

## 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 call our Consumer Service Department at 1-800-557-4825 or visit our website at [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca).

## 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 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 B 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 Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All Rights Reserved.



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

**Crock Pot**<sup>®</sup>  
Stoneware Slow Cooker

7qt Slow Cooker

[www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca)

**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. Turn control to "OFF" before unplugging from wall outlet. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the 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 when moving your heated slow cooker.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. To disconnect, turn control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into a heated pot.
15. Keep 6 inches from the wall and 6 inches clear from all sides.

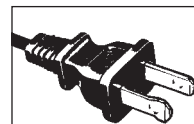
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

There are 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 feels warm do not use that outlet.

**IMPORTANT NOTE:** Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. 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.

## HOW TO USE YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER (CONT.)

1. There are three temperature settings. Low is recommended for slow “all-day” cooking. 1 hour on **HIGH** equals about 2-½ hours on **LOW**. **WARM** is for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. Do not cook on **WARM** setting.
2. Frozen foods such as vegetables and shrimp may be used as part of a recipe. However, do not cook frozen meats (such as roasts or chickens) unless you first add at least 1 cup of warm liquid. The liquid will act as a “cushion” to prevent sudden changes in temperature. Cook recipes containing frozen meats an additional 4 to 6 hours on **LOW**, or 2 hours on **HIGH**.
3. Always cook with the lid on.
4. Follow recommended cooking times.
5. Do not use slow cooker stoneware for storage of food.
6. Do not reheat foods in your Crock-Pot® slow cooker.
7. Do not set heated unit filled with food on a finished wood table.
8. Unplug when cooking is done and before cleaning.
9. Removable stoneware is ovenproof. Do not use removable stoneware on gas or electric burners or under broiler.

## HOW TO CLEAN YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER

Unplug unit. **CAUTION:** Never submerge heating unit in water or other liquid.

### REMOVABLE STONEWARE

- The removable stoneware goes safely into the dishwasher, or may be washed in hot soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds – a cloth, a sponge or rubber spatula will usually remove the residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner (such as Bon-Ami® Polishing Cleanser) or vinegar.
- The outside case may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.

### CARE OF STONEWARE

As with any fine ceramic, the stoneware bowl will not withstand the shock of sudden temperature changes.

- If the stoneware has been preheated or is hot to the touch, do not put in cold foods. Do not preheat Crock-Pot® slow cooker before using unless specified in the recipe. The stoneware should be at room temperature before adding hot foods.
- To wash your stoneware right after cooking, use hot water. Do not pour in cold water if the stoneware is hot.

## 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.
- If you are converting a recipe that calls for cooked rice, stir in raw rice with other ingredients; add ¼ cup extra liquid per ¼ 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 1½ 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 vegetables in slow cooker before 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.

### HERBS AND SPICES

- Fresh herbs add flavor and color when added at the end of the cooking cycle but for dishes with shorter cook times, hearty, fresh herbs such as rosemary and thyme hold up well. If added at beginning, many fresh herbs' flavor will dissipate over long cook times. Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at beginning, but use sparingly and taste at end of cook cycle and correct seasonings including salt and pepper. The flavor power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life and so it is always recommended to taste and adjust seasonings just before serving.

**HINTS AND TIPS****LIQUIDS**

- It is not necessary to use more than ½ to 1 cup liquid in most instances since juices in meats and vegetables are retained more in slow cooking than in conventional cooking. When converting conventional cooking recipes to slow cooking recipes, use about half of the recommended amount of liquids, except for in recipes that contain rice or pasta (refer to page 5).

**MILK**

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during last 15 to 30 minutes of cooking.
- 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.

**HINTS AND TIPS****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 2.5 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 5 pounds for 5-quart slow cookers and 6 pounds for 6-quart slow cookers.
- If you select a smaller roast, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is ½ to ¾ 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.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca) for additional hints, tips, answers and recipes or call us at 1-800-557-4825.

## RECIPES

### POT ROAST OF BEEF

1 (4 to 5-lb.) boneless beef rump roast  
1 cup water or beef broth  
1½ teaspoon salt  
6 medium potatoes, thinly sliced

4-5 large carrots, thinly sliced  
2 onions, sliced  
½ teaspoon ground black pepper

Put vegetables in bottom of stoneware. Salt and pepper meat, then place in pot on top of vegetables. Add liquid. Cover and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH**: 5 to 6 hours).

### JAMBALAYA

2 cups diced boiled ham  
2 medium onions, coarsely chopped  
2 stalks celery, sliced  
¼ green pepper, seeded and diced  
1 can (28 ounces) whole tomatoes  
¼ cup tomato paste  
3 cloves garlic, minced

1 tablespoon minced parsley  
½ teaspoon leaf thyme  
2 whole cloves  
2 tablespoons salad oil  
1 cup raw long-grain converted rice  
1 pound fresh or frozen shrimp, shelled and cleaned

Thoroughly mix all ingredients except shrimp in Stoneware. Cover and cook on **HIGH** 4 hours. One hour before serving, stir in uncooked shrimp. Cover and cook until shrimp are pink and tender.

(Serves 4-6)

### FAJITA STEAK ROLLS

3-4 beef top round or flank steaks, about 1 to 1½-lbs. each, cut ¼-inch thick  
2 tablespoons olive oil  
1 large onion, chopped  
1 cup chopped green bell pepper  
1 cup chopped red bell pepper

¼ cup fresh cilantro, minced  
4 cloves garlic, minced  
¼ cup lime juice  
1-2 jalapeño peppers, seeded and minced  
2 cans (2-oz.) chopped green chilies  
2 cups salsa or picante sauce, divided

Rub both sides of meat with olive oil. Combine remaining ingredients except salsa in mixing bowl and blend well. Measure out about half of vegetable mixture and set aside for later use. Spoon remaining vegetable mixture evenly over each steak. Roll steaks, beginning at narrow end, jelly-roll fashion. Tie with kitchen string. Place beef rolls in stoneware. Spoon ½ cup salsa evenly over beef rolls. Cover and cook on **LOW** for 8 to 10 hours (**HIGH**: 4 to 5 hours). Meanwhile, stir 1 cup salsa into reserved vegetable mixture. Cover and refrigerate. Spoon remaining ½ cup salsa over beef rolls during last 15 minutes of cooking. Slice steaks into serving portions and accompany with vegetable-salsa mixture.

