



Crock-Pot[®]
Stoneware Slow Cooker



Owner's Guide

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquid. **CAUTION:** Never submerge the heating unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit 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 has been damaged in any manner. Return appliance to Rival[®] (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Rival[®] may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use hot pads when moving your heated Little Dipper[™].
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.
14. To disconnect, remove plug from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product. Do not immerse base in water or other liquid. A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. **AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE LITTLE DIPPER™**. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over. **NOTE:** During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

POLARIZED PLUG



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

Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

IMPORTANT NOTE: Some countertops, especially the Corian® brand, and other surfaces, are not designed to withstand the slow heat generated by your Crock-Pot® brand slow cooker. On such surfaces we recommend the use of a heat-resistance pad or trivet. Rival® is not liable for any damage caused to such surfaces.

HOW TO USE YOUR RIVAL® LITTLE DIPPER™

The Little Dipper™ is designed for heating and holding your favorite dip or fondue at the perfect serving temperature.

NOTE: The unit is **not** designed for use with uncooked meats. If a recipe calls for bacon, ground beef or chicken, it should be fully cooked **before** combining with other ingredients and heating it in the unit.

HOW TO USE YOUR RIVAL® LITTLE DIPPER™ (CONT.)

1. Fill stoneware bowl with desired dip and cover. The capacity of the stoneware bowl is 1 to 1½ cups.
2. Heat about 30 to 60 minutes or until dip is hot or completely melted. Stir dip occasionally while melting or heating.
3. Remove cover for serving. The dip will stay at the perfect serving temperature for 3 to 4 hours.

HOW TO CLEAN YOUR RIVAL® LITTLE DIPPER™

Never submerge unit in water. Always unplug unit before cleaning.

- **After emptying**, fill with hot or warm soapy water to loosen food remains. Do not use abrasive cleaners — a cloth, sponge or rubber spatula will usually remove the residue. If necessary, a plastic cleaning pad may be used. Use a non-abrasive cleaner (Bon-Ami® Polishing Cleanser) or vinegar to remove water spots or other stains.
- **The outside case** may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
- **The lid** may be washed in the top rack of the dishwasher.

RECIPES

CREAMY SPINACH DIP

1 8-ounce package cream cheese, cubed
2 tablespoons grated Parmesan cheese
2 teaspoons of finely chopped onion
½ teaspoon thyme
½ of a 10-ounce box frozen chopped spinach,
thawed and drained

¼ cup of whipping cream
2 tablespoons diced pimento
1 teaspoon Worcestershire sauce
¼ teaspoon garlic salt

Combine cream cheese and whipping cream in greased Little Dipper™. Cover and heat until cheese is melted, 30 to 60 minutes. Add remaining ingredients. Cover and heat for 30 minutes. Serve with raw vegetables, crackers or bread pieces.

HEARTY BEEF DIP

1 8-ounce package cream cheese, cubed
½ of a 2½ ounce package sliced dried beef, diced
2 tablespoons chopped green onion

¼ cup of milk
¼ cup chopped pecans
1 clove garlic, minced

RECIPES

Combine the above ingredients in order, as they are listed above in greased Little Dipper™. Cover and heat until cheese is melted, 30 to 60 minutes. Serve with raw vegetables, crackers or bread pieces.

CHOCOLATE DESSERT FONDUE

1 teaspoon butter or margarine	6 1-ounce chocolate candy bars with almonds, broken
1 cup miniature marshmallows	2 tablespoons milk
½ cup whipping cream	

Rub stoneware with butter. Place candy bars, marshmallows and milk in the Little Dipper™. Cover and heat, stirring every 15 minutes until melted and smooth. Gradually add whipping cream. Cover and continue heating for 30 minutes. Serve with bite-sized pieces of pound cake, marshmallows or fruit.

FIESTA DIP

½ of a 16-ounce can of refried beans	½ cup (2 ounces) shredded Cheddar cheese
¼ cup Mexican salsa	¼ green chili pepper, chopped (optional)

Combine all ingredients and place in the Little Dipper™. Cover and heat 30 to 60 minutes or until cheese is melted. Serve with tortilla chips or corn chips.

HOT ARTICHOKE DIP

1 6-ounce jar marinated artichoke hearts, drained and chopped	½ cup sour cream
½ cup grated Parmesan cheese	½ cup mayonnaise
	1 tablespoon diced pimento

Combine all ingredients in the Little Dipper™. Cover and heat 30 to 60 minutes or until hot. Serve with tortilla chips.

OTHER USES FOR YOUR RIVAL® LITTLE DIPPER™

- Melt butter and keep at perfect serving temperature for seafood, vegetables or popcorn.
- Warm maple syrup for pancakes or waffles.
- Melt chocolate and keep at the perfect temperature for dipping fruit, cookies or pretzels or for molding candies.

