



Slow Cooker



Important Safeguards	2	Optional Features.....	7
Know Your Slow Cooker	3	Recipes.....	8
How to Use Your Slow Cooker.....	3	Customer Assistance	24
Cleaning Your Slow Cooker	6		

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 product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any non-food materials or products.

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. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

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

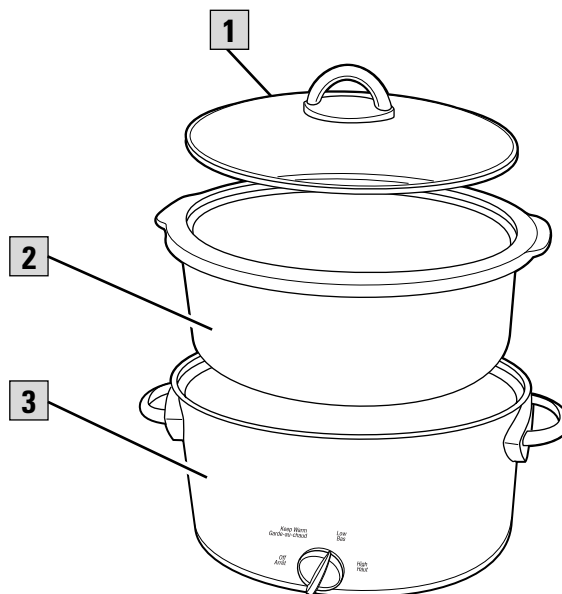
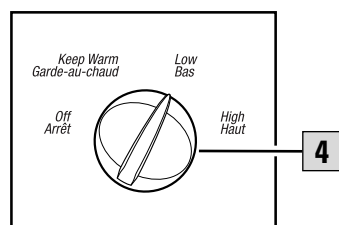
This appliance has a short cord to reduce the hazards of becoming entangled or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if electrical rating of extension cord is equal to or greater than the rating of the slow cooker. Use only an extension cord rated 10 amperes or greater. Care must be taken to arrange extension cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled on by children.

CAUTION: Keep lid latch away from children. This feature, available on selected models (see page 7), is not a toy.

Know Your Slow Cooker

Parts and Features

- 1** Cover
- 2** Crock
- 3** Base
- 4** Control Knob



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.

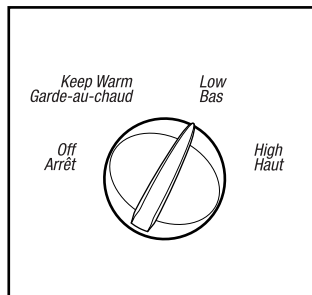
Crock Capacity

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.

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.

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

This slow cooker is designed to bring ingredients up to cooking temperature quickly. It may reach a full boil and 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. Some recipes may now take less cooking time.

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.

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.

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.

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 and the Cover in hot, soapy water. Rinse and dry.
The Crock and the Cover may also be washed in the dishwasher.

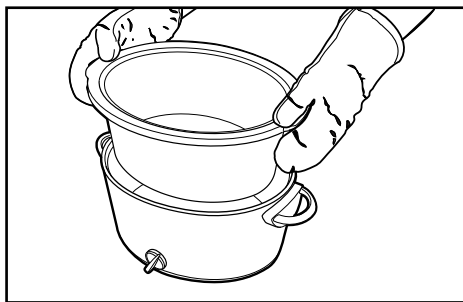
4. Wipe the Base with a damp cloth.
Do not use abrasive cleansers.

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 ovenproof, 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.

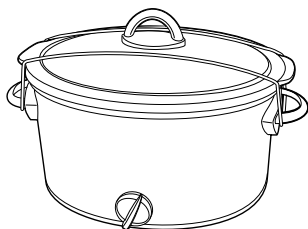
Removing Cover and Crock



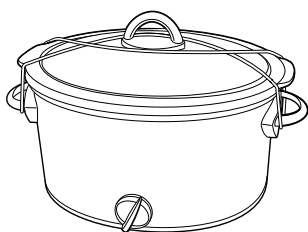
When removing the **Cover**, **tilt so that the opening faces away from you** to avoid being burned by steam.

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.

Optional Features *(on selected models)*

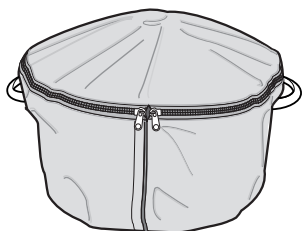


The **Lid Latch** secures the cover while moving, transporting, or storing the slow cooker. To use Lid Latch, place the white band into the groove located under one of the handles. Stretch the band to the other side of the slow cooker and secure it in the groove under the other handle.



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.



The **Carrying Case** can be used when you need to transport the slow cooker to another location. First attach the Lid Latch. Secure the electric cord of the slow cooker with a rubber band or twist tie. Then set the slow cooker in the Carrying Case with the cord under the slow cooker. Fit the handles of the slow cooker through the openings in the case. Zip the case and use caution when carrying any hot foods.

The Carrying Case can be cleaned by wiping with a damp sponge. For bigger spills, hand wash the case in cold water and mild detergent.

DO NOT PLUG IN AND TURN ON WHEN THE SLOW COOKER IS STILL IN THE CARRYING CASE.

To order the Lid Latch or Carrying Case, please call our toll-free customer assistance number: 1-877-556-0973.

Recipes

About the Symbols

Our easy-to-use recipe symbols give you information at a glance!

These recipes list ingredients in sizes for medium slow cookers (3 to 5 quart) and large slow cookers (5½ to 7 quart). Select the ingredient amount based on your needs and the size of your slow cooker.



Indicates recipes that freeze well for later use.

3 to 5 qt

5½ to 7 qt

Arroz con Pollo



3 to 5 qt

5½ to 7 qt

1	2	(3 pound) chickens, cut in pieces
1	1	(14.5 ounce) can Italian-style stewed tomatoes
10 oz box	1	(16 ounce) bag frozen peas
1	2	(14 ounce) cans chicken broth
¾ cup	1	(12 ounce) jar roasted red peppers, drained and cut in strips
1	2	(8 ounce) boxes Spanish-style yellow rice mix
1	2	teaspoons garlic salt

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 8 hours; OR High – 4 hours. Makes 4 or 8 servings.**

Chicken in a Pot



3 to 5 qt

5½ to 7 qt

1	2	(16 ounce) packages frozen mixed vegetables
1	2	(1.5 ounce) envelopes beef stroganoff sauce mix
1	2	(3 pound) whole chickens
½	1	teaspoon each: paprika, onion powder, and garlic powder

Combine vegetables and sauce mix in the crock. Sprinkle seasonings on the chicken. Place the chicken in the crock over the vegetables. Cover and cook on: **Low – 8 hours; OR High – 4 hours. Makes 4 or 8 servings.**

New England Boiled Dinner


3 to 5 qt

2 pound
1
1
1 pound
 $\frac{1}{4}$

5½ to 7 qt

1
2
2
1
 $\frac{1}{2}$

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

Place the meat in the crock and fit the vegetables around it. Add water. Cover and cook on: **Low – 6 hours; OR High – 3 hours. Makes 4 or 8 servings.**

'Wursts and Sauerkraut


3 to 5 qt

1
1
 $\frac{3}{4}$ cup
1
2

5½ to 7 qt

2
1
1
1
4

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

Combine all ingredients, except the wursts, in the crock. Stir well. Add the meat and stir. Cover and cook on: **Low – 6 hours; OR High – 3 hours. Makes 6 or 12 servings.**

Belgian Beef Stew

3 to 5 qt

3
1 cup
1
1
2 Tbsp
2 Tbsp
1

5½ to 7 qt

6
1
2
1
 $\frac{1}{4}$
 $\frac{1}{4}$
2

pounds boneless beef stewing cubes
(12 ounce) bottle beer
(16 ounce) packages frozen vegetables for stew
(14 ounce) can beef broth
cup vinegar
cup brown sugar, packed
(0.87 ounce) envelopes brown gravy mix

Combine all ingredients in the crock. Cover and cook on: **Low – 10 hours; OR High – 5 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Chunky Chicken Barley Soup


3 to 5 qt
5½ to 7 qt

1	2	(14 ounce) cans chicken broth
1	2	(16 ounce) packages frozen vegetables for soup or stew
¾	1¼	cups pearl barley
1	2	cups fresh mushroom slices
2	4	cups water
1	2	(1.8 ounce) envelopes dry vegetable soup mix
1	2	pounds boneless chicken breasts, cut in cubes
½	1	teaspoon salt
⅛	¼	teaspoon pepper

Combine all ingredients in the crock. Cover and cook on: **Low – 6 hours; OR High – 3 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Cream of Tomato Soup

3 to 5 qt
5½ to 7 qt

1	2	(28 ounce) cans tomato puree
1	1	(6 ounce) can tomato paste
1	1	(1.8 ounce) envelope white sauce mix
1	2	(12 ounce) cans evaporated milk
1	2	cups water
1	2	(14 ounce) cans vegetable or chicken broth
1	2	teaspoons salt
1	2	teaspoons sugar
1½ tsp	1	tablespoon dried basil

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 6 hours; OR High – 3 hours. Makes about 2½ or 4½ quarts.**

Creamy Corn & Potato Chowder

3 to 5 qt
5½ to 7 qt

3	6	(16 ounce) cans creamed corn
¼	½	cup chopped onion
1	1	(12 ounce) can evaporated milk
1	1	(14 ounce) can chicken broth
1	2	cups water
1	1	(7.06 ounce) box sour cream and chive flavored, dry mashed potato mix

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 6 hours; OR High – 3 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Hungarian Beef, Beans, & Barley Stew

3 to 5 qt

2
2
1
½
¼
1
½
½

5½ to 7 qt

3
3
2
¾
½
2
1
1

pounds beef ribs (cut for barbecue) or boneless short ribs
(16 ounce) cans red kidney beans, drained
(14 ounce) cans beef broth
cup pearl barley
cup chopped onion
tablespoons paprika
teaspoon garlic powder
teaspoon salt

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 10 hours;**
OR High – 5 hours. Makes about 3 or 5 quarts.

Italian-Style Beef Stew


3 to 5 qt

2½
1
1
1
2 Tbsp
1

5½ to 7 qt

4
3
2
1
¼
2

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

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 10 hours;**
OR High – 5 hours. Makes about 3 or 5 quarts.

Manhattan Clam Chowder

3 to 5 qt

1
1
3
1
1
½
½

5½ to 7 qt

1
1
6
2
2
1
1

(32 ounce) bottle tomato juice
(6 ounce) can tomato paste
(6½ ounce) cans chopped clams, with liquid
(16 ounce) bags frozen mixed vegetables for soup or stew
(16 ounce) cans sliced potatoes, drained
teaspoon garlic powder
teaspoon Italian seasoning

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 6 hours; OR**
High – 3 hours. Makes about 3 or 5 quarts.

Pot au Feu


3 to 5 qt
5½ to 7 qt

3	6	pounds boneless beef stewing cubes
1	2	Polish kielbasa or other smoked sausage
1	1	(1.5 ounce) envelope brown gravy mix
1	2	(16 ounce) bags frozen vegetables for soup or stew
1	1	(14 ounce) can beef broth
1	2	tablespoons Worcestershire sauce

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 10 hours;**
OR High – 5 hours. Makes about 2½ or 5 quarts.

Chili

3 to 5 qt
5½ to 7 qt

1	1½	pounds hot Italian sausage, removed from casings
1	1½	pounds lean ground beef
1	1	medium onion, chopped
1	2	(¾ ounce) envelopes chili seasoning mix
1	2	(16 ounce) cans kidney beans, drained
1	2	(14 ounce) cans diced tomatoes
1	2	(6 ounce) cans tomato paste
1	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. Cover and cook on: **Low – 8 hours; OR High – 4 hours.**
Makes about 3 or 5 quarts.

Texas Chili Soup


3 to 5 qt
5½ to 7 qt

3	5	(16 ounce) cans red kidney beans, drained
1	2	(1.25 ounce) envelopes chili seasoning
1	2	(15 ounce) cans tomato sauce
½	1	cup chopped onion
1½	3	pounds stew beef, cut in cubes
1	2	(14 ounce) cans beef broth
½	1	teaspoon salt
½	1	teaspoon garlic powder

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 10 hours;**
OR High – 5 hours. Makes about 3 or 5 quarts.

Vegetarian Vegetable Soup


3 to 5 qt

3 cups
1
1 tsp
¼
1
1
1½
½
½
½

5½ to 7 qt

1 (32 ounce) bottle tomato plus vegetable juice
1 (6 ounce) can tomato paste
1 tablespoon chopped garlic
½ cup chopped onion
2 (16 ounce) bags mixed vegetables for soup or stew
1 (14 ounce) can vegetable broth
3 cups water
½ teaspoon Italian seasoning
1 teaspoon salt
1 teaspoon sugar

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 6 hours;**
OR High – 3 hours. Makes about 3 or 4 quarts.

Vegetarian Chili

3 to 5 qt

1
1
1
1
1
1
1
1
1
1

5½ to 7 qt

1 tablespoon vegetable oil
2 medium onions, chopped
2 (¾ ounce) envelopes chili seasoning
2 (16 ounce) cans Great Northern beans, drained
2 (15 ounce) cans kidney beans, drained
2 (15 ounce) cans black beans, drained
2 (14 ounce) cans diced tomatoes
2 (8 ounce) cans tomato sauce
2 (14.5 ounce) cans vegetable broth

In a skillet over medium-high heat cook onion in the oil until soft. Place onion mixture into the slow cooker. Add remaining ingredients. Stir to mix. Cover and cook on: **Low – 8 hours; OR High – 4 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Slow-Cooked Beef Stew

3 to 5 qt

1
2
2
1
1
1

5½ to 7 qt

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. Cover and cook on: **Low – 8 hours; OR High – 4 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

German-Style Pot Roast


3 to 5 qt

$\frac{1}{3}$
 2 Tbsp
 $\frac{1}{4}$
 $\frac{1}{2}$
 1
 8
 1
 2-3

5½ to 7 qt

$\frac{3}{4}$
 $\frac{1}{4}$
 $\frac{1}{2}$
 1
 2
 12
 2
 4-5

cup cider vinegar
 cup ketchup
 cup chopped onion
 teaspoon chopped garlic
 (14 ounce) cans beef broth
 ginger snap cookies
 (0.8 ounce) envelopes brown gravy mix
 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. Cover and cook on: **Low – 10 hours; OR High – 5 hours.**
Makes about 4 to 5 or 8 to 10 servings.

Hawaiian Chicken


3 to 5 qt

3
 1
 1
 $\frac{1}{4}$
 $\frac{1}{4}$
 2 Tbsp
 $\frac{1}{4}$
 $\frac{1}{4}$

5½ to 7 qt

6
 2
 2
 $\frac{1}{4}$
 $\frac{1}{4}$
 $\frac{1}{4}$
 $\frac{1}{2}$
 $\frac{1}{2}$

pounds skinless, boneless chicken breasts, halved
 (16 ounce) cans pineapple slices, drained
 (15 ounce) cans mandarin oranges, drained
 cup cornstarch
 cup brown sugar, packed
 cup lemon juice
 teaspoon salt
 teaspoon ground ginger

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 4 to 5 hours; OR High – 2 to 3 hours.** **Makes about 6 to 8 servings or 12 to 16 servings.**

Onion-Coated Beef Roast


3 to 5 qt

$\frac{1}{2}$
 2-3
 2

5½ to 7 qt

$\frac{1}{2}$
 4-5
 2

cup steak sauce
 pounds bottom round or rump beef roast
 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. Cover and cook on: **Low – 10 hours; OR High – 5 hours.** **Makes about 6 or 14 servings.**

Swedish Meatballs


3 to 5 qt

2½

1

1

1

1

5½ to 7 qt

5

2

2

2

2

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

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 6 hours;**
OR High – 3 hours. Makes about 3 or 5 quarts.

Sweet & Pungent Meat Balls


3 to 5 qt

2½

1

1

1

1

5½ to 7 qt

5

2

2

2

2

pounds frozen cooked meatballs
 (12 ounce) jars grape jelly
 (12 ounce) jars currant jelly
 (12 ounce) bottles chili sauce
 (12 ounce) bottles cocktail sauce

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 6 hours;**
OR High – 3 hours. Makes about 3 or 5 quarts.

Tex-Mex Beef Barbecue


3 to 5 qt

3

1

1

1

1

1

1

½

5½ to 7 qt

6

2

2

2

2

2

2

1

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

Combine all ingredients, except meat, in the crock. Stir well. Add meat and stir well to coat. Cover and cook on: **Low – 10 hours; OR High – 5 hours.**

Remove the meat and shred. Return the meat to the crock. Stir well.
 Serve on soft rolls. **Makes 8 or 16 servings.**

Beef Pot Roast

3 to 5 qt

3
1
¼
4
4
1
¼

5½ to 7 qt

5
2
½
6
8
2
½

pound boneless beef chuck roast
teaspoon salt
teaspoon pepper
medium potatoes, quartered
carrots, cut into 2-inch pieces
medium onions, quartered
cup water or beef broth

Sprinkle roast with salt and pepper. Place vegetables in bottom of crock. Top with roast. Add liquid. Cover and cook on: **Low – 10 hours; OR High – 5 hours.** ***Makes 6 or 10 servings.***

North Carolina Pork Barbecue

3 to 5 qt

3
1
½
2
1
1
1
2

5½ to 7 qt

6
2
1
4
2
2
2
4

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

Combine all ingredients in crock. Cover and cook on: **Low – 8 to 10 hours; OR High – 5 hours.** Remove and shred meat to serve. ***Makes about 3 to 5 pounds barbecue.***

Barbecued Brisket

3 to 5 qt

3
1
1

5½ to 7 qt

5
1½
1½

pound beef brisket
teaspoon salt
cups barbecue sauce

Sprinkle brisket with salt. Place in crock and pour barbecue sauce over the brisket. Cover and cook on: **Low – 10 hours; OR High – 5 hours.** ***Makes about 3 to 5 pounds brisket.***

Corned Beef

3 to 5 qt

3
1
1
1

5½ to 7 qt

5
1
2
2

pound corned beef brisket with pickling spices
medium onion, sliced
carrots, sliced
ribs celery, sliced
Water

Place corned beef in a slow cooker. Top with pickling spices, onion, carrot and celery. Add enough water to just cover meat. Cover and cook on: **Low – 8 hours; OR High – 4 hours. Makes about 3 to 5 pounds corned beef.**

Family Meat Loaf

3 to 5 qt

2
¾
¾
1
2

5½ to 7 qt

4
1½
1½
2
4

eggs, beaten
cups milk
cups dry bread crumbs
(1 ounce) envelopes dry onion soup mix
pounds lean ground beef (8% fat)

To remove meat loaf when done, line crock with a wide strip of aluminum foil, coming up the sides of crock. In a large bowl, combine eggs, milk, bread crumbs, and soup mix. Mix well; then add meat. Mix thoroughly; then shape into a rectangle or oval that won't touch sides of crock. Place in crock. Cover and cook on: **Low – 6 hours; OR High – 3 hours. Makes about 6 or 12 servings.**

Classic Beef Roast with Mushroom-Onion Gravy

3 to 5 qt

3
1
1

5½ to 7 qt

5
2
2

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

Place roast in crock. Sprinkle onion soup on roast then spoon on undiluted soup. Cover and cook on: **Low – 8 hours; OR High – 4 hours. Makes about 6 or 10 servings.**

Savory Roast Beef Sandwiches

3 to 5 qt

3
¼
1
1
1

5½ to 7 qt

5
⅓
2
2
2

pounds boneless beef chuck roast
cup soy sauce
tablespoons brown sugar
teaspoons salt
teaspoons ground ginger

Cut beef into thin slices and place in crock. Combine soy, brown sugar, salt, and ginger and pour over beef. Cover and cook on: **Low – 6 hours; OR High – 3 hours.** Serve on sandwich rolls. **Makes 6 to 12 servings.**

Orange-Juiced Pork Chops

3 to 5 qt

1
½
1
2
½
6

5½ to 7 qt

2
1
2
4
1
12

(6 ounce) cans frozen orange juice, undiluted
cup brown sugar, packed
teaspoons soy sauce
tablespoons cornstarch
teaspoon garlic powder
1-inch thick boneless, center-cut pork chops

Combine all ingredients, except the meat, in the crock. Stir well. Add the meat and stir well to coat. Cover and cook on: **Low – 6 to 8 hours; OR High – 3 hours. Makes 6 to 12 servings.**

Asian Spareribs

3 to 5 qt

2
2
1
3

5½ to 7 qt

4
4
2
6

tablespoons cornstarch
tablespoons teriyaki sauce
(10 ounce) jars duck sauce or sweet and sour sauce
pounds country-style pork spare ribs

Dissolve cornstarch in teriyaki sauce. Add duck sauce and put in crock. Stir well. Add the meat and stir well to coat. Cover and cook on: **Low – 8 hours; OR High – 4 hours. Makes 4 to 8 servings.**

Sunday Chicken

3 to 5 qt
 $3\frac{1}{2}$

1

 $\frac{1}{2}$
 $5\frac{1}{2}$ to 7 qt

7

2

 $\frac{3}{4}$

pounds chicken, cut up
Paprika, salt, and pepper
(10 ounce) cans condensed cream of celery soup
cup white wine or chicken broth

Rinse chicken in cold water. Pat dry. Sprinkle chicken with paprika, salt, and pepper. Combine soup and wine. Place half of chicken in crock and pour half of soup mixture over chicken. Repeat layers. Cover and cook on: **Low – 6 hours; OR High – 4 hours.**
Makes 6 to 12 servings.

Mixed Italian Bean Casserole

3 to 5 qt

2

2

1

2

 $\frac{1}{2}$
 $\frac{1}{2}$
 $\frac{1}{2}$

1

 $5\frac{1}{2}$ to 7 qt

3

3

2

3

1

1

1

2

(16 ounce) cans red kidney beans, drained
(16 ounce) cans chickpeas (garbanzo beans), drained
(16 ounce) cans cannellini or white kidney beans, drained
(16 ounce) cans great northern beans, drained
teaspoon salt
teaspoon garlic powder
teaspoon Italian seasoning
envelopes dry onion soup mix

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 6 to 8 hours; OR High – 3 to 4 hours. Makes 3 or 5 quarts.**

Broasted New Potatoes

3 to 5 qt

3

1

1

 $5\frac{1}{2}$ to 7 qt

6

2

2

pounds (small) new red potatoes, unpeeled
tablespoons olive oil
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 well to coat evenly.

Add the salad dressing mix and shake well until all the potatoes are coated.

Place potatoes into the crock and cook on: **Low – 7 to 8 hours; OR High – 4 hours.**

Makes 8 or 14 servings.

Candied Carrots & Walnuts

3 to 5 qt

 2
 $\frac{3}{4}$
 $\frac{1}{4}$
 1

5½ to 7 qt

 4
 1½
 $\frac{1}{2}$
 2

 (16 ounce) packages frozen sliced carrots
 cups pancake syrup
 cup brown sugar, packed
 cups chopped walnuts

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **High – 5 hours.***
Makes about 2½ or 5 quarts.

* Only the High setting is recommended for this recipe.

Rice, Beans, & Salsa

3 to 5 qt

 1
 1
 1
 1
 1
 1
 $\frac{1}{2}$
 $\frac{1}{2}$
5½ to 7 qt

 2
 2
 1
 2
 2
 2
 1
 1

 (16 ounce) cans black beans, drained
 (16 ounce) cans cannellini beans or navy beans, drained
 (14 ounce) can chicken broth
 cups uncooked long-grain rice, not instant
 quarts salsa
 cups water
 teaspoon salt
 teaspoon garlic powder

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 10 hours;**
OR High – 5 hours. Makes about 3 or 5 quarts.

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 side.
 Cover and cook on: **Low – 8 to 9 hours; OR High – 5 hours.**

Easy Potato Casserole

3 to 5 qt

 1
 1
 1
 2
 $\frac{1}{2}$
5½ to 7 qt

 2
 2
 2
 4
 1

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

Place potatoes in crock. Combine soup, milk, butter, and salt. Stir to mix; then pour over potatoes. Stir gently to mix. Cover and cook on: **Low – 6 to 7 hours.* Makes about 10 or 20 servings.**

* Only the Low setting is recommended for this recipe.

Maple-Baked Beans

3 to 5 qt

4
¼
⅓
2
6

5½ to 7 qt

8
½
½
4
10

(15 ounce) cans pork 'n beans
cup chopped onion
cup maple syrup
teaspoons dry mustard
slices bacon, cooked and crumbled

Combine all ingredients in the crock. Cover and cook on: **Low – 6 to 8 hours;**
OR High – 3 to 4 hours. Makes 10 to 20 servings.

Basic Spaghetti Sauce

3 to 5 qt

1
2
1
2
½
1½
1½
1½
1
1

5½ to 7 qt

2
3
2
4
1
3
3
3
2
2

(28 ounce) cans crushed tomatoes
(10 ounce) cans tomato puree
(6 ounce) cans tomato paste
cups water
cup chopped onion
teaspoons Italian seasoning
teaspoons dried basil
teaspoons chopped garlic
teaspoons salt
teaspoons sugar

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 8 hours;**
OR High – 4 hours. Makes about 2½ or 5 quarts.

Mixed Fruit Chutney

3 to 5 qt

1
1
1
1
¼
¼
¼
1

5½ to 7 qt

1
1
2
2
½
½
½
1½

(11 ounce) box dried apricots
(12 ounce) box bite-size pitted prunes
(29 ounce) cans pear halves, with liquid
(29 ounce) cans peach slices, with liquid
cup raisins
cup raspberry vinegar
cup brown sugar
teaspoons curry powder

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 4 hours;**
OR High – 2 hours. Makes about 3 or 5 quarts.

Salsa con Queso

3 to 5 qt

1
1
2
1-2
1
1

5½ to 7 qt

2
1½
4
2-3
2
2

(2 lb) loaves pasteurized processed cheese, cut in 2" pieces
quarts salsa
(6 ounce) cans chopped green chilies, do not drain
tablespoons chili powder
teaspoons garlic powder
(8 ounce) bags shredded Monterey Jack cheese

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 3 hours;**
OR High – 1½ hours. Makes about 2½ or 5 quarts. Stir halfway through cooking time.

Spicy Barbecue Sauce

3 to 5 qt

2
1
3
¼
1½
2
2
2

5½ to 7 qt

3
1
4
⅓
2
3
3
3

(32 ounce) bottles ketchup
(1.25 ounce) envelope chili seasoning
cups water
cup brown sugar, packed
cups chopped onion
teaspoons chopped garlic
tablespoons Worcestershire sauce
teaspoons liquid smoke (optional)

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 6 hours;**
OR High – 2 to 3 hours. Makes about 3 or 4½ quarts.

Hot Wings

3 to 5 qt

4
½
1
1

5½ to 7 qt

8
1
2
2

pounds chicken wings
cup cider vinegar
tablespoons hot pepper sauce
cups barbecue sauce

Rinse chicken wings in cold water. Place ingredients in crock in order listed, pouring
barbecue sauce over all. Cover and cook on: **Low – 6 hours; OR High – 3 hours.**

Mocha Coffee

3 to 5 qt

½
6
2
2

5½ to 7 qt

1
12
4
4

cup instant coffee powder
envelopes instant cocoa mix
quarts hot water
cups milk
Cinnamon sticks and whipped topping

Combine all ingredients except cinnamon sticks and whipped topping in crock; stir well.
Cover and cook on: **High – 3 hours*** Stir well after 3 hours. Turn to Low. Serve immediately or keep warm as desired. Serve in mugs with cinnamon sticks and whipped topping.
Makes about 2½ or 5 quarts. *Only the High setting is recommended for this recipe.

Chocolate Fondue

3 to 5 qt

1
1
1
1
1
¼

5½ to 7 qt

2
2
2
2
2
½

(8 ounce) boxes semi-sweet baking chocolate
(8 ounce) boxes unsweetened baking chocolate
(6 ounce) boxes white baking chocolate
(14 ounce) cans sweetened condensed milk, not evaporated
cups milk
cup blackberry-flavored brandy or other fruit-flavored brandy

Suggested foods for dipping: Strawberries, pineapple chunks, banana chunks, cake cubes, marshmallows, and cookies.

Combine all fondue ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on:

High – 45 minutes* to 1 hour 15 minutes or until melted.

Stir well after 45 minutes. Turn control knob to Low. Serve immediately or keep warm as desired. Refrigerate leftovers and use as chocolate sauce. **Makes about 1 or 2 quarts.**

*Only the High setting is recommended for this recipe.

Mulled, Spiced, & Spiked Apple Cider

3 to 5 qt

2 qts
1-1½
1
½
1
½

5½ to 7 qt

1
1½-3
1½
1
1½
1

gallon apple cider
cups bourbon or fruit juice
teaspoons cinnamon
teaspoon ground ginger
teaspoons allspice
teaspoon ground cloves

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 3 hours OR High – 1½ hours.** Stir well before serving. **Makes about 2½ or 5 quarts.**

Baked Apples

3 to 5 qt

6
2
2
3
½
1

5½ to 7 qt

12
4
4
6
1
2

large baking apples (Rome or York)
tablespoons lemon juice
tablespoons butter, melted
tablespoons brown sugar
teaspoon nutmeg
teaspoons cinnamon

Peel, core, and cut apples in half. Place in crock. Drizzle with lemon juice and butter. Sprinkle with sugar and spices. Cover and cook on: **Low – 4 hours OR High – 2 hours.** To serve, top with vanilla ice cream. **Makes 10 to 20 servings.**

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.

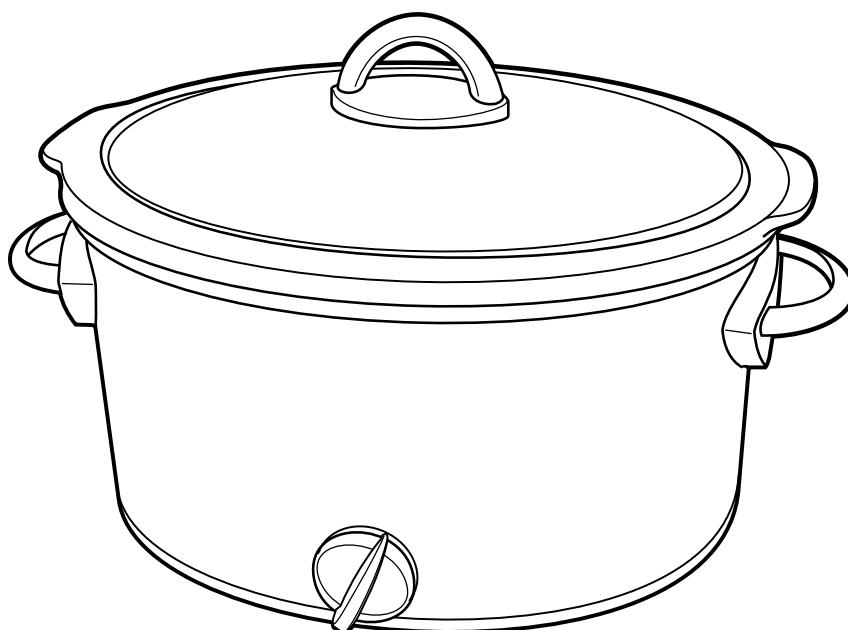
WAL-MART Canada Corp.
Mississauga, Ontario L5N 1P9

840093400

3/02



Mijoteuse



Importantes instructions.....	2	Caractéristiques facultatives	7
Nomenclature	3	Recettes	8
Mode d'utilisation	3	Assistance à la clientèle	24
Nettoyage de la mijoteuse.....	6		

Pour l'assistance à la clientèle, composer le 1-877-556-0973

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

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 autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour 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. Veuillez composer notre numéro d'assistance à la clientèle sans frais d'interurbain pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou le réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil 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 chaud.
11. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter la mijoteuse, tourner le bouton de commande à 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 l'utilisation prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Ce produit est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Ce produit est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée. Ce genre de fiche comporte une lame plus large que l'autre. La fiche conviendra dans une prise de courant électrique seulement dans un sens. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité. Si vous n'arrivez pas à brancher la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche ne convient toujours pas à la prise, contactez un électricien pour remplacer la prise inappropriée. Ne pas essayer d'enlever la lame de sécurité de la fiche polarisée.

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

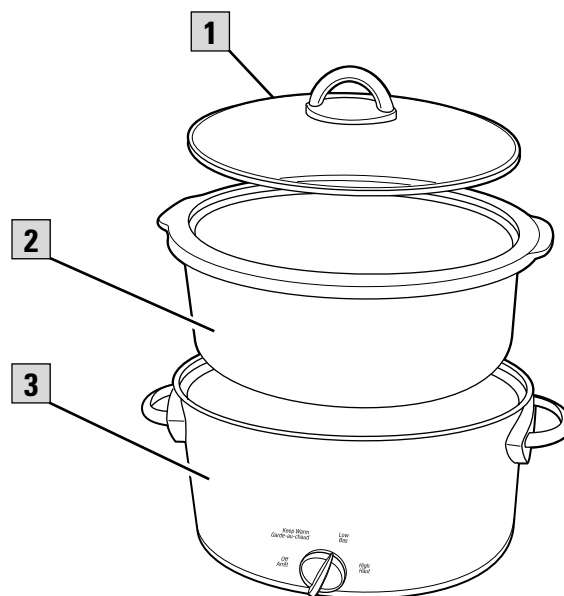
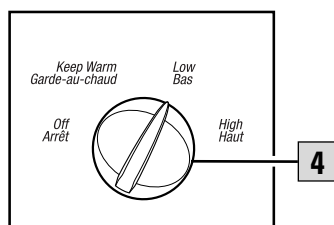
Cet appareil comporte un cordon court pour réduire les risques de s'emmêler ou de faire trébucher. Une rallonge peut être employée si la tension électrique de la rallonge est égale à la tension de la mijoteuse ou plus élevée. Utiliser seulement une rallonge évaluée à 10 ampères ou plus. Il faut prendre soin d'arranger la rallonge de sorte qu'elle ne sorte pas du comptoir ou de la surface d'une table où elle peut être tirée par des enfants, ou faire trébucher.

MISE EN GARDE : Garder l'élastique du couvercle hors de portée des enfants. Cet article, disponible sur certains modèles (voir page 7), n'est pas un jouet.

Nomenclature

Pièces et caractéristiques

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



Mode d'utilisation

1. Avant l'utilisation initiale, laver le couvercle et le plat dans 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 Arrêt et débrancher la base. Retirer les aliments du plat.
5. Laisser le plat et le couvercle refroidir avant le lavage.

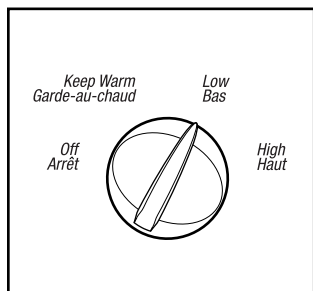
Capacité du plat?

Quelle capacité votre mijoteuse a-t-elle?

La capacité de votre mijoteuse se rapporte à la quantité que peut contenir le plat s'il est rempli jusqu'au bord. Cependant, nous NE recommandons PAS de le remplir jusqu'au bord.

En principe, vous devriez choisir des recettes qui donnent une pinte de moins que la capacité de votre mijoteuse. Par exemple, si la capacité de votre mijoteuse est de 6 pintes, vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant des recettes qui donnent 5 pintes ou moins.

Bouton de commande et réglages de la température



Le bouton de commande sur la mijoteuse offre un réglage à faible et haute température pour la cuisson. Le réglage 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 Garde-au-chaud. Si le mets a été cuit, puis réfrigéré, il faut le réchauffer au réglage Bas ou Haut, puis sélectionner Garde-au-chaud.

MISE EN GARDE : Le réglage 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 Garde-au-chaud. Ne pas utiliser le réglage Garde-au-chaud pour réchauffer des aliments qui ont été réfrigérés ou congelés.

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 dans le livret de recettes de la mijoteuse. Vous ne tarderez pas à devenir 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 de l'assistance à la clientèle. Nous nous ferons un plaisir de vous aider.

Si vous avez déjà utilisé une mijoteuse

Cette mijoteuse est conçue pour porter les ingrédients à la bonne température de cuisson rapidement. Elle peut faire bouillir les aliments et les faire cuire plus vite que les autres mijoteuses que vous avez utilisées. Puisque la mijoteuse atteint sa température de cuisson rapidement, de vieilles recettes peuvent avoir besoin d'être ajustées. Certaines recettes peuvent désormais nécessiter une durée de cuisson plus courte.

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 rôtissage dans le 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 faible 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 sur « L'adaptation de recettes » pour plus de renseignements.

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 le bouton de commande à High, et réduire le liquide par mijotage. Il faudra de 30 à 45 minutes.

La mijoteuse **devrait être remplie au moins à moitié** pour obtenir les meilleurs résultats. Si elle est remplie seulement à moitié, vérifier la cuisson 1 ou 2 heures avant le temps indiqué sur 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 faible réglage. Ne pas utiliser de viande congelée dans la mijoteuse. Décongeler toute viande ou volaille avant la cuisson dans la mijoteuse.

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 tous le temps de cuisson. Les aliments découpés en morceaux cuiront plus rapidement qu'une volaille ou un rôti d'une pièce.

La plupart des combinaisons de viandes et de légumes exigent **au moins 7 heures** à faible 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 pas ni ne cuise dans la graisse.

Certaines recettes exigent de faire brunir la viande avant la cuisson lente. Ceci 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.

Nettoyage

1. Tourner le bouton de commande à Off. Débrancher le cordon de la prise.
2. Retirer le plat et le couvercle de la base et les laisser refroidir.
3. Laver le plat et le couvercle dans une eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. On peut également laver le plat 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 frapper 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 dans un 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.

Enlèvement du couvercle et du plat

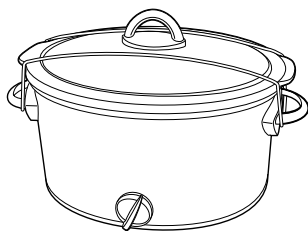


Lorsque vous enlevez le **couvercle**, **penchez-le de telle sorte que l'ouverture soit éloignée de vous** pour éviter une brûlure causée par la vapeur.

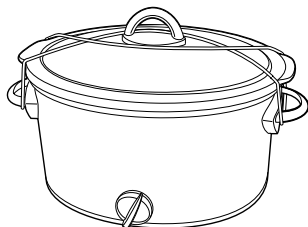
Les côtés de la **base de la mijoteuse deviennent chauds** car les éléments de chauffage s'y trouvent. Utiliser les poignées de la base, au besoin. Se servir de mitaines de four pour retirer le plat.

Caractéristiques facultatives

(sur certains modèles)

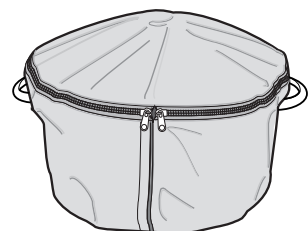


L'élastique du couvercle maintient le couvercle en place lors du transport ou du rangement de la mijoteuse. Pour utiliser l'élastique, placer la bande blanche dans la rainure se trouvant sous l'une des poignées. Étirer l'élastique jusqu'à l'autre côté de la mijoteuse, puis l'introduire dans la rainure 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 du couvercle n'est pas un jouet. Le garder hors de portée des enfants.



La housse de transport peut servir quand il est nécessaire de transporter la mijoteuse à un autre endroit. Fixer d'abord l'élastique du couvercle. Immobiliser le cordon électrique de la mijoteuse avec un élastique ou un lien torsadé. Placer ensuite la mijoteuse dans la housse de transport en mettant le cordon sous la mijoteuse. Faire passer les poignées de la mijoteuse dans les ouvertures de la housse. Fermer la fermeture-éclair et procéder avec soin lors du transport d'aliments chauds. La housse peut être nettoyée en l'essuyant avec une éponge humide. Dans le cas de déversements plus importants, laver la housse à la main dans une eau froide avec un détergent doux.

port d'aliments chauds. La housse peut être nettoyée en l'essuyant avec une éponge humide. Dans le cas de déversements plus importants, laver la housse à la main dans une eau froide avec un détergent doux.

NE PAS BRANCHER LA MIJOTEUSE NI L'ALLUMER QUAND ELLE SE TROUVE ENCORE DANS LA HOUSSE.

Pour commander l'élastique du couvercle ou la housse de transport, composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle : 1-877-556-0973.

Recettes

À propos des symboles

Nos symboles de recettes faciles à utiliser vous renseignent en un coup d'oeil!

Ces recettes indiquent les ingrédients en quantités pour les mijoteuses moyennes (3 à 5 pintes) et les grosses mijoteuses (5½ à 7 pintes). Sélectionner les quantités d'ingrédients en fonction de vos besoins et du format de votre mijoteuse.



Indique les recettes qui se congèlent bien pour utilisation ultérieure.

3 à 5 ptes

5½ à 7 ptes

Arroz con Pollo (Poulet au riz)


3 à 5 ptes

1
1
Boîte de 10 oz
1
¾ tasse

5½ à 7 ptes

2 poulet(s) (3 livres), coupé(s) en morceaux
1 boîte (14,5 onces) de tomates italiennes à l'étuvée
1 sachet (16 onces) de pois congelés
2 boîte(s) (14 onces) de bouillon de poulet
1 pot (12 onces) de poivrons rouges rôtis, égouttés et coupés en lanières
2 boîte(s) (8 onces) de mélange de riz jaune à l'espagnole
2 c. à thé de sel d'ail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures; OU Élevée pendant 4 heures. Donne 4 ou 8 portions.**

Poulet en casserole


3 à 5 ptes

1
1
1
½

5½ à 7 ptes

2 emballage(s) (16 onces) de macédoine de légumes congelés
2 sachet(s) (1,5 once) de mélange à sauce pour boeuf Stroganoff
2 poulet(s) entier(s) (3 livres)
1 c. à thé de chaque : paprika, poudre d'oignon et poudre d'ail

Mélanger les légumes et le mélange à sauce dans la mijoteuse. Saupoudrer les assaisonnements sur le poulet. Déposer le poulet dans la mijoteuse, sur les légumes. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures; OU Élevée pendant 4 heures. Donne 4 ou 8 portions.**

Pot-au-feu de la Nouvelle-Angleterre


3 à 5 ptes

2 livres
1
1
1 livre
¼

5½ à 7 ptes

1 4 livres de jambon fumé désossé
2 boîte(s) (16 onces) de pommes de terre entières, égouttées
2 sachet(s) (16 onces) de mini-carottes congelées
1 chou (2 livres) coupé en 6 quartiers
½ tasse d'eau

Mettre la viande dans la mijoteuse et placer les légumes tout autour. Ajouter l'eau. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures; OU Élevée pendant 3 heures. Donne 4 ou 8 portions.**

Saucisses et choucroute


3 à 5 ptes

1
1
¾ tasse
1
2

5½ à 7 ptes

2
1
1
1
4

boîte(s) (28 onces) de choucroute
sachet de potage à l'oignon
bouteille (12 onces) de bière
c. à soupe de sauce Worcestershire
livres 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. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures;**
OU Élevée pendant 3 heures. Donne 6 ou 12 portions.

Ragoût belge au boeuf

3 à 5 ptes

3
1 tasse
1
1
2 c. à soupe
2 c. à soupe
1

5½ à 7 ptes

6
1
2
1
¼
¼
2

livres de boeuf à ragoût désossé, en cubes
bouteille (12 onces) de bière
sac(s) (16 onces) de légumes congelés pour ragoût
boîte (14 onces) de bouillon de boeuf
tasse de vinaigre
tasse de sucre brun, tassé
sachet(s) (0,87 once) de mélange à sauce brune

Mélanger tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à température :
Basse pendant 10 heures; OU Élevée pendant 5 heures. Donne environ 3 ou 5 pintes.

Potage au poulet et à l'orge


3 à 5 ptes

1
1
⅔
1
2
1
1
½
⅛

5½ à 7 ptes

2
2
1¼
2
4
2
2
1
¼

boîte(s) (14 onces) de bouillon de poulet
emballage(s) (16 oz) de légumes congelés pour soupe ou ragoût
tasse d'orge perlé
tasse(s) de champignons frais tranchés
tasses d'eau
sachet(s) (1,8 once) de potage aux légumes
livre(s) de poitrines de poulet désossées, coupées en cubes
c. à thé de sel
c. à thé de poivre

Mélanger tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à température :
Basse pendant 6 heures; OU Élevée pendant 3 heures. Donne environ 3 ou 5 pintes.

Crème de tomates

3 à 5 ptes

1
1
1
1
1
1
1
1
1
1 ½ c. à thé

5 ½ à 7 ptes

2
1
1
2
2
2
2
2
2
1

boîte(s) (28 onces) de coulis de tomates
boîte (6 onces) de purée de tomates
sachet (1,8 once) de mélange à sauce blanche
boîte(s) (12 onces) de lait évaporé
tasse(s) d'eau
boîte(s) (14 onces) de bouillon de légumes ou de poulet
c. à thé de sel
c. à thé de sucre
c. à soupe de basilic séché

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures; OU Élevée pendant 3 heures. Donne environ 2 ½ ou 4 ½ pintes.**

Chaudrée de maïs et pommes de terre

3 à 5 ptes

3
¼
1
1
1
1

5 ½ à 7 ptes

6
½
1
1
2
1

boîtes (16 onces) de maïs en crème
tasse d'oignons hachés
boîte (12 onces) de lait évaporé
boîte (14 onces) de bouillon de poulet
tasse(s) d'eau
boîte (7,06 onces) de mélange à pommes de terre en purée à saveur de crème sure et ciboulette

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures; OU Élevée pendant 3 heures. Donne environ 3 ou 5 pintes.**

Ragoût hongrois de boeuf, haricots et orge

3 à 5 ptes

2
2
1
½
¼
1
½
½

5 ½ à 7 ptes

3
3
2
¾
½
2
1
1

livres de côtes de boeuf (coupées pour le barbecue), ou haut-de-côtes désossé
boîtes (16 onces) de haricots rouges, égouttés
boîte(s) (14 onces) de bouillon de boeuf
tasse d'orge perlé
tasse d'oignons hachés
c. à soupe de paprika
c. à thé de poudre d'ail
c. à thé de sel

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures; OU Élevée pendant 5 heures. Donne environ 3 ou 5 pintes.**

Ragoût de boeuf à l'italienne


3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

2½	4	livres de boeuf à ragoût désossé, en cubes
1	3	boîte(s) (10 onces) de macédoine de légumes congelés
1	2	boîte(s) (15 onces) de sauce tomate
1	1	c. à soupe de sauce Worcestershire
2 c. à soupe	¼	tasse d'oignons hachés
1	2	sachet(s) (1,5 oz) de mélange d'assaisonnements à ragoût de boeuf

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures; OU Élevée pendant 5 heures. Donne environ 3 ou 5 pintes.**

Chaudrée de palourdes de Manhattan

3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

1	1	bouteille (32 onces) de jus de tomates
1	1	boîte (6 onces) de purée de tomate
3	6	boîtes (6½ onces) de palourdes hachées, dans leur jus
1	2	sachet(s) (16 onces) de macédoine de légumes congelés pour soupe ou ragoût
1	2	boîte(s) (16 oz) de pommes de terre tranchées, égouttées
½	1	c. à thé de poudre d'ail
½	1	c. à thé d'assaisonnement italien

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures; OU Élevée pendant 3 heures. Donne environ 3 ou 5 pintes.**

Pot-au-feu


3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

3	6	livres de boeuf à ragoût désossé, en cubes
1	2	saucisses kolbassa polonaises ou autres saucisses fumées
1	1	sachet (1,5 once) de mélange à sauce brune
1	2	sachet(s) (16 onces) de macédoine de légumes congelés pour soupe ou ragoût
1	1	boîte (14 onces) de bouillon de boeuf
1	2	c. à soupe de sauce Worcestershire

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures; OU Élevée pendant 5 heures. Donne environ 2½ ou 5 pintes.**

Chili

3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

1	1½	lb de saucisses italiennes épicées, sans boyau
1	1½	lb de bœuf haché maigre
1	1	oignon moyen, haché
1	2	sachet(s) de ¾ oz d'assaisonnement au chili
1	2	boîte(s) de 16 oz de haricots, égouttés
1	2	boîte(s) de 14 oz de tomates coupées en dés
1	2	boîte(s) de 6 oz de purée de tomate
1	2	boîte(s) 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 les saucisses, le bœuf haché et les oignons. Verser la viande dans la mijoteuse. Ajouter les autres ingrédients. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures; OU Élevée pendant 4 heures. Donne 3 ou 5 pintes.**

Potage chili à la texane


3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

3	5	boîtes (16 onces) de haricots rouges, égouttés
1	2	sachets (1,25 once) d'assaisonnement chili
1	2	boîte(s) (15 onces) de sauce tomate
½	1	tasse d'oignons hachés
1½	3	livres de boeuf à ragoût, en cubes
1	2	boîte(s) (14 onces) de bouillon de boeuf
½	1	c. à thé de sel
½	1	c. à thé de poudre d'ail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures; OU Élevée pendant 5 heures. Donne environ 3 ou 5 pintes.**

Potage aux légumes


3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

3 tasses	1	bouteille (32 onces) de jus de tomates et légumes
1	1	boîte (6 onces) de purée de tomates
1 c. à thé	1	c. à soupe d'ail haché
¼	½	tasse d'oignons hachés
1	2	sachet(s) (16 onces) de macédoine de légumes congelés pour soupe ou ragoût
1	1	boîte (14 onces) de bouillon de légumes
1½	3	tasse(s) d'eau
½	½	c. à thé de d'assaisonnement italien
½	1	c. à thé de sel
½	1	c. à thé de sucre

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures; OU Élevée pendant 3 heures. Donne environ 3 ou 4 pintes.**

Chili végétarien

3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

1	1	c. à soupe d'huile végétale
1	2	oignon(s) moyen(s), haché(s)
1	2	sachet(s) de $\frac{3}{4}$ oz d'assaisonnement au chili
1	2	boîte(s) de 16 oz de haricots Great Northern, égouttés
1	2	boîte(s) de 15 oz de haricots, égouttés
1	2	boîte(s) de 15 oz de haricots noirs, égouttés
1	2	boîte(s) de 14 oz de tomates coupées en dés
1	2	boîte(s) de 8 oz de sauce tomate
1	2	boîte(s) de 14,5 oz de bouillon de légumes

Dans une poêle, à feu moyen à vif, faire cuire l'oignon dans de l'huile jusqu'à consistance molle. Placer le mélange d'oignons dans la mijoteuse. Ajouter les autres ingrédients. Mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures; OU Élevée pendant 4 heures. Donne environ 3 ou 5 pintes.**

Ragoût de bœuf

3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

1	2	sachet(s) de 1 lb de petites carottes
2	3	lb de rôti de fin de palette désossé, en cubes
2	4	grosses pommes de terre, en cubes
1	2	boîte(s) de 10¾ oz de soupe condensée à la crème de tomate
1	1½	tasse d'eau
1	2	sachet(s) de 1,5 oz de mélange d'assaisonnements 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'assaisonnements. Verser sur le bœuf et les légumes. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures; OU Élevée pendant 4 heures. Donne environ 3 ou 5 pintes.**

Rôti à l'allemande


3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

$\frac{1}{3}$	$\frac{3}{4}$	tasse de vinaigre de cidre
2 c. à soupe	$\frac{1}{4}$	tasse de ketchup
$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	tasse d'oignons hachés
$\frac{1}{2}$	1	c. à thé d'ail haché
1	2	boîtes (14 onces) de bouillon de bœuf
8	12	biscuits au gingembre
1	2	sachet(s) (0,8 once) de mélange à sauce brune
2-3	4-5	livres de bloc d'épaule ou rôti d'extérieur de ronde

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf la viande. Bien mélanger. Ajouter la viande et bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures; OU Élevée pendant 4 heures. Donne environ 4 à 5 ou 8 à 10 portions.**

Poulet hawaïen


3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

3	6	livres de moitiés de poitrines de poulet sans peau et désossées
1	2	boîte(s) (16 onces) d'ananas en tranches, égouttés
1	2	boîte(s) (15 onces) de mandarines, égouttées
¼	¼	tasse de fécule de maïs
¼	¼	tasse de sucre brun, tassé
2 c. à soupe	¼	tasse de jus de citron
¼	½	c. à thé de sel
¼	½	c. à thé de gingembre moulu

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 4 à 5 heures; OU Élevée pendant 2 à 3 heures. Donne 6 à 8 ou 12 à 16 portions.**

Rôti de boeuf aux oignons


3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

½	½	tasse de sauce à bifteck
2-3	4-5	livres de rôti de boeuf d'extérieur de ronde ou de croupe
2	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. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures; OU Élevée pendant 5 heures. Donne environ 6 ou 14 portions.**

Boulettes de viande à la suédoise


3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

2½	5	livres de boulettes de viande congelées, cuites
1	2	boîte(s) (10½ onces) de crème de champignons, non diluée
1	2	boîte(s) (10½ oz) de potage aux champignons dorés, non dilué
1	2	boîte(s) (14 onces) de bouillon de boeuf
1	2	sachet(s) (¾ once) de mélange à sauce brune

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures; OU Élevée pendant 3 heures. Donne environ 3 ou 5 pintes.**

Boulettes de viande aigres-douces


3 à 5 ptes

2½
1
1
1
1

5½ à 7 ptes

5
2
2
2
2

livres de boulettes de viande congelées, cuites
pot(s) (12 onces) de gelée de raisins
pot(s) (12 onces) de gelée de groseilles
bouteille(s) (12 onces) de sauce chili
bouteille(s) (12 onces) 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. Donne environ 3 ou 5 pintes.**

Boeuf barbecue tex-mex


3 à 5 ptes

3
1
1
1
1
1
½

5½ à 7 ptes

6
2
2
2
2
2
1

livres de pointe de poitrine de boeuf
bouteille(s) (18 onces) de sauce barbecue à saveur de fumée
sachet(s) (1,25 once) d'assaisonnement au chili
c. à thé d'ail haché
c. à thé de jus de citron
c. à soupe de sauce Worcestershire
tasse d'oignons hachés

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf la viande. Bien mélanger. Ajouter la viande et bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures; OU Élevée pendant 5 heures.** Sortir la viande et la déchiqueter avant de la remettre dans la mijoteuse. Bien mélanger. Servir sur des petits pains mous.

Donne 8 ou 16 portions.

Bœuf braisé

3 à 5 ptes

3
1
¼
4
4
1
¼

5½ à 7 ptes

5
2
½
6
8
2
½

lb de rôti de boeuf de fin de palette désossé
c. à thé de sel
c. à thé de poivre
pommes de terre moyennes, coupées en quatre
carottes, coupées en morceaux de 2 po
oignon(s) moyen(s), coupé(s) en quatre
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. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures; OU Élevée pendant 5 heures. Donne 6 ou 10 portions.**

Barbecue de porc de la Caroline du Nord

3 à 5 ptes

3
1
½
2
1
1
1
2

5½ à 7 ptes

6
2
1
4
2
2
2
4

lb de rôti de soc, épaule ou palette de porc désossé
boîte(s) de 14 onces de tomates en dés
tasse de vinaigre
c. à soupe de sauce Worcestershire
c. à soupe de sucre
c. à soupe comblées de flocons de piments rouges écrasés
c. à soupe de sel
c. à thé de poivre noir

Mélanger tous les ingrédients dans la mijoteuse. 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. **Donne environ 3 à 5 lb.**

Pointe de poitrine de bœuf au barbecue

3 à 5 ptes

3
1
1

5½ à 7 ptes

5
1½
1½

lb de pointe de poitrine de bœuf
c. à thé de sel
tasse de sauce pour barbecue

Saupoudrer la pointe de poitrine de sel. Placer dans la mijoteuse et verser la sauce pour barbecue sur la pointe de poitrine. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures; OU Élevée pendant 5 heures. Donne environ 3 à 5 lb de pointe de poitrine.**

Bœuf salé

3 à 5 ptes

3
1
1
1

5½ à 7 ptes

5
1
2
2

lb de pointe de poitrine de bœuf salé avec épices pour marinade
oignon moyen, tranché
carotte(s), tranchée(s)
branche(s) de céleri, tranché(e)s
Eau

Placer le bœuf salé dans une mijoteuse. Recouvrir des épices pour marinade, des oignons, des carottes et du céleri. Ajouter juste assez d'eau pour recouvrir la viande. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures; OU Élevée pendant 4 heures. Donne environ 3 à 5 lb de bœuf salé.**

Pain de viande familial

3 à 5 ptes

 2
 $\frac{3}{4}$
 $\frac{3}{4}$
 1
 2

5½ à 7 ptes

 4
 1½
 1½
 2
 4

 oeufs, battus
 tasse de lait
 tasse de panure
 sachet(s) de 1 oz de mélange pour soupe à l'oignon
 lb de bœuf haché maigre (8 % de gras)

Pour enlever le pain de viande lorsqu'il est cuit, recouvrir le fond et les parois de la mijoteuse d'une large bande de papier d'aluminium. Dans un gros bol, mélanger les oeufs, la panure et le mélange à soupe. Bien mélanger, puis ajouter la viande. Bien mélanger, puis former un pain rectangulaire ou ovale qui ne touchera pas les parois de la mijoteuse. Mettre dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures; OU Élevée pendant 3 heures. Donne environ 6 ou 12 portions.**

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

3 à 5 ptes

 3
 1
 1

5½ à 7 ptes

 5
 2
 2

 lb de rôti de fin de palette désossé
 sachet(s) de 1 oz de mélange à soupe à l'oignon
 boîte(s) de 10 oz de potage 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. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures; OU Élevée pendant 4 heures. Donne environ 6 ou 10 portions.**

Sandwiches savoureux au rôti de bœuf

3 à 5 ptes

 3
 $\frac{1}{4}$
 1
 1
 1

5½ à 7 ptes

 5
 $\frac{1}{3}$
 2
 2
 2

 lb de rôti de bœuf désossé
 tasse de sauce soja
 c. à soupe de cassonade
 c. à thé de sel
 c. à thé de gingembre moulu

Couper le bœuf en tranches fines et mettre dans la mijoteuse. Mélanger la sauce soja, la cassonade, le sel et le gingembre, et verser sur le bœuf. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures; OU Élevée pendant 3 heures.** Servir sur des pains à sandwich. **Donne environ 6 ou 12 portions.**

Côtelettes de porc au jus d'orange

3 à 5 ptes

1
½
1
2
½
6

5½ à 7 ptes

2
1
2
4
1
12

boîte(s) de 6 oz de jus d'orange congelé, non dilué
tasse de cassonade, tassée
c. à thé de sauce soja
c. à soupe de fécule de maïs
c. à thé de poudre d'ail
côtelettes de porc désossées de 1 po d'épaisseur

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf la viande. Bien remuer. Ajouter la viande et bien remuer pour l'enduire. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 à 8 heures; OU Élevée pendant 3 heures. Donne environ 6 ou 12 portions.**

Côtes levées à l'asiatique

3 à 5 ptes

2
2
1
3

5½ à 7 ptes

4
4
2
6

c. à soupe de fécule de maïs
c. à soupe de sauce teriyaki
pot(s) de 10 oz de sauce pour canard ou de sauce aigre-douce
lb de côtes levées de porc à la paysanne

Dissoudre la fécule de maïs dans la sauce teriyaki. Ajouter la sauce pour canard et verser dans la mijoteuse. Bien remuer. Ajouter la viande et bien remuer pour la recouvrir. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures; OU Élevée pendant 4 heures. Donne environ 4 ou 8 portions.**

Poulet du dimanche

3 à 5 ptes

3½

1
½

5½ à 7 ptes

7
2
¾

lb de poulet, coupé
Paprika, sel et poivre
boîte(s) de 10 oz de soupe condensée à la crème de céleri
tasse de vin blanc ou de bouillon de poulet

Rincer le poulet à l'eau froide. Sécher en tapotant. Saupoudrer le poulet de paprika, sel et poivre. Mélanger la soupe et le vin. Mettre la moitié du poulet dans la mijoteuse et verser la moitié du mélange de soupe sur le poulet. Répéter. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures; OU Élevée pendant 4 heures. Donne environ 6 ou 12 portions.**

Assortiment de haricots italiens en cocotte

3 à 5 ptes

2
2
1
2
½
½
½
1

5½ à 7 ptes

3
3
2
3
1
1
1
2

boîtes (16 onces) de haricots rouges, égouttés
boîtes (16 onces) de pois chiches, égouttés
boîtes (16 onces) de haricots cannellino ou blancs, égouttés
boîtes (16 onces) de haricots Great Northern, égouttés
c. à thé de sel
c. à thé de poudre d'ail
c. à thé d'assaisonnement italien
sachets de soupe à l'oignon

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 à 8 heures; OU Élevée pendant 3 à 4 heures. Donne environ 3 ou 5 pintes.**

Pommes de terre nouvelles rôties

3 à 5 ptes

3

1
1

5½ à 7 ptes

6

2
2

livres de petites pommes de terre nouvelles rouges, en robe des champs
c. à soupe d'huile d'olive
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 et cuire à température : **Basse pendant 7 à 8 heures; OU Élevée pendant 4 heures. Donne 8 ou 14 portions.**

Carottes et noix glacées

3 à 5 ptes

2
¾
¼
1

5½ à 7 ptes

4
1½
½
2

emballages (16 onces) de carottes tranchées congelées
tasse de sirop à crêpes
tasse de sucre brun, tassé
tasse(s) de noix hachées

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Élevée pendant 5 heures* Donne environ 2½ ou 5 pintes.**

*Seul le réglage élevé est recommandé pour cette recette.

Riz, haricots et salsa

3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

1	2	boîte(s) (16 onces) de haricots noirs, égouttés
1	2	boîte(s) (16 onces) de haricots cannellino ou petits haricots ronds blancs, égouttés
1	1	boîte (14 onces) de bouillon de poulet
1	2	tasse(s) de riz à grains longs non cuit (non instantané)
1	2	pinte(s) de salsa
1	2	tasse(s) d'eau
½	1	c. à thé de sel
½	1	c. à thé de poudre d'ail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures; OU Élevée pendant 5 heures. Donne environ 3 ou 5 pintes.**

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

3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

1	2	sachet(s) de 2 lb de pommes de terre rissolées congelées
1	2	boîte(s) de 10 oz de soupe condensée au cheddar
1	2	boîte(s) de 12 oz de lait évaporé
2	4	c. à soupe de beurre fondu
½	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. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 à 7 heures* Donne environ 10 ou 20 portions.**

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

Fèves à l'érable

3 à 5 ptes
5½ à 7 ptes

4	8	boîtes de 15 oz de fèves au lard
¼	½	tasse d'oignon haché
⅓	½	tasse de sirop d'érable
2	4	c. à thé de moutarde sèche
6	10	tranches de bacon, cuit et émietté

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 à 8 heures; OU Élevée pendant 3 à 4 heures. Donne environ 10 ou 20 portions.**

Sauce à spaghetti

3 à 5 ptes

1
2
1
2
½
1½
1½
1½
1
1

5½ à 7 ptes

2
3
2
4
1
3
3
3
2
2

boîte(s) (28 onces) de tomates broyées
boîte(s) (10 onces) de coulis de tomates
boîte(s) (6 onces) de purée de tomates
tasses d'eau
tasse d'oignons hachés
c. à thé d'assaisonnement italien
c. à thé de basilic séché
c. à thé d'ail haché
c. à thé de sel
c. à thé de sucre

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures; OU Élevée pendant 4 heures. Donne environ 2½ ou 5 pintes.**

Chutney aux fruits

3 à 5 ptes

1
1
1
1
¼
¼
¼
1

5½ à 7 ptes

1
1
2
2
½
½
½
1½

boîte (11 onces) d'abricots secs
boîte (12 onces) de petits pruneaux dénoyautés
boîte(s) (29 onces) de moitiés de poires, avec le liquide
boîte(s) (29 onces) de pêches tranchées, avec le liquide
tasse de raisins secs
tasse de vinaigre de framboise
tasse de sucre brun
c. à thé de poudre de cari

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 4 heures; OU Élevée pendant 2 heures. Donne environ 3 ou 5 pintes.**

Salsa con Queso (Salsa au fromage)

3 à 5 ptes

1
1
2
1-2
1
1

5½ à 7 ptes

2
1½
4
2-3
2
2

morceau(x) de 2 livres de tartinade de fromage fondu pasteurisé, coupé en morceaux de 2 po
pinte de salsa
boîtes (6 onces) de piments verts hachés, non égouttés
c. à soupe de chili en poudre
c. à thé de poudre d'ail
sachet(s) (8 onces) de fromage Monterey Jack râpé

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 3 heures; OU Élevée pendant 1½ heure. Remuer à mi-cuisson. Donne environ 2½ ou 5 pintes.**

Sauce barbecue épicée

3 à 5 ptes

2
1
3
¼
1½
2
2
2

5½ à 7 ptes

3
1
4
¼
2
3
3
3

bouteilles (32 onces) de ketchup
sachet (1,25 once) d'assaisonnement au chili
tasses d'eau
tasse de sucre brun, tassé
tasse(s) d'oignons hachés
c. à thé d'ail haché
c. à soupe de sauce Worcestershire
c. à thé de fumée liquide (si désiré)

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures; OU Élevée pendant 2 à 3 heures. Donne environ 3 ou 4½ pintes.**

Ailes de poulet à la sauce piquante

3 à 5 ptes

4
½
1
1

5½ à 7 ptes

8
1
2
2

lb d'ailes de poulet
tasse de vinaigre de cidre
c. à soupe de sauce au piment fort
tasse(s) 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.**

Fondue au chocolat

3 à 5 ptes

1
1
1
1
1
¼

5½ à 7 ptes

2
2
2
2
2
½

boîte(s) (8 onces) de chocolat mi-sucré pour la cuisson
boîte(s) (8 onces) de chocolat non sucré pour la cuisson
boîte(s) (6 onces) de chocolat blanc pour la cuisson
boîte(s) (14 onces) de lait condensé sucré, non évaporé
tasse(s) de lait
tasse de brandy à saveur de mûres ou de brandy à saveur d'autres fruits

Fruits et autres aliments suggérés pour la trempette : Fraises, morceaux d'ananas, morceaux de banane, morceaux de gâteau, guimauves et biscuits.

Verser tous les ingrédients pour la fondue dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Élevée pendant – 45 minutes à 1 heure et 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit fondu.*** Bien mélanger après 45 minutes. Régler à température basse. Servir immédiatement ou garder au chaud, tel que désiré. Réfrigérer les restes et utiliser comme sauce au chocolat. **Donne environ 1 ou 2 pintes.**

*Seul le réglage élevé est recommandé pour cette recette.

Moka

3 à 5 ptes

½
6
2
2

5½ à 7 ptes

1
12
4
4

tasse de poudre de café instantané
sachets de mélange à lait au cacao instantané
pintes d'eau chaude
tasses de lait
Bâtons de cannelle et garniture de crème fouettée

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf les bâtons de cannelle et la garniture de crème fouettée. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Élevée pendant 3 heures***

Bien remuer après 3 heures. Régler la température à basse. Servir immédiatement ou garder au chaud, tel que désiré. Servir dans des tasses avec la cannelle en bâton et la garniture de crème fouettée. **Donne environ 2½ ou 5 pintes.**

*Seul le réglage élevé est recommandé pour cette recette.

Cidre de pommes cuit et épicé

3 à 5 ptes

2 ptes
1-1½
1
½
1
½

5½ à 7 ptes

1
1½-3
1½
1
1½
1

gallon de cidre de pommes
tasses de bourbon ou de jus de fruits
c. à thé de cannelle
c. à thé de gingembre moulu
c. à thé de piment de la Jamaïque
c. à thé de clous de girofle moulus

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 3 heures; OU Élevée pendant 1½ heure.** Bien remuer avant de servir. **Donne environ 2½ ou 5 pintes.**

Pommes cuites au four

3 à 5 ptes

6
2
2
3
½
1

5½ à 7 ptes

12
4
4
6
1
2

grosses pommes à cuire (Rome ou York)
c. à soupe de jus de citron
c. à soupe de beurre fondu
c. à soupe de cassonade
c. à thé de muscade
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. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 4 heures; OU Élevée pendant 2 heures.** Pour servir, garnir de crème glacée à la vanille. **Donne environ 10 ou 20 portions.**

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 renseignement 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 accidentels, 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.