



Essentiel **b**

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Mijoteuse électrique





Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que cette mijoteuse vous donnera entière satisfaction.

CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

- Cet appareil est destiné à un **usage domestique uniquement** et pour l'usage pour lequel il a été conçu : le mijotage d'aliments.
- **La mijoteuse n'est pas conçue pour réchauffer ou décongeler des aliments. Par ailleurs, n'utilisez pas la cuve comme récipient de conservation.**
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Installez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Veillez à maintenir l'appareil éloigné de tout objet environnant lors de la cuisson.
- **Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.**
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le cordon lui-même.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et évitez qu'il n'entre en contact avec une surface chaude.
- **Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.** Ne déplacez pas la base chauffante lorsqu'elle fonctionne.
- **N'immergez jamais la base, le cordon d'alimentation ou la fiche de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **N'utilisez pas l'appareil :**
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - s'il est tombé dans l'eau,
 - si vous l'avez laissé tomber

Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. **Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.**

- **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.**
- Ne manipulez jamais la fiche du cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont**





réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil** et tenez-les éloignés de l'appareil lorsqu'il fonctionne.



ATTENTION : RISQUES DE BRULURES !! L'appareil devient chaud lors de son fonctionnement. Ne touchez pas les surfaces chaudes (couvercle en verre, cuve et base chauffante) lors du fonctionnement. Utilisez les poignées et le bouton de commande. Veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur dégagée par la mijoteuse notamment lorsque vous retirez le couvercle. Utilisez toujours une manique ou un gant de cuisine lorsque vous soulevez le couvercle.

- **Placez toujours le couvercle sur la cuve lors de la cuisson.**
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
- Ne placez jamais la cuve chaude à proximité d'un élément inflammable.
- **Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.**
- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec l'appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Utilisez la base chauffante uniquement avec la cuve fournie.
- **Ne cuisinez jamais directement dans la base chauffante. Utilisez toujours la cuve.**
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si la cuve est vide.
- Le couvercle en verre et la cuve en céramique émaillée sont fragiles. Manipulez-les avec précaution.
- Privilégiez l'utilisation d'ustensiles en bois afin de ne pas endommager le revêtement de la cuve. Veillez à ne pas gratter ou griffer la cuve avec des ustensiles métalliques.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation : 220 - 240 V~ 50 Hz

Puissance : 320 W

Capacité totale de la cuve : 6,5 litres

Capacité utile : 2/3 de la cuve soit 4,5 litres

Cuve amovible en céramique émaillée avec couvercle en verre

Base chauffante en inox brossé

3 modes de cuisson : fort , faible , automatique « AUTO »

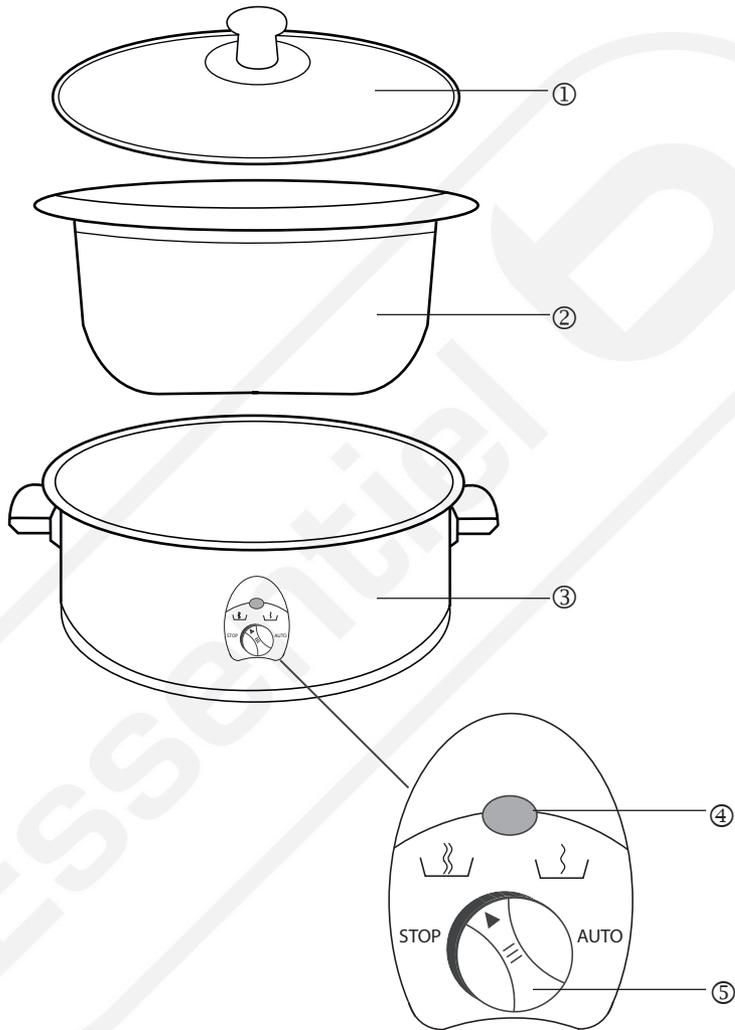
Position « STOP » (arrêt)

Témoin lumineux de fonctionnement





DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- ① Couvercle en verre avec poignée
- ② Cuve amovible en céramique émaillée
- ③ Base chauffante en inox brossé avec poignées de transport
- ④ Témoin lumineux de fonctionnement
- ⑤ Bouton marche/arrêt et de sélection des modes de cuisson



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Retirez tous les éléments d'emballage.

- Lavez le couvercle en verre (1) et la cuve (2) avec une éponge douce (non abrasive) et de l'eau chaude additionnée d'un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- Vous pouvez également laver le couvercle et la cuve au lave-vaisselle.
- Essuyez la base (3) avec un chiffon doux légèrement humide.

AVERTISSEMENT : N'immergez jamais la base chauffante (3) dans l'eau ou tout autre liquide.

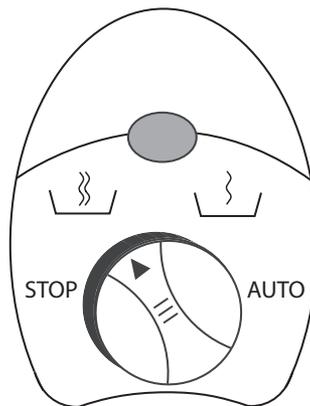
NOTE : Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est tout à fait normal et se résorbera rapidement.

UTILISATION

Avant de brancher la mijoteuse, vérifiez que le bouton de commande est sur la position « STOP » (arrêt).

1. Installez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Veillez à maintenir l'appareil éloigné de tout objet environnant lors de la cuisson.
2. Placez les aliments dans la cuve amovible. **Ne remplissez pas plus des 2/3 de la cuve.**
3. Posez la cuve dans la base.
4. Placez le couvercle sur la cuve.
5. Branchez l'appareil sur une prise secteur équipée d'une terre.
6. Tournez le bouton de commande sur le mode de cuisson choisi :
 - fort  ,
 - faible  ou,
 - automatique « AUTO ».

Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume et la cuisson commence.





Le mode  (cuisson faible) :

Ce mode vous permet de mijoter des aliments pour une cuisson progressive à une température moyenne de 85°C. Ce mode est également adapté pour la cuisson d'aliments plus délicats.

Le mode  (cuisson forte) :

Ce mode permet de mijoter des aliments pour une cuisson accélérée à une température moyenne de 100°C.

Le mode « AUTO » (cuisson automatique) :

Le mode « AUTO » régule la température de cuisson pour une cuisson mixte.

La mijoteuse cuit en mode  (cuisson forte) puis, passe en mode  (cuisson faible) et maintient une température de cuisson constante faible.

7. Laissez les plats mijoter pendant le temps de cuisson recommandé dans la recette.
8. En fin d'utilisation, placez le bouton de commande sur la position « STOP » (arrêt) et débranchez l'appareil de la prise de courant.



**UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE POUR
RETIRER LA CUVE DE LA BASE CHAUFFANTE ET
FAITES ATTENTION DE NE PAS VOUS BRULER !**

Le couvercle, la cuve et la base sont chaudes et restent chaudes un certain temps après utilisation. Posez la cuve sur un dessous de plat ou toute autre surface résistante à la chaleur.

Laissez refroidir complètement tous les éléments de l'appareil avant de les nettoyer et de les ranger.



CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

- Coupez les légumes en petits morceaux et placez-les sur les côtés ou le fond de la cuve. Les viandes cuisent généralement plus vite que la plupart des légumes dans la mijoteuse.
- Retirez l'excès de graisse des viandes en les faisant précuire avant de les placer dans la cuve.
- Si vous adaptez des recettes basées sur une cuisson traditionnelle, vous devrez certainement réduire la quantité de liquide utilisé. La cuisson dans une mijoteuse n'entraîne pas une évaporation de liquide aussi rapide que lors de la cuisson traditionnelle. Une certaine quantité de liquide reste néanmoins requise pour assurer le transfert de chaleur.
- Laissez tremper les haricots rouges secs pendant une nuit puis faites-les bouillir 10 minutes dans l'eau de manière à détruire toutes les toxines avant de les égoutter et de les placer dans la mijoteuse.
- Il est conseillé d'utiliser un thermomètre à viande pour les rôtis et les volailles afin de vous assurer qu'ils sont cuits à la température désirée.
- **Ne remplissez jamais plus des 2/3 de la mijoteuse.**
- Utilisez un bouillon chaud pour accélérer la cuisson.
- **Décongelez toutes les viandes avant de les faire cuire dans la mijoteuse.**
- Lors de la cuisson, ne soulevez pas le couvercle plus souvent que nécessaire sous peine de dissiper la chaleur et d'évaporer le liquide. Suivant le nombre d'ouvertures du couvercle, il pourra être nécessaire d'ajouter 20 à 30 minutes supplémentaires de cuisson.
- De nombreuses recettes de cuisine exigent de longues durées de cuisson. Vous pouvez préparer les aliments la veille et les stocker dans un récipient couvert que vous placerez au réfrigérateur. Le lendemain, transférez les aliments dans la cuve et ajoutez le liquide/la sauce. Lancez une cuisson le matin, laissez les aliments mijoter toute la journée pour le repas du soir.
- La plupart des viandes et des légumes requièrent de 8 à 10 heures en mode  (cuisson faible), de 5 à 7 heures en mode « AUTO » (automatique) et de 3 à 5 heures en mode  (cuisson forte). Le temps de cuisson varie selon le type d'aliments et la recette.
- Certains ingrédients sont périssables (ex. : les pâtes, les fruits de mer, les produits laitiers comme le lait, la crème fraîche, le beurre, etc.). Ils doivent





être ajoutés de préférence en fin de cuisson.

- Coupez les aliments en petits morceaux de dimensions identiques pour une cuisson optimale et uniforme.
- En fin de cuisson, tournez le bouton de commande sur la position « STOP »(arrêt) et laissez le couvercle sur la cuve. La chaleur accumulée dans la cuve vous assure un maintien au chaud des aliments de 30 minutes environ. Si vous souhaitez conserver les aliments au chaud plus longtemps, placez le bouton de commande sur la position  (cuisson faible).

NETTOYAGE

En fin d'utilisation, placez le bouton de commande sur la position « STOP » (arrêt) et débranchez l'appareil de la prise de courant.

Laissez refroidir le couvercle, la cuve et la base avant de les nettoyer.

AVERTISSEMENT : n'immergez jamais la base chauffante (3) dans l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer pour le nettoyage afin de ne pas endommager les revêtements.

Lavez le couvercle en verre (1) et la cuve (2) avec une éponge douce (non abrasive) et de l'eau chaude additionnée d'un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez également laver le couvercle et la cuve au lave-vaisselle.

Si les aliments sont incrustés, laissez tremper la cuve dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Les aliments se détacheront facilement au bout de quelques heures. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Essuyez la base chauffante (3) avec un chiffon doux légèrement humide.

Évitez de soumettre la cuve et le couvercle à des chocs ou de les faire tomber : ils pourraient se fissurer ou se casser.

Évitez les chocs thermiques sur la cuve et le couvercle (passage du très chaud au très froid ou inversement).





Essentiel **b**



GARANTIE*
1
an
GARANTIE

Testé dans nos laboratoires

*Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

Protection de l'environnement

— Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.



Essentiel **b**

Service Clientèle
Essentiel b
CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN



FABRIQUÉ EN R.P.C
SOURCING & CRÉATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN