

Moulinex™

**USER GUIDE**  
**GUIDE DE L'UTILISATEUR**

EN | FR

**6-QUART DIGITAL SLOW COOKER**  
**AUTOUISEUR NUMÉRIQUE DE 6 PTES**



**043-1438-2**

**If you have any questions or concerns please call our Moulinex  
toll-free number at 1-888-670-6681.**

**Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez  
appeler notre numéro sans frais Moulinex au 1-888-670-6681.**

[www.moulinex.ca](http://www.moulinex.ca)



## **contents**

- 04 important safeguards
- 06 product diagram
- 07 operating your slow cooker
- 16 care and cleaning

## **contenu**

- 22 importantes mises en garde
- 24 description des pièces
- 25 avant la première utilisation
- 35 entretien et nettoyage

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing lid or handling hot containers.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plugs, or the Base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use or before putting on or taking off parts. Allow unit to cool before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to be the manufacturer, for examination repair or adjustment. See Warranty section.
7. The use of accessories or attachments, not recommended or sold by the manufacture, may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place appliance base on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
13. This appliance is for Household Use Only. Do not use appliance for other than intended use.

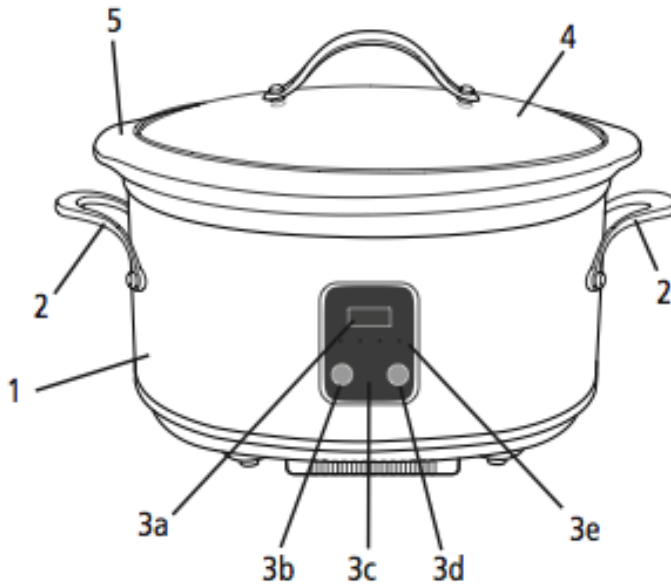
14. This appliance generates steam. Do not operate uncovered.
15. Do not block steam from venting around edges of lid. Never block any steam vent holes.
16. Lift and open Lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into Casserole.
17. Containers are designed for use with this appliance only. They must never be used on a range top. Do not set a hot container on a wet or cold surface. Do not use a cracked container.
18. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## **PLUG**

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.

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used 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 longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
  - 2) The 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 unintentionally.

**Toll free number for Moulinex: 1-888-670-6681**



- 1. Cooking Base
- 2. Handles
- 3. Electronic Control
  - a) Digital Display
  - b) Cook Mode/ Temperature Button
  - c) Cook Time Button
  - d) Off Button
  - e) Indicator Lights(LOW,MEDIUM,HIGH&WARM)
- 4. Glass Lid
- 5. Ceramic Casserole

# OPERATING YOUR SLOW COOKER

EN

## Before Use

1. Unpack and remove all parts and packaging materials from the carton.
2. DO NOT plug the power cord into any outlet before reading these instructions.
3. Wash the Casserole and Lid in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe the interior and exterior of the Base with a clean, damp cloth. Dry thoroughly with a soft polishing cloth.
5. Place the Slow Cooker on a dry, level surface. Place Casserole in Base and add 2 cups (500 ml) of water. Cover with Lid and plug cord into wall outlet. Follow the instructions in the “How to Use the Slow Cooker” section and allow the unit to cook on high for 30 minutes.
6. Once the time has elapsed, push the Off Button, unplug the Slow Cooker and allow it to cool. Remove the Casserole and discard water.
7. Rinse Casserole and Lid. Dry thoroughly and place back in the Base.

**Note: DO NOT use harsh detergents or abrasive cleansers on any parts of the appliance. DO NOT immerse the Base or power cord and plug in water or any other liquid. Coffee Brewing**

## HOW TO USE CERAMIC CASSEROLE

**IMPORTANT PRECAUTIONS:** Like any ceramic, the Casserole may crack or break if not handled properly resulting in injury or property damage.

To prevent damage to the Casserole:

- Always handle with care as all ceramics are breakable.
- Always use potholders when handling hot containers.
- **DO NOT** place hot Ceramic Casserole on counter. Use heat resistant trivet.
- **DO NOT** place Ceramic Casserole or Lid on range top burner, under a broiling or microwave browning element or in a toaster oven.
- **DO NOT** place hot Ceramic Casserole or Lid in a sink or on cold wet surfaces.
- **DO NOT** use the Ceramic Casserole to pop corn, caramelize sugar or make candy.
- **DO NOT** use abrasive cleansers or scouring pads or any object that could scratch the Ceramic Casserole or Lid.
- **DO NOT** repair or use if any part is chipped, cracked or broken.

**USE:** The Ceramic Casserole may be used in a conventional, convection, or microwave oven so long as it is not heated under a broiler or top browning element. NEVER use the Glass Lid in any type of oven. Both the Glass Lid and Ceramic Casserole can be cleaned in a dishwasher and also be used to store food in the refrigerator or freezer.



