

Calphalon® 

7 Qt. Slow Cooker
USER GUIDE

Model HE700SC



Cocotte mijoteuse
7 pintes US

**GUIDE DE
L'UTILISATEUR**

Modèle HE700SC

Thank you for choosing the Calphalon 7 Qt. Slow Cooker. All Calphalon small electrics are engineered to deliver premium heating performance.

The **Calphalon OPTI-HEAT™ System** is made up of two parts: premium materials and optimal heat delivery, which work together to offer even heating and create beautiful results.

We know you are excited to get cooking, and we promise to enhance your culinary experience every step of the way. So whether you're a novice in the kitchen, or an experienced gourmet, the tips and recipes in this guide will help you express your flavor – with impressive (and easy) slow cooker creations.

Table of Contents

Important Safeguards	page 3
Parts and Features	page 6
Assembling Your 7 Qt. Slow Cooker	page 7
Operating Your 7 Qt. Slow Cooker	page 8
Cleaning and Care	page 12
Frequently Asked Questions	page 13
Warranty/Customer Service	page 14
Recipes	page 17

Table des matières

Mise en gardes importantes	page 21
Pièces et fonctions	page 24
Assemblage de votre cocotte mijoteuse 7 pintes US	page 26
Utilisation de votre cocotte mijoteuse 7 pintes US	page 27
Nettoyage et entretien	page 32
Foire aux questions	page 33
Garantie/service client	page 35
Recettes	page 38



What You Need To Know About Safety Instructions

Warning and Important Safeguards appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution and care must be exercised when maintaining or operating your 7 qt. slow cooker. Always contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

WARNING

Warning – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

CAUTION

Caution – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following.

1. Read all instructions
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or slow cooker 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. 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 nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Calphalon may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. The power cord must be fully unwound from the cord wrap when the product is used.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas, electric, or induction burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
14. This product is designed for household use only. Do not use appliance for other than intended purpose.
15. Cook only in the slow cooker ceramic crock to avoid risk of electric shock.
16. The ceramic crock is intended only for use in the slow cooker. Do not use the ceramic crock or its lid on a stovetop, in a microwave, or in an oven.
17. Do not operate the slow cooker when the ceramic crock is empty or when the ceramic crock is removed from the slow cooker.
18. Do not refrigerate foods in the removable crock and then place directly in the slow cooker to begin cooking. Instead refrigerate foods in separate storage containers.

Electrical Requirements

Avoid electrical shock. This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and it should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug. If the plug fails to fit into an existing outlet, contact a qualified electrician to update the outlet.

Use proper extension cord. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance and the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Parts and Features

OPTI-HEAT™ System

Optimal Heat Delivery:

The precision placement of the 7 qt. slow cooker heating element, along with the internal temperature sensor, helps maintain even heat throughout the slow cooker's ceramic crock.

Premium Materials:

Your 7 qt. slow cooker includes an internal heater wrapped around an aluminum jacket and a thick ceramic crock that provide even heating while you cook.

Sleek, Contoured Design – The updated, contoured shape complements contemporary kitchen designs, and the sleek stainless steel housing coordinates with other Calphalon countertop appliances. You'll be proud to display your 7 qt. slow cooker on the counter or tote it along to parties and family gatherings.

7-Quart Removable Crock – Built to handle a variety of slow-simmered favorites, the extra large removable crock is perfect for roasts, poultry, soups, stocks – and even desserts and beverages. Remove the dishwasher-safe crock and form-fitting lid for easy cleaning.

Elevated, Easy-to-Read Controls – No more straining to see control knobs and settings. Our raised controls illuminate so you know when the 7 qt. slow cooker is "On" and "Off" and how much cooking time remains. Choose from "Warm", "Low", "High" and "Auto" settings.

Automatic Keep Warm Setting – If you're running late, count on the 7 qt. slow cooker to keep dinner warm by automatically switching from the selected cook setting to a food-safe "Keep Warm" mode for an extra four hours.

Auto-Off Feature – As an added safety feature, once the designated cooking time and the four hour “Keep Warm” mode have elapsed, the 7 qt. slow cooker will automatically turn itself off.

10-hour Timer – The versatile timer allows you to set the cook time up to ten hours. The illuminated timer counts down each hour so you know, at a glance, how much time remains.

Integrated Power Cord Wrap – The power cord on your Calphalon 7 Qt. Slow Cooker can be conveniently stored by wrapping it on the bottom of the base and snapping the plug into the holder.

Assembling Your 7 Qt. Slow Cooker

1. Carefully remove all the pieces of the 7 qt. slow cooker from the packaging and place on counter near a suitable electrical outlet. (See page 5 for information regarding electrical requirements.) Remove all packaging materials, including any stickers or tags, from the slow cooker before the first use.
2. Before the first use, wash the removable crock and lid in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Place crock into 7 qt. slow cooker base.
4. Fill crock with desired food or beverage and cover with lid.
5. Plug power cord into 3-prong electrical outlet and continue with steps for “Operating Your 7 Qt. Slow Cooker”.

Operating Your 7 Qt. Slow Cooker

As you place foods into your 7 qt. slow cooker, keep food quality and safety in mind. Here are a few important tips:

Tips for Loading Your 7 Qt. Slow Cooker:

- Thaw any frozen ingredients, such as poultry and meats.
- Keep perishable foods refrigerated before placing them in a slow cooker.
- Cut large pieces of meat (such as roasts) or poultry into pieces to ensure thorough cooking.
- The United States Department of Agriculture (USDA) recommends filling slow cookers between $\frac{1}{2}$ and $\frac{2}{3}$ full.
- Meats cook faster than vegetables in slow cookers. So if cooking both, place the vegetables in first, then layer the meat on top and add cooking liquid.
- To make clean up easier, spray the inside of the removable crock with a little nonstick cooking spray.

Setting The Controls

Step 1: Choose the heat setting. Turn the control knob to the desired heat setting. The indicator light turns on next to the setting you choose. Most slow cooker recipes provide cooking times for either “Low” or “High” settings, so use these as your guide. Keep in mind, the slow cooker does not begin operating until the timer is set. Consider the following general tips for selecting a heat setting.

<i>Setting</i>	<i>Suggested Foods</i>	<i>Cooking Temperature</i>	<i>Cooking Time</i>
Warm	Use to keep cooked foods warm for serving.	165°F (73°C)	Selectable up to 10 hours
Low	Less-tender cuts of meat, ribs, poultry pieces, dressing, dried beans, creamy rice pudding and cheesy soups.	Stage 1 – 195°F (90°C)	Selectable up to 10 hours
		Automatic Keep Warm – 165°F (73°C)	Up to 4 hours
High	Roasts, ribs, poultry pieces, casseroles, broth-based soups, beverages, and desserts such as cakes and cobblers.	Stage 1 – 212°F (100°C)	Selectable up to 10 hours
		Automatic Keep Warm – 165°F (73°C)	Up to 4 hours
Auto	Roasts, ribs, poultry pieces, casseroles, broth-based soups, and beverages.	Stage 1 – 212°F (100°C)	First 2 hours of selected time
		Stage 2 – 195°F (90°C)	Remaining selected time (up to 8 hrs.)
		Automatic Keep Warm – 165°F (73°C)	Up to 4 hours

High – Use this setting when time is short and you need food done within a few hours rather than eight to ten hours.

Low – Choose this setting when you want to place food in the 7 qt. slow cooker in the morning and return home in the evening to serve dinner. Many main dish recipes cooked on the “Low” setting take up to eight to ten hours.

Warm – Use this setting to keep cooked foods warm until serving. DO NOT use the “Warm” setting to reheat leftovers or to cook foods (since the temperature is not hot enough to do so).

Auto – Once you select your desired cook time, the 7 qt. slow cooker runs on “High” for two hours to make sure foods reach a safe temperature. (This time may not be reduced). Then the slow cooker automatically switches to “Low” for the remaining cook time. Once the cook time ends, the slow cooker keeps the food “Warm” for up to four hours or until serving.

Note: The temperature indicator light displays the selected setting on the 7 qt. slow cooker. For example, if you select “High”, the High light will be on for the selected time; then the Warm light will come on for four hours. And, if you select “Auto”, the Auto light will be on for the selected cook time and then the Warm light will be on for four hours.

Step 2: Set the timer.

When you first select a cooking temperature, the timer lights will flash to remind you to also select a cooking time. The 7 qt. slow cooker does not begin operating until the timer is set. Turn the timer knob to adjust the cooking time up or down from an initial setting of five hours. Once the timer is set, the indicator lights will stop flashing and remain on.

To reduce the time, turn and hold the timer knob left. Or, to increase the time, turn and hold the timer knob right. Lights appear to indicate the time selected. As each hour of time elapses during cooking, the corresponding indicator lights turn off. So, you will know at a glance the time remaining.

Note: If you select a temperature but not a cooking time, all of the lights will go out after two minutes and the slow cooker will not start. Remember that you need to select both a cooking temperature and cooking time for the 7 qt. slow cooker to begin heating. To start the 7 qt. slow cooker, choose the desired setting and select a cooking time.

Step 3: Leave the lid on. Avoid the temptation to lift the lid and peek inside the 7 qt. slow cooker. Each time you remove the lid heat and steam escapes, and the cooking time takes about 20 minutes longer. Be sure to cook food for the recommended time.

Automatic Keep Warm – At the end of the designated cooking time, the Warm light illuminates, and the 7 qt. slow cooker automatically switches to the “Warm” setting for four additional hours.

WARNING

WARNING: Food Poisoning Hazard

- DO NOT cook foods using the “Warm” setting. Doing so may result in food poisoning or illness. The “Warm” setting is intended to keep already cooked, hot foods warm until serving.
- DO NOT reheat leftovers in a slow cooker. Doing so may result in food poisoning or illness. Instead, reheat leftovers to steaming hot on the stove top or in the microwave, and then transfer to the slow cooker to keep warm until serving.

Step 4: Serve the food. Turn the 7 qt. slow cooker “Off” and unplug the cord when finished cooking. Use hot pads to remove the crock from the slow cooker, if desired. Be careful when removing the lid, as steam may escape and cause burns. Never place the hot slow cooker or crock directly on a wooden table or other non-heat resistant surface.

We recommend that you use a ladle or other serving utensil to remove food from the ceramic crock.

CAUTION

THE CERAMIC CROCK, LID, AND 7 QT. SLOW COOKER HANDLES MAY GET HOT WHILE THE SLOW COOKER IS IN USE. USE CAUTION WHEN HANDLING.

Increasing or Reducing Cooking Time

You can extend or shorten the cooking time with the timer knob. Just turn it to the right to add time or to the left to shorten the time. If you hold the timer knob in either position, time will be added or removed. The timer lights will change to show the new cooking time.

If you select the "High" or "Low" setting and reduce the cooking time to zero, the 7 qt. slow cooker will switch to the Automatic Keep Warm mode.

Once the 7 qt. slow cooker switches to the Automatic Keep Warm mode, adding cooking time will switch the slow cooker back to the cooking mode you had initially selected.

Once the 7 qt. slow cooker is in the Automatic Keep Warm mode, selecting another cooking temperature will restart the cooking program with a default cooking time of five hours. The cooking time can be adjusted with the timer knob, if desired.

Ending a Cooking Cycle

To end a cooking cycle manually, simply turn the temperature knob to the "Off" position.

Cleaning and Care

1. When you are done using the 7 qt. slow cooker, turn the slow cooker "Off" and carefully unplug it.
2. Remove any leftover food and place in storage containers; refrigerate. Do not store leftovers in the crock.
3. Allow the 7 qt. slow cooker to cool and then remove the crock.
4. Wash the crock and lid in the dishwasher, if desired. Or, wash in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Wipe the 7 qt. slow cooker base with a clean, damp cloth.

DO NOT use abrasive cleaners or scouring pads, as they may scratch the surface of the slow cooker.

WARNING

6. DO NOT IMMERSE THE 7 QT. SLOW COOKER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
7. Store the power cord using the cord wrap feature on the bottom of the slow cooker base.
8. Place crock in 7 qt. slow cooker base and put lid on top.

Frequently Asked Questions

My 7 qt. slow cooker is not heating; what am I doing wrong? Be sure the power cord is plugged into a suitable outlet. See page 5 for electrical requirements. Then, check to make sure both the temperature control knob and the timer are set. The lights should be illuminated but not blinking. If they are blinking, the timer is not set. Turn the knob to select a time.

How do I know which heat setting to choose? Begin by looking at the 7 qt. slow cooker recipes in this guide. They provide suggested cook times and heat settings. Most foods may be cooked on either the “Low” or the “High” setting. It depends on the amount of time available for cooking and how tender you want the food to become. The longer the cook time, the more tender the food.

I selected a temperature setting, but now all the lights have gone out. What happened? If you select a temperature setting and let the 7 qt. slow cooker sit for two minutes without selecting a cooking time (which starts the cooking cycle), the 7 qt. slow cooker control lights will turn off. Simply turn the temperature knob to “Off”, turn it again to select a cooking temperature, and then turn the timer knob to select a cooking time.

I've cooked my food for the designated time, but it's not steaming hot. How could this be? Check to make sure you didn't start with frozen ingredients. All foods you place in the 7 qt. slow cooker should be thawed before using. Also, determine if you've overloaded the slow cooker. The USDA recommends filling a slow cooker between $\frac{1}{2}$ and $\frac{2}{3}$ full. Finally, make sure you cut large pieces of meat or poultry into smaller pieces before cooking.

How do I adapt my favorite slow-simmered recipe to the 7 qt. slow cooker? Find a similar slow cooker recipe (like the recipes in this guide) and model after it. In general, brown meats before adding them to the slow cooker. Reduce liquids slightly, since the slow cooker captures steam during the cooking process. And, place vegetables into the bottom of the 7 qt. slow cooker, because they take longer to cook than meats and poultry. Finally, add quick-cooking vegetables, pasta and rice to the slow cooker during the last 30 minutes of cooking time.

Warranty/Customer Service

Warranty

If you could take a few moments to register your product, it would greatly expedite any warranty inquiries you may have. Also, with your help, we can continue to develop new products and services that make your culinary experience even better. Please visit **www.calphalon.com** for complete details.

Limited One Year Warranty

Calphalon will repair or replace any 7 Qt. Slow Cooker found defective in material or workmanship within one year of the original purchase. This warranty applies when the slow cooker is put to normal household use and is operated and cared for according to the instructions. Minor imperfections, surface markings as a result of shipping, and slight color variation are normal. This excludes damage from misuse or abuse, such as improper cleaning, neglect, accident, alteration, fire, theft, or use in a commercial establishment.

This warranty excludes all incidental or consequential damages, except in those states that do not allow the exclusion or limitation of these damages.

If You Have a Warranty Claim

If you believe you have a defective product, send the product, freight pre-paid, with a letter explaining the defect, to this address:

Calphalon Consumer Returns
315 Matzinger Rd. Ste. C
Toledo, OH 43612

All items must be shipped freight pre-paid. Please use a package delivery service able to track and/or insure your return items – we recommend DHL, UPS or FedEx ground service. All appliances confirmed as defective (as described) will be replaced, free of charge, with an identical item or, if the item is no longer available, with a comparable product. Warranty replacements will be processed within 10 - 15 business days after receipt.

Please call Calphalon Consumer Relations at 1-800-809-7267 if you have additional questions.

Customer Service

We at Calphalon want to hear from you. If you have a question, comment, or a recommendation that will help us help you, please contact us via our web site, phone, fax or mailing address.

Web site: *www.calphalon.com*

Toll Free Phone: 1-800-809-PANS (7267)

(Business Hours: 8:00am – 5:00pm EST, Monday-Friday)

Fax: 419-666-2859

Write To Us:

Consumer Buy Online

PO Box 583

Toledo, Ohio 43697

(DO NOT send returns to this address)

Recipes

Hill Country Shredded Beef

Ingredients

- 3½ to 4 pound boneless beef chuck roast
- 1 tablespoon ground cumin
- 1 tablespoon chili powder
- Salt and pepper to taste
- 1 small bay leaf
- 1 medium onion cut into ¼ inch dice
- 1 14½ ounce can of classic style stewed tomatoes, not drained
- 1 cup of canned chili peppers coarsely chopped
- 1 cup beef broth
- ¼ cup chopped fresh cilantro
- ¼ cup chopped scallions
- 3 cups shredded Monterey Jack cheese
- 12 – 16 toasted onion rolls
- 4 cups shredded romaine lettuce

Method

Trim excess fat from the roast.

Combine the cumin, chili powder, salt and pepper in a small bowl. Using your fingers, rub this spice seasoning into the beef.

Place the beef into the Calphalon Slow Cooker. Add the bay leaf, onions, stewed tomatoes, chili peppers and beef broth.

Replace the cover on the slow cooker. Set the slow cooker on low and cook for 10 to 12 hours. Or cook on high heat for 5 to 6 hours.

At the end of the cooking time, remove the roast from the slow cooker and place it on a cutting board. Reserve the cooking

liquids in the slow cooker. Using forks separate and shred the beef and return it to the cooker. Heat through and keep warm until ready to serve. Immediately before serving, mix in the cilantro and scallions.

To serve

Using a slotted prep spoon, place some of the beef on the bottom of the bun. Sprinkle with cheese and romaine shred and top with other half of bun.

Serves 12 – 16

Chicken with Vegetables and Herbs

Ingredients

12 ounces fresh mushrooms cut in half

1 small Spanish onion cut into ¼ inch dice

1 cup low sodium chicken broth

½ cup dry red wine like merlot

3 tablespoons tomato paste

2 fresh garlic cloves, minced

2 3-inch sprigs of fresh rosemary

3 4-inch sprigs of fresh thyme

1 bay leaf

½ teaspoon freshly ground pepper

8 bone-in skinless chicken thighs

Additional chicken broth as needed

¼ cup low sodium chicken broth

2 tablespoons all-purpose flour

¼ cup chopped fresh parsley

Method

Place the mushrooms, onion, chicken broth, red wine, tomato paste, garlic, rosemary, thyme, bay leaf and pepper in the Calphalon Slow Cooker. Stir, making sure that the tomato paste has been incorporated. Add the chicken thighs.

Replace the cover on the slow cooker. Set the slow cooker on low heat and cook for 7 to 8 hours. Or set it on high heat and cook for 3½ to 4 hours.

At the end of the cooking time, remove the chicken and vegetables to a plate, cover and keep warm. Skim the fat from the pan sauce. Measure the remaining sauce. Add more chicken broth if necessary to make 2 cups. Transfer the liquid to a medium sauce pan. Combine the ¼ cup chicken broth with 2 tablespoons all-purpose flour in a small bowl. Stir until smooth. Add the flour broth mixture to the sauce pan. Cook the sauce on medium heat until thick and bubbling. Drizzle some of the sauce over the chicken. Put the remaining sauce into a gravy boat. Sprinkle the parsley over the chicken and serve. Pass the additional sauce.

Serves 4

Delicious served with creamy, soft polenta.



Merci d'avoir choisi la cocotte mijoteuse 7 pintes US de Calphalon. Tous les dispositifs électriques Calphalon de petite taille sont conçus pour garantir une performance de cuisson de haute qualité.

Table des matières

Mise en gardes importantes	page 21
Pièces et fonctions	page 24
Assemblage de votre cocotte mijoteuse 7 pintes US	page 26
Utilisation de votre cocotte mijoteuse 7 pintes US	page 27
Nettoyage et entretien	page 32
Foire aux questions	page 33
Garantie/service client	page 35
Recettes	page 38

Le système de chauffe **Calphalon OPTI-HEAT™ System** est basé sur deux principes: des matériaux de premier choix et un système optimal de répartition de la chaleur, qui travaillent de concert pour garantir une cuisson uniforme et créer des résultats exceptionnels.

Nous savons que vous vous réjouissez à l'idée de commencer à cuisiner, et nous vous promettons d'apporter encore plus de plaisir à votre expérience culinaire. Alors que vous soyez novice dans la cuisine ou chef cuisinier chevronné, les astuces et recettes contenus dans ce guide vous aideront à apporter votre touche personnelle, grâce à des exploits impressionnants (et simples) de cuisson à la cocotte mijoteuse.

Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité

Les avertissements et mises en gardes importantes qui figurent dans ce guide ne sont pas censés traiter de toutes les conditions et situations qui peuvent potentiellement se produire. Lors de l'entretien ou de l'utilisation de votre cocotte mijoteuse 7 pintes US, faire preuve de bon sens, être prudent et en prendre soin. Toujours contacter votre vendeur, distributeur, agent d'entretien ou fabricant en cas de problème ou de condition incompréhensible.

Reconnaître les symboles, mentions et étiquettes de sécurité

Avertissement

Avertissement – Dangers ou pratiques hasardeuses qui POURRAIENT entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Attention

Attention – Dangers ou pratiques hasardeuses qui POURRAIENT entraîner des blessures mineures.

MISES EN GARDES IMPORTANTES

Avertissement

En cas d'utilisation de dispositifs électriques, toujours respecter certaines précautions de sécurité de base, dont les suivantes:

1. Lire toutes les consignes.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches ou la base de la cocotte mijoteuse 7 pintes US dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Il est nécessaire de surveiller attentivement tout appareil électroménager, en cas d'utilisation à proximité d'enfants.
5. Débrancher de la prise de courant, en cas de non-utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. Ne pas utiliser d'appareil électroménager dont le cordon ou la fiche électrique sont endommagés. Ne pas utiliser après une déficience de l'appareil ou si un endommagement quelconque a eu lieu. Remettre l'appareil au réparateur agréé le plus proche, afin de le faire examiner, réparer ou ajuster.
7. L'utilisation d'accessoires séparés qui ne sont pas recommandés par Calphalon risque d'entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Le cordon doit être totalement déroulé du rembobineur pendant le fonctionnement du produit.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur chaud à gaz, à électricité ou à induction. Ne pas placer dans un four chaud.
12. Faire preuve de beaucoup de précautions lors de tout déplacement d'appareil contenant de l'huile chaude ou tout

autre liquide chaud.

13. Pour débrancher, placer une des commandes sur "Off" (arrêt), puis retirer la fiche de la prise électrique.
14. Ce produit est conçu pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser cet appareil autrement qu'aux fins prévues.
15. Cuire exclusivement dans le pot en céramique de la cocotte mijoteuse, pour éviter tout danger de choc électrique.
16. Le pot en céramique est conçu exclusivement pour utilisation dans la cocotte mijoteuse. Ne pas utiliser le pot en céramique ou son couvercle sur une cuisinière, dans un four à micro-ondes ou dans un four.
17. Ne pas utiliser la cocotte mijoteuse lorsque le pot en céramique est vide ou lorsqu'il n'est pas dans la cocotte.
18. Ne pas réfrigérer d'aliments dans le pot en céramique, puis le placer directement dans la cocotte pour commencer la cuisson. Il vaut mieux réfrigérer les aliments dans des récipients de rangement séparés.

Pré-requis électriques

Éviter tout choc électrique. Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre, afin de vous protéger contre tout risque de choc électrique. Il doit être branché directement dans une prise avec mise à la terre adéquate. Ne pas couper ni retirer la broche de mise à la terre de cette fiche. Si la fiche ne correspond pas aux prises existantes, contacter un électricien qualifié afin de mettre les prises à jour.

Utiliser la rallonge appropriée. La rallonge doit être un cordon de type mise à la terre, comportant 3 fils. Utiliser un cordon d'alimentation court, afin d'éviter de se prendre les pieds dans un long cordon ou de trébucher. Des rallonges sont disponibles et pourront être utilisées, à condition de faire preuve de précautions lors de leur utilisation. En cas d'utilisation

d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon amovible ou sur la rallonge doivent être au moins aussi élevées que les caractéristiques électriques de l'appareil et le cordon doit être disposé de façon telle qu'il ne traîne ni sur un comptoir, ni sur une table où des enfants risqueraient de tirer dessus ou de se prendre les pieds dedans sans le vouloir.

CONSERVER CES CONSIGNES.

Pièces et fonctions

Système OPTI-HEAT™ System

Répartition optimale de la chaleur:

Le placement de précision de l'élément de chauffe de la cocotte mijoteuse 7 pintes US ainsi que du capteur interne de température permet de garantir une uniformité de chauffe dans tout le pot en céramique de la cocotte mijoteuse.

Matériaux de premier choix:

Votre cocotte mijoteuse 7 pintes US comprend un élément de chauffe interne qui entoure une gaine en aluminium et un pot en céramique épaisse, pour une uniformité de la répartition de la chaleur pendant la cuisson.

Conception aux courbes pures – La forme courbe moderne complémente bien le style contemporain des cuisines et le logement en acier inoxydable aux lignes pures est assorti avec les autres appareils électroménagers posables de Calphalon. C'est avec fierté que vous montrerez votre cocotte mijoteuse 7 pintes US sur votre comptoir ou que vous l'emmènerez avec vous aux fêtes et réunions de famille.

Pot de céramique 7 pintes US amovible – Conçu pour convenir à un large éventail de plats favoris à faire mijoter, le pot en céramique amovible extra large convient parfaitement à la préparation des rôtis, de la volaille, des soupes et bouillons,

et même des desserts et boissons. Retirer le pot et le couvercle ajusté et les laver au lave-vaisselle pour un nettoyage plus facile.

Commandes faciles à lire, placées en hauteur – Il n'est plus nécessaire de faire des efforts pour voir les boutons de commande et les réglages. Nos commandes placées en hauteur s'allument, afin de vous indiquer si la cocotte mijoteuse 7 pintes US est "On" (en marche) ou "Off" (à l'arrêt) et combien de temps de cuisson il reste. Choisir entre les réglages "Warm" (tenir chaud), "Low" (bas), "High" (très chaud) et "Auto" (automatique).

Réglage "tenir chaud" automatique – Quand vous êtes pressé par le temps, vous pouvez compter sur la cocotte mijoteuse 7 pintes US pour garder le repas au chaud. Elle passe automatiquement du réglage de cuisson choisi au mode "Warm" (tenir chaud). Ce mode ne présente aucun problème de sécurité alimentaire et vous donne quatre heures de plus.

Fonction d'arrêt automatique – Il existe une fonction de sécurité supplémentaire: une fois que le temps de cuisson choisi et les quatre heures de mode "Keep Warm" (tenir chaud) se sont écoulés, la cocotte mijoteuse 7 pintes US s'éteint automatiquement.

Temporisateur de 10 heures – Le temporisateur versatile vous permet de régler le temps de cuisson, jusqu'à dix heures. Le temporisateur lumineux effectue un compte à rebours à chaque heure qui passe, afin que vous sachiez, en un coup d'œil, combien de temps il reste.

Rembobineur de cordon électrique intégré – Le cordon électrique de votre cocotte mijoteuse 7 pintes US se range facilement. Il suffit de l'enrouler au bas de la base et d'enclencher la fiche dans le support.

Assemblage de votre cocotte mijoteuse 7 pintes US

1. Retirer avec précaution toutes les pièces de la cocotte mijoteuse 7 pintes US de leur emballage et les mettre sur un comptoir se trouvant à proximité d'une prise électrique qui convient. (Cf. page 23 pour les informations concernant les pré-requis électriques.) Retirer tous les matériaux d'emballage, y compris toute vignette ou étiquette de la cocotte mijoteuse, avant la première utilisation.
2. Avant le premier usage, laver le pot en céramique amovible et le couvercle dans de l'eau chaude et savonneuse. Bien rincer et sécher.
3. Placer le pot dans la base de la cocotte mijoteuse 7 pintes US.
4. Mettre les aliments ou la boisson voulus dans le pot et couvrir au moyen du couvercle.
5. Brancher le cordon électrique dans une prise électrique à 3 fiches, et se reporter ensuite aux étapes "Utilisation de votre cocotte mijoteuse 7 pintes US".

Utilisation de votre cocotte mijoteuse 7 pintes US

Lors du placement des aliments dans la cocotte mijoteuse 7 pintes US, n'oubliez pas la sécurité alimentaire et la qualité des aliments. Voici quelques conseils importants:

Conseils pour remplir votre cocotte mijoteuse 7 pintes US:

- Faire décongeler tous les ingrédients congelés, tels que la volaille et les viandes.
- Conserver les denrées périssables au réfrigérateur, avant de les mettre dans la cocotte mijoteuse.
- Couper les gros morceaux de viande (rôtis) ou de volaille en morceaux plus petits, pour s'assurer que la viande cuit bien.
- Le Département de l'agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture ou USDA) recommande de remplir les cocottes mijoteuses à la moitié ou aux deux-tiers.
- Dans les cocottes mijoteuses, les viandes cuisent plus vite que les légumes. Si vous cuisez les deux, mettre d'abord les légumes, puis poser la viande dessus et ajouter le liquide de cuisson.
- Pour rendre le nettoyage plus facile, vaporiser l'intérieur du pot amovible avec un peu de vaporisateur anti-collant.

Réglage des commandes

Étape 1: Choisir le réglage de cuisson. Tourner le bouton de commande jusqu'au réglage de cuisson voulu. Le témoin indicateur correspondant au réglage choisi s'allume. La plupart des recettes pour cocotte mijoteuse donnent des temps de cuisson pour les réglages "Low" (bas) ou "High" (chaud). Vous

pouvez utiliser ces données comme guide. Ne pas oublier que la cocotte mijoteuse ne commence à fonctionner qu'une fois que le temporisateur est réglé. Prendre en compte les conseils généraux ci-dessous avant de choisir le réglage de cuisson.

<i>Réglage</i>	<i>Aliments suggérés</i>	<i>Température de cuisson</i>	<i>Temps de cuisson</i>
Warm (tenir chaud)	À utiliser pour tenir les aliments au chaud, avant le service.	165°F (73°C)	Au choix, jusqu'à 10 heures
Low (bas)	Coupes de viande pas très tendres: côtes, morceaux de volaille, sauces, haricots secs, pouding de riz crémeux et soupes au fromage.	Étape 1 – 195°F (90°C)	Au choix, jusqu'à 10 heures
		Fonction tenir au chaud automatique – 165°F (73°C)	Jusqu'à 4 heures
High (chaud)	Rôtis, côtes, morceaux de volaille, plats en sauce, soupes à base de bouillon, boissons et desserts comme les gâteaux et les cobblers.	Étape 1 – 212°F (100°C)	Au choix, jusqu'à 10 heures
		Fonction tenir au chaud automatique – 165°F (73°C)	Jusqu'à 4 heures
Auto	Rôtis, côtes, morceaux de volaille, plats en sauce, soupes à base de bouillon et boissons.	Étape 1 – 212°F (100°C)	Deux premières heures du temps choisi
		Étape 2 – 195°F (90°C)	Temps choisi restant (jusqu'à 8 heures)
		Fonction tenir au chaud automatique – 165°F (73°C)	Jusqu'à 4 heures

High (chaud) – Utilisez ce réglage lorsque vous n’avez pas beaucoup de temps et que vous avez besoin que le plat soit terminé en quelques heures, plutôt qu’en huit ou dix heures.

Low (bas) – Choisissez ce réglage lorsque vous voulez placer la nourriture dans la cocotte mijoteuse 7 pintes US le matin pour revenir chez vous le soir et être prêt à servir le repas. Il y a de nombreuses recettes de plats de résistance qui, au réglage “Low” (bas), doivent cuire jusqu’à huit ou dix heures.

Warm (tenir chaud) – Utilisez ce réglage pour tenir les aliments cuits au chaud, jusqu’au moment du service. NE PAS utiliser le réglage “Warm” (tenir chaud) pour faire réchauffer des restes ou pour cuire des aliments. (La température n’est pas suffisamment élevée pour pouvoir le faire.)

Auto – Une fois que vous avez choisi le temps voulu pour la cuisson, la cocotte mijoteuse 7 pintes US fonctionne sur «High» (chaud) pendant deux heures, afin de s’assurer que les aliments atteignent une température qui ne présente pas de problème de sécurité alimentaire. (Il n’est pas possible de réduire cette période de temps.) Ensuite, la cocotte mijoteuse passe automatiquement au réglage “Low” (bas) pour le temps de cuisson restant. Une fois que le temps de cuisson s’est écoulé, la cocotte mijoteuse tient la nourriture au chaud sur “Warm”, pendant jusqu’à quatre heures ou jusqu’au moment du service.

Remarque: Le témoin indicateur de température affiche le réglage choisi sur la cocotte mijoteuse 7 pintes US. Par exemple, si vous choisissez “High” (chaud), le témoin “High” (chaud) s’allume pendant le temps choisi. Ensuite, le témoin “Warm” (tenir chaud) s’allume pendant quatre heures. Si vous choisissez le mode “Auto”, le témoin “Auto” reste allumé pendant le temps de cuisson choisi, puis le témoin “Warm” (tenir chaud) s’allume pendant quatre heures.

Étape 2: Réglage du temporisateur.

Lors du choix initial de la température de cuisson, les témoins du temporisateur clignotent pour vous rappeler de choisir égale-

ment un temps de cuisson. La cocotte mijoteuse 7 pintes US ne commence à fonctionner, qu'une fois que le temporisateur est réglé. Tourner le bouton du temporisateur pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, à partir du réglage initial de cuisson de cinq heures. Une fois que le temporisateur est réglé, les témoins indicateurs cessent de clignoter et restent allumés.

Pour réduire le temps de cuisson, tourner le bouton du temporisateur vers la gauche et le maintenir. Pour augmenter le temps, tourner le bouton du temporisateur vers la droite et le maintenir. Les témoins s'allument pour indiquer le temps choisi. Au fur et à mesure que chaque heure s'écoule pendant la cuisson, les témoins indicateurs correspondants s'éteignent. Vous verrez ainsi en un coup d'œil le temps restant.

Remarque: Si vous choisissez une température sans choisir de temps de cuisson, tous les témoins s'éteignent au bout de deux minutes et la cocotte mijoteuse ne se met pas en route. N'oubliez pas qu'il vous faut choisir à la fois une température de cuisson et un temps de cuisson pour que la cocotte mijoteuse 7 pintes US commence à chauffer. Pour lancer la cocotte mijoteuse 7 pintes US, choisir le réglage voulu et choisir le temps de cuisson.

Étape 3: Laisser le couvercle. Résistez à la tentation de soulever le couvercle pour jeter un coup d'œil à l'intérieur de la cocotte mijoteuse 7 pintes US, car à chaque fois que vous retirez le couvercle, de la chaleur et de la vapeur s'échappent et le temps de cuisson est rallongé d'environ 20 minutes. Assurez-vous de bien faire cuire les aliments selon le délai recommandé.

Fonction tenir au chaud automatique – À la fin du temps de cuisson choisi, le témoin "Warm" (tenir chaud) s'allume et la cocotte mijoteuse 7 pintes US passe automatiquement au réglage "Warm" (tenir chaud) pendant quatre heures de plus.

Avertissement

AVERTISSEMENT: Danger d'intoxication alimentaire

- NE PAS cuire les aliments sur le réglage "Warm" (tenir chaud). Cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire ou des problèmes de santé. Le réglage "Warm" (tenir chaud) est fait pour conserver au chaud de la nourriture déjà cuite et chaude, jusqu'au moment du service.
- NE PAS réchauffer de restes dans une cocotte mijoteuse. Cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire ou des problèmes de santé. Il vaut mieux réchauffer les restes, jusqu'à ce qu'ils soient très chauds, sur une cuisinière ou dans le four à micro-ondes, puis les transférer à la cocotte mijoteuse, pour les tenir au chaud, jusqu'au moment du service.

Étape 4: Servir la nourriture. Mettre la cocotte mijoteuse 7 pintes US sur "Off" (arrêt) et débrancher le cordon, une fois la cuisson terminée. Pour retirer le pot en céramique de la cocotte, se servir de maniques. Faire attention lors du retrait du couvercle, car de la vapeur risque de s'échapper et de provoquer des brûlures. Ne jamais placer la cocotte mijoteuse ou le pot en céramique chauds directement sur une table en bois ou sur toute autre surface qui ne résiste pas à la chaleur.

Nous recommandons l'utilisation d'une louche ou d'un autre ustensile de service pour le retrait de la nourriture du pot de céramique.

Attention

LES POIGNÉES DU POT EN CÉRAMIQUE, DU COUVERCLE ET DE LA COCOTTE MIJOTEUSE 7 PINTES US RISQUENT DE CHAUFFER PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE LA COCOTTE MIJOTEUSE. FAIRE PREUVE DE PRÉCAUTIONS EN LES MANIPULANT.

Augmenter ou réduire le temps de cuisson

Il est possible d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson en utilisant le bouton du temporisateur. Il suffit de le tourner vers la

droite pour augmenter le temps ou vers la gauche pour diminuer le temps. Maintenir le bouton du temporisateur dans l'une ou l'autre des positions permet de rallonger ou de diminuer le temps. Les témoins du temporisateur changent pour refléter le nouveau temps de cuisson.

Si vous choisissez le réglage "High" (chaud) ou "Low" (bas) et que vous réduisez le temps de cuisson à zéro, la cocotte mijoteuse 7 pintes US passe au mode automatique "Warm" (tenir chaud).

Une fois que la cocotte mijoteuse 7 pintes US est passée au mode automatique "Warm" (tenir chaud), rajouter du temps à la cuisson fera repasser la cocotte au mode de cuisson qui avait été sélectionné au départ.

Une fois que la cocotte mijoteuse 7 pintes US est en mode automatique "Warm" (tenir chaud), choisir une autre température de cuisson permet de recommencer le programme de cuisson, avec un temps de cuisson par défaut de cinq heures. Il est possible d'ajuster le temps de cuisson avec le bouton du temporisateur, si besoin est.

Interrompre un cycle de cuisson

Pour interrompre un cycle de cuisson manuellement, il suffit de mettre le bouton de température sur la position "Off" (arrêt).

Nettoyage et entretien

1. Une fois que vous avez terminé d'utiliser la cocotte mijoteuse 7 pintes US, l'éteindre en la mettant sur "Off" (arrêt) et la débrancher avec précaution.
2. Retirer tous les restes de nourriture et les placer dans les récipients de rangement; Mettre au réfrigérateur. Ne pas garder les restes dans le pot en céramique.
3. Laisser la cocotte mijoteuse 7 pintes US refroidir, puis retirer le pot.

4. Il est possible de laver le pot et le couvercle au lave-vaisselle. Il est également possible de les laver dans de l'eau chaude et savonneuse. Bien rincer et sécher.
5. Essuyer la base de la cocotte mijoteuse avec un torchon propre et humide. NE PAS utiliser de nettoyant abrasif, ni de tampon à récurer, de peur de rayer la surface de la cocotte.

Avertissement

6. NE PAS IMMERGER LA COCOTTE MIJOTEUSE 7 PINTES US DANS DE L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.
7. Ranger le cordon électrique en utilisant le rembobineur qui se trouve au bas de la base de la cocotte.
8. Placer le pot de céramique dans la base de la cocotte mijoteuse 7 pintes US et remettre le couvercle à sa place.

Foire aux questions

Ma cocotte mijoteuse 7 pintes US ne chauffe pas; Que s'est-il passé? Assurez-vous que le cordon électrique est branché dans une prise qui convient. Cf. page 23 pour les pré-requis électriques. Vérifiez ensuite que le bouton de commande de la température et le temporisateur sont tous deux réglés. Les témoins doivent être allumés mais ils ne doivent pas clignoter. S'ils clignotent, le temporisateur n'est pas réglé. Tourner le bouton pour choisir un temps de cuisson.

Comment savoir quel réglage de température choisir? Commencez par regarder les recettes pour cocotte mijoteuse 7 pintes US contenues dans ce guide. Elles vous donnent des suggestions sur les temps de cuisson et les réglages de températures. La plupart des aliments peuvent être cuits soit sur le réglage "Low" (bas), soit sur le réglage "High" (chaud). Cela dépend de la quantité de temps disponible pour la cuisson et de la consistance des aliments que vous voulez obtenir. Plus le temps de cuisson est lent, plus les aliments seront cuits.

J'ai choisi un réglage de température, mais maintenant, tous les témoins sont éteints. Que s'est-il passé?

Si vous choisissez un réglage de température et que vous laissez la cocotte mijoteuse 7 pintes US inactive pendant deux minutes sans choisir de temps de cuisson (ce qui permet de lancer le cycle de cuisson), les témoins de commande de la cocotte mijoteuse 7 pintes US s'éteignent. Il suffit de mettre le bouton de température sur "Off" (arrêt), de le tourner de nouveau pour choisir une température de cuisson, puis de tourner le bouton du temporisateur pour choisir un temps de cuisson.

J'ai cuit ma nourriture pendant le temps indiqué, mais elle n'est pas vraiment chaude. Comment cela se fait-il?

Vérifiez que vous n'avez pas commencé avec des ingrédients congelés. Tout aliment que vous mettez dans la cocotte mijoteuse 7 pintes US doit être décongelé avant d'être utilisé. Voyez aussi si vous n'avez pas surchargé la cocotte mijoteuse. Le Département de l'agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture ou USDA) recommande de remplir les cocottes mijoteuses entre la moitié et les deux tiers. Enfin, assurez-vous d'avoir coupé les gros morceaux de viande ou de volaille en morceaux plus petits avant la cuisson.

Comment est-ce que je peux adapter ma recette favorite à faire mijoter à la cocotte mijoteuse 7 pintes US?

Trouvez une recette pour cocotte mijoteuse similaire à la votre (comme les recettes contenues dans ce guide) et imitez-la. D'une manière générale, faire brunir les viandes avant de les mettre dans la cocotte mijoteuse. Réduire légèrement les quantités de liquides, car la cocotte mijoteuse conserve la vapeur générée au cours du processus de cuisson. Placez les légumes au fond de la cocotte mijoteuse 7 pintes US, car ils prennent plus longtemps à cuire que les viandes et les volailles. Enfin, ajoutez les légumes qui cuisent rapidement, les pâtes et le riz dans la cocotte dans les 30 dernières minutes du temps de cuisson.

Garantie/service client

Garantie

Si vous pouvez prendre quelques instants pour inscrire votre produit, cela nous permettra de traiter beaucoup plus rapidement toute réclamation de garantie que vous puissiez avoir. De plus, avec votre aide, nous pourrions continuer de développer de nouveaux produits et services qui rendront encore plus agréable votre expérience culinaire. Veuillez vous rendre sur **www.calphalon.com** pour obtenir toutes les informations.

Garantie limitée d'un an

Calphalon réparera ou échangera toute cocotte mijoteuse 7 pintes US qui se révélera avoir des déficiences de matériel ou de fabrication, dans l'année qui suit l'achat d'origine. Cette garantie est en vigueur si la cocotte mijoteuse est utilisée dans des conditions domestiques normales et si elle est utilisée et entretenue en conformité avec les consignes. Les imperfections mineures, les marques sur la surface résultant de la livraison et une légère variation de la couleur sont normales. La présente exclut l'endommagement dû à un abus d'usage ou à une mauvaise utilisation, comme par exemple le nettoyage inapproprié, les négligences, les accidents, les modifications, les incendies, le vol ou l'utilisation dans un établissement commercial.

Cette garantie exclut tout dommage indirect ou accessoire, sauf dans les États qui n'autorisent pas l'exclusion ou la limite appliquée à ce type de dommages.

Si vous avez une réclamation de garantie

Si vous pensez avoir un produit défectueux, