Multicuiseur
familial

giles & posner®

MANUEL D'UTILISATION

giles & posner®

Veuillez lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.
Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.
Les enfants de 8 ans et plus, ainsi que les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser et nettoyer cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions pour l'utiliser en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
Cet appareil n'est pas un jouet, les enfants ne doivent pas jouer pas avec.
Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si le cordon d'alimentation, la prise ou une partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou endommagé ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.
Tenez le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.
Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.
Débranchez toujours l'appareil après utilisation, et laissez refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, entretien ou rangement.

L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'adapter à une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'adapte pas complètement à la prise, inversez le sens. Si vous ne parvenez toujours pas à brancher, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.
La surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.
Attention : Surface chaude : ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.
Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.
Avertissement : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à un nettoyage ou à une maintenance, débranchez le multicuiseur de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement. Débranchez toujours le cordon d'alimentation avant de nettoyer l'appareil.
ÉTAPE 1 : essuyez la surface extérieure du multicuiseur et la plaque de cuisson antiadhésive avec un chiffon doux et humide et séchez-les soigneusement.
ÉTAPE 2 : nettoyez le couvercle en verre à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le et séchez-le soigneusement. Veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec le thermostat.
ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur la plaque de cuisson antiadhésive et essuyez avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.
N'immergez pas le multicuiseur dans l'eau ni dans tout autre liquide.
N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le multicuiseur ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.
Remarque : nettoyez le multicuiseur après chaque utilisation.

giles & posner®

1. Unité principale du multicuiseur familial
2. Cordon d'alimentation avec thermostat réglable
3. Molette de réglage de la température
4. Plaque de cuisson à revêtement antiadhésif
5. Voyant lumineux
6. Poignée(s) isolante(s)
7. Couvercle
8. Poignée de couvercle

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : vérifiez que le multicuiseur est éteint et débranché de l'alimentation secteur. Avant d'utiliser le multicuiseur pour la première fois, nettoyez la plaque de cuisson anti-adhésive avec un chiffon doux et humide, puis séchez-la soigneusement.
ÉTAPE 2 : nettoyez le couvercle en verre à l'eau chaude savonneuse et rincez-le soigneusement.
N'immergez pas le multicuiseur dans l'eau ni dans tout autre liquide.
N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer le multicuiseur ou ses accessoires, car cela pourrait les endommager.

Remarque : lors de la première utilisation du multicuiseur, une légère fumée et/ou une odeur peuvent se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour de l'appareil.

Utilisation du multicuiseur familial

ÉTAPE 1 : insérez fermement le cordon d'alimentation dans la prise située sur le côté de l'appareil. Vérifiez qu'il est bien enfoncé, bien en place et que toutes les connexions sont sèches. N'insérez le cordon d'alimentation que lorsque le bouton de contrôle de la température est tourné vers le haut. Ne branchez jamais le cordon d'alimentation si des composants sont mouillés.
ÉTAPE 2 : Préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.
ÉTAPE 3 : branchez le multicuiseur sur l'alimentation secteur et mettez-le sous tension.
ÉTAPE 4 : sélectionnez le niveau de cuisson souhaité en tournant le bouton de contrôle de la température dans le sens des aiguilles d'une montre, en veillant à ce que le niveau de cuisson soit aligné avec le voyant de contrôle en forme de flèche. L'indicateur lumineux s'allume lorsque le multicuiseur chauffe.
ÉTAPE 5 : préchauffez le multicuiseur sur le niveau de cuisson 1 pendant environ 1 minute. Le voyant s'éteint une fois la température requise atteinte.
ÉTAPE 6 : placez les ingrédients préparés sur la plaque de cuisson antiadhésive.
ÉTAPE 7 : faites cuire pendant la durée requise, en fonction du type d'ingrédients et du niveau de cuisson utilisé. Lors de l'utilisation, le voyant s'allume et s'éteint pour indiquer que le multicuiseur maintient la température sélectionnée.
ÉTAPE 8 : une fois la cuisson terminée, retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique thermorésistante ou en bois.
ÉTAPE 9 : pour éteindre le multicuiseur, tournez le bouton de contrôle de la température dans le sens antihoraire jusqu'à la position « 0 ».
ÉTAPE 10 : éteignez et débranchez le multicuiseur de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir. Une fois l'appareil refroidi, débranchez le cordon d'alimentation du multicuiseur et rangez-le à un endroit sûr.

