

## 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 1-800-323-9519 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 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 questions regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-323-9519 and a convenient service center address will be provided to you.

#### In Canada

If you have any questions regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-323-9519 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 at 2381 Executive Center Drive, 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 call our Consumer Service Department. **PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**

To register your product, please visit us online at [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca).

© 2010 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, doing business as Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford St., Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Printed in China

135111  
(2) - 2.5QT Duo™ Cook & Serve CN 10EFM1/9100050003216  
GCDS-CRP18624-JC

# CROCK·POT™

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆

Duo™ Cook & Serve

## Owner's Guide

Read and Keep These Instructions

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

## 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 heating base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Use oven mitts or 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. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch heated surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use oven mitts when moving your heated cooker & server.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into a heated pot.
13. To disconnect, press/switch OFF then remove plug from wall outlet.
14. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
15. Keep 6 inches clear from the wall and 6 inches clear on all sides.
16. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook directly in the heating base. Cook only in the stoneware provided.

-E2-

## 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 or if 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 cooker & server 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.

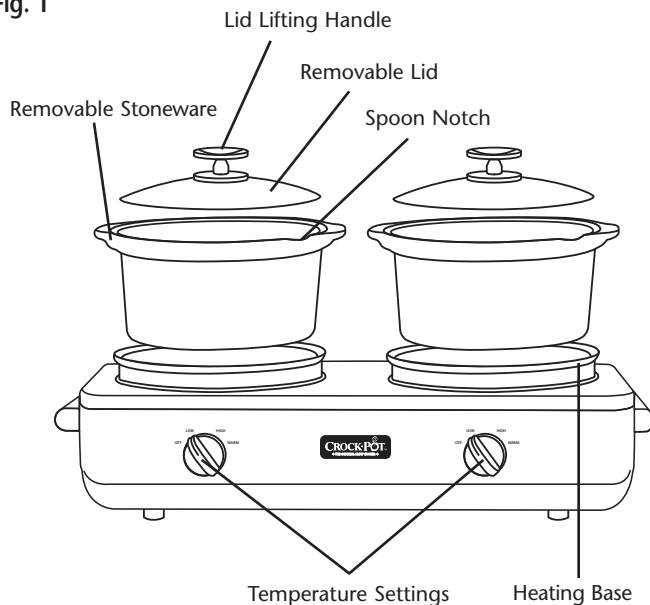
-E3-

## CROCK-POT™ DUO™ COOKER & SERVER

Cook, warm and serve 2 separate dishes all in one! Crock-Pot™ Duo™ Cooker & Server features an attractive design with 2 removable crocks (2.5 quarts each) and 2 separate controls (each with low, high and warm settings). Perfect for entertaining or family meals so you can get out of the kitchen and enjoy the party!

## CROCK-POT™ DUO™ COOKER & SERVER COMPONENTS

Fig. 1



-E4-

## PREPARING YOUR CROCK-POT™ DUO™ COOKER & SERVER FOR USE

1. Use caution when lifting the complete cooker & server; it is heavy.
2. Ensure the cooker & server is placed securely on a table or counter.
3. Before you use your cooker & server, remove all packaging components and wash the lids and stoneware with warm soapy water and dry thoroughly.

## HOW TO USE YOUR CROCK-POT™ DUO™ COOKER & SERVER

1. Place the stoneware into the heating base, add your ingredients to the stoneware, and cover with the lids (See Fig. 1). One or two sections can be used at any given time.
2. Plug in your cooker & server and select the temperature setting. Refer to your specific recipe for precise cook times. **NOTE:** WARM is ONLY for keeping already cooked food warm. DO NOT cook on the WARM setting. We do not recommend using the WARM setting for more than 4 hours.
3. Use either low or high to reheat refrigerated pre-cooked food. NEVER reheat cold food on the WARM setting.
4. When cooking is done, unplug your cooker & server and allow it to cool before cleaning.

| Part      | Dishwasher Safe | Oven Safe                   | Microwave Safe | Stovetop Safe |
|-----------|-----------------|-----------------------------|----------------|---------------|
| Lids      | Yes             | No                          | No             | No            |
| Stoneware | Yes             | Yes, but not in the broiler | Yes            | No            |

-E5-



## HOW TO USE YOUR CROCK-POT™ DUO™ COOKER & SERVER (CONT.)

### USAGE NOTES:

- If you suspect that the power has gone out, the food inside may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food inside.
- For recipes that require a range of times, select the mid-range time. For example, for a recipe calling for a cooking time of 7 to 9 hours on LOW, cook for 8 hours.
- To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware  $\frac{1}{2}$  to  $\frac{3}{4}$  full and conform to recommended cook times.
- Do not overfill stoneware. To prevent spillover, do not fill stoneware higher than  $\frac{3}{4}$  full.
- Always cook with the lids on for the recommended time. Do not remove the lids during the first two hours of cooking to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven mitts when handling the lids or stoneware, even if the one being moved is not powered on.
- Unplug when cooking is done and before cleaning.
- Removable stoneware is ovenproof and microwave safe. Do not use removable stoneware on gas or electric burner or under broiler.



## HOW TO CLEAN YOUR CROCK-POT™ DUO™ COOKER & SERVER

- ALWAYS turn your cooker & server off, unplug it from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.
  - The lids 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 residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
  - As with any fine ceramic, the stoneware and lids will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the stoneware or lids with cold water when they are 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.
- No other servicing should be performed.



## HINTS AND TIPS

### PASTA AND RICE

- For best rice results, use long grain converted rice or a specialty rice as the recipe suggests. If the rice is not cooked completely after the suggested time, add an extra 1 to 1½ cups of liquid per cup of cooked rice and continue cooking for 20 to 30 minutes.
- For best pasta results, first partially cook the pasta in a pot of boiling water until just tender. Add the pasta to the cooker & server during the last 30 minutes of cook time.

