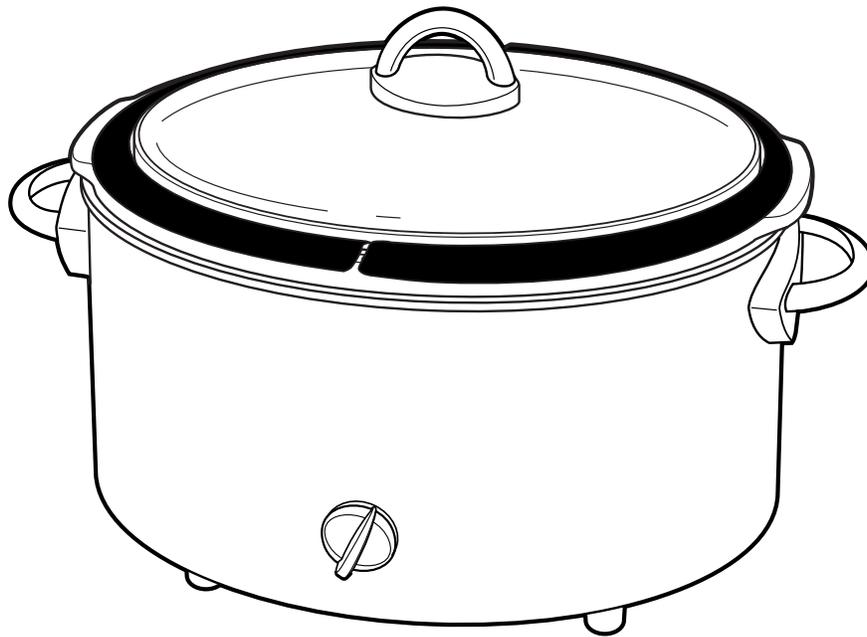




Double Bowl Slow Cooker



Important Safeguards	2	Cleaning Your Slow Cooker	8
Parts and Features.....	3	Recipes	8-23
How to Use Your Slow Cooker.....	4	Customer Assistance	24
Double Bowls	6-7		

For Customer Assistance Please Call: 1-877-556-0973

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
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. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer 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, including stove.
10. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when using an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect slow cooker, turn control knob to Off; remove plug from outlet.
13. Caution: To prevent damage or shock hazard do not cook in base. Cook only in removable liner.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
15. Do not operate appliance in any way other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

To avoid an electrical circuit overload do not use a high wattage appliance on the same circuit with the slow cooker.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used.

The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the slow cooker. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

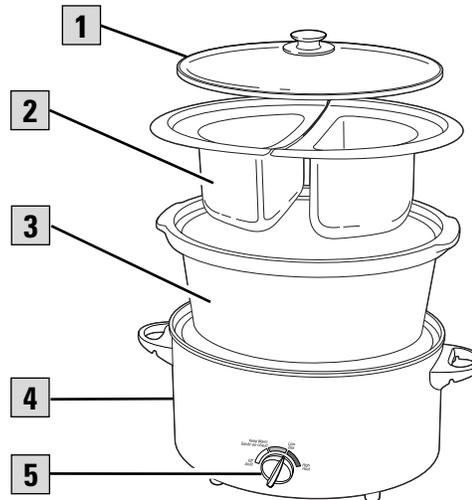
Do not cook in the Double Bowls unless water is in the crock.

Do not use the slow cooker with only half of the Double Bowl; both must be used.

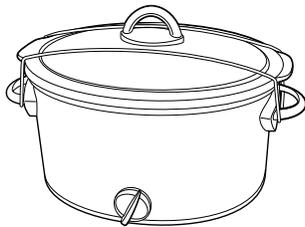
CAUTION: Keep the Lid Latch away from children. This feature, available on selected models (see page 3), is not a toy.

Parts and Features

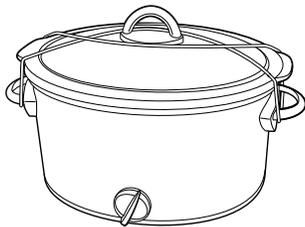
- 1** Cover
- 2** Double Bowls
- 3** Crock
- 4** Base
- 5** Control Knob



Lid Latch



The **Lid Latch** secures the cover while moving, transporting, or storing the slow cooker. To use Lid Latch, place the white band behind the rib located under one of the handles. Stretch the band to the other side of the slow cooker and secure it under the other handle.



Once the band is attached, it can also be crossed over the knob to further secure the lid.

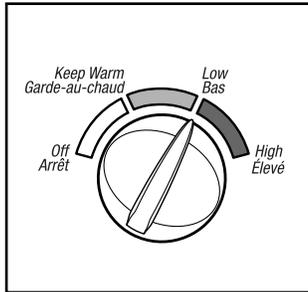
The Lid Latch is not a toy. Keep out of reach of children.

Crock Capacity

How much does your slow cooker hold?

The capacity of your slow cooker refers to the amount the crock can hold if it is filled to the rim. However, we **DO NOT** recommend filling to the rim. As a rule, you should select recipes that yield 1 quart less than the listed capacity of your crock. For example, if your slow cooker is labeled as a 6-quart slow cooker, your best results will be achieved using recipes that yield 5 quarts or less.

Control Knob and Temperature Settings



The Control Knob on the slow cooker offers Low and High temperature settings for cooking. The Keep Warm setting is for holding the prepared recipe at a perfect serving temperature.

The Keep Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Food should not be reheated on the Keep Warm setting. If food has been cooked and then refrigerated it must be reheated on Low or High and then switched to Keep Warm.

CAUTION: The Keep Warm setting should only be used after completely cooking the recipe according to the instructions. The food must be hot enough to prevent bacterial growth before using the Keep Warm setting. Do not use the Keep Warm setting to reheat any food that has been refrigerated or frozen.

How to Use Your Slow Cooker

1. Before first use, wash cover and crock in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not immerse base in water.
2. Prepare recipe according to instructions. Place food in crock and cover.
3. Plug cord into outlet. Select temperature setting.
4. When finished, turn to Off and unplug base. Remove food from crock.
5. Let crock and cover cool slightly before washing.

Basic Cooking Chart/Hours Required

HEAT SETTING	LOW	HIGH
4 lb. Whole Chicken	8	4
3-4 lb. Beef Roast	10	5
3-4 lb. Boneless, Smoked Ham	8	4

Removing Cover and Crock



When removing the **cover**, **tilt so that the opening faces away from you** to avoid being burned by steam.

The sides of the **base of the slow cooker get very warm** because the heating elements are located here. Use the handles on the base if necessary. Use hot mitts to remove the crock.

Tips for Slow Cooking

The cover of the slow cooker does not form a tight fit on the crock but should be centered on the crock for best results.

Do not remove the cover unnecessarily—this results in major heat loss. Do not cook without cover in place.

Stirring is not necessary when slow cooking. However, **if cooking on High**, you may want to stir occasionally.

Slow cooking retains most of the moisture in foods. If a recipe results in **too much liquid** at the end of the cooking time, remove the cover, turn the Control Knob to High, and reduce the liquid by simmering. This will take 30 to 45 minutes.

The slow cooker should **be at least half-filled** for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.

If cooking **soups or stews**, leave a **2-inch space** between the top of the crock and the food so that the recipe can come to a simmer.

Many recipes call for **cooking all day**. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in the crock, cover, and refrigerate overnight. In the morning, simply place crock in the slow cooker and select the temperature setting.

Meat and poultry require at least 7 to 8 hours on Low. Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.

If You've NEVER Used a Slow Cooker

Cooking in a slow cooker is easy but different from conventional methods. Take a few minutes and read "How to Use" and "Tips for Slow Cooking." Then try some of the recipes in the Slow Cooker Recipe Book included with your slow cooker.

You'll soon be convinced that a slow cooker is a necessity. There are also many slow cooker recipe books available in the library or bookstore. If you have any questions, call our toll-free customer assistance number. We'll be glad to help.

If You've Used a Slow Cooker Before

You are probably ready to develop new recipes for use in your slow cooker. If the recipe was originally cooked in a saucepan on the stovetop, or slow roasted in the oven, adapting the recipe should be easy.

Our slow cooker heats from the sides. The base slowly raises the temperature of the crock. Whether cooked on Low or High, the final temperature of the food is the same, about 200°F. The only difference is the amount of time the cooking process takes. Read the section on "Adapting Recipes" for more information.

This slow cooker is designed to bring ingredients quickly up to cooking temperature. It may reach a full boil and may cook faster than other slow cookers you have used. Because the slow cooker reaches its cooking temperature rapidly, older recipes may need to be adjusted. For example, recipes that call for pre-cooked or canned food items may now take less cooking time.

Adapting Recipes

Some ingredients are not suited for extended cooking in the slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for the slow cooker.

Many things can affect **how quickly a recipe will cook**. The water and fat content of a food, the temperature of the food, and the size of the food will all affect the cooking time. Food cut into pieces will cook faster than whole roasts or poultry.

Most meat and vegetable combinations require **at least 7 hours** on Low.

The higher the fat content of the meat, the less liquid is needed. **If cooking meat with a high fat content**, place thick onion slices underneath, so the meat will not sit and cook in the fat.

Some recipes call for browning the meat before slow cooking. This is only **to remove excess fat or for color**; it is not necessary for successful cooking.

Slow cookers have very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, **reduce the liquid or water** called for in the original recipe. If too thick, liquids can be added later.

If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be **liquid in the recipe to prevent scorching** on the sides of the crock.

Double Bowls

The Double Bowls offer two different cooking methods: the conventional slow cook method or the faster, “bowls in the crock” method, as well as letting you cook two different recipes at the same time

Using the Double Bowls with water in the crock works like a conventional slow cooker. However, cooking with the Double Bowls in the base is very different. This is a much faster cooking method and nothing like the conventional slow cooker. This faster method should be used when time is a factor or with recipes such as soups or stews.

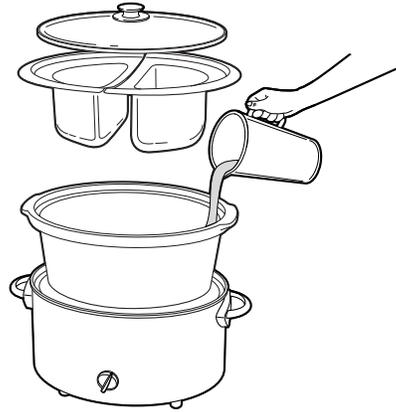
SLOW COOKER SIZE	CAPACITY OF DOUBLE BOWLS
6 Quart	1¾ quarts each

To Use the Double Bowls in the Crock

Before First Use: Wash bowls in hot, soapy water. Rinse and dry.

