

RIVAL.
Crock-Pot[®]
Stoneware Slow Cooker

Mijoteuse
Smart-Pot™

SCVP6009A1-CN



Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige l'observation de précautions 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 la base chauffante dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Soyez vigilant si l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou de démonter toute pièce.
6. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le au fabricant (voyez la garantie) pour le faire vérifier, mettre au point ou réparer, s'il y a lieu.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas formellement conseillés par le fabricant peut causer incendie, choc électrique ou blessures.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail et qu'il ne touche à aucune surface chaude.
10. Ne placez la mijoteuse ni sur ni à proximité d'un foyer à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
11. Agissez très prudemment lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud. Employez toujours des poignées pour déplacer la mijoteuse une fois qu'elle a chauffé.
12. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
13. Évitez les changements brusques de température; n'ajoutez pas, par exemple, des ingrédients sortant du réfrigérateur dans un pot en grès qui a déjà chauffé.
14. Pour débrancher la mijoteuse, appuyez sur le bouton d'arrêt, puis tirez la fiche hors de la prise de courant.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à l'**USAGE DOMESTIQUE**.

Il ne contient pas de pièces réparables. Ne tentez pas de réparer cet appareil. La mijoteuse est équipée d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. **EMPLOYER UN CORDON PROLONGATEUR EST PERMIS À CONDITION QUE SA TENSION ASSIGNÉE SOIT AU MOINS ÉGALE À CELLE DE LA MIJOTEUSE.** Veillez à ce que ce cordon prolongateur ne pende pas, afin que les enfants ne puissent pas le tirer et qu'il ne risque pas de faire accidentellement trébucher.

FICHE POLARISÉE



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

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

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

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

MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE SMART-POT™

Fig. 1

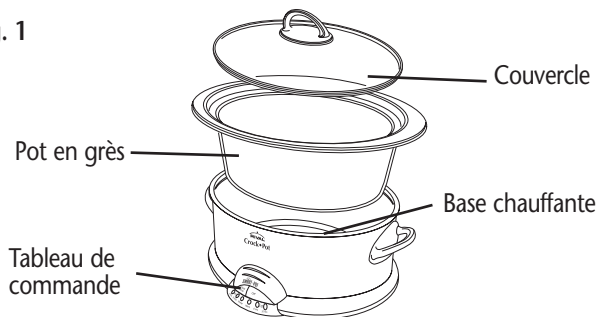
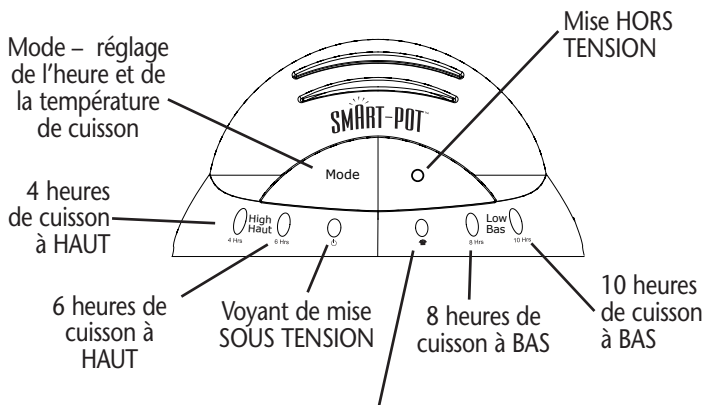


Fig. 2



Une fois la durée de cuisson écoulée, la mijoteuse Smart-Pot™ passe automatiquement au réglage GARDE-AU-CHAUD pour garder le mets cuit à la température de service, sans le surcuire.

MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE SMART-POT™ (SUITE)

1. Placez les ingrédients dans le pot en grès préalablement placé dans la base chauffante puis mettez le couvercle (Fig. 1).
2. Branchez la mijoteuse Smart-Pot™. Le voyant de mise SOUS TENSION clignotera, indiquant que l'appareil est branché mais pas mis en service.
3. Appuyez sur la touche Mode pour sélectionner un programme durée et température. Le voyant correspondant s'allumera, la mijoteuse chauffera et la minuterie interne débutera le décompte de la durée (Fig. 2).

REMARQUE: Le réglage GARDE-AU-CHAUD NE fait QUE garder les aliments cuits à la température de service jusqu'à ce que vous soyez prêt à les déguster. Il NE CONVIENT PAS à la cuisson.

4. Une fois la durée de cuisson écoulée, la mijoteuse Smart-Pot™ passe automatiquement au réglage GARDE-AU-CHAUD et le voyant de GARDE-AU-CHAUD s'allume.