## RECIPES

### CHICKEN CACCIATORE

1 large onion, thinly sliced  
2-3-lb. chicken, cut up  
2 cans (15-oz. each) tomato paste  
1 can (4-oz.) sliced mushrooms, drained  
2 teaspoons salt  
1 teaspoon pepper

4 cloves garlic, minced  
1 tablespoon oregano leaves  
1 teaspoon basil leaves  
1 teaspoon celery seed  
2 bay leaves  
¾ cup dry white wine

Place sliced onion in bottom of stoneware. Add chicken pieces. In a bowl, stir together tomato paste, mushrooms, salt, pepper, garlic, herbs and white wine. Pour over chicken. Cover; cook on **LOW** 8 hours (**HIGH** 4 hours). Serve chicken pieces over spaghetti or vermicelli.

### ORIENTAL CHICKEN

2 red bell peppers, cut into strips  
1 cup chopped onion  
4 cloves garlic, minced  
2 (8-oz.) cans sliced water chestnuts, drained  
2 jars (4½-oz.) whole mushrooms, drained

1 teaspoon ground ginger  
8 to 12 boneless, skinless chicken breast halves  
6 tablespoons hoisin sauce  
¼ teaspoon cayenne pepper

Place red pepper, onion, garlic, water chestnuts, mushrooms and ginger in stoneware; stir to blend. Place chicken breast halves on top of vegetables. Drizzle hoisin sauce on top of chicken and sprinkle with cayenne. Cover; cook on **LOW** 8 hours (**HIGH** 4 hours). Serve over hot rice.

### POT ROASTED PORK

1 (5 to 6-lb.) boneless pork loin roast  
½ teaspoon salt  
¼ teaspoon ground black pepper  
1 clove garlic, slivered  
2 medium onions, sliced

2 bay leaves  
1 whole clove  
½ cup water  
1 tablespoon soy sauce

Rub pork roast with salt and pepper. Make tiny slits in meat and insert slivers of garlic. Put 1 sliced onion in bottom of stoneware. Add pork roast, remaining onion, and other ingredients. Cover and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH**: 5 to 6 hours).

**NOTE:** For additional browning, broil pork loin before slow cooking. Place roast in broiler pan; broil 15 to 20 minutes or until lightly browned; drain, place in stoneware and continue as recipe directs.

## RECIPES

### PORK CHOPS ON RICE

1 cup brown rice	½ teaspoon ground black pepper
1 ½ cup converted white rice	8 to 12 boneless pork chops, ¾- to 1-inch thick
½ cup butter or margarine	2 cans (10.5-oz.) beef consomme
1 cup chopped onion	¼ cup Worcestershire sauce
2 cans (4-oz.) sliced mushrooms, drained	1 teaspoon paprika
2 teaspoons dried thyme, divided	½ teaspoon ground nutmeg
1 teaspoon rubbed sage	
1 teaspoon salt	

Spray inside of stoneware with non-stick vegetable coating. Combine white and brown rice with butter in skillet. Sauté over medium-high heat, stirring occasionally, until rice is golden brown. Remove from heat and stir in onion, mushrooms, 1 teaspoon thyme, sage, salt and pepper. Pour rice mixture into slow cooker. Arrange chops over rice. Combine consomme and Worcestershire sauce and pour over chops. Combine remaining thyme, paprika and nutmeg; sprinkle over chops. Cover and cook on **LOW** 7 to 9 hours (**HIGH**: 4 to 5 hours).

### HERBED TURKEY BREAST

1 turkey breast (5 to 7-lb.) fresh or thawed	½ teaspoon dry basil leaves
2 tablespoons butter or margarine	½ teaspoon rubbed sage
¼ cup garden vegetable-flavored whipped cream cheese	½ teaspoon dry thyme leaves
1 tablespoon soy sauce	¼ teaspoon ground black pepper
1 tablespoon fresh minced parsley	¼ teaspoon garlic powder

Place turkey in stoneware. Combine remaining ingredients and brush over turkey. Cover and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH** 5 to 6 hours).

### CHICKEN WITH 40 CLOVES OF GARLIC

2 sprigs fresh thyme	1 (6-lb.) whole broiler/fryer chicken
2 sprigs fresh rosemary	2 stalks celery, cut into 3-inch pieces
2 sprigs fresh sage	40 cloves garlic, unpeeled
2 sprigs Italian parsley	½ teaspoon ground black pepper
Toasted French bread slices	

Place 1 sprig thyme, rosemary, sage and Italian parsley in chicken cavity. Place celery in stoneware. Put chicken on top of celery. Add garlic, unpeeled around chicken. Chop remaining herbs; sprinkle herbs and pepper over chicken. Cover and cook on **LOW** 8 to 10 hours (**HIGH**: 3 ½ to 5 hours).

To serve, place chicken, garlic and celery on serving platter. Squeeze roasted garlic out of skins onto toasted French bread slices then spread with a knife.

## RECIPES

### CHICKEN WITH TROPICAL BARBEQUE SAUCE

½ cup molasses	¼ to ½ teaspoon hot pepper sauce
¼ cup cider vinegar	¼ cup orange juice
¼ cup Worcestershire sauce	6 whole bone-in chicken breasts, halved
1 Tablespoon prepared Dijon mustard	

Combine molasses, vinegar, Worcestershire sauce, mustard, hot pepper sauce and orange juice. Arrange chicken in stoneware. Brush sauce over chicken. Cover and cook on **LOW** 7 to 9 hours (**HIGH**: 3 to 4 hours).

