

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.

Sunbeam Products, Inc., doing business as Jarden Consumer Solutions
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

1 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

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

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-557-4825 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-557-4825 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department. **PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**

© 2007 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All Rights Reserved.

Printed in China

SCVS602-CN/07EFM1/9100050001981
121504



The Original and America's #1 Brand of Slow Cookers

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 liquids.
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 manufacturer (see warranty) for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer 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 oven mitts or hot pads when moving your heated slow cooker.
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, turn to OFF(O) position, then remove plug from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.

No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

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 SLOW COOKER. 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 unintentionally.

POLARIZED PLUG



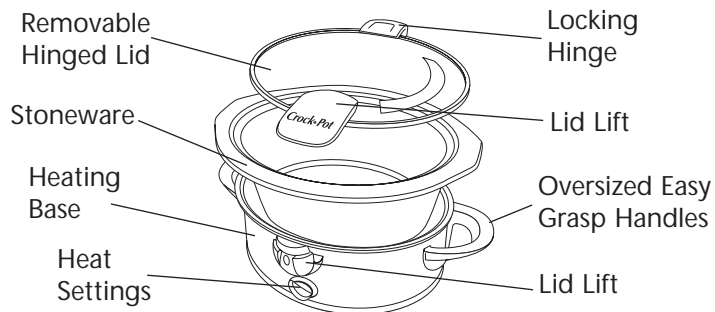
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. 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 countertop and table surfaces, such as Corian® and other surfaces, are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.

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.

NOTE: Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding under stoneware before setting on table or countertop.

KNOW YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER



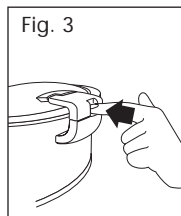
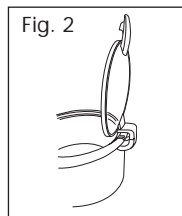
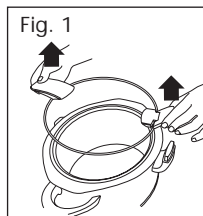
PREPARING YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER FOR USE

Before you use your slow cooker, wash the lid and stoneware with warm soapy water and dry thoroughly. NEVER immerse the heating base in water or any other liquids.

Assembly

The lid is hinged to the heating base, but functions as a removable lid when the stoneware is removed from the heating base. Remove hinged lid first, then remove stoneware.

NEVER attempt to lift or carry your slow cooker by the hinge and lid lift or lock. Use oversized easy grasp handles.



PREPARING YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER FOR USE (CONT.)

To prepare for transport, simply lock both the hinge and the lid.

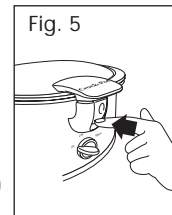
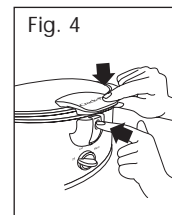
To lock the hinge, simply snap into place by pushing down on it into the slot - button is pressed to release the hinge to remove it. (See Figure. 1)

Press your finger on the button at the back of the hinge to unlock the hinge in order to remove the lid. (See Figure. 3)

To lock the lid, simply depress the top of the button just under the lid lift as shown. (See Figure. 4)

NEVER cook with the lid locked. Keep lid unlocked during use. Lock only for transport.

To unlock the lid once you've reached your destination, simply depress the bottom of the button just under the lid lift at the front of the unit. (See Figure. 5)



HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. Place your food into the STONEWARE, cover with the LID, and plug in the unit. Your slow cooker has three temperature settings. LOW (I) is recommended for slow "all-day" cooking. One hour on HIGH (II) equals about 1½ to 2 hours on LOW (I). WARM (III) is ONLY for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. DO NOT cook on the WARM (III) setting.
2. When cooking is done, unplug your slow cooker. Unplug and allow it to cool before cleaning.

NOTES:



- Always cook with the LID on.
- Do not store food in slow cooker STONEWARE.
- Do not reheat food in your slow cooker.

HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

- The removable STONEWARE is ovenproof and microwave safe. Do not use the LID in a microwave or conventional oven. Do not use removable STONEWARE on gas or electric burners or under the broiler.

CAUTION: Do not set the heated unit on a finished wood table. Always place protective padding under STONEWARE before placing on a table or countertop.

USAGE NOTES

- If you suspect that the power has gone out during the day, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food.
 - For recipes that require a range of times, select the time closest to the setting on your slow cooker. For instance, to cook a recipe calling for a cooking time of 7 to 9 hours on LOW (I), set your slow cooker to 8 hours.
- Place your food into the STONEWARE, cover with the LID, and plug in the unit. Your slow cooker has three temperature settings. LOW(I) is recommended for slow "all-day" cooking. One hour on HIGH(II) equals about 1½ to 2 hours on LOW(I). WARM() is ONLY for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. DO NOT cook on the WARM () setting.
 - When cooking is done, unplug your slow cooker. Unplug and allow it to cool before cleaning.

NOTES:

- Always cook with the LID on.
- Do not store foods in the slow cooker stoneware.
- Do not reheat foods in your slow cooker.
- The removable STONEWARE is ovenproof and microwave safe. Do not use the LID in a microwave or conventional oven. Do not use removable STONEWARE on gas or electric burners or under the broiler.

USAGE NOTES

CAUTION: Do not set the heated unit on a finished wood table. Always place protective padding under STONEWARE before placing on a table or countertop.

Part	Dishwasher Safe	Oven Safe	Microwave Safe	Stove Top Safe
Lid	Yes	No	No	No
Stoneware	Yes	Yes, but not on the broil setting.	Yes	No

HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER

- ALWAYS turn your slow cooker off, unplug it from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.
- The LID and STONEWARE can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove any residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- As with any fine ceramic, the stoneware will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the STONEWARE with cold water when it is hot.
- The outside of the HEATING BASE may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.

CAUTION: Never immerse the HEATING BASE in water or other liquid.

HINTS AND TIPS

PASTA AND RICE

- If you are converting a recipe that calls for uncooked noodles, macaroni, or pasta, cook them on the stovetop just until slightly tender before adding to slow cooker.

HINTS AND TIPS (CONT.)

- If you are converting a recipe that calls for cooked rice, stir in raw rice with other ingredients; add $\frac{1}{4}$ cup extra liquid per $\frac{1}{4}$ cup of raw rice. Use long grain converted rice for best results in all-day cooking.

BEANS

- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acidic foods. Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening.
- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe. Cover the beans with three times their volume of unsalted water and bring to a boil. Boil 10 minutes, reduce heat, cover and allow to simmer $1\frac{1}{2}$ hours or until beans are tender. Soaking in water, if desired, should be completed before boiling. Discard water after soaking or boiling.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

VEGETABLES

- Many vegetables benefit from slow cook times and low temperatures and are able to develop their full flavor. They tend not to overcook in your slow cooker as they might in your oven or on your stovetop.
- When cooking recipes with vegetables and meat, place the vegetables in the stoneware before the meat. Vegetables usually cook slower than meat in the slow cooker.
- Place vegetables near the sides or bottom of the stoneware to facilitate cooking. Stir in chopped or sliced vegetables with other ingredients.
- Because eggplant has a very strong flavor, you should parboil or sauté the eggplant before adding it to the slow cooker.

LIQUIDS

- It is not necessary to use more than $\frac{1}{2}$ to 1 cup liquid in most instances since juices in meats and vegetables are retained more in slow cooking than in conventional cooking.

HINTS AND TIPS (CONT.)

- When converting conventional cooking recipes to slow cooking recipes, use about half of the recommended amount of liquids, except in recipes that contain uncooked rice or pasta (see above).

MILK

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during last fifteen minutes to half hour of cooking, until just heated through.
- Condensed soups may be substituted for milk and can cook for extended times.

SOUPS

- Some soup recipes call for 2 to 3 quarts of water. Add other soup ingredients to the slow cooker first; then add water only to cover. If thinner soup is desired, add more liquid at serving time.
- If milk-based soup recipes have no other liquid for initial cooking, add 1 or 2 cups water. Since milk, cream or sour cream will break down if heated above boiling point, carefully stir them in at end of cooking cycle.

