 1 ¾ kg Roasting chicken
60gms. Butter
1 strip orange rind
1 teaspoon dried tarragon
½ clove garlic, crushed

Salt and pepper to taste

Chicken stock cube

½ cup hot water

½ cup cream

Tie the chicken's legs together. Mix together half the butter, the chopped tarragon and the crushed garlic. Season with salt and pepper and place inside the bird with the orange rind. Spread the breast thickly with the remaining butter. Place the chicken in the Slow Cooker. Dissolve chicken stock cube in hot water. Pour stock around the chicken, cover and cook on Low for 6 – 8 hours or High for 4 – 6 hours or AUTO for 5 – 7 hours.

Remove the chicken from the Slow Cooker, take off the trussing string and keep the chicken hot.

Spoon off the fat, add the cream and heat on High for 10 minutes to make the gravy. Stir and season to taste then strain into a gravy boat. Serve chicken garnished with parsley and accompanied with the gravy served on a bed of cooked noodles or rice. A can of baby potatoes, drained may be added during the last hour of cooking.

BEEF POT ROAST

Serves 4

1 ½ - 2 kgs Chuck, topside or rump roast

1 clove garlic, crushed

Salt and pepper to taste

1 carrot, chopped

1 stalk celery, chopped

1 small onion, stuck with 3 cloves

¾ cup sour cream mixed with 3 tablespoons flour

1 cup red wine

Rub beef roast with garlic and season with salt and pepper. Place roast in the Slow Cooker and add all the remaining ingredients. Cover and cook on Low for 10 – 12 hours. Excellent served with hot buttered noodles.

CORNED BEEF

Serves 4

3 carrots cut into small chunks

1 ½ - 2kg Silverside

2 – 3 medium onions, quartered

1 – 2 cups water

Place all ingredients into the Slow Cooker in the order listed. Cover and cook on Low for 12 – 14 hours, or High for 7 – 10 hours or AUTO for 10 – 12 hours. Serve hot with plain boiled potatoes and cabbage wedges.

BRAISED BEEF IN RED WINE

Serves 4

1 ½ kg Blade or chuck steak, cut thick

½ cup seasoned flour

90gms Butter

½ cup onions, finely chopped

½ cup leeks, finely chopped

½ cup carrots, finely chopped

1-teaspoon salt

1 clove garlic, crushed

1-tablespoon parsley chopped

1-tablespoon chives, chopped

2 tablespoons brandy

1 bouquet garni

½ bottle burgundy

Trim meat, cut into cubes and toss in seasoned flour to coat lightly. Heat butter in a heavy frying pan and brown the meat quickly over as high heat. Remove the meat and place in the Slow Cooker. Add onion, leek, carrot, garlic, salt, parsley and chives. Gently warm the brandy and ignite. While burning, pour into the Slow Cooker. Add bouquet garni and season with freshly ground pepper. Pour burgundy

into the frying pan used for browning the meat and bring to the boil stirring to collect the crustiness from the bottom. Pour into the Slow Cooker, cover and cook on Low for 6 – 8 hours or High for 3 – 4 hours or AUTO for 5 – 6 hours.

PORK CHOPS IN CIDER

Serves 6

6 port chops

Salt and pepper to taste

½ cup plain flour

3 onions, finely sliced

Sprig of parsley and oregano

½ cup apple cider

¼ cup water

2 apples, peeled and quartered

Trim the excess fat off the chops and set aside. Season the chops on both sides with salt and pepper. Coat with flour. Heat fat trimmings in a heavy frying pan until the fat starts to run then add chops and fry one side at a time until brown on both sides. Remove from the frying pan. Add onions and cook over gentle heat, stirring occasionally until golden brown. Place chops in the Slow Cooker and add onions, herbs, cider and water. Arrange the peeled and quartered apples on top of the chops and cook on Low for 6 – 8 hours. Remove the herbs and skim any fat from the top. Serve with boiled potatoes or fluffy boiled rice.

BEEF CURRY

Serves 6

1 kg. Blade bone or chuck steak

3 tablespoons flour

3 tablespoons curry powder

2 tablespoons vegetable oil

1 large onion, finely chopped

4 cloves garlic crushed
1 piece fresh ginger, grated 2 teaspoons salt
1-tablespoon vinegar
1 stick cinnamon
1 strip lemon rind
½ cup water

Cut steak into 2.5 cm cubes, toss in the flour and curry powder and brown lightly with the onions in a frying pan with the oil. Remove from the frying pan, drain and place in the Slow Cooker with the other ingredients. Mix well, cover and cook Low for 8 – 9 hours, or High for 4 hours or AUTO for 6 – 7 hours. Serve with boiled rice.

HUNGARIAN GOULASH

Serves 4

1kg Round steak or veal fillet, cut into 8mm cubes
1cup onion, chopped
1 clove garlic, minced
2 tablespoons flour
1-teaspoon salt
½ teaspoon pepper
1-tablespoon paprika
¼ teaspoon dried thyme crushed
1 bay leaf
1 cup canned tomatoes
1cup sour cream

Place steak cubes, onion, garlic in the Slow Cooker. Stir in the flour and mix to coat the steak cubes. Add all remaining ingredients except sour cream. Stir well. Cover and cook on Low for 7 – 10 hours or High for 5 – 6 hours, or AUTO for 6 – 7 hours. 30 minutes before serving thoroughly blend in the sour cream. Stir occasionally. Serve over hot buttered noodles.

CHICKEN MARENGO

Serves 4

1 ¾ - 2kg Chicken or chicken pieces

Salt and pepper to taste

1-tablespoon plain flour

1-tablespoon vegetable oil

1-tablespoon butter

2 cloves garlic, finely chopped

1cup hot water

2 tablespoons brandy

2 large tomatoes, peeled and chopped

12 mushrooms, peeled and chopped

1 bouquet garni

1sprig parsley, chopped.

Cut chicken into serving pieces. Pat each piece dry and season with salt and pepper and roll in flour. In a heavy frying pan, heat the oil and butter. Add the chicken pieces and cook over a medium heat until golden, turning frequently. Remove from the frying pan drain and place in the Slow Cooker. Add the garlic, bouquet garni, hot water, brandy tomatoes and mushrooms. Cover and cook on Low for 6 – 8 hours or High for 4 – 6 hours or AUTO for 5 – 7 hours. Serve on a bed of hot fluffy rice and sprinkle with chopped parsley. To thicken the sauce, blend together 1 tablespoon of flour and 1 tablespoon of butter until smooth. After the chicken has been removed, turn the Slow Cooker to High and drop the butter mixture into the Slow Cooker in small pieces. Stir and allow to simmer about 10 minutes.

CHICKEN PARIESIENNE

Serves 6

6 medium chicken breasts or chicken pieces

Salt, pepper and paprika to taste.

½ cup dry white wine or vermouth

1can condensed cream of thickened soup

1 small can sliced mushrooms, drained

1cup sour cream.

Sprinkle chicken breasts lightly with salt, pepper and paprika. Place chicken breasts in the Slow Cooker. Mix white wine, soup mushrooms and sour cream until well combined and pour over the chicken breasts. Sprinkle with paprika, cover and cook on Low for 6 - 8 hours, or High for 4 – 6 hours, or AUTO for 5 – 7 hours. NOTE: If cooking on High, do not add the sour cream until the last 30 minutes of cooking time. Stir occasionally. Serve the sauce over the chicken with rice or noodles.

BAKED POTATOES

These are perfect for the barbecue.

Fill the Slow Cooker with scrubbed and buttered medium sized potatoes (it will hold about 10). Sprinkle with salt, cover and cook on Low for 8 – 10 hours, or until the potatoes are tender. For family meals, just cook the required number of potatoes – you get the same excellent result.

SCALLOPED POTATOES

Serves 4 – 6

6 rashers bacon

8-10 medium potatoes, peeled and thinly sliced

2 onions, peeled and thinly sliced

Salt, pepper and paprika to taste

1 cup cheddar cheese, grated

1 - 284g can cream of celery or mushroom soup.

Cut bacon into pieces. Place half the bacon, potatoes and onion into the Slow Cooker. Sprinkle with salt, pepper, then grated cheese. Repeat with the remaining bacon, potatoes and onions. Spoon undiluted soup over the top. Sprinkle with paprika, cover and cook on Low for 8 – 10 hours or High for 4 – 6 hours or AUTO for 5 – 7 hours.

TATATOUILLE (Vegetable Casserole)

Serves 4 – 6

2 medium eggplants, cubed but not peeled
4 small zucchini (baby marrow) sliced
2 red peppers sliced
4 tomatoes sliced
2 onions cut into fine rings
2 cloves garlic crushed
Salt to taste
Freshly ground pepper to taste
½ cup oil.

Place onions into the Slow Cooker first. Then add remaining ingredients. Cover and cook on Low overnight for 7 – 8 hours. Vegetables should be soft, but not mushy. Mix lightly and add more salt and pepper if necessary. Serve Ratatouille hot or cold as a first course, or as a filling for omelettes or as an accompaniment with grills, meat, fish or eggs.

BAKED CUSTARD

Serves 6
3 eggs
2 tablespoons sugar
2 cups milk
½ teaspoon vanilla essence
Nutmeg

Beat eggs with sugar and then add remaining ingredients. Place in a heat-proof bowl or dish that will fit into the Slow Cooker. Cover the custard with foil or a small heat-proof plate. Pour 1 cup of water into the Slow Cooker and add the custard in bowl. Cover and cook on Low for 6 – 8 hours. Serve warm or cold.

CREAMY RICE PUDDING

Serves 6

2 ½ cups cooked rice
3 – 4 tablespoons brown sugar
1-cup milk
2 tablespoons butter
1-teaspoon nutmeg
½ cup raisins
½ cup cream

Thoroughly combine rice with other ingredients. Pour into a slightly greased Slow Cooker. Cover and cook on Low for 4 – 6 hours, or High for 1 – 2 hours, or AUTO for 3 – 4 hours. Stir several times during the first 30 minutes.

BAKED APPLES

Serves 6 – 8
6 – 8 medium baking apples, washed and cored
3 tablespoons dried fruits
¼ cup sugar
1-teaspoon cinnamon
2 tablespoons butter

Make a cut around the top skin of the apples and remove the core. Mix dried fruits and half the sugar; fill the center of the apples. Sprinkle with cinnamon and the remaining sugar and dot with butter. Place in the Slow Cooker and add ¼ cup of water. Cover and cook on Low for 8 hours.

HOT FRUIT COMPOTE

Serves 4
1 cup dried prunes

1 cup dried apricots
1 can pineapple chunks, un-drained (optional)
2 cups water

Put all ingredients in the Slow Cooker. Cover and cook on Low for 7 – 8 hours, or High for 3 – 4 hours or AUTO for 5 – 6 hours. Serve warm. Good with cream and a dash a cinnamon or nutmeg.

POACHED PEARS IN RED WINE

Serves 6 – 8
2 cups dry red wine
1-cup sugar
6 – 8 medium pears, peeled with the stems on
4 tin strips lemon peel

Put wine and sugar in the Slow Cooker.

Cover and cook on High until the sugar is dissolved. Place the pears into the Slow Cooker turning them well to fully coat them with the wine mixture. Add lemon peel, cover and cook on Low for 4 – 6 hours, turning them occasionally to coat them with the wine mixture. After serving pour the wine mixture over the pears.

SLOW COOKER YOGHURT

First sterilize the cooker using a commercial sterilizing solution. Pour 600ml milk into the cooker and gently whisk in 30ml of plain yoghurt (use a wire whisk), cover cooker with a tea towel and then with the lid. Set on Low for 1 hour. Switch cooker off and allow to stand for 2 hours without stirring, until it is soft set. Transfer to a clean container and refrigerate until required.

BEEF POT ROAST

3lb (1.4kg) pot roast

1 tsp. (5ml) vegetable oil
1-1/2 tsp. (8ml) salt
¼ tsp. (1.2ml) pepper
4 apples, cored and cut in large chunks
1 onion sliced
½ cup(125ml) apple juice
3 tbsp. (45ml) flour
3 tbsp. (445ml) water

Trim excess fat from the roast and coat meat with oil. Sprinkle with salt and pepper. Place apples and onions in the bottom of the ceramic casserole, then place roast on top of mixture. Pour in apple juice. Cover and cook on Low setting for 8-10 hours. Remove the roast. Make a paste with the flour and water, stir into the ceramic casserole to make the gravy and cook until thickened. Slice the roast and serve with gravy

CHICKEN AND VEGETABLE CASSEROLE

6 half chicken breasts, bone in (1.4 -1.8kg)
¼ tsp. (1.5ml) paprika
1 tsp. (5ml) salt
¼ (1.5ml) white pepper
2 tsp. (10ml) chicken stock powder
2 cups (500ml)mushrooms, sliced
1 small onion, small dice
1 cup (250ml) small baby carrots
½ cup (125ml) evaporated milk
2 tbsp. (30ml) cornstarch

Remove skin from chicken. Mix the paprika, salt and pepper together. Sprinkle on chicken. Place chicken in ceramic casserole. Add chicken stock powder, mushrooms and onion. Do not stir. Cover and cook on High for 2 ½ to 3 hours. Remove chicken and vegetables and keep warm. In a small pot combine evaporated milk and cornstarch until becomes smooth. Gradually stir in 2 cups of the cooking liquid. Stir over medium heat until mixture comes to a boil and thickens. Serve with chicken and vegetables

CHICKEN NOODLE SOUP

3lbs (1.4kg) chicken, cut up
2l water
1 tbsp salt
½ tsp. (3ml) pepper
1 onion, diced
2 stalks celery, diced
2 carrots, diced
1 bay leaf
1/3 cups (85ml) parsley
6 oz (140g) small pasta noodles

Place all ingredients except the noodles in the ceramic casserole. Cover and cook on Low for 7 hours. Remove the chicken. Remove any bones, discard bones and cut chicken into bit size pieces. Return chicken to broth and add the noodles. Cook for 30 minutes on High. Remove bay leaf and serve.

CHANGING THE PLUG

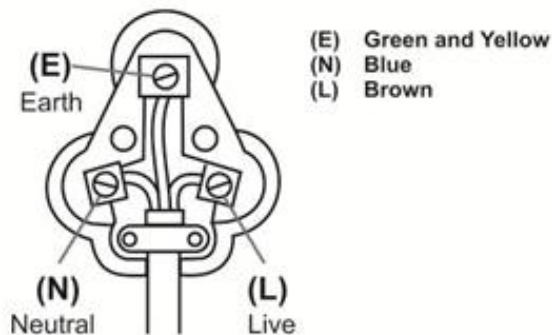
Should the need arise to change the fitted plug, follow the instructions below.

This unit is designed to operate on 230V-240V current only. Connecting to other power sources may damage the appliance. Connect a three-pin plug as follows:

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green/Yellow = Earth
Blue = Neutral
Brown = Live

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
Always ensure the three-pin plug is connected as follows:



IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.