**NOTE:** Sauce is excellent over ribs and chops.

### ROASTED LEMON ALMOND CORNISH HENS

3 lemons	4 teaspoons minced fresh thyme, divided
4-5 Cornish hens (22-oz. each), thawed	½ teaspoon salt
2 tablespoons butter, melted	½ teaspoon ground black pepper
4 or 5 cloves garlic, minced and divided	½ cup sliced almonds, toasted and divided

Slice 1 lemon; place 2 to 3 lemon slices in each hen cavity. Place 1 teaspoon minced thyme and 1 clove garlic (minced) in each cavity. Place hens in stoneware.

Juice 1 lemon; mix lemon juice with butter, remaining minced garlic, thyme, salt and pepper; drizzle over hens. Sprinkle with ¼ cup sliced almonds.

Cover and cook on **LOW** 8 to 10 hours (**HIGH**: 4 to 6 hours). Arrange cooked hens on serving platter. Serve with remaining lemon. Garnish hens with remaining lemon slices and remaining almonds.

### SPAGHETTI WITH MARINARA SAUCE

2-lbs. ground hamburger, browned and drained	3 cans (15-oz. each) tomato sauce
2 cups chopped onion	2 to 3 teaspoons Italian seasoning
3 cloves garlic, minced	2 cups sliced mushrooms
1 package (16-oz.) dry spaghetti, broken into 4 to 5-inch pieces	Dash red pepper

Combine all ingredients (except dry spaghetti) in stoneware; stir well. Cover and cook on **LOW** 6 to 8 hours (**HIGH**: 3 to 5 hours). Turn on **HIGH**: during last hour and stir in dry spaghetti.

## RECIPES

### COUNTRY SCALLOPED POTATOES AND HAM

8 potatoes, peeled and thinly sliced  
1 onion, chopped  
1 pound, fully-cooked ham,  
cut into 1-inch cubes

1 package (1-oz.) country-style gravy mix  
1 can (10½-oz.) cream of mushroom soup  
2 cups water  
2 cups Cheddar cheese, shredded

Combine potatoes, onion and ham in a lightly greased stoneware. Combine gravy mix, mushroom soup and water; whisk until combined. Pour gravy mixture over potatoes. Cover and cook on **LOW** 7 to 9 hours (**HIGH**: 3 to 4 hours). Top with cheese during last 30 minutes of cooking.

**NOTE:** To prevent darkening, toss sliced, uncooked potatoes in a mixture of 1 cup water and ½ teaspoon cream of tartar; drain and proceed with recipe.

### CHAMPIONSHIP CHILI

3 ½ - 4 pounds coarsely ground beef  
1 (14.5 oz.) can beef broth  
3 tablespoons finely chopped onion  
1 teaspoon garlic powder  
3 teaspoons instant beef bouillon  
granules, divided  
1 (8 oz.) can tomato sauce  
2 tablespoons paprika  
1 teaspoon cayenne pepper

½ teaspoon black pepper  
4 tablespoons chili powder  
1 tablespoon cumin  
¼ teaspoon onion powder  
¼ teaspoon salt  
¼ teaspoon sugar  
¼ teaspoon garlic salt  
¼ teaspoon instant chicken bouillon granules  
¼ teaspoon lime juice

Cook beef in large skillet over medium heat, stirring to crumble until beef is browned; drain. Place cooked beef, chopped onion, beef broth, tomato sauce, chili powder, paprika, cumin, two teaspoons beef bouillon, garlic powder, cayenne pepper and black pepper in stoneware. Cover; cook for 7 hours on **LOW** (3 hours on **HIGH**). Stir in remaining beef bouillon, onion powder, salt, sugar, garlic salt, chicken bouillon and lime juice. Cover; cook one more hour.

## RECIPES

### STUFFED GREEN BELL PEPPERS

1 package (16-oz.) frozen corn  
2 cans (15-oz.) red kidney beans,  
drained and rinsed  
1 can (28-oz.) diced tomatoes  
½ cup salsa  
6-8 green bell peppers,  
tops removed and seeded

2 cups cooked rice  
2 teaspoons Worcestershire sauce  
½ teaspoon salt  
½ teaspoon ground black pepper  
½ cup chopped onion  
3 cups reduced-fat Cheddar cheese,  
shredded, divided

Combine all ingredients, except ¾ cup cheese and green peppers. Stuff peppers with this mixture. Arrange peppers in stoneware. Cover and cook on **LOW** 6 to 8 hours (**HIGH**: 3 to 4 hours). Sprinkle with remaining cheese during last 30 minutes of cooking.

### ZUCCHINI-TOMATO STRATA

8 medium zucchini, sliced ¼-inch thick  
1 onion, chopped  
4 cloves garlic, chopped  
16-oz. fresh mushrooms, sliced or 1 can  
(4-oz.) sliced mushrooms, drained  
8 roma tomatoes, sliced  
2 cups Cheddar cheese, shredded

1½ cup spicy vegetable tomato-juice  
cocktail  
2 teaspoons dried basil  
2 teaspoons dried oregano leaves  
1 teaspoon seasoned salt  
½ teaspoon ground black pepper  
2 cups stuffing croutons

Arrange half of zucchini slices in stoneware. Top zucchini slices with half the onion, half the garlic and all of the mushrooms. Repeat with remaining zucchini, onions and garlic. Arrange sliced tomatoes over top.

Combine juice, basil, oregano, salt and pepper; pour over casserole. Cover and cook on **LOW** 6 to 8 hours (**HIGH**: 2 ½ to 3 ½ hours). Top with stuffing croutons and cheese during last 10 to 15 minutes.