---

**CARE:** Use only wooden or plastic utensils. Metal utensils can scratch or mark the ceramic. The Casserole can be washed by hand or in a dishwasher.

**DO NOT** allow the Ceramic Casserole to soak or stand in water for an extended period of time. Heating the Casserole after soaking may cause the surface to craze. If scouring is required use only plastic or nylon pads with non-abrasive cleansers.

- **NEVER** subject the Casserole to sudden temperature changes such as moving it from the refrigerator directly into the oven or immersing it in water when it is hot.
- **NEVER** add cold water to a hot Ceramic Casserole.
- **NEVER** place it in contact with direct intense heat such as on a range burner or under a broiler element.
- **NEVER** heat the Casserole when it is empty. **NEVER** preheat the Base.
- **NEVER** add cold food from the refrigerator directly to the Casserole.
- **NEVER** unplug the Base and allow the Casserole to cool before cleaning.

## **HOW TO USE THE GLASS LID**

**IMPORTANT PRECAUTIONS:** The Glass Lid may shatter if exposed to direct heat or sudden temperature changes. Chips, cracks or deep scratches may also weaken the Lid. If the Lid becomes chipped, cracked or scratched, do not use it. Discard it and order a replacement.

**ALWAYS** allow Lid to cool on a dry heat resistant surface before handling. **NEVER** place it on a cold or wet surface as this may cause it to crack or shatter. **NEVER** uses the Glass Lid in a conventional, convection or microwave oven.

### **HOW TO USE SLOW COOKER**

A Slow Cooker is easy to use but it is different from conventional cooking. This booklet is intended to be used as a general guideline and contains several suggestions and helpful hints for successful slow cooking. One of the benefits of slow cooking is that meals can be prepared in advance and the cooking time can be set so that the food is ready to serve at the appropriate time. There is an abundance of recipes specifically designed for slow cooking that can be easily found on the internet or in recipe books at your local bookstore or library.

1. Place the Slow Cooker on a dry, level surface. Add recipe ingredients to the Ceramic Casserole and cover with Lid. Place Ceramic Casserole in Slow Cooker base.
2. Plug unit into the wall outlet. The digital display will flash “- - - -”.
3. Press the Cook Mode Button to select Low, Medium, High or Warm. (Press once for Low, twice for Medium, 3 times for High and 4 times for Warm) The default setting of 6 hours (6:00) will be shown in the Digital Display if you have selected Low, Medium, High or Warm. After 3 seconds the Indicator Light will illuminate beside Low, Medium, High or Warm, depending on your selected

setting.

4. Set the required amount of time by pressing the “Cook Time” Button. Each time you press the Cook Time Button the time will increase by 30 minutes, to a maximum of 10 hours. If you don’t press the Cook Time Button for 3 seconds the cooking time will be the time showing in the Display Window.

NOTE: If you would prefer less cooking time than the default setting of 6 hours, continue to press the Cook Time Button past 10 hours and the Cook Time will display 30 minutes. Press to increase the time by 30 minute increments.

5. Once the Cooking Time is finished, the unit will switch to “Warm.” The default time of the Warm cycle is 6 hours. NOTE: If you would prefer less warming time than the default 6 hours, continue to press the Cook Time Button past 10 hours and Cook Time will display 30 minutes. Press to increase the time by 30 minute increments.

6. Once the 6 hours has elapsed, the slow cooker automatically switches Off. The indicator lights will go out and the Digital Display shows “-----”. Unplug the Slow Cooker from the wall outlet.

NOTE: To stop heating during the cooking process, press the Off Button. The Digital Display blinks “- - - -”. Unplug the Slow Cooker.

## HELPFUL HINTS USING THE SLOW COOKER

- The Lid does not form a tight seal with the Casserole. However, it

should be centered on the Casserole for the best results.

- Stirring is not required while slow cooking. However, when cooking on High, stirring occasionally will help distribute flavours.
- For best results the Casserole should be at least half full.
- For soups and stews, leave a 2" (5 cm) space between the food and the top to allow ingredients to simmer. When cooking on High setting, keep checking from time to time as some soups and stews may come to a boil.
- When slow cooking it is more appropriate to use less tender, cheaper cuts of meat than the more expensive varieties. Remove excess fat before cooking and if called for, brown the meat on a range top using a metal frypan before adding meat to the Casserole.
- The greater the fat content in the meat the less liquid is required. When cooking meat with high fat content, place thick slices of onion under the meat so that it will not sit and cook in the fat. Roasts, when cooked on Low, may be prepared without adding any liquid.
- Use a meat thermometer to determine if the meat has been cooked to your taste.
- Fresh or thawed fish or seafood should be added to the Casserole only 1 hour before serving as they can fall apart during prolonged cooking.
- Since raw vegetables take longer to cook than meat, cut them into small pieces 1/2" (12mm) diameter before adding to Casserole.
- Milk, sour cream or other dairy products should be added just

---

before serving as these tend to break down during prolonged cooking. You may substitute condensed milk or evaporated milk. Processed cheese may also be used instead of naturally aged cheese.

