

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET D'ENTRETIEN

VitaClay™ Cuiseur de riz et mijoteuse Gourmet Pro

VM7900-8

VM7900-6



**LISEZ TOUS LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION INITIALE
UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT**

WWW.NUTRITIONCRUE.COM

INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE

Lors de l'utilisation d'appareils électroniques, des précautions électriques de base devraient toujours être suivies pour réduire le risque de feu, choc électrique et blessure, incluant les suivantes:

1. Lisez tous les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne faites pas fonctionner un appareil qui a un cordon ou prise d'alimentation endommagé, qui fonctionne mal ou a été endommagé de n'importe quelle manière. Retournez l'appareil au fabricant ou à un technicien de service qualifié pour le faire réparer ou ajuster.
3. N'immergez pas l'élément chauffant de l'appareil dans l'eau ou n'importe quel autre liquide. Pour éviter un choc électrique, ne mettez pas le cordon d'alimentation, la prise ou la base du cuiseur près de l'eau ou de d'autres liquides.
4. Débranchez toujours le cuiseur lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Permettez au cuiseur de refroidir avant de nettoyer ou enlever les pièces.
5. Ne touchez pas aux surfaces brûlantes; utilisez les poignées fournies.
6. Évitez les changements de température soudains. La terre-cuite est sensible aux changements de température donc permettez-lui de se refroidir et se réchauffer graduellement. Mettre un pot froid sur une surface brûlante ou un pot brûlant sur un environnement froid (comme un comptoir froid, le réfrigérateur ou le congélateur) peut faire fendre le pot. Assurez-vous aussi que l'extérieur du pot est sec avant de le mettre dans le boîtier pour cuire.
7. Ne mettez pas des liquides ou des aliments froids dans le pot lorsqu'il est chaud. Dégelez les aliments congelés avant de les mettre dans le pot lorsqu'il est chaud à moins que du liquide chaud soit déjà dans le pot. N'immergez pas le pot lorsqu'il est chaud dans de l'eau froide.
8. Ne mettez pas le cuiseur sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique pendant qu'elle émet de la chaleur. Ne mettez pas le cuiseur dans un four ou un gril brûlant.
9. N'utilisez pas dehors.
10. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le côté d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
11. Soyez particulièrement prudent lorsque vous déplacez le cuiseur s'il est rempli de liquide brûlant.
12. Assurez-vous que le cuiseur est toujours placé sur une surface plate et au niveau avant de l'utiliser.
13. Supervisez de près lorsque le cuiseur est utilisé à côté ou près d'enfants.
14. N'utilisez pas ce cuiseur pour autre chose que son utilisation prévu.
15. L'utilisation d'accessoires non fournis ou recommandés par Essenergy peuvent causer des blessures, un feu ou un choc électrique et peuvent aussi endommager le cuiseur.
16. Pour débrancher, arrêtez la machine et ôtez la prise de la prise murale en tenant la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
17. Le pot en terre-cuite est fragile. Soyez prudent lorsque vous le transportez ou l'entrez.
18. Ne cuisez pas les aliments directement dans le boîtier en métal.
19. Ne démarrez pas la fonction de cuisson pendant que le pot en terre-cuite est vide.
20. La chaleur sèche peut causer que le pot en terre-cuite se fissure ou se fendre. Assurez-vous d'avoir du liquide dans le pot en terre-cuite lorsque le cycle de cuisson débute.
21. Lorsque vous utilisez cet appareil, fournissez un espace adéquat au haut et tout autour pour la circulation d'air. Sur les surfaces où la chaleur peut poser un problème, un coussinet isolant contre la chaleur est recommandé.
22. Lorsque vous ouvrez le cuiseur qui est chaud, levez et inclinez prudemment le couvercle du côté opposé de vous pour éviter d'être brûlé et de permettre à la condensation d'eau de

s'égoutter du pot. La vapeur et la condensation seront brûlants; soyez très vigilants pour ne pas vous brûler.

