



Mijoteuse de 6 litres  
à écran tactile

**[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 d'utiliser cet appareil.**
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées.
3. Pour éviter de vous électrocuter, n'immergez pas le cordon, la fiche, le cordon de la sonde thermique, ni la base chauffante.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation par ou près des enfants.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'y insérer ou d'en retirer toute pièce.
6. N'utilisez pas l'appareil si l'appareil, sa fiche ou son cordon sont endommagés, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement. Retournez l'appareil au fabricant (consultez la garantie) pour vérification, réparation ou réglage.
7. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique ou d'un four chaud.
10. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds. Utilisez toujours des gants de cuisson lorsque vous déplacez votre mijoteuse chaude.
11. N'utilisez l'appareil qu'à ce pour quoi il a été conçu.
12. Évitez les changements de température soudains, comme l'insertion d'aliments réfrigérés dans un pot chauffé.
13. Pour débrancher l'appareil, appuyez sur la touche OFF et retirez la fiche de la prise murale.
14. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution ou causer des blessures.
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.

# CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Cet appareil est conçu pour un **USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**.

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne tentez pas de procéder à l'entretien de cet appareil.

Cet appareil est doté d'un court cordon d'alimentation afin de réduire les risques de s'em mêler dans le cordon ou de trébucher. **UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE EMPLOYÉE AVEC PRUDENCE. LA VALEUR NOMINALE DE LA RALLONGE DOIT ÊTRE ÉGALE OU SUPÉRIEURE À LA VALEUR NOMINALE DE LA MIJOTEUSE.** Placez la rallonge de manière à ce qu'elle ne dépasse pas du comptoir ou de la table, ou qu'on ne puisse la tirer ou trébucher dessus accidentellement.



## FICHE POLARISÉE

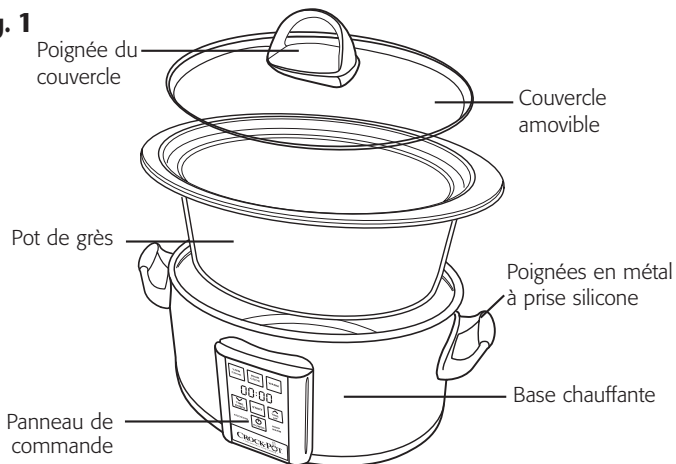
Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche n'enfonce dans les prises polarisées que dans un sens. Si la fiche ne pénètre pas dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas,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

**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.

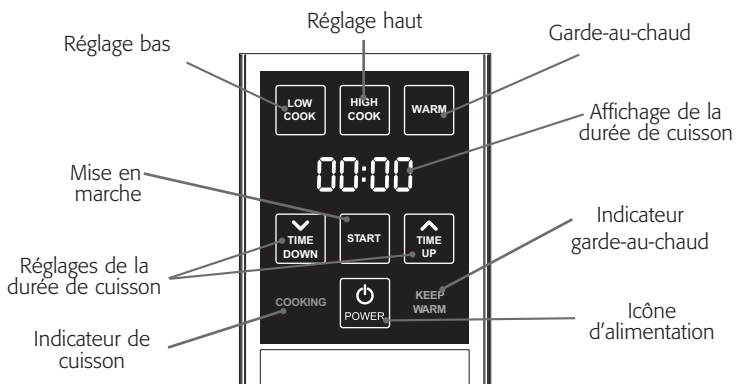
**REMARQUE:** Lors des premières utilisations, il peut se dégager un peu de fumée ou une légère odeur de la mijoteuse. Ceci est tout à fait normal et se produit avec la plupart des appareils qui chauffent; temporaires, la fumée et l'odeur cesseront après quelques utilisations.