NOTE: When using the bowls in the crock, water **must** be used in the crock. Otherwise the crock may overheat and crack.

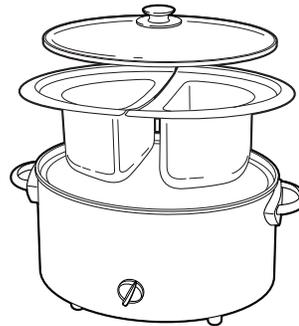
1. Pour one quart of water into the crock. Prepare recipe according to instructions. Place food in the bowls.
2. Place both bowls into crock. Cover and set the control knob to desired setting.
3. When done, turn control knob to Off and unplug slow cooker. Using oven mitts, carefully remove the cover and then the bowls.
4. Remove food from the bowls. Let the crock and cover cool slightly before washing.



To Use the Double Bowls in the Base

Before First Use: Wash bowls in hot, soapy water. Rinse and dry.

1. Prepare recipe according to instructions. Place food in bowls.
2. Place both bowls into the slow cooker base. Cover and set control knob to desired setting.
3. When done, turn control knob to Off and unplug slow cooker. Using oven mitts, carefully remove the cover and then the bowls.
4. Remove the food from the bowls. Let the cover cool slightly before washing.



Cleaning Your Slow Cooker

1. Turn the Control Knob to Off.
Unplug cord from outlet.
2. Remove crock and cover from base and let cool.
3. Wash the crock, bowls, and the cover in hot, soapy water. Rinse and dry. The crock, bowls, and the cover may also be washed in the dishwasher.
4. Wipe the base with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers.

CAUTION: To reduce the risk of electrical shock, do not immerse base in water.

Crock and Glass Cover Precautions and Information

- Please handle the crock and cover carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot cover or crock into cold water or onto a wet surface.
- Avoid hitting the crock and cover against the faucet or other hard surfaces.
- Do not use crock or cover if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The bottom of the crock is very rough and can damage the countertop. Use caution.
- The crock and the cover can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- The crock is microwave-safe and oven-proof, but never heat the crock when empty. Never place the crock on a burner or stove top. Do not place the cover in a microwave oven, conventional oven, or on the stove top.

Recipes

The recipes are divided into three different cooking categories:

- Using the traditional crock
- Using the double bowls with the water in the crock
- Using the double bowls in the base

NOTE: For best results, be sure to note the category because each cooking category requires different cooking times.

Appetizers *(Using the traditional crock)*

Salsa con Queso

- 2 (2-pound) blocks pasteurized processed cheese product, cut in 2-inch pieces
- 1½ quarts salsa
- 4 (6-ounce) cans chopped green chilies, do not drain
- 2-3 tablespoons chili powder
- 2 teaspoons garlic powder
- 2 (8-ounce) bags shredded Monterey Jack cheese

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Stir halfway through cooking time. Serve with chips.

**Cover and cook: Low – 3 hours or
High – 1½ hours**

Hot Wings

- 8 pounds chicken wings
- 1 cup cider vinegar
- 2 tablespoons hot pepper sauce
- 2 cups barbecue sauce

Rinse chicken wings in cold water. Place ingredients in crock in order listed then pour barbecue sauce over all.

**Cover and cook: Low – 6 hours or
High – 3 hours**

Sweet & Pungent Meat Balls

- 5 pounds frozen cooked meatballs
- 1 (12-ounce) jar grape jelly
- 1 (12-ounce) jar currant jelly
- 1 (12-ounce) bottle chili sauce
- 1 (12-ounce) bottle cocktail sauce

Combine all ingredients in the crock. Stir well.

**Cover and cook: Low – 6 hours or
High – 3 hours**

Appetizers (Using *DOUBLE BOWLS* in the *CROCK*)

Entertaining is made effortless with the slow cooker and the double bowls. After the recipe has cooked, it is ready to serve or switch the control knob to Keep Warm. This will keep the dish at the perfect serving temperature.

Cheese Dip

Nacho

1 (1-pound) block pasteurized processed cheese
2 cups salsa

Spicy Nacho

1 (1-pound) block pasteurized processed cheese
2 cups salsa
1 (4-ounce) can sliced jalapeno peppers, do not drain

Cut cheese into thick slices. Pour salsa into both double bowls. Add cheese to each bowl. Then, for the Spicy Nacho Cheese Sauce, stir peppers into one of the double bowls. Pour water in crock. Place bowls in crock.

Cover and cook: High – 2 hours

Serve with tortilla chips.

Bean Dip

Refried

2 (16-ounce) cans refried beans
1 (1½-ounce) package taco seasoning mix
2 cups shredded Monterey Jack cheese

Spicy Refried

2 (16-ounce) cans refried beans
1 (1½-ounce) package taco seasoning mix
2 cups shredded Monterey Jack cheese
1 (4-ounce) can sliced hot chili peppers, drained

Mix beans, seasoning mix, and cheese and place into both double bowls. Stir peppers into one of the double bowls. Pour water in crock. Place bowls in crock.

Cover and cook: High – 2 hours

Appetizers *(Using DOUBLE BOWLS in the BASE)*

Meatballs

Swedish

- 1 (10½-ounce) can cream of mushroom soup
- ½ cup water
- 1 (¾-ounce) envelope brown gravy mix
- 1½ pounds frozen cooked meatballs, thawed

Sweet 'n Tangy

- ½ cup chili sauce
- ½ cup grape jelly
- ⅓ cup orange marmalade
- 1½ pounds frozen cooked meatballs, thawed

Place meatballs in each double bowl. Combine the sauce ingredients for each recipe and stir to mix. Pour each sauce into one of the bowls. Place double bowls in base.

Cover and cook: High – 1 hour

Cocktail Hotdogs

Zesty

- ⅓ cup prepared mustard
- ⅓ cup ketchup
- ⅓ cup brown sugar
- 1½ pounds cocktail size hotdogs or sausages

Sweet 'n Tangy

- ½ cup chili sauce
- ½ cup grape jelly
- ⅓ cup orange marmalade
- 1½ pounds cocktail size hotdogs or sausages

Place hotdogs or sausages in each double bowl. Combine the sauce ingredients for each recipe and stir to mix. Pour each sauce into one of the bowls. Place double bowls in base.

Cover and cook: High – 1 hour

Main Dish/Entrees (Using traditional crock)

Slow Cooked Beef Stew

- 2 (1-pound) bags baby carrots
- 3 pounds boneless beef chuck roast, cubed
- 4 large potatoes, cubed
- 2 (10¾-ounce) cans condensed cream of tomato soup
- 1½ cups water
- 2 (1.5-ounce) envelopes beef stew seasoning mix

Cut carrots in half crosswise. Place beef, carrots, and potatoes in slow cooker. In a bowl, whisk together the soup, water, and seasoning packet. Pour over beef and vegetables.

Makes about 3 or 5 quarts.

**Cover and cook: Low – 8 hours or
High – 4 hours**

New England Boiled Dinner

- 1 (4-pound) boneless, smoked ham
- 2 (16-ounce) cans whole potatoes, drained
- 2 (16-ounce) bags frozen baby carrots
- 1 (2-pound) cabbage, cut in 6 wedges
- ½ cup water

Place the meat in the crock and fit the vegetables around it. Add water.

Makes 4 or 8 servings.

**Cover and cook: Low – 6 hours or
High – 3 hours**

Wursts and Sauerkraut

- 2 (28-ounce) cans sauerkraut
- 1 envelope dry onion soup mix
- 1 (12-ounce) bottle beer
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- 4 pounds pre-cooked bratwurst, knockwurst, or kielbasa

Combine all ingredients, except the wursts, in the crock. Stir well. Add the meat and stir.

Makes 6 or 12 servings.

**Cover and cook: Low – 6 hours or
High – 3 hours**

Main Dish/Entrees (Using traditional crock)

German-Style Pot Roast

- $\frac{3}{4}$ cup cider vinegar
- $\frac{1}{4}$ cup ketchup
- $\frac{1}{2}$ cup chopped onion
- 1 (14-ounce) can beef broth
- 12 ginger snap cookies
- 1 (0.8-ounce) envelope brown gravy mix
- 4 pound boneless chuck or bottom round roast

Combine all ingredients, except the meat, in the crock. Stir well. Add the meat and stir well to coat.

Makes about 4 or 8 servings.

**Cover and cook: Low – 8 to 10 hours or
High – 4 to 5 hours**

Hawaiian Chicken

- 6 pounds skinless, boneless chicken breasts, halved
- 2 (16-ounce) cans pineapple slices, drained
- 2 (15-ounce) cans mandarin oranges, drained
- $\frac{1}{4}$ cup cornstarch
- $\frac{1}{4}$ cup brown sugar, packed
- $\frac{1}{4}$ cup lemon juice
- $\frac{1}{2}$ teaspoon salt
- $\frac{1}{2}$ teaspoon ground ginger

Combine all ingredients in the crock. Stir well.

Makes about 6 to 8 servings or 12 to 16 servings.

**Cover and cook: Low – 5 to 6 hours or
High – 3 to 4 hours**

Classic Beef Roast With Mushroom-Onion Gravy

- 5 pounds boneless beef chuck roast
- 2 (1-ounce) envelopes dry onion soup mix
- 2 (10-ounce) cans condensed cream of mushroom soup

Place roast in crock. Sprinkle onion soup on roast then spoon on undiluted soup.

Makes about 6 or 10 servings.

**Cover and cook: Low – 8 hours or
High – 4 hours**

Main Dish/Entrees (Using traditional crock)

Onion-Coated Beef Roast

- ½ cup steak sauce
- 4-5 pounds bottom round or rump beef roast
- 2 tablespoons dried minced onion

Pour steak sauce into the crock. Place meat in the crock and coat both sides with the sauce. Sprinkle each side with 1 tablespoon of the dried onion.

Makes about 6 or 14 servings.

**Cover and cook: Low – 10 hours or
High – 5 hours**

Swedish Meatballs

- 5 pounds frozen cooked meatballs
- 2 (10½-ounce) cans cream of mushroom soup, undiluted
- 2 (10½-ounce) cans golden mushroom soup, undiluted
- 2 (14-ounce) cans beef broth
- 2 (¾-ounce) envelopes brown gravy mix

Combine all ingredients in the crock. Stir well.