MEATS

- For meats, trim fats, wipe or rinse well, and pat dry with paper towels. Browning meat in a separate skillet or broiler allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavor to dish.
- Larger roasts, chickens, and hams are the perfect size for your slow cooker. Select boneless roasts or hams ranging from 2 to 4 pounds for a 4-quart slow cooker, 2.5 to 5 pounds for a 5-quart slow cooker, and 3 to 6 pounds for a 6-quart slow cooker.
- Bone-in cuts like ribs, loin cuts, or turkey pieces fit easily and cook well in your slow cooker. Cook turkey legs, thighs, and breasts, up to 4 pounds for 4-quart slow cookers, 5 pounds for 5-quart slow cookers, and 6 pounds for 6-quart slow cookers.

HINTS AND TIPS (CONT.)

- If you select a smaller roast, alter the amount of vegetables or potatoes, so that the stoneware is $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full.
- Always remember, the size of the meat and the recommended cook time are just estimates. The exact weight of a roast that can be cooked in the slow cooker will depend upon the specific cut, meat configuration, and bone structure.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked beans, fruit, or lighter vegetables such as mushrooms, diced onion, eggplant, or finely minced vegetables. This will enable food to cook at the same rate.
- Lean meats such as chicken or pork tenderloin will cook faster than meats with more connective tissue and fat such as beef chuck or pork shoulder.
- Meat should be positioned so that it rests in the stoneware and does not touch the lid.
- If you are cooking frozen meats (such as roasts or chickens), you must first add at least 1 cup of warm liquid. The liquid will act as a "cushion" to prevent sudden temperature changes. For most recipes containing cubed frozen meat, cook meats an additional 4 hours on LOW or 2 hours on HIGH. For large cuts of frozen meat, it may take much longer to defrost and tenderize.

FISH

- Fish cooks quickly and should be added at the end of the cooking cycle, during last fifteen minutes to hour of cooking.

SPECIALTY DISHES

- Specialty dishes, such as stuffed chops or steak rolls, stuffed cabbage leaves, stuffed peppers, or baked apples can be arranged in a single layer so they cook easily and serve attractively.

Visit the Crock-Pot® website at www.crockpot.com, for additional Hints and Tips, Questions and Answers, and Recipes.

RECIPES

MULLED CIDER

1 gallon apple cider	$\frac{1}{2}$ cup brown sugar
15 whole cloves	10 whole allspice berries
5 whole cinnamon sticks	

1. Combine all ingredients in the slow cooker stoneware.
2. Cover and cook on HIGH for 30 minutes and then turn to LOW for up to 5 hours. The longer the spices are left in, the stronger the "mulling".

Serves 16

ZESTY ITALIAN BBQ MEATBALLS

Meatballs:

4 pounds ground beef	2 onions, chopped
2 cups bread crumbs	$\frac{1}{2}$ cup fresh Italian parsley, minced
4 teaspoons minced garlic	1 teaspoon black pepper
1 teaspoon dry mustard	4 eggs, beaten

Sauce:

$1\frac{1}{2}$ cups BBQ sauce	$\frac{3}{4}$ cup tomato paste
$\frac{1}{3}$ cup ketchup	$\frac{1}{3}$ cup brown sugar
$\frac{1}{2}$ cup water	1 teaspoon liquid smoke

1. Combine meatball ingredients. Form into 1-inch balls.
2. Bake the meatballs in a shallow baking dish at 350°F/180°C for 20 mins.
3. Transfer meatballs to slow cooker stoneware. Combine all sauce ingredients and mix thoroughly. Pour over meatballs.
4. Cover; cook on LOW 4 hours or HIGH 2 hours.

Serves 8-10

RECIPES

ALL-AMERICAN MEAT LOAF

3 pounds ground beef	4 cups bread crumbs
2 cups ketchup	1 cup onion, chopped
4 eggs, beaten	2 teaspoons salt
2 teaspoons black pepper	16 slices American cheese (cut into strips)
1 6-ounce can tomato paste	

1. Combine ingredients except cheese and tomato paste.
2. Shape half of mixture into a loaf. Arrange the cheese strips on the meat and top with remaining meat, pressing edges together to seal.
3. Place in slow cooker. Top with tomato paste.
4. Cover; cook on LOW 6-8 hours or HIGH 3-4 hours.

Serves 12

THE BEST ASIAN RIBS EVER

2 full racks baby back pork ribs	6 ounces Hoisin sauce
1 ounce fresh ginger	4 ounces maraschino cherries
4 ounces rice wine vinegar	Water to cover
Chopped scallions	

1. Split each rack of ribs into 3 sections.
2. Add all ingredients to slow cooker stoneware.
3. Cover; Cook on LOW for 6 to 7 hours or HIGH for 3 to 3 1/2 hours.
4. Garnish with scallions.

Serves 6-8

RECIPES

CHUNKY VEGETARIAN CHILI

1 tablespoon olive oil	1/4 cup sour cream (optional garnish)
3 cloves garlic, minced	3/4 cup red bell pepper, chopped
1/2 cup green bell pepper, chopped	1 cup celery, chopped
1 1/2 tablespoons chili powder	1 teaspoon ground cumin
1 teaspoon dried oregano	1 bay leaf
1/2 teaspoon salt	1/2 teaspoon black pepper
1 cup zucchini, chopped chunky	1 cup mushrooms, chopped chunky
1 package frozen corn kernels	1 15-ounce can black beans, rinsed and drained
1 16-ounce can stewed tomatoes, undrained	1 15-ounce can diced tomatoes, drained
1 15-ounce can pinto beans, rinsed and drained	1/4 cup cheddar cheese, shredded (optional garnish)
1 28-ounce can whole tomatoes, undrained and chopped	1 1/2 cups Vidalia onion, chopped (or other large, sweet yellow onion)

1. Heat the oil in a Dutch oven or large sauté pan over medium heat.
2. Add onion, garlic, bell peppers, and celery.
3. Sauté 5 minutes or until tender and transfer to slow cooker Stoneware.
4. Add remaining ingredients and cook on LOW 6-8 hours or HIGH 5-7 hours.
5. Serve over white or brown rice and garnish with sour cream and/or shredded cheese.

Serves 6-8

RECIPES

MEDITERRANEAN STUFFED CHICKEN BREASTS

6 boneless, skinless chicken breasts	8 ounces feta (drained and dried if necessary)
1/2 cup oil cured olives, pit in*	1 teaspoon minced lemon zest
1 teaspoon dried basil, oregano, or mint	1/2 teaspoon garlic powder
1 15-ounce can of diced tomatoes, undrained	Freshly ground black pepper
1/2 cup sun-dried tomatoes, drained from oil and chopped (if using dry sun dried tomatoes, soak in warm water for 10-15 minutes, dry and chop)	3 cups chopped fresh spinach (heavy stems removed)

*If using pitted olives, add to slow cooker stoneware in the final hour of cooking.

1. Place 1 chicken breast between plastic wrap and, using the back of a skillet, meat tenderizer, etc., pound until about 1/4 inch thin. Repeat with each chicken breast.
2. In a separate bowl, combine feta, spinach, sun dried tomatoes, lemon zest, basil (or oregano or mint), garlic powder, and pepper to taste. Mix to combine.
3. Lay chicken "skin" side down on work surface and place approximately 2 tablespoons of feta mixture onto the wide end of the breast. Roll snugly and repeat with each breast.
4. Place rolled chicken in Stoneware, seam down, and top with diced tomatoes and olives.
5. Cook on HIGH for 2 1/2 hours or on LOW for 3 1/2 - 4 hours. Serve each portion topped with a spoonful of tomatoes and olives.

Serves 6

RECIPES

ROSEMARY RED JACKET POTATOES

24 red potatoes, quartered	1/2 cup lemon juice
1/4 cup butter, melted	2 tablespoons olive oil
6 teaspoons minced garlic	1/4 cup fresh rosemary leaves, minced
1 teaspoon salt	1 teaspoon paprika
1/2 cup fresh Italian parsley, chopped	

1. Mix all ingredients except parsley in slow cooker stoneware.
2. Cover; cook on LOW 6-8 hours or HIGH 3-4 hours.
3. Before serving, toss with parsley.

Serves 16

BARBECUED PULLED PORK SANDWICHES

5 pounds pork roast	2 teaspoons brown sugar
2 tablespoons fresh lemon juice	2 medium onions, chopped
1 21-ounce bottle of your favorite barbecue sauce	16 hamburger buns or hard rolls

1. Place the pork roast in the slow cooker stoneware. Cover; cook on LOW for 10 to 12 hours or on HIGH for 5 to 6 hours.
2. Remove the pork roast from the stoneware, and pull the meat into shredded pieces.
3. Pour out any liquid in the stoneware, and combine pork with the remaining ingredients in the slow cooker.
4. Cook on HIGH for 2 hours.
5. Serve the barbecue pork on hamburger buns or hard rolls.

Serves 16

RECIPES

EASY PORK QUESADILLAS

1-2 bottles of your favorite BBQ sauce
 2 ripe avocados, peeled and sliced
 Sour cream and salsa to garnish
 1 6-pound pork butt or pork shoulder,
 trimmed of fat

1 package (8) burrito wrappers
 1 bunch cilantro, stemmed (optional)
 1-2 cups shredded Monterey Jack or
 Cheddar cheese

1. Place pork in slow cooker stoneware and pour barbecue sauce on top. Turn pork to coat with sauce. Cook on high for 8-10 hours or on low for 10-12 hours.
2. Set oven to 400°F/204°C.
3. Roll burritos with barbecued pork, avocado, and cilantro and place in a 9x13-inch glass baking dish.
4. Top with cheese and place in oven. Cook for 5-10 minutes or until heated through and cheese is melted.

Serves 6-8

SUNDAY DINNER BEEF ROAST

5 to 7 pounds rump, pot, or chuck roast
 2 teaspoons freshly ground pepper
 ½ cup white wine
 4 large carrots, sliced
 2 teaspoons fresh parsley, minced
 2 teaspoons fresh thyme, minced

4 cloves garlic, sliced
 2 teaspoons salt
 6 medium potatoes, chopped
 2 onions, chopped
 2 teaspoons fresh rosemary, leaves only

1. Using a small knife, make several slits all over the roast.
2. Insert slices of garlic into these slits.
3. Rub the outside of the roast with salt and pepper.
4. Place in the slow cooker stoneware and add the remaining ingredients.
5. Cover; cook on LOW 10 to 12 hours or on HIGH 5 to 6 hours.
6. Remove the roast and let it rest for 15 minutes before slicing.

Serves 18

RECIPES

MUSHROOM BARLEY STEW

2 celery stalks, cut into ¼-inch dice
 1 yellow onion, cut into ¼-inch dice
 2 bay leaves
 ½ pound of pearl barley, rinsed and
 checked over
 1 cup dried mushrooms, porcini
 if possible, soaked to cover in warm
 water to soften, liquid reserved

1 tablespoon fresh thyme
 8-10 cups chicken (or mushroom) stock
 2 carrots, peeled and cut into ¼-inch dice
 10-ounce package of fresh mushrooms,
 such as crimini, rinsed and thinly sliced

1. Add all ingredients, starting with 8 cups of stock and including reserved liquid from dried mushrooms (being careful to discard any sediment), to stoneware. Stir to blend.
2. Cook on high for 3-4 hours or on low for 5 ½ hours, until barley and vegetables have softened. If more liquid is needed, add more stock (this will require more cooking time after adding).
3. Adjust seasoning and serve with a sprinkling of parsley.

Serves 8-10

ITALIAN STYLE ROAST

2 6-ounce cans tomato paste
 2 packages dry onion soup mix
 1 tablespoon fresh thyme
 2 teaspoons black pepper
 2 16-ounce cans diced tomatoes
 4 carrots, chopped
 2 celery stalks, sliced

4 teaspoons minced garlic
 1 tablespoon fresh oregano
 2 teaspoons salt
 4 pounds chuck roast
 2 onions, chopped
 2 potatoes, chopped
 4 bay leaves

1. Mix together ingredients. Place roast in slow cooker stoneware.
2. Add soup mixture. Cover; cook on LOW 8-10 hours or on HIGH 4-5 hours.
3. Remove bay leaves before serving.

Serves 12

RECIPES

CURRIED BUTTERNUT SQUASH SOUP

1 yellow onion, chopped	4-5 cups chicken stock
1 tablespoon curry powder	1/4 teaspoon ground cloves
Salt and pepper to taste	1/4 cup chopped dried cranberries
2 pounds butternut squash, rinsed, peeled, seeded, and chopped into 1-inch cubes	1 firm, crisp apple (such as Macoun, Gala, or Braeburn), peeled, seeded, and chopped

1. Add squash, apple and onion to the slow cooker stoneware.
2. In a separate bowl, combine 4 cups stock, curry, and cloves and mix. Pour over squash and apples.
3. Cook on HIGH for 3 1/2- 4 hours or on LOW for 5-5 1/2 hours, until ingredients have fully softened.
4. Puree with an emersion blender (or traditional blender). Adjust salt and pepper to taste and add more stock if soup is too thick (this will require more cooking time after adding).
5. Serve in bowls, garnishing with sprinkle of dried cranberries.

Serves 6-8

CORNED BEEF AND CABBAGE

12 new potatoes, quartered	4 carrots, sliced
4 lb corned beef brisket	2 onions, sliced
3 bay leaves	8 black peppercorns
1 head cabbage, wedged	

1. Place potatoes and carrots in bottom of slow cooker stoneware.
2. Add brisket, onion, bay leaves and peppercorns.
3. Add enough water to cover.
4. Cover; cook on LOW 8-10 hours or HIGH 4-5 hours. Add cabbage halfway through cooking.

Serves 10

RECIPES

EASY BARBECUE RIBS

2 teaspoons salt	2 teaspoons freshly ground black pepper
2 medium onions, sliced	1 tablespoon brown sugar
2 tablespoons fresh lemon juice	6 pounds beef or pork spareribs, sliced into serving pieces
1 14-ounce bottle of your favorite barbecue sauce	

1. Rub the spareribs with salt and pepper and broil for 15 minutes until browned.
2. Place the spareribs and onion into the slow cooker stoneware.
3. Combine the barbecue sauce, sugar, and lemon juice, and pour over the ribs.
4. Cover; cook on LOW 8 to 10 hours or on HIGH 4 to 5 hours.

Serves 8

CHICKEN TORTILLA SOUP

2 cloves of garlic, minced	1 yellow onion, diced
1 teaspoon cumin	Salt and pepper
2 15-ounce cans of diced tomatoes, undrained	1 1/2 - 2 1/2 cups chicken broth
4 boneless, skinless chicken thighs, rinsed, dried, and seasoned with salt and pepper	1 4-ounce tin chopped green chilies, drained (hot or mild, depending on preference)

Toppings:

4 corn tortillas, sliced into 1/4-inch strips	2 tablespoons chopped cilantro
1/2 cup shredded Monterey Jack cheese	1 lime
1 avocado, diced and tossed with lime juice to prevent browning	

1. Place chicken in slow cooker stoneware.
2. In a separate bowl, combine chilies, garlic, onion, tomatoes, 1 1/2 cups chicken broth and cumin. Blend and pour over chicken.
3. Cook on high for 3 hours or low for 4 1/2 - 5 hours. When chicken is very tender, use the tines of two forks to shred the chicken. Adjust seasoning and add additional chicken broth if soup is too thick, noting that the soup will also be thickened with the addition of the sliced tortillas.
4. Just before serving, add sliced tortillas and chopped cilantro to Stoneware. Stir to incorporate and to soften tortillas. Adjust seasoning to taste.
5. Serve in soup bowls, topping each with shredded cheese, diced avocado, and a squeeze of lime.

Serves 4-6

RECIPES

CLASSIC BAKED BEANS

6 16-ounce cans baked beans, drained	2 medium onions, chopped
½ cup molasses	1 cup ketchup
½ teaspoon dry mustard	1 teaspoon freshly ground black pepper
2 tablespoons Worcestershire sauce	12 slices bacon, crisply fried and crumbled

1. Place all ingredients in the slow cooker stoneware and mix thoroughly to combine.
2. Cover; cook on LOW 8 to 10 hours or on HIGH for 4 to 5 hours.

Serves 12

BROWNIE BOTTOMS

1 cup brown sugar	1 ½ cups water
4 tablespoons cocoa powder	5 cups packaged brownie mix
1 cup milk chocolate chip morsels	4 eggs
6 tablespoons butter or margarine, melted	1 cup water
2 packages instant chocolate pudding mix (2 ¾-ounces)	

1. Lightly grease the slow cooker stoneware with the non-stick cooking spray.
2. In a small saucepan, combine the brown sugar, 1 ½ cups water and cocoa powder, and bring to a boil.
3. In a small bowl, combine the remaining ingredients to form a batter.
4. Spread the batter into the stoneware, and pour the boiling mixture over this batter.
5. Cover; cook on HIGH for 1 ½ hours. Turn off the heat and let stand for 30 minutes. Serve warm.