**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.

**Fig. 1**



## PANNEAU DE COMMANDE



## PRÉPARATIFS POUR UTILISER LA MIJOTEUSE CROCK-POT<sup>MD</sup> À ÉCRAN TACTILE

Avant d'utiliser votre mijoteuse, enlevez tous les éléments d'emballage puis lavez le couvercle ainsi que le pot en grès à l'eau savonneuse chaude; asséchez-les à fond.

### ASSEMBLAGE

1. Placez le pot de grès dans la base chauffante.
2. Abaissez le couvercle à l'horizontale, dans le pot de grès.
3. Retirez les autocollants électrostatiques du panneau de commande et de la base.

## MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT<sup>MD</sup> À ÉCRAN TACTILE

1. Déposez les ingrédients dans le pot en grès puis mettez le couvercle.
2. Branchez la mijoteuse Crock-Pot<sup>MD</sup>.
3. Effleurez l'icône d'ALIMENTATION. Vous entendrez un bip.
4. Choisissez le réglage de cuisson HAUT (High Cook) ou BAS (Low Cook).  
**REMARQUE:** L'UNIQUE fonction du réglage WARM (garde-au-chaud) est de garder les aliments cuits à la température de service. N'essayez en AUCUNE circonstance de faire cuire des aliments au réglage «WARM».
5. Pressez la touche à flèche ascendante (TIME UP) pour faire défiler les options de cuisson. Si vous dépassez le réglage voulu, pressez simplement la touche à flèche descendante (TIME DOWN) pour réduire la durée de cuisson. La durée de cuisson (de 20 heures maximum) se modifie par incréments de 30 minutes. Choisissez la durée en fonction des instructions de la recette.  
**REMARQUE:** Pour faire défiler les durées de cuisson rapidement, pressez longuement les touches fléchées TIME UP ou TIME DOWN.
6. Une fois le réglage de température et la durée de cuisson programmés, effleurez la touche de mise en marche (START) pour faire débiter la cuisson. Vous entendrez un bip. Si vous n'effleurez pas la touche START, celle-ci clignotera pour vous rappeler qu'il est nécessaire de la presser afin de continuer.  
**REMARQUE:** Le compte ascendant de 6 heures maximum débute au passage à la fonction garde-au-chaud (WARM). La mijoteuse s'éteint au bout des 6 heures.
7. Le décompte commencera par incréments d'une minute et l'indicateur de cuisson pulsera.  
**REMARQUE:** Le compte ascendant de 6 heures maximum débute au passage à la fonction garde-au-chaud (WARM). La mijoteuse s'éteint au bout des 6 heures.

### NOTES D'EMPLOI

- L'affichage et les indicateurs clignotent lorsque le courant est rétabli suite à une panne. Tous les réglages auront été annulés et seront à refaire. Le mets pourrait être impropre à la consommation à cause de la coupure de courant. Si vous ignorez la longueur de la panne, le plus prudent est de jeter le mets.
- Pour les recettes qui précisent une plage de cuisson, choisissez la durée médiane. Si, par exemple la recette conseille de cuire le mets de 7 à 9 heures au réglage BAS, réglez la mijoteuse Crock-Pot<sup>MD</sup> à 8 heures de cuisson.

## MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT™ À ÉCRAN TACTILE (SUITE)

- Pour éviter de cuire trop ou pas assez, remplissez toujours le pot en grès à moitié ou aux trois quarts afin de pouvoir respecter les durées de cuisson conseillées (à moins d'avis contraire dans nos recettes).
- Ne remplissez pas trop le pot. Pour éviter les déversements et les éclaboussures, il ne devrait être rempli qu'aux trois quarts, pas plus.
- Faites toujours cuire pendant le temps conseillé, avec le couvercle en place. Ne retirez pas le couvercle durant les deux premières heures de cuisson, afin que la température atteigne son efficacité optimale.
- Portez toujours des gants de cuisinier pour manier le couvercle et le pot.
- Débranchez la mijoteuse une fois la cuisson terminée et avant de la nettoyer.
- Utilisable dans les fours ordinaires et à micro-ondes, le pot amovible en grès ne convient pas aux foyers électriques et à gaz ou sous le gril. Voyez ci-dessous.
- Si vous désirez modifier les réglages durant la cuisson, éteignez la mijoteuse puis remettez-la sous tension et changez les réglages.

PIÈCE	Va au lave-vaisselle	Va au four	Va au micro-ondes	Va sur le feu
Couvercle	Oui	Non	Non	Non
Pot de grès	Oui	Oui, mais pas sous le gril	Oui	Non

## NETTOYAGE DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT<sup>MD</sup> À ÉCRAN TACTILE

- Réglez TOUJOURS la mijoteuse à l'arrêt, débranchez-la à la prise de courant et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
  - Le couvercle et le pot en grès sont lavables en machine ou à l'eau savonneuse chaude. Ne vous servez ni de produits abrasifs ni de tampons à récurer – un linge, une éponge ou une spatule de caoutchouc suffisent généralement pour décoller les résidus. Les taches, d'eau ou autre, disparaîtront lorsque traitées avec un nettoyeur non abrasif ou du vinaigre.
  - Le pot en grès cérame fin ne supporte pas mieux les changements brusques de température que ne le ferait tout autre article en céramique. Ne lavez surtout jamais le pot en grès ou le couvercle à l'eau froide lorsqu'ils sont chauds.
  - L'extérieur de la base chauffante doit être nettoyé à l'aide d'un linge doux et de l'eau tiède savonneuse. Essuyez pour sécher. N'utilisez pas de détergent abrasif.
- MISE EN GARDE :** N'immergez jamais la base chauffante.
- Aucun autre service ne devrait être nécessaire.

### PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ

- Pour obtenir les meilleurs résultats avec le riz, employez du riz étuvé à long grain ou le riz spécial que précise la recette. S'il n'est pas totalement cuit après la durée de cuisson suggérée, ajoutez 1 à 1,5 tasse (237 à 355 mL) de liquide pour chaque tasse de riz cuit et prolongez la cuisson de 20 à 30 minutes.
- Pour obtenir les résultats les plus satisfaisants avec les pâtes alimentaires, faites préalablement cuire les pâtes à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient juste tendres. Ajoutez-les au contenu de la mijoteuse Crock-Pot<sup>MD</sup> au cours des 30 dernières minutes de cuisson.

### HARICOTS

- Le sucre et les acides ayant tendance à durcir les haricots et à les empêcher de ramollir, ils doivent être ramollis avant l'ajout de sucre ou d'ingrédients acides.
- Les haricots secs, et notamment 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 bénéficient du mijotage et développent leur délicieuse saveur. Ils n'ont pas tendance à surcuire dans la mijoteuse, comme ils le feraient dans le four ou sur la cuisinière.
- Pour les recettes viande et légumes, placez toujours la viande dans la mijoteuse en dernier. En général, les légumes mijotent plus lentement que la viande.
- Les légumes cuiront mieux disposés près du pourtour et du fond de la mijoteuse.

### HERBES AROMATIQUES ET ÉPICES

- Les herbes fraîches confèrent couleur et saveur – ajoutez-les de préférence en fin de cuisson car leur goût fin se dégrade à la cuisson prolongée.
- Les herbes et épices moulues et séchées se prêtent fort bien au mijotage et ont 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 séparent à la cuisson prolongée, ne les incorporez, si possible, qu'au cours des 15 à 30 dernières minutes de cuisson.
- Les soupes condensées peuvent mijoter longtemps et remplacer le lait, ou autre.