23. ATTENTION: Pour réduire le risque d'un choc électrique, cuisez seulement dans le contenant amovible.
24. Pour assurer une protection continue contre le risque d'un choc électrique, branchez l'appareil seulement dans une prise murale correctement raccordé à un système de mise à terre.
25. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Cet appareil est pour un UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT. Aucune pièces ne sont réparables par l'utilisateur. L'élément chauffant n'a pas besoin de graissage ou d'autre entretien. Ne tentez pas de réparer cet appareil.

INSTRUCTIONS POUR MISE À TERRE:

Cet appareil doit être raccordé à un système de mise à terre. Il est muni d'un cordon d'alimentation 3 fils avec une prise qui se raccorde à un système de mise à terre. La prise doit être branché dans une prise murale qui est installée et raccordé à un système de mise à terre correctement installés.

AVERTISSEMENT: Une utilisation inadéquate du fil qui se raccorde à un système de mise à terre peut donner lieu à un risque de choc électrique. Consultez un électricien qualifié si nécessaire.

N'essayez pas de contrecarrer cette caractéristique de sécurité pour modifier la prise.

Le cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les dangers qu'apporte un long cordon tels que s'emmêler ou trébucher par-dessus le cordon.

S'il est nécessaire d'utiliser un cordon de rallonge, il devrait être mis d'une certaine manière à ce qu'il ne pende pas sur le côté d'une table ou un comptoir où il pourrait être tiré par des enfants ou causer un trébuchage et:

Utilisez seulement un cordon de rallonge à 3 fils, avec une prise 3 dents, qui se raccorde à un système de mise à terre.

La puissance nominale du cordon de rallonge doit être égale ou plus élevée que la puissance nominale de cet appareil. La puissance nominale est au-dessous de cet appareil.

NETTOYEZ L'APPAREIL À FOND AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Assurez-vous que le papier d'emballage sur l'élément chauffant est enlevé.
- Lavez le pot et le couvercle en terre-cuite avec de l'eau chaude et une petite quantité de détergent.
- Rincez et essuyez complètement le pot en terre-cuite avant de le mettre dans le boîtier.
- Branchez le cordon d'alimentation dans l'appareil en premier puis dans la prise murale. Lorsque le cuiseur est prêt à utiliser vous entendrez un long "beep".
- Assurez-vous que l'horloge est à l'heure actuelle avant d'utiliser les touches de fonction de la minuterie Delay (Voir **Touches de fonction**)

Attention:

1. Une légère odeur et/ou senteur de fumée peut être aperçue lors de l'utilisation initiale de cet appareil. Cela est normal avec beaucoup d'appareils électriques produisant de la chaleur et disparaîtra après les quelques premières utilisations.
2. Le cuiseur devrait être utilisé uniquement pour l'utilisation à laquelle il a été conçu et non pour d'autres usages de cuisine tels que les sautés ou la grande friture.

3. Si des liquides ont trempés dans le pot en terre-cuite pendant longtemps, une fuite pourrait se produire. Utilisez une serviette sèche pour essuyer la surface extérieure du pot en terre-cuite.
4. Pendant la cuisson, le capuchon pour l'évaporation de vapeur doit être en place pour la sécurité et la performance.
5. Ne touchez pas au capuchon pour l'évaporation de vapeur pendant la cuisson car il devient brûlant.
6. Le pot et le couvercle en terre-cuite deviennent brûlant pendant la cuisson et/ou lorsque la cuisson est terminée. Utilisez une serviette sèche pour prendre le pot et le couvercle en terre-cuite N'utilisez pas vos mains nues.

ENTRETIEN DU POT EN TERRE-CUITE

La terre-cuite tout naturelle non vernie promeut la préservation de tous les nutriments et vitamines essentiels dans vos aliments. Elle crée une excellente texture et intensifie la saveur des aliments. Cependant,

- Comme n'importe quel matériel de céramique, les pots de terre-cuite ne devraient pas être exposés à des changements radicaux de température.
- Le pot en terre-cuite est considéré comme une pièce consommable. Pour les meilleurs résultats de cuisson, gardez le pot en terre-cuite dans la condition de cuisson 'mouillé' pour permettre un mijotement lent et intensifier les saveurs. Faire chauffer le pot en terre-cuite à sec fréquemment cause du stress et peut le mener à se fendre.
- Si le pot en terre-cuite est préchauffé ou est chaud au touché, n'ajoutez pas d'aliments froids ou congelés. Ne préchauffé et ne chauffé pas à sec le pot en terre-cuite.
- Le pot en terre-cuite devrait être à la température ambiante lorsque vous ajouter des ingrédients chauds.
- N'ajoutez pas d'eau froide si le pot est encore chaud.
- Lavez ou désinfecter à fond le pot en terre-cuite et laissez-le sécher complètement avant d'entreposer votre VitaClay dans un endroit sec et propre.