- Rice and pasta may be cooked separately or added uncooked to the ingredients no more than two hours before serving. If the pasta is uncooked there should be at least 2 cups (500 ml) of liquid in the Casserole. Stir occasionally to prevent pieces from sticking together.
- To thicken juices or make gravy at the end of the cooking cycle, make a smooth mixture of 2 to 4 tbsps. (30 – 60 ml) of cornstarch, 1/4 cup (60 ml) of water, and 2 tbsp. (30 ml) of butter. Remove cooked food from Casserole. Add the mixture to the juices remaining in the Casserole, set to High and stir until liquid thickens.
- Do not worry if the food remains in the Slow Cooker longer than planned. The Slow Cooker cooks very slowly and will be very forgiving if you are running a little late.

### **GENERAL RECIPE INSTRUCTIONS**

1. Prepare recipe according to directions.
2. Place food in Ceramic Casserole and cover with Lid.
3. Use the following chart to help adapt your favorite recipes to the Slow Cooker. These times are approximate and should be used only as general guidelines.

Regular cooking	Slow Cooker Time		
Time	Low	Medium	High
30 minutes	7–8 hours	5-6 hours	3–4 hours
35 – 60 minutes	8–9 hours	6-7 hours	4–5 hours
1 – 3 hours	9–10 hours	7-8 hours	5–6 hours

4. Follow the instructions in the “How to Use the Slow Cooker” section.
5. Using a potholder or oven mitt, carefully remove Lid.  
CAUTION: When removing Lid, grasp the knob and slowly lift the side that is away from you to allow the steam to escape before setting the Lid aside. To avoid burns, always hold the Lid so that escaping steam flows away from your hands, arms and face.
6. Using pot holders or oven mitts grasp the Ceramic Casserole by the handles on either end and remove from the Base.
7. Always place a trivet under the Casserole before placing on table or countertop. Serve contents.

### HELPFUL HINTS FOR ADAPTING RECIPES

- The Low setting is recommended for all day cooking. Most meat and vegetable combinations require at least 7 hours on Low.
- For best flavour use whole leaf herbs and spice during the initial preparation. If ground herbs and spices are used, stir in during the last hour of cooking.
- The time required to cook is affected by many factors. The water

---

and fat content of the food, its starting temperature, and the size of the pieces will all affect the cooking time. For example, meat cut into pieces will cook faster than a whole roast. Adjust the time accordingly.

- Recipes for vegetable casseroles must contain liquid to prevent scorching of the sides of the Casserole.
- You may choose to substitute ingredients in a recipe. For example, a 12 oz. can of chicken broth could be replaced by a 10 oz. can of tomato soup and 2 oz. of another liquid such as water or wine.
- Canned beans may be added directly to any recipe. However, dried beans (especially red kidney beans) should be soaked in water and boiled first. After boiling in 3 times their volume of unsalted water, discard water and add beans to recipe. NOTE: Beans must be softened completely before they are combined with sugary and/or acidic foods, as these have a hardening effect on beans. In this case, beans should be allowed to simmer until tender after boiling (about 1-1/2 hours).

## CARE AND CLEANING

---

1. This appliance should be cleaned after every use. Before cleaning, unplug the Base and allow the appliance to cool. DO NOT use harsh detergents or abrasive cleansers on any part of the appliance.
2. Wash the Casserole and Lid in warm soapy water. Rinse well and dry. If food sticks to the surface of the Casserole, fill it with warm soapy water and let stand for an hour before cleaning. Casserole and Lid may be washed in a dishwasher. To prevent damage place them carefully in a rack so that they do not touch each other or any other object during the cleaning cycles.
3. Wipe exterior and interior of Base with soft damp cloth. Dry with a soft cloth. DO NOT immerse the Base or power cord and plug in water or any other liquid.
4. To remove any stains from the Ceramic Casserole, clean with a non-abrasive cleanser or apply a thin paste of baking soda to the affected areas. To remove water spots or mineral deposits wipe, with distilled white vinegar. Clean in warm soapy water, rinse and wipe dry with a soft cloth.
5. Store all parts of the Slow Cooker only once they are clean and dry. Never store when the Casserole is wet. To store, place Casserole inside Base and wrap Lid in a soft cloth or towel before storing upside down on the Casserole. Never wrap the power cord around the Base.



---

## RECIPES

### BEEF POT

3 lb. (1.4 kg.)	pot roast
1 tsp. (5 ml)	vegetable oil
1-1/2 tsp. (8 ml)	salt
1/4 tsp. (1.2 ml)	pepper
4	apples, cored and cut in large
1	chunks onion, sliced
1/2 cup (125 ml)	apple juice
3 tbsp. (45 ml)	flour
3 tbsp. (45 ml)	water

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

**CHILI**

2 lbs. (900 g)	ground beef
2 cans	kidney beans, washed and drained
1 large can	tomatoes, drained
2	onions, large dice
1	green pepper, large dice
2	garlic cloves, peeled and minced
2 tbsp. (30 ml)	chili powder
1 tsp. (5 ml)	cumin
1 tsp. (5 ml)	pepper
1/2 tsp. (3 ml)	salt

In a large skillet, brown the ground beef and drain the fat. Add all ingredients into the ceramic casserole and stir. Cover and cook on low for 9-10 hours.

## CHICKEN AND VEGETABLE CASSEROLE

6	half chicken breasts, bone in (3 – 4 lbs, 1.4 – 1.8g)
1/4 tsp. (1.5 ml)	paprika
1 tsp. (5 ml)	salt
1/4 (1.5 ml)	white pepper
2 tsp. (10 ml)	chicken stock powder
2 cups (500 ml)	mushrooms, sliced
1	small onion, small dice
1 cup (250 ml)	small baby carrots
3/4 cup (180 ml)	white wine
1/2 cup (125 ml)	evaporated milk
2 tbsp. (30 ml)	cornstarch

Remove skin from chicken. Mix the paprika, salt and pepper together. Sprinkle on chicken. Place chicken in ceramic casserole. Add chicken stock powder, mushrooms and onion. Pour wine over top. Do not stir. Cover and cook on high for 2-1/2 to 3 hours. Remove chicken and vegetables and keep warm. In a small pot combine evaporated milk and cornstarch until 12 smooth. Gradually stir in 2 cups of the cooking liquid. Stir over medium heat until mixture comes to a boil and thickens. Serve with chicken and vegetables.

**CHICKEN NOODLE SOUP**

3 lbs. (1.4 kg)	chicken, cut up
2qts.(2L)	water
1 tbsp. (15 ml)	salt
1/2 tsp. (3 ml)	pepper
1	onion, diced
2	stalks celery, diced
2	carrots, diced
1	bay leaf
1/3 cup (85 ml)	parsley
6 oz. (140 g)	small pasta noodles

Place all ingredients except the noodles in the ceramic casserole. Cover and cook on low for 7 hours. Remove the chicken, and pull meat from the bones. Discard bones and cut chicken into bit size pieces. Return chicken to broth and add the noodles. Cook for 30 minutes on high. Remove bay leaf and serve.

---

## BAKED BEANS

2	cans white beans
1/3 cup (85 ml)	molasses
1/4 cup (60 ml)	light brown sugar
1	onion, diced
1/4 lb (60 g)	bacon, diced
1 tbsp. (15 ml)	mustard
1/2 tsp. (3 ml)	salt

Rinse beans. Combine all ingredients in the ceramic casserole and cook on medium for 7 hours or until beans are tender.

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

---

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des consignes de sécurité élémentaires doivent toujours être observées et en particulier les suivantes :

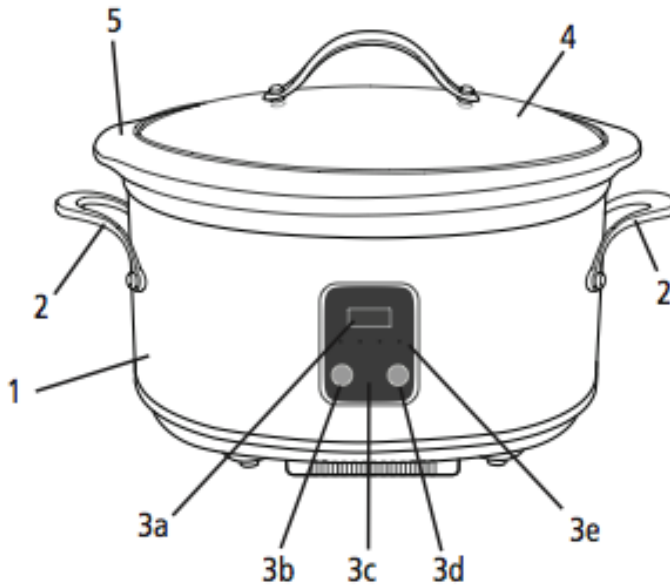
1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le couvercle et manipuler les contenants chauds.
3. Pour se protéger des chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise ou le socle dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Toujours débrancher de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé, et avant d'ajouter ou d'enlever des pièces. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser un appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagé, quand l'appareil fonctionne mal ou a été échappé, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner tout appareil défectueux au centre de service agréé le plus près afin qu'il soit examiné, ajusté ou réparé. Consulter la garantie.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer le socle de l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Il faut faire preuve d'une extrême prudence pour manipuler ou déplacer un appareil qui contient du liquide chaud.
12. Toujours brancher le cordon d'abord à l'appareil, puis dans la prise murale. Pour débrancher, tourner le bouton de commande en position « OFF » puis débrancher de la prise murale.

13. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
14. Cet appareil produit de la vapeur. Ne pas utiliser sans le couvercle.
15. Ne pas empêcher la vapeur de s'échapper par le pourtour du couvercle. Ne jamais bloquer les grilles d'aération.
16. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter des brûlures et laisser l'eau de condensation s'égoutter dans la mijoteuse.
17. Les contenants sont conçus pour être utilisés avec cet appareil uniquement. Ils ne doivent jamais être utilisés sur une cuisinière. Ne pas déposer un contenant chaud sur une surface humide ou froide. Ne pas utiliser un contenant fêlé.
18. Tout autre entretien doit être effectué par un représentant d'un centre de service agréé.

## **PRISE**

Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, cette fiche ne peut se brancher que dans un sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, la retourner. Si elle ne rentre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la prise d'aucune façon.

- a) Un cordon d'alimentation court ou amovible court doit être utilisé avec l'appareil afin de réduire le risque qu'il ne s'emmêle ou qu'il ne fasse trébucher quelqu'un.
- b) Des cordons d'alimentation plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si certaines précautions sont prises.
- c) Si un cordon d'alimentation plus long ou une rallonge est utilisé :
  - 1) le calibre du cordon ou de la rallonge doit être au minimum le même que celui de la machine, et
  - 2) le cordon d'alimentation ou la rallonge doit être disposé de telle façon qu'il ne pende pas du comptoir afin que les enfants ne puissent tirer dessus ou qu'il ne fasse trébucher quelqu'un.



1. Socle de cuisson
2. Poignées
3. Panneau électronique
  - a) Affichage numérique
  - b) Touche du mode cuisson / de la température
  - c) Touche du temps de cuisson
  - d) Touche d'arrêt « OFF »
  - e) Voyants lumineux  
(« LOW », « MEDIUM », « HIGH » ET « WARM »)
4. Couvercle en verre
5. Plat en céramique



## Before Use

1. Déballez et retirez toutes les pièces ainsi que les matériaux d'emballage de la boîte.
2. NE BRANCHEZ PAS le cordon électrique dans la prise murale avant d'avoir lu ces instructions.
3. Lavez le plat et le couvercle dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez-les et séchez-les à fond.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du socle à l'aide d'un linge propre humide. Séchez-le à fond avec un chiffon à polir doux.
5. Placez la mijoteuse sur une surface sèche et à niveau. Insérez le plat dans le socle et ajoutez 2 tasses (500 ml) d'eau. Couvrez avec le couvercle et branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Suivez les instructions de la section « Pour utiliser le plat en céramique » et laissez l'appareil cuire à température élevée pendant 30 minutes.
6. Une fois le temps écoulé, appuyez sur la touche d'arrêt; débranchez la mijoteuse et laissez-la refroidir. Enlevez le plat et jetez l'eau.
7. Rincez le plat et le couvercle. Séchez-les à fond puis replacez-les dans le socle.

**NOTE : N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs forts ou abrasifs sur les pièces de cet appareil. N'IMMERGEZ PAS le socle ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**

## POUR UTILISER LE PLAT EN CÉRAMIQUE

**PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :** Comme tous les articles de cuisine en céramique, le plat peut craquer ou se briser s'il n'est pas manipulé adéquatement, et peut ainsi causer des blessures ou des dommages à l'appareil.

Pour éviter d'endommager le plat :

- Manipulez-le toujours avec précaution car les céramiques sont cassables.
- Utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées isolantes lorsque vous manipulez des contenants chauds.
- **NE DÉPOSEZ PAS** le plat en céramique sur un comptoir. Utilisez des sous-plats résistants à la chaleur.
- **NE DÉPOSEZ PAS** le plat en céramique ni le couvercle sur les ronds d'une cuisinière, sous un gril, sous le grilloir d'un four à micro-ondes ni dans un four grille-pain.
- **NE DÉPOSEZ PAS** le plat en céramique ni le couvercle dans un évier ou sur une surface mouillée ou froide lorsqu'ils sont chauds.
- **N'UTILISEZ PAS** le plat en céramique pour faire du maïs soufflé, du sucre caramélisé ou des bonbons.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs ou de tampons abrasifs ni tout autre objet qui pourrait égratigner le plat en céramique ou le couvercle.
- **NE RÉPAREZ PAS ET N'UTILISEZ PAS** une pièce qui est fêlée, craquée ou brisée.

**UTILISATION :** Le plat en céramique peut être utilisé dans un four conventionnel, à convection ou à micro-ondes, tant qu'il n'est pas placé sous le gril ou sous l'élément supérieur. **N'UTILISEZ JAMAIS** le couvercle

dans un four quelconque. Le plat en céramique et le couvercle en verre résistent tous deux au lave-vaisselle et peuvent aussi être utilisés pour conserver des aliments au réfrigérateur ou au congélateur.

**ENTRETIEN** : Utilisez uniquement des ustensiles en plastique ou en bois. Les ustensiles de métal peuvent égratigner ou marquer la céramique. Le plat peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

**NE LAISSEZ PAS** le plat de céramique tremper dans l'eau pendant de longues périodes. Si vous chauffez le plat après qu'il ait été trempé, la surface pourrait se fendiller. S'il faut le récurer, utilisez uniquement des tampons en plastique ou en nylon avec un nettoyant non abrasif.

- **NE SOUMETTEZ JAMAIS** le plat à des changements brusques de température, comme le mettre du réfrigérateur au four directement, ou le plonger dans l'eau lorsqu'il est chaud.
- **NE VERSEZ JAMAIS** de l'eau froide dans le plat en céramique lorsqu'il est chaud.
- **NE LAISSEZ JAMAIS** le plat en céramique entrer en contact avec une chaleur intense, par exemple sur le rond d'une cuisinière ou sous un élément chauffant.
- **NE CHAUFFEZ JAMAIS** le plat en céramique lorsqu'il est vide. **NE PRÉCHAUFFEZ JAMAIS** le socle.
- **N'AJOUTEZ JAMAIS** des aliments froids qui sortent du réfrigérateur directement dans le plat en céramique.
- **DÉBRANCHEZ TOUJOURS** le socle et laissez le plat refroidir avant de le nettoyer.

## **POUR UTILISER LE COUVERCLE EN VERRE**

**PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :** Le couvercle en verre peut se briser en éclats s'il est exposé à une chaleur directe ou à des changements brusques de température. Les ébréchures, les craques ou les égratignures peuvent également fragiliser le couvercle. Si le couvercle est ébréché, craqué ou égratigné, ne l'utilisez pas. Jetez-le et remplacez-le.

**LAISSEZ TOUJOURS** le couvercle refroidir sur une surface sèche résistante à la chaleur avant de le manipuler.

**NE DÉPOSEZ JAMAIS** le couvercle sur une surface froide ou mouillée car cela peut faire craquer ou éclater le couvercle.

**N'UTILISEZ JAMAIS** le couvercle en verre dans un four conventionnel, à convection ou à micro-ondes.

## **POUR UTILISER LA MIJOTEUSE**

Une mijoteuse est facile à utiliser mais est différente d'une cuisson avec un four conventionnel.

Ce livret est conçu pour fournir des lignes directrices générales et contient plusieurs suggestions et conseils pratiques pour réussir vos plats mijotés. Un des avantages de la cuisson lente est que les viandes peuvent être préparées d'avance et le temps de cuisson peut être programmé de façon à ce que les aliments soient prêts au moment de servir, au moment approprié. Il y a une panoplie de recettes spécifiquement élaborées pour la cuisson lente qu'on peut facilement retrouver sur internet ou dans des livres de recette, à votre librairie ou à la bibliothèque locale.

1. Déposez la mijoteuse sur une surface sèche et à niveau. Ajoutez les ingrédients de la recette dans le plat en céramique et couvrez-le avec le couvercle. Placez le plat en céramique dans le socle de la mijoteuse.

2. Branchez l'appareil dans une prise murale. L'écran numérique clignote et affiche « - - - ».

3. Appuyez sur la touche du mode de cuisson à température basse « LOW », moyenne « MEDIUM », élevée « HIGH » ou réchaud « WARM ». (Appuyez 1 fois pour la cuisson à température basse, 2 fois pour moyenne, 3 fois pour élevée et 4 fois pour réchaud.) Le paramètre de temps de cuisson par défaut est de 6 heures (6:00); il s'affiche à l'écran numérique après que vous ayez sélectionné la température de cuisson. Après un délai de 3 secondes, le voyant lumineux de la température de cuisson sélectionnée s'allume.

4. Entrez le temps de cuisson désiré en appuyant le nombre requis de fois sur la touche du temps de cuisson.

Chaque fois que vous appuyez sur la touche du temps de cuisson, le temps de cuisson augmente de 30 minutes, pour un maximum de 10 heures. Après un délai de 3 secondes sans appuyer sur la touche du temps de cuisson, le temps de cuisson s'affiche à l'écran.

NOTE : Si vous désirez un temps de cuisson inférieur à celui programmé par défaut, soit de moins de 6 heures, continuez à appuyer sur la touche du temps de cuisson pour dépasser la limite de 10 heures et le temps de cuisson revient à 30 minutes. Appuyez sur la touche du temps de cuisson pour augmenter le temps par incréments de 30 minutes.

5. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil se met automa-

tiquement en mode réchaud. Le temps de réchaud par défaut est de 6 heures. NOTE : Si vous désirez un temps de réchaud inférieur à celui programmé par défaut, soit de moins de 6 heures, continuez à appuyer sur la touche du temps de cuisson pour dépasser la limite de 10 heures et le temps de cuisson revient à 30 minutes. Appuyez sur la touche du temps de cuisson pour augmenter le temps par incréments de 30 minutes.

6. Une fois les 6 heures de réchaud écoulées, la mijoteuse s'éteint automatiquement. Le voyant lumineux s'éteint et l'écran numérique affiche « ----- ». Débranchez la mijoteuse de la prise murale.

NOTE : Pour arrêter la cuisson en cours de préparation, appuyez sur la touche d'arrêt. L'écran numérique affiche « ----- ». Débranchez la mijoteuse de la prise murale.

### **CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DE LA MIJOTEUSE**

- Le couvercle ne se ferme pas hermétiquement sur le plat. Toutefois, il doit être bien centré sur le plat pour de meilleurs résultats.
- Il n'est pas requis de mélanger pendant la cuisson lente. Toutefois, lorsque vous cuisez à température élevée, mélanger occasionnellement peut aider à distribuer les saveurs.
- Pour de meilleurs résultats, le plat devrait être rempli au moins à moitié.
- Pour les soupes et les ragoûts, laissez un espace libre de 2 po (5 cm) entre les aliments et le rebord du plat afin de permettre aux ingrédients de mijoter. Lorsque le réglage est à température élevée, vérifiez de temps en temps car les soupes peuvent bouillir.

- Pour la cuisson à température basses, il est préférable d'utiliser des viandes moins tendres, plus économiques que les variétés les plus dispendieuses. Enlevez l'excès de gras avant de les cuire et, s'il y a lieu, faites dorer la viande sur la cuisinière, dans une poêle, avant de la mettre dans le plat.
- Plus la viande est grasse, moins il faut de liquide. Lorsque vous préparez de la viande très grasse, placez une grosse tranche d'oignon sous la pièce de viande pour qu'elle ne repose pas directement dans le gras de cuisson. Les rôtis, lorsqu'ils sont cuits à basse température, peuvent être préparés sans ajout de liquide.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier si la viande est cuite à votre goût.
- Le poisson et les fruits de mer frais ou décongelés doivent être ajoutés au plat 1 heure seulement avant le service car ils peuvent se décomposer s'ils sont cuits plus longtemps.
- Puisqu'il faut plus de temps pour cuire les légumes crus que la viande, coupez-les en petits morceaux de ½ po (12 mm) de diamètre avant de les ajouter au plat.
- Le lait, la crème sûre et les autres produits laitiers doivent être ajoutés juste avant de servir car ils ont tendance à se séparer lors d'une cuisson prolongée. Vous pouvez utiliser du lait condensé ou évaporé à la place. Vous pouvez également utiliser du fromage fondu plutôt que du fromage naturellement vieilli.
- Le riz et les pâtes peuvent être préparés à part ou ajoutés (non cuits) aux ingrédients pas plus de 2 heures avant de servir. Si les pâtes ne sont pas cuites, il faut au moins 2 tasses (500 ml) de liquide dans

le plat. Mélangez occasionnellement pour éviter que les pâtes ne colent ensemble.

- Pour épaissir les jus de cuisson ou pour faire des sauces une fois la recette terminée, faites une préparation homogène avec 2 à 4 c. à soupe (30 – 60 ml) de fécule de maïs,  $\frac{1}{4}$  de tasse (60 ml) d'eau et 2 c. à soupe (30 ml) de beurre. Retirez les aliments cuits du plat. Ajoutez la préparation aux jus de cuisson dans le plat, réglez la température à élevée et mélangez jusqu'à ce que le liquide épaississe.
- Ne vous en faites pas si les aliments restent dans la mijoteuse plus longtemps que prévu. La mijoteuse cuit très lentement et vous serez pardonné si vous avez un peu de retard.

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES POUR LES RECETTES

1. Préparez la recette en suivant les directives.
2. Placez les aliments dans le plat en céramique et couvrez-le avec le couvercle.
3. Utilisez la charte suivante pour vous aider à adapter vos recettes préférées à votre mijoteuse. Ces temps de cuisson sont approximatifs et sont données à titre de lignes directrices.

Temps de cuisson régulier	Temps de cuisson dans la mijoteuse		
	Basse	Moyenne	Élevée
30 minutes	7–8 heures	5 à 6 heures	3–4 heures
35 – 60 minutes	8–9 heures	6 à 7 heures	4–5 heures
1 – 3 heures	9–10 heures	7 à 8 heures	5–6 heures



4. Suivez les instructions de la section « Pour utiliser la mijoteuse ».
5. À l'aide de gants de cuisine ou de poignées isolées, retirez le couvercle. **ATTENTION** : Lorsque vous retirez le couvercle, saisissez le bouton et levez doucement un côté du couvercle pour laisser la vapeur s'échapper avant d'enlever complètement le couvercle. Pour éviter les brûlures, tenez toujours le couvercle de façon à ce que la vapeur s'échappe loin de vos mains, de vos bras et de votre visage.
6. À l'aide de gants de cuisine ou de poignées isolées, saisissez le plat en céramique par les poignées, de chaque côté, et retirez-le de son socle.
7. Placez toujours un sous-plat sous le plat en céramique avant de le déposer sur la table ou sur le comptoir. Servez!

### **CONSEILS PRATIQUES POUR ADAPTER LES RECETTES**

- Il est recommandé d'utiliser la cuisson à basse température (« LOW ») pour les plats de tous les jours. La plupart des combinaisons de viandes et de légumes nécessitent au moins 7 heures de cuisson à basse température.
- Pour des résultats plus savoureux, utilisez des herbes fraîches et des épices entières pour la préparation initiale. Si vous utilisez des herbes séchées et des épices moulues, ajoutez-les pendant la dernière heure de cuisson.
- Le temps requis pour la cuisson peut varier selon plusieurs facteurs. Le contenu en eau et en gras des aliments, la température initiale et le format des morceaux affecteront le temps de cuisson. Par exemple, la viande coupée en cubes cuira plus rapidement qu'un rôti entier. Ajustez

le temps en fonction de ces paramètres.

- Les recettes de mijotés aux légumes doivent contenir du liquide pour éviter le roussissement sur les parois du plat en céramique.
- Vous pouvez substituer certains ingrédients d'une recette. Par exemple, une boîte de 12 oz de bouillon de poulet peut être remplacée par une boîte de 10 oz de soupe aux tomates et 2 oz d'un autre liquide comme de l'eau ou du vin.
- Les haricots en boîte peuvent être ajoutés directement dans une recette. Par contre, les haricots séchés (particulièrement les haricots rouges) doivent avoir trempé dans de l'eau et être bouillis d'abord. Faites bouillir les haricots dans un volume d'eau non salée équivalent à 3 fois le volume d'haricots, jetez l'eau et ajoutez les haricots à votre recette. NOTE : Les haricots doivent être complètement ramollis avant de les ajouter à des aliments sucrés ou acides, car ces derniers ont un effet durcissant sur les haricots. Dans ce cas, il faut laisser mijoter les haricots jusqu'à ce qu'ils soient tendre (environ 1 ½ heure).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

1. Cet appareil doit être lavé après chaque utilisation. Avant de le nettoyer, débranchez le socle et laissez l'appareil refroidir. **N'UTILISEZ PAS** de détergents forts ou de produits abrasifs pour nettoyer les pièces de l'appareil.
2. Lavez le plat et le couvercle dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez-les à fond et séchez-les. Si des aliments collent aux surfaces du plat, remplissez-le d'eau tiède savonneuse et laissez-le reposer pendant une heure avant de le nettoyer. Le plat et son couvercle peuvent être placés au lave-vaisselle. Pour éviter tout dommage, placez-les soigneusement dans le panier de façon à ce qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres articles ou objets pendant le cycle de nettoyage.
3. Essuyez l'extérieur et l'intérieur du socle à l'aide d'un linge humide. Séchez à l'aide d'un linge doux. **N'IMMERGEZ PAS** le socle ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Pour enlever les taches du plat en céramique, nettoyez-le à l'aide d'un nettoyant non abrasif ou appliquez une mince couche de bicarbonate de soude en pâte sur les endroits tachés. Pour enlever les taches d'eau ou les dépôts de minéraux, essuyez-les avec du vinaigre blanc distillé. Nettoyez à l'eau tiède savonneuse, rincez et séchez à l'aide d'un linge doux.
5. Entrez les pièces de la mijoteuse seulement lorsqu'elles sont propres et sèches. Ne rangez jamais le plat s'il est encore mouillé. Pour le ranger, placez-le dans le socle et enveloppez le couvercle d'un linge doux ou d'une serviette avant de le déposer à l'envers sur le plat. N'enroulez jamais le cordon autour du socle.