Makes about 3 or 5 quarts.

**Cover and cook: Low – 6 hours or
High – 3 hours**

Serve over rice.

Corned Beef

- 5 pounds corned beef brisket with pickling spices
- 1 medium onion, sliced
- 2 carrots, sliced
- 2 ribs celery, sliced
- 1 cup water

Place corned beef in crock. Top with pickling spices, onion, carrots, and celery. Add water.

Makes about 3 to 5 pounds corned beef.

**Cover and cook: Low – 8 hours or
High – 4 hours**

Main Dish/Entrees (Using traditional crock)

Beef Pot Roast and Potatoes

- 5 pounds boneless beef chuck roast
- 2 teaspoons salt
- ½ teaspoon pepper
- 10 medium potatoes, quartered
- 1 medium onion, quartered
- ½ cup water or beef broth

Sprinkle roast with salt and pepper. Place vegetables in bottom of crock. Top with roast. Add liquid.

Makes 6 or 10 servings.

**Cover and cook: Low – 8 to 10 hours or
High – 4 to 5 hours**

North Carolina Pork Barbecue

- 6 pounds pork butt, shoulder or blade roast
- 2 (14-ounce) cans diced tomatoes
- 1 cup vinegar
- 4 tablespoons Worcestershire sauce
- 2 tablespoons sugar
- 2 heaping tablespoons crushed red pepper flakes
- 2 tablespoons salt
- 4 teaspoons black pepper

Combine all ingredients in crock.

Makes about 3 to 5 pounds barbecue.

**Cover and cook: Low – 8 to 10 hours or
High – 5 hours**

Remove and shred meat to serve.

Italian-Style Beef Stew

- 4 pounds boneless beef stewing cubes
- 3 (10-ounce) boxes frozen mixed vegetables
- 2 (15-ounce) cans tomato sauce
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- ¼ cup chopped onion
- 2 (1.5-ounce) envelopes beef stew seasoning mix

Combine all ingredients in the crock. Stir well.

Makes about 3 or 5 quarts.

**Cover and cook: Low – 8 hours or
High – 4 hours**

Main Dish/Entrees (Using traditional crock)

Chili

- 1½ pounds hot Italian sausage, removed from casings
- 1½ pounds lean ground beef
- 1 medium onion, chopped
- 2 (¾-ounce) envelopes chili seasoning mix
- 2 (16-ounce) cans kidney beans, drained
- 2 (14-ounce) cans diced tomatoes
- 2 (6-ounce) cans tomato paste
- 2 (15-ounce) cans chicken broth

Crumble sausage and ground beef into large skillet. Add onion. Over medium high heat, partially cook sausage, ground beef and onion. Place cooked meat mixture in crock. Add remaining ingredients.

Makes about 3 or 5 quarts.

**Cover and cook: Low – 8 hours or
High – 4 hours**

Tex-Mex Beef Barbecue

- 6 pounds brisket of beef
- 2 (18-ounce) bottles hickory-smoked barbecue sauce
- 2 (1.25-ounce) envelopes chili seasoning
- 2 teaspoons chopped garlic
- 2 teaspoons lemon juice
- 2 tablespoons Worcestershire sauce
- 1 cup chopped onion

Combine all ingredients, except meat, in the crock. Stir well. Add meat and stir well to coat.

Remove the meat and shred. Return the meat to the crock. Stir well.
Serve on soft rolls.

Makes 8 or 16 servings.

**Cover and cook: Low – 10 hours or
High – 5 hours**

Main Dish/Entrees *(Using DOUBLE BOWLS in the CROCK)*

Chicken and Glazed Carrots

- | | |
|--|-------------------------------|
| 4 boneless chicken breasts
(about 1½ lbs) | 1 (16-ounce) bag baby carrots |
| 1 (10-ounce) can cream of celery
condensed soup | ¼ cup butter, melted |
| | ¼ cup brown sugar |

Layer chicken breasts and soup in one double bowl. Cut carrots in half, lengthwise. Combine carrots, butter, and brown sugar in the other double bowl. Pour water in crock. Place bowls in crock.

Makes 4 servings.

Cover and cook: Low – 5 to 6 hours

Roast Beef and Potatoes

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 2 pound beef chuck roast | 1½ pounds small new red potatoes |
| ¼ cup water | 1 tablespoon vegetable oil |
| 1 envelope dry onion soup mix | 1 teaspoon Italian herb seasoning |

Cut roast to fit into one double bowl. Add the water then sprinkle with soup mix. Cut potatoes into halves or quarters, not larger than a golf ball. Toss potatoes with oil and herb seasoning. Pour into the other double bowl. Pour water in crock. Place bowls in crock.

Makes 4 to 6 servings.

Cover and cook: Low – 8 hours

Pork Loin Chops and Baked Apples

- | | |
|--|---|
| 4 thick boneless loin pork chops
(about 1½ lbs) | 3 large Golden Delicious apples
(peeled, cored, and cut in half) |
| ¼ cup apple juice | 1 tablespoon butter, melted |
| ¼ cup brown sugar | 1 tablespoon sugar |
| 1 tablespoon soy sauce | ¼ teaspoon cinnamon |

Place chops in one double bowl. Combine apple juice, brown sugar, and soy sauce and drizzle over chops. Place apples in the other double bowl. Drizzle with butter, then sprinkle with sugar and cinnamon. Pour water in crock. Place bowls in crock.

Makes 4 servings.

Cover and cook: Low – 6 to 7 hours

Roast Beef and Onion Hoagies

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 2½ pounds boneless beef chuck roast | 2 large onions, peeled and sliced |
| ¼ cup soy sauce | 1 tablespoon water |
| 1 tablespoon brown sugar | 1 tablespoon Worcestershire sauce |
| 1 teaspoon salt | Buns or rolls |
| 1 teaspoon ground ginger | |

Cut beef into thin slices and place in one double bowl. Combine soy, brown sugar, salt, and ginger then pour over beef. Place sliced onions, water, and Worcestershire in the other double bowl. Pour water in crock. Place bowls in crock.

Makes 6 to 8 servings.

Cover and cook: Low – 6 hours

Serve on buns or rolls

Main Dish/Entrees

(Using *DOUBLE BOWLS* in the *BASE*)

Kielbasa and Italian Beans

- 1 pound package pre-cooked Kielbasa sausage
- ¼ cup beer or water
- 16 ounce can red kidney beans, drained
- 16 ounce can chick peas (garbanzo beans), drained
- 16 ounce can great northern beans, drained
- ½ teaspoon Italian herb seasoning
- ¼ teaspoon salt

Cut the sausage to fit into one double bowl. Add the beer or water. Place beans and seasonings in the other double bowl. Stir to mix. Place double bowls in the base.

Makes 4 servings.

Cover and cook: High – 2 hours

Ham and Potatoes

- 2 pound boneless cooked buffet ham
- 2 tablespoons water
- 3 (16-ounce) cans whole potatoes, drained
- ¼ teaspoon salt
- ½ teaspoon dried parsley

Place ham and water in one double bowl. Cut ham to fit if necessary. Place potatoes in the other double bowl and sprinkle with salt and parsley. Place double bowls in the base.

Makes 4 servings.

Cover and cook: High – 2 hours

Beans and Wienies

- 1 pound package hotdogs
- 2 tablespoons water
- 3 (15-ounce) cans pork and beans
- 1 envelope dry onion soup mix
- Hotdog buns

Place hotdogs and water in one double bowl. Pour beans and soup mix into the other double bowl. Stir to mix. Place double bowls in the base.

Makes 6 servings.

Cover and cook: High – 2 hours

Opposites *(Using DOUBLE BOWLS in the CROCK)*

Bread Puddings

Vanilla

- 1 (12-ounce) can evaporated milk
- 2 eggs
- 2 tablespoons butter, melted
- $\frac{3}{4}$ cup brown sugar
- 1 teaspoon cinnamon
- 2 teaspoons vanilla
- 6 slices bread, cut into 1-inch pieces
(about 6 cups)

Chocolate Chip

- 1 (12-ounce) can evaporated milk
- 2 eggs
- 2 tablespoons butter, melted
- $\frac{3}{4}$ cup brown sugar
- 2 teaspoons vanilla
- 1 cup chocolate chips
- 5 slices bread, cut into 1-inch pieces
(about 5 cups)

Spray double bowls with nonstick cooking spray. Place 6 cups of bread cubes in one double bowl. Combine 5 cups of bread cubes and chocolate chips and place in the other double bowl. Combine the milk, eggs, butter, and brown sugar and pour into each double bowl. Press down bread cubes until all are moistened. Pour water into crock. Place double bowls in crock.

Cover and cook: High – 3 hours

Opposites *(Using DOUBLE BOWLS in the BASE)*

Vegetarian and Meaty Spaghetti Sauce

- 8 ounces lean ground beef, cooked and crumbled
- ½ cup chopped onion
- 2 teaspoons vegetable oil
- 1 (28-ounce) can crushed tomatoes
- 1 (14-ounce) can diced tomatoes
- 1 (12-ounce) can tomato paste
- 1 (6-ounce) can sliced mushrooms, drained
- 1½ cups water
- 1 teaspoon dried Italian seasoning
- 1 teaspoon dried basil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar

Place cooked ground beef in one double bowl. In a skillet over medium-high heat, saute onion in oil until tender. Place onion in the other double bowl. In a large bowl combine tomatoes, paste, mushrooms, water, and seasonings. Stir to mix. Divide the tomato mixture in half; one half to each double bowl. Place bowls in the base.

Cover and cook: High – 2 hours

Vegetarian Chili and Chili Con Carne *(with meat)*

- ½ cup onion
- 2 teaspoons vegetable oil
- 1 (15-ounce) can Great Northern Beans, drained
- 1 (15-ounce) can kidney beans, drained
- 1 (15-ounce) can black beans, drained
- 1 (14-ounce) can diced tomatoes
- 1 (8-ounce) can tomato sauce
- 1 (¾-ounce) envelope chili seasoning
- 8 ounces lean ground beef, cooked and crumbled

In a skillet over medium-high heat, saute onion in oil until tender. Place onion, beans, tomatoes, sauce, and seasoning in a large bowl and stir to mix. Place the cooked beef in one double bowl. Divide the chili mixture in half; one half to each double bowl. Place bowls in base.

Cover and cook: High – 2 hours

Opposites *(Using DOUBLE BOWLS in the BASE)*

Dessert Fondue

Chocolate

- 1 (8-ounce) box unsweetened baking chocolate
- 1 (8-ounce) box semi-sweet baking chocolate
- 1 (8-ounce) box white baking chocolate
- 1 (14-ounce) can sweetened condensed milk
- 1 cup milk

Caramel

- 1 (14-ounce) bag caramels (2 cups)
- 1 (6-ounce) box white baking chocolate
- 1 (14-ounce) can sweetened condensed milk

Place all chocolate and milk ingredients in one double bowl. Place unwrapped caramels, white chocolate, and milk in the other double bowl. Place double bowls in base. Use to dip fruit, cookies, or cake cubes.

Cover and cook: High – 45 minutes, then stir and cook another 15 minutes.

Miscellaneous *(Using the traditional crock)*

Broasted New Potatoes

- 6 pounds (small) new red potatoes, unpeeled
- 2 tablespoons olive oil
- 2 envelopes zesty Italian dressing mix

Potatoes should be the size of golf balls. If not, cut in half or quarter.

Pour the oil in a plastic bag and add the potatoes and shake to coat well. Add the salad dressing mix and shake well until all the potatoes are coated. Place potatoes into the crock.

Makes 8 or 14 servings.

**Cover and cook: Low – 7 to 8 hours or
High – 4 hours**

Miscellaneous (Using the traditional crock)

Baked Potatoes

Scrub baking potatoes and pierce skin in several places with a fork. Stack potatoes in a pyramid in the crock so as not to touch the sides of the crock.

**Cover and cook: Low – 8 to 9 hours or
High – 5 hours**

Easy Potato Casserole

- 2 (2 pound) bags Southern Style frozen hash brown potatoes
- 2 (10 ounce) cans condensed cheddar cheese soup
- 2 (12 ounce) cans evaporated milk
- 4 tablespoons butter, melted
- 1 teaspoon salt

Place potatoes in crock. Combine soup, milk, butter, and salt. Stir to mix then pour over potatoes. Stir gently to mix.

Makes about 10 or 20 servings.

Cover and cook: Low – 6 to 7 hours*

***Only the Low setting is recommended for this recipe.**

Baked Apples

- 12 large baking apples (Rome or York)
- 4 tablespoons lemon juice
- 4 tablespoons butter, melted
- 6 tablespoons brown sugar
- 1 teaspoon nutmeg
- 2 teaspoons cinnamon

Peel, core, and cut apples in half. Place in crock. Drizzle with lemon juice and butter. Sprinkle with sugar and spices. To serve, top with vanilla ice cream.

Makes 10 to 20 servings.

**Cover and cook: Low – 4 hours or
High – 2 hours**

Miscellaneous *(Using the DOUBLE BOWLS in the BASE)*

Snack Pecans

Sugared

- 1 pound pecan halves
- 1/3 cup butter, melted
- 1/2 cup powdered sugar
- 1/2 teaspoon cinnamon
- 1/4 teaspoon ginger

Spicy

- 1 pound pecan halves
- 1/4 cup butter, melted
- 2 teaspoons chili powder
- 1 teaspoon garlic salt

Combine ingredients for each recipe and place in the double bowls.
Place bowls in base.

Cover and cook: High – 1 hour

Spiced and Spiked Cider

- 2 1/2 quarts apple cider
- 1 teaspoon cinnamon
- 1/2 teaspoon allspice
- 1/2 teaspoon ground cloves
- 1/4 teaspoon nutmeg
- 1 1/2 cups bourbon

Combine cider and spices. Pour 1 1/2 quarts into one double bowl. Add the bourbon to the remaining cider. Pour the spiked cider into the other double bowl. Place bowls in base.

Cover and cook: High – 1 1/2 hours

Mocha Coffee

Regular

- 1/4 cup instant coffee powder
- 3 envelopes instant cocoa mix
- 1 quart hot water
- 1 cup milk

Decaf

- 1/4 cup instant decaffeinated coffee powder
- 3 envelopes instant cocoa mix
- 1 quart hot water
- 1 cup milk

Combine ingredients for each recipe and place in the double bowls.
Place bowls in base.

Cover and cook: High – 1 1/2 hours

Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your slow cooker.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

Customer Assistance Number 1-877-556-0973

Keep this number for future reference!

E-mail inquiries: www.gehousewares.com

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new one.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL-MART store or call Customer Assistance at 1-877-556-0973.

What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside Canada.

How does provincial law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province.
- WAL-MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some provinces do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



is a trademark of
General Electric Company
and is used under license
by WAL-MART.

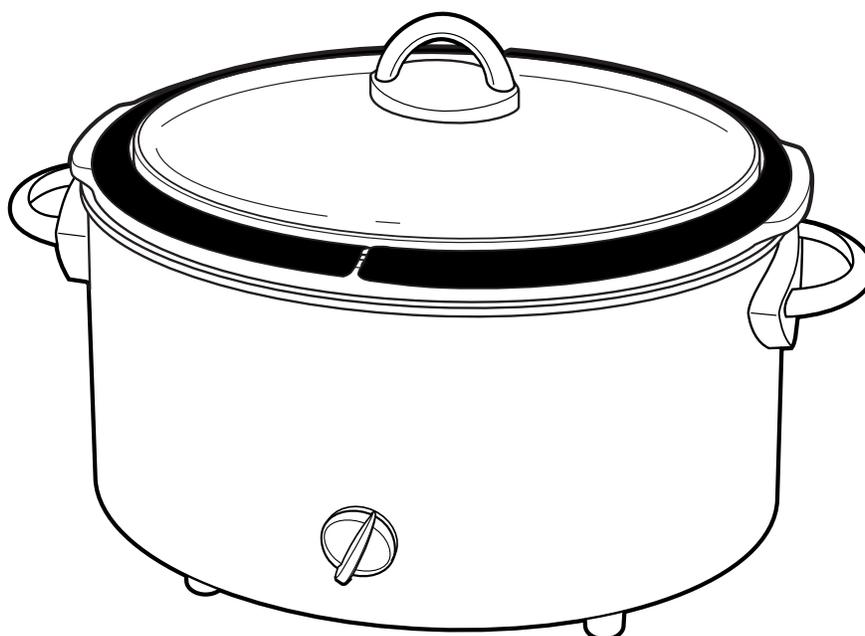
840083900

WAL-MART Canada Corp.
Mississauga, Ontario L5N 1P9

7/01



Mijoteuse à plat compartimenté



Précautions importantes	2	Le plat compartimenté	6-7
Pièces et caractéristiques	3	Nettoyage.....	8
Mode d'utilisation de la mijoteuse.....	4	Recettes	8-23
		Assistance à la clientèle	24

Pour obtenir de l'aide, composez le 1 877 556 0973

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou dans tout avec autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro d'assistance à la clientèle, sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher la mijoteuse, tourner le bouton de commande à Off (Arrêt); débrancher la fiche de la prise.
13. Mise en garde : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le plat amovible.
14. Éviter les changements de température soudains tels que l'addition d'aliments réfrigérés dans un plat chauffé.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Ce produit est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. Par mesure de sécurité, la fiche peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un appareil électroménager à forte consommation sur le même circuit que la mijoteuse.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

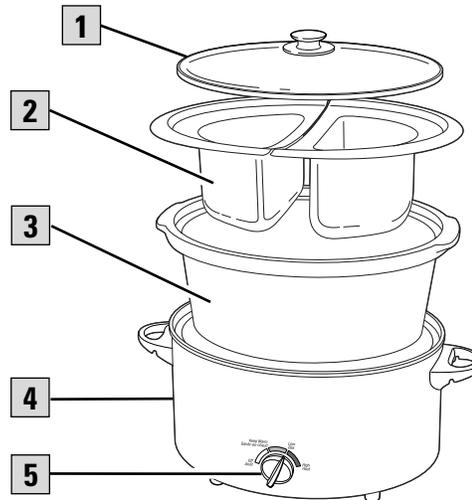
Ne pas faire cuire dans les compartiments sauf s'il y a de l'eau dans le plat amovible.

Ne pas utiliser la mijoteuse avec seulement la moitié du plat compartimenté; les deux compartiments doivent être utilisés.

MISE EN GARDE : Garder l'élastique de couvercle hors de la portée des enfants. Cet élément, disponible sur certains modèles sélectionnés (voir page 3), n'est pas un jouet.

Pièces et caractéristiques

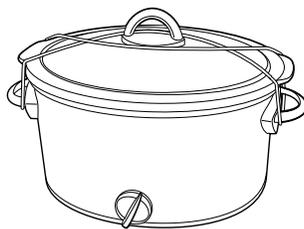
- 1** Couvercle
- 2** Plat compartiment
- 3** Plat amovible
- 4** Base
- 5** Bouton de commande



L'élastique de couvercle



L'**élastique de couvercle** maintient le couvercle en place lors du transport ou du rangement de la mijoteuse. Pour utiliser l'élastique, placer la bande blanche dans la rainure se trouvant sous l'une des poignées. Étirer l'élastique jusqu'à l'autre côté de la mijoteuse, puis l'introduire dans la rainure sous l'autre poignée.



Une fois l'élastique en place, on peut le croiser au-dessus du bouton pour mieux fixer le couvercle.

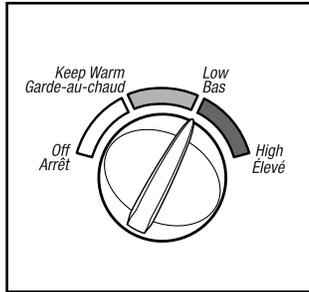
L'élastique de couvercle n'est pas un jouet. Garder hors de la portée des enfants.

Capacité du plat amovible

Quelle est la capacité de la mijoteuse?

La capacité de la mijoteuse se rapporte à la quantité que le plat amovible peut contenir s'il est rempli jusqu'au bord. Toutefois, nous ne recommandons PAS de le remplir jusqu'au bord. En principe, vous devriez choisir des recettes qui donnent un litre de moins que la capacité de votre plat amovible. Par exemple, si la capacité de votre mijoteuse est de 6 pintes, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec les recettes qui donnent 5 pintes ou moins.