ILLUSTRATION D'ASSEMBLAGE DES PIÈCES:

- (1) Couvercle du cuiseur
- (2) Capuchon pour évaporation de vapeur
- (3) Couvercle en terre-cuite
- (4) Pot en terre-cuite
- (5) Tableau de contrôles
- (6) Poignée
- (7) Boîtier principal
- (8) Cordon d'alimentation
- (9) Tasse à mesurer
- (10) Spatule pour riz

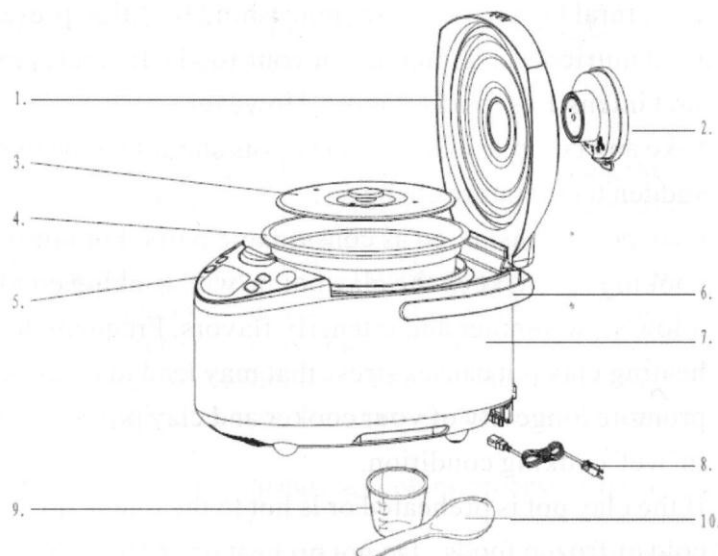
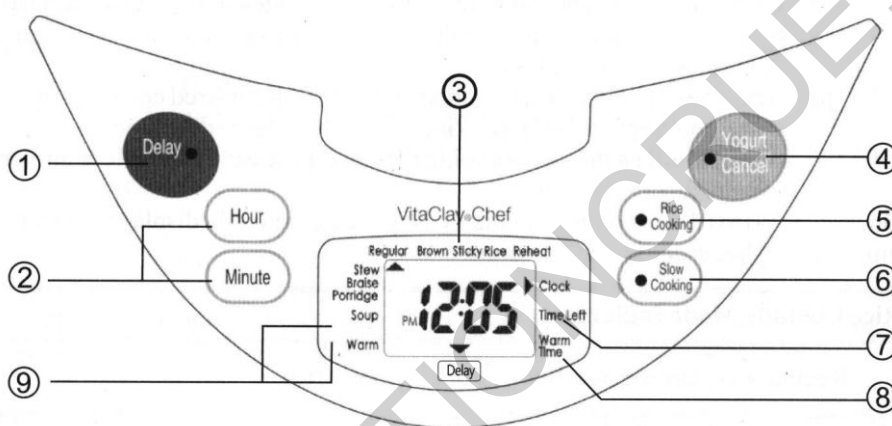


TABLEAU DE CONTRÔLES ET TOUCHES DE FONCTIONS

- (1) Fonction minuterie Delay/Preset
- (2) Paramètres horloge Heure/Minute AM/PM et/ou temps de cuisson
- (3) Indicateur de modes de cuisson pour le riz
- (4) Touche de fonction Yogurt/Cancel et lumière indicatrice
- (5) Touche de fonction pour cuisson de riz (Rice Cooking) et lumière indicatrice
- (6) Touche de fonction pour cuisson lente (Slow Cooking) et lumière indicatrice
- (7) Indicateur du temps actuel et du temps restant pour la cuisson
- (8) Indicateur “maintient au chaud”
- (9) Indicateurs pour mode de cuisson lente