REMARQUE: Nous déconseillons de laisser les aliments cuits au réglage GARDE-AU-CHAUD plus de 4 heures.

5. Pour mettre la mijoteuse Smart-Pot™ hors tension, appuyez sur le bouton d'ARRÊT (○) puis débranchez l'appareil à la prise (Fig. 2).

NOTES D'UTILISATION:

- Les coupures de courant annulant les réglages, l'afficheur et les voyants clignotent une fois le courant est rétabli. Il vous faut régler la mijoteuse de nouveau. Attention! L'altération pourrait avoir rendu le mets inconsommable. Jetez-le si vous ignorez la durée de la panne.
- Pour les recettes qui ont une durée de cuisson déterminée, choisissez le réglage de la mijoteuse Smart-Pot™ qui s'en rapproche le plus. Si, par exemple, la recette indique de cuire un mets de 7 à 9 heures au réglage BAS, réglez la mijoteuse Smart-Pot™ à 8 heures de cuisson à BAS.
- Pour éviter de cuire trop ou pas assez, remplissez toujours le pot en grès à demi ou aux trois quarts pour pouvoir observer les durées de cuisson données (autre pour certains gâteaux et flans, et tel que conseillé dans nos recettes mijotées). Ne remplissez jamais le pot en grès à l'excès.

MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE SMART-POT™ (SUITE)

- Faites cuire en utilisant le couvercle, pendant la durée recommandée. N'ôtez pas le couvercle durant les deux premières heures de cuisson.
- Portez toujours des gants de cuisinier pour manipuler le couvercle.
- Débranchez la mijoteuse en fin de cuisson et avant de la nettoyer.
- Ne rangez pas d'aliments dans le pot en grès de la mijoteuse.
- Ne faites pas réchauffer les restes dans la mijoteuse Smart-Pot™.
- Le pot en grès supporte la chaleur des fours ordinaires et des fours à micro-ondes mais ne le mettez ni sur les foyers de cuisson à gaz ou électriques ni sous le gril. Consultez le tableau ci-dessous.

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

ENTRETIEN DE LA MIJOTEUSE SMART-POT™

- 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 peuvent être lavés à l'eau savonneuse chaude ou en machine. N'employez pas de produits abrasifs ou de tampons à récurer – un linge, une spatule de caoutchouc ou une éponge suffisent généralement pour décoller les résidus. Enlevez les taches (d'eau, ou autre) avec un nettoyant non abrasif ou du vinaigre.
 - Comme tout autre ustensile de cuisine en céramique fine, le pot en grès est susceptible aux changements brusques de température. Ne lavez jamais un pot en grès chaud à l'eau froide.
 - Passez un linge imbibé d'eau savonneuse chaude sur l'extérieur de la base chauffante et asséchez-le. N'employez pas de produits abrasifs.
- ATTENTION:** N'immergez jamais la base chauffante dans l'eau ou dans un autre liquide, quel qu'il soit.

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES

PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ

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

HARICOTS

- Les haricots doivent ramollir avant d'être mélangés à du sucre ou à des ingrédients acides. Le sucre et les acides ont tendance à durcir les haricots et à les empêcher de ramollir.

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES (SUITE)

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

LÉGUMES

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

LIQUIDES

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

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES (SUITE)

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

VIANDES

- En ce qui concerne la viande, parez son gras, essuyez-la ou rincez-la puis asséchez-la avec des essuie-tout. Si elle est très marbrée de gras, faites-la revenir dans une poêle ou passez-la sous le gril puis égouttez-la avant de la placer dans la mijoteuse – sa saveur en sera rehaussée.
- La mijoteuse se révèle parfaite pour gros rôtis, poulets et jambons. Choisissez des jambons et rôtis désossés de 1 à 2 kg pour les mijoteuses de 3,75 litres, de 1,2 à 2,5 kg pour les mijoteuses de 4,7 litres et de 1,5 à 3 kg pour les mijoteuses de 5,7 litres.
- Les pièces avec os (côtes levées, côtelettes ou morceaux de dinde) se prêtent également très bien à la cuisson dans les mijoteuses: les cuisses, hauts de cuisses et poitrines jusqu'à 2 kg dans les mijoteuses de 3,75 litres, jusqu'à 2,5 kg dans les mijoteuses de 4,7 litres et jusqu'à 3 kg dans les mijoteuses de 5,7 litres.