Serves 12

RECIPES

STUFFED ARTICHOKEs

1 lemon, sliced in quarters	
2 cups bread crumbs	2 cups grated Pecorino Romano cheese
1 large bunch flat leaf parsley, chopped	2 teaspoons salt
1 teaspoon freshly ground pepper	2 tablespoons extra virgin olive oil
6-8 artichokes, washed, tops sliced off and stems trimmed	

Fill slow cooker stoneware with lemon slices and about 1 ½ inches of water. Combine bread crumbs, cheese, parsley, salt, and pepper in a bowl. Spread artichoke leaves and fill pockets generously with bread crumb mixture until you reach the soft leaves near the center. Place artichokes in stoneware standing up. Drizzle olive oil on top of each artichoke. Set unit to HIGH for 1 ½ hours or LOW for 3-4 hours. Put on lid and cook until leaves are tender and pull away from heart easily. Check for doneness after 1 hour (HIGH) or after 3 hours (LOW).

Serves 6-8

CHICKEN AND SWEET POTATO STEW

8 chicken breasts, cubed	4 sweet potatoes, peeled and cubed
4 yellow potatoes, cubed	4 carrots, sliced
2 28-ounce cans whole tomatoes	1 teaspoon salt
1 teaspoon black pepper	¼ teaspoon cinnamon
½ teaspoon nutmeg	2 teaspoons paprika
2 teaspoons celery seed	½ cup fresh basil
2 cups chicken broth	

1. Combine all ingredients in slow cooker stoneware.
2. Cover; cook on LOW 6-8 hours or HIGH 3-4 hours.

Serves 12

RECIPES

SCALLOPED POTATOES AND HAM

1 can cream of mushroom condensed soup 1 soup can water
1 ham steak, about 1 1/2 pounds, cubed 4 ounces shredded cheddar cheese
Grill seasoning to taste
6-8 large russet potatoes scrubbed clean
and sliced in 1/4-inch rounds

1. Layer potatoes and ham in a slow cooker stoneware sprayed with nonstick spray.
2. Mix the soup, water, cheese, and seasoning together and pour over potatoes and ham. Set unit on HIGH for 3 1/2 hours and then LOW for 1 hour.

Serves 6-8

NOTE

INSTRUCTIONS RELATIVES AU 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

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions
303 Nelson Avenue
Neosho, MO 64850, ÉTATS-UNIS

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada), faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement, « JCS »), garantit que, pendant un an à compter de la date d'achat, ce produit sera exempt de toute défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre. JCS se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer cet article ou toute pièce de celui-ci dont la défectuosité a été constatée au cours de la période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'un produit neuf ou remanufacturé ou bien d'une pièce neuve ou remanufacturée. Si l'article n'est plus disponible, il sera remplacé par un article semblable, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive. NE TENTEZ PAS de réparer ou de régler une fonction électrique ou mécanique de ce produit. Ce faisant, vous annuleriez cette garantie.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires JCS, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou l'endommagement attribuable à la négligence, à l'utilisation abusive du produit, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf JCS ou un centre de service agréé JCS. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de JCS?

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite, implicite ou générale.

Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus.

JCS décline toutes autres garanties, conditions ou représentations expresses, sous-entendues, générales, ou autres.

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation normale ou abusive ou de l'incapacité à utiliser le produit, y compris les dommages accessoires, les dommages-intérêts particuliers, les dommages immatériels et les dommages similaires ou pertes de profits; ou bien pour les violations de contrat, fondamentales, ou autres, ou les réclamations contre l'acheteur par un tiers.

Certaines provinces ou juridictions et certains états interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le service prévu par la garantie

Aux États-Unis

Pour toute question en ce qui concerne la garantie ou pour obtenir le service que prévoit la garantie, composez le 1-800-557-4825 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service proche.

Au Canada

Pour toute question en ce qui concerne la garantie ou pour obtenir le service que prévoit la garantie, composez le 1-800-546-5637 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service proche.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située à Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada), exerçant ses activités sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20 Rue Hereford, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si vous éprouvez tout autre problème ou si vous désirez effectuer toute autre réclamation quant à ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle. **NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DES ADRESSES CI-DESSUS NI AU LIEU D'ACHAT.**

© 2007 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés.

Imprimé en Chine

SCVS602-CN/07EM1/9100050001981
121504



The Original and America's #1 Brand of Slow Cookers

Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

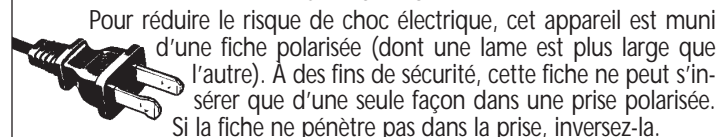
Lors de l'usage de tout appareil électrique, des consignes de sécurité fondamentales doivent toujours être observées, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les directives avant l'usage.
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons.
3. Pour éviter le risque de chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la mijoteuse dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil ait refroidi pour monter ou démonter toute pièce.
6. N'employez pas la mijoteuse si son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, si elle a mal fonctionné ou a été endommagée de quelque façon. Retournez l'appareil au fabricant (voyez la garantie) à des fins d'examen, de réparation ou de réglage.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas pendre le cordon au bord d'une table ou d'un plan de travail et assurez-vous qu'il ne touche pas de surfaces chaudes.
10. Ne placez pas la mijoteuse sur ou à proximité de brûleurs électriques ou à gaz chauds et ne la mettez pas dans un four chaud.
11. Un soin particulier est requis lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou un liquide chaud. Portez des gants de cuisinier ou servez-vous de poignées pour déplacer la mijoteuse chaude.
12. N'utilisez pas cet appareil à des fins pour lesquelles il n'est pas conçu.
13. Évitez les changements soudains de température, comme par exemple en ajoutant des aliments réfrigérés dans la mijoteuse chaude.
14. Pour débrancher la mijoteuse, mettez le commutateur en position d'arrêt (O) et tirez la fiche hors de la prise murale.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Cet appareil est uniquement conçu pour L'USAGE DOMESTIQUE. Il ne renferme pas de pièces que vous puissiez réparer. N'essayez pas de le réparer. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. **EMPLOYER UN CORDON PROLONGATEUR EST PERMIS À CONDITION D'OBSERVER LES PRÉCAUTIONS D'USAGE ET À CONDITION QUE SA TENSION ASSIGNÉE SOIT AU MOINS ÉGALE À CELLE DE LA MIJOTEUSE.** Veillez à ce qu'une telle rallonge ne pende pas, afin que les enfants ne puissent pas la tirer et qu'elle ne risque pas de faire accidentellement trébucher.

FICHE POLARISÉE



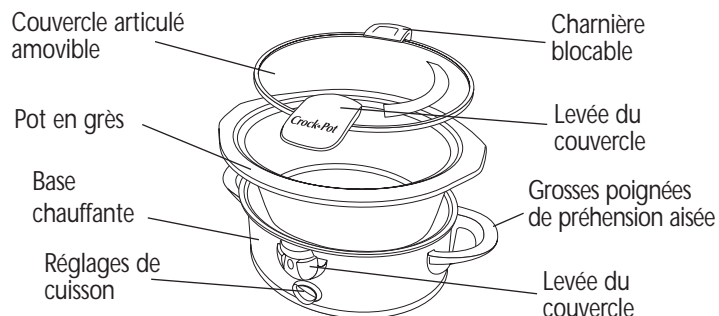
Si elle ne rentre toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon. Si la fiche rentre avec du jeu dans la prise CA ou si la prise CA semble chaude, ne l'utilisez pas.

REMARQUE IMPORTANTE : Certains plans de travail et plateaux de table – ceux faits de Corian®, par exemple – ne supportent pas la chaleur que produisent divers appareils pendant de longues périodes de temps. Après son chauffage, ne placez pas l'appareil sur une belle table en bois. Afin de ne pas risquer d'abîmer la surface, nous recommandons de poser la mijoteuse sur une plaque insensible à la chaleur ou sur un dessous-de-plat.

REMARQUE : Lors de la toute première utilisation, de la fumée ou une faible odeur peuvent se dégager. Ce phénomène normal n'a pas lieu de vous inquiéter ; il cessera après quelques utilisations.