Touches de fonction

Touche de fonction Hour/Minute (heure/minute) (2)

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. (1) Appuyez sur la fonction “Hour” ou “Minute” et tenez pour quelques seconds jusqu’à ce que le temps affiché sur le LCD clignote.
2. (2) Appuyez sur “Hour” jusqu’à ce que l’heure juste soit atteinte – relâchez la touche
3. (3) Appuyez sur “Minute” jusqu’à ce que la minute juste soit atteinte-relâchez la touche

Touche de fonction minuterie Delay (ou minuterie Preset) (1)

Cuisson avec la minuterie Delay:

- (a) Assurez-vous que l’horloge a l’heure actuelle juste
- (b) Appuyez sur la fonction “Delay” (1)
- (c) Utilisant les fonctions “hour” et “minute”, réglez l’heure au temps désiré pour débuter la cuisson (dépendant du met, la plupart des repas à cuisson lente peuvent avoir fini de cuire en 2 heures ou moins)
- (d) Après que le temps de cuisson est réglé, appuyez tout de suite sur la fonction de cuisson désirée (“Rice cooking” ou “Slow Cooking”). Lorsque la méthode désirée est sélectionnée, ajustez le

temps de “Slow Cooking” si nécessaire utilisant les touches de fonction Hour et/ou Minute (2).

Lorsque les étapes (a) à (d) sont complétées, le LCD affichera automatiquement le temps Delay et débutera la cuisson au temps désiré.

Indicateur de modes de cuisson pour le riz (3)

Regular (riz régulier), Brown (riz brun), Sweet rice (riz sucré), ou Reheat (réchauffer riz)

Touche de fonction Yogurt/Cancel (4)

- a. Appuyez sur la fonction une fois, cela débute le cycle pour faire du yogourt.
- b. Appuyez sur la fonction à nouveau, cela annule le cycle de cuisson.

Touche de fonction pour cuisson de riz (5)

- (a) Appuyez pour sélectionner la cuisson de riz, c.à-d. White (Quinoa) (blanc ou quinoa), Brown (brun), Sweet (sucré) ou Reheat (réchauffer).
- (b) Lumière indicatrice pour cuisson de riz.

Touche de fonction pour cuisson lente (6)

- (a) Appuyez pour sélectionner la cuisson lente, c.à-d. Stew (ragoût) ou Soup (soupe).
- (b) Lumière indicatrice pour cuisson lente.

Indicateur du temps actuel et le temps restant pour la cuisson (7)

- (a) Temps actuel
- (b) Indicateur du temps restant pour la cuisson.

Indicateur “maintient au chaud” (8)

Indicateur du la durée du “maintient au chaud”

Indicateur “chaud” LCD (9)

L’indicateur affiche le cycle de cuisson comme étant à “Warm”

UTILISER LE CUISEUR DE RIZ

Rincer le riz:

Pour faire du riz excellent nous recommandons que vous rincez votre riz cru et brute avant la cuisson. Toutefois, si le riz est assaisonné ou enrichi ou si l’emballage indique clairement de ne pas le rincer, le rinçage enlèvera les saveurs infusées et les nutriments importants. Essayez de rincer votre riz nature dans une passoire ou un bol pour les meilleurs résultats.

La Touche de fonction pour cuisson de riz (5) a des options de cycles pour le riz régulier, brun, sucré et pour réchauffer. Chaque option a une différente mode de cuisson micro informatisé, ce qui permet au

cuisseur de déterminer automatiquement le temps de cuisson basé sur l'option de riz que vous choisissez. Un temps de cuisson "remit à plus tard" (Delay) n'est pas requis.

Parce que le contenu du pot en terre-cuite est complètement scellé sous une légère pression, il n'est pas nécessaire de tremper le riz à l'avance avant la cuisson. Rincez simplement le riz et mettez-le dans le cuiseur avec de l'eau. Les proportions d'eau à riz sont:

- (a) La proportion d'eau pour le riz blanc (riz à sushi, riz jasmin, etc.) est 1.1:1 ou 1.1 tasse d'eau par tasse de riz (un peu plus/moins d'eau peut être utilisé si vous préférez)
- (b) La proportion d'eau pour le riz sucré est 1.2:1 ou 1.2 tasses d'eau par tasse de riz brun (la quantité d'eau peut être ajusté un peu moins qu'avec le riz régulier-blanc)
- (c) La proportion d'eau pour le riz brun est 1.5:1 ou 1.5 tasses d'eau par tasse de riz brun (plus ou moins d'eau pour être ajouté si vous préférez)
- (d) La proportion d'eau pour le quinoa est 2:1 ou 2 tasses d'eau par tasse de quinoa. Choisissez le cycle Regular pour le riz régulier (blanc).

Note:

1. Si vous décidé de ne pas rincer le riz, vous devriez ajouter 0.25 tasse d'eau par tasse de riz.
2. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, après le son du "beep" à la fin de la cuisson, laissez le riz sur la fonction "maintient au chaud" pour au moins 15 à 20 minutes de plus. Ensuite servez.

Pour commencer à cuire le riz immédiatement:

- (a) Rincez le riz complètement et mettez-le dans le pot en terre-cuite avec la quantité d'eau désiré. Couvrez avec le couvercle en terre-cuite.
- (b) Mettez le pot en terre-cuite sur l'élément chauffant du cuiseur. Assurez-vous que l'élément chauffant est propre: n'importe qu'elle particule d'interférence pourrait empêcher le cuiseur de bien cuire, peut être cause d'une senteur de fumée et peut même emmener le pot en terre-cuite à se fendre. S'il y a des résidus de nourriture sur l'élément chauffant, essuyez-le avec une éponge humide ou une éponge magic eraser jusqu'à ce qu'il soit propre. Ne mettez pas d'eau dedans et ne l'immergez pas dans l'eau.
- (c) Fermez le couvercle du cuiseur. Vous entendrez un "clique" lorsqu'il sera enclenché. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant 120V AC 60Hz seulement.
- (d) Appuyez sur la touche de fonction pour cuisson de riz (5) pour sélectionner le type de riz. Vous entendrez un "beep" à l'intérieur de quelques secondes pour indiquer que la cuisson a commencé et la lumière indicatrice s'allumera.
- (e) Quelques minutes avant la fin de la cuisson, vous entendrez un "beep" pour indiquer que le cuiseur a automatiquement changé à l'état "maintient au chaud" et que le riz est prêt à servir.

Pour programmer la cuisson de riz à un temps désiré:

- (a) Répétez les étapes (a) à (c) ci-dessus.
- (b) Appuyez sur la fonction minuterie Delay (1).
- (c) Assurez-vous que l'horloge est à l'heure actuelle.
- (d) Appuyez sur la touche de fonction pour cuisson de riz (5) pour sélectionner le type de riz. À l'intérieur de quelques secondes, le LCD affichera le temps préprogrammé. Le cuiseur commencera la cuisson au temps désiré. Vous entendrez un "beep" qui indiquera que le cycle de cuisson a débuté et la lumière indicatrice s'allumera.

- (e) Quelques minutes avant la fin de la cuisson, vous entendrez un “beep” pour indiquer que le cuiseur a automatiquement changé à l’état “maintient au chaud” et la lumière Warm/Cancel s’allumera. Une fois que le riz est dans l’état “Warm”, le riz est prêt à servir.

Réchauffer du riz froid

Du riz déjà cuit peut être réchauffé dans le cuiseur. Si le pot en terre-cuite était au réfrigérateur, assurez-vous qu’il retourne à la température ambiante. Ensuite mettez le pot à l’intérieur du boîtier avec le riz déjà cuit, ajoutez quelques cuillerées à table d’eau, couvrez et sélectionnez l’option “Reheat”. Défaites les grumeaux de riz froid dans le pot en terre-cuite et ajoutez la quantité d’eau chaude désiré pour accélérer le processus de réchauffement.