### 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.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

### VEGETABLES

- Many vegetables benefit from slow cooking and low temperatures are able to develop their full flavor, specifically those with roots. They tend not to overcook in your cooker & server as they might in your oven or on your stovetop.
- When cooking recipes with rooted vegetables and meat, place vegetables in cooker & server before meat. Rooted vegetables usually cook slower than meat in the cooker & server.
- Place rooted vegetables near the sides or bottom of the cooker & server to facilitate cooking. Stir in chopped or sliced vegetables with other ingredients.

-E8-

## HINTS AND TIPS (CONT.)

### HERBS AND SPICES

- Fresh herbs add flavor and color, but should be added at the end of the cooking cycle as the flavor will dissipate over long cook times.
- Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at the beginning.
- The flavor power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life. Use herbs sparingly, taste at end of cook cycle and adjust seasonings just before serving.

### MILK

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during the 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 large amounts of water. Add other soup ingredients to the cooker & server first then add water only to cover. If thinner soup is desired, add more liquid at serving time.

### MEATS

- Trim fat, rinse well, and pat meat 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.
- Meat should be positioned so that it rests in the stoneware without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is always ½ to ¾ full.

-E9-

## HINTS AND TIPS (CONT.)

- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more connective tissue and fat such as beef chuck or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase required cook times.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans or fruit, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, eggplant, or finely minced vegetables. This enables all food to cook at the same rate.
- When cooking frozen meats, at least 1 cup of warm liquid must first be added. The liquid will act as a “cushion” to prevent sudden temperature changes. An additional 4 hours on LOW or 2 hours on HIGH is typically required. For larger 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.

## LIQUID

- For best results and to prevent food from drying or burning, always ensure an adequate amount of liquid is used in the recipe.
- Ensure the stoneware is always filled a minimum of ½ full and a maximum of ¾ full, and conform to recommended cook times.

Visit the Crock-Pot™ website at [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca)  
for additional hints, tips and recipes  
or call 1-800-323-9519.

## APPETIZERS

### CHICKEN WINGS IN TERIYAKI (Serves 3-4)

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| 1½ pounds chicken wings | 1 tsp ground ginger      |
| ½ onion, chopped        | 1 clove garlic, minced   |
| ½ cup soy sauce         | 2 tbs dry cooking sherry |
| ½ cup brown sugar       |                          |

1. Place the chicken wings in the cooker & server stoneware.
2. Combine remaining ingredients in a bowl and pour over the wings.
3. Cover and cook on Low for 3-3½ hours or on High for 1½-2 hours.

### CHEESE FONDUE (Serves 8-10)

- |                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| 3 cups white wine                     | 2 tbs Kirsch |
| 16 ounces Gruyère cheese, grated      | 2 tbs flour  |
| Pinch freshly grated or ground nutmeg |              |

1. In a large saucepan, heat the wine to a gentle simmer on medium heat.
2. Combine the Gruyère and flour in a large bowl and slowly add the mixture to the wine. Stir constantly until the cheese is completely integrated and melted.
3. Add the Kirsch and stir. Pour the saucepan contents into the cooker & server stoneware and sprinkle with the nutmeg.
4. Cover and cook on High for 30 minutes. Thoroughly mix the fondue, replace the cover and cook on Low for an additional 2-3 hours until thoroughly melted.

### SWEET AND SOUR COCKTAIL FRANKS (Serves 4-6)

- |                         |                                  |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1 pound cocktail franks | ½ cup stone-ground Dijon mustard |
| 1 cup apricot preserves | 2 scallions, chopped             |

1. Mix the preserves and mustard together in the cooker & server stoneware. Stir in scallions and cocktail franks.
2. Cover and cook on High for 3 hours, on Low for 6-7 hours or until thoroughly heated. Stir and serve.

## DIPS

### SPINACH AND ARTICHOKE DIP (Serves 10-12)

2 8 oz packages of cream cheese, softened    ¾ cup half and half  
1 tbs onion, finely chopped                      1 clove garlic, minced  
½ cup Parmesan cheese, grated  
1 10 oz bag frozen cut spinach, thawed and well drained  
1 13 oz can quartered artichoke hearts, rinsed, drained and chopped  
⅔ cup Monterey Jack cheese, shredded  
1 baguette, slice thinly

1. Combine the cream cheese and half and half in a bowl until well blended. Add the remaining ingredients and stir well. Pour the mixture into cooker & server stoneware.
2. Cover and cook on Low for 2 hours or until thoroughly melted. Serve with baguette rounds.

### MARINER'S FONDUE (Serves 10-12)

2 10¾ ounce cans cream of celery soup    1 cup cooked crab  
2 cups cheddar cheese, grated              Paprika  
1 cup cooked lobster                            Cayenne pepper  
1 cup cooked shrimp

1. Combine all ingredients in cooker & server stoneware.
2. Cover and cook on High for 1 hour or on Low for 3-4 hours or until thoroughly melted.

-E12-

## DIPS

### MEXICAN CHEESE DIP (Serves 10-12)

1 pound processed cheese food                5 ounces canned tomatoes  
1 tsp taco seasoning                              and green chilies  
Tortilla or corn chips

1. Cube cheese and place in cooker & server stoneware.
2. Cover and cook 1 to 1½ hours until melted.
3. Stir in tomatoes and green chilies and seasoning.
4. Cover and continue cooking 1 - 1½ hours. Serve with taco chips or corn chips.

### REFRIED BEAN DIP (Serves 10-12)

½ tsp salt    3 cups shredded cheddar cheese  
½ tsp pepper                                        ¾ cup scallions or green onions, chopped  
8 ounces taco sauce                              2 12 ounce packages blue tortilla chips  
6 8 ounce cans refried beans

1. In a bowl, combine salt, pepper, taco sauce, and refried beans.
2. In cooker & server stoneware, start with ⅓ bean mixture and layer, alternating beans and cheese. Finish with cheese and top with scallions.
3. Cover and cook on Low 2-4 hours. Serve with blue tortilla chips for dipping.