CONSEILS ET TRUCS PRATIQUES (SUITE)

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

POISSON

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

SPÉCIALITÉS

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

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

RECETTES

CIDRE CHAUD ÉPICÉ

3,75 litres de cidre

15 clous de girofle entiers

5 bâtons de cannelle entiers

75 mL de cassonade

10 piments de la Jamaïque entiers

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

Pour 16 personnes

BOULETTES DE VIANDE PIQUANTES À L'ITALIENNE

Boulettes de viande:

2 kg de bœuf haché

500 mL de chapelure (ou de mie de pain)

20 mL d'ail haché fin

5 mL de moutarde (en poudre)

2 oignons, hachés

125 mL de persil frais à feuilles plates, haché

5 mL de poivre noir

4 œufs, battus

Sauce:

375 mL de sauce BBQ

75 mL de ketchup

125 mL d'eau

200 mL de pâte de tomates

75 mL de cassonade

5 mL de fumée liquide

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

8 à 10 portions

RECETTES

PAIN DE VIANDE À L'AMERICAN

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

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

12 portions

CÔTES LEVÉES SURFINES À LA MODE ASIATIQUE

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

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

6 à 8 portions

RECETTES

CHILI VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES CONCASSÉS

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

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

6 à 8 portions

RECETTES

POITRINES DE POULET FARCIES DU MIDI

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

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

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

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

6 portions

POMMES DE TERRE ROUGES AU ROMARIN

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

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

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

16 portions

RECETTES

SANDWICHS AU PORC DÉCHIQUÉTÉ

1 rôti de porc de 2,5 kg	10 mL de cassonade
30 mL de jus de citron frais	2 oignons moyens, hachés
1 bouteille de 620 mL de votre sauce barbecue préférée	16 pains à hamburger ou petits pains croûtés

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

16 portions

QUESADILLAS FACILES AU PORC

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

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

6 à 8 portions

RECETTES

RÔTI DE BŒUF DOMINICAL

2,5 à 3,5 kg de bœuf (croupe, morceau à braiser ou palette)
10 mL de poivre noir frais moulu
125 mL de vin blanc
4 grosses carottes, coupées en rondelles
10 mL de persil frais, haché

10 mL de thym frais, haché
4 gousses d'ail, coupées en lamelles
10 mL de sel
6 pommes de terre moyennes, hachées
2 oignons, hachés
10 mL de romarin frais, feuilles seulement

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

18 portions

RAGOÛT AUX CHAMPIGNONS ET À L'ORGE

2 branches de celeri, en dés de 0,6 cm
1 oignon jaune, coupé en dés de 0,6 cm
2 feuilles de laurier
250 g d'orge perlé, rincé et trié
250 mL de champignons lyophilisés –
des bolets si possible, recouverts d'eau
tiède pour les réhydrater, liquide réservé

15 mL de thym frais
2 à 2,5 litres de bouillon de poulet ou de
bouillon de champignon
2 carottes, épluchées puis coupées en
dés de 0,6 cm
300 g de champignons frais, des crimini par
ex., rincés et coupés en lamelles fines

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

8 à 10 portions

RECETTES

RÔTI À L'ITALIENNE

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

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

12 portions

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE AU CARI

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

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

6 à 8 portions

RECETTES

BŒUF SALÉ AU CHOU

12 pommes de terre nouvelles
coupées en quatre
2 kg de bœuf salé
3 feuilles de laurier

1 chou pommé, coupé en quartiers
4 carottes, coupées en rondelles
2 oignons, coupés en rondelles
8 grains de poivre noir

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

10 portions

CÔTES LEVÉES VITE FAITES À LA SAUCE BARBECUE

10 mL de sel
2 oignons moyens, coupés en rondelles
30 mL de jus de citron frais
1 bouteille (398 mL) de votre sauce
barbecue préférée

10 mL de poivre noir frais moulu
15 mL de cassonade
3 kg de côtes levées (bœuf ou porc),
coupées en portions

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

8 portions

RECETTES

SOUPE AU POULET AUX TORTILLAS

2 gousses d'ail, émincées
5 mL de cumin
2 boîtes (426 mL) de tomates en dés et jus
4 hauts de cuisses de poulet, sans peau ou os, rincés, asséchés, salés et poivrés

1 oignon jaune, haché
Sel et poivre
375 à 625 mL de bouillon de poulet
1 boîte (115 g) de piments verts hachés, égouttés (forts ou doux, selon vos goûts)

Garnitures :

4 tortillas, coupées en lanières de 0,6 cm
125 mL de monterey jack râpé en filaments
30 mL de coriandre hachée

1 avocat, haché et touillé avec du jus de citron pour l'empêcher de se décolorer
1 lime

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

4 à 6 portions

HARICOTS AU LARD CLASSIQUES

6 boîtes (454 mL) de haricots cuits au four et égouttés
125 mL de mēlasse
2 mL de moutarde (en poudre)
30 mL de sauce Worcestershire