### SOUPES

- Certaines recettes préconisent l'emploi de beaucoup de liquide. Déposez tous les ingrédients solides dans le pot puis recouvrez-les d'eau, pas plus. Si vous préférez une soupe moins épaisse, vous pourrez toujours l'éclaircir avant de 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 gril fait fondre du gras qui peut alors être égoutté, ce qui rehausse la saveur de la viande mijotée.
- La viande placée dans le pot en grès ne doit pas toucher le couvercle.
- Si le morceau de viande est plus petit ou plus gros que préconisé, modifiez la quantité de légumes ou de pommes de terre afin que le pot soit entre demi-plein et plein aux trois quarts.
- 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 les viandes qui comportent 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 des haricots, des fruits ou des légumes légers – champignons, oignon haché, aubergine ou brunoise, par exemple. Tous les ingrédients cuiront ainsi à la même allure.
- Versez préalablement au moins 1 tasse (237 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 (LOW) ou de 2 heures à HAUT (HIGH). 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.

### LIQUIDE

- Pour obtenir les résultats optimaux et éviter que les aliments ne dessèchent ou ne brûlent, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la recette.
- Veillez à ce que le pot en grès soit toujours au moins à demi-plein (minimum) ou plein aux trois quarts (maximum) et observez les durées de cuisson conseillées.

Visitez le site des mijoteuses Crock-Pot<sup>MD</sup> au [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca), vous y trouverez d'autres conseils pratiques et recettes, ou appelez au 1 800 323-9519.

# RECETTES

## BŒUF BRAISÉ

1 rôti (2 à 2,5 kg) de croupe de bœuf, désossé  
250 mL d'eau ou de bouillon de bœuf  
7 mL de sel  
6 pommes de terre moyennes, coupées en rondelles minces

4-5 grosses carottes, coupées en rondelles minces  
2 oignons, coupés en rondelles  
2 mL de poivre noir moulu

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  
2 oignons moyens, hachés gros  
2 branches de céleri, coupées en tranches  
¼ de poivron vert, épépiné et coupé en dés  
1 boîte (796 mL) de tomates entières  
50 mL de pâte de tomates  
3 gousses d'ail, hachées fin

15 mL de persil haché  
2 mL de feuilles de thym  
2 clous de girofle entiers  
30 mL d'huile à salade  
250 mL de riz étuvé (« converté ») cru à grain long  
500 g de crevettes fraîches ou congelées, décortiquées et nettoyées

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 flanc (500 à 750 g chacun) de 6 mm d'épaisseur  
30 mL d'huile d'olive  
1 gros oignon, haché  
250 mL de poivron vert haché  
250 mL de poivron rouge haché

50 mL de coriandre fraîche, émincée  
4 gousses d'ail, hachées fin  
50 mL de jus de lime  
1-2 piments jalapeños, épépinés et hachés fin  
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  
1 à 1,5 kg de morceaux de poulet  
2 boîtes (426 mL chacune) de pâte de tomates  
1 boîte (115 mL) de champignons  
tranchés et égouttés  
10 mL de sel  
5 mL de poivre

4 gousses d'ail, hachées fin  
15 mL de feuilles d'origan  
5 mL de feuilles de basilic  
5 mL de graine de céleri  
2 feuilles de laurier  
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  
250 mL d'oignon haché  
4 gousses d'ail, hachées fin  
2 boîtes (227 mL) de châtaignes d'eau  
coupées en tranches et égouttées  
2 pots (130 mL) de champignons entiers, égouttés

5 mL de gingembre moulu  
8 à 12 demi-poitriines de poulet  
désossées et sans peau  
90 mL de sauce hoisin  
2 mL de piment de Cayenne