-E13-

## SIDE DISHES

### STUFFED BABY BELL PEPPERS (Serves 4-6)

4-6 baby bell peppers, with a small slit cut into each side  
½ 10 ounce package frozen corn, partially thawed  
2 cups cooked rice  
1 8 ounce can tomato sauce  
1 cup shredded cheddar cheese

1 clove garlic, minced  
½ cup onion, chopped  
½ tsp salt  
½ tsp pepper  
¼ cup broth

1. Wash peppers, cut the tops off and drain well.
2. Combine all remaining ingredients in mixing bowl and stir well. Stuff each pepper ⅓ full with the mixture.
3. Pour 3 tbs of water into the cooker & server stoneware and arrange stuffed peppers. Pour broth over top of peppers.
4. Cover and cook on Low 7 - 9 hours or on High 3 - 5 hours.

### HERBED FALL VEGETABLES (Serves 4-6)

2 medium Yukon gold potatoes cut into ½ inch dice  
3 parsnips, peeled and cut into ½ inch dice  
2 medium sweet potatoes, peeled and cut into ½ inch dice  
1 medium head of fennel, sliced and cut into ½ inch dice  
½ - ¾ cup chopped fresh herbs (tarragon, parsley, sage or thyme)

1 cup chicken stock  
1 tbs Dijon mustard  
4 tbs butter, cut up  
1 tbs salt  
Freshly ground black pepper to taste

1. Place vegetables, fresh herbs and butter into cooker & server stoneware and toss to mix.
2. In a separate bowl, combine stock, mustard, salt and pepper. Whisk to combine and pour over vegetables.
3. Cook on high for 3 hours until vegetables become tender, tossing occasionally to ensure even cooking.

-E14-

## SIDE DISHES

### BAKED POTATOES (Serves 4-6)

4-6 medium potatoes

1. Prick potatoes with a fork and place in cooker & server stoneware.
2. Cover and cook on Low for 6-8 hours or High for 3-5 hours, or until potatoes are tender.

### LEMON GLAZED CARROTS (Serves 10-12)

6 cups sliced carrots  
1½ cups apple juice  
½ tsp salt

6 tbs butter  
2 tbs lemon rind zest (grated)  
¼ cup brown sugar

1. Combine all ingredients into cooker & server stoneware and mix to combine.
2. Cover and cook on Low for 4-5 hours or on High for 1-3 hours.

### CRANBERRY CONSERVE (Serves 8-10)

2 12 ounce packages fresh or frozen cranberries  
1½ cup sugar

1 cup ruby port (substitute orange juice)  
2 medium navel oranges, unpeeled, diced

1. Combine cranberries, sugar, ruby port and oranges in cooker & server stoneware.
2. Cover and cook on Low for 4-5 hours or on High for 2-3 hours. Slightly crush fruit with wooden spoon or potato masher.
3. Cook on Low for another 2 hours or on High for 1-1½ hours or until very thick, stirring occasionally to prevent sticking. Let cool for 2 hours.

-E15-



## MAIN DISHES

### BEEF STEW (Serves 3-4)

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 2 pounds beef chuck stew meat,<br>cut into 1 inch cubes | 1 clove garlic, minced             |
| ¼ cup flour   | 1 bay leaf                         |
| Kosher salt and pepper                                  | 2 potatoes, cut into 1 inch pieces |
| 1½ cups beef broth                                      | 1 onion, chopped                   |
| 1 tsp Worcestershire sauce                              | 1 stalk celery, sliced             |

1. Mix flour, salt and pepper together and coat meat.
2. Place meat in cooker & server stoneware and add remaining ingredients.
3. Cover and cook on Low for 10 - 12 hours or on High for 5 - 6 hours.  
Stir thoroughly before serving.

### LEMON HERB ROASTED CHICKEN (SERVES 3-4)

- |  |   |
|--|---|
| 1 whole chicken, cut up (2 - 3 lbs)                | 5 ounces canned tomatoes<br>and green chilies |
| 1 small pat butter or margarine, melted            | 1 lemon, cut into thin slices                 |
| 3 cloves garlic                                    | ¼ cup white wine or chicken broth             |
| 2 tsps fresh rosemary<br>(or 1 tsp dried rosemary) | Kosher salt and pepper to taste               |

1. Clean the chicken and pat dry. Add chicken to the cooker & server stoneware.
2. Drizzle the chicken with butter and then rub with garlic and sprinkle with salt and pepper as desired.
3. Sprinkle the rosemary on top of the chicken.  
Pour wine over chicken and top chicken with lemon slices.
4. Cover and cook on Low 7 - 8 hours or on High for 4 hours.

-E16-

## MAIN DISHES

### CHILI (Serves 4-6)

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1 14 ounce can red beans    | 1 pound ground beef chuck, browned<br>and drained |
| 1 clove garlic              | ½ green bell pepper, seeded and chopped           |
| 2 tbs chili powder          | 1 small onion, chopped                            |
| 1 can (14½ ounces) tomatoes | Kosher salt and pepper                            |
| ½ tsp ground cumin          |   |

1. Place all ingredients in cooker & server stoneware. Stir to combine.
2. Cover and cook on LOW for 8 - 10 hours or on HIGH for 3 - 4 hours.

### SAUSAGE AND MEATBALLS (Serves 2-4)

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 2-4 sausages, hot and/or sweet, sliced | 2 cloves garlic, peeled and chopped |
| 2-4 meatballs, uncooked                | 2 sprigs fresh basil, torn          |
| 1 14 ounce can crushed tomatoes        | Cooked pasta                        |
| 1 14 ounce can plum tomatoes           | Grated cheese                       |

1. Brown sausage and meatballs in a skillet on stovetop (optional).
2. Add all ingredients to cooker & server stoneware except pasta and grated cheese.
3. Cover and cook on Low for 7 - 8 hours or on High for 4 hours.
4. Serve with cooked pasta and grated cheese.

### BARBECUED BABY BACK RIBS (Serves 3-4)

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| 1-2 racks baby back ribs slab<br>cut to fit into stoneware | ½ onion, sliced           |
| Kosher salt and pepper                                     | 6-8 ounces barbecue sauce |

1. Rub each side of ribs with salt and pepper. Place ribs in broiler pan and broil 15 minutes or until browned. Drain.
2. Place sliced onion in cooker & server stoneware and place rib sections on top of onions. Coat ribs with barbecue sauce.
3. Cover and cook on LOW 8 - 10 hours or on High for 4 - 5 hours.

-E17-

## DESSERTS

### PEANUT BUTTER FUDGE CAKE *(Serves 4-6)*

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| 1 cup flour          | 1 tsp vanilla       |
| 1½ cups sugar        | ½ cup peanut butter |
| 1½ tsp baking powder | 1 cup sugar         |
| ⅔ cup milk           | ¼ cup cocoa powder  |
| 2 tbs vegetable oil  | 1 cup boiling water |

1. Combine flour, ½ cup sugar and baking powder. Add milk, oil, vanilla and peanut butter. Spoon batter into cooker & server stoneware.
2. Combine 1 cup sugar and cocoa powder, and stir in water. Pour into cooker & server stoneware, but do not stir.
3. Cover and cook on High for 2-3 hours.

### APPLE CRANBERRY CRISP *(Serves 4-6)*

|                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| 5 apples, peeled, cored and sliced | Pinch salt             |
| ½ cup cranberries                  | Pinch cinnamon         |
| ¼ cup brown sugar                  | ¼ cup butter, softened |
| ⅓ cup oats                         | 1 cup sugar            |

1. Combine all ingredients in cooker & server stoneware.
2. Cover and cook on High for 2-3 hours.

### CHOCOLATE FONDUE *(Serves 4-6)*

2 12 ounce packages semisweet chocolate chips  
1 cup half and half  
Strawberries, pretzels, or cookies for dipping

1. Add ingredients to cooker & server stoneware.
2. Cover and cook on High for 1 hour, or until chocolate is melted. Turn to Warm and dip your choice of strawberries, pretzels or cookies.

## 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 1-800-323-9519 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) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie. Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas : les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

### Quelles sont les limites de responsabilité de JCS ?

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie.

Certaines provinces, états ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages conséquents ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

### Comment obtenir le Service aux termes de la garantie

#### Aux É.U.

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 323-9519 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

#### Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 323-9519 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux É.U., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à 2381 Executive Center Drive, Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou toute réclamation concernant ce produit, veuillez appeler notre service à la clientèle. **VEUILLEZ NE PAS RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES OU À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.**

Pour faire enregistrer votre produit, visitez en ligne au [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca).

© 2010 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford St., Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Imprimé en Chine

135111  
(2) - 2.5QT Duo™ Cook & Serve CN 10EFM1/910050003216  
GCDS-CRP18624-JC

# CROCK·POT<sup>MC</sup>

♦ LA MIJOTEUSE D'ORIGINE ♦

Duo Cook & Serve<sup>MC</sup> de cuisson et service

## Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

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

## CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige l'observation de certaines précautions de sécurité fondamentales, y compris des suivantes:

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez boutons et poignées.
3. Pour vous protéger du choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou l'unité de chauffage dans un liquide, quel qu'il soit.
4. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Portez des gants de cuisinier ou attendez que l'appareil ait refroidi pour monter ou démonter toute pièce.
6. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-la à son fabricant (voyez la garantie) pour la faire vérifier et lui faire subir les réglages électriques ou mécaniques requis.
7. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
8. Veillez à ce que le cordon ne pende pas et qu'il ne touche pas à une surface chaude.
9. Ne placez l'appareil ni sur ni près d'un foyer à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
10. Agissez très prudemment lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud. Portez toujours des gants de cuisinier pour déplacer cet appareil lorsqu'il est chaud.
11. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
12. Évitez les changements brusques de température, n'ajoutez pas, par exemple, d'aliments réfrigérés ou de liquides froids dans le pot chaud.
13. Pour la débrancher, pressez la touche OFF puis sortez la fiche de la prise.
14. L'utilisation d'accessoires que ne conseille pas formellement le fabricant peut être une source de blessures corporelles.
15. Gardez l'appareil à au moins 15 cm (6 po) des murs et assurez-vous qu'il y ait un espace vide d'au moins 15 cm (6 po) tout autour de lui.
16. **ATTENTION:** Pour éviter dommages ou chocs, ne faites cuire que dans le pot en grès, absolument jamais dans la base chauffante.

-F2-

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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. TOUTEFOIS, 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

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une lame plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer

la prise par un électricien. Ne tentez de modifier le dispositif de sécurité de la fiche en aucune façon. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y ait du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, ne vous en servez pas de cette prise.

**IMPORTANT NOTE:** 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 vous conseillons de mettre une plaque insensible à la chaleur ou un dessous-de-plat sous l'appareil de cuisson et service pour ne pas risquer d'abîmer 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.

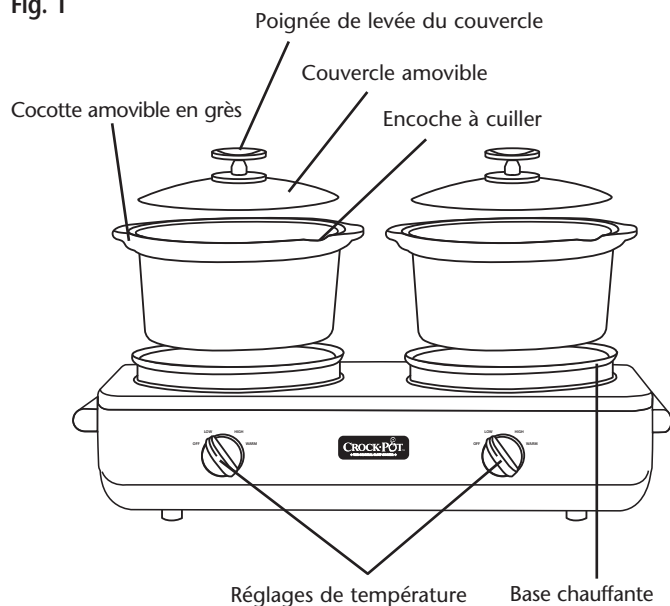
-F3-

## DUO COOK & SERVE<sup>MC</sup> CROCK-POT<sup>MC</sup>

Cuit, garde chaud et permet de servir deux mets différents! L'attrayant Duo Cook & Serve<sup>MC</sup> Crock-Pot<sup>MC</sup> comprend 2 cocottes amovibles de 2,4 litres (2,5 pintes) chacune et 2 commandes distinctes (réglables à bas, haut et garde-au-chaud). Génial pour les réceptions et les repas de famille – vous profitez de vos invités et régalez tout le monde sans passer des heures dans la cuisine!