## RECIPES

### SMOKED SHRIMP AND SAUSAGE GUMBO

2 cups chicken broth	1 large onion, diced
2 packages frozen shrimp or 1 lb. fresh shrimp	2 red peppers, diced
2 cans (14 ½ oz) diced tomatoes, undrained	2 green bell peppers, diced
½ cup Cornstarch	2 cups celery, chopped
3 tablespoons Olive oil	2 carrots, peeled and chopped
1-2 lbs. Polish sausage, cut into ½-inch pieces	4 tsp dried oregano
	4 tsp dried thyme
	¼ tsp ground red pepper
	2 cups uncooked long-grain white rice

Combine broth and tomatoes in slow cooker. In small skillet, add oil, cornstarch and sausage. Cook over high heat without stirring 3 to 4 minutes or until flour begins to brown. Reduce heat, stir until smooth. Carefully whisk flour mixture into slow cooker.

Add onion, bell pepper, celery, carrot, oregano, thyme and ground red pepper to slow cooker. Stir well. Cover and cook on **LOW** 6 hours or until juices are thickened. Add shrimp during last hour of cooking. Serve gumbo over rice.

### BOEUF BOURGUIGNON

10 strips bacon cut into ½-inch pieces	3 cups red or Burgundy wine
5 lbs. beef roast, cut into 1-inch cubes	2 tablespoon tomato paste
2 large carrots, peeled and sliced	4 cloves garlic, minced
1 large onion, sliced	1 teaspoon whole thyme
1 teaspoon salt	2 whole bay leaves
½ teaspoon pepper	1-lb. small white onions, peeled
½ cup flour	2-lb. fresh mushrooms, sliced
2 cans (10½-oz.) condensed beef broth	

Cook bacon in large skillet until crisp. Remove and drain. Add beef cubes and brown well. Place browned beef cubes in stoneware. Brown carrot and onion. Season with salt and pepper; stir in flour. Add broth, mix well and add to stoneware. Add cooked bacon, wine, tomato paste, garlic, bay leaf and onions. Cover; cook on **LOW** 10 hours (**HIGH** 6 hours). Before serving, sauté mushrooms in butter and stir into cooked stew.

## NOTES



## 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 au 1-800-557-4825 ou bien visiter [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca).

## 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 vices de matériaux et de fabrication. 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 réusiné ou bien d'une pièce neuve ou réusinée. 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'inaptitude 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 assujetti 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 1 800 557-4825 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, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, exerçant ses activités sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20 B Hereford Street, 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 Distribué par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés.



La mijoteuse originale et la marque préférée en Amérique du Nord

# Crock Pot®

Mijoteuse à pot en grès

Mijoteuse de 6,5 litres

[www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca)

Notice d'emploi

**LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. **Lisez toutes les directives avant l'utilisation.**
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la mijoteuse dans l'eau ou dans tout autre liquide.  
**ATTENTION :** Ne plongez jamais la base chauffante dans l'eau ou dans un autre liquide, quel qu'il soit.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
5. Mettez le commutateur en position d'arrêt (« off ») avant de tirer la fiche hors de la prise de courant. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter toute pièce.
6. N'employez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche est abîmé, s'il a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au fabricant (voyez la garantie) à des fins d'examen, de réparation ou de réglage.
7. L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer 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. Agissez prudemment lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud. Portez toujours des gants de cuisinier pour déplacer une mijoteuse chaude.
12. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est conçu.
13. Pour débrancher la mijoteuse, mettez le commutateur en position d'arrêt (« off ») avant de débrancher la fiche au niveau de la prise murale.
14. Évitez les changements brusques de température – n'ajoutez pas, par exemple, d'aliments réfrigérés ou de liquides froids dans une mijoteuse chaude.
15. Mettez la mijoteuse à au moins 15 cm (6 po) de tout mur et assurez-vous qu'il y ait un espace vide d'au moins 15 cm (6 po) tout autour d'elle.

## CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Cet appareil est uniquement conçu pour **L'USAGE DOMESTIQUE**. Il ne contient aucune pièce que puisse réparer l'utilisateur. Ne tentez pas de réparer ce produit vous-même. L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. **UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE AVEC GRAND SOIN. TOUTÉFOIS, SES CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE AU MOINS ÉGALES À CELLES DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT.** La rallonge électrique doit être disposée de façon à ne pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, afin que les enfants ne puissent pas la tirer et qu'elle ne risque pas de faire trébucher.



### FICHE POLARISÉE

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche n'enfonce dans les prises polarisées que dans un sens. Si la fiche ne pénètre pas dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche en aucune façon. Si la fiche rentre avec du jeu dans la prise de courant alternatif ou si la prise semble chaude, ne l'utilisez pas.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Certains plans de travail et plateaux de table ne sont pas faits pour supporter la chaleur qui se dégage de divers appareils pendant de longues périodes de temps. Ne posez pas l'appareil chaud sur une belle table en bois – nous recommandons de mettre une plaque insensible à la chaleur ou bien un dessous-de-plat sous la mijoteuse pour ne pas risquer d'abîmer la surface de la table.

**REMARQUE :** Lors des premières utilisations, il peut se dégager un peu de fumée ou une légère odeur de la mijoteuse. Ceci est tout à fait normal et se produit avec la plupart des appareils qui chauffent; temporaires, la fumée et l'odeur cesseront après quelques utilisations.

**REMARQUE :** Posez soigneusement le pot en grès sur les tables de cuisson vitrocéramiques ou parfaitement lisses, sur les plans de travail, les tables, et autres. De par sa nature, la surface inférieure rugueuse du grès peut érafler certaines surfaces si des précautions ne sont pas observées. Placez toujours un coussin isolant sur la table ou le plan de travail avant d'y poser le pot en grès.

## MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®

1. La mijoteuse est dotée de trois réglages de température. Le réglage **BAS (LOW)** est recommandé pour mijoter toute la journée. Une heure de cuisson à **HAUT (HIGH)** équivaut à environ 2 à 2,5 heures à **BAS**. Le réglage **GARDE-AU-CHAUD (WARM)** maintient les mets cuits à la température de service jusqu'à la dégustation; il ne **CONVIENT PAS** à la cuisson.
2. Les aliments congelés – les légumes ou crevettes, par exemple – sont utilisables dans les recettes, mais ne faites pas cuire et décongeler des gros morceaux (rôtis ou volailles) sans préalablement ajouter au moins 250 mL (1 tasse) de liquide tiède. Le liquide agit comme «tampon» contre les changements brusques de température. Lorsque la recette contient de la viande congelée, prolongez la cuisson de 4 à 6 heures au réglage **BAS** ou de 2 heures à **HAUT**.
3. Faites toujours cuire avec le couvercle en place sur le pot.
4. Observez les durées de cuisson recommandées.
5. Ne réfrigérez pas les restes dans le pot en grès.
6. Ne vous servez pas de la mijoteuse Crock-Pot® pour réchauffer les restes.
7. Ne posez pas la mijoteuse chaude et pleine sur une belle table en bois.
8. Débranchez la mijoteuse une fois la cuisson terminée et avant le nettoyage.
9. Le pot en grès amovible supporte la chaleur des fours. Ne l'utilisez cependant pas sur les foyers électriques et à gaz ou sous le gril.

## ENTRETIEN DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®

Débranchez la mijoteuse. **ATTENTION:** N'immergez jamais l'unité chauffante dans l'eau ou dans tout autre liquide.

### POT EN GRÈS AMOVIBLE

- Le pot amovible en grès supporte le lave-vaisselle ou peut être lavé à l'eau savonneuse chaude. Ne vous servez pas de produits abrasifs – un linge, une éponge ou une spatule de caoutchouc suffisent généralement pour décoller les résidus. Pour éliminer les taches, d'eau ou autre, employez un produit non abrasif (du Bon-Ami® par exemple) ou du vinaigre.
- Nettoyez la surface extérieure de l'enveloppe avec un linge doux et de l'eau savonneuse chaude. Essuyez-la pour l'assécher. Ne vous servez pas de récurants.

### SOINS À APPORTER AU GRÈS

Le pot en grès ne supporte pas mieux les changements brusques de température que ne le ferait un autre article en céramique fine.

- Ne placez pas de denrées froides dans un pot qui a chauffé ou est chaud au toucher. Ne préchauffez pas la mijoteuse Crock-Pot® à moins d'avis contraire. Le pot en grès devrait être à la température ambiante quand vous y versez des ingrédients chauds.

## ENTRETIEN DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT® (SUITE)

- Utilisez de l'eau chaude pour laver le pot en grès immédiatement après l'utilisation. Ne versez surtout pas d'eau froide dans un pot en grès chaud.

## CONSEILS PRATIQUES

### PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ

- Si la recette que vous adaptez contient 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 que vous adaptez contient du riz cuit, mélangez du riz cru aux autres ingrédients et ajoutez 50 mL de liquide pour chaque 50 mL de riz cru. Utilisez de préférence du riz étuvé («converted») à grain long.

### 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. En général, les légumes mijotés cuisent plus lentement que la viande.
- Disposez les légumes près du pourtour et du fond de la mijoteuse, ainsi ils cuiront mieux. Mélangez les légumes – hachés ou coupés en tranches ou rondelles – aux autres ingrédients de la recette.
- Ayant un goût très prononcé, il est judicieux de blanchir l'aubergine ou de la sauter avant de la placer dans la mijoteuse.

**CONSEILS PRATIQUES (SUITE)****HERBES AROMATIQUES ET ÉPICES**

- Ajoutées en fin de cuisson, les herbes aromatiques fraîches procurent couleur et saveur; le romarin et le thym frais, plus robustes, conviennent particulièrement bien pour les plats qui cuisent moins longtemps. Le goût de maintes herbes fraîches ajoutées dès le début se dégrade à la cuisson prolongée. Herbes et épices moulues ou séchées se prêtent au mijotage et peuvent être utilisées, avec modération, au début; goûtez et rectifiez l'assaisonnement, y compris le sel et le poivre, à la fin de la cuisson. La puissance gustative des herbes et des épices varie selon leur force particulière et leur durée de conservation, d'où la nécessité de goûter et de rectifier l'assaisonnement juste avant de servir.

**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 en page 5).

**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.

**CONSEILS PRATIQUES (SUITE)****VIANDES**

- En ce qui concerne la viande, parez son gras, essuyez-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 grill puis égouttez-la avant de la placer dans la mijoteuse – sa saveur en sera rehaussée.
- La mijoteuse se révèle parfaite pour gros rôtis, poulets et jambons. Choisissez des jambons et rôtis désossés 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 2,5 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 indicatif. 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 soulever 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.

**POISSON**

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

**SPÉCIALITÉS**

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

Consultez le site Crock-Pot: [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca) qui donne les questions fréquentes, des conseils pratiques et des recettes ou bien composez le 1 800 557-4825.

## RECETTES

### BŒUF BRAISÉ

1 rôti (2 à 2,5 kg) de croupe de bœuf, désossé	4-5 grosses carottes, coupées en rondelles minces
250 mL d'eau ou de bouillon de bœuf	2 oignons, coupés en rondelles
7 mL de sel	2 mL de poivre noir moulu
6 pommes de terre moyennes, coupées en rondelles minces	

Disposez les légumes au fond de la mijoteuse. Salez et poivrez la viande au goût, placez la viande dans la mijoteuse sur les légumes. Ajoutez le liquide. Couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures à **BAS** ou 5 à 6 heures à **HAUT**.

### JAMBALAYA

500 mL de dés de jambon bouilli	15 mL de persil haché
2 oignons moyens, hachés gros	2 mL de feuilles de thym
2 branches de céleri, coupées en tranches	2 clous de girofle entiers
¼ de poivron vert, épépiné et coupé en dés	30 mL d'huile à salade
1 boîte (796 mL) de tomates entières	250 mL de riz étuvé (« converté ») cru à grain long
50 mL de pâte de tomates	500 g de crevettes fraîches ou congelées, décortiquées et nettoyées
3 gousses d'ail, hachées fin	

Mélangez bien tous les ingrédients, sauf les crevettes, dans le pot en grès. Couvrez et faites cuire 4 heures à **HAUT**. Incorporez les crevettes une heure avant de servir. Couvrez et faites cuire jusqu'à ce que les crevettes soient roses et tendres.  
**(4 à 6 portions)**

### ROULADES DE BŒUF À LA FAJITA

3-4 biftecks d'intérieur de ronde ou de flank (500 à 750 g chacun) de 6 mm d'épaisseur	50 mL de coriandre fraîche, émincée
30 mL d'huile d'olive	4 gousses d'ail, hachées fin
1 gros oignon, haché	50 mL de jus de lime
250 mL de poivron vert haché	1-2 piments jalapeños, épépinés et hachés fin
250 mL de poivron rouge haché	2 boîtes (57 mL) de piments verts, hachés
	500 mL de salsa ou de sauce piquante, divisée

Frottez les deux faces de la viande avec l'huile d'olive. Combinez les ingrédients restants, sauf la salsa, dans un bol et mélangez-les bien. Mettez la moitié du mélange de légumes de côté pour l'utiliser plus tard. À la cuiller, étalez uniformément le mélange de légumes restant sur la viande. Roulez les biftecks à partir de l'extrémité la plus étroite, ficelez-les puis placez-les dans le pot en grès. À la cuiller, déposez 125 mL de salsa sur les roulades. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **BAS** ou 4 à 5 heures à **HAUT**. Entre-temps, incorporez 250 mL de salsa au mélange de légumes réservé. Couvrez et réfrigérez. À la cuiller, étalez 125 mL de salsa sur les roulades, au cours des 15 dernières minutes de cuisson. Découpez les roulades en portions et servez la viande avec le mélange de légumes et de salsa.

## RECETTES

### POULET CACCIATORE

1 gros oignon, coupé en rondelles minces	4 gousses d'ail, hachées fin
1 à 1,5 kg de morceaux de poulet	15 mL de feuilles d'origan
2 boîtes (426 mL chacune) de pâte de tomates	5 mL de feuilles de basilic
1 boîte (115 mL) de champignons tranchés et égouttés	5 mL de graine de céleri
10 mL de sel	2 feuilles de laurier
5 mL de poivre	200 mL de vin blanc sec

Placez les oignons tranchés au fond de la mijoteuse. Ajoutez les morceaux de poulet. Dans un bol, mélangez la pâte de tomates, les champignons, le sel, le poivre, l'ail, les aromates et le vin blanc. Versez sur le poulet. Couvrez puis faites cuire 8 heures à **BAS** ou 4 heures à **HAUT**. Servez les morceaux de poulet sur des spaghettis ou des vermicelles.

### POULET À L'ORIENTALE

2 poivrons rouges, coupés en lanières	5 mL de gingembre moulu
250 mL d'oignon haché	8 à 12 demi-poitrines de poulet désossées et sans peau
4 gousses d'ail, hachées fin	90 mL de sauce hoisin
2 boîtes (227 mL) de châtaignes d'eau coupées en tranches et égouttées	2 mL de piment de Cayenne
2 pots (130 mL) de champignons entiers, égouttés	

Mettez le poivron rouge, l'oignon, l'ail, les châtaignes d'eau, les champignons et le gingembre dans le pot en grès; remuez pour les mélanger. Posez les demi-poitrines de poulet sur les légumes. Aspergez le poulet de sauce hoisin puis saupoudrez-le de piment de Cayenne. Couvrez et faites cuire 8 heures à **BAS** ou 4 heures à **HAUT**. Servez sur du riz chaud.

## RECETTES

### RÔTI DE PORC BRAISÉ

1 rôti (2,5 à 3 kg) de longe de porc, désossé	2 feuilles de laurier
2 mL de sel	1 clou de girofle entier
1 mL de poivre noir moulu	125 mL d'eau
1 gousse d'ail, coupée en pointes	15 mL de sauce de soja
2 oignons moyens, tranchés	

Frottez le rôti de porc avec le sel et le poivre, incisez-le et enfoncez les pointes d'ail dans les incisions. Déposez les rondelles d'un oignon au fond du pot en grès, puis le rôti de porc et enfin le deuxième oignon et les autres ingrédients. Couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures à **BAS** ou 5 à 6 heures à **HAUT**.

**REMARQUE:** Vous pouvez, si vous désirez obtenir un rôti plus doré, passer la viande sous le gril avant de la mettre dans le pot en grès. Pour ceci, posez le rôti dans une lèchefrite et faites-le dorer sous le gril de 15 à 20 minutes. Egouttez-le, déposez-le dans le pot puis procédez tel que l'indique la recette.

### CÔTELETTES DE PORC SUR LIT DE RIZ

250 mL de riz cargo	2 mL de poivre noir moulu
325 mL de riz blanc étuvé	8 à 6 côtelettes de porc désossées
125 mL de beurre ou de margarine	de 2 à 2,5 cm d'épaisseur
250 mL d'oignon haché	2 boîtes (284 mL chacune) de consommé de bœuf
2 boîtes (115 g) de champignons tranchés, égouttés	50 mL de sauce Worcestershire
10 mL de thym desséché, divisé	5 mL de paprika
5 mL de sauge frottée	2 mL de muscade moulue
5 mL de sel	

Vaporisez l'intérieur du pot en grès de produit antiadhérent végétal. Combinez le riz cargo, le riz blanc et le beurre dans une poêle à frire. Faites revenir le riz sur feu moyen-haut, en remuant de temps à autre jusqu'à ce que le riz ait une apparence dorée. Retirez du feu et incorporez les oignons, les champignons, 5 mL de thym, la sauge, le sel et le poivre. Versez ce mélange dans la mijoteuse. Disposez les côtelettes sur le riz. Combinez le consommé et la sauce Worcestershire et arrosez-en les côtelettes. Combinez le reste du thym, le paprika et la muscade. Saupoudrez-en les côtelettes. Couvrez et faites cuire de 7 à 9 heures à **BAS** ou 4 à 5 heures à **HAUT**.

## RECETTES

### POITRINE DE DINDE AUX HERBES

1 poitrine de dinde (2,5 à 3,5 kg) fraîche ou dégelée	2 mL de feuilles de basilic déshydratées
30 mL de beurre ou de margarine	2 mL de sauge frottée
50 mL de fromage à la crème fouetté à saveur de légumes	2 mL de feuilles de thym déshydratées
15 mL de sauce de soja	1 mL de poivre noir moulu
15 mL de persil frais, haché	1 mL de poudre d'ail

Placez la dinde dans la mijoteuse. Combinez le reste des ingrédients et badigeonnez-en la dinde. Couvrez; faites cuire de 10 à 12 heures à **BAS** ou 5 à 6 heures à **HAUT**.

### POULET AUX 40 GOUSSES D'AIL

2 brins de thym frais	1 poulet à rôtir ou griller de 3 kg, entier
2 brins de romarin frais	2 branches de céleri, coupées en tronçons de 7 cm
2 brins de sauge fraîche	40 gousses d'ail, non épluchées
2 brins de persil à feuilles plates	2 mL de poivre noir moulu
Tranches de pain croûté, grillées	

Mettez un brin de thym, de romarin, de sauge et de persil dans la cavité du poulet. Répartissez le céleri dans la mijoteuse. Posez le poulet sur le céleri. Placez les gousses d'ail non épluchées autour du poulet. Hachez les herbes restantes. Saupoudrez-en le poulet que vous poivrerez alors. Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **BAS** ou de 3,5 à 5 heures à **HAUT**.

Pour servir, placez le poulet, l'ail et le céleri dans un plat de service. Pressez les gousses d'ail pour éjecter leur chair sur le pain grillé et étalez la chair au couteau.

### POULET À LA SAUCE ÉPICÉE TROPICALE

125 mL de mélasse	0,5 à 1 mL de sauce au piment fort
50 mL de vinaigre de cidre	50 mL de jus d'orange
50 mL de sauce Worcestershire	6 poitrines de poulet entières avec os,
5 mL de moutarde de Dijon	coupées en deux

Combinez la mélasse, le vinaigre, la sauce Worcestershire, la moutarde, la sauce au piment et le jus d'orange. Placez le poulet dans la mijoteuse. Badigeonnez le poulet de sauce. Couvrez faites cuire de 7 à 9 heures à **BAS** ou bien 3 à 4 heures à **HAUT**.

**REMARQUE:** La sauce est également délicieuse avec côtes levées et côtelettes.

## RECETTES

### POULETS CORNISH RÔTIS, AU CITRON ET AUX AMANDES

3 citrons	25 mL de thym frais, haché fin et divisé
4 ou 5 poulets Cornish (600 g chacun, décongelés)	2 mL de sel
30 mL de beurre, fondu	2 mL de poivre noir moulu
4 ou 5 gousses d'ail, hachées fin et divisées	125 mL d'amandes tranchées, grillées et divisées

Coupez 1 citron en rondelles. Placez 2 ou 3 rondelles de citron, 5 mL de thym et 1 gousse d'ail hachée dans la cavité de chaque poulet. Déposez les poulets dans la mijoteuse. Pressez un citron et mélangez ce jus avec le beurre, l'ail et le thym restants, le sel et le poivre. Arrosez-en les poulets. Répartissez la moitié des amandes sur les poulets.

Couvrez et faites cuire de 8 à 10 heures à **BAS** ou de 4 à 6 heures à **HAUT**. Disposez les poulets cuits dans le plat de service. Coupez le dernier citron en rondelles. Répartissez de rondelles de citron et les amandes restantes sur les poulets.

### SPAGHETTIS À LA SAUCE MARINARA

1 kg de bœuf haché, rissolé et égoutté	3 boîtes (426 mL chacune) de sauce tomate
500 mL d'oignon haché	10 à 15 mL d'assaisonnement à l'italienne
3 gousses d'ail, hachées fin	500 mL de lamelles de champignons
1 paquet (500 g) de spaghettis non cuits, cassés en morceaux de 10 à 12 cm	Trait de piment de Cayenne

Réunissez tous les ingrédients (outre les spaghettis) dans le pot en grès et mélangez-les bien. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à **BAS** ou de 3 à 5 heures à **HAUT**. Mettez la mijoteuse au réglage HAUT durant la dernière heure de cuisson puis incorporez les morceaux de spaghettis.

### GRATIN DAUPHINOIS AU JAMBON

8 pommes de terre, épluchées et coupées en rondelles minces	1 sachet (28 g) de mélange à sauce campagnarde
1 oignon, haché	1 boîte (284 mL) de crème de champignons condensée
500 g de jambon cuit, coupé en dés de 2,5 cm	500 mL d'eau
	500 mL de cheddar râpé en filaments

Mettez les rondelles de pomme de terre, l'oignon et le jambon dans le pot en grès légèrement beurré. Combinez le mélange à sauce, la crème de champignons et l'eau au fouet pour bien les mélanger. Versez sur les pommes de terre. Couvrez et faites cuire de 7 à 9 heures à **BAS** ou bien 3 ou 4 heures à **HAUT**. Répartissez le fromage râpé sur le dessus, 30 minutes avant la fin de la cuisson.

**REMARQUE:** Afin que les rondelles de pomme de terre crues ne noircissent pas, plongez-les dans 250 mL d'eau additionnée de 2 mL de crème de tartre; égouttez-les avec soin avant de procéder.