WARRANTY

1. Tedalex Trading (Pty) Limited (“Tedalex”) warrants to the original purchaser of this product (“the customer”) that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase (“warranty period”).
2. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product (“the supplier”) thereof within the warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.
3. The faulty product must be taken to the supplier's service centre to exercise the warranty.
4. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product himself, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.
5. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.
6. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer.
7. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD

www.amap.co.za

011 490-9600 (Jhb)

031 792-6000 (Dbn)

021 552-5161 (CT)

www.russellhobbs.co.za

www.facebook.com/RussellHobbsSA

Parabéns pela compra da nossa Panela Digital de Cozedura Lenta de 6L Russell Hobbs. Cada unidade é fabricada de forma a garantir segurança e fiabilidade. Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia o manual de instruções atentamente e guarde-o para futura referência.

CARACTERÍSTICAS DA PANELA DIGITAL DE COZEDURA LENTA DE 6L RUSSELL HOBBS

- Conceito de panela oval de dimensão familiar de 6L
- 4 posições de regulação: Desligar, Baixo, Alto e Aquecer
- Desfrute de refeições cozinhadas em casa mesmo tendo uma vida ocupada
- Acção de cozedura branda retém mais nutrientes e sabor
- Pode facilmente atenrar cortes de carne mais económicos e duros
- Perfeita para sopas, caçarolas, estufados, assados, caris, arroz, sobremesas e mais
- Pode ser usada para refeições com menos calorias que usam menos sal e óleo assim como para atenrar carnes mais magras
- Corpo moderno de aço inoxidável escovado e pegas elegantes
- Prato de cerâmica removível para servir à mesa
- Tacho de cerâmica e tampa de vidro adequados para máquina de lavar louça
- Tampa de vidro transparente para inspecção fácil
- Base de borracha antiderrapante
- Função automática para manter quente para preparar e ir
- Mostrador digital de LED com relógio de regulação completa
- Receitas incluídas
- 260 W

SALVAGUARDAS IMPORTANTES:

Quando utilizar qualquer aparelho eléctrico, deve seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo o seguinte:

1. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer aparelho.
2. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente eléctrica na sua residência.
3. A operação incorreta e utilização imprópria podem danificar o aparelho e causar lesões no utilizador.

4. O aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. A utilização comercial invalida a garantia e o fornecedor não pode ser responsabilizado por lesões ou danos causados quando o aparelho for utilizado para qualquer outra finalidade diferente da prevista.
5. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
6. É necessária uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for utilizado perto ou por crianças ou pessoas com incapacidades.
7. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que tenham sido supervisionados ou ensinados a utilizar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
8. Verifique o cabo de alimentação e a ficha regularmente para verificar a existência de quaisquer danos. Se o cabo ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada de forma a evitar um perigo elétrico.
9. Não utilize o aparelho se este tiver sido deixado cair ou estiver danificado de qualquer forma. Em caso de danos, devolva a unidade para verificação e/ou reparação por parte de um agente de assistência autorizado
10. Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe ou exponha a base, ficha ou cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
11. Nunca coloque a unidade dentro de água ou qualquer outro líquido para fins de limpeza.
12. Remova a ficha da tomada ao agarrar na ficha. Não puxe pelo cabo para desligar o aparelho da corrente elétrica. Desligue sempre a unidade quando esta não estiver a ser utilizada, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
13. A utilização de acessórios não recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em lesões, incêndios ou choque elétrico.
14. É fornecido um cabo pequeno para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de tropeçar num cabo maior.
15. Não deixe o cabo suspenso pela extremidade de uma mesa ou balcão. Certifique-se de que o cabo não se encontra numa posição em que possa ser puxado inadvertidamente.
16. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de uma caldeira elétrica ou a gás quente ou num forno aquecido.
17. Não utilize o aparelho sobre uma superfície de cozimento a gás ou elétrica ou sobre ou perto de uma chama.
18. A utilização de uma extensão com este aparelho não é recomendada. No entanto, caso seja necessário utilizar uma ficha de extensão, certifique-se de que a ficha é adequada para o

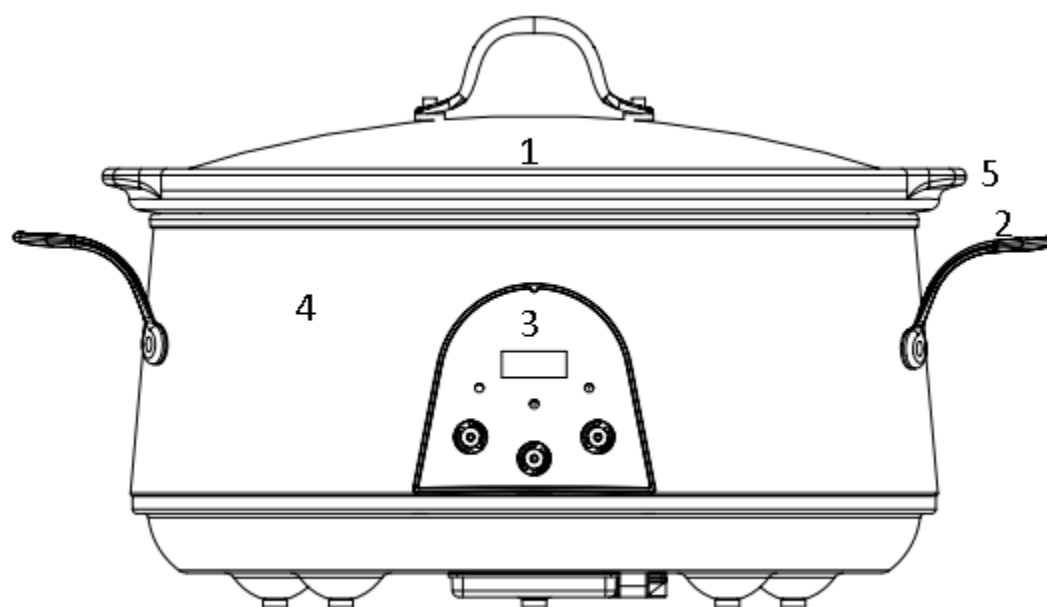
consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo da extensão, aparelho ou tomada. Não coloque o cabo da extensão numa posição em que possa ser puxada por crianças ou animais ou que possibilite o tropeçamento.

19. Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior. Não utilize este aparelho para outra finalidade diferente da prevista.
20. NÃO transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
21. Não deixar este aparelho não supervisionado durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada ou antes de limpar.
22. Utilize sempre o aparelho numa superfície suave, uniforme e estável. Não coloque a unidade numa superfície quente.
23. Não use a panela de cozedura lenta para reaquecer comida que já tenha sido cozinhada.
24. Feijões secos (e.g. feijão vermelho) devem ser cozidos durante pelo menos 10 minutos antes de serem introduzidos na panela de cozedura lenta. São venenosos se ingeridos crus ou mal cozidos.
25. Não toque em superfícies quentes (incluindo o exterior da panela de cozedura lenta). Use as pegas e manilha da tampa, e use luvas de forno.
26. Mantenha-se longe do vapor emanado do orifício da tampa, e aresta da tampa.
27. Não toque as superfícies internas até a panela de cozedura lenta ter arrefecido completamente.
28. Coloque a panela de cozedura lenta numa superfície firme, plana, resistente ao calor.
29. Deixe um espaço livre de pelo menos 5cm (2 polegadas) em torno dela.
30. Certifique-se de que o interruptor está na posição "Off" (desligado) após cada utilização.
31. Desligue a panela de cozedura lenta quando não estiver em funcionamento, antes de a deslocar ou antes de a limpar. Deixe-o arrefecer completamente antes de o limpar ou guardar.
32. Não tente cozinhar na panela de cozedura lenta sem usar o tacho de cerâmica.
33. Não cubra a panela de cozedura lenta nem coloque algo sobre esta enquanto em uso.
34. Não utilize a panela de cozedura lenta próximo ou debaixo de cortinas ou outros materiais combustíveis.
35. Não coloque um tacho de cerâmica quente numa superfície fria, ou em água fria, pois pode rachar.
36. Não ponha água fria num tacho de cerâmica quente, ou água quente num tacho de cerâmica frio, pois pode rachar.
37. Não use o tacho de cerâmica com nenhum electrodoméstico (panela, fogão, forno, forno de microondas, etc.) excepto a panela de cozedura lenta.

38. Não utilize a panela de cozedura lenta para qualquer fim diferente dos descritos nestas instruções.
39. Não ligue a panela de cozedura lenta a um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.
40. O fabricante não aceita responsabilidade por qualquer dano ou lesão causados devido a uma utilização imprópria ou incorreta ou a reparações realizadas por pessoal não autorizado.
41. Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente repará-la você próprio. Devolva o aparelho a um agente de assistência autorizado para verificação, ajuste ou reparação. Insista sempre em utilizar peças sobresselentes originais. O não cumprimento das precauções e instruções acima poderá afetar o funcionamento seguro desta máquina.

DIAGRAMA DE PEÇAS

1. Tampa de vidro
2. Pega lateral
3. Painel de Controle
4. Corpo
5. Tacho de cerâmica



INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Os benefícios da cozedura lenta

Saúde - A acção de cozedura branda reduz a deterioração das vitaminas e retém mais nutrientes e sabores.

Economia - Cozedura prolongada, lenta pode atenuar os cortes de carne mais económicos e duros, e usa cerca de um quarto da energia do aro pequeno de um fogão médio.

Conveniência - Prepare os ingredientes na noite anterior, coloque-os na panela de cozedura lenta de manhã, antes de ir para o trabalho, e terá uma refeição deliciosa à sua espera quando chega a casa.

Antes da primeira utilização:

1. Retire da embalagem e remova todas as peças e material da embalagem do cartão.
2. NÃO ligue o cabo de alimentação à tomada antes de ler estas instruções.
3. Lave a caçarola e tampa em água quente com sabão. Enxague e seque minuciosamente.
4. Coloque a panela de cozedura lenta numa superfície plana e seca. Coloque a caçarola na base e junte 2 copos (500 ml) de água
5. Cubra com a tampa e ligue o fio à tomada de parede, siga as instruções na secção “Como utilizar a panela de cozedura lenta” e deixe a unidade cozinhar em alto durante 30 minutos
6. Uma vez que o tempo tenha decorrido, desligue a panela de cozedura lenta e deixe arrefecer, retire a caçarola e deite a água fora.
7. Enxague a caçarola e a tampa. Seque completamente e coloque de novo na base.

NOTA: NÃO use detergentes severos ou produtos de limpeza abrasivos em nenhuma das partes do aparelho. NÃO imergir a base ou fio eléctrico e ficha em água ou qualquer outro líquido.

Como usar a caçarola de cerâmica

Para evitar danos à caçarola:

1. Use sempre com cuidado pois a cerâmica pode quebrar
2. Use sempre pegas ao utilizar recipientes quentes

3. NÃO coloque a caçarola de cerâmica quente no balcão de cozinha, use em vez um tripé à prova de calor se possível
4. NÃO coloque a caçarola de cerâmica ou tampa quente num lava-louça ou superfícies húmidas frias
5. NÃO use a caçarola de cerâmica para fazer pipocas, caramelizar ou cristalizar
6. NÃO use produtos de limpeza ou esfregões abrasivos ou qualquer outro objecto que possa riscar a caçarola ou tampa
7. NÃO reparar nem utilizar se quaisquer partes estiverem lascadas, rachadas ou quebradas
8. A caçarola de cerâmica pode ser usada num forno convencional, de convecção ou de microondas. Nunca use a tampa de vidro em qualquer tipo de forno, tanto a tampa de vidro como a caçarola de cerâmica podem ser limpas em máquina de lavar louça e podem também ser usadas para armazenar alimentos no frigorífico ou congeladora.
9. Use somente utensílios de madeira ou plástico, utensílios metálicos podem riscar ou marcar a cerâmica.
10. Não deixe a caçarola de cerâmica em água durante um período prolongado, aquecendo a caçarola após ter estado de molho pode causar que a superfície fenda ou rache, se for necessário esfregar use somente esfregões de plástico ou não abrasivos com produtos de limpeza não abrasivos.
11. NUNCA exponha a caçarola a mudanças súbitas de temperatura tais como pondo do frigorífico directamente no forno ou mergulhar em água quando está quente
12. NUNCA adicione água fria à caçarola de cerâmica quente
13. NUNCA coloque a caçarola em contacto com calor intenso directo tal como um fogão ou sob um elemento de grelhar.
14. NUNCA aqueça a caçarola quando está vazia.

Preparação

1. Decida quando pretende comer e quando pretende começar a cozinhar.
2. Se pretende comer às 6 p.m., e necessita de começar a cozinhar às 8 a.m., encontre uma receita que demora 8-10 horas. Se está a cozer lentamente com baixa energia, mais ou menos uma hora extra no final do tempo de cozedura não faz muita diferença, desde que exista líquido de cozedura suficiente para evitar que a comida seque.
3. Prepare a comida de acordo com a receita.
4. Coloque a panela de cozedura lenta numa superfície firme, plana, resistente ao calor.

5. Ligue a panela de cozedura lenta a uma tomada eléctrica (ligue a tomada, caso seja desse tipo).
6. Prima o botão da temperatura para seleccionar Alto, Baixo ou Aquecer, (Prima uma vez para baixo, duas para Alto, e 3 vezes para Aquecer). Estará indicada no mostrador digital a regulação pré-definida de 6 horas (6:00) se seleccionou baixo, alto ou aquecer. Após 3 segundos, a luz indicadora ilumina-se ao lado de baixo, alto ou aquecer, dependendo da regulação seleccionada.
7. Regule o período de tempo necessário premendo o botão de tempo, cada vez que preme o botão de tempo, o tempo aumenta 30 minutos, até um máximo de 10 horas. Se não premer o botão de tempo durante 3 segundos, o tempo de cozedura será o tempo indicado no mostrador.
NOTA: se preferir tempo de cozedura inferior ao pré-seleccionado de 6 horas, continue a premer o botão de tempo de cozedura até passar 10 horas e o tempo de cozedura mostrará 30 minutos. Prima o botão para aumentar o tempo em incrementos de 30 minutos.
8. Uma vez que o tempo de cozedura tenha terminado, a unidade muda para tempo de espera durante 10 minutos. O mostrador digital conta o tempo de espera de 10 minutos e liga automaticamente para aquecer.
9. Quando as 10 horas tiverem terminado, a panela de cozedura lenta desliga automaticamente.

Ao servir

10. Usando luvas de forno, remova a tampa, e coloque numa superfície à prova de calor.
11. Recomenda-se servir a comida da panela de cozedura lenta para as travessas de servir ou pratos.
12. Não transporte a panela de cozedura lenta; o cabo pode ficar preso em algo.
13. Pode usar luvas de forno para levantar o tacho de cerâmica, completo com a tampa, mas tome cuidado – pode pesar até 7kg (15lb).
14. A limpeza pode ser facilitada se remover todos os alimentos cozinhados do tacho de cerâmica assim que estiverem cozinhados, enchendo depois o tacho de cerâmica com água tépida.