REMARQUE : Posez soigneusement le pot en grès sur table de cuisson vitrocéramique parfaitement lisse, plan de travail, table, ou autre. De par sa nature, la surface inférieure rugueuse du grès peut érafler diverses surfaces si des précautions ne sont pas observées. Placez toujours un coussin isolant sur table ou plan de travail avant d'y poser le pot en grès.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE MIJOTEUSE CROCK-POT®



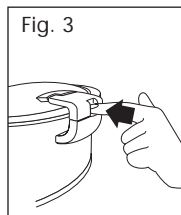
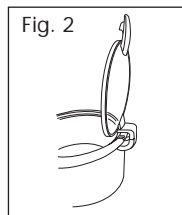
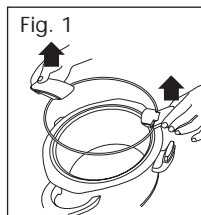
PRÉPARATIFS POUR UTILISER LA MIJOTEUSE CROCK-POT®

Avant d'utiliser la mijoteuse pour la première fois, lavez le couvercle et le pot en grès à l'eau savonneuse chaude puis asséchez-les à fond. Ne plongez JAMAIS la base chauffante dans l'eau ou dans un autre liquide.

Assemblage

Bien qu'il soit attaché à la base chauffante par une charnière, le couvercle s'utilise comme couvercle amovible quand le pot en grès est sorti de la base. Enlevez toujours le couvercle avant de sortir le pot en grès.

N'essayez JAMAIS de soulever ou de porter la mijoteuse en la tenant par la charnière ou la poignée de levée – servez-vous des grosses poignées.



-F4-

PRÉPARATIFS POUR UTILISER LA MIJOTEUSE CROCK-POT® (SUITE)

Pour transporter la mijoteuse, verrouillez simplement la charnière ainsi que le couvercle.

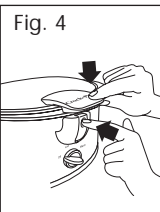
Pour bloquer la charnière, adaptez-la par pression en la pressant dans la fente; vous appuyez sur le bouton pour débloquer la charnière et la libérer. (Figure 1)

Appuyez, du bout du doigt, sur le bouton qui se trouve à l'arrière de la charnière pour débloquer la charnière afin d'enlever le couvercle. (Figure 3)

Pour bloquer le couvercle, appuyez en haut du bouton, sous la poignée de levée du couvercle. (Figure 4)

Ne faites JAMAIS cuire avec le couvercle bloqué. Ne le bloquez que pour transporter la mijoteuse.

Pour débloquer le couvercle lorsque vous arrivez à votre destination, appuyez simplement sur la partie inférieure du bouton qui se trouve sous la poignée de levée du couvercle, à l'avant de l'appareil. (Figure 5)



MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE

- Placez les ingrédients dans le POT EN GRÈS, posez le COUVERCLE puis branchez la mijoteuse. Le sélecteur offre trois réglages: BAS (I) est conseillé pour mijotter toute la journée. Une heure à HAUT (II) équivaut à 1,5 à 2 heures à BAS (I). Le réglage GARDE-AU-CHAUD () maintient les mets cuits à la température de service jusqu'à la dégustation; il ne CONVIENT PAS à la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, débranchez la mijoteuse. Débranchez-la et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

REMARQUES:

- Laissez toujours le couvercle en place pendant la cuisson.
- Ne rangez pas d'aliments dans le pot en grès de la mijoteuse.
- Ne réchauffez pas les aliments dans votre mijoteuse.

-F5-

MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE

- Le pot amovible en GRÈS supporte la chaleur des fours ordinaires et à micro-ondes. N'utilisez le couvercle dans AUCUN four. Ne mettez le pot amovible en GRÈS ni sur des brûleurs électriques ou à gaz ni sous le gril d'une cuisinière.

ATTENTION : Ne posez pas l'appareil chaud sur une belle table en bois. Placez toujours un coussin protecteur insensible à la chaleur sur table ou plan de travail avant d'y poser le POT EN GRÈS.

NOTES D'UTILISATION

- Si vous soupçonnez qu'il y ait eu une coupure de courant dans la journée, l'altération peut rendre le mets impropre à la consommation. Jetez-le si vous ignorez la durée de la panne.
 - Pour les recettes qui ont une durée de cuisson déterminée, choisissez le réglage de la mijoteuse Smart-Pot™ qui s'en rapproche le plus. Si, par exemple, la recette indique de cuire un mets de 7 à 9 heures au réglage BAS (I), réglez la mijoteuse Smart-Pot™ à 8 heures de cuisson à BAS (I).
- Placez les ingrédients dans le POT EN GRÈS, posez le COUVERCLE puis branchez la mijoteuse. Le sélecteur offre trois réglages. BAS (I) est idéal pour mijoter toute la journée. Une heure à HAUT (II) équivaut à 1,5 à 2 heures à BAS (I). Le réglage GARDE-AU-CHAUD (III) maintient les mets cuits à la température de service jusqu'à la dégustation ; il ne CONVIENT PAS à la cuisson.
 - Débranchez la mijoteuse une fois la cuisson terminée. Débranchez-la et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

REMARQUES :

- Laissez toujours le couvercle en place pendant la cuisson.
- Ne rangez pas d'aliments dans le pot en grès de la mijoteuse.
- Ne réchauffez pas les aliments dans votre mijoteuse.
- Le pot en GRÈS supporte la chaleur des fours ordinaires et à micro-ondes. N'utilisez le couvercle dans AUCUN four. Ne mettez le pot en GRÈS ni sur des brûleurs électriques ou à gaz ni sous le gril.

NOTES D'UTILISATION

ATTENTION : Ne posez pas l'appareil chaud sur une belle table en bois. Placez toujours un coussin protecteur insensible à la chaleur sur table ou plan de travail avant d'y poser le POT EN GRÈS.

Pièce	Lavable en machine	Utilisable dans le four	Utilisable dans micro-ondes	Utilisable sur cuisinière
Couvercle	Oui	Non	Non	Non
Pot en grès	Oui	Oui, mais pas sous le gril	Oui	Non

NETTOYAGE DE LA MIJOTEUSE

- Réglez TOUJOURS la mijoteuse à l'arrêt, débranchez-la à la prise de courant et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Le pot en grès supporte la chaleur des fours ordinaires et des fours à Le couvercle et le pot en grès peuvent être lavés à l'eau savonneuse chaude ou en machine. N'employez pas de produits abrasifs ou de tampons à récurer – un linge, une spatule de caoutchouc ou une éponge suffisent généralement pour décoller les résidus. Enlevez les taches (d'eau, ou autre) avec un nettoyant non abrasif ou du vinaigre.
- Comme tout autre ustensile de cuisine en céramique fine, le pot en grès est susceptible aux changements brusques de température. Ne lavez jamais un pot en grès chaud à l'eau froide.
- Essuyez la base chauffante avec un linge doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Essuyez-la soigneusement. N'employez pas de produits abrasifs.

ATTENTION : N'immergez la base chauffante dans absolument aucun liquide.

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES

PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ

- Si vous adaptez une recette dans laquelle on vous dit de mettre des pâtes alimentaires crues, faites cuire les macaronis, les nouilles, ou autres sur la cuisinière jusqu'à ce qu'ils ou elles soient encore un peu fermes avant de les mettre dans la mijoteuse.
- Si une recette comprend du riz cuit, mélangez du riz cru aux autres ingrédients puis ajoutez 50 mL de liquide pour chaque 50 mL de riz cru. Employez, de préférence du riz étuvé « converté » à longs grains pour obtenir les résultats optimaux lors du long mijotage.

HARICOTS

- Les haricots doivent ramollir avant d'être mélangés à du sucre ou à des ingrédients acides. Le sucre et les acides ont tendance à durcir les haricots et à les empêcher de ramollir.
- Les haricots secs, et en particulier les haricots rouges, doivent bouillir avant d'être incorporés aux recettes. Couvrez-les de trois fois leur volume d'eau non salée et portez-les à l'ébullition. Faites-les bouillir 10 minutes, réduisez le feu, couvrez-les et faites les cuire 1,5 heure au frémissement ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Si désiré, faites-les tremper avant la cuisson. Jetez l'eau de cuisson et de trempage.
- Les haricots cuits, en conserve, peuvent remplacer les haricots secs.

