

Please Read and Save this Use and Care Book

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation



## 2-Quart (2.3 L) Slow Cooker Mijoteuse de 2,3 litres (2 pintes)



USA/Canada 1-800-231-9786  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)  
Accessories/Parts (USA/Canada)  
1-800-738-0245

Model  
Modèle

WSC200C

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

# ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

**Caution hot surfaces: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.**

- A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Use and Care Guide before operating or cleaning this appliance.
- If the cooking base falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water!
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
- Do not leave this appliance unattended during use.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
- The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
- Do not use this appliance in an unstable position.
- Never use the stoneware liner on a gas or electric cooktop or on an open flame.
- Lift off glass lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into stoneware liner.

**Caution: To prevent damage or shock hazard, do not cook in cooking base. Cook only in stoneware liner provided.**

### **POLARIZED PLUG (120V Models Only)**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

### **TAMPER-RESISTANT SCREW**

**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.**

### **ELECTRICAL CORD**

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - 2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel. In Latin America by, an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Knob
- † 2. Glass Lid (Part # WSC200C-01)
- † 3. Stoneware Liner (Part # WSC200C-02)
- 4. Handles
- 5. Cooking Base
- † 6. Control Knob (Part # WSC200C-03)

**Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

# How to Use

This product is for household use only.

## GETTING STARTED

1. Remove all packing material and any stickers.
2. Remove and save literature
3. Go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
4. Wash all removable parts in hot soapy water, rinse and dry thoroughly as directed in the CARE AND CLEANING section of this Use & Care manual.
5. Pour 2 cups (475 ml) of water into stoneware liner and place inside cooking base. Cover with glass lid.
6. Plug into a standard electrical outlet.
7. Turn control knob to HIGH (2) and allow to heat for approximately 20 minutes. You will notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
8. Turn control knob to OFF (0) and allow to cool for 15 minutes.
9. Carefully remove stoneware liner from cooking base and discard water.
10. Wash liner in hot, soapy water, dry thoroughly and place inside cooking base.

## INTRODUCTION TO SLOW COOKING

A typical slow cooker operates at approximately 160°F (71°C) on LOW, to about 190° – 200°F (88° – 93°C) on HIGH. Foods will cook on HIGH (2) in about half the time required for LOW (1) cooking. Additional liquid may be required, as foods do boil on HIGH (2). To turn slow cooker off, turn control knob to OFF (0). Always unplug from electrical outlet when not in use.

**Note:** Lid must be kept on during cooking to prevent moisture from escaping.

## USING YOUR SLOW COOKER

1. Prepare recipe according to instructions. Place food in stoneware liner and cover with glass lid. Do not put more than 4 cups (950 ml) of food into the stoneware liner. Always cook with glass lid on.

**Important: Remember that frequent lifting of lid during cooking delays cooking time and allows for moisture to escape.**

**Note:** When cooking meat and vegetable combinations place vegetables in bottom of stoneware liner first; then add meat and other ingredients.

**Caution: If stoneware liner is hot, DO NOT add cold food. If stoneware liner is cold, DO NOT add hot food. Stoneware liner cannot stand the shock of sudden temperature changes.**

2. Plug into standard electrical outlet.
3. Turn control knob to desired cooking setting, LOW (1) or HIGH (2).

**Caution: Cooking base will get very warm during cooking; this is where heating element is located. Use pot holders or oven mitts when touching any part of the slow cooker.**

4. Cook according to recipe instructions.
5. When cooking time is complete, turn control knob to OFF (0) and unplug.
6. Using oven mitts, carefully remove glass lid by grasping knob and lifting lid slightly away from you. This will allow steam to escape.

7. Using oven mitts, remove stoneware liner from cooking base and place on a trivet. (Liner is hot; do not place directly on a tabletop or counter surface.)
8. Even when switched OFF (0) and unplugged, slow cooker remains hot for some time after use; set aside and allow appliance to cool before cleaning or storing.

**Note:** If you are moving hot slow cooker, grasp unit by cooking base handles; use pot holders or oven mitts. Use care.

9. Allow to cool completely before cleaning, see CLEANING YOUR SLOW COOKER.

## HINTS FOR SLOW COOKING

- Meats will not brown during the cooking process. If you desire, heat small amount of oil in skillet; add meat and brown prior to putting into stoneware liner.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
- Remember, liquids do not boil away like they do in conventional cooking. Reduce amount of liquid in any recipe that is not designed for slow cookers. Exceptions to this rule would be rice and soups. Remember, liquids can always be added at a later time, if necessary.
- High fat meats can result in dishes with less flavor. Pre-cooking or browning will help reduce amount of fat and help to preserve color. The higher the fat content, the less liquid needed. If cooking meat with high fat content, use thick onion slices under it so that meat will not sit and cook in fat. If necessary, use slice of bread, spoon or straining spoon to skim off excess fat from top of foods before serving.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly.

## CONVERTING STANDARD RECIPES TO SLOW COOKING

- Vegetables such as carrots, potatoes, turnips, and beets require longer cooking times than most meats. Place them on bottom of stoneware liner and cover with liquid.
- If adding fresh milk or yogurt, it should be done during last 2 hours. Evaporated milk may be added at start of cooking. If possible, substitute condensed soups for fresh milk or yogurt.
- Rice and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook separately and then add to slow cooker during last 30 minutes, or follow slow cooker recipe instructions.

# Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

## CARING FOR YOUR SLOW COOKER

- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place hot glass lid or stoneware liner into cold water or onto a wet surface.
- Do not use ceramic liner to store food in refrigerator and then reheat in cooking base.
- Avoid hitting stoneware liner and glass lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use stoneware liner or glass lid if chipped, cracked or severely scratched.

## CLEANING YOUR SLOW COOKER

**Caution: Never immerse cooking base or cord in water or other liquid.**

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. Wash stoneware liner and glass lid in warm, soapy water. If food sticks to stoneware liner, fill with warm soapy water and allow to soak, before cleaning with nylon scouring pad.
3. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe interior and exterior of cooking base with soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean cooking base, as they may damage surfaces.
5. Allow to dry thoroughly before storing. Never wrap cord tightly around appliance; keep it loosely coiled.

# Recipes

## BEEF AND BEAN CHILI

- 1 lb. (454 g) ground beef
- ½ cup (118 ml) diced onion
- 4 large cloves garlic, minced
- 1 can (14.5 oz. / 411 g) petite diced tomatoes
- 1 can (16 oz. / 454 g) red kidney beans
- 1 tbsp. (15 ml) chili powder
- 1 tsp. (5 ml) ground cumin
- Hot cooked rice
- Crumbled yellow corn tortilla chips

In large nonstick skillet, brown beef, stirring to break into bits. Add onion and garlic and cook several minutes until onion is softened, stirring often.

Stir in tomatoes, beans, chili powder and cumin. Spoon into stoneware liner of Windmere® 2-Quart Slow Cooker. Place liner in slow cooker. Cover and set on HIGH (2) for 2½ hours or on LOW (1) for 3½ hours. Turn dial to OFF (0) and unplug.

Serve over hot cooked rice and garnish with crumbled tortilla chips.

Makes about 4 cups (946 ml).

## TOMATO ARTICHOKE DIP

- 1 pkg. (10 oz. / 227 g) frozen chopped spinach, defrosted and well drained
- 1 can (14 oz. / 397 g) artichoke quarters, drained
- 1 cup (237 ml) bottled bruschetta mixture
- 1 pkg. (8 oz. / 227 g) cream cheese, cut into pieces
- ¼ cup (59 ml) shredded Parmesan cheese
- 2 tbsp. (30 ml) dry vegetable soup and dip mix

In stoneware liner of Windmere® 2-Quart Slow Cooker, combine all ingredients. Place liner in slow cooker. Cover and set on HIGH (2) for 1½ hours or on LOW (1) for 2 hours. Turn dial to OFF (0) and unplug.

Serve with your favorite chips.

Makes about 4 cups (946 ml) of dip.

### **PARTY PIZZA DIP**

- ½ lb. (227 g) ground beef
- ½ lb. (227 g) pork sausage
- 1 medium onion, chopped
- 4 large cloves garlic, minced
- 1 can (26 oz. / 769 ml) spicy spaghetti sauce
- 2 cups (227 g) shredded mozzarella cheese

In large nonstick skillet, brown beef and pork; stirring to break into bits. Add onion and garlic and cook several minutes until onion is softened, stirring often.

Stir in remaining ingredients. Spoon into stoneware liner of Windmere® 2-Quart Slow Cooker. Place liner in slow cooker. Cover and set on HIGH (2) for 2½ hours or on LOW (1) for 3½ hours. Turn dial to OFF (1) and unplug.

Serve with your favorite chips.

Makes about 5 cups (1,183 ml) of dip.

### **NEW ENGLAND CLAM CHOWDER**

- ¼ lb. (113 g) bacon
- ½ lb (227 g) potatoes, peeled and cubed
- ½ cup (118 ml) diced onion
- 2 cans (7 oz., ea. / 414 ml) minced clams
- ¼ tsp. (1 ml) salt
- 2 cups (473 ml) half and half
- 2 tbsp. (30 ml) all-purpose flour

In nonstick skillet, cook bacon until crisp, turning often. Remove bacon, crumble and set aside and keep warm. Pour off all but 1 tbsp. drippings. Add potatoes and onion and cook until onion is softened, stirring occasionally.

Spoon into stoneware liner of Windmere® 2-Quart Slow Cooker. Add clams, salt and 1½ cups half and half. Place liner in slow cooker. Cover and set on HIGH (2) for 2 hours or on LOW (1) for 3 hours.

Meanwhile, combine flour and remaining ½ cup half and half in microwave safe measuring cup. Stir to blend. Microwave on high until mixture comes to a boil and is thickened. Stir to blend until smooth. Stir into clam mixture and cook 20 minutes longer. Turn dial to OFF (0) and unplug.

Serve topped with crumbled bacon.

Makes about 4 cups (946 ml).

### **TOMATO HAMBURGER DIP**

- ½ lb. (227 g) ground beef
- ½ lb. (227 g) ground pork
- 1 jar (16 oz. / 473 ml) picante sauce
- 1 cup (237 ml) canned diced tomatoes
- 1 can (2 oz. / 59 ml) diced green chilies
- 1/3 cup (78 ml) diced onion
- 2 large cloves garlic, minced
- 1 pkg. (8 oz. / 227 g) processed cheese, cubed

In large nonstick skillet, brown beef and pork; stir to break into bits. Add onion and garlic and cook several minutes until onion is softened, stirring often.

Stir in remaining ingredients. Spoon into stoneware liner of Windmere® 2-Quart Slow Cooker. Place liner in slow cooker. Cover and set on HIGH (2) for 1½ hours or on LOW (1) for 2½ hours. Turn dial to OFF (0) and unplug.

Serve with your favorite chips.

Makes about 4 cups (946 ml) of dip.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composants.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé. Pour un examen, une réparation ou un ajustement, communiquer avec le service à la clientèle.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four.
- Il faut être extrêmement prudent au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Éviter les changements brusques de température, tels que l'ajout d'aliments réfrigérés dans l'appareil qui est déjà chaud.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

**L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.**

## AUTRES MISES EN GARDE

**Mise en garde : SURFACES CHAUDES.** Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur s'en échappe pendant l'utilisation. Il faut prendre les mesures de sécurité adéquates pour prévenir les risques de brûlures, de blessures, d'incendie et de dommages matériels.

- La personne qui n'a pas lu et compris toutes les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité n'est pas apte à utiliser l'appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce guide d'utilisation avant d'utiliser et de nettoyer cet appareil.
- Si la base de la mijoteuse tombe ou est accidentellement immergée dans l'eau, la débrancher immédiatement. Ne pas mettre les mains dans l'eau!
- Au moment d'utiliser cet appareil, s'assurer qu'il y a une bonne circulation d'air au-dessus et tout autour de l'appareil. Ne pas utiliser l'appareil s'il se trouve contre ou près de rideaux, de revêtements muraux, de vêtements, de lignes à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Si l'appareil fait défaut en cours d'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux!
- Le cordon de cet appareil doit être branché uniquement dans une prise de courant de 120 V c.a.
- Ne pas utiliser cet appareil sur une surface instable.
- Ne jamais placer la cocotte en grès sur la cuisinière électrique ou à gaz ou encore sur une flamme.
- Pour éviter toute blessure, soulever avec soin le couvercle en verre et laisser couler l'eau dans la cocotte en grès.

**Mise en garde : Pour éviter tout dommage ou risque de chocs électriques, ne pas se servir de la base de la mijoteuse pour cuire les aliments; utiliser plutôt la cocotte en grès fournie avec l'appareil.**

## FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

## VIS INDESSERRABLE

**Avertissement :** L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

## CORDON

- Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
  - La tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
  - Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

**Note :** Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



### 1. Bouton

† 2. Couvercle en verre (no de pièce WSC200C-01)

† 3. Cocotte amovible en grès (no de pièce WSC200C-02)

### 4. Poignées

### 5. Base de la mijoteuse

† 6. Bouton de commande (no de pièce WSC200C-03)

**Remarque :** † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible



# Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

## POUR COMMENCER

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et les étiquettes.
2. Retirer et conserver la documentation.
3. Veuillez aller à l'adresse [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer votre garantie.
4. Laver toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse, les rincer et bien les assécher, tel qu'indiqué à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide d'entretien et d'utilisation.
5. Après avoir versé 475 ml (2 tasses) d'eau dans la cocotte, la mettre en place dans la base de la mijoteuse. Mettre le couvercle en verre.
6. Brancher l'appareil dans une prise électrique standard.
7. Faire chauffer l'eau environ 20 minutes à puissance élevée (2). Vous remarquerez une légère odeur qui se dissipera rapidement. Cela est tout à fait normal.
8. Mettre le bouton de commande à la position d'arrêt (0) et laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes.
9. Retirer avec soin la cocotte en grès de la base de la mijoteuse et jeter l'eau.
10. Laver la cocotte à l'eau chaude savonneuse, la rincer et bien l'assécher avant de la replacer dans la base de la mijoteuse.

## INITIATION À LA CUISSON À LA MIJOTEUSE

Normalement, une mijoteuse fonctionne à environ 71 °C (160 °F) à basse puissance, et entre 88 °C et 93 °C (190 °F et 200 °F) à puissance élevée. À puissance élevée (2), la cuisson est comparable à celle d'une casserole couverte sur un élément chauffant. À puissance élevée (2), les aliments exigeront un temps de cuisson deux fois moins long qu'à basse puissance (1). Il se peut qu'on doive ajouter du liquide, car les aliments bouillent à puissance élevée (2). Pour arrêter la mijoteuse, régler le bouton de commande à la position d'arrêt. Toujours débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il ne sert pas.

**Note :** S'assurer que le couvercle est en place pendant la cuisson pour empêcher l'évaporation du liquide.

## UTILISATION DE LA MIJOTEUSE

1. Préparer les mets en suivant la recette. Mettre les aliments dans la cocotte en grès et couvrir avec le couvercle en verre. Ne pas mettre plus de 950 ml (4 tasses) d'aliments dans la cocotte en grès. Toujours utiliser le couvercle pour la cuisson.

**Important :** Plus vous soulevez le couvercle fréquemment en cours de cuisson, plus le temps de cuisson s'en trouve rallongé et plus le liquide ne s'évapore.

**Note :** Pour cuire de la viande et des légumes en même temps, il est préférable de placer les légumes d'abord au fond de la cocotte et d'y ajouter ensuite la viande et les autres ingrédients.

**Mise en garde :** Si la cocotte est déjà chaude, NE PAS ajouter d'aliments froids. Si la cocotte est froide, NE PAS ajouter d'aliments chauds. La cocotte en grès ne peut résister aux brusques changements de température.

2. Brancher la mijoteuse dans une prise électrique standard.
3. Régler le bouton de commande à la puissance désirée (faible (1) ou élevée (2)).

**Mise en garde :** La base de la mijoteuse deviendra très chaude en cours de cuisson, car c'est là que se trouve l'élément chauffant. Utiliser des poignées ou des mitaines de cuisine pour manipuler la mijoteuse.

4. Cuire les aliments, tel qu'il est indiqué dans la recette.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, mettre le bouton de commande à la position d'arrêt (0) et débrancher l'appareil.
6. À l'aide de mitaines de cuisine, saisir le bouton du couvercle pour le retirer. Ceci permettra à la vapeur de s'échapper.
7. À l'aide de mitaines de cuisine, retirer la cocotte en grès de la base de la mijoteuse et la déposer sur un sous-plat. (Comme la cocotte est chaude, éviter de la déposer directement sur la table ou le comptoir.)
8. Même en position d'arrêt (0) et débranchée, la mijoteuse demeure chaude pour un certain temps après son utilisation. Il vaut mieux attendre qu'elle refroidisse avant de la nettoyer et de la ranger.

**Note :** Pour déplacer la mijoteuse encore chaude, utiliser des poignées ou des mitaines de cuisine. User de prudence.

9. Attendre que l'appareil soit complètement refroidi pour le nettoyer. Voir la section NETTOYAGE DE LA MIJOTEUSE.

## CONSEILS POUR L'UTILISATION DE LA MIJOTEUSE

- Ce procédé de cuisson ne permet pas de brunir la viande. Si vous le désirez, faites chauffer une petite quantité d'huile dans une poêle et faites-y revenir la viande au préalable.
- Les fines herbes et les épices fraîches et entières rehaussent davantage la saveur des aliments cuits à la mijoteuse que celles qui sont séchées et broyées.
- Pour la cuisson à la mijoteuse, il faut réduire la quantité de liquide indiquée dans les recettes qui ne sont pas conçues pour ce mode de cuisson, sauf pour ce qui est du riz et des soupes. Il faut se rappeler qu'il est toujours possible de rajouter du liquide au besoin en cours de cuisson.
- Les viandes très grasses peuvent être moins savoureuses. Le fait de les cuire ou de les faire brunir au préalable aidera à réduire la quantité de gras dans la mijoteuse et à en conserver la couleur. Plus l'aliment est gras, moins il est nécessaire d'ajouter de liquide. Pour la cuisson de viandes grasses, il vaut mieux ajouter d'épaisses tranches d'oignon sous la viande afin d'éviter que celle-ci ne baigne et ne cuise dans la matière grasse. Au besoin, utiliser une tranche de pain, une cuillère ou un tamis pour enlever l'excès de gras sur le dessus des aliments avant de servir.
- Les aliments qui sont coupés en morceaux égaux cuiront plus rapidement et uniformément.

## ADAPTATION DES RECETTES STANDARD POUR LA MIJOTEUSE

- Les légumes comme la carotte, la pomme de terre, le navet et la betterave exigent un temps de cuisson plus long que celui requis pour la plupart des viandes. Les déposer au fond de la cocotte en grès et couvrir de liquide.
- On peut ajouter du lait évaporé en début de cuisson. Si possible, remplacer les soupes condensées par du lait frais ou du yogourt.
- Il n'est pas recommandé de faire cuire du riz et des pâtes alimentaires pendant de longues périodes. Les faire cuire séparément, puis les ajouter au contenu de la mijoteuse au cours des 30 dernières minutes de cuisson ou suivre simplement le mode d'emploi de la recette pour mijoteuse.

## Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. Confier Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

### ENTRETIEN DE LA MIJOTEUSE

- Éviter les changements brusques de température. Par exemple, ne pas mettre le couvercle en verre chaud ou la cocotte en grès chaude dans l'eau froide; ne pas les déposer non plus sur une surface humide.
- Ne pas utiliser la cocotte en grès pour conserver des aliments au réfrigérateur pour ensuite les réchauffer dans la base de la mijoteuse.
- Éviter de heurter la cocotte en grès et le couvercle en verre contre la chantepleure ou contre toute autre surface dure.
- Ne pas utiliser la cocotte en grès ni le couvercle en verre s'ils sont ébréchés, fêlés ou sévèrement rayés.

### NETTOYAGE DE LA MIJOTEUSE

**Mise en garde : Ne jamais plonger la base de la mijoteuse ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou un autre liquide.**

1. Toujours débrancher l'appareil après usage et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Laver la cocotte en grès et le couvercle en verre avec de l'eau savonneuse. Si des aliments collent à la cocotte, la remplir d'eau savonneuse tiède et laisser tremper avant de la nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer en nylon.
3. Rincer et bien assécher.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la base de la mijoteuse avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humide. Ne jamais utiliser de nettoyant ni de tampon à récurer abrasifs pour nettoyer la base de la mijoteuse, car ceux-ci pourraient endommager les surfaces.
5. Laisser sécher complètement l'appareil avant de le ranger. Ne jamais serrer le cordon autour de l'appareil.

## Recettes

### CHILI AU BŒUF ET AUX HARICOTS

454 g (1 lb) de bœuf haché  
118 ml (½ tasse) d'oignon en dés  
4 grosses gousses d'ail émincées  
1 boîte (411 g / 14,5 oz) de tomates en petits dés  
1 boîte (454 g / 16 oz) de haricots rouges  
15 ml (1 c. à thé) de poudre de chili  
5 ml (1 c. à table) de cumin moulu  
Riz cuit chaud

Tortillas de maïs jaune émiettées

Dans une grande poêle antiadhésive, faire brunir le bœuf haché en remuant pour émietter la viande. Ajouter l'oignon et l'ail. Faire revenir quelques minutes en remuant fréquemment jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.

Ajouter les tomates, les haricots rouges, la poudre de chili et le cumin et mélanger. Verser le tout dans la cocotte en grès de la mijoteuse Windmere<sup>MD</sup> de 2,3 LITRES (2 PINTES). Placer la cocotte dans la base de la mijoteuse. Couvrir et faire chauffer à puissance élevée (2) pendant 2½ heures ou à basse puissance (1) pendant 3½ heures. Mettre le bouton de contrôle à la position arrêt (0) et débrancher l'appareil.

Servir sur du riz cuit chaud et garnir de tortillas émiettées.

Donne environ 946 ml (4 tasses).

### TREMPETTE À L'ARTICHAUT ET À LA TOMATE

1 paquet (227 g / 10 oz) d'épinards hachés surgelés, décongelés et bien égouttés  
1 boîte (397 g / 14 oz) d'artichauts en quartiers, égouttés  
237 ml (1 tasse) de mélange à bruschetta du commerce  
1 paquet (227 g / 8 oz) de fromage à la crème, coupé en morceaux  
59 ml (¼ tasse) de fromage parmesan râpé  
30 ml (2 c. à table) de mélange sec pour soupe et trempette aux légumes

Mélanger tous les ingrédients dans la cocotte en grès de la mijoteuse Windmere<sup>MD</sup> de 2,3 LITRES (2 PINTES). Placer la cocotte dans la base de la mijoteuse. Couvrir et faire chauffer à puissance élevée (2) pendant 1½ heure ou à basse puissance (1) pendant 2 heures. Mettre le bouton de contrôle à la position arrêt (0) et débrancher l'appareil.

Servir avec vos croustilles préférées.

Donne environ 946 ml (4 tasses) de trempette.

### **TREMPETTE PIZZA EN FÊTE**

227 g (½ lb) de bœuf haché

227 g (½ lb) de saucisse de porc

1 oignon moyen haché

4 grosses gousses d'ail émincées

1 boîte (769 ml / 26 oz) de sauce à spaghetti épicée

227 g (2 tasses) de mozzarella râpée

Dans une grande poêle antiadhésive, faire brunir le bœuf haché et le porc en remuant pour émietter la viande. Ajouter l'oignon et l'ail. Faire revenir quelques minutes en remuant fréquemment jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.

Ajouter les autres ingrédients et mélanger. Verser le tout dans la cocotte en grès de la mijoteuse Windmere<sup>MD</sup> de 2,3 LITRES (2 PINTES). Placer la cocotte dans la base de la mijoteuse. Couvrir et faire chauffer à puissance élevée (2) pendant 2½ heures ou à basse puissance (1) pendant 3½ heures. Mettre le bouton de contrôle à la position arrêt (0) et débrancher l'appareil.

Servir avec vos croustilles préférées.

Donne environ 1183 ml (5 tasses) de trempette.

### **CHAUDRÉE DE PALOURDES DE LA NOUVELLE-ANGLETERRE**

113 g (¼ lb) de bacon

227 g (½ lb) de pommes de terre épluchées et coupées en cubes

118 ml (½ tasse) d'oignon en dés

2 boîtes (414 ml ou de 7 oz chacune) de palourdes émincées

1 ml (¼ c. à thé) de sel

473 ml (2 tasses) de crème 10 % de matière grasse

30 ml (2 c. à table) de farine tout usage

Dans une poêle antiadhésive, faire cuire le bacon en le retournant souvent jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirer la poêle du feu. Émietter le bacon et garder au chaud. Égoutter la poêle, en y laissant 14 ml (1 c. à table) de la graisse du bacon. Ajouter les pommes de terre et l'oignon et cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.

Verser le tout dans la cocotte en grès de la mijoteuse Windmere<sup>MD</sup> de 2,3 LITRES (2 PINTES). Ajouter les palourdes, le sel et 354 ml (1½ tasse) de crème 10 % de matière grasse. Placer la cocotte dans la base de la mijoteuse. Couvrir et faire chauffer à puissance élevée (2) pendant 2 heures ou à basse puissance (1) pendant 3 heures.

Entre temps, bien mélanger la farine et le reste (118 ml / ½ tasse) de la crème 10 % de matière grasse dans une tasse à mesurer convenant au four à micro ondes. Chauffer le mélange à haute puissance au micro ondes jusqu'à ébullition et jusqu'à épaississement. Mélanger pour obtenir une consistance lisse. Incorporer dans le mélange des palourdes et cuire pendant 20 minutes de plus. Mettre le bouton de contrôle à la position arrêt (0) et débrancher l'appareil.

Servir en ajoutant le bacon émietté comme garniture.

Donne environ 946 ml (4 tasses).

### **TREMPETTE À LA VIANDE ET À LA TOMATE**

227 g (½ lb) de bœuf haché

227 g (½ lb) de porc haché

1 pot (473 ml / 16 oz) de sauce piquante

237 ml (1 tasse) de tomates en conserve coupées en dés

1 boîte (59 ml / 2 oz) de piments verts en dés

78 ml (1/3 tasse) d'oignon en dés

2 grosses gousses d'ail émincées

1 paquet (227 g / 8 oz) de fromage fondu, coupé en cubes

Dans une grande poêle antiadhésive, faire brunir le bœuf haché et le porc en remuant pour émietter la viande. Ajouter l'oignon et l'ail. Faire revenir quelques minutes en remuant fréquemment jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.

Ajouter les autres ingrédients et mélanger. Verser le tout dans la cocotte en grès de la mijoteuse Windmere<sup>MD</sup> de 2,3 LITRES (2 PINTES). Placer la cocotte dans la base de la mijoteuse. Couvrir et faire chauffer à puissance élevée (2) pendant 1½ heure ou à basse puissance (1) pendant 2½ heures. Mettre le bouton de contrôle à la position arrêt (0) et débrancher l'appareil.

Servir avec vos croustilles préférées.

Donne environ 946 ml (4 tasses) de trempette.

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on the cover of this book. **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to the manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

### **One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)**

#### **What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

#### **For how long?**

- One year after the date of original purchase.

#### **What will we do to help you?**

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

#### **How do you get service?**

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### **What does your warranty not cover?**

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

#### **How does state law relate to this warranty?**

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

## BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

### **Garantie limitée de un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

#### **Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

#### **Quelle est la durée?**

- Un an après l'achat original.

#### **Quelle aide offrons nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

#### **Comment se prévaut-on du service?**

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

#### **Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

#### **Quelles lois régissent la garantie?**

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.



2008/5-7-57E/F

Copyright © 2008 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

Fabriqué en République populaire de Chine  
Imprimé en République populaire de Chine