2 oignons moyens, hachés
250 mL de ketchup
5 mL de poivre noir frais moulu
12 tranches de bacon, cuit jusqu'à ce qu'il soit croustillant puis émietté

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

12 portions

RECETTES

CARRÉS MOELLEUX AU CHOCOLAT

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

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

12 portions

ARTICHAUTS FARCIS

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

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

6 à 8 portions

RECETTES

RAGOÛT AU POULET ET AUX PATATES

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

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

12 portions

GRATIN DAUPHINOIS AU JAMBON

1 boîte de crème de champignon condensée	1 boîte à soupe d'eau
1 tranche de jambon d'environ 750 g, coupée en cubes	120 g de cheddar râpé en filaments
Assaisonnement pour grillades à volonté	
6 à 8 grosses pommes de terre russet, lavées à la brosse et coupées en rondelles de 0,6 cm	

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

6 à 8 portions

INSTRUCTIONS DE SERVICE

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction mécanique ou électrique de l'appareil, ceci annulerait la garantie.
2. Si l'appareil doit être remplacé, veuillez le retourner au magasin où vous l'avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec le reçu de caisse. Si ce retour à lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie ci-incluse.
3. Si vous avez toute question ou observation relative au fonctionnement, ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez écrire à notre service à la clientèle ou bien visiter www.rivalproducts.com.

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850 ÉTATS-UNIS

GARANTIE LIMITÉE DE UN (1) AN

GARDEZ CES RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE

- A. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur au détail initial du produit.
- B. Cette garantie est LIMITÉE à la réparation ou au remplacement de toute pièce usinée du produit dont la défectuosité a été constatée par le personnel autorisé de JCS/THG, LLC, s'il est démontré que la panne attribuable à des vices de matériau ou de fabrication découle d'un usage normal. JCS/THG, LLC se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer l'appareil. La présente garantie ne saurait couvrir les frais d'installation.
- C. L'emploi de cet appareil dans des conditions autres que les conditions stipulées ou à une tension autre que la tension indiquée sur l'appareil et la réparation ou la modification de l'appareil ANNULENT LA GARANTIE.
- D. **À moins que la loi ne l'interdise, JCS/THG, LLC n'assumera aucune responsabilité en ce qui concerne les blessures corporelles, les dommages matériels ou les dommages accessoires ou indirects résultant d'anomalies, de défauts, de mésusage, d'une installation fautive ou de l'altération du produit.**
- E. Toutes les pièces qui constituent ce produit portent une garantie de un (1) an, comme suit:
 1. Au cours des 30 premiers jours à compter de la date de l'achat, le magasin qui l'a vendu devrait (si l'article est en stock) remplacer tout article défectueux qui présente des vices de fabrication ou de matières premières. * Si vous désirez faire valoir vos droits en ce qui concerne le produit, observez les instructions du paragraphe F.
 2. Durant les 12 premiers mois à partir de la date de l'achat, JCS/THG, LLC réparera ou remplacera le produit défectueux (vices de fabrication ou de matières premières), sous réserve des conditions du paragraphe G.
- F. Pour tout autre problème ou réclamation en ce qui concerne ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.
- G. INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE RETOUR. Si vous renvoyez l'article à JCS/THG, LLC, dans le cadre de la présente garantie, il est primordial que vous observiez les instructions suivantes:
 1. Emballez avec soin l'article dans l'emballage original ou dans une boîte apte à éviter les avaries durant le transport.
 2. Avant de faire le colis dans lequel vous envoyez l'article, n'oubliez pas d'inclure:
 - a) votre nom, votre adresse postale complète, code postal inclus, et votre numéro de téléphone;
 - b) le reçu de caisse daté ou bien la PREUVE D'ACHAT;
 - c) un chèque de 20,00 \$ (USD) pour les frais de manutention et de transport de retour; et
 - d) le numéro de modèle de l'appareil et la nature du problème. (Placez le tout dans une enveloppe que vous fixerez à l'appareil à l'aide de ruban adhésif, avant de fermer le colis.)
 3. JCS/THG, LLC conseille d'envoyer le colis par UPS afin qu'il puisse être pisté.
 4. Tous les frais d'expédition doivent être prépayés (ils vous incombent).
 5. Indiquez clairement l'adresse suivante sur le colis:

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850 ÉTATS-UNIS

FRAIS D'EXPÉDITION ET DE MANUTENTION : 20,00 \$ (dollars américains)

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

©2006 JCS/THG, LLC

Rival®, le logo Rival Logo™ et Smart-Pot™ sont des marques de commerce de JCS/THG, LLC.

Imprimé en Chine

9100050001596
SCVP6009A1CN06EFM1