LÉGUMES

- Beaucoup de légumes bénéficient du mijotage à basse température et développent une délicieuse saveur. Ils n'ont pas tendance à surcuire dans la mijoteuse, comme ils le feraient dans le four ou sur la cuisinière.
- Quand une recette se compose de viande et de légumes, mettez toujours les légumes en premier dans la mijoteuse. Les légumes mijotés cuisent plus lentement que la viande.
- Disposez les légumes près du pourtour et du fond de la mijoteuse, la cuisson se fera mieux. Mélangez les légumes – hachés ou coupés en tranches ou rondelles – aux autres ingrédients de la recette.

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES (SUITE)

- Ayant un goût très prononcé, il est judicieux de blanchir l'aubergine ou de la sauter avant de la placer dans la mijoteuse.

LIQUIDES

- La plupart du temps, il est inutile d'employer plus de 125 à 250 mL de liquide car les viandes et les légumes perdent moins de leurs sucs durant le mijotage qu'avec les autres modes de cuisson.
- Lorsque vous adaptez une recette pour la mijoter, utilisez à peu près la moitié moins de liquide que ne le conseille la recette, sauf si la recette en question incorpore du riz ou des pâtes alimentaires (voyez plus haut).

LAIT

- Le lait, la crème et la crème sure se séparent à la cuisson prolongée, ne les ajoutez si possible que durant les 15 à 30 dernières minutes de cuisson.
- Les soupes condensées peuvent remplacer le lait, ou autre : elles présentent le gros avantage de pouvoir mijoter longtemps.

SOUPES

- Certaines recettes indiquent d'utiliser 2 ou 3 litres d'eau. Déposez tous les ingrédients solides dans le pot puis ajoutez l'eau voulue pour les recouvrir, pas plus. Si vous préférez une soupe moins épaisse, vous pourrez toujours l'éclaircir avant de la servir.
- Quand les soupes à base de lait n'utilisent pas d'autre liquide pour la cuisson initiale, utilisez 250 à 500 mL d'eau. Étant donné que le lait, la crème et la crème sure se séparent lorsque chauffés au-dessus du point d'ébullition, ajoutez-les avec précautions, en remuant, à la fin du cycle de cuisson.

VIANDES

- En ce qui concerne la viande, parez son gras, essayez-la ou rincez-la puis asséchez-la avec des essuie-tout. Si elle est très marbrée de gras, faites-la revenir dans une poêle ou passez-la sous le gril puis égouttez-la avant de la placer dans la mijoteuse – sa saveur en sera rehaussée.

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES (SUITE)

- La mijoteuse se révèle parfaite pour gros rôtis, poulets et jambons. Choisissez des jambons et rôtis désossés de 1 à 2 kg pour les mijoteuses de 3,75 litres, de 1,2 à 2,5 kg pour les mijoteuses de 4,7 litres et de 1,5 à 3 kg pour les mijoteuses de 5,7 litres.
- Les pièces avec os (côtes levées, côtelettes ou morceaux de dinde) se prêtent également très bien à la cuisson dans les mijoteuses: les cuisses, hauts de cuisses et poitrines jusqu'à 2 kg dans les mijoteuses de 3,75 litres, jusqu'à 2,5 kg dans les mijoteuses de 4,7 litres et jusqu'à 3 kg dans les mijoteuses de 5,7 litres.
- Si le rôti est plus petit, modifiez la quantité de légumes ou de pommes de terre afin que le pot en grès soit plein à demi ou aux trois quarts.
- Rappelez-vous que le poids de la viande et la durée de cuisson ne sont fournis qu'à titre informatif. Le poids exact qu'accepte une certaine mijoteuse dépend de la coupe, de la forme de la pièce et de ses os.
- Coupez la viande en plus petits morceaux pour la cuire avec haricots cuits, fruits ou légumes légers – champignons, oignon haché, aubergine ou brunoise, par exemple. Ainsi les ingrédients cuiront à la même allure.
- Se classant parmi les viandes maigres, le poulet et le filet de porc cuisent plus vite que les viandes qui ont plus de tissus conjonctifs et gras, telles la macreuse et l'épaule de porc.
- La viande doit être contenue dans le pot en grès sans lever le couvercle.
- Pour cuire des viandes congelées (rôtis ou poulets), versez préalablement 250 mL ou plus de liquide tiède dans la mijoteuse. Ce liquide «tampon» amortira le changement soudain de température. Si la recette comprend des cubes de viande congelée, prolongez la durée de cuisson de 4 heures à BAS ou de 2 heures à HAUT. Dégeler et attendrir les plus grosses pièces de viande congelée peut prendre plus longtemps.

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES (SUITE)

POISSON

- Le poisson cuisant très vite, ne l'ajoutez qu'à la fin du cycle de cuisson, au cours des 15 à 60 dernières minutes de cuisson.

SSPÉCIALITÉS

- Disposez les spécialités – côtelettes farcies ou roulades de bœuf, cigares au chou, poivrons farcis et pommes cuites, par ex. – dans la mijoteuse en une seule couche pour pouvoir les servir aisément, sans les abîmer.

Consultez le site Crock-Pot® : www.crockpot.com qui donne les questions fréquentes et procure encore plus de conseils pratiques et de recettes.

RECETTES

CIDRE CHAUD ÉPICÉ

3,75 litres de cidre
15 clous de girofle entiers
5 bâtons de cannelle entiers

75 mL de cassonade
10 piments de la Jamaïque entiers

1. Mélangez tous les ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse.
2. Couvrez et faites cuire au réglage haut pendant 30 minutes; réglez alors la mijoteuse au réglage bas et faites cuire jusqu'à 5 heures de plus. Plus vous laissez macérer les épices dans le cidre, plus le goût est savoureux et prononcé.

Pour 16 personnes

RECETTES

BOULETTES DE VIANDE PIQUANTES À L'ITALIENNE

Boulettes de viande:

2 kg de bœuf haché	2 oignons, hachés
500 mL de chapelure (ou de mie de pain)	125 mL de persil frais à feuilles plates, haché
20 mL d'ail haché fin	5 mL de poivre noir
5 mL de moutarde (en poudre)	4 œufs, battus

Sauce:

375 mL de sauce BBO	200 mL de pâte de tomates
75 mL de ketchup	75 mL de cassonade
125 mL d'eau	5 mL de fumée liquide

- Mélangez tous les ingrédients des boulettes de viande. Formez des boulettes de 2,5 cm de diamètre.
- Faites cuire les boulettes de viande dans un plat à four peu profond. Prévoyez 20 minutes de cuisson à 350°F/180°C.
- Transvasez les boulettes de viande dans pot en grès de la mijoteuse. Mélangez les ingrédients de la sauce pour obtenir un mélange homogène. Versez-le sur les boulettes.
- Couvrez et faites cuire 4 heures au réglage bas ou 2 heures au réglage haut.

8 à 10 portions

PAIN DE VIANDE À L'AMERICAIN

1,5 kg de bœuf haché	1 litre de chapelure (ou de mie de pain)
500 mL de ketchup	250 mL d'oignon haché
4 œufs, battus	10 mL de sel
10 mL de poivre noir	16 tranches de fromage American (coupées en bandes)
1 boîte (173 mL) de pâte de tomates	

- Mélangez les ingrédients, sauf le fromage et la pâte de tomates.
- Donnez la forme de pain à la moitié du mélange. Disposez des lanières de fromage sur la viande puis recouvrez avec le reste de la viande. Pressez les bords pour bien les sceller.
- Placez le pain de viande dans la mijoteuse puis nappez-le de pâte de tomates.
- Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à bas ou 3 à 4 heures à haut.

12 portions

RECIPES

CÔTES LEVÉES SURFINES À LA MODE ASIATIQUE

2 plaques de petites côtes levées de dos	173 mL de sauce hoisin
28 g de gingembre frais	115 g de cerises au marasquin
120 mL de vinaigre	Eau pour couvrir
Oignons verts hachés	

- Coupez chaque plaque en trois.
- Placez tous les ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse.
- Couvrez et faites cuire de 6 à 7 heures à bas ou 3 à 3,5 heures à haut.
- Garnissez d'oignon vert pour servir.

6 à 8 portions

CHILI VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES CONCASSÉS

15 mL d'huile d'olive	50 mL de crème sure (garniture en option)
3 gousses d'ail, émincées	200 mL de poivron rouge, haché
125 mL de poivron vert, haché	250 mL de céleri, haché
22 mL d'assaisonnement au chile	5 mL de cumin moulu
5 mL d'origan déshydraté	1 feuille de laurier
2 mL de sel	2 mL de poivre noir
250 mL de courgettes, concassées	250 mL de champignons, concassés
1 paquet de grains de maïs congelés	1 boîte (426 mL) de frijoles, rincées et égouttées
1 boîte (454 mL) de tomates à l'étuvée, avec jus	1 boîte (426 mL) de tomates en dés, égouttées
1 boîte (426 mL) de haricots pinto, rincés et égouttés	50 mL de cheddar râpé en filaments (garniture en option)
1 boîte (796 mL) de tomates entières, avec leur jus, hachées	375 mL d'oignon Vidalia haché (ou tout autre gros oignon jaune, doux)

- À feu moyen, chauffez l'huile dans un faitout ou dans un grand plat à sauter.
- Ajoutez l'oignon, l'ail, le poivron (rouge et vert) et le céleri.
- Faites-les revenir 5 minutes ou jusqu'à tendreté; mettez-les dans pot en grès de la mijoteuse.
- Placez le reste des ingrédients dans la mijoteuse et faites cuire de 6 à 8 heures au réglage bas ou de 5 à 7 heures au réglage haut.
- Servez sur un lit de riz blanc ou cargo et garnissez de crème sure ou de cheddar râpé en filaments ou bien même de crème sure et de cheddar.

6 à 8 portions

RECETTES

POITRINES DE POULET FARCIES DU MIDI

6 poitrines de poulet, sans os ou peau
75 mL d'olives dans l'huile, non dénoyautées*
5 mL de basilic, origan ou menthe déshydraté
1 boîte (426 mL) de tomates en dés, avec jus
75 mL de tomates confites, huile égouttée, hachées (si les tomates ont séché au soleil, les tremper 10 à 15 minutes dans l'eau tiède, les assécher et les hacher)

250 g de féta (égoutté et asséché, au besoin)
5 mL de zeste de citron, haché fin
2 mL de poudre d'ail
Poivre noir frais moulu
750 mL d'épinards frais, hachés (grosses tiges enlevées)

*Si les olives sont dénoyautées, ajoutez-les durant la dernière heure de cuisson.

- Placez 1 poitrine de poulet entre deux couches de pellicule plastique et aplatissez-la (avec marteau à viande, ou autre) afin qu'elle ait environ 0,6 cm d'épaisseur. Aplatissez les autres poitrines de poulet de la même façon.
- Dans un bol, réunissez le féta, les épinards, les tomates confites, le zeste de citron, le basilic (origan ou menthe), la poudre d'ail et le poivre au goût; mélangez-les.
- Étalez le poulet (face où aurait été la peau en bas) et déposez environ 30 mL de mélange au féta au bout le plus large de la poitrine. Roulez la poitrine serré.
- Disposez les roulades dans le pot en grès, en veillant à ce que la couture se trouve dessous; versez les tomates en dés sur les roulades, puis les olives.
- Faites cuire 2,5 heures à haut ou 3,5 à 4 heures à bas. Pour servir, déposez une cuillerée de tomate et d'olives sur chaque portion de poulet.

6 portions

RECETTES

POMMES DE TERRE ROUGES AU ROMARIN

24 pommes de terre rouges,
coupées en quatre
50 mL de beurre fondu
30 mL d'ail émincé
5 mL de sel

125 mL de jus de citron
30 mL d'huile d'olive
50 mL de feuilles de romarin frais, hachées
5 mL de paprika
125 mL de persil à feuilles plates frais, haché

- Mélangez les ingrédients, outre le persil, dans pot en grès de la mijoteuse.
- Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à bas ou 3 à 4 heures à haut.
- Touillez les pommes de terre avec le persil avant de servir.

16 portions

SANDWICHES AU PORC DÉCHIQUETÉ

1 rôti de porc de 2,5 kg
30 mL de jus de citron frais
1 bouteille de 620 mL de votre sauce barbecue préférée

10 mL de cassonade
2 oignons moyens, hachés
16 pains à hamburgeris ou petits pains croulés

- Placez le rôti de porc dans pot en grès de la mijoteuse, couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures au réglage bas ou 5 à 6 heures au réglage haut.
- Sortez le rôti cuit de la mijoteuse et déchiquetez la viande.
- S'il reste du liquide dans la mijoteuse, videz-le. Mélangez ensuite la viande et le reste des ingrédients dans le pot en grès.
- Faites cuire 2 heures au réglage haut.
- Servez la viande sur les pains à hamburgeris ou les petits pains croulés.

16 portions

RECETTES

QUESADILLAS FACILES AU PORC

1 ou 2 bouteilles de votre sauce BBQ favorite 1 paquet de 8 crêpes à burrito
 2 avocats, épluchés et coupés en tranches 1 bouquet de coriandre, sans tiges (option)
 Crème sure et salsa pour garnir 250 à 500 mL de monterey jack ou de
 1 rôti de porc de 3 kg (soc ou épaule), cheddar, râpé en filaments
 gras paré

1. Mettez le porc dans pot en grès de la mijoteuse nappez-le de sauce barbecue. Tournez le rôti pour complètement l'enduire. Faites-le cuire de 8 à 10 heures au réglage haut ou bien de 10 à 12 heures au réglage bas.
2. Réglez le four à 400°F/204°C.
3. Roulez les burritos en incorporant la viande, l'avocat et la coriandre. Posez-les dans un plat en verre allant au four de 23 x 33 cm.
4. Répartissez le fromage sur le dessus et enfournez. Faites cuire de 5 à 10 minutes, soit pour bien réchauffer les burritos et faire fondre le fromage.

6 à 8 portions

RÔTI DE BŒUF DOMINICAL

2,5 à 3,5 kg de bœuf (croupe, morceau à braiser ou palette) 10 mL de thym frais, haché
 10 mL de poivre noir frais moulu 4 gousses d'ail, coupées en lamelles
 125 mL de vin blanc 10 mL de sel
 4 grosses carottes, coupées en rondelles 6 pommes de terre moyennes, hachées
 10 mL de persil frais, haché 2 oignons, hachés
 10 mL de romarin frais, feuilles seulement

1. Inciser le rôti ici et là à l'aide d'un petit couteau.
2. Insérez les lamelles d'ail dans ces incisions.
3. Frottez la surface extérieure du rôti avec le sel et le poivre.
4. Posez le rôti ainsi que le reste des ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse.
5. Couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures à bas ou 5 à 6 heures à haut.
6. Sortez le rôti et laissez-le reposer 15 minutes avant de le découper.

18 portions

RECETTES

RAGOÛT AUX CHAMPIGNONS ET À L'ORGE

2 branches de celeri, en dés de 0,6 cm 15 mL de thym frais
 1 oignon jaune, coupé en dés de 0,6 cm 2 à 2,5 litres de bouillon de poulet ou de
 2 feuilles de laurier bouillon de champignon
 250 g d'orge perlé, rincé et trié 2 carottes, épluchées puis coupées en
 dés de 0,6 cm
 250 mL de champignons lyophilisés – 300 g de champignons frais, des crimini par
 des bolets si possible, recouverts d'eau ex., rincés et coupés en lamelles fines
 tiède pour les réhydrater, liquide réservé

1. Mettez tous les ingrédients, en commençant par le bouillon et le liquide réservé de réhydratation des champignons (jetez tout sédiment) dans le pot en grès. Remuez pour les mélanger.
2. Faites cuire 3 ou 4 heures au réglage haut ou 5,5 heures à bas, soit jusqu'à ce que l'orge et les légumes soient mous. Ajoutez plus de liquide si nécessaire (il vous faudra prolonger la cuisson après l'avoir ajouté).
3. Rectifiez l'assaisonnement puis parsemez de persil pour servir.

8 à 10 portions

RÔTI À L'ITALIENNE

2 boîtes (173 mL) de pâte de tomates 20 mL d'ail haché fin
 2 sachets de soupe à l'oignon déshydratée 15 mL d'origan frais
 15 mL de thym frais 10 mL de sel
 10 mL de poivre noir 2 kg de rôti de palette
 2 boîtes (454 mL) de tomates en dés 2 oignons, hachés
 4 carottes, hachées 2 pommes de terre, hachées
 2 branches de céleri, coupées en tranches 4 feuilles de laurier

1. Mélangez les ingrédients, sauf la soupe déshydratée. Posez le rôti dans pot en grès de la mijoteuse.
2. Ajoutez le mélange de soupe déshydratée. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures au réglage bas ou 4 à 5 heures au réglage haut.
3. Retirez les feuilles de laurier avant de servir.