## RECETTES

### BRAISÉ DE BŒUF

3 lb (1,4 kg)	de bœuf à braiser
1 c. à thé (5 ml)	d'huile végétale
1-1/2 c. à thé (8 ml)	de sel
1/4 c. à thé (1,2 ml)	de poivre
4	pommes, épépinées et coupées en gros morceaux
1	oignon tranché
1/2 tasse (125 ml)	de jus de pommes
3 c. à table (45 ml)	de farine
3 c. à table (45 ml)	d'eau

Enlever l'excédent de gras du morceau de bœuf à braiser et l'enrober d'huile. Saupoudrer de sel et de poivre. Placer les pommes et les oignons au fond du plat en céramique, puis déposer le bœuf par-dessus. Verser le jus de pommes. Couvrir et cuire à basse température pendant 8 à 10 heures. Enlever le bœuf. Faire une pâte avec de la farine et de l'eau et incorporer au jus de cuisson dans le plat en céramique, pour en faire une sauce. Cuire jusqu'à épaississement. Trancher le bœuf et servir avec la sauce.

## CHILI

2 lb (900 g)	de bœuf haché
2	boîtes d'haricots rouges, lavés et égouttés
1	grande boîte de tomates égouttées
2	oignons coupés en gros cubes
1	poivron vert coupé en gros cubes
2	gousses d'ail, pelées et émincées
2 c. à table (30 ml)	de poudre de chili
1 c. à thé (5 ml)	de cumin
1 c. à thé (5 ml)	de poivre
1/2 c. à thé (3 ml)	de sel

Dans une grande poêle, faire brunir le bœuf haché et égoutter le gras. Mettre tous les ingrédients dans le plat en céramique et mélanger. Couvrir et cuire à basse température pendant 9 à 10 heures.

## CASSEROLE AU POULET ET AUX LÉGUMES

6	demi-poitriines de poulet, avec les os (3 à 4 lb, 1,4 à 1,8g)
1/4 c. à thé (1.5 ml)	de paprika
1 c. à thé (5 ml)	de sel
1/4 (1,5 ml)	de poivre blanc
2 c. à thé (10 ml)	de bouillon de poulet en poudre
2 tasses (500 ml)	de champignons tranchés
1	petit oignon coupé en petits cubes
1 tasse (250 ml)	de petites carottes naines
3/4 tasse (180 ml)	de vin blanc
1/2 tasse (125 ml)	de lait évaporé
2 c. à table (30 ml)	de fécule de maïs

Enlever la peau du poulet. Mélanger le paprika, le sel et le poivre ensemble. Saupoudrer le mélange sur le poulet. Mettre le poulet dans le plat en céramique. Ajouter le bouillon de poulet en poudre, les champignons et les oignons. Verser le vin sur cette préparation; ne pas mélanger. Couvrir et cuire à température élevée pendant 2 ½ à 3 heures. Retirer le poulet et les légumes et réserver au chaud. Dans un petit bol, combiner le lait évaporé et la fécule de maïs jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Incorporer graduellement 2 tasses de liquide de cuisson. Mélanger à feu moyen jusqu'à ce que la préparation commence à bouillir et épaississe. Servir avec le poulet et les légumes.

## SOUPE AU POULET ET NOUILLES

3 lb (1,4 kg)	de poulet, coupé
2 pintes (2 l)	d'eau
1 c. à table (15 ml)	de sel
1/2 c. à thé (3 ml)	de poivre
1	oignon en dés
2	branches de céleri en dés
2	carottes en dés
1	feuille de laurier
1/3 tasse (85 ml)	de persil
6 oz (140 g)	de petites pâtes à soupe

Mettre tous les ingrédients sauf les pâtes dans le plat en céramique. Couvrir et cuire à basse température pendant 7 heures. Retirer le poulet et détacher la viande des os. Jeter les os et couper le poulet en bochées. Remettre le poulet dans le bouillon et ajouter les pâtes. Cuire pendant 30 minutes à température élevée. Enlever la feuille de laurier et servir.

## FÈVES AU LARD

2	boîtes de fèves blanches
1/3 tasse (85 ml)	de mélasse
1/4 tasse (60 ml)	de cassonade pâle
1	oignon en dés
1/4 lb (60 g)	de bacon en dés
1 c. à table (15 ml)	de moutarde
1/2 c. à thé (3 ml)	de sel

Rincer les fèves. Combiner tous les ingrédients dans le plat en céramique et cuire à température moyenne pendant 7 heures ou jusqu'à ce que les fèves soient tendres.





# **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**Toll-free number for Moulinex: 1-888-670-6681**

# **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

**Ligne sans frais Moulinex : 1-888-670-6681**

[www.moulinex.ca](http://www.moulinex.ca)