## ÉLÉMENTS DU DUO COOK & SERVE<sup>MC</sup> CROCK-POT<sup>MC</sup>

Fig. 1



-F4-

## PRÉPARATIFS D'EMPLOI DU DUO COOK & SERVE<sup>MC</sup> CROCK-POT<sup>MC</sup>

1. Soulevez l'appareil pourvu des cocottes très prudemment, il pèse lourd.
2. Assurez-vous qu'il soit sûrement posé sur le plan de travail ou sur la table.
3. Avant la toute première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage puis lavez les couvercles et les cocottes en grès à l'eau savonneuse chaude; rincez-les et asséchez-les à fond.

## MODE D'EMPLOI DU DUO COOK & SERVE<sup>MC</sup> CROCK-POT<sup>MC</sup>

1. Placez le pot en grès dans la base chauffante, déposez les ingrédients dans le pot puis mettez le couvercle (voyez la Fig. 1). Vous pouvez employer une ou les deux cocottes simultanément.
2. Branchez l'appareil puis réglez la température. Consultez la recette particulière pour la durée de cuisson exacte. **REMARQUE:** Le réglage WARM (garde-au-chaud) maintient UNIQUEMENT les aliments cuits à la température de service. NE faites JAMAIS cuire à ce réglage. Nous déconseillons de laisser les aliments cuits au réglage «WARM» (garde-au-chaud) plus de 4 heures.
3. Utilisez le réglage haut ou bas pour réchauffer des aliments cuits réfrigérés. Ne réchauffez JAMAIS des aliments froids à la position WARM.
4. En fin d'emploi, débranchez l'appareil de cuisson et service et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

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

-F5-

## MODE D'EMPLOI DU DUO COOK & SERVE<sup>MC</sup> CROCK-POT<sup>MC</sup> (SUITE)

### NOTES D'EMPLOI:

- Si vous soupçonnez qu'il a pu se produire une panne de courant, le mets peut être impropre à la consommation. Si vous ne connaissez pas la durée de la panne, nous vous suggérons de jeter le contenu du pot.
- Quand une gamme de durée est fournie, utilisez la durée médiane. Si, par exemple, un mets doit cuire de 7 à 9 heures à BAS, faites-le cuire 8 heures.
- Pour éviter une surcuisson ou la sous-cuisson des aliments, remplissez toujours le pot de grès à demi ou aux trois quarts afin de vous conformer aux durées de cuisson.
- Ne remplissez pas le pot en grès à l'excès. Pour éviter les déversements et éclaboussures, ne le remplissez qu'aux trois quarts, pas plus.
- Faites toujours cuire pendant le temps conseillé, le couvercle étant en place. Ne retirez pas le couvercle au cours des deux premières heures de cuisson afin que la température atteigne son efficacité optimale.
- Portez toujours des gants de cuisinier pour manier le couvercle et la cocotte, même s'ils n'appartiennent pas à une cocotte sous tension.
- Débranchez l'appareil une fois la cuisson terminée et avant de le nettoyer.
- Bien que le pot amovible en grès soit utilisable dans les fours ordinaires et dans les fours à micro-ondes, il ne convient pas aux foyers électriques et à gaz ou sous le gril.

## ENTRETIEN DU DUO COOK & SERVE<sup>MC</sup> CROCK-POT<sup>MC</sup>

- Réglez TOUJOURS cet appareil de cuisson et service à l'arrêt, débranchez-le à la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
  - 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 nettoyeur non abrasif ou du vinaigre.
  - Le pot en grès ne supporte pas mieux les changements brusques de température que ne le ferait un autre article en céramique fine. 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.
- Aucun autre service ne devrait être nécessaire.

## CONSEILS PRATIQUES

### PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez du riz étuvé à long grain ou le riz spécial que précise la recette. S'il n'est pas cuit totalement après la cuisson suggérée, ajoutez 250 à 375 mL de liquide pour chaque tasse de riz cuit et prolongez la cuisson de 20 à 30 minutes.
- Faites préalablement cuire les pâtes alimentaires à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient juste tendres. Ajoutez-les au contenu de la cocotte durant les 30 dernières minutes de cuisson.

### 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.
- Les haricots cuits, en conserve, peuvent remplacer les haricots secs.

### LÉGUMES

- Beaucoup de légumes – en particulier les légumes-racines – bénéficient du mijotage à basse température pour développer toute leur délicieuse saveur. Ils n'ont pas tendance à surcuire dans les cocottes de l'appareil de cuisson et service, comme ils le feraient dans le four ou sur la cuisinière.
- Pour les recettes de légumes-racines et viandes, placez les légumes dans la cocotte avant d'y déposer la viande; il cuisent généralement plus lentement que la viande.
- Disposez les légumes-racines près du pourtour et du fond de la cocotte afin de favoriser leur cuisson. Mélangez les légumes hachés, tranchés ou coupés en rondelles avec les autres ingrédients.

-F8-

## CONSEILS PRATIQUES (SUITE)

### HERBES AROMATIQUES ET ÉPICES

- Ajoutées en fin de cuisson – leur goût fin se dégradant à la cuisson prolongée – les herbes fraîches confèrent couleur et saveur.
- Herbes et épices moulées ou séchées se prêtent au mijotage et présentent l'avantage de pouvoir être ajoutées au tout début.
- La puissance gustative des herbes et des épices varie selon leur force particulière et leur durée de conservation. Utilisez-les en quantité modérée puis goûtez et rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

### LAIT

- Le lait, la crème et la crème sure se séparant 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 préconisent l'emploi de beaucoup de liquide. Mettez tous les autres ingrédients de la soupe dans la cocotte puis ajoutez l'eau nécessaire pour les recouvrir, pas plus. Si vous préférez une soupe moins épaisse, vous pourrez toujours l'éclaircir avant de la servir.

### VIANDES

- Parez le gras, rincez la viande puis asséchez-la avec des essuie-tout.
- Faire revenir la viande à la poêle ou sous le grill fait fondre du gras qui peut être égoutté, ce qui rehausse la saveur de la viande mijotée.
- La viande doit loger dans le pot en grès sans lever le couvercle.
- Si le morceau est plus petit ou plus gros que préconisé, modifiez la quantité de légumes ou de pommes de terre car le pot en grès doit toujours être entre demi-plein et plein aux trois quarts.

-F9-

## CONSEILS PRATIQUES (SUITE)

- Le poids de la viande et la durée de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif; ils varient selon la coupe, la forme et les os. Les viandes maigres, telles le poulet ou le filet de porc, ont tendance à cuire plus vite que celles qui incorporent plus de tissus conjonctifs et gras, telles la macreuse et l'épaule de porc. Les pièces avec os doivent cuire plus longtemps que celles qui sont désossées.
- Coupez la viande en plus petits morceaux pour la cuire avec des aliments précuits, tels les haricots, les fruits ou les légumes légers – champignons, oignon haché, aubergine ou brunoise, par exemple. Ainsi tous les ingrédients cuiront à la même allure.
- Versez préalablement au moins 250 mL de liquide tiède dans la mijoteuse pour cuire de la viande congelée. Ce liquide «tampon» amortira le changement brusque de température. Prolongez en outre la cuisson de 4 heures au réglage bas ou de 2 heures au réglage haut. Dégeler et attendre 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.

### LIQUIDE

- Pour obtenir les résultats optimaux et empêcher les aliments de dessécher ou de brûler, assurez-vous que la recette incorpore toujours un volume suffisant de liquide.
- Veillez à ce que le pot en grès soit toujours au moins à demi-plein (minimum) ou plein aux trois quarts (maximum), et respectez les durées de cuisson recommandées.

Visitez le site **Crock-Pot<sup>MC</sup>** au **www.crock-pot.ca**, vous y trouverez d'autres conseils pratiques et recettes, ou bien composez le **1 800 323-9519**.

-F10-

## HORS-D'ŒUVRE

### AILES DE POULET TERIYAKI (3 ou 4 portions)

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| 750 g d'ailes de poulet | 5 mL de gingembre moulu    |
| ½ oignon, haché         | 1 gousse d'ail, hachée fin |
| 125 mL de sauce de soja | 30 mL de xérès             |
| 125 mL de cassonade     |                            |

1. Placez les ailes de poulet dans l'une des cocottes en grès de l'appareil.
2. Mélangez le reste des ingrédients dans un bol et versez sur les ailes.
3. Couvrez et faites cuire de 3 à 3,5 heures à bas ou 1,5 à 2 heures à haut.

### FONDUE CLASSIQUE AU FROMAGE (8 à 10 portions)

|  |                 |
|--|-----------------|
| 750 mL de vin blanc                        | 30 mL de kirsch |
| 500 g de gruyère, râpé                     | 30 mL de farine |
| Pincée de muscade fraîche, râpée ou moulue |                 |

1. À feu moyen, chauffez le vin jusqu'au frémississement dans une grande casserole.
2. Combinez le gruyère et la farine dans un grand bol puis ajoutez-les petit à petit au vin. Remuez sans cesse pour incorporer le fromage et le faire fondre.
3. Ajoutez le kirsch et remuez. Videz la casserole dans une cocotte en grès de l'appareil et saupoudrez de muscade.
4. Couvrez et faites cuire 30 minutes à haut. Mélangez bien le tout, remplacez le couvercle puis prolongez la cuisson de 2 ou 3 heures, afin que la fondue soit homogène et onctueuse.

### SAUCISSES COCKTAIL AIGRES-DOUCES (4 à 6 portions)

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 500 g de saucisses cocktail fumées | 125 mL de moutarde de Dijon à la campagnarde |
| 250 mL de confiture d'abricots     | 2 oignons verts, hachés                      |

1. Mélangez la confiture et la moutarde dans une cocotte en grès de l'appareil. Ajoutez l'oignon vert et les saucisses en remuant.
2. Couvrez et faites cuire 3 heures à haut ou bien de 6 à 7 heures à bas, soit jusqu'à ce que les ingrédients soient bien chauds. Remuez et servez.

-F11-



## TREMPETTES

### TREMPETTE ÉPINARDS ET ARTICHAUTS (10 à 12 portions)

2 paquets de 250 g de fromage à la crème, ramolli 200 mL de crème à 11,5 % M.G.  
15 mL d'oignon, haché fin 1 gousse d'ail, hachée fin  
125 mL de parmesan râpé  
1 paquet de 280 g d'épinards hachés congelés, décongelés et bien essorés  
1 boîte de 369 mL de quartiers de cœurs d'artichauts, rincés, égouttés et hachés  
175 mL de monterey jack râpé en filaments  
1 baguette, coupée en rondelles minces

1. Dans un bol, mélangez bien le fromage à la crème et la crème.  
Ajoutez le reste des ingrédients et remuez pour tout combiner. Versez le mélange obtenu dans une cocotte en grès de l'appareil.
2. Couvrez et faites cuire 2 heures à bas ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu.  
Servez avec des rondelles de baguette.

### FONDUE DU PÊCHEUR (10 à 12 portions)

2 boîtes de 284 mL de crème de céleri condensée 250 mL de crabe cuit  
500 mL de cheddar râpé Paprika  
250 mL de homard cuit Piment de Cayenne  
250 mL de crevettes cuites

1. Mélangez tous les ingrédients dans une cocotte en grès de l'appareil.
2. Couvrez et faites cuire 1 heure à haut ou bien 3 ou 4 heures à bas – le fromage doit avoir fondu.

-F12-

## TREMPETTES

### TREMPETTE AU FROMAGE À LA MEXICAINE (10 à 12 portions)

500 g de préparation de fromage fondu 140 mL de tomates aux chiles verts  
5 mL d'assaisonnement pour tacos  
Croustilles tortilla ou de maïs

1. Mettez le fromage coupé en dés dans l'une des cocottes en grès.
2. Couvrez et faites cuire de 1 à 1,5 heure afin que le fromage fonde.
3. Incorporez les tomates aux chiles et l'assaisonnement en remuant.
4. Couvrez et prolongez la cuisson de 1 à 1,5 heure. Servez la trempette avec des croustilles taco ou de maïs.

### TREMPETTE AUX HARICOTS FRITS (10 à 12 portions)

2 mL de sel 750 mL de cheddar râpé en filaments  
2 mL de poivre 200 mL d'oignon vert, haché  
250 mL de sauce à tacos 2 paquets de 336 g de croustilles tortilla bleues  
6 boîtes de 227 mL de haricots frits

1. Dans un bol, combinez le sel, le poivre, la sauce et les haricots.
2. Répandez le tiers du mélange aux haricots puis le tiers du fromage dans une cocotte en grès de l'appareil. Alternez ainsi les haricots et le fromage qui restent. Répartissez l'oignon vert sur la dernière couche de fromage.
3. Couvrez et faites cuire de 2 à 4 heures à bas. Servez la trempette avec les croustilles bleues.

-F13-

## METS D'ACCOMPAGNEMENT

### MINI-POIVRONS FARCIS (4 à 6 portions)

4-6 mini-poivrons, chaque côté ayant une petite entaille  
140 g de grains de maïs congelés, partiellement décongelés  
500 mL de riz cuit  
1 boîte de 227 mL de sauce tomate  
250 mL de cheddar râpé en filaments

1 gousse d'ail, hachée fin  
125 mL d'oignon haché  
2 mL de sel  
2 mL de poivre  
50 mL de bouillon

1. Lavez les poivrons, découpez les chapeaux puis égouttez-les bien.
2. Mélangez bien le reste des ingrédients dans un bol. Remplissez chaque poivron de farce, aux deux tiers.
3. Versez 45 mL d'eau dans l'une des cocottes en grès de l'appareil avant d'y placer les poivrons. Arrosez les poivrons de bouillon.
4. Couvrez et faites cuire de 7 à 9 heures à bas ou de 3 à 5 heures à haut.

### LÉGUMES D'AUTOMNE AUX HERBES (4 à 6 portions)

2 pommes de terre Yukon Gold moyennes, épluchées et coupées en dés de 1,2 cm  
3 panais épluchés, coupés en dés de 1,2 cm  
2 patates moyennes, épluchées et coupées en dés de 1,2 cm  
1 bulbe de fenouil moyen, tranché et coupé en dés de 1,2 cm  
125 à 200 mL d'herbes aromatiques fraîches, hachées (estragon, persil, sauge ou thym)

250 mL de bouillon de poulet  
15 mL de moutarde de Dijon  
60 mL de beurre, en petits morceaux  
15 mL de sel  
Poivre noir frais moulu, au goût

1. Mettez les légumes, les herbes aromatiques et le beurre dans une cocotte en grès de l'appareil. Remuez pour enduire les légumes.
2. Au fouet, mélangez le bouillon, la moutarde, le sel et le poivre. Versez sur les légumes.
3. Faites cuire 3 heures à haut ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres; remuez-les de temps à autre pour uniformiser la cuisson.

-F14-

## METS D'ACCOMPAGNEMENT

### POMMES DE TERRE AU FOUR (4 à 6 portions)

4 à 6 pommes de terre moyennes

1. Piquez les pommes de terre avec les dents d'une fourchette puis placez-les dans l'une des cocottes en grès de l'appareil.
2. Couvrez et faites cuire de 6 à 8 heures à bas ou de 3 à 5 heures à haut – la pulpe doit être très tendre.

### CAROTTES À GLAÇAGE ACIDULÉ (10 à 12 portions)

1,5 litre de rondelles de carotte  
375 mL de jus de pomme  
2 mL de sel

90 mL de beurre  
30 mL de zeste de citron râpé  
50 mL de cassonade

1. Mélangez tous les ingrédients dans l'une des cocottes en grès de l'appareil de cuisson et service.
2. Couvrez et faites cuire 4 ou 5 heures à bas ou de 1 à 3 heures à haut.

### PURÉE DE CANNEBERGES (8 à 10 portions)

2 paquets de 336 g de canneberges fraîches ou congelées  
375 mL de sucre

250 mL de porto rubis (ou de jus d'orange)  
2 oranges navel moyennes, non épluchées, coupées en dés

1. Combinez les canneberges, le sucre, le porto rubis et les dés d'orange dans l'une des cocottes en grès de l'appareil.
2. Couvrez et faites cuire 4 ou 5 heures à bas ou bien 2 ou 3 heures à haut. Écrasez légèrement les fruits avec une cuiller en bois ou un pilon à purée.
3. Prolongez la cuisson de 2 heures à bas, de 1 à 1,5 heure à haut ou jusqu'à ce que la purée soit très épaisse; remuez-la de temps à autre afin qu'elle n'adhère pas. Laissez-la refroidir 2 heures.

-F15-

## PLATS PRINCIPAUX

### RAGOÛT DE BŒUF (3 ou 4 portions)

|   |   |
|---|---|
| 1 kg de macreuse, coupée en cubes de 2,5 cm | 1 gousse d'ail, hachée fin                      |
| 50 mL de farine                             | 1 feuille de laurier                            |
| Sel casher et poivre                        | 2 pommes de terre coupées en morceaux de 2,5 cm |
| 375 mL de bouillon de bœuf                  | 1 oignon, haché                                 |
| 5 mL de sauce Worcestershire                | 1 branche de céleri, coupée en tranches         |

1. Mélangez la farine, le sel et le poivre; enrobez-en la viande.
2. Mettez la viande dans l'une des cocottes en grès et ajoutez-y les ingrédients restants.
3. Couvrez et faites cuire de 10 à 12 heures à bas ou bien 5 ou 6 heures à haut. Remuez bien le ragoût avant de le servir.

### POULET RÔTI AU CITRON ET AUX HERBES (3 ou 4 portions)

|  |   |
|--|---|
| 1 poulet (1 à 1,5 kg), découpé                         | 140 mL de tomates aux chiles verts          |
| 1 plaquette de beurre (ou de margarine), fondue        |   |
| 3 gousses d'ail  | 1 citron, coupé en rondelles minces         |
| 10 mL de romarin frais (ou 5 mL de romarin déshydraté) | 50 mL de vin blanc ou de bouillon de poulet |
|  | Sel casher et poivre au goût                |

1. Lavez le poulet et asséchez-le. Posez les morceaux dans l'une des cocottes en grès.
2. Aspergez le poulet de beurre, frottez-le avec l'ail puis saupoudrez-le de sel et de poivre au goût.
3. Saupoudrez le poulet de romarin. Arrosez le poulet de vin et disposez les rondelles de citron dessus.
4. Couvrez et faites cuire de 7 à 8 heures à bas ou bien 4 heures à haut.

-F16-

## PLATS PRINCIPAUX

### BŒUF AU CHILE (4 à 6 portions)

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1 boîte de 398 mL de haricots rouges | 500 g de palette de bœuf, rissolée et égouttée |
| 1 gousse d'ail                       |  |
| 30 mL d'assaisonnement au chile      | ½ poivron vert, égrené et haché                |
| 1 boîte de 412 mL de tomates         | 1 petit oignon, haché                          |
| 2 mL de cumin moulu                  | Sel casher et poivre                           |

1. Mettez tous les ingrédients dans l'une des cocottes en grès. Remuez pour bien mélanger.
2. Couvrez; faites cuire 8 ou 10 heures à bas ou 3 ou 4 heures à haut.

### SAUCISSES ET BOULETTES DE VIANDE (2 à 4 portions)

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 2-4 saucisses, épicées ou non, tranchées | 2 gousses d'ail, épluchées et hachées |
| 2-4 boulettes de viande, crues           | 2 brins de basilic frais, déchiquetés |
| 1 boîte de 398 mL de tomates broyées     | Pâtes alimentaires cuites             |
| 1 boîte de 398 mL de tomates oblongues   | Fromage râpé                          |

1. Rissolez la viande dans une poêle, sur la cuisinière (facultatif).
2. Mettez tous les ingrédients, outre les pâtes et le fromage, dans l'une des cocottes en grès.
3. Couvrez; faites cuire 7 ou 8 heures à bas ou 4 heures à haut.
4. Servez avec les pâtes alimentaires cuites et le fromage râpé.

### PETITES CÔTES LEVÉES DE DOS (3 ou 4 portions)

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1-2 plaques de petites côtes levées de dos, coupées pour loger dans la cocotte | ½ oignon, coupé en rondelles   |
|  | 173 à 250 mL de sauce barbecue |
| Sel casher et poivre   |                                |

1. Salez et poivrez les deux faces des plaques et frottez pour faire pénétrer. Placez les côtes dans une lèchefrite, sous le grill pendant 15 minutes, pour les dorer. Égouttez-les.
2. Disposez les rondelles d'oignon dans l'une des cocottes en grès, les côtes sur l'oignon. Nappez les côtes de sauce barbecue.
3. Couvrez; faites cuire 8 ou 10 heures à bas ou 4 ou 5 heures à haut.

-F17-

## DESSERTS

### GÂTEAU AU FUDGE AU BEURRE D'ARACHIDE (4 à 6 portions)

|                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| 250 mL de farine        | 5 mL de vanille             |
| 375 mL de sucre         | 125 mL de beurre d'arachide |
| 7 mL de levure chimique | 250 mL de sucre             |
| 175 mL de lait          | 50 mL de cacao              |
| 30 mL d'huile végétale  | 250 mL d'eau bouillante     |

1. Combinez la farine, 125 mL de sucre et la levure chimique. Ajoutez le lait, l'huile, la vanille et le beurre d'arachide. Transférez la pâte à la cuiller dans l'une des cocottes en grès.
2. Mélangez 250 mL de sucre et le cacao puis délayez avec l'eau. Versez dans la cocotte. Ne remuez pas les ingrédients.
3. Couvrez et faites cuire 2 ou 3 heures à haut.

### CROQUANT AUX POMMES ET CANNEBERGES (4 à 6 portions)

|  |                        |
|--|------------------------|
| 5 pommes épluchées, évidées, tranchées | Pincée de sel          |
| 125 mL de canneberges                  | Pincée de cannelle     |
| 50 mL de cassonade                     | 50 mL de beurre, fondu |
| 75 mL d'avoine                         | 250 mL de sucre        |

1. Mélangez tous les ingrédients dans une cocotte en grès.
2. Couvrez et faites cuire pendant 2 ou 3 heures à haut.

### FONDUE AU CHOCOLAT (4 à 6 portions)

2 paquets de 340 g de grains de chocolat semi-sucré  
250 mL de crème à 11,5 % M.G.  
Fraises, bretzels ou biscuits pour tremper

1. Mettez les ingrédients dans l'une des cocottes en grès.
2. Couvrez et faites cuire 1 heure à haut ou jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Réglez alors la cocotte à Warm (garde-au-chaud) et trempez fraises, bretzels ou biscuits.

-F18-

## REMARQUES

-F19-