## RECETTES

### BŒUF AU CHILE DE CHAMPIONNAT

1,75 à 2 kg de bœuf haché gros	2 mL de poivre noir
1 boîte (412 mL) de bouillon de bœuf	60 mL d'assaisonnement au chile
45 mL d'oignon haché fin	15 mL de cumin
5 mL de poudre d'ail	1 mL d'oignon en poudre
15 mL de granulés de bouillon de bœuf instantané, divisés	1 mL de sel
1 boîte (227 mL) de sauce tomate	1 mL de sucre
30 mL de paprika	1 mL de sel à l'ail
5 mL de piment de Cayenne	1 mL de granulés de bouillon de poulet instantané
	1 mL de jus de lime

À feu moyen, faites revenir la viande hachée dans une grande poêle à frire en la remuant pour l'émietter; égouttez-la quand elle a changé de couleur. Versez la viande, l'oignon haché, le bouillon de bœuf, la sauce tomate, l'assaisonnement au chile, le paprika, le cumin, 10 mL de granulés de bouillon de bœuf, la poudre d'ail, le piment de Cayenne et le poivre noir dans le pot de la mijoteuse. Couvrez et faites cuire 7 heures à **BAS** ou bien 3 heures à **HAUT**. Incorporez les granulés de bouillon de bœuf restants, l'oignon en poudre, le sel, le sucre, le sel à l'ail, les granulés de bouillon de poulet et le jus de lime. Couvrez et faites cuire une heure de plus.

### POIVRONS VERTS FARCIS

1 paquet (450 g) de maïs congelé	500 mL de riz cuit
2 boîtes (426 mL chacune) de haricots rouges, égouttés et rincés	10 mL de sauce Worcestershire
1 boîte (796 mL) de tomates en dés	2 mL de sel
125 mL de salsa	2 mL de poivre noir moulu
6 à 8 poivrons verts, chapeaux enlevés et épépinés	125 mL d'oignon haché
	750 mL de cheddar hypocalorique, râpé en filaments et divisé

Mélangez tous les ingrédients, sauf 200 mL fromage et les poivrons verts. Garnissez les poivrons de la farce obtenue puis posez-les dans le pot en grès. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à **BAS** ou bien 3 ou 4 heures à **HAUT**. Répartissez le fromage restant sur les poivrons durant les 30 dernières minutes de cuisson.

## RECETTES

### METS COURGETTES ET TOMATES

8 courgettes moyennes, coupées en rondelles de 6 mm d'épaisseur	500 mL de croûtons à farce
1 oignon, haché	375 mL de jus épicé de légumes et tomates
4 gousses d'ail, hachées	10 mL de basilic déshydraté
500 g de champignons frais, coupés en lamelles, ou bien 1 boîte (115 mL) de tranches de champignons, égouttés	10 mL de feuilles d'origan déshydratées
8 tomates italiennes, coupées en rondelles	5 mL de sel épicé
	2 mL de poivre noir moulu
	500 mL de cheddar râpé en filaments

Disposez la moitié des rondelles de courgette dans le pot en grès de la mijoteuse, puis la moitié de l'oignon, de l'ail et tous les champignons. Faites une nouvelle couche de rondelles de courgette, d'oignon et d'ail. Recouvrez de rondelles de tomate. Combinez le jus, le basilic, l'origan, le sel et le poivre; versez dans le pot. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à **BAS** ou bien de 2,5 à 3,5 heures à **HAUT**. Répartissez les croûtons et le fromage sur le dessus, durant les 10 à 15 dernières minutes de cuisson.

### GUMBO AUX CREVETTES ET AU SAUCISSON

500 mL de bouillon de poulet	1 gros oignon, coupé en dés
2 paquets de crevettes congelées ou 500 g de crevettes fraîches	2 poivrons rouges, coupés en dés
2 boîtes (412 mL) de tomates concassées en dés, non égouttées	2 poivrons verts, coupés en dés
125 mL d'amidon de maïs	500 mL de céleri, haché
45 mL d'huile d'olive	2 carottes, épluchées et hachées
0,5 à 1 kg de saucisson polonais, coupé en tronçons de 1,25 cm d'épaisseur	20 mL d'origan déshydraté
	20 mL de thym déshydraté
	1 mL de piment de Cayenne moulu
	500 mL de riz blanc à grain long, non cuit

Mélangez le bouillon et les tomates dans le pot en grès. Mettez l'huile, l'amidon et le saucisson dans une petite poêle à frire. Couvrez et faites cuire 3 ou 4 minutes à grand feu, sans remuer, ou jusqu'à ce que la farine commence à roussir. Réduisez le feu et remuez pour uniformiser. Incorporez au mélange du pot en grès, au fouet. Mettez l'oignon, les poivrons, le céleri, les carottes, l'origan, le thym et le piment de Cayenne moulu dans la mijoteuse. Remuez pour bien mélanger. Couvrez et faites cuire 6 heures à **BAS** ou jusqu'à ce que le liquide ait épaissi. Incorporez les crevettes durant la dernière heure de cuisson. Servez sur le riz cuit.

## RECETTES

### BŒUF BOURGUIGNON

10 tranches de bacon, en morceaux de 1,25 cm	750 mL de vin rouge ou de Bourgogne
2,5 kg de rôti de bœuf, coupé en cubes de 2,5 cm	30 mL de pâte de tomates
2 grosses carottes, épluchées et coupées en rondelles	4 gousses d'ail, hachées fin
1 gros oignon, coupé en rondelles	5 mL de thym entier
5 mL de sel	2 feuilles de laurier entières
2 mL de poivre	500 g de petits oignons blancs, épluchés
75 mL de farine	1 kg de champignons frais, coupés en lamelles
2 boîtes (284 mL ch.) de bouillon de bœuf concentré	

Faites cuire le bacon dans une poêle à frire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez-le de la poêle et égouttez-le. Mettez le bœuf dans la poêle afin de le faire revenir avant de le déposer dans le pot en grès. Faites revenir les carottes et les rondelles d'oignon. Salez et poivrez; incorporez la farine en remuant. Ajoutez le bouillon, mélangez bien puis versez dans le pot en grès. Ajoutez alors les morceaux de bacon cuit, le vin, la pâte de tomates, l'ail, les feuilles de laurier et les petits oignons. Couvrez et faites cuire 10 heures à **BAS** ou 6 heures à **HAUT**. Avant de servir, faites sauter les champignons dans du beurre et incorporez-les au ragoût cuit, en remuant.