Bouton de commande et réglage de la température



Le bouton de commande sur la mijoteuse offre un réglage à faible et haute température pour la cuisson. Le réglage de maintien de la température Keep Warm (Garde-au-chaud) sert à maintenir le mets préparé à une température de service idéale.

Ce réglage ne devrait être utilisé qu'après la cuisson complète du mets. Il ne faut pas réchauffer des aliments au réglage Keep Warm. Si le mets a été cuit, puis réfrigéré, il faut le réchauffer au réglage Low (Bas) ou High (Élevé), puis sélectionner Keep Warm (Garde-au-chaud).

MISE EN GARDE : Le réglage Keep Warm (Garde-au-chaud) ne devrait être utilisé qu'après la cuisson complète d'un mets conformément aux instructions de la recette. Le mets doit être assez chaud pour empêcher la croissance de bactéries avant l'utilisation du réglage Keep Warm (Garde-au-chaud). Ne pas utiliser le réglage Keep Warm (Garde-au-chaud) pour réchauffer des aliments qui ont été réfrigérés ou congelés.

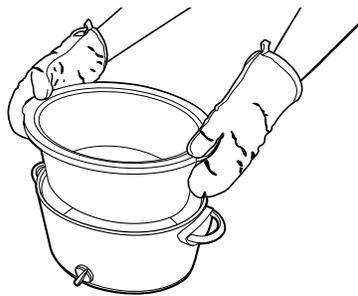
Mode d'utilisation de la mijoteuse

1. Avant l'utilisation initiale, laver le couvercle et le plat dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Ne pas immerger la base dans l'eau.
2. Préparer la recette conformément aux instructions. Placer les aliments dans le plat et couvrir.
3. Brancher le cordon dans une prise. Régler la température.
4. Après la cuisson, tourner le bouton à Off (Arrêt) et débrancher la base. Retirer les aliments du plat.
5. Laisser le plat et le couvercle refroidir avant le lavage.

Tableau de cuisson de base/durée de cuisson (en heure)

RÉGLAGE DE LA CHALEUR	LOW (BAS)	HIGH (ÉLEVÉE)
Poulet entier de 4 lb	8	4
Rôti de boeuf de 3 à 4 lb	10	5
Jambon fumé désossé de 3 à 4 lb	8	4

Retirer le couvercle et le plat amovible



Lorsqu'on retire le **couvercle**, le **pencher de telle sorte que l'ouverture soit orientée loin de soi** pour éviter de se brûler avec la vapeur.

Les parois de la **base de la mijoteuse deviennent très chaudes** parce que les éléments chauffants s'y trouvent. Utiliser les poignées de la base si nécessaire. Utiliser des mitaines de four pour retirer le plat amovible.

Conseils de mijotage

Le couvercle de la mijoteuse ne ferme pas hermétiquement sur le plat, mais devrait être centré sur le plat pour obtenir les meilleurs résultats. **Ne pas enlever le couvercle inutilement**—il en résulte une perte importante de chaleur. Ne pas faire cuire sans couvercle.

Il n'est pas nécessaire de remuer l'aliment durant la cuisson lente. Toutefois, **à cuisson élevée**, il peut être nécessaire de remuer le mets occasionnellement.

La cuisson lente conserve aux aliments leur humidité. Si une recette comporte **trop de liquide** à la fin de la cuisson, enlever le couvercle, tourner sur le bouton de commande High (élevé) et réduire le liquide par mijotage. Il faudra 30 à 45 minutes.

La mijoteuse devrait être remplie **au moins à moitié** pour obtenir les meilleurs résultats. Si elle n'est qu'à moitié remplie, vérifier si le mets est cuit 1 à 2 heures avant ce qu'indique la recette.

Lors de la cuisson de **potages ou de ragoûts**, **laisser un espace de 5 cm (2 po)** entre le bord supérieur du plat et l'aliment de manière à ce que le mets puisse mijoter.

De nombreuses recettes nécessitent une **cuisson toute la journée**. Si votre horaire du matin ne vous donne pas suffisamment de temps pour préparer une recette, faites-le la veille. Placez tous les ingrédients dans le plat, couvrez-le et réfrigérez-le pendant la nuit. Le matin, il suffit de placer le plat dans la mijoteuse et de régler la température.

La viande et la volaille nécessitent une cuisson d'au moins 7 à 8 heures à réglage bas. Ne pas utiliser de viande congelée dans la mijoteuse. Décongeler toute viande ou volaille avant la cuisson dans la mijoteuse.

Si vous n'avez JAMAIS utilisé une mijoteuse

La cuisson dans une mijoteuse est facile, mais différente des méthodes conventionnelles. Prenez quelques minutes pour lire les sections «Mode d'utilisation» et «Conseils de mijotage».

Puis essayez quelques-unes des recettes incluses dans le livre de recettes qui accompagne votre mijoteuse.

Vous ne tarderez pas à être convaincu(e) qu'une mijoteuse est une nécessité. Vous trouverez également de nombreux livres de recettes pour mijoteuse à la bibliothèque ou chez un libraire. Si vous avez des questions, veuillez composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle. Nous nous ferons un plaisir de vous aider.

Si vous avez déjà utilisé une mijoteuse

Vous êtes probablement prêt(e) à mettre au point de nouvelles recettes pour votre mijoteuse. Si la recette était antérieurement préparée dans une casserole sur le dessus de la cuisinière, ou par lent rôtiage au four, il devrait être facile de l'adapter.

Notre mijoteuse chauffe par les côtés. La base fait monter lentement la température dans le plat. Que la cuisson se fasse à réglage bas ou élevé, la température finale du mets sera la même, environ 200°F. La seule différence est le temps de cuisson requis. Lire la section

intitulée «Adaptation de recettes» pour plus d'informations.

Cette mijoteuse est conçue pour porter rapidement les ingrédients à la température de cuisson. Elle peut atteindre une température de cuisson maximale et peut cuire plus rapidement que les autres mijoteuses auxquelles vous êtes habituée. Pour cette raison, il est possible que vous deviez rajuster vos anciennes recettes. Par exemple, les recettes qui incluent des aliments précuits ou en boîte risquent de prendre moins de temps à cuire.

Adaptation de recettes

Certains ingrédients ne conviennent pas à la cuisson prolongée dans la mijoteuse. Les pâtes alimentaires, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sure devraient être ajoutés 2 heures avant de servir. Le lait évaporé ou les soupes condensées conviennent parfaitement à la mijoteuse.

De nombreux facteurs peuvent affecter **la rapidité de cuisson d'un mets**. La quantité d'eau et de matières grasses d'un aliment, la température de l'aliment et sa taille affecteront toutes le temps de cuisson. Les aliments découpés en morceaux cuiront plus rapidement qu'une volaille ou un rôti entier.

La plupart des combinaisons de viandes et de légumes exigent **au moins 7 heures** à bas réglage.

Plus la viande contient de matières grasses, moins il faudra de liquide. Si vous faites cuire **une viande à haute**

teneur en matières grasses, placez de grosses tranches d'oignon en dessous pour que la viande ne repose ni ne cuise dans la graisse.

Certaines recettes exigent de faire brunir la viande avant la cuisson lente. C'est seulement **pour la couleur ou pour enlever l'excédent de graisse**; ce n'est pas nécessaire pour une cuisson réussie.

Les mijoteuses ont un très faible taux d'évaporation. Si vous préparez votre potage, sauce, ou ragoût préféré, **réduire la quantité de liquide ou d'eau** recommandée dans la recette originale. Si la consistance est trop épaisse, des liquides peuvent être ajoutés plus tard. Si vous préparez un mets végétarien, il faudra **prévoir un liquide dans la recette pour empêcher que l'aliment ne brûle** sur les côtés du plat.

Le plat compartimenté

Le plat compartimenté offre deux méthodes différentes de cuisson : la méthode de mijoteuse traditionnelle ou bien la méthode plus rapide, "les compartiments dans le plat". Il permet également de faire cuire deux recettes en même temps.

L'utilisation du plat compartimenté avec de l'eau dans le plat suit le principe traditionnel de la mijoteuse. Cependant, la cuisson avec le plat compartimenté dans la base est très différente. C'est une méthode de cuisson beaucoup plus rapide et qui n'a rien à voir avec la mijoteuse traditionnelle. Nous recommandons cette méthode plus rapide lorsqu'on a peu de temps ou pour des recettes telles que les potages ou les ragoûts.

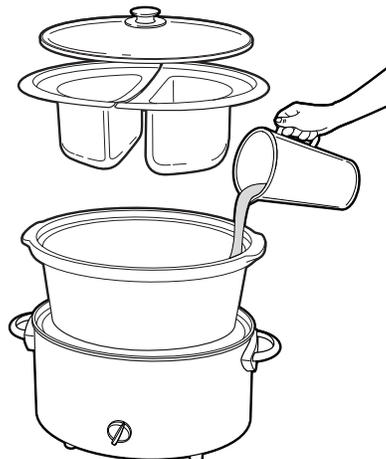
SLOW COOKER SIZE	CAPACITÉ DES COMPARTIMENTS
6 pintes	1¼ pinte chaque

Utilisation du plat compartimenté dans le plat amovible

Avant la première utilisation : Laver les compartiments dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

REMARQUE : Pour l'utilisation des compartiments dans le plat, on **doit** mettre de l'eau dans le plat. Sinon le plat peut surchauffer et se fendre.

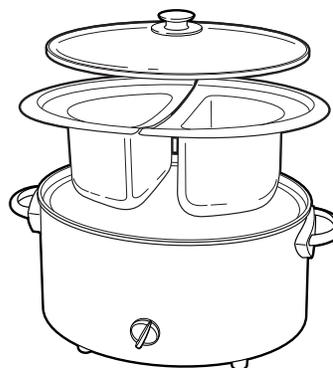
1. Verser une pinte d'eau dans le plat.
Préparer la recette selon les instructions.
Mettre les aliments dans les bols.
2. Placer le plat compartimenté dans le plat. Couvrir et régler le bouton de commande sur la position désirée.
3. Après la cuisson, tourner le bouton de commande sur Off (Arrêt) et débrancher la mijoteuse. En utilisant des mitaines de four, retirer soigneusement le couvercle, puis le plat compartimenté.
4. Retirer les aliments des compartiments. Laisser refroidir un peu le plat et le couvercle avant le lavage



Utilisation du plat compartimenté dans la base

Avant la première utilisation : Laver les compartiments dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

1. Préparer la recette selon les instructions. Mettre les aliments dans les compartiments.
2. Placer les deux compartiments dans la base de la mijoteuse. Couvrir et régler le bouton de commande sur la position désirée.
3. Après la cuisson, tourner le bouton de commande sur Off (Arrêt) et débrancher la mijoteuse. En utilisant des mitaines de four, retirer soigneusement le couvercle, puis les compartiments.
4. Retirer les aliments des bols. Laisser refroidir un peu le couvercle avant le lavage.