Suco/ Molho

A cozedura lenta retém mais molhos do que a cozedura normal. Isto tende a aumentar o volume do líquido de cozedura, e diluir o molho ou suco. Para compensar, os molhos devem ser inicialmente mais espessos do que o normal. Tudo o que deve ser salteado pode ser previamente empanado em farinha temperada, para espessar o suco/molho.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e não é reparável pelo utilizador.
- Não abra nem substitua quaisquer peças. Consulte um departamento de apoio elétrico qualificado ou devolva o aparelho ao fornecedor, caso seja necessário repará-lo.
- Desligue a panela de cozedura lenta da tomada de parede (primeiro desligue a tomada, se tiver interruptor).
- Usando luvas de forno remova a tampa e a caçarola e coloque numa superfície à prova de calor.
- Se não pretende lavar imediatamente, encha a caçarola com água tépida, senão o calor residual pode assar os restos de comida no tacho de cerâmica, dificultando a sua eventual remoção.
- Não coloque o exterior da caçarola em água. A base é porosa e pode absorver água que pode fazer com que rache ao aquecer.
- Lave a tampa e tacho de cerâmica em água quente com sabão, usando um pano ou esponja, depois enxagúe e seque completamente. Não use esfregões.
- Não utilize lixívia ou outra substância abrasiva ou solventes para limpar o aparelho, uma vez que poderá danificar o acabamento.
- Para remover manchas/marcas persistentes, limpe a superfície com um pano ligeiramente humedecido em água com detergente ou agente de limpeza suave não abrasivo. Enxague e seque completamente com um pano macio.
- Seque completamente as superfícies antes de utilizar de novo a panela de cozedura lenta ou a armazenar.
- Após algum tempo de uso, o brilho da caçarola pode desenvolver “fendilhagem”, uma rede de fendas pequenas. Estas marcas são superficiais, e não devem constituir causa de preocupação.
- Pode lavar o tacho de cerâmica e tampa numa máquina de lavar louça, mas o ambiente severo no interior da máquina de lavar louça pode afectar os acabamentos da superfície. Quaisquer danos serão somente cosméticos, e não deverão afectar o funcionamento da panela de cozedura lenta.
- Não imersa o corpo da panela de cozedura lenta em água ou outro líquido.
- Não coloque o corpo da panela de cozedura lenta numa máquina de lavar louça.
- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos.

GUARDAR O APARELHO

- Desligue a unidade da tomada e limpe todas as peças conforme instruído acima. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de guardar.
- Guarde o aparelho na sua embalagem num local limpo e seco.
- Nunca guarde o aparelho enquanto estiver molhado ou sujo.
- Nunca enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.

REPARAÇÃO DO APARELHO

O aparelho não contém componentes que possam ser reparados pelo utilizador. Se a unidade não estiver a funcionar corretamente, verifique o seguinte:

- Se seguiu as instruções corretamente.
- Se a unidade foi devidamente ligada e se a tomada de parede está ligada.
- Se a fonte de alimentação elétrica está ligada.
- Se a ficha está firmemente encaixada na tomada elétrica.

Se o aparelho continuar sem funcionar depois de verificar os itens acima:

- Consulte o revendedor para uma possível reparação ou substituição. Se o revendedor não for capaz de resolver o problema e necessitar de devolver o aparelho, certifique-se de que:

- A unidade está devidamente embalada na sua embalagem original.
- Apresenta uma prova de compra.
- É fornecida uma razão para a devolução.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por um agente de assistência autorizado de forma a evitar qualquer perigo. Caso seja necessário reparar o aparelho dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido a um centro de assistência da Tedalex Trading (Pty) Ltd aprovado. A reparação fora do período de garantia continua a ser possível, mas, contudo, será cobrada.

INTRODUÇÃO A COMO COZINHAR COM UMA PANELO DE COZEDURA LENTA

Devido ao elemento de aquecimento único de “enrolamento lateral”, baixas temperaturas de cozedura e tempos de cozedura prolongados, a cozedura lenta não pode ser comparada a cozedura em forno ou frigideira. Cozedura lenta é uma cozedura a temperatura muito baixa, abaixo do ponto de ebulição. Como os líquidos não fervem verifica-se pouco, se algum, vapor e evaporação, os alimentos não aderem e é virtualmente desnecessário mexer. Cozedura lenta também lhe permite de seleccionar cortes de carne mais económicos, que retêm tanto o sabor como nutrição.

- Em Baixo, a Panela de Cozedura Lenta pode funcionar todo o dia e noite se necessário.
- Quando regulada para Alto, é muito semelhante a um tacho coberto no fogão. Os alimentos cozinham em metade do tempo necessário em Baixo.
- Quando regulada para Auto, a Panela de Cozedura Lenta cozinha em Alto até a comida atingir a temperatura pré-estabelecida, depois muda para Baixo e mantém uma temperatura constante de cozedura lenta. “Auto” é a regulação ideal para quem sai de casa todo o dia pois a maior parte dos alimentos cozinham durante 8 – 9 horas e estarão prontos para servir quando regressam.

Preparação Antecipada

Prepare uma receita antecipadamente na noite anterior na caçarola de cerâmica removível e guarde, coberta no frigorífico. Quando estiver pronta para cozinhar, transfira a caçarola de cerâmica para a Panela de Cozedura Lenta.

Importante: O recipiente de cozedura na Panela de Cozedura Lenta é de cerâmica, e tal como com qualquer cerâmica fina, não resiste ao choque de mudanças súbitas de temperatura. **Não** coloque alimentos congelados ou muito frios, ou guarde no frigorífico se a caçarola de cerâmica tiver sido pré-aquecida ou esteja quente. A caçarola de cerâmica não é adequada para armazenar alimentos na congeladora.

Como Cortar Legumes

Uma característica invulgar de cozedura lenta é que a maior parte dos legumes – dependendo da sua idade – geralmente cozinham mais lentamente do que a maior parte das carnes. A maior parte dos legumes devem ser cortados em pedaços pequenos, ou pelo menos em quartos e colocados próximo dos lados, ou próximo do fundo da Panela de Cozedura Lenta. Cenouras devem ser descascadas e colocadas onde se encontrem completamente cobertas com líquido.

Como Temperar a Comida

As carnes adquirem os sabores dos legumes com os quais são cozinhadas. Isto pode proporcionar mais sabor do que está habituado. Pode reduzir as quantidades de legumes, tais como cebolas e cenouras, de desejar, para satisfazer o gosto pessoal. O mesmo se aplica a especiarias frescas; na panela de cozedura lenta, pouco rende muito. As carnes, especialmente cortadas para estufado, se não forem primeiramente tostadas, devem ser limpas e cuidadosamente secas para remover partículas normalmente eliminadas durante a tostadura para assegurar o melhor sabor, antes de cozinhar.

Tempo de cozedura

Altitude, humidade elevada e ligeiras flutuações na energia eléctrica podem alterar ligeiramente os tempos de cozedura na Panela de Cozedura Lenta. Conceda bastante tempo – é quase impossível cozinhar demasiado. É raramente necessário agitar enquanto cozinha na regulação Baixo. Quando cozinha na regulação Alto, pode ser necessário mexer ocasionalmente e isto melhora a distribuição dos sabores na comida.

Pode também ser necessário líquido adicional, pois a comida ferve na regulação Alto. Assegure-se que a Panela de Cozedura Lenta não tenha sido pré-aquecida. A maior parte das receitas, incluindo as receitas deste manual de instrução, requerem tempo de cozedura de 8 a 10 horas. Com a experiência, você aprenderá se deve usar os períodos mais curtos ou mais prolongados fornecidos nas receitas. Se os alimentos cozinharem mais do que é desejado, ou tiverem demasiado líquido, é provavelmente devido a não ter cortado o excesso de gordura das carnes ou ter adicionado demasiado líquido pois o conteúdo de líquido nas carnes e legumes varia. Qualquer líquido em excesso pode ser reduzido removendo a tampa e ligando a Panela de Cozedura Lenta para Alto durante aproximadamente 45 minutos.

Sugestões para o Uso de Receitas Padrão na sua Panela de Cozedura Lenta

Usando as sugestões seguintes, pode preparar e cozinhar as suas receitas favoritas na Panela de Cozedura Lenta:-

- Se usar leite fresco ou iogurte adicione somente à Panela de Cozedura Lenta durante as últimas 2 horas de cozedura. Leite evaporado pode ser adicionado no início da cozedura.
- Não se recomenda cozer arroz, massa e pasta durante períodos prolongados.
- Vinho pode dar sabor e tenrura à carne. Substitua parte da água por vinho para obter sabor mais rico.
- Ervas de folha inteira são superiores para cozedura prolongada na sua Panela de Cozedura Lenta, mas reduza a quantidade da receita padrão em um quarto.
- Pouca humidade ferve na Panela de Cozedura Lenta, por isso, na maior parte dos casos, a quantidade de líquido das receitas padrão pode ser reduzido a metade. Se vê que tem líquido demasiado, remova a tampa e ponha a panela de cozedura lenta na regulação 2 (Alto) durante 30-45 minutos para reduzir.
- Os tempos de cozedura das receitas convencionais devem ser aumentados substancialmente ao cozinhar com a Panela de Cozedura Lenta.
Por exemplo, comida que cozinha em 30 minutos convencionalmente, demorará 4 – 5 horas com cozedura lenta em Baixo.
Receitas que exigem 1 hora demorarão 6 – 8 horas em Baixo na Panela de Cozedura Lenta.
Alimentos que cozinham durante 1 – 3 horas, convencionalmente, demorarão 8 – 12 horas em 1 Baixo.
- Sem tostar, algumas carnes e aves podem resultar com aspecto pouco apetitoso quando cozinhadas na Panela de Cozedura Lenta.

ALGUMAS RECEITAS PARA COMEÇAR

- Os tempos de cozedura e temperaturas recomendadas são fornecidos após o título de cada receita.
- Se a comida for cozinhada aproximadamente uma hora em excesso dos tempos de cozedura, poderá notar que o sabor e qualidade começam a desaparecer. No entanto, se estes períodos não forem do seu agrado, sinta-se livre para experimentar.
- As medidas métricas e imperiais fornecidas nestas receitas não são equivalentes exactos.

- Use ou métricas ou imperiais, não misture as duas.
- Use estas receitas inicialmente para se familiarizar com as capacidades da sua panela de cozedura lenta. Depois use-as como guia, varie os ingredientes, varie as quantidades, e saboreie os resultados. Mantenha apontamentos, escreva as alterações que fez, e adquirirá uma gama de receitas adequadas ao seu gosto. Mantenha também apontamentos das de não muito sucesso, para saber o que não deve fazer na próxima vez.
- Para adaptar as suas receitas pessoais à panela de cozedura lenta, sugerimos que escolha uma receita deste folheto que use ingredientes semelhantes, e use-a como guia para prazo e quantidade de líquido, em conjunto com as directrizes para preparação dos alimentos fornecidas previamente.
- Tome cuidado com as quantidades. Após todos os ingredientes estarem no tacho de cerâmica, não deve estar mais de três quartos cheio, para permitir expansão. Se encher demasiado, pode verter água, e pode extravasar durante o uso.
- Use a Web como outra excelente fonte de receitas deliciosas. Pessoas em todo o Mundo partilham receitas tradicionais, receitas familiares e até acrescentaram o seu toque pessoal aos pratos o que pode proporcionar uma refeição verdadeiramente deliciosa. Veja os sítios da Web com receitas, blogues de culinária e outros... ficará surpreendida com o que encontra.

SOPA DE CEBOLA FRANCESA

Dá para 6 - 8 porções

7 copos de caldo de carne

3 copos de cebola, cortada às rodelas finas

¼ copo de manteiga

1 ½ colher de chá de sal

1 colher de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de farinha

¼ copo de vermute seco ou Brandy

Coloque o caldo (ou água com cubos de caldo de carne) na Panela de Cozedura Lenta, cubra e ponha em Alto. Cozinhe as cebolas lentamente em manteiga numa frigideira. Cubra e deixe cozinhar durante 15 minutos. Destape e adicione sal, açúcar e farinha. Mexa bem. Adicione o caldo da Panela de Cozedura Lenta. Cubra e cozinhe em Baixo durante 6 – 8 horas, ou 2 Alto durante 3 horas ou

AUTO durante 4 – 5 horas. Adicione vermute ou brandy, mexa e sirva. Remate cada porção com queijo Parmesão ralado.

SOPA MINESTRONE

Dá para 6 porções

6-8 copos de água

1,5 kg de osso buco, cortado em fatias de 5 cm

1 cebola média, cortada aos pedaços

2 cenouras, cortadas aos pedaços

2 hastes de aipo, às fatias

1 copo de alho-porro, cortado aos cubos (opcional)

1 copo de tomates em lata (escoados)

1 pacote pequeno de legumes congelados

2 colheres de sopa de sal

1 colher de sopa de basilico seco

1 dente de alho, picado

½ copo de aletria

1 colher de chá de orégão

Prepare o caldo com um dia de avanço; coloque a água, carne e ossos na Panela de Cozedura Lenta, cubra e cozinhe durante a noite (8-12 horas) em Baixo.

No dia seguinte, remova a carne e ossos do líquido.

Arrefeça. Retire a medula dos ossos e coloque de novo com a carne no caldo.

(Isto pode ser feito antecipadamente e colocado no frigorífico). Adicione os ingredientes restantes a 6 copos de caldo na Panela de Cozedura Lenta. Cubra e cozinhe em Baixo durante 6 – 8 horas ou Alto durante 4 horas, ou AUTO durante 5 – 6 horas. Sirva em tigelas e polvilhe com queijo Parmesão ralado. Sirva com pedaços de pão crocante.

PIMENTÃO COM CARNE

Dá para 6 porções

500 g de feijão vermelho seco

500 g de bife cortado em tiras finas

2 colheres de sopa de farinha
1 colher de chá de piri-piri em pó
2 colheres de chá de sal
1 cebola grande, picada
1 copo de tomates em lata
2 copos de água
2 dentes de alho

Lave bem o feijão. Polvilhe o bife com farinha, sal e pimentão em pó. Coloque todos os ingredientes na Panela de Cozedura Lenta e mexa bem. Cubra e cozinhe em AUTO durante 8 – 9 horas.

FRANGO DE ESTRAGÃO

Dá para 4 porções
1 ½ - 1 ¾ kg de frango de assar
60 g de manteiga
1 tira de casca de laranja
1 colher de chá de estragão seco
½ dente de alho, esmagado
Sal e pimenta a gosto
Cubo de caldo de galinha
½ copo de água quente
½ copo de natas

Amarre as pernas do frango. Misture metade da manteiga, o estragão cortado e o alho esmagado. Tempere com sal e pimenta e coloque no interior da ave com a casca de laranja. Espalhe a manteiga restante espessamente no peito. Coloque o frango na Panela de Cozedura Lenta. Dissolva um cubo de caldo de galinha em água quente. Verta o caldo em torno do frango, cubra e cozinhe em Baixo durante 6 – 8 horas ou Alto durante 4 – 6 horas ou AUTO durante 5 – 7 horas.