UTILISER LA MIJOTEUSE

La mijoteuse VitaClayTM conserve les nutriments, permettant aux aliments de cuire dans leurs jus naturels. Elle porte les aliments à ébullition 2-4 fois plus vite que les mijoteuses conventionnelles et ensuite réduit la chaleur pour mijoter pour une perfection gourmet. Le cycle “maintient au chaud” automatique garde les aliments parfaitement cuits pour jusqu’à 12 heures. Il réduit le temps de cuisson de 30-50%. Il réduit aussi le liquide de cuisson de 7-8% de la quantité originale par heure de cuisson en plus des besoins de liquide adéquats pour chaque type spécifique d’aliment. Suggestion pour l’utilisation initiale: testez fréquemment pour voir si le contenu est recouvert avec le liquide de cuisson pendant la cuisson pour ensuite venir à votre propre décision sur la durée de la cuisson et la quantité de liquide désiré.

Pour convertir le temps de cuisson de recettes pour les mijoteuses conventionnelles en cuisson lente VitaClay: la règle générale est que si le temps de cuisson pour une mijoteuse conventionnelle est à 4 heures sur “high” ou sur “low” pour 8 heures, le VitaClay prendra seulement 2 heures. La plupart des mets ne demandent pas plus de 2 heures pour être complètement cuits.

Pour démarrer la mijoteuse immédiatement:

- (a) Mettez le contenu de la recette dans le pot en terre-cuite et couvrez avec le couvercle.
- (b) Mettez le pot en terre-cuite sur l’élément chauffant du cuiseur. Assurez-vous qu’il n’y a aucune particule d’interférence qui empêcherait le cuiseur de bien cuire.
- (c) Fermez le couvercle du cuiseur. Vous entendrez un “clique” lorsqu’il sera enclenché. Branchez le cordon d’alimentation dans une prise de courant 120V AC 60Hz seulement.
- (d) Appuyez sur la touche de fonction pour cuisson lente (6) pour sélectionner le cycle de fonction désiré. Lorsque l’indicateur de temps de cuisson “défaut” commence à clignoter, entrez le temps de cuisson désiré en appuyant sur “Minute” ou “Hour” pendant qu’il clignote. Vous entendrez un “beep”, la mijoteuse commencera à chauffer et la lumière indicatrice s’allumera. Lorsque la mijoteuse atteindra le temps de cuisson désiré, l’appareil indiquera que la cuisson est terminée et changera automatiquement à “Warm”. Le LCD affichera la durée du “maintient au chaud”.

Attention:

1. Pour éviter un débordement: ne remplissez pas le cuiseur à plus du $\frac{3}{4}$ avec de l'eau.
2. Assurez-vous que tous les ingrédients sont complètement cuits avec de servir. Si non, reprogrammez pour cuire plus longtemps.
3. Si le ragoût/soupe est trop épais et cause au cuiseur de surchauffer, le cuiseur fera un "beep" et changera au cycle "Warm". Vous pouvez annuler le fonctionnement de l'appareil en appuyant sur la touche de fonction "Warm/Cancel" (4).
4. N'ajoutez pas de liquide au pot en terre-cuite lorsqu'il est chaud parce que cela peut faire fendre le pot ou le couvercle en terre-cuite.
5. Ne mettez pas le pot ou le couvercle en terre-cuite sur une surface froide.

Pour programmer la mijoteuse pour un temps désiré:

- (a) Assurez-vous que l'horloge est à l'heure actuelle.
- (b) Appuyez sur la fonction minuterie Delay (1).
- (c) Ajustez les touches de fonction "Hour"/"Minute" (2) à l'heure désirée
- (d) Répétez les étapes (a) à (d) ci-dessus.

Recommandations:

Lorsque vous faites du porridge/avoine, (1) fixez le temps de cuisson minimum pour éviter que le contenu brûle ou colle au fond (normalement aux environs de 20 minutes); (2) laissez le cuiseur ouvert pendant la cuisson pour éviter un débordement; (3) n'ajoutez pas de liquide froid ou chaud pendant la cuisson qui peuvent causer que le pot en terre-cuite se fendre. Environ 2-3 tasses d'eau par tasse d'avoine.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Comme n'importe quel matériel de céramique, les pots de terre-cuite ne devraient pas être exposés à des changements radicaux de température.
- Le pot en terre-cuite est considéré comme une pièce consommable. Pour les meilleurs résultats de cuisson, gardez le pot en terre-cuite dans la condition de cuisson 'mouillé' pour permettre un mijotement lent et intensifier les saveurs. Faire chauffer le pot en terre-cuite à sec fréquemment cause du stress et peut le mener à se fendre.
- Si le pot en terre-cuite est préchauffé ou est chaud au touché, n'ajoutez pas d'aliments froids ou congelés. Ne préchauffé et ne chauffé pas à sec le pot en terre-cuite. Le pot en terre-cuite devrait être à la température ambiante lorsque vous ajouter des ingrédients chauds.
- N'ajoutez pas d'eau froide si le pot est encore chaud.
- Lavez ou désinfecter à fond le pot en terre-cuite et laissez-le sécher complètement avant d'entreposer votre VitaClay dans un endroit sec et propre.
- Pour un lavage général, attendez que le pot en terre-cuite refroidisse. Ensuite lavez-le dans de l'eau chaude avec une très petite quantité de savon à vaisselle et rincez complètement.
- N'utilisez pas de poudres à récurer abrasives ou de laine d'acier. Une brosse ou un tampon en nylon peuvent être utilisés au besoin.
- Pour des résidus difficiles à enlevés ou pour un nettoyage à fond, laissez tremper le pot en terre-cuite pour une nuit dans l'évier avec de l'eau et $\frac{1}{4}$ tasse de bicarbonate de soude.
- Lavez-le avec une brosse ou un tampon non-métallique. Suivez ce traitement après avoir cuit du poisson ou des aliments avec des assaisonnements forts.
- Après le lavage, essuyez-le complètement et entreposez-le avec le couvercle à l'envers au bas,

idéalement avec une serviette entre les étages. Évitez d'entreposer le cuiseur avec le couvercle scellé parce qu'il peut se former des moisissures s'il n'est pas essuyé et nettoyé correctement.

- Si des moisissures se formaient sur le cuiseur, faites une pâte de bicarbonate de soude et d'eau, couvrez le cuiseur avec cette pâte et laissez-la sécher. Lorsque la pâte est sèche, rincez le cuiseur avec de l'eau et essuyez-le bien.
- Si les pores du pot en terre-cuite deviennent obstrués, faites bouillir le pot pour enlever les débris. Utilisez une rôtissoire avec une grille et ajoutez de l'eau tiède. Mettez le bas du pot sur la grille et menez l'eau à ébullition. Faites bouillir pour 30 minutes pour enlever les débris. Répétez pour le haut si nécessaire.
- Quelques résidus de cuisson peuvent remplir les trous de ventilation du couvercle en terre-cuite ou autour du couvercle. Pour nettoyer, utilisez de l'eau chaude pour laver le couvercle en terre-cuite et un chiffon humide pour nettoyer le joint de ventilation en silicone et le grand anneau en silicone (en étant prudent pour ne pas l'enlever).

Attention: Lorsque vous laver le pot en terre-cuite, il est recommandé qu'un chiffon doux ou un coussinet soit mis entre le pot et l'évier pour protéger le pot de cogner contre l'évier.

Un remède pour enlever des aliments brûlés du fond du pot-

Mettez 1 tasse d'eau, ¼ tasse vinaigre, 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude et mettez le cuiseur à la fonction Slow cooking-Stew et laissez-le allumé pour 20 minutes. Si vous avez besoin de le faire bouillir pour 40 minutes, vous avez besoin de doublé les ingrédients, surtout l'eau pour éviter de la chaleur sèche qui met du stress sur le pot en terre-cuite.

NETTOYER L'EXTÉRIEUR DE L'APPAREIL

L'extérieur du cuiseur peut être nettoyé avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez-le bien. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. La graisse peut être enlevée avec de l'ammoniaque diluée. Ne mouillez pas aucuns des mécanismes électriques ou le tableau de contrôles.

NETTOYER L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL

Si un objet reste pris sur l'élément chauffant, frottez-le doucement avec du papier sablé #600 ou de la laine d'acier. Ensuite essuyez-le avec un chiffon humide.

Opérer la nouvelle option de yaourtière VitaClay

Avez-vous déjà voulu faire votre propre yogourt mais croyiez que ce serait trop difficile? Ce ne pourrait pas être plus facile avec la nouvelle yaourtière construit directement dans votre nouveau multi-cuiseur VitaClay!