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-poitriines 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 mL de sel  
1 mL de poivre noir moulu  
1 gousse d'ail, coupée en pointes  
2 oignons moyens, tranchés

2 feuilles de laurier  
1 clou de girofle entier  
125 mL d'eau  
15 mL de sauce de soja

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  
325 mL de riz blanc étuvé  
125 mL de beurre ou de margarine  
250 mL d'oignon haché  
2 boîtes (115 g) de champignons tranchés, égouttés  
10 mL de thym desséché, divisé  
5 mL de sauge frottée  
5 mL de sel

2 mL de poivre noir moulu  
8 à 6 côtelettes de porc désossées  
de 2 à 2,5 cm d'épaisseur  
2 boîtes (284 mL chacune) de consommé de bœuf  
50 mL de sauce Worcestershire  
5 mL de paprika  
2 mL de muscade moulue

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, coupées en deux
5 mL de moutarde de Dijon	

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  
4 ou 5 poulets Cornish (600 g chacun, décongelés)  
30 mL de beurre, fondu  
4 ou 5 gousses d'ail, hachées fin et divisées

25 mL de thym frais, haché fin et divisé  
2 mL de sel  
2 mL de poivre noir moulu  
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  
500 mL d'oignon haché  
3 gousses d'ail, hachées fin  
1 paquet (500 g) de spaghettis non cuits,  
cassés en morceaux de 10 à 12 cm

3 boîtes (426 mL chacune) de sauce tomate  
10 à 15 mL d'assaisonnement à l'italienne  
500 mL de lamelles de champignons  
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 oignon, haché  
500 g de jambon cuit, coupé en dés de 2,5 cm

1 sachet (28 g) de mélange à sauce campagnarde  
1 boîte (284 mL) de crème de champignons condensée  
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  
1 oignon, haché  
4 gousses d'ail, hachées  
500 g de champignons frais, coupés en lamelles, ou bien 1 boîte (115 mL) de tranches de champignons, égouttés  
8 tomates italiennes, coupées en rondelles

500 mL de croûtons à farce  
375 mL de jus épicé de légumes et tomates  
10 mL de basilic déshydraté  
10 mL de feuilles d'origan déshydratées  
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  
2 paquets de crevettes congelées ou 500 g de crevettes fraîches  
2 boîtes (412 mL) de tomates concassées en dés, non égouttées  
125 mL d'amidon de maïs  
45 mL d'huile d'olive  
0,5 à 1 kg de saucisson polonais, coupé en tronçons de 1,25 cm d'épaisseur

1 gros oignon, coupé en dés  
2 poivrons rouges, coupés en dés  
2 poivrons verts, coupés en dés  
500 mL de céleri, haché  
2 carottes, épluchées et hachées  
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.



## BŒUF BOURGUIGNON

10 tranches de bacon, en morceaux de 1,25 cm  
2,5 kg de rôti de bœuf, coupé en cubes de 2,5 cm  
2 grosses carottes, épluchées et coupées en rondelles  
1 gros oignon, coupé en rondelles  
5 mL de sel  
2 mL de poivre  
75 mL de farine  
2 boîtes (284 mL ch.) de bouillon de bœuf concentré

750 mL de vin rouge ou de Bourgogne  
30 mL de pâte de tomates  
4 gousses d'ail, hachées fin  
5 mL de thym entier  
2 feuilles de laurier entières  
500 g de petits oignons blancs, épluchés  
1 kg de champignons frais, coupés en lamelles

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.

---

## 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 3 ANS

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 trois ans 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 résiné ou bien d'une pièce neuve ou résinée. 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 assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

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

### Comment obtenir le service prévu par la garantie

#### Aux États-Unis

Pour toute question en ce qui concerne la garantie ou pour obtenir le service que prévoit la garantie, composez le 1 800 323-9519 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 1 800 323-9519 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.**

© 2013 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Importée et distribuée par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.