Retire o frango da Panela de Cozedura Lenta, remova o cordel e mantenha o frango quente. Remova a gordura, adicione o creme e aqueça em Alto durante 10 minutos para obter o molho. Mexa e tempere ao gosto e depois filtre para uma molheira. Sirva o frango guarnecido com salsa e acompanhado com

o molho servido sobre massa ou arroz cozido. Pode juntar-se uma lata de batatas pequenas, escoadas, durante a última hora de cozedura.

BIFE ASSADO NO TACHO

Dá para 4 porções

1 ½ - 2 kgs de Acém, lombo ou alcatra de assar

1 dente de alho, esmagado

Sal e pimenta a gosto

1 cenoura, picada

1 haste de aipo, cortada

1 cebola pequena, com 3 cravos embutidos

¾ copo de natas ácidas misturadas com 3 colheres de sopa de farinha

1 copo de vinho tinto

Esfregue o bife com o alho e tempere com sal e pimenta. Coloque a carne na Panela de Cozedura Lenta e adicione os ingredientes restantes. Cubra e cozinhe em Baixo durante 10 – 12 horas. Excelente servida com massa quente com manteiga.

CARNE SALGADA

Dá para 4 porções

3 cenouras cortadas em pedaços pequenos

1 ½ - 2kg Chã

2-3 cebolas médias, cortadas em quatro

1-2 copos de água

Coloque os ingredientes na Panela de Cozedura Lenta na ordem indicada. Cubra e cozinhe em Baixo durante 12 – 14 horas, ou Alto durante 7 – 10 horas ou AUTO durante 10 – 12 horas. Sirva quente com batatas cozidas e fatias de couve.

BIFE ESTUFADO EM VINHO TINTO

Dá para 4 porções

1 ½ kg Bife do acém, cortado espesso

½ copo de farinha temperada

90 g de manteiga

½ copo de cebola, picada finamente

½ copo de alho-porro, cortado fino

½ copo de cenoura, picada finamente

1 colher de chá de sal

1 dente de alho, esmagado

1 colher de sopa de salsa triturada

1 colher de sopa de cebolinhos, cortados

2 colheres de sopa de Brandy

1 bouquet garni

½ garrafa de vinho da Borgonha

Apare a carne, corte aos pedaços e cubra ligeiramente com farinha condimentada. Aqueça manteiga numa frigideira pesada e toste a carne rapidamente em calor alto. Remova a carne e coloque na Panela de Cozedura Lenta. Adicione cebola, alho-porro, cenoura, alho, sal, salsa e cebolinhos. Aqueça lentamente o brandy e inflame. Enquanto está a arder, verta na Panela de Cozedura Lenta. Junte o bouquet garni e tempere com pimenta moída. Verta vinho de Borgonha na frigideira usada para tostar a carne e deixe alcançar fervura mexendo para recolher as crostas do fundo. Verta na Panela de Cozedura Lenta, cubra e cozinhe em Baixo durante 6 – 8 horas ou Alto durante 3 – 4 horas ou AUTO durante 5 – 6 horas.

COSTELETAS DE PORCO EM CIDRA

Dá para 6 porções

6 costeletas de porco

Sal e pimenta a gosto

½ copo de farinha simples

3 cebolas, às fatias finas

Ramo de salsa e orégão

½ copo de cidra de maçã

¼ copo de água

2 maçãs, descascadas e cortadas aos quartos

Corte o excesso de gordura das costeletas e ponha de lado. Tempere as costeletas em ambos os lados com sal e pimenta. Cubra com farinha. Aqueça os pedaços de gordura numa frigideira pesada até a gordura começar a correr depois adicione as costeletas e frite um lado de cada vez até estarem tostadas em ambos os lados. Remova da frigideira. Adicione cebolas e cozinhe em calor brando, mexendo ocasionalmente até estarem douradas. Coloque as costeletas na Panela de Cozedura Lenta e junte cebolas, ervas, cidra e água. Coloque as maçãs descascadas e cortadas aos quartos sobre as costeletas e cozinhe em Baixo durante 6 – 8 horas. Retire as ervas e remova a gordura do topo. Sirva com batatas cozidas ou arroz leve cozido.

CARIL DE BIFE

Dá para 6 porções

1 kg. Bife do acém

3 colheres de sopa de farinha

3 colheres de sopa de caril

2 colheres de sopa de óleo vegetal

1 cebola grande, picada finamente

4 dentes de alho, esmagado

1 pedaço de gengibre fresco, ralado 2 colheres de chá de sal

1 colher de sopa de vinagre

1 pau de canela

1 tira de casca de limão

½ copo de água

Corte o bife em cubos de 2,5 cm, cubra com farinha e caril em pó e toste ligeiramente com as cebolas numa frigideira com óleo. Retire da frigideira, escoe e coloque na Panela de Cozedura Lenta com os outros ingredientes. Misture bem, cubra e cozinhe em Baixo durante 8 – 9 horas, ou Alto durante 4 horas ou AUTO durante 6 – 7 horas. Sirva com arroz cozido.

GUISADO HÚNGARO

Dá para 4 porções

1 kg Bife redondo ou filete de vitelo, cortado em cubos de 8 mm

1 copo de cebola, picada

1 dente de alho, picado

2 colheres de sopa de farinha

1 colher de chá de sal

½ colher de chá de pimenta

1 colher de sopa de colorau

¼ de colher de chá de tomilho seco esmagado

1 folha de louro

1 copo de tomates em lata

1 copo de natas ácidas

Coloque os cubos de carne, cebola, alho na Panela de Cozedura Lenta. Junte a farinha e misture para cobrir os cubos de carne. Adicione os ingredientes restantes excepto as natas ácidas. Mexa bem. Cubra e cozinhe em Baixo durante 7 – 10 horas ou Alto durante 5 – 6 horas, ou AUTO durante 6 – 7 horas. 30 minutos antes de servir misture bem com as natas ácidas. Mexa ocasionalmente. Sirva sobre massa quente com manteiga.

FRANGO MARENGO

Dá para 4 porções

1 ¾ - 2 kg frango ou pedaços de frango

Sal e pimenta a gosto

1 colher de sopa de farinha simples

1 colher de sopa de óleo vegetal

1 colher de sopa de manteiga

2 dentes de alho, picados finamente

1 copo de água quente

2 colheres de sopa de Brandy

2 tomates grandes, pelados e cortados

12 cogumelos, pelados e cortados

1 bouquet garni

1 raminho de salsa, triturado

Corte o frango em porções de servir. Seque cada porção com palmadinhas e tempere com sal e pimenta e role em farinha. Numa frigideira pesada, aqueça o óleo e manteiga. Adicione os pedaços de frango e cozinhe em calor médio até dourada, virando frequentemente. Retire da frigideira, escoe e coloque na Panela de Cozedura Lenta. Junte o alho, bouquet garni, água quente, brandy, tomates e cogumelos. Cubra e cozinhe em Baixo durante 6 – 8 horas ou Alto durante 4 – 6 horas ou AUTO durante 5 – 7 horas. Sirva sobre arroz solto quente e polvilhe com salsa cortada. Para engrossar o molho, misture uma colher de sopa de farinha e 1 colher de sopa de manteiga até estar uniforme. Após o frango ter sido retirado, coloque a Panela de Cozedura Lenta em Alto coloque a mistura de manteiga na Panela de Cozedura Lenta em pedaços pequenos. Mexa e deixe ferver cerca de 10 minutos.

FRANGO PARIESIENNE

Dá para 6 porções

6 peitos de frango médios ou pedaços de frango

Sal, pimenta e colorau a gosto.

½ copo de vinho branco seco ou vermute

1 lata de creme condensado de sopa engrossada

1 lata pequena de cogumelos às fatias, escoados

1 copo de natas ácidas

Polvilhe ligeiramente os peitos de frango com sal, pimenta e colorau. Coloque os peitos de frango na Panela de Cozedura Lenta. Misture vinho branco, sopa, cogumelos e natas ácidas até bem combinados e verta sobre os peitos de frango. Polvilhe com colorau, cubra e cozinhe em Baixo durante 6 - 8 horas, ou Alto durante 4 – 6 horas, ou AUTO durante 5 – 7 horas. NOTA: Se cozinhar em Alto, não junte as natas ácidas até aos últimos 30 minutos de tempo de cozedura. Mexa ocasionalmente. Sirva o molho sobre o frango com arroz ou massa.

BATATAS ASSADAS

Estas são perfeitas para o churrasco.

Encha a Panela de Cozedura Lenta com batatas médias lavadas e barradas com manteiga (pode conter cerca de 10). Polvilhe com sal, cubra e cozinhe em Baixo durante 8 – 10 horas, ou até as batatas estarem tenras. Para refeições familiares, cozinhe somente o número necessário de batatas – obtém o mesmo resultado excelente.

ESCALOPES DE BATATAS

Dá para 4-6 porções

6 fatias de toucinho

8-10 batatas médias, descascadas e cortadas às fatias finas

2 cebolas, descascadas e cortadas às fatias finas

Sal, pimenta e colorau a gosto

1 copo de queijo cheddar, ralado

1 lata de 284g de creme de aipo ou sopa de cogumelos.

Corte o toucinho em pedaços. Coloque metade do toucinho, batatas e cebolas na Panela de Cozedura Lenta. Polvilhe com sal, pimenta, depois queijo ralado. Repita com o toucinho, batatas e cebolas restantes. Ponha sopa não diluída por cima. Polvilhe com colorau, cubra e cozinhe em Baixo durante 8 – 10 horas ou Alto durante 4 – 6 horas ou AUTO durante 5 – 7 horas.

TATATOUILLE (Caçarola de Legumes)

Dá para 4-6 porções

2 beringelas médias, aos cubos mas não descascadas

4 aboborinhas pequenas (abóbora-menina) às fatias

2 pimentos encarnados às fatias

4 tomates, cortados às rodelas

2 cebolas cortadas em anéis finos

2 dentes de alho, esmagado

Sal a gosto

Pimenta recentemente triturada, a gosto

½ copo de óleo

Primeiro, coloque as cebolas na Panela de Cozedura Lenta. Depois adicione os ingredientes restantes. Cubra e cozinhe em Baixo de um dia para o outro durante 7 – 8 horas. Os legumes devem estar macios, mas não desenxabidos. Mexa ligeiramente e junte mais sal e pimenta se necessário. Sirva Ratatouille quente ou frio como primeiro prato, ou como recheio para omeletas ou acompanhamento com grelhados, carne, peixe ou ovos.

CREME DE LEITE COZIDO

Dá para 6 porções

3 ovos

2 colheres de sopa de açúcar

2 copos de leite

½ colher de chá de baunilha

Noz-moscada

Bata os ovos com açúcar e depois adicione os ingredientes restantes. Coloque numa tigela ou prato resistente a calor que caiba na Panela de Cozedura Lenta. Cubra o creme com papel estanhado ou pequeno prato à prova de calor. Ponha 1 copo de água na Panela de Cozedura Lenta e ponha o creme de leite na tigela. Cubra e cozinhe em Baixo durante 6 – 8 horas. Sirva quente ou frio.

ARROZ DOCE

Dá para 6 porções

2 ½ copos de arroz cozido

3 - 4 colheres de sopa de açúcar mascavado

1 copo de leite

2 colheres de sopa de manteiga

1 colher de chá de noz-moscada

½ copo de passas

½ copo de natas

Misture completamente o arroz com os outros ingredientes. Coloque na Panela de Cozedura Lenta ligeiramente engordurada. Cubra e cozinhe em Baixo durante 4 – 6 horas, ou Alto durante 1 – 2 horas, ou AUTO durante 3 – 4 horas. Mexa várias vezes durante os primeiros 30 minutos.

MAÇÃS ASSADAS

Dá para 6 - 8 porções

6 – 8 maçãs médias de assar, lavadas e descaroçadas

3 colheres de sopa de frutas secas

¼ copo de açúcar

1 colher de chá de canela

2 colheres de sopa de manteiga

Faça um corte em torno da parte superior da casca das maçãs e remova o caroço. Misture frutas secas e metade do açúcar; encha o centro das maçãs. Polvilhe com canela e o açúcar restante e salpique com manteiga. Coloque na Panela de Cozedura Lenta e junte ¼ de copo de água. Cubra e cozinhe em Baixo durante 8 horas.

COMPOTA QUENTE DE FRUTA

Dá para 4 porções

1 copo de ameixas secas

1 copo de alperces secos

1 lata de pedaços de ananás, não escoado (facultativo)

2 copos de água

Coloque os ingredientes na Panela de Cozedura Lenta. Cubra e cozinhe em Baixo durante 7 – 8 horas, ou Alto durante 3 – 4 horas ou AUTO durante 5 – 6 horas. Sirva quente. Bom com creme e um salpico de canela ou noz-moscada.

PERAS ESCALFADAS EM VINHO TINTO

Dá para 6 - 8 porções

2 copos de vinho tinto

1 copo de açúcar

6 – 8 peras médias, descascadas com as hastes

4 tiras finas de casca de limão

Coloque vinho e açúcar na Panela de Cozedura Lenta.

Cubra e cozinhe em Alto até o açúcar estar dissolvido. Coloque as peras na Panela de Cozedura Lenta rodando-as bem para as cobrir completamente com a mistura de vinho. Junte a casca de limão, cubra e cozinhe em Baixo durante 4 – 6 horas, virando-as ocasionalmente para as cobrir com a mistura de vinho. Após servir ponha a mistura de vinho sobre as peras.

IOGURTE DE PANELA DE COZEDURA LENTA

Primeiramente, esterilize a panela de cozedura lenta usando uma solução comercial de esterilização. Coloque 600ml de leite na panela e misture batendo ligeiramente 30ml de iogurte simples (use um batedor de arame), cubra a panela com um pano de cozinha e depois com a tampa. Regule em Baixo durante 1 hora. Desligue a panela e deixe repousar durante 2 horas sem mexer, até ter assentado e estar macio. Transfira para um recipiente limpo e coloque no frigorífico até ser necessário.