Nettoyage

1. Tourner le bouton de commande à Off (Arrêt). Débrancher le cordon de la prise.
2. Retirer le plat amovible et le couvercle de la base et les laisser refroidir.
3. Laver le plat, les compartiments et le couvercle dans une eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. On peut également laver le plat, les compartiments et le couvercle au lave-vaisselle.
4. Essuyer la base avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

MISE EN GARDE : Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger la base dans l'eau.

Plat et couvercle en verre – Précautions et renseignements

- Manipuler le plat et le couvercle avec soin pour prolonger leur vie utile.
- Éviter les changements soudains ou extrêmes de température. Par exemple, ne pas placer un plat ou couvercle chaud dans l'eau froide, ni sur une surface mouillée.
- Éviter de heurter le plat et le couvercle contre un robinet ou autres surfaces dures.
- Ne pas utiliser le plat ou le couvercle s'ils sont écaillés, fissurés ou très égratignés.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons de récurage.
- Le fond du plat est très rugueux et peut endommager la surface du comptoir. Faire attention.
- Le plat et le couvercle peuvent devenir très chauds. Faire attention. Ne pas les placer directement sur une surface ou un comptoir non protégé.
- Le plat va au four à micro-ondes et au four ordinaire, mais ne jamais faire chauffer le plat quand il est vide. Ne jamais placer le plat sur un brûleur ou sur le dessus de la cuisinière. Ne pas placer le couvercle dans un four à micro-ondes, un four ordinaire ou sur le dessus de la cuisinière.

Recettes

Les recettes qui suivent sont réparties en trois catégories :

- Recettes utilisant la mijoteuse traditionnelle
- Recettes utilisant les compartiments dans la mijoteuse
- Recettes utilisant les compartiments dans la base

REMARQUE : On veillera à bien lire l'entête, parce que chaque catégorie de recettes requiert des temps de cuisson différents.

Hors-d'oeuvres (Utilisant la mijoteuse traditionnelle)

Salsa con Queso

- 2 morceaux de 2 lb de tartinade de fromage fondu pasteurisé, coupé en morceaux de 2 po
- 1½ pinte de salsa
- 4 boîtes (6 oz) de piments verts hachés, non égouttés
- 2-3 c. à soupe de chili en poudre
- 2 c. à thé de poudre d'ail
- 2 sacs (8 oz) de Monterey Jack râpé

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Remuer à mi-cuisson. Servir avec des chips.

Couvrir et cuire à température : Basse pendant 3 heures ou Élevée pendant 1½ heure

Ailes de poulet à la sauce piquante

- 8 lb d'ailes de poulet
- 1 tasse de vinaigre de cidre
- 2 c. à soupe de sauce au piment fort
- 2 tasses de sauce pour barbecue

Rincer les ailes de poulet à l'eau froide. Placer les ingrédients dans la mijoteuse dans l'ordre indiqué, en recouvrant le tout de sauce pour barbecue.

Couvrir et cuire à température : Basse pendant 6 heures ou Élevée pendant 3 heures

Boulettes de viande douces et piquantes

- 5 lb de boulettes de viande congelées
- 1 pot (12 oz) de gelée de raisin
- 1 pot (12 oz) de gelée de groseille
- 1 bouteille (12 oz) de sauce chili
- 1 bouteille (12 oz) de sauce cocktail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger.

Couvrir et cuire à température : Basse pendant 6 heures ou Élevée pendant 3 heures

Hors-d'oeuvres

(Utilisant LE PLAT COMPARTIMENTÉ dans la MIJOTEUSE)

Donnez des réceptions sans efforts grâce à la mijoteuse et au plat compartimenté. Une fois le plat mijoté, vous pouvez le servir ou le garder au chaud, à la température de service idéale, en mettant le bouton de commande à la position « Keep Warm (Garde-au-chaud) ».

Trempette au fromage

Nachos

1 morceau de 1 lb de fromage fondu pasteurisé
2 tasses de salsa

Nachos épicés

1 morceau de 1 lb de fromage fondu pasteurisé
2 tasses de salsa
1 boîte (4 oz) de piments jalapeño (ne pas égoutter)

Couper le fromage en tranches épaisses. Verser la sauce dans le plat compartimenté. Ajouter du fromage dans chaque compartiment. Verser les piments dans un des compartiments. Verser l'eau dans la mijoteuse. Déposer les compartiments dans la mijoteuse.

Couvrir et cuire : à température élevée – 2 heures

Servir avec chips au maïs.

Trempette aux haricots

Trempette aux haricots frits

2 boîtes (16 oz) de haricots frits
1 sachet (1¼ oz) d'assaisonnement pour tacos
2 tasses de Monterey Jack râpé

Trempette aux haricots frits épicée

2 boîtes (16 oz) de haricots frits
1 sachet (1¼ oz) d'assaisonnement pour tacos
2 tasses de Monterey Jack râpé
1 boîte (4 oz) de piments du Chili, égouttés

Mélanger les haricots, l'assaisonnement et le fromage et verser dans le plat compartimenté. Verser les piments dans un des compartiments. Verser l'eau dans la mijoteuse. Déposer le plat compartimenté dans la mijoteuse.

Couvrir et cuire : à température élevée – 2 heures

Hors-d'oeuvres

(Utilisant LE PLAT COMPARTIMENTÉ dans la BASE)

Boulettes de viande

À la suédoise

1 boîte (10½ oz) de soupe à la crème
de champignons
½ tasse d'eau
1 sachet (¾ oz) de mélange à
sauce brune
1½ lb de boulettes de viande cuites
congelées, décongelées

Aigres-douces

½ tasse de sauce chili
½ tasse de gelée de raisins
⅓ tasse de marmelade d'oranges
1½ lb de boulettes de viande cuites
congelées, décongelées

Répartir les boulettes de viande dans les compartiments. Bien mélanger les ingrédients de chaque recette de sauce. Verser une sauce dans chaque compartiment. Mettre le plat compartimenté dans la base.

Couvrir et cuire à température élevée – 1 heure

Hot-dogs cocktail

Piquants

⅓ tasse de moutarde préparée
⅓ tasse de ketchup
⅓ tasse de sucre brun
1½ lb de hot-dogs ou saucisses cocktail

Aigres-doux

½ tasse de sauce chili
½ tasse de gelée de raisins
⅓ tasse de marmelade d'oranges
1½ lb de hot-dogs ou saucisses cocktail

Répartir les hot-dogs ou les saucisses dans les compartiments. Bien mélanger les ingrédients de chaque recette de sauce. Verser une sauce dans chaque compartiment. Mettre le plat compartimenté dans la base.

Couvrir et cuire à température élevée – 1 heure

Plats de résistance

(Utilisant la mijoteuse traditionnelle)

Ragoût de bœuf

- 2 sacs de 1 lb de petites carottes
- 3 lb de rôti de fin de palette désossé, en cubes
- 4 grosses pommes de terre, en cubes
- 2 boîtes de 10¼ oz de soupe condensée à la crème de tomate
- 1½ tasse d'eau
- 2 sachets de 1,5 oz de mélange d'assaisonnement pour ragoût de bœuf

Couper les carottes en deux en travers. Mettre le bœuf, les carottes et les pommes de terre dans la mijoteuse. Dans un bol, battre ensemble la soupe, l'eau et le sachet d'assaisonnement. Verser sur le bœuf et les légumes.

Quantité : environ 3 ou 5 pintes.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 heures ou
Élevée pendant 4 heures**

Pot-au-feu de la Nouvelle-Angleterre

- 1 jambon fumé désossé de 4 lb
- 2 boîtes (16 oz) de pommes de terre entières, égouttées
- 2 sacs (16 oz) de mini-carottes congelées
- 2 lb de chou coupé en 6 quartiers
- ½ tasse d'eau

Mettre la viande dans la mijoteuse et placer les légumes tout autour. Ajouter l'eau.

Quantité : 4 ou 8 portions.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 6 heures ou
Élevée pendant 3 heures**

Saucisses et choucroute

- 2 boîtes (28 oz) de choucroute
- 1 sachet de potage à l'oignon
- 1 bouteille (12 oz) de bière
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 4 lb de saucisses Bratwurst, saucisses croquantes, ou saucisses kolbassa précuites

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf les saucisses. Bien mélanger. Ajouter la viande et remuer.

Quantité : 6 ou 12 portions.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 6 heures ou
Élevée pendant 3 heures**

Plats de résistance

(Utilisant la mijoteuse traditionnelle)

Rôti à l'allemande

- ¾ tasse de vinaigre de cidre
- ¼ tasse de ketchup
- ½ tasse d'oignons hachés
- 1 boîte (14 oz) de bouillon de boeuf
- 12 biscuits au gingembre
- 1 sachet (0,8 oz) de mélange à sauce brune
- 1 bloc d'épaule ou rôti d'extérieur de ronde de 4 lb

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf la viande. Bien mélanger. Ajouter la viande et bien mélanger.

Quantité : environ 4 ou 8 portions.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 à 10 heures ou
Élevée pendant 4 à 5 heures**

Poulet hawaïen

- 6 lb de moitiés de poitrines de poulet sans peau et désossées
- 2 boîtes (16 oz) d'ananas en tranches, égouttés
- 2 boîtes (15 oz) de mandarines, égouttées
- ¼ tasse de fécule de maïs
- ¼ tasse de sucre brun, tassé
- ¼ tasse de jus de citron
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de gingembre moulu

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger.

Quantité : 6 à 8 ou 12 à 16 portions.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 5 à 6 heures ou
Élevée pendant 3 à 4 heures**

Rôti de bœuf classique avec sauce à l'oignon et aux champignons

- 1 rôti de fin de palette désossé de 5 lb
- 2 sachets de 1 oz de mélange à soupe à l'oignon
- 2 boîtes de 10 oz de crème aux champignons

Mettre le rôti dans la mijoteuse. Saupoudrer la soupe à l'oignon sur le rôti, puis verser à la cuillère la soupe non diluée.

Quantité : environ 6 ou 10 portions.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 heures ou
Élevée pendant 4 heures**

Plats de résistance

(Utilisant la mijoteuse traditionnelle)

Rôti de boeuf aux oignons

- ½ tasse de sauce à bifteck
- 1 rôti de boeuf d'extérieur de ronde ou de croupe de 4 à 5 lb
- 2 c. à soupe d'oignons secs hachés fins

Verser la sauce à bifteck dans la mijoteuse. Déposer la viande dans la mijoteuse et recouvrir les deux côtés de sauce. Saupoudrer chaque côté de 1 c. à soupe d'oignons secs.

Quantité : environ 6 ou 14 portions.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 10 heures ou
Élevée pendant 5 heures**

Boulettes de viande à la suédoise

- 5 lb de boulettes de viande cuites congelées
- 2 boîtes (10½ oz) de crème de champignons, non diluée
- 2 boîtes (10½ oz) de potage aux champignons dorés, non dilué
- 2 boîtes (14 oz) de bouillon de boeuf
- 2 sachets (¾ oz) de mélange à sauce brune

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger.

Quantité : environ 3 ou 5 pintes.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 6 heures ou
Élevée pendant 3 heures**

Servir avec riz.

Bœuf salé

- 5 lb de pointe de poitrine de bœuf salé avec épices pour marinade
- 1 oignon moyen, tranché
- 2 carottes, tranchées
- 2 branches de céleri, tranchées
- 1 tasse d'eau

Placer le bœuf salé dans une mijoteuse. Recouvrir des épices pour marinade, des oignons, des carottes et du céleri. Ajouter l'eau.

Quantité : environ 3 à 5 lb de bœuf salé.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 heures ou
Élevée pendant 4 heures**

Plats de résistance

(Utilisant la mijoteuse traditionnelle)

Bœuf braisé aux pommes de terre

- 5 lb de rôti de boeuf de fin de palette désossé
- 2 c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre
- 10 pommes de terre moyennes, coupées en quatre
- 1 oignon moyen, coupé en quatre
- ½ tasse d'eau ou de bouillon de bœuf

Saupoudrer le bœuf de sel et de poivre. Placer les légumes au fond de la mijoteuse. Déposer le rôti sur les légumes. Ajouter le liquide.

Quantité : 6 ou 10 portions.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 à 10 heures ou
Élevée pendant 4 à 5 heures**

Barbecue de porc de la Caroline du Nord

- 6 lb de rôti de soc, épaule ou palette de porc désossé
- 2 boîtes de 14 oz de tomates en dés
- 1 tasse de vinaigre
- 4 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 c. à soupe comble de flocons de piments rouges écrasés
- 2 c. à soupe de sel
- 4 c. à thé de poivre noir

Mélanger tous les ingrédients dans la mijoteuse.

Quantité : Environ 3 à 5 lb.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 à 10 heures ou
Élevée pendant 5 heures**

Sortir la viande et la déchiqueter avant de la servir.

Ragoût de boeuf à l'italienne

- 4 lb de boeuf à ragoût désossé, en cubes
- 3 boîtes (10 oz) de macédoine de légumes congelés
- 2 boîtes (15 oz) de sauce tomate
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- ¼ tasse d'oignons hachés
- 2 sachets (1,5 oz) de mélange d'assaisonnement à ragoût de boeuf

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger.

Quantité : environ 3 ou 5 pintes.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 heures ou
Élevée pendant 4 heures**

Plats de résistance

(Utilisant la mijoteuse traditionnelle)

Chili

- 1½ lb de saucisses italiennes épicées, sans boyau
- 1½ lb de bœuf haché maigre
- 1 oignon moyen, haché
- 2 sachets de ¼ oz d'assaisonnement au chili
- 2 boîtes de 16 oz de haricots, égouttés
- 2 boîtes de 14 oz de tomates coupées en dés
- 2 boîtes de 6 oz de purée de tomate
- 2 boîtes de 15 oz de bouillon de poulet

Émietter les saucisses et le bœuf haché dans une grosse poêle. Ajouter les oignons. À feu moyen à vif, cuire partiellement la saucisse, le bœuf haché et les oignons. Verser la viande dans la mijoteuse. Ajouter les autres ingrédients.

Quantité : 3 ou 5 pintes.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 heures ou
Élevée pendant 4 heures**

Boeuf barbecue tex-mex

- 6 lb de pointe de poitrine de boeuf
- 2 bouteilles (18 oz) de sauce barbecue à saveur de fumée
- 2 sachets (1,25 oz) d'assaisonnement chili
- 2 c. à thé d'ail haché
- 2 c. à thé de jus de citron
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 1 tasse d'oignons hachés

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf la viande. Bien mélanger. Ajouter la viande et bien mélanger.

Sortir la viande et la déchiqueter avant de la remettre dans la mijoteuse. Bien mélanger. Servir sur des petits pains mous.

Quantité : 8 ou 16 portions.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 10 heures ou
Élevée pendant 5 heures**

Plats de résistance (Utilisant le PLAT COMPARTIMENTÉ dans la MIJOTEUSE)

Poulet et carottes glacées

4 poitrines de poulet désossées (environ 1½ lb) 1 sac (16 oz) de carottes nouvelles
 ¼ tasse de beurre, fondu
 1 boîte (10 oz) de soupe à la crème de céleri ¼ tasse de sucre brun

Disposer en couches les poitrines de poulet et la soupe dans un des compartiments. Couper les carottes en deux, dans le sens de la longueur. Mélanger les carottes, le beurre et le sucre brun dans l'autre plat compartimenté. Verser l'eau dans la mijoteuse. Déposer les plats dans la mijoteuse.

Quantité : 4 portions.

Couvrir et cuire : à température basse – 5 à 6 heures

Rosbif et pommes de terre

2 lb de rôti de fin de palette 1 c. à soupe d'huile végétale
 ¼ tasse d'eau 1 c. à thé d'assaisonnement aux herbes à l'italienne
 1 sachet de mélange à soupe à l'oignon
 1½ lb de petites pommes de terre nouvelles rouges

Couper le rôti de façon à pouvoir le déposer dans un des compartiments. Ajouter l'eau, puis le saupoudrer de mélange à soupe. Couper les pommes de terre en deux ou en quatre, pas plus grosses qu'une balle de golf. Recouvrir les pommes de terre d'huile et d'assaisonnement aux herbes. Verser dans l'autre compartiment. Verser l'eau dans la mijoteuse. Déposer le plat compartimenté dans la mijoteuse. **Quantité : 4 à 6 portions.** **Couvrir et cuire à température basse – 8 heures**

Côtelettes de longe de porc et pommes cuites

4 côtelettes de longe de porc désossées épaisses (environ 1½ lb) 3 grosses pommes Golden Delicious (pelées, évidées et coupées en deux)
 ¼ tasse de jus de pomme 1 c. à soupe de beurre, fondu
 ¼ tasse de sucre brun 1 c. à soupe de sucre
 1 c. à soupe de sauce soja ¼ c. à thé de cannelle

Déposer les côtelettes dans un des compartiments. Mélanger le jus de pomme, le sucre brun et la sauce soja et verser en filet sur les côtelettes. Mettre les pommes dans l'autre compartiment. Arroser d'un filet de beurre et saupoudrer de sucre et de cannelle. Verser l'eau dans la mijoteuse. Déposer le plat compartimenté dans la mijoteuse.

Quantité : 4 portions

Couvrir et cuire à température basse – 6 à 7 heures

Rosbif aux oignons

2½ lb de rôti d'épaule de boeuf désossé 1 c. à thé de gingembre moulu
 ¼ tasse de sauce soja 2 gros oignons, pelés et tranchés
 1 c. à soupe de sucre brun 1 c. à soupe d'eau
 1 c. à thé de sel 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
 Petits pains

Couper le boeuf en tranches fines et les déposer dans un des compartiments. Mélanger la sauce soja, le sucre brun, le sel et le gingembre, puis verser le mélange sur le boeuf. Mettre les oignons, l'eau et la sauce Worcestershire dans l'autre compartiment. Verser l'eau dans la mijoteuse. Déposer le plat compartimenté dans la mijoteuse. **Quantité : 6 à 8 portions.**

Couvrir et cuire à basse température – 6 heures

Servir sur des petits pains

Plats de résistance

(Utilisant le PLAT COMPARTIMENTÉ dans la BASE)

Saucisses kolbassa et haricots italiens

- 1 lb de saucisses kolbassa précuites
- ¼ tasse de bière ou d'eau
- 16 oz (une boîte) de haricots rouges, égouttés
- 16 oz (une boîte) de pois chiches, égouttés
- 16 oz (une boîte) de haricots Great Northern, égouttés
- ½ c. à thé d'assaisonnement aux herbes à l'italienne
- ¼ c. à thé de sel

Couper les saucisses et les mettre dans un des compartiments. Ajouter la bière ou l'eau. Mettre les haricots et les assaisonnements dans l'autre compartiment. Bien remuer pour mélanger. Déposer le plat compartimenté dans la base.

Quantité : 4 portions

Couvrir et cuire à température élevée – 2 heures

Jambon et pommes de terre

- 2 lb de jambon cuit désossé
- 2 c. à soupe d'eau
- 3 boîtes (16 oz) de pommes de terre entières, égouttées
- ¼ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de persil séché

Mettre le jambon et l'eau dans un des compartiments. Couper le jambon si nécessaire. Mettre les pommes de terre dans l'autre compartiment et saupoudrer de sel et de persil. Déposer le plat compartimenté dans la base.

Quantité : 4 portions

Couvrir et cuire à température élevée – 2 heures

Haricots et saucisses

- 1 lb de hot-dogs
- 2 c. à soupe d'eau
- 3 boîtes (15 oz) de porc et haricots
- 1 sachet de mélange à soupe à l'oignon
- Pains à hot-dogs

Mettre les hot-dogs et l'eau dans un des compartiments. Verser les haricots et le mélange à soupe dans l'autre compartiment. Bien remuer pour mélanger. Déposer le plat compartimenté dans la base.

Quantité : 6 portions

Couvrir et cuire à température élevée – 2 heures

Opposés

(Utilisant le PLAT COMPARTIMENTÉ dans la MIJOTEUSE)

Puddings de pain

Vanille

1 boîte (12 oz) de lait concentré non sucré
2 oeufs
2 c. à soupe de beurre, fondu
¾ tasse de sucre brun
1 c. à thé de cannelle
2 c. à thé de vanille
6 tranches de pain, coupées en morceaux de 1 po (environ 6 tasses)

Pépites de chocolat

1 boîte (12 oz) de lait concentré non sucré
2 oeufs
2 c. à soupe de beurre, fondu
¾ tasse de sucre brun
2 c. à thé de vanille
1 tasse de pépites de chocolat
5 tranches de pain, coupées en morceaux de 1 po (environ 5 tasses)

Vaporiser les compartiments du plat compartimenté d'aérosol de cuisine. Mettre 6 tasses de morceaux de pain dans un des compartiments. Mélanger 5 tasses de morceaux de pain et les pépites de chocolat, et verser le tout dans l'autre compartiment. Mélanger le lait, les œufs, le beurre et le sucre brun, et verser dans les deux compartiments. Appuyer sur les morceaux de pain pour les humidifier entièrement. Verser l'eau dans la mijoteuse. Mettre le plat compartimenté dans la mijoteuse.

Couvrir et cuire à température élevée – 3 heures

Opposés

(Utilisant le PLAT COMPARTIMENTÉ dans la BASE)

Sauce à spaghetti aux légumes et à la viande

- 8 oz de boeuf haché maigre, cuit et émietté
- ½ tasse d'oignons hachés
- 2 c. à thé d'huile végétale
- 1 boîte (28 oz) de tomates écrasées
- 1 boîte (14 oz) de tomates en dés
- 1 boîte (12 oz) de purée de tomate
- 1 boîte (6 oz) de champignons tranchés, égouttés
- 1½ tasse d'eau
- 1 c. à thé d'assaisonnement séché à l'italienne
- 1 c. à thé de basilic séché
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de sucre

Mettre le boeuf haché cuit dans un des compartiments. Dans une poêle à feu moyen à vif, faire sauter les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mettre les oignons dans l'autre compartiment. Dans un gros plat, mélanger les tomates, la purée de tomate, les champignons, l'eau et les assaisonnements. Bien remuer. Diviser le mélange de tomates en deux; une moitié par compartiment. Déposer le plat compartimenté dans la base.

Couvrir et cuire à température élevée – 2 heures

Légumes au chili et chili con carne (au boeuf)

- ½ tasse d'oignons
- 2 c. à thé d'huile végétale
- 1 boîte (15 oz) de haricots Great Northern, égouttés
- 1 boîte (15 oz) de haricots rouges, égouttés
- 1 boîte (15 oz) de haricots noirs, égouttés
- 1 boîte (14 oz) de tomates en dés
- 1 boîte (8 oz) de sauce tomate
- 1 sachet (¾ oz) d'assaisonnement au chili
- 8 oz de boeuf haché maigre, cuit et émietté

Dans une poêle à feu moyen à vif, faire sauter les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mettre les oignons, les haricots, les tomates, la sauce et l'assaisonnement dans un gros plat et bien mélanger. Mettre le boeuf cuit dans un compartiment. Diviser le mélange au chili en deux; une moitié par compartiment. Déposer le plat compartimenté dans la base.

Couvrir et cuire à température élevée – 2 heures

Opposés *(Utilisant le PLAT COMPARTIMENTÉ dans la BASE)*

Fondue de dessert

Chocolat

- 1 boîte (8 oz) de chocolat à cuire sans sucre
- 1 boîte (8 oz) de chocolat à cuire mi-sucré
- 1 boîte (8 oz) de chocolat blanc à cuire
- 1 boîte (14 oz) de lait concentré sucré
- 1 tasse de lait

Caramel

- 1 sac (14 oz) de caramels (2 tasses)
- 1 boîte (6 oz) de chocolat blanc à cuire
- 1 boîte (14 oz) de lait concentré sucré

Mettre tout le chocolat et les laits dans un des compartiments. Mettre les caramels développés, le chocolat blanc et le lait dans l'autre compartiment. Déposer le plat compartimenté dans la base. Utiliser comme trempette pour les fruits, les biscuits ou les cubes de gâteau.

Couvrir et cuire à température élevée 45 minutes, puis remuer et cuire 15 minutes de plus.

Divers *(Utilisant la mijoteuse traditionnelle)*

Pommes de terre nouvelles rôties

- 6 lb de petites pommes de terre nouvelles rouges, en robe des champs
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 sachets de mélange à vinaigrette italienne piquante

Choisir des pommes de terre de la grosseur d'une balle de golf. Si plus grosses, les couper en deux ou en quatre.

Verser l'huile dans un sac en plastique et ajouter les pommes de terre. Bien secouer pour bien les recouvrir d'huile. Ajouter la vinaigrette et secouer jusqu'à ce que toutes les pommes de terre soient recouvertes. Verser les pommes de terre dans la mijoteuse.

Quantité : 8 ou 14 portions.

Couvrir et cuire à température : Basse pendant 7 à 8 heures ou Élevée pendant 4 heures

Divers (Utilisant la mijoteuse traditionnelle)

Pommes de terre au four

Frotter les pommes de terre pour les nettoyer et percer la pelure à plusieurs endroits avec une fourchette. Empiler les pommes de terre en pyramide dans la mijoteuse de façon à ce qu'elles ne touchent pas les parois.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 8 à 9 heures ou
Élevée pendant 5 heures**

Pommes de terre au gratin

- 2 sacs de 2 lb de pommes de terre rissolées congelées
- 2 boîtes de 10 oz de soupe condensée au cheddar
- 2 boîtes de 12 oz de lait évaporé
- 4 c. à soupe de beurre fondu
- 1 c. à thé de sel

Mettre les pommes de terre dans la mijoteuse. Mélanger la soupe, le lait, le beurre et le sel. Bien mélanger, puis verser sur les pommes de terre. Remuer délicatement pour mélanger.

Quantité : environ 10 ou 20 portions.

Couvrir et cuire à température basse pendant 6 à 7 heures*

***La cuisson à température élevée n'est pas recommandée**

Pommes cuites au four

- 12 grosses pommes à cuire (Rome ou York)
- 4 c. à soupe de jus de citron
- 4 c. à soupe de beurre fondu
- 6 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à thé de muscade
- 2 c. à thé de cannelle

Peler, enlever le cœur et couper les pommes en deux. Mettre dans la mijoteuse. Arroser de jus de citron et de beurre. Saupoudrer de sucre et d'épices. Pour servir, garnir de crème glacée à la vanille.

Quantité : environ 10 à 20 portions.

**Couvrir et cuire à température : Basse pendant 4 heures ou
Élevée pendant 2 heures**

Divers

(Utilisant le PLAT COMPARTIMENTÉ dans la BASE)

Pacanes dorées

Au sucre

1 lb de moitiés de pacanes
 1/3 tasse de beurre, fondu
 1/2 tasse de sucre glace
 1/2 c. à thé de cannelle
 1/4 c. à thé de gingembre

Épicées

1 lb de moitiés de pacanes
 1/4 tasse de beurre, fondu
 2 c. à thé de poudre de chili
 1 c. à thé de sel d'ail

Mélanger les ingrédients pour chaque recette et les verser dans les compartiments du plat compartimenté. Déposer le plat compartimenté dans la base.

Couvrir et cuire à température élevée – 1 heure

Cidre épicé et alcoolisé

2 1/2 pintes de cidre de pommes
 1 c. à thé de cannelle
 1/2 c. à thé de piment de la Jamaïque
 1/2 c. à thé de clous de girofle moulus
 1/4 c. à thé de noix de muscade
 1 1/2 tasse de bourbon

Mélanger le cidre et les épices. Verser 1 1/2 pinte dans un des compartiments. Ajouter le bourbon au reste du cidre. Verser le cidre alcoolisé dans l'autre compartiment. Déposer le plat compartimenté dans la base.

Couvrir et cuire : à température élevée – 1 1/2 heure

Café moka

Régulier

1/4 tasse de poudre de café instantané
 3 sachets de mélange de cacao instantané
 1 pinte d'eau chaude
 1 tasse de lait

Déca

1/4 tasse de poudre de café instantané décaféiné
 3 sachets de mélange de cacao instantané
 1 pinte d'eau chaude
 1 tasse de lait

Mélanger les ingrédients pour chaque recette et les verser dans les compartiments du plat compartimenté. Déposer le plat compartimenté dans la base.

Couvrir et cuire à température élevée – 1 1/2 heure

Assistance à la clientèle

Si vous avez une réclamation en vertu de cette garantie, veuillez composer le numéro de l'assistance à la clientèle. Pour obtenir un service plus rapide, ayez à la portée de la main les numéros de modèle, de série et de type pour que l'opérateur puisse vous aider. Ces numéros se trouvent à la base de la mijoteuse.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Numéro d'assistance à la clientèle : 1-877-556-0973

Conservez ce numéro pour référence ultérieure !

Demandes de renseignements par courriel : www.gehousewares.com

Garantie limitée de deux ans

Que couvre la garantie ?

- Tout vice de matériau ou de fabrication.

Pendant combien de temps après l'achat initial ?

- Deux ans.

Que ferons-nous ?

- Nous vous fournirons un appareil neuf.

Comment faire une réclamation ?

- Conservez votre reçu.
- Emballez bien l'appareil. Nous recommandons l'utilisation de la boîte et du matériel d'emballage d'origine.
- Retournez le produit au magasin WAL-MART le plus près ou téléphonez à l'assistance à la clientèle au 1-877-556-0973.

Quelles sont les exclusions au titre de la garantie ?

- Les pièces et récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs.
- L'utilisation à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi.
- Les dommages causés par le mésusage, l'abus ou la négligence.
- Les produits achetés ou réparés à l'extérieur du Canada.

Comment la loi provinciale affecte-t-elle cette garantie ?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à l'autre.
- WAL-MART décline toute responsabilité concernant les dommages ou les pertes accidentels causés par cet appareil. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages ou des pertes accidentelles, de telle sorte que cette renonciation peut ne pas vous être applicable.

Qu'advient-il si vous avez acheté le produit aux États-Unis, au Canada, ou au Mexique et que vous avez un problème alors que vous l'utilisez en dehors du pays de l'achat ?

- Cette garantie n'est valable que dans le pays de l'achat et si vous suivez les modalités de réclamation au titre de la garantie tel qu'indiqué.



est une marque de commerce de General Electric Company et est utilisée en vertu d'une licence par WAL-MART.