1. Mettez 946 ml – 1.4 litres de lait frais, non-pasteurisé dans une casserole à haut côtés (1 tasse de lait produit environ 1 tasse de yogourt)
2. Chauffez le lait jusqu'à ce qu'il commence à écumer (mais avant qu'il bouille) ou mesurez-le: utilisez un thermomètre de cuisine et surveillez-le jusqu'à qu'il soit chauffé à 82C (180F). Retirez la casserole de la chaleur et permettez au lait de se refroidir jusqu'à tiède. Pour accélérer le refroidissement, mettez la casserole dans de l'eau froide.
3. Lorsque la température atteint 43C (110F), vous pouvez ajouter votre culture de yogourt. La

culture peut être achetée lyophilisée ou vous pouvez utiliser du yogourt nature de l'épicerie ou d'une recette de yogourt maison fait précédemment. Si vous n'utilisez pas de thermomètre, attendez jusqu'à ce que le pot soit juste assez refroidi pour toucher avec les mains nues (encore bien chaud). Versez le lait dans une petite tasse propre et ajoutez 2-3 cuillères à table de yogourt nature et ensuite incorporez la culture pour distribuer également. Mélangez le lait à la température ambiante avec le mélange lisse et versez-le dans le pot du VitaClay.

4. Mettez le pot en terre-cuite dans le cuiseur VitaClay et appuyez sur le bouton "Yogurt". Réglez le temps pour 6-8 heures. Attendez pour le "beep" et l'incubation débutera. Mettez le couvercle en terre-cuite sur le pot et fermez le cuiseur.
5. Une fois que le yogourt est prêt, mettez-le dans vos propres contenants ou laissez-le dans le pot en terre-cuite pour le réfrigérer pour 4 heures avant de l'utiliser. Conservez-le dans le réfrigérateur et utilisez-le au-dedans de 4-5 jours.
6. Yogourt grec: Le yogourt épaissira d'avantage dans le réfrigérateur. Après que plus de petit-lait se sépare du yogourt, il deviendra du yogourt crémeux grec ou de fromage de yogourt. Vous pouvez utiliser une passoire ou un coton à fromage pour séparer encore plus du petit-lait du yogourt. Cela aidera à l'épaissir d'avantage.
7. Sentez-vous libre de l'assaisonner avec des fruits, du miel ou des gousses de vanille!
8. N'oubliez pas d'en conserver une petite quantité pour la prochaine recette!

Note:

1. 6-8 heures c'est le meilleur. Le plus long que le yogourt coagule passé ce temps, le plus aigre il deviendra.
2. L'eau peut créer de la condensation sur le couvercle du cuiseur. Lorsque vous enlever le couvercle, faites attention de ne pas faire tomber de gouttes d'eau sur le yogourt prêt.
3. Marquez la date dont vous avez fait le yogourt ou la date où le yogourt sera expiré (10 jours). Mettez le yogourt au frais pour au moins trois heures avant de le manger.
4. LA YAOURTIÈRE DEVRAIT RESTÉ SANS BOUGER PENDANT LA MATURATION OU L'AFFINAGE. NE BOUGEZ PAS L'APPAREIL CAR CELA AFFECTERA LA FERMETÉ DU YOGOURT.

CHOISIR LE LAIT

Les types de laits suivants peuvent être utilisés: Lait pasteurisé avec n'importe quelle teneur en gras (complet, 2%, 1% ou sans gras), lait en poudre, lait UHT stérilisé de longue-durée, lait de soya. Assurez-vous d'utiliser du lait de soja UHT qui contient un des ingrédients suivants: fructose, miel ou malt. Ces ingrédients sont nécessaire pour la fermentation et vous ne réussirez pas si aucun de ces ingrédients sont présents dans le lait.

Le lait frais doit être bouilli et, si nécessaire, filtré avant d'être utilisé. Le goût et la texture du yogourt varie selon le lait et la culture de yogourt choisi.

Garantie limitée d'un an

Enregistrement de garantie en ligne
www.vitaclaychef.com (site en anglais seulement)