Remarque : veillez à toujours préchauffer la plaque de cuisson antiadhésive avant de lancer la cuisson.
Avant l'utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur la plaque de cuisson anti-adhésive, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement anti-adhésif.
Lors de l'utilisation, le voyant s'allume et s'éteint pour indiquer que le multicuiseur maintient la température sélectionnée.
Attention : la plaque de cuisson devient brûlante pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants thermorésistants pour éviter toute blessure.
Avertissement : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; le multicuiseur peut dégager de la vapeur.

Rangement

Vérifiez que le multicuiseur est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.
N'enroulez jamais fermement le cordon autour du multicuiseur ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : EK4247GVDEEU7
Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz
Puissance : 1 500 W

Recettes

*Toutes les images de recette utilisées dans ce manuel d'utilisation ne sont employées qu'à des fins d'illustration.

Boulettes de viande à la sauce tomate

Ingrédients

Pour les boulettes de viande

1 500 g de viande de bœuf haché
2 petits oignons, épluchés et finement coupés
2 œufs
2 gousses d'ail, pelées et écrasées
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 cuillères à soupe d'herbes coupées
Sel et poivre, selon votre goût

Pour la sauce tomate

4 boîtes 400 g de tomates concassées
300 g de mozzarella fraîche, râpée
2 gros oignons, épluchés et finement émincés
2 gousses d'ail, pelées et écrasées
2 boîtes de bouillon de bœuf
4 cuillères à soupe de purée de tomates
Sel et poivre, selon votre goût

Préparation

Préchauffez le multicuiseur au niveau de cuisson 1 pendant environ 1 minute ; ajoutez de l'huile sur la plaque de cuisson antiadhésive.
Mélangez les oignons et l'ail. Faites frire jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et légèrement dorés. Séparez en deux portions, mettez-les de côté et laissez refroidir.
Dans un bol, mélangez la viande hachée avec la moitié du mélange refroidi d'oignons et d'ail. Utilisez un œuf pour mélanger les ingrédients et assaisonnez avec du sel et du poivre.
Divisez le mélange en environ 33 boulettes rondes.
Préchauffez le multicuiseur pendant environ 1 minute avec le niveau de cuisson 1.
Augmentez la température jusqu'au niveau de cuisson 2 avant d'ajouter les boulettes de viande et de faire frire pendant environ 8 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ne laissez pas trop cuire les boulettes de viande à ce stade.
Ajoutez le reste du mélange d'oignons et d'ail, ainsi que les tomates concassées, la mozzarella, la purée de tomates et le bouillon de bœuf.
Remuez jusqu'à ce que les boulettes de viande soient entièrement recouvertes et laissez mijoter au niveau de cuisson 2 pendant environ
10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les boulettes de viande soient bien cuites.

giles & posner®

Paella au poulet et chorizo

Ingrédients

400 g de crevettes fraîches décortiquées, non cuites
400 g de riz pour paella ou pour risotto non cuit
200 g de petits pois congelés
140 g de chorizo, grossièrement coupé
4 cuisses de poulet, sans la peau et les os
4 gousses d'ail, pelées et finement hachés
2 oignons, pelés et émincés
2 poivrons rouges, coupés en rondelles
2 cubes de bouillon de poulet
1 quartier de citron
2 carottes, épluchées et finement râpées
¼ de bouquet de persil plat, finement haché
1 300 ml d'eau bouillante
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de paprika fumé
2 cuillères à soupe de purée de tomates