12 portions

RECETTES

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE AU CARI

1 oignon jaune, haché	1 à 1,25 litre de bouillon de poulet
15 mL de cari	1 mL de clou de girofle moulu
Sel et poivre au goût	50 mL de canneberges séchées, hachées
1 kg de courge musquée, rincée, pelée, épépinée et coupée en cubes de 2,5 cm	1 pomme ferme (Macoun, Gala ou Braeburn) pelée, cœur enlevé et hachée

- Placez la courge, la pomme et l'oignon dans pot en grès de la mijoteuse.
- Dans un bol, mélangez 1 litre de bouillon, le cari et le clou de girofle; mélangez-les puis versez sur la courge et la pomme.
- Faites cuire de 3,5 à 4 heures au réglage haut ou 5 à 5,5 heures à bas – les ingrédients doivent être mous.
- Travaillez les ingrédients avec un mélangeur plongeant (ou mélangeur ordinaire). Rectifiez l'assaisonnement – salez et poivrez au goût et éclaircissez la soupe si nécessaire (il vous faudra prolonger la cuisson après l'ajout de liquide).
- Versez dans des bols de service et garnissez de canneberges hachées.

6 à 8 portions

BŒUF SALÉ AU CHOU

12 pommes de terre nouvelles coupées en quatre	1 chou pommé, coupé en quartiers
2 kg de bœuf salé	4 carottes, coupées en rondelles
3 feuilles de laurier	2 oignons, coupés en rondelles
	8 grains de poivre noir

- Placez les pommes de terre et les carottes au fond de pot en grès de la mijoteuse.
- Ajoutez alors le bœuf salé, l'oignon, le laurier et les grains de poivre.
- Mettez suffisamment d'eau pour recouvrir.
- Couvrez puis faites cuire de 8 à 10 heures à bas ou 4 à 5 heures à haut. Ajoutez le chou lorsque la moitié de la durée de la cuisson s'est écoulée.

10 portions

RECETTES

CÔTES LEVÉES VITE FAITES À LA SAUCE BARBECUE

10 mL de sel	10 mL de poivre noir frais moulu
2 oignons moyens, coupés en rondelles	15 mL de cassonade
30 mL de jus de citron frais	3 kg de côtes levées (bœuf ou porc), coupées en portions
1 bouteille (398 mL) de votre sauce barbecue préférée	

- Frottez le sel et le poivre sur les côtes puis passez celles-ci sous le gril pendant 15 minutes pour les dorer.
- Mettez les côtes et l'oignon dans pot en grès de la mijoteuse.
- Mélangez la sauce barbecue, le sucre et le jus de citron; nappez-en les côtes.
- Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à bas ou 4 à 5 heures à haut.

8 portions

SOUPE AU POULET AUX TORTILLAS

2 gousses d'ail, émincées	1 oignon jaune, haché
5 mL de cumin	Sel et poivre
2 boîtes (426 mL) de tomates en dés et jus	375 à 625 mL de bouillon de poulet
4 hauts de cuisses de poulet, sans peau ou os, rincés, asséchés, salés et poivrés	1 boîte (115 g) de piments verts hachés, égouttés (forts ou doux, selon vos goûts)

Garnitures:

4 tortillas, coupées en lanières de 0,6 cm	1 avocat, haché et touillé avec du jus de citron pour l'empêcher de se décolorer
125 mL de monterey jack râpé en filaments	1 lime
30 mL de coriandre hachée	

- Posez le poulet dans pot en grès de la mijoteuse.
- Dans un bol, réunissez les piments verts, l'ail, l'oignon, les tomates, 375 mL de bouillon de poulet et le cumin. Mélangez bien et versez sur le poulet.
- Faites cuire de 4,5 à 5 heures au réglage bas. Quand le poulet est très tendre, déchiquetez-le avec les dents de deux fourchettes. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez du bouillon de poulet pour éclaircir la soupe si elle est trop épaisse. Tenez compte du fait que les lanières de tortillas épaissiront également la soupe.
- Juste avant de servir, ajoutez les lanières de tortillas et la coriandre. Remuez pour incorporer et ramollir les lanières. Rectifiez de nouveau l'assaisonnement.
- Servez dans des assiettes creuses et garnissez chacune de fromage râpé en filaments, d'avocat haché et d'un filet de jus de lime.

4 à 6 portions

RECETTES

HARICOTS AU LARD CLASSIQUES

6 boîtes (454 mL) de haricots cuits au four et égouttés	2 oignons moyens, hachés
125 mL de mélasse	250 mL de ketchup
2 mL de moutarde (en poudre)	5 mL de poivre noir frais moulu
30 mL de sauce Worcestershire	12 tranches de bacon, cuit jusqu'à ce qu'il soit croustillant puis émietté

1. Mettez tous les ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse et mélangez-les bien.
2. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à bas ou 4 à 5 heures à haut.

12 portions

CARRÉS MOELLEUX AU CHOCOLAT

250 mL de cassonade	375 mL d'eau
60 mL de poudre de cacao	1,25 litre de préparation pour carrés au chocolat
250 mL de grains de chocolat au lait	4 œufs
90 mL de beurre ou de margarine, fondu	250 mL d'eau
2 paquets (78 g) de crème-dessert au chocolat	

1. Vaporisez légèrement pot en grès de la mijoteuse de produit antiadhérent.
2. Réunissez la cassonade, 375 mL d'eau et la poudre de cacao dans une petite casserole puis portez à l'ébullition.
3. Mélangez le reste des ingrédients dans un petit bol, ils formeront une pâte.
4. Étalez la pâte dans le pot en grès puis versez le mélange bouillant sur la pâte.
5. Couvrez puis faites cuire 1,5 heure à haut. Réglez la mijoteuse à l'arrêt et laissez reposer dans la mijoteuse pendant 30 minutes. Servez les carrés encore tièdes.

12 portions

RECETTES

ARTICHAUTS FARCIS

1 citron, coupé en rondelles	500 mL de pecorino romano râpé
500 mL de chapelure (ou de mie de pain)	10 mL de sel
1 gros bouquet de persil à feuilles plates, haché	30 mL d'huile d'olive vierge extra
5 mL de poivre noir frais moulu	6 ou 8 artichauts, lavés, le haut des feuilles et les queues coupés

Placez les rondelles de citron ainsi qu'environ 4 cm d'eau dans pot en grès de la mijoteuse. Mélangez la chapelure, le fromage, le persil, le sel et le poivre dans un bol. Écartez les feuilles des artichauts et remplissez généreusement les poches ainsi formées de farce, jusqu'à ce que vous atteigniez les petites feuilles du centre. Posez les artichauts debout dans la mijoteuse. Aspergez chaque artichaut de quelques gouttes d'huile d'olive. Réglez la mijoteuse à haut pendant 1,5 heure ou bien à bas pendant 3 ou 4 heures. Mettez le couvercle et faites cuire jusqu'à ce que les feuilles soient tendres et se séparent facilement du cœur. Vérifiez le degré de cuisson au bout d'une heure à haut ou de 3 heures à bas.

6 à 8 portions

RAGOÛT AU POULET ET AUX PATATES

8 poitrines de poulet, coupées en cubes	4 patates, pelées et coupées en cubes
4 pommes de terre jaunes, coupées en cubes	4 carottes, coupées en rondelles
2 boîtes (796 mL) de tomates entières	5 mL de sel
5 mL de poivre noir	1 mL de cannelle
2 mL de muscade	10 mL de paprika
10 mL de graine de céleri	125 mL de basilic frais
500 mL de bouillon de poulet	

1. Mélangez tous les ingrédients dans pot en grès de la mijoteuse.
2. Couvrez puis faites cuire de 6 à 8 heures à bas ou bien 3 à 4 heures à haut.

12 portions

RECETTES

GRATIN DAUPHINOIS AU JAMBON

1 boîte de crème de champignon condensée 1 boîte à soupe d'eau
1 tranche de jambon d'environ 750 g, 120 g de cheddar râpé en filaments
coupée en cubes

Assaisonnement pour grillades à volonté

6 à 8 grosses pommes de terre russet, lavées à
la brosse et coupées en rondelles de 0,6 cm

1. Faites des couches de pomme de terre et de jambon dans pot en grès de la mijoteuse que vous aurez préalablement graissé de produit antiadhérent en vaporisateur.
2. Mélangez la soupe, l'eau, le fromage et l'assaisonnement; versez sur les pommes de terre. Faites cuire pendant 3,5 heures à haut puis 1 heure à bas.

6 à 8 portions

NOTE