SERVICE INSTRUCTIONS

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the unit more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
3. If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please write to our Consumer Service Department or visit our website at www.rivalproducts.com

RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
32 B SPUR DRIVE
EL PASO, TX 79906

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION

- A. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
- B. This Warranty applies ONLY to repair or replacement of any supplied or manufactured parts of this product that, upon inspection by The Holmes Group, Inc. authorized personnel, is shown to have failed in normal use due to defects in material or workmanship. The Holmes Group will determine whether to repair or replace the unit. This Warranty does not apply to installation expenses.
- C. Operating this unit under conditions other than those recommended or at voltages other than the voltage indicated on the unit, or attempting to service or modify the unit, will render this WARRANTY VOID.
- D. Unless otherwise proscribed by law, The Holmes Group shall not be liable for any personal injury, property or any incidental or consequential damage of any kind resulting from malfunctions, defects, misuse, improper installation or alteration of this product.
- E. All parts of this product are guaranteed for a period of 1 year as follows:
 1. Within the first 30 days from date of purchase, the store from which you purchased your product should replace this product if it is defective in material or workmanship (provided the store has in-stock replacement.) * If you intend to assert any claim in connection with the product, please follow the instructions in paragraph F.
 2. Within the first twelve months from date of purchase, The Holmes Group will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph G.
- F. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to our Consumer Service Department.
- G. IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS. Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to The Holmes Group, Inc.:
 1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
 2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
 - a) Your name, full address with zip code and telephone number,
 - b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
 - c) A check for return prepaid shipping and handling, and
 - d) The model number of the unit and the problem you are having. (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed.)
 3. The Holmes Group recommends you ship the package U.P.S ground service for tracking purposes.
 4. All shipping charges must be prepaid by you.
 5. Mark the outside of your package:
 - a) RIVAL
 - b) c/o THE HOLMES GROUP, INC.
 - c) 32 B SPUR DRIVE
 - d) EL PASO, TX 79906

This Warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights that may vary by jurisdiction. The provisions of this Warranty are in addition to, and not a modification of, or subtraction from, the statutory warranties and other rights and remedies contained in any applicable legislation. To the extent that any provision of this Warranty is inconsistent with any applicable law, such provision shall be deemed voided or amended, as necessary, to comply with such law.

Crock-Pot® is a registered trademark of The Holmes Group, Inc.
Little Dipper™ is a trademark of The Holmes Group, Inc.
Printed in China

32041/9100050000897
3204105EFM1



Crock-Pot®
Stoneware Slow Cooker

Little Dipper™

Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES


L'emploi de tout appareil électroménager exige certaines précautions fondamentales, y compris les suivantes:

1. Lisez attentivement toutes les directives avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Servez-vous toujours des poignées ou des boutons.
3. Afin de vous protéger des chocs électriques, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou l'unité de cuisson dans l'eau ou dans tout autre liquide. **ATTENTION:** N'immergez jamais l'unité de chauffage dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou bien en leur présence.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Attendez qu'il soit froid pour monter ou démonter toute pièce.
6. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le à Rival® (voyez la garantie) pour le faire vérifier, mettre au point ou réparer, s'il y a lieu.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas formellement conseillés par Rival® peut causer incendie, chocs électriques ou blessures.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas et qu'il ne touche pas à une surface chaude.
10. Ne placez l'appareil ni sur ni près d'un feu à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Agissez prudemment lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chaud. Utilisez toujours des poignées pour déplacer le pot de service en grès Little Dipper™ après son chauffage.
12. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
13. Évitez les changements brusques de température; n'ajoutez pas, par exemple, d'ingrédients réfrigérés dans un pot chaud.
14. Pour le débranchement, tirez doucement la fiche hors de la prise.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à l'**EMPLOI DOMESTIQUE**. Ne contient pas de pièces réparables. Ne doit jamais être lubrifié. Ne tentez pas de réparer cet appareil. N'immergez la base ni dans l'eau ni dans un autre liquide. Cet appareil est pourvu d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher. **L'EMPLOI D'UNE RALLONGE EST PERMIS À CONDITION QUE SA TENSION ASSIGNÉE SOIT AU MOINS ÉGALE À CELLE DU LITTLE DIPPER™**. Cette rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, pour éviter que les enfants ne puissent la tirer ou qu'elle risque de faire trébucher. **REMARQUE:** Lors de la toute première utilisation, il peut se dégager de la fumée ou une certaine odeur. Il s'agit là d'un phénomène normal, qui cessera après quelques utilisations.

FICHE POLARISÉE



Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une broche plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien. Ne tentez pas de neutraliser le dispositif de sécurité. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y a du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, utilisez une autre prise de courant.

REMARQUE IMPORTANTE : Certains plans de travail - dont ceux de marque Corian® - ne supportent pas la douce chaleur qui se dégage des mijoteuses Crock-Pot®. En présence de ce genre de surface, nous conseillons d'employer un coussin insensible à la chaleur ou un dessous-de-plat. Rival® n'assume aucune responsabilité en ce qui concerne l'endommagement de telles surfaces.

MODE D'EMPLOI DU LITTLE DIPPER™ RIVAL®

Le Little Dipper™ est conçu pour chauffer les trempettes et fondues puis les garder à la température de service idéale.

REMARQUE: Il ne convient pas à la cuisson de la viande crue. Quand une recette contient du bacon, du bœuf haché ou du poulet, faites cuire la viande avant de l'ajouter aux autres ingrédients et de faire chauffer le tout.

MODE D'EMPLOI DU LITTLE DIPPER™ RIVAL® (suite)

1. Remplissez le pot en grès puis posez le couvercle. Le pot a une contenance de 250 mL à 375 mL.
2. Faites chauffer 30 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que la trempette soit chaude ou que les ingrédients aient fondu. Brassez de temps à autre.
3. Retirez le couvercle pour servir. La trempette restera à la température idéale de service pendant 3 ou 4 heures.

MODE ENTRETIEN DU LITTLE DIPPER™ RIVAL®

N'immergez jamais cet appareil. Débranchez-le avant de le nettoyer.

- **Une fois le pot vide**, remplissez-le d'eau savonneuse chaude pour décoller les résidus. N'employez pas de produits à récurer – linge, éponge ou spatule de caoutchouc suffisent généralement. Un tampon de plastique peut être utilisé au besoin. Un produit non abrasif (du Bon Ami®, par ex.) ou du vinaigre fera disparaître les taches d'eau, ou autres.
- Vous pouvez nettoyer l'**enveloppe** avec un linge doux imbibé d'eau savonneuse chaude (jamais de produits à récurer). Asséchez-la à fond.
- **Le couvercle** est lavable dans le panier du haut du lave-vaisselle.

RECETTES

TREMPETTE ONCTUEUSE AUX ÉPINARDS

250 g de fromage à la crème, coupé en cubes	50 mL de crème à fouetter
30 mL de parmesan râpé	30 mL de piment type Jamaïque
10 mL d'oignon haché très fin	5 mL de sauce Worcestershire
2 mL de thym désydraté	1 mL de sel à l'ail
140 g (soit une demi-boîte de 280 g) d'épinards hachés congelés, décongelés et égouttés	

Mélangez le fromage et la crème dans le Little Dipper™ beurré. Couvrez et chauffez de 30 à 60 min – jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Ajoutez le reste des ingrédients. Couvrez et chauffez 30 min. Servez avec crudités, craquelins ou bouchées de pain.

TREMPETTE FIESTA

250 mL de haricots frites	125 mL (60 g) de cheddar râpé en filaments
50 mL de salsa à la mexicaine	Un tiers de chile vert, haché (optionnel)

Réunissez les ingrédients dans le Little Dipper™. Couvrez et chauffez de 30 à 60 min – ou jusqu'à ce que le fromage fonde. Servez avec croustilles à la mexicaine ou au maïs.

RECETTES

TREMPETTE NOURRISSANTE AU BŒUF

250 g de fromage à la crème, coupé en cubes 50 mL de lait
75 g de tranches de bœuf déshydratées, en dés 50 mL de pacanes hachées
30 mL d'oignon vert haché 1 gousse d'ail émincée

Réunissez les ingrédients dans l'ordre donné, dans le Little Dipper™ beurré. Couvrez et chauffez jusqu'à ce que le fromage ait fondu, soit entre 30 et 60 min. Servez cette trempette avec crudités, craquelins ou bouchées de pain.

FONDUE-DESSERT AU CHOCOLAT

5 mL de beurre ou de margarine 6 tablettes de 28 g de chocolat aux amandes,
250 mL de guimauves miniatures cassées
75 mL de crème à fouetter 30 mL de lait

Beurrez l'intérieur du pot avant de déposer le chocolat, les guimauves et le lait dans le Little Dipper™. Couvrez et chauffez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux, en brassant toutes les 15 min. Incorporez petit à petit la crème à fouetter. Couvrez et chauffez 30 min. Servez avec bouchées de gâteau quatre-quarts, guimauves ou fruits.

TREMPETTE CHAUDE AUX ARTICHAUTS

1 pot de 180 mL de fonds d'artichauts marinés, égouttés et hachés
125 mL de parmesan râpé 75 mL de mayonnaise
75 mL de crème sure 15 mL de piment type Jamaïque coupé en dés

Combinez les ingrédients dans le Little Dipper™. Couvrez et chauffez 30 à 60 min – ou jusqu'à ce que la trempette soit à une bonne température de service. Servez la trempette avec des croustilles à la mexicaine.

AUTRES UTILISATIONS POUR LE LITTLE DIPPER™ RIVAL®

- Le Little Dipper™ est commode pour faire fondre le beurre et le garder à la température de service idéale, quand vous servez fruits de mer, légumes ou maïs éclaté.
- Il est idéal pour réchauffer le sirop d'érable servi avec les crêpes et les gaufres.
- Il est pratique pour faire fondre le chocolat et le garder à la température optimale afin d'y tremper fruits, biscuits ou bretzels – ainsi que pour préparer les bouchées au chocolat.

INSTRUCTIONS DE SERVICE

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction mécanique ou électrique de l'appareil, ceci annulerait la garantie.
2. Si l'appareil doit être remplacé, veuillez le retourner au magasin où vous l'avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec le reçu de caisse. Si ce retour a lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie ci-incluse.
3. Si vous avez toute question ou observation relative au fonctionnement, ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez écrire à notre service à la clientèle ou bien visiter www.rivalproducts.com
RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
32 B SPUR DRIVE
EL PASO, TEXAS 79906, ÉTATS-UNIS

GARANTIE LIMITÉE DE UN (1) AN

GARDEZ CES RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE

- A. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur au détail initial du produit.
- B. Cette garantie est LIMITÉE à la réparation ou au remplacement de toute pièce usinée du produit dont la défectuosité a été constatée par le personnel autorisé de The Holmes Group, Inc., s'il est démontré que la panne attribuable à des vices de matériau ou de fabrication découle d'un usage normal. The Holmes Group se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer l'appareil. La présente garantie ne saurait couvrir les frais d'installation.
- C. L'emploi de cet appareil dans des conditions autres que les conditions stipulées ou à une tension autre que la tension indiquée sur l'appareil et la réparation ou la modification de l'appareil ANNULENT LA GARANTIE.
- D. À moins que la loi ne l'interdise, The Holmes Group n'assumera aucune responsabilité en ce qui concerne les blessures corporelles, les dommages matériels ou tous dommages accessoires ou indirects résultant d'anomalies, de défauts, de mésusage, d'une installation fautive ou de l'altération du produit.
- E. Toutes les pièces de ce produit portent une garantie de un (1) an, comme suit:
 1. Au cours des 30 premiers jours à compter de la date de l'achat, le magasin qui l'a vendu devrait (si l'article est en stock) remplacer tout article défectueux qui présente des vices de fabrication ou de matières premières.
 2. Si vous désirez faire valoir vos droits en ce qui concerne le produit, observez les instructions du paragraphe F.
 3. Durant les 12 premiers mois à partir de la date de l'achat, The Holmes Group réparera ou remplacera le produit défectueux (vices de fabrication ou de matières premières), sous réserve des conditions du paragraphe G.
- F. Pour tout autre problème ou réclamation en ce qui concerne ce produit, veuillez écrire au service à la clientèle.
- G. INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE RETOUR. Si vous renvoyez l'article à The Holmes Group, Inc. dans le cadre de la présente garantie, il est primordial que vous observiez les instructions suivantes:
 1. Emballez soigneusement l'article dans sa boîte d'emballage originale ou bien dans une boîte apte à empêcher l'endommagement du produit durant le transport.
 2. Avant de faire le colis dans lequel vous envoyez l'article, n'oubliez pas d'inclure:
 - a) votre nom, votre adresse postale complète, code postal inclus, et votre numéro de téléphone;
 - b) le reçu de caisse daté ou bien la PREUVE D'ACHAT;
 - c) un chèque couvrant les frais d'expédition et de manutention; et enfin
 - d) le numéro de modèle de l'appareil et la nature du problème. (Placez le tout dans une enveloppe que vous fixerez à l'appareil à l'aide de ruban adhésif, avant de fermer le colis.)
 3. The Holmes Group conseille d'envoyer le colis par UPS afin qu'il puisse être pisté.
 4. Tous les frais d'expédition doivent être prépayés (ils vous incombent).
 5. Indiquez clairement l'adresse suivante sur le colis:

RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
32 B SPUR DRIVE
EL PASO, TEXAS 79906, ÉTATS-UNIS

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre. Les stipulations de cette garantie s'ajoutent aux garanties légales, aux droits et aux voies de droit prévus par toute législation en vigueur, sans les modifier ou les réduire. Au cas où toute mesure de cette garantie serait interdite par la législation pertinente, une telle mesure serait considérée annulée ou modifiée, tel que nécessaire, pour se conformer à la législation pertinente.