Préparation

Préchauffez le multicuiseur au niveau de cuisson 1 pendant environ 1 minute ; ajoutez de l'huile sur la plaque de cuisson antiadhésive.
Incorporez l'ail, l'oignon, la carotte, le persil, le chorizo, le poulet et le paprika. Faites frire pendant environ 5 minutes.
Émiettez le cube de bouillon dans le mélange, puis ajoutez le poivre et la purée de tomates.
Augmentez la température jusqu'au niveau de cuisson 2. Mélangez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé.
Versez 1 000 ml d'eau bouillante, salez et poivrez selon votre goût et placez le couvercle sur le multicuiseur.
Faites cuire pendant environ 25 minutes, en remuant de temps en temps. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau pour cuire le riz ; ajoutez de l'eau si nécessaire.
Après environ 25 minutes, ajoutez les petits pois et les crevettes, remettez le couvercle et laissez cuire pendant 10 minutes supplémentaires jusqu'à ce que les crevettes soient cuites.
Assaisonnez avec des feuilles de persil et une tranche de citron.

Bœuf et brocoli sauté

Ingrédients

4 x 300 g de steaks d'aloyau, coupés en lamelles (sans gras)
400 g de brocoli à tige tendre
2 oignons rouges, épluchés et émincés
2 gousses d'ail, pelées et finement hachées
2 piments rouges, épépinés et finement hachés
Un morceau de gingembre frais de 4 cm
Une poignée de noix de cajou
8 cuillères à soupe de sauce soja brune
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 cuillères à café d'huile de sésame
Sel et poivre, selon votre goût
Nouilles aux œufs, en accompagnement

Préparation

Préchauffez le multicuiseur au niveau de cuisson 1 pendant environ 1 minute ; ajoutez de l'huile sur la plaque de cuisson antiadhésive.
Faites frire l'oignon, l'ail, le gingembre et le piment dans l'huile pendant environ 5 minutes, en remuant de temps en temps.
Incorporez le brocoli et laissez cuire 5 à 10 minutes supplémentaires avec le couvercle, jusqu'à ce qu'il soit légèrement ramolli.
Augmentez la température jusqu'au niveau de cuisson 2 et ajoutez les lamelles de bœuf. Faites cuire sans couvercle jusqu'à ce que le bœuf ait légèrement bruni (env. 3 à 5 minutes). Veillez à ne pas trop cuire le bœuf.
Salez et poivrez avant d'ajouter la sauce soja, l'huile de sésame et les noix de cajou. Mélangez soigneusement tous les ingrédients et faites frire pendant environ 5 à 10 minutes.
Pendant la cuisson, ajoutez les nouilles aux œufs dans une casserole d'eau bouillante, en suivant les instructions de l'emballage. Essorez et mettez de côté.
Une fois que le bœuf sauté est bien cuit, servez sur les nouilles aux œufs.

Pain perdu

Ingrédients

4 tranches de brioche
2 œufs
80 ml de lait demi-écrémé
2 cuillères à café de beurre
1 à café de cannelle

Préparation

Dans un grand plat ou un bol, battez les œufs, le lait et la cannelle ensemble. Fouettez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
Trempez chaque tranche de pain dans le mélange, en laissant le pain suffisamment longtemps pour qu'il absorbe le mélange.
Préchauffez le multicuiseur au niveau de cuisson 1 pendant environ 1 minute, puis ajoutez le beurre.
Une fois fondu, augmentez la température jusqu'au niveau de cuisson 2 et placez les tranches de pain brioché sur la plaque de cuisson anti-adhésive.
Faites frire jusqu'à ce qu'il brunisse avant de retourner et de cuire de l'autre côté (environ 2 à 3 minutes de chaque côté). Veillez à ne pas brûler la brioche.
Versez un filet de mélasse claire pour servir.

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. Royaume-Uni,

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **www.gilesandposner.com**

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

Garantie

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Giles and Posner fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.

Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pouvons pas fournir un remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.

Le symbole de la poubelle sur roues barrée sur ce produit indique que cet appareil doit être éliminé dans le respect de l'environnement lorsqu'il est usé ou devient inutilisable. Consultez les autorités locales pour plus de détails sur les possibilités de recyclage de ce produit.

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester
OL9 0DD. Royaume-Uni,
FABRIQUÉ EN CHINE.

Veuillez conserver toutes les instructions pour référence ultérieure.

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD080920/MD000000/V1