BIFE ASSADO NO TACHO

3 lb (1,4 kg) carne de assar

1 colher de chá (5 ml) de óleo vegetal
1-1/2 colher de chá (8 ml) de sal
¼ colher de chá (1,2 ml) de pimenta
4 maçãs, sem caroço e cortadas aos bocados grandes
1 cebola cortada às rodelas
½ copo (125 ml) de sumo de maçã
3 colheres de sopa (45 ml) de farinha
3 colheres de sopa (45 ml) de água

Corte o excesso de gordura da carne de assar e esfregue a carne com óleo. Polvilhar com sal e pimenta. Coloque maçãs e cebolas no fundo da caçarola de cerâmica, depois coloque a carne sobre a mistura. Junte sumo de maçã. Cubra e cozinhe em Baixo durante 8-10 horas. Retire a carne assada. Faça uma pasta com a farinha e água, mexa na caçarola de cerâmica para fazer o molho e cozinhe até engrossar. Corte a carne às fatias e sirva com o molho

CAÇAROLA DE FRANGO E LEGUMES

6 metades de peito de frango, com osso (1,4 -1,8 kg)
¼ colher de chá (1,5 ml) de colorau
1 colher de chá (5 ml) de sal
¼ (1,5 ml) de pimenta branca
2 colheres de chá (10 ml) de caldo de galinha em pó
2 copos (500 ml) cogumelos, às fatias
1 cebola pequena, cortada miúda
1 copo (250 ml) de cenouras pequenas
½ copo (125 ml) de leite evaporado
2 colheres de sopa (30 ml) de amido de milho

Remova a pele do frango. Misture o colorau, sal e pimenta. Polvilhe sobre o frango. Coloque o frango na caçarola de cerâmica. Junte caldo de galinha em pó, cogumelos e cebola. Não mexer. Cubra e cozinhe em Alto durante 2 ½ a 3 horas. Retire o frango e os legumes e conserve quente. Num pequeno tacho combine o leite evaporado e amido de milho até estar uniforme. Gradualmente junte mexendo 2 copos do líquido de cozedura. Mexa sobre calor médio até a mistura ferver e engrossar. Sirva com frango e legumes

SOPA DE FRANGO COM MASSA

- 3 lbs (1,4 kg) de frango, cortado
- 2 litros de água
- 1 colher de sopa de sal
- ½ colher de chá (3 ml) de pimenta
- 1 cebola, cortada aos pedaços
- 2 hastes de aipo, cortadas
- 2 cenouras, cortadas aos pedaços
- 1 folha de louro
- 1/3 copo (85 ml) de salsa
- 6 oz (140 g) massa miúda

Coloque todos os ingredientes excepto a massa na caçarola de cerâmica. Cubra e cozinhe em Baixo durante 7 horas. Retire o frango. Remova ossos, deite os ossos fora e corte o frango em pedaços pequenos. Coloque o frango de novo no caldo e junte a massa. Cozinhe durante 30 minutos em Alto. Retire a folha de louro e sirva.

SUBSTITUIÇÃO DA FICHA

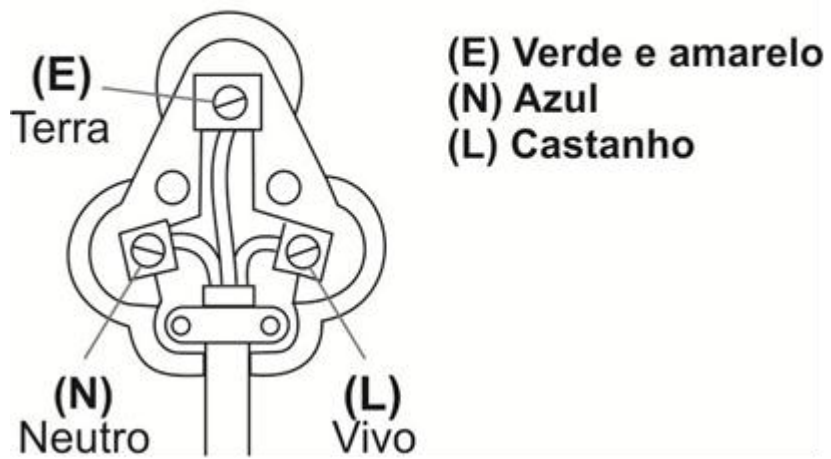
Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.

Esta unidade foi concebida para funcionar apenas com a corrente de 230V-240V. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar o aparelho. Ligue uma ficha de três pinos da seguinte maneira:

Os fios neste terminal de alimentação estão coloridos de acordo com o seguinte código:

- Verde/Amarelo = Terra
- Azul = Neutro
- Castanho = Vivo

AVISO: ESTE APARELHO DEVE ESTAR LIGADO À TERRA
(Certifique-se sempre de que a ficha de três pinos está ligada da seguinte maneira:)



EM CASO DE RECLAMAÇÃO AO ABRIGO DE GARANTIA, É NECESSÁRIO PRODUZIR ESTE RECIBO.

GARANTIA

1. A Tedelex Trading (Pty) Limited ("Tedelex") garante ao comprador original deste produto ("o cliente") que este produto não apresenta defeitos de material e fabrico que se manifestam na utilização normal pessoal, familiar ou doméstica num período de 1 (um) ano desde a data de compra ("período de garantia").
2. No caso de um cliente comprar um produto e este se quebrar, apresentar defeitos ou não funcionar corretamente para a finalidade prevista, o cliente tem de notificar o fornecedor ao qual comprou o produto ("o fornecedor") desse fato dentro do período de garantia. Qualquer reclamação nos termos da garantia deve ser acompanhada por uma prova de compra. Caso não esteja disponível uma prova de compra, então as despesas da reparação e/ou manutenção poderão ter de ser pagas pelo cliente ao fornecedor.
3. O produto avariado tem de ser devolvido ao centro de assistência do fornecedor para aplicar a garantia.
4. O fornecedor irá reembolsar, reparar ou trocar o produto nos termos desta garantia, sujeito aos requisitos legislativos. Esta garantia será válida apenas quando o cliente não tiver quebrado ele próprio o produto ou utilizado o produto para outro fim que não o previsto. A garantia não inclui e não será interpretada como abrangendo produtos danificados como resultado de um desastre, utilização imprópria, manipulação, abuso ou qualquer modificação não autorizada ou reparação do produto.
5. Esta garantia aplicar-se-á apenas ao produto fornecido na data de compra e não a quaisquer acessórios incluídos ou instalados pelo cliente.
6. Se o cliente solicitar que o fornecedor repare o produto e o produto se quebrar ou não funcionar corretamente nos 3 (três) meses após a reparação, considerando que não seja resultado de utilização imprópria, manipulação ou modificação por ou em nome do cliente, então o fornecedor poderá substituir o produto ou pagar um reembolso ao cliente.

7. O cliente poderá ser responsável por certos custos quando os produtos devolvidos não estiverem na embalagem original, ou caso a embalagem esteja danificada. Este custo será deduzido de qualquer reembolso pago ao cliente.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD
www.amap.co.za
011 490-9600 (Joanesburgo)
031 792-6000 (Durban)
021 552-5161 (Cidade do Cabo)
www.russellhobbs.co.za
www.facebook.com/RussellHobbsSA

Félicitations pour l'achat de notre mijoteuse numérique 6L Russell Hobbs. Chaque unité est fabriquée afin de d'assurer la sécurité et la fiabilité. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, merci de lire le manuel avec soin et de le garder à titre de référence.

LES CARACTERISTIQUES DE LA MIJOTEUSE NUMERIQUE 6L RUSSELL HOBBS

- Casserole de conception ovale et de taille familiale 6L
- 4 réglages : Arrêt, lent, élevé et chaud
- Régalez-vous avec des plats faits maison, cela même avec un style de vie occupé
- L'action de cuisson lente permet de mieux conserver mieux les éléments nutritifs et les saveurs
- Attendrit facilement les morceaux de viande les moins chers et les plus coriaces.
- Parfaite pour les soupes, les ragouts, les rôtis, les curry, le riz les desserts et plus encore
- Peut être utilisée pour des repas faibles en calories, qui demandent moins de sel et d'huile, ainsi que pour attendrir les viandes plus maigres
- Socle moderne en acier inoxydable brossé et poignées élégantes
- Plat en céramique amovible pour servir à table
- Pot en céramique et couvercle en verre passant au lave-vaisselle
- Couvercle en verre pour une meilleure visibilité
- Pied antidérapant en caoutchouc
- Fonction « de maintien au chaud » qui vous permet de préparer les aliments et de vous absenter
- Affichage numérique avec une minuterie complètement réglable
- Recette incluses

- 260W

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de n'importe quel appareil électrique, des précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, ainsi que les points suivants :

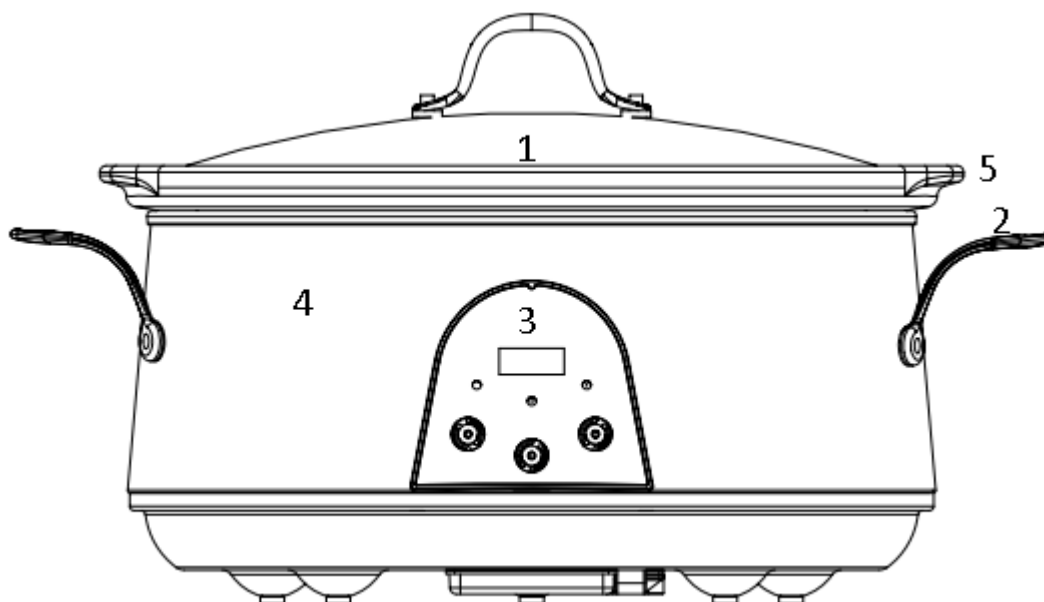
1. Merci de lire les instructions avec attention avant d'utiliser tout appareil quel qu'il soit.
2. Toujours vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond aux voltages principaux dans votre maison.
3. Une opération incorrecte et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
4. L'appareil est destiné à uniquement à un usage domestique. Une utilisation commerciale annule la garantie et le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable des blessures ou des dommages causent lors de l'utilisation de l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
5. Eviter tout contact avec les parties mobiles.
6. Une surveillance étroite est requise lorsque tout appareil est utilisé près d'enfants ou de personnes invalides.
7. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles et intellectuelles sont limitées, ou qui ont un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une responsable de leur sécurité.
8. Vérifier le cordon d'alimentation et brancher régulièrement pour éviter que le cordon ne soit endommagé. Si le cordon ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger électrique.
9. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, rapporter l'unité pour un examen et / ou une réparation par un agent de maintenance agréé.
10. Pour éviter le risqué de choc électrique, ne pas immerger ou exposer la base, la prise, ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou bien dans tout autre liquide.
11. Ne jamais immerger l'unité dans l'eau ou dans tout autre liquide pour le nettoyer.
12. Retirer la fiche de la prise en tenant la fiche. Ne pas tirer sur le cordon pour déconnecter l'appareil du secteur. Toujours débrancher l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant le nettoyage ou lors de l'ajout ou du retrait de parties.

13. L'utilisation d'accessoires se fixant à l'unité qui ne sont ni recommandés ou fournis par le fabricant pourrait entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
14. Un cordon court est fourni pour réduire les risques résultant d'un entremêlement, ou de trébuchement sur ce dernier.
15. Ne pas laisser le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir. S'assurer que le cordon n'est pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.
16. Ne pas laisser le cordon toucher des surfaces chaudes et ne pas le placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
17. Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou au-dessus d'une flamme.
18. L'utilisation d'un cordon d'extension avec cet appareil n'est pas recommandée. Cependant, s'il s'avère nécessaire d'utiliser une rallonge électrique qui est adaptée à la consommation d'énergie de l'appareil, afin d'éviter le surchauffement du cordon d'extension, de l'appareil ou de la prise de courant. Ne pas mettre la rallonge dans une position où elle peut être tirée par des enfants, ou des animaux, ou bien où ils risquent de trébucher dessus.
19. Cet appareil n'est pas recommandé pour un usage extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour quoique ce soit d'autre que l'utilisation à laquelle il est destiné.
20. NE PAS porter l'appareil en le prenant par le cordon d'alimentation.
21. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débrancher toujours l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, ou avant de la nettoyer.
22. Faire toujours fonctionner l'appareil sur une surface régulière et stable. Ne pas placer l'unité sur une surface chaude.
23. N'utilisez pas la mijoteuse pour réchauffer des aliments qui ont déjà été cuits.
24. Les haricots secs (par ex. les haricots rouges secs) doivent bouillir au moins 10 minutes avant d'être ajoutés dans la mijoteuse. Ils sont toxiques s'ils sont mangés crus ou mal cuits.
25. Ne touchez pas les surfaces chaudes (y compris l'extérieur de la mijoteuse). Utilisez les poignées et le bouton du couvercle et portez des gants.
26. Tenez-vous à distance de la vapeur qui s'échappe de l'évent de la mijoteuse et du bord du couvercle.
27. Ne touchez pas les surfaces internes jusqu'à ce que la mijoteuse ait complètement refroidie.
28. Placez la mijoteuse sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
29. Laissez un espace libre d'au moins 5 cm (2 pouces) autour d'elle.
30. S'assurer que l'interrupteur est en position « ARRET » après chaque utilisation.
31. Débranchez la mijoteuse lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le déplacer ou de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

32. N'essayez pas de cuisiner dans la mijoteuse sans utiliser la casserole en céramique.
33. Ne couvrez pas la mijoteuse ou ne mettez rien dessus lorsqu'elle fonctionne.
34. N'utilisez pas la mijoteuse près ou sous des rideaux, ou bien près d'autres matériaux combustibles.
35. Ne mettez pas la casserole en céramique qui est chaude sur une surface froide ou dans de l'eau froide, car elle pourrait se fissurer.
36. Ne versez pas d'eau dans une casserole en céramique qui est chaude, ou de l'eau chaude dans une casserole en céramique froide, car elle pourrait se fissurer.
37. N'utilisez pas la casserole en céramique avec un autre appareil (cuisinière, plaque chauffante, micro-ondes, four etc.) autre que la mijoteuse.
38. N'utilisez pas la mijoteuse à d'autres fins que celles décrites dans ces instructions.
39. Ne branchez pas la mijoteuse à une minuterie externe ou à un système de contrôle à distance.
40. Le fabricant n'accepte de prendre aucune responsabilité pour tout dommage ou blessure que ce soit, qui seraient dues à une utilisation incorrecte ou inappropriée, ou celle de réparations exécutées par un personnel non-agréé.
41. En cas de problèmes techniques, éteindre la machine et ne pas essayer de la réparer vous-même. Renvoyer l'appareil à un service de maintenance habilité pour un examen, un ajustement ou pour une réparation. Insister toujours pour que les pièces détachées d'origines soient utilisées. Le non-respect avec les précautions et les instructions mentionnées ci-dessus pourrait empêcher le bon fonctionnement de cette machine.

SCHEMA DES PIECES

1. Couvercle en verre
2. Poignée latérale
3. Tableau de contrôle
4. Corps
5. Casserole en céramique



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Les avantages de la cuisson lente

Pour la santé – L'action de cuisson à feux doux réduit la perte en vitamines et conserve plus de nutriments et de saveurs.

Economie – la cuisson longue et lente attendrit les morceaux de viande les moins chers, et les plus coriaces et elle utilise environ un quart du courant d'une petite plaque d'une cuisinière normale.

Commodité – Préparez les ingrédients la veille au soir, mettez-les dans la mijoteuse le matin avant de partir travailler et ayez un plat délicieux qui vous attend lorsque vous rentrez à la maison.

Avant la première utilisation :

1. Déballez et retirez toutes les parties et le matériel d'emballage du carton.
2. Ne branchez pas le cordon d'alimentation dans la prise électrique avant de lire ces instructions.
3. Nettoyez la casserole et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyer puis rincer minutieusement.
4. Placez la mijoteuse sur une surface horizontale sèche. Mettez la casserole dans le socle et ajoutez 2 tasses (500 ml) d'eau.

5. Couvez-la avec le couvercle et branchez le cordon dans la prise murale, suivez les instructions de la section « Comment utilisez la mijoteuse » et laissez l'unité cuire pendant 30 minutes à température élevée.
6. Une fois que le temps s'est écoulé, débranchez la mijoteuse et laissez-la refroidir, retirez la casserole et jetez l'eau.
7. Rincez la casserole et le couvercle. Séchez-les minutieusement et remettez-les dans le socle.

À NOTER : N'UTILISEZ PAS de détergents agressifs ou de nettoyeurs abrasifs sur aucune des parties de l'appareil. N'immergez PAS le socle ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Comment utiliser la casserole en céramique

Pour éviter d'endommager la casserole :

1. Manipulez-la toujours avec soin car la céramique se casse
2. Utilisez les poignées lorsque vous manipulez des conteneurs chauds
3. NE mettez PAS la casserole chaude en céramique sur le comptoir de la cuisine, utilisez plutôt, si possible, un dessous-de-plat résistant à la chaleur
4. Ne mettez PAS la casserole chaude en céramique ou le couvercle dans l'évier ou sur des surfaces humides froides
5. N'utilisez PAS la casserole en céramique pour faire du pop-corn, caraméliser ou pour faire des bonbons
6. N'utilisez PAS des nettoyeurs abrasifs ou bien des tampons à récurer ou tout objet qui pourrait rayer la casserole ou le couvercle
7. NE réparez ou N'utilisez PAS dans le cas où toute partie que ce soit est écaillée, fissure ou cassée
8. La casserole en céramique peut être utilisée de manière traditionnelle, convection ou dans le four à micro-ondes. N'utilisez jamais le couvercle en verre, dans quelque type de four que ce soit, le couvercle en verre et la casserole en céramique peuvent tous les deux être lavés dans le lave-vaisselle et la casserole peut aussi être utilisée pour conserver de la nourriture dans le réfrigérateur ou bien dans le congélateur.
9. N'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique, les ustensiles métalliques peuvent rayer ou marquer la céramique.

10. Ne laissez pas la casserole en céramique tremper dans l'eau pendant trop longtemps, chauffer la casserole après qu'elle ait trempé peut fissurer la surface, si un tampon à récurer est nécessaire n'utilisez que des tampons en plastique ou bien avec des nettoyeurs non-abrasifs.
11. N'exposez JAMAIS la casserole à des changements soudains de température, comme par exemple de la passer du réfrigérateur directement dans le four ou de l'immerger dans de l'eau si elle est chaude.
12. N'ajoutez JAMAIS d'eau froide dans une casserole en céramique chaude.
13. Ne mettez JAMAIS la casserole en contact avec une source intense de chaleur directe, telle qu'un fourneau ou bien sur un grill.
14. Ne chauffez JAMAIS la casserole lorsqu'elle est vide.

Préparation

1. Décidez du moment où vous souhaitez chauffer la casserole et commencer à cuisiner.
2. Si vous voulez manger à 6h du soir, vous devez commencer à cuisiner à 8h du matin, trouvez une recette qui prend 8-10 heures. Si vous faire cuire lentement à petit feu, une heure supplémentaire environ, en fin de cuisson ne fait pas une grande différence, du moment qu'il y ait suffisamment de jus de cuisson pour éviter que les aliments ne se dessèchent.
3. Préparez les aliments en fonction de la recette.
4. Placez la mijoteuse sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
5. Branchez la mijoteuse sur la prise de courant (allumez la prise si c'est possible).
6. Appuyez sur le bouton de la température pour la sélectionner, élevée, basse, ou chaude (appuyez une fois pour basse, deux fois pour élevée et 3 fois pour chaude). Le réglage par défaut de 6 heures (6:00) sera affiché sur l'affichage numérique si vous avez sélectionné basse, élevée ou chaude. Après 3 secondes, le témoin lumineux s'illuminera en –dessous du réglage faible, élevée ou chaude, en fonction du réglage que vous avez choisi.
7. Réglez la durée désirée en appuyant sur le bouton de la durée, celle-ci augmentera de 30 minutes jusqu'à un maximum de 10 heures. Si vous n'appuyez pas sur le bouton de la durée pendant 3 secondes, le temps de cuisson sera celui qui est affiché sur la fenêtre d'affichage.
NOTE : Si vous préférez un temps de cuisson inférieur à celui réglé par défaut à de 6 heures, continuez à appuyer pour que le bouton de la durée de cuisson passé 10 heures et la durée de cuisson affichera 30 minutes. Appuyez sur le bouton pour accroître la durée par 30 minutes de plus.

8. Une fois que la durée de cuisson est terminée, l'unité passera en mode de veille pendant 10 minutes. L'affichage numérique comptera à rebours les 10 minutes de veille et passera automatiquement sur la position chaude.
9. Une fois les 10 heures écoulées, la mijoteuse s'éteindra automatiquement.

Servir

10. Utilisez des gants pour le four, retirez le couvercle et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
11. Il est préférable de servir les aliments à la louche depuis la mijoteuse dans les plats à servir ou dans les assiettes.
12. Ne portez pas la mijoteuse ; le câble souple pourrait s'accrocher à quelque chose.
13. Vous pourriez utiliser des gants pour le four pour soulever la casserole en céramique en même temps que le couvercle; mais faites attention – elle peut peser jusqu'à 7 kg (15 lb).
14. Le nettoyage peut être nettement plus facile, si vous retirez toute la nourriture cuite de la casserole en céramique, dès qu'elle est prête, et que vous remplissez ensuite la casserole d'eau chaude.

Jus/ Sauce

La cuisson lente garde plus de jus que la cuisson normale. Cela tend à augmenter le volume du liquide de cuisson et à rendre les jus ou la sauce moins épais. Pour permettre cela, les sauces devraient être initialement plus épaisses que la normale. Tout aliment qui doit être sauté pourrait être passé avant dans la farine afin d'épaissir le jus/la sauce.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et il ne peut pas être réparé par l'utilisateur.
- Ne pas ouvrir ou changer aucune des parties vous-même. Veuillez-vous référer auprès d'un service électrique qualifié ou renvoyer le batteur manuel au fournisseur si cela s'avère nécessaire pour son entretien.
- Débranchez la mijoteuse de la prise murale (éteignez d'abord la prise si elle peut être débranchée).
- En utilisant des gants pour le four, retirez le couvercle et la casserole et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.

- Si vous n'avez pas l'intention de la nettoyer immédiatement, remplissez la casserole d'eau chaude, sinon la chaleur résiduelle pourrait cuire des restes de nourriture dans la casserole, ce qui les rend plus difficiles à retirer.
- Ne plongez pas l'extérieur de la casserole dans l'eau. Le socle est poreux et il pourrait absorber l'eau, ce qui pourrait le fissurer lorsqu'il est chaud.
- Nettoyez le couvercle et la casserole en céramique dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge, puis rincez-les minutieusement. N'utilisez pas de tampons à récurer.
- Ne pas utiliser d'eau de javel ou d'autres substances abrasives ou encore d'autres solvants pour nettoyer votre appareil, car cela peut endommager le revêtement.
- Pour enlever les tâches / marques résistantes, essuyer la surface avec un chiffon légèrement humidifié dans de l'eau savonneuse ou avec un nettoyant non abrasif doux. Rincer et nettoyer avec un chiffon propre, sec et doux.
- Séchez ces surfaces minutieusement avant d'utiliser à nouveau la mijoteuse ou avant de la ranger.
- Après un certain temps d'utilisation, le vernis de la casserole peut commencer à se craqueler. Cette marque est superficielle et ne devrait pas vous inquiéter.
- Vous pouvez nettoyer la casserole en céramique et le couvercle dans le lave-vaisselle, mais l'environnement dur à l'intérieur du lave-vaisselle peut affecter le fini de la surface. Tout dommage ne devrait être que superficiel et ne devrait pas affecter la fonctionnalité de la mijoteuse.
- N'immergez pas le corps de la mijoteuse dans de l'eau ou dans tout autre liquide quel qu'il soit.
- Ne mettez pas le corps de la mijoteuse dans un lave-vaisselle.
- N'utilisez pas des nettoyants agressifs ou abrasifs.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Débrancher l'unité de l'alimentation électrique et nettoyer les pièces comme il l'a été recommandé ci-dessus. S'assurer que toutes les pièces sont sèches avant de les ranger.
- Ranger l'appareil dans sa boîte ou bien dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger l'appareil s'il est encore humide ou sale.
- Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour du appareil.

MAINTENANCE DE L'APPAREIL

Il n'existe pas de pièces dans cet appareil, dont la maintenance puisse être faite par l'utilisateur. Si l'unité ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier les points suivants :

- Vous avez correctement suivi les instructions.
- Que l'unité a été correctement connectée et que toutes les prises murales sont allumées.
- Que l'alimentation secteur est sur MARCHE.
- Que la fiche est solidement ancrée dans la prise de courant.

Si cet appareil ne fonctionne toujours pas après avoir vérifié les points énoncés ci-dessus :

Consulter un détaillant pour la possibilité d'une réparation ou bien d'un remplacement. Si le détaillant ne réussit pas à résoudre le problème est que vous devez renvoyer l'appareil, assurez-vous que :

- L'unité est emballée avec soin dans son emballage d'origine.
- La preuve d'achat est jointe.
- La raison pour laquelle l'appareil est renvoyé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent de maintenance agréé, afin d'éviter tout danger. Si la maintenance devient nécessaire pendant la durée de la garantie, l'appareil devrait être renvoyé à un centre de maintenance agréé par Tedelex Trading (Pty) Ltd. La maintenance au-delà de la garantie est toutefois possible, mais elle sera cependant facturée.

INTRODUCTION A LA CUISINE AVEC UNE MIJOTEUSE

Du fait de son élément chauffant enveloppant par le côté, des températures de cuisson lentes et des durées longues de cuisson, la cuisson lente ne peut pas être comparée à la cuisson au four ou à la poêle. Cuire lentement c'est cuire à température très faible, juste en-dessous du point d'ébullition. Comme les liquides ne bouillent pas, il n'y a que peu - voir aucune - vapeur et aucune évaporation, les aliments ne collent pas et théorie, il n'est pas nécessaire de les remuer. La cuisson lente vous permet de choisir les morceaux de viande les moins chers, qui gardent tout de même leurs saveurs et leurs qualités nutritives.

- Sur la température basse, la mijoteuse peut fonctionner si cela est nécessaire, toute la journée et toute la nuit.

- Lorsqu'elle est réglée sur élevée elle est très semblable à une casserole fermée posée sur la gazinière. Les aliments mettront la moitié du temps requis sur la position basse pour cuire.
- Lorsqu'elle est réglée sur automatique, la mijoteuse cuira sur élevé jusqu'à ce que les aliments atteignent la température pré réglée, puis elle passe sur basse et maintient une température de cuisson lente constante. « Auto » est le réglage idéal pour quelqu'un quittant la maison toute la journée, car la plupart des aliments cuiront pendant 8 - 9 heures et ils seront prêts à être servis à son retour.

Préparer à l'avance

Préparez une recette à l'avance la veille au soir dans le bol en céramique amovible et gardez-le couvert dans le réfrigérateur. Lorsque vous êtes prêt à cuisiner, mettez le bol en céramique dans la mijoteuse.

Important : le récipient de cuisson contenu dans la mijoteuse est en céramique et comme tout type de céramique fine, il ne supportera pas les changements soudains de température. **N'y mettez pas** d'aliments qui soient très froids ou bien surgelés, ou bien ne le rangez pas dans le réfrigérateur, si le bol en céramique a été préchauffé ou s'il est chaud au touché. Le bol en céramique ne convient pas pour conserver des aliments dans le congélateur.

Couper les légumes

L'une des caractéristiques inhabituelle de la mijoteuse, est le fait que la plupart des légumes - selon leur stade de mûrissement - cuisent en général plus lentement que la plupart des viandes. La plupart des légumes devraient être découpés en petits morceaux, ou au moins en quartiers et ils devraient être mis près des parois, ou bien près du fond de la mijoteuse. Les carottes devraient être épluchées et mises là où elles seront totalement recouvertes de liquide.

Epicier votre cuisson

Les viandes absorberont les saveurs des légumes avec lesquels elles cuisent. Cela peut donner plus de saveur que ce à quoi vous êtes habitué. Vous pouvez réduire la quantité de légumes, comme les

oignons et les carottes si vous le souhaitez, afin que cela convienne à votre goût personnel. La même chose s'applique aux épices fraîches ; vous pouvez les mijoter un peu plus longtemps. Les viandes, en particulier coupées en morceaux pour un ragoût, si elles ne sont pas braisées d'avance, devraient être nettoyées et essuyées avec soin, afin de retirer les particules qui se déposent habituellement pendant qu'elles braisent, afin d'assurer la meilleure saveur possible avant la cuisson.

Temps de cuisson

L'altitude, une humidité élevée et des variations légères dans l'alimentation électrique peuvent légèrement altérer les temps de cuisson dans la mijoteuse. Laissez tout le temps de cuire - il est à peu près impossible de cuire trop longtemps. Il est rarement utile de remuer les aliments lors de la cuisson sur le réglage faible. Lors de la cuisson sur le réglage élevé, il peut être utile de remuer à l'occasion les aliments et cela améliorera la répartition des saveurs dans les aliments.

Des liquides supplémentaires peuvent être requis, quand aliments bouilleront sur le réglage élevé. Assurez-vous que la mijoteuse n'a pas été préchauffée. La plupart des recettes, y compris celles de ce manuel d'instruction requièrent des temps de cuisson de 8 à 10 heures. Avec l'expérience, vous apprendrez quand il faut utiliser des durées plus courtes ou plus longues que celles qui sont données dans les recettes. Si les aliments sont plus cuits que ce que vous souhaitez, ou s'ils rendent trop de liquide, ceci est sans doute dû à un parage insuffisant de la viande ou à un ajout trop important de liquide, car le jus contenu dans les viandes et dans les légumes peut varier. Tout liquide en trop peut être réduit en enlevant le couvercle et en réglant la mijoteuse sur la température élevée pendant 45 minutes.

Conseils pour utiliser les recettes standards dans votre mijoteuse

En utilisant les conseils suivants, vous pouvez préparer et cuisiner vos recettes préférées dans la mijoteuse : -

- Si vous utilisez du lait frais ou du yaourt ne les ajoutez dans la mijoteuse que dans les deux dernières heures de la cuisson. Du lait évaporé peut être ajouté au début de la cuisson.
- Le riz, les nouilles et les pâtes ne sont pas recommandés pour les longs temps de cuisson.
- Du vin peut ajouter de la saveur et de l'onctuosité à la viande. Remplacez l'eau par du vin pour une saveur plus riche.

- Les feuilles entières des fines herbes sont meilleures pour une cuisson prolongée dans votre mijoteuse, mais diminuez la quantité d'un quart, par rapport à celle qui est indiquée dans la recette standard.
- Très peu d'humidité s'évapore dans la mijoteuse, donc dans la plupart des cas la quantité de liquide dans les recettes standards peut être réduite de moitié. Si vous trouvez que vous avez trop de liquide, enlevez le couvercle et passez la mijoteuse sur le réglage 2 (Elevé) pendant 30-45 minutes afin de réduire la quantité de liquide.
- Les temps de cuisson des recettes habituelles doivent être considérablement rallongés, lors de la cuisson dans une mijoteuse.
Par exemple, les aliments qui cuiraient habituellement 30 minutes, prendront 4 – 5 heures avec la cuisson lente à basse température.
Les recettes demandant 1 heure, prendront 6 – 8 heures à basse température dans la mijoteuse.
Les aliments qui habituellement cuiront 1 – 3 heures, prendront 8 – 12 heures sur le réglage 1 à basse température.
- Certaines viandes et volailles pourraient sembler fades s'ils elles ne sont pas d'abord braisées et leur aspect ne sera pas appétissant lorsqu'elles cuiront dans la mijoteuse.

QUELQUES RECETTE POUR VOUS LANCER

- Les temps de cuisson recommandés et les réglages de température sont donnés à la suite du titre de chacune des recettes.
- Si les aliments cuisent environ plus d'heure que les temps de cuisson, vous constaterez peut-être qu'ils commencent à perdre de la saveur et de la qualité. Toutefois, si ces temps de cuisson ne sont pas à votre goût, faites votre propre expérience.

- Les mesures et les mesures britanniques données dans ces recettes ne sont pas des équivalents exacts.
- Utilisez soit le système métrique ou bien le système britannique, ne mélangez pas les deux.
- Au départ, utilisez ces recettes afin de vous familiariser avec les capacités de votre mijoteuse. Puis utilisez-les comme guide, variez les ingrédients, variez les quantités et goûtez les résultats. Gardez vos notes, notez les changements que vous apportez et vous constituerez une gamme de recettes à votre goût. Conservez les notes des recettes les moins réussies, car vous saurez quoi faire la prochaine fois.
- Pour adapter vos propres recettes à la mijoteuse, nous vous suggérons de trouver une recette dans ce livret qui utilise des ingrédients similaires et de l'utiliser comme guide pour la durée et pour la quantité de liquide, en même temps que les directives pour la préparation des aliments qui ont été données précédemment.
- Faites attention aux quantités. Après que tous les ingrédients soient mis dans la casserole en plastique, elle ne devrait pas être remplie au-delà des trois quart, afin de leur permettre de prendre du volume. Si vous la remplissez trop, l'eau chaude pourrait être projetée et déborder pendant l'utilisation de la mijoteuse.
- Utilisez internet qui est une source excellente pour des recettes délicieuses. Les gens du monde entier ont partagé des recettes traditionnelles, familiales et ils ont ajoutés leur propre touche aux plats, ce qui peut être fait pour obtenir des mets vraiment délicieux. Allez voir sur les sites internet de recettes de cuisine, sur les blogs culinaires et autres...Vous serez surpris par ce que vous pouvez y trouver.

LA SOUPE FRANCAISE A L'OIGNON

Pour 6 - 8 personnes

7 tasses de bouillon de bœuf

3 tasses d'oignon, émincé

¼ de tasse de beurre

1 ½ cuillères à thé de sel

1 cuillère à soupe de sucre

2 cuillères à soupe de farine

¼ de tasse de vermouth sec ou cognac

Versez le bouillon (ou l'eau et les cubes de bouillons de bœuf) dans la mijoteuse, couvrez et réglez sur la température élevée. Dans une casserole, faites cuire doucement les oignons dans du beurre.

Couvrez et laissez cuire pendant à peu près 15 minutes. Retirez le couvercle et ajoutez le sel, le sucre et la farine. Mélangez bien. Ajoutez le bouillon dans la mijoteuse. Couvrez et cuisez à basse température pendant 6 - 8 heures, ou sur le réglage 2 - élevé - pendant 3 heures, ou encore sur AUTO pendant 4 - 5 heures. Ajoutez du vermouth ou du cognac, mélangez et servez. Garnissez chaque portion de parmesan râpé.

SOUPE MINISTRONE

Pour 6 personnes

6 - 8 tasses d'eau

1,5 kg de jarret de bœuf, coupé en tranches de 5 cm

1 oignon moyen émincé

2 carottes coupées en cubes

2 branches de céleri émincées

1 tasse de poireaux, coupés en cubes (optionnel)

1 tasse de tomates en boîtes (égouttées)

1 petit paquet de légumes surgelés

2 cuillères à soupe de sel

1 cuillère à soupe de basilic séché

1 gousse d'ail, émincée

½ tasse de vermicelle

1 cuillère à thé d'origan

Préparez le bouillon un jour avant ; mettez l'eau, le jarret de bœuf et les os dans la mijoteuse, couvrez et laissez cuire à basse température toute la nuit (8-12 heures).

Le lendemain, retirez la viande et les os du liquide.

Laissez refroidir. Recueillez la moelle des os et ajoutez-la au bouillon avec la viande maigre.

(Ceci peut être fait à l'avance et mis au réfrigérateur). Ajoutez tous les ingrédients restants à 6 tasses de bouillons dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à basse température pendant 6 – 8 heures, ou sur élevé pendant 4 heures ou encore sur AUTO pendant 5 – 6 heures. Servez à la louche dans des bols et saupoudrez de parmesan râpé. Servez avec du pain croustillant.

CHILI CON CARNE

Pour 6 personnes

500 gr de haricots rouges secs

500 gr de steak coupé en fines lamelles

2 cuillères à soupe de farine

1 cuillère à thé de poudre de piment

2 cuillères à thé de sel

1 gros oignon, haché

1 tasse de tomates en boîtes

2 tasses d'eau

2 gousses d'ail

Nettoyez bien les haricots. Saupoudrez le bœuf de farine, de sel et de poudre de piment. Mettez tous les ingrédients dans la mijoteuse et mélangez-les bien. Couvrez et cuisez sur AUTO pendant 8 – 9 heures.

POULET A L'ESTRAGON

Pour 4 personnes

1 ½ - 1 ¾ kg de poulet à rôtir

60 gr de beurre

1 zeste d'orange

1 cuillère à thé d'estragon séché

½ gousse d'ail, pressé

Sel et poivre au goût

Cube de bouillon de poulet

½ tasse d'eau chaude

½ tasse de crème

Attachez les pattes du poulet. Mélangez la moitié du beurre, l'estragon haché et l'ail écrasé. Assaisonnez avec le sel et le poivre et mettez la rondelle d'orange à l'intérieur du poulet. Étalez le beurre restant en couche épaisse sur la poitrine du poulet. Mettez-le dans la mijoteuse. Faites

dissoudre le bouillon de cube dans de l'eau chaude. Versez le bouillon autour du poulet, couvrez et laissez cuire à basse température pendant 6 – 8 heures, ou élevée pendant 4 – 6 heures ou sur AUTO pendant 5 – 7 heures.

Retirez le poulet de la mijoteuse, détachez les pattes et gardez-le au chaud. Recueillez la graisse, ajoutez la crème et faites chauffer pendant 10 minutes pour faire la sauce. Remuez et assaisonnez à votre goût, puis versez dans une saucière. Servez le poulet garni de persil et accompagné de sauce servie sur un lit de nouilles ou de riz. Une boîte de pommes de terre grelots égouttées peut être ajoutée dans la dernière heure de la cuisson.

BŒUF BRAISE

Pour 4 personnes

1 ½ - 2 kg de bloc d'épaule, de tendre de tranche ou de rôti de croupe de bœuf

1 gousse d'ail, pressé

Sel et poivre au goût

1 carotte, hachée

1 branche de céleri, haché

1 petit oignon, piqué de 3 clous de girofle

¾ de tasse de crème aigre mélangée à 3 cuillères à soupe de farine

1 tasse de vin rouge

Frottez le rôti de bœuf avec l'ail et assaisonnez-le avec le sel et le poivre. Mettez le rôti dans la mijoteuse et ajoutez le reste des ingrédients. Couvrez et faire cuire à basse température pendant 10 – 12 heures. Cela est excellent avec des nouilles fraîches au beurre.

CORNED BEEF

Pour 4 personnes

3 carottes coupées en petits morceaux

1 ½ - 2 kg de ronde de bœuf

2 - 3 oignons moyens, coupé en quartiers

1 - 2 tasses d'eau

Mettez tous les ingrédients dans la mijoteuse en suivant l'ordre de la liste. Couvrez et faites cuire à basse température pendant 12 – 14 heures, ou sur la température élevée pendant 7- 10 heures ou sur AUTO pendant 10-12 heures. Servez chaud avec des pommes de terre nature à la vapeur et des morceaux de choux.

BŒUF BRAISE DANS DU VIN ROUGE

Pour 4 personnes

1 ½ kg de tranche de steak d'épaule ou de bifteck de palette, coupé épais

½ tasse de farine assaisonnée

90 gr de beurre

½ tasse d'oignons, finement hachés

½ tasse de poireaux, finement hachés

½ tasse de carottes, finement hachés

1 cuillère à thé de sel

1 gousse d'ail, pressé

1 cuillère à soupe de persil hachée

1-cuillère à soupe de ciboulette, hachée

2 cuillères à soupe de cognac

1 bouquet garni

½ bouteille de Bourgogne

Parez la viande, coupez-la en cubes et passez la dans de la farine assaisonnée pour la recouvrir légèrement. Faites chauffer du beurre dans une poêle à frire épaisse et faites braiser rapidement viande à haute température. Retirez la viande et mettez-la dans la mijoteuse. Ajoutez l'oignon, les poireaux, les carottes, l'ail, le sel, le persil et la ciboulette. Chauffez doucement le cognac et faites flamber. Versez le cognac brûlant dans la mijoteuse. Ajoutez le bouquet garni et assaisonnez avec du poivre fraîchement moulu. Versez le Bourgogne dans la poêle à frire que vous avez utilisée pour faire braiser la viande et portez-le à ébullition tout en remuant pour recueillir les parties croustillantes dans le fond. Versez-le dans la mijoteuse, couvrez et laissez cuire à basse température pendant 6 – 8 heures, ou à température élevée pendant 3 – 4 heures, ou encore sur AUTO pendant 5 – 6 heures.

COTELETTES DE PORC AU CIDRE

Pour 6 personnes

6 côtelettes de porc

Sel et poivre au goût

½ tasse de farine complète

3 oignons, tranches finement

Brins de persil et origan

½ tasse de cidre

¼ de tasse d'eau

2 pommes, pelées et coupées en quartier

Coupez le surplus de lard des côtelettes et réservez. Assaisonnez les côtelettes de chaque côté avec du sel et du poivre. Recouvrez-les de farine. Faites chauffer les coupes de lard dans une poêle à frire, jusqu'à ce qu'elles fondent et puis ajoutez les côtelettes et faites frire chacun des côtés à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés. Retirez-les de la poêle à frire. Ajoutez les oignons et faites cuire à feu doux en les remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient brun-doré. Mettez les côtelettes dans la mijoteuse, ajoutez les oignons, les herbes aromatiques, le cidre et l'eau. Disposez les pommes pelées et découpées en quartiers dessus et faites cuire à basse température pendant 6 – 8 heures. Retirez les herbes et toute graisse se trouvant sur le dessus des côtelettes. Servez avec des pommes de terre à la vapeur ou avec un riz moelleux cuit à la vapeur.

CURRY DE BŒUF

Pour 6 personnes

1 kg d'épaule de bœuf ou de bifteck de palette

3 cuillères à soupe de farine

3 cuillères à soupe de poudre de curry

2 cuillères à soupe d'huile végétale

1 gros oignon, finement haché

4 gousses d'ail, pressé
1 morceau de gingembre frais, râpé
2 cuillère à thé de sel
1 cuillère à soupe de vinaigre
1 bâton de cannelle
1 zeste de citron
½ tasse d'eau

Coupez le steak en cubes de 2,5 cm, passez les dans la farine et dans la poudre de curry et faites-les légèrement brunir dans de l'huile dans une poêle à frire avec les oignons. Retirez-les de la poêle, ajoutez-les et mettez-les dans la mijoteuse avec les autres ingrédients. Mélangez bien, couvrez et laissez cuire à basse température pendant 8 – 9 heures, ou à température élevée pendant 4 heures, ou sur AUTO pendant 6 – 7 heures. Servez avec du riz cuit à la vapeur.

GOULASH HONGROISE

Pour 4 personnes

1 kg de bifteck de ronde ou de filet de veau, coupés en cube de 8 mm
1 tasse d'oignon, haché
1 gousse d'ail, émincée
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à thé de sel
½ cuillère à thé de poivre
1 cuillère à soupe de paprika
¼ de cuillère à thé de thym séché écrasé
1 feuille de laurier
1 tasse de tomates en boîtes
1 tasse de crème sure

Mettez les cubes de steak, l'oignon, l'ail dans la mijoteuse. Remuez-les dans la farine et mélangez pour qu'elle recouvre les cubes de viande. Ajoutez tous les ingrédients restants, à l'exception de la crème. Mélangez bien. Couvrez et faites cuire à basse température pendant 7 – 10 heures ou sur la température élevée pendant 5 – 6 heures, ou sur AUTO pendant 6 – 7 heures. 30 minutes avant de

servir mélangez-les minutieusement avec la crème sure. Remuez à l'occasion. Servez sur un lit de nouilles au beurre.

POULET MARENGO

Pour 4 personnes

1 ¾ - 2 kg de poulet ou de morceaux de poulet

Sel et poivre au goût

1 cuillère à soupe de farine complète

1 cuillère à soupe d'huile végétale

1 cuillère à soupe de beurre

2 gousses d'ail, finement hachées

1 tasse d'eau chaude

2 cuillères à soupe de cognac

2 grosses tomates, pelées et coupées

12 champignons, pelés et coupés

1 bouquet garni

1 brin de persil, ciselée

Coupez le poulet en bouchées. Séchez chaque morceau et assaisonnez avec du sel et du poivre et roulez-les dans la farine. Dans une poêle à frire épaisse, faites chauffer l'huile et le beurre. Ajoutez les morceaux de poulet et faites cuire à température moyenne, en les tournant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils dorent. Retirez-les de la poêle à frire, égouttez-les et mettez-les dans la mijoteuse. Ajoutez l'ail, le bouquet garni, l'eau chaude, le cognac, les tomates et les champignons. Couvrez et faites cuire à basse température pendant 6 – 8 heures ou à température élevée pendant 4 – 6 heures ou encore sur AUTO pendant 5 – 7 heures. Servez sur un lit chaud de riz moelleux et saupoudré de persil haché. Pour épaissir la sauce, mélangez une cuillère à soupe de farine et une cuillère à soupe de beurre, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Après avoir enlevé le poulet, réglez la mijoteuse sur la température élevée et laissez tomber le mélange beurre en petits morceaux dans la mijoteuse. Remuez et laissez mijoter environ 10 minutes.

POULET A LA PARISIENNE

Pour 6 personnes

6 poitrines de poulet de taille moyenne ou morceaux de poulet

Sel, poivre et paprika au goût.

½ de tasse de vin blanc sec ou de vermouth

1 boîte de crème condense ou de crème épaisse

1 petite boîte de champignons émincés, égouttés

1 tasse de crème sure

Saupoudrez légèrement les escalopes de poulet de sel, de poivre et de paprika. Placez-les dans la mijoteuse. Mélangez le vin blanc, la soupe, les champignons et la crème aigre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés et placez dessus les escalopes de poulet. Saupoudrez de paprika, couvrez et faites cuire à basse température pendant 6 - 8 heures, à température élevée pendant 4 - 6 heures ou sur AUTO pendant 5 - 7 heures. À NOTER : Si vous cuisez à température élevée, n'ajoutez la crème aigre que dans les 30 dernières minutes de la cuisson. Remuez à l'occasion. Servez la sauce sur le poulet avec du riz ou des nouilles.

POMME DE TERRE AU FOUR

Celles-ci sont parfaites pour le barbecue.

Remplissez la mijoteuse avec des pommes de terre nettoyées et beurrées de taille moyenne (elle en contient environ 10). Saupoudrez de sel, couvrez et faites cuire pendant 8 - 10 heures jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Pour les repas en famille, cuisez uniquement le nombre de pommes de terre requis – vous obtiendrez le même résultat excellent.

POMMES DE TERRE A LA NORMANDE

Pour 4 - 6 personnes

6 tranches de lard

8 - 10 pommes de terre moyennes, pelées et coupées en tranches fines

2 oignons, pelées et coupées en tranches fines

Sel, poivre et paprika au goût

1 tasse de fromage cheddar, râpé

1 - 284 g de crème de céleri ou de soupe de champignons en boîte.

Coupez le lard en morceaux. Mettez la moitié du lard, les pommes de terre et les oignons dans la mijoteuse. Saupoudrez de sel, de poivre et puis de fromage râpé. Recommencez avec le reste de lard, de pommes de terre et d'oignons. Versez la soupe non-diluée dessus. Saupoudrez de paprika, couvrez et faites cuire à basse température pendant 8 - 10 heures ou à température élevée pendant 4 - 6 heures ou sur AUTO pendant 5 - 7 heures.

RATATOUILLE (Casserole de légumes)

Pour 4 - 6 personnes

2 aubergines moyennes, coupées en cubes mais pas pelées

4 petites courgettes en tranches

2 poivrons rouges coupés en tranches

4 tomates, coupées

2 oignons coupés en fines lamelles

2 gousses d'ail, pressé

Sel au goût

Poivre fraîchement moulu, au goût

½ tasse d'huile

Mettez en premier les oignons dans la mijoteuse. Puis ajoutez les ingrédients restants. Couvrez et faites cuire à basse température pendant la nuit pendant 7 – 8 heures. Les légumes devraient être fondants, mais pas réduit en purée. Mélangez-les légèrement et rajoutez, si nécessaire, du sel et du poivre. Servez la ratatouille chaude ou froide comme plat principal, ou comme farce pour les omelettes ou encore en accompagnement des grillades, de la viande, du poisson ou des œufs.

CRÈME AU FOUR

Pour 6 personnes

3 œufs

2 cuillères à soupe de sucre

2 tasses de lait

½ cuillère à thé d'essence de vanille

Noix de muscade

Battez les œufs avec le sucre, ajoutez ensuite les ingrédients restants. Mettez-les dans un bol résistant à la chaleur ou dans un plat qui entrera dans la mijoteuse. Couvrez la crème d'aluminium ou d'un petit plat résistant à la chaleur. Versez une tasse d'eau dans la mijoteuse et ajoutez la crème dans un bol. Couvrez et faites cuire à basse température pendant 6 – 8 heures. Servez chaud ou froid.

RIZ AU LAIT CREMEUX

Pour 6 personnes

2 ½ tasses de riz cuit

3 - 4 cuillères à soupe de sucre brun

1 tasse de lait

2 cuillères à soupe de beurre

1 cuillère à thé de noix muscade

½ tasse de raisins secs

½ tasse de crème

Mélangez de manière homogène le riz et les autres ingrédients. Versez-le dans la mijoteuse légèrement graissée. Couvrez et faites cuire à basse température pendant 4 - 6 heures ou à température élevée pendant 1 - 2 heures, ou sur AUTO pendant 3 - 4 heures. Remuez plusieurs fois pendant les 30 premières minutes.

POMMES CUITES

Pour 6 - 8 personnes

6 - 8 pommes à cuire de taille moyenne, nettoyées et épépinées

3 cuillères à soupe de fruits secs

¼ tasse de sucre

1 cuillère à thé de cannelle

2 cuillères à soupe de beurre

Pelez les pommes et retirez les pépins. Mélangez avec des fruits secs et la moitié du sucre ; fourrez le centre des pommes. Saupoudrez de cannelle et avec le reste de sucre et une noisette de beurre. Mettez-les dans la mijoteuse et ajoutez ¼ de tasse d'eau. Couvrez et laissez cuire à basse température pendant 8 heures.

COMPOTE CHAUDE DE FRUITS

Pour 4 personnes

1 tasse de prunes séchées

1 tasse d'abricots séchés

1 boîte de morceaux d'ananas, non-égouttés (optionnel)

2 tasses d'eau

Mettez tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire à basse température pendant 7 - 8 heures, ou à température élevée pendant 3 - 4 heures ou sur AUTO pendant 5 - 6 heures. Servez chaud. C'est bon avec de la crème et une pincée de cannelle ou de noix de muscade.

POIRES POCHEES DANS DU VIN ROUGE

Pour 6 - 8 personnes

2 tasses de vin rouge sec

1 tasse de sucre

6 - 8 Poires de taille moyennes pelées et dont la queue est conservée

4 fins zestes de citron

Mettez le vin et le sucre dans la mijoteuse.

Couvrez et faire cuire à température élevée jusqu'à ce que le sucre se soit dissous. Mettez les poires dans la mijoteuse, tournez-les bien afin de les recouvrir complètement avec le mélange de vin. Ajoutez les zestes de citron, couvrez et faites cuire à basse température pendant 4 - 6 heures, à l'occasion, retournez-les pour les couvrir du mélange de vin. Après les avoir servies, versez le vin sur les poires.

YAOURT A LA MIJOTEUSE

Tout d'abord, stérilisez la mijoteuse en utilisant une solution stérilisante commerciale. Versez 600ml de lait dans la mijoteuse, et fouettez-le doucement dans 30 ml de yaourt entier (utilisez un fouet en métal), couvrez la mijoteuse avec une serviette à thé, puis avec le couvercle. Réglez-la sur basse pendant une heure. Eteignez la mijoteuse et laissez reposer pendant 2 heures sans remuer, jusqu'à ce qu'il prenne. Transférez-le dans un récipient propre et mettez-le au réfrigérateur le temps nécessaire.

BŒUF BRAISE

3 lb (1,4 kg) de bœuf à braiser
1 cuillère à thé (5 ml) d'huile végétale
1-1/2 cuillère à thé (8 ml) de sel
¼ cuillère à thé (1,2 ml) de poivre
4 pommes évidées et grossièrement coupées
1 oignon émincé
½ tasse (125 ml) de jus de pomme
3 cuillères à soupe (45 ml) de farine
3 cuillères à soupe (45 ml) d'eau

Couper le surplus de gras du rôti et couvrez la viande avec l'huile. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Mettez les pommes et les oignons au fond de la casserole en céramique, puis placez le rôti sur le mélange. Verser le jus de pomme. Couvrez et faites cuire à basse température pendant 8 - 10 heures. Retirez le rôti. Faites une pâte avec la farine et l'eau, remuez-la dans la casserole en céramique pour faire la sauce et cuisez-la jusqu'à ce qu'elle ait épaissie. Découpez le rôti et servez-le avec la sauce.

CASSEROLE DE POULET ET DE LEGUMES

6 moitiés de poitrines de poulet avec les os (1,4-1,8 kg)
¼ cuillère à thé (1,5 ml) de paprika
1 cuillère à thé (5 ml) de sel

¼ cuillère à thé (1,5 ml) de poivre blanc
2 cuillères à thé (10 ml) de poudre de bouillon de poulet
2 tasses (500 ml) de champignons émincés
1 petit oignon, en petits cubes
1 tasse (250 ml) de petites carottes
½ de tasse (125 ml) de lait évaporé
2 cuillères à soupe (30 ml) de fécule de maïs

Retirez la peau du poulet. Mélangez le paprika, le sel et le poivre. Saupoudrez-les sur le poulet. Mettez le poulet dans la casserole en céramique. Ajoutez le bouillon de poulet en poudre, les champignons et l'oignon. Ne remuez pas. Couvrez et faites cuire à température élevée entre 2½ et 3 heures. Retirez le poulet, et les légumes et gardez-les au chaud. Dans une petite casserole mélangez le lait évaporé et le fécule de maïs jusqu'à ce qu'ils deviennent onctueux. Progressivement, ajoutez en remuant deux tasses du liquide de cuisson. Mélangez à feu moyen jusqu'à ce que le mélange par vienne à ébullition et épaississe. Servez avec le poulet et les légumes.

SOUPE DE NOUILLES AU POULET

3 lb (1,4 kg) de poulet, coupé
2 l d'eau
1 cuillère à soupe de sel
½ cuillère à thé (3 ml) de poivre
1 oignon émincé
2 branches de céleri, coupé en cubes
2 carottes coupées en cubes
1 feuille de laurier
1/3 tasse (85 ml) persil
6 oz (140 g) de petites pâtes

Mettez tous les ingrédients à part les nouilles dans la casserole en céramique. Couvrez et faites cuire à faible température pendant 7 heures. Retirez le poulet. Retirez les os, jetez-les et découpez le poulet en bouchées. Remettez le poulet dans le bouillon et ajoutez les nouilles. Faites cuire 30 minutes à température élevée. Retirez la feuille de laurier et servez.

LE CHANGEMENT DE LA PRISE

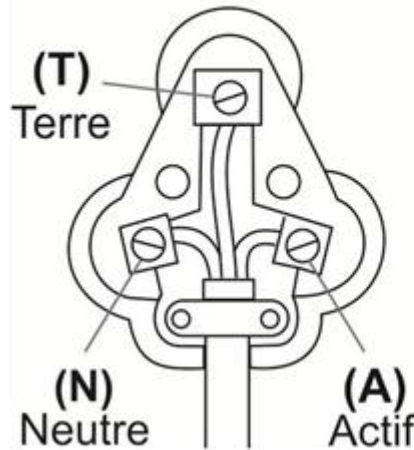
Si la prise intégrée devait être changée, suivez les instructions ci-dessous.

Cette unité est conçue pour fonctionner uniquement sur un courant continu de 230V-240V. La connexion à d'autres sources d'alimentation pourrait endommager l'appareil. Connecter la prise à trois chiffres de la manière suivante :

Les fils de ce réseau sont colorés selon le code suivant :

Vert/jaune = Terre
Bleu = Neutre
Marron = Actif

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDE A UNE PRISE DE TERRE
(Il faut toujours s'assurer que la prise à trois fiches est connectée de la manière suivante :)



(T) Vert et jaune
(N) Bleu
(A) Marron

GARANTIE

1. Tedalex Trading (Pty) Limited (« Tedalex ») garantie à l'acheteur d'origine de ce produit (« le client »), que ce dernier ne présentera pas de défauts de qualité, ni de fabrication qui dans le cadre d'une utilisation normale, familiale ou domestique pourrait apparaître en l'espace d'1 (d'une) année suivant la date d'achat (« période de garantie »).
2. Lorsque le client a acheté un produit qui se casse, présente des défauts ou qui ne fonctionne pas correctement pour l'utilisation pour laquelle il était destiné, le client doit signaler cela au fournisseur auprès duquel il a acheté le produit (« le fournisseur ») durant la période de garantie. Toute réclamation selon les conditions de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat. Si la preuve d'achat, n'est pas disponible, à ce moment-là, les frais de réparation et / ou d'entretien peuvent être à la charge du client vis-à-vis du fournisseur.
3. Un produit défectueux doit être rapporté au centre d'entretien du fournisseur pour faire jouer la garantie.
4. Le fournisseur remboursera, réparera ou échangera le produit selon les termes de cette garantie qui est assujettie aux exigences légales. Cette garantie devrait être valable uniquement quand le client n'a pas cassé lui-même l'appareil, ou utilisé ce dernier pour faire quelque chose pour lequel il n'était pas destiné. La garantie ne comprend pas et ne peut pas être considérée comme couvrant les dommages affectant l'appareil, qui seraient le résultat d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'un abus ou de toute modification ou réparation non-autorisée de l'appareil.
5. La garantie couvrira uniquement le produit fourni à la date d'achat et elle ne s'appliquera pas à toute pièces ajoutée ou installée par le client.
6. Si le client demande au fournisseur de réparer le produit et si le produit casse ou ne fonctionne pas correctement dans les 3 (trois) mois de la réparation, et si ceci n'est pas le résultat d'une mauvaise utilisation, à ce moment-là le fournisseur pourrait remplacer le produit ou rembourser le client.
7. Le client pourrait être tenu pour responsable de certains frais lorsque les produits ne sont pas renvoyés dans leur emballage d'origine, ou si l'emballage est endommagé. Ceci sera déduit de tout remboursement fait au client.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD
www.amap.co.za
011 490-9600 (Johannesburg)
031 792-6000 (Durban)
021 552-5161 (Cape Town)
www.russellhobbs.co.za
www.facebook.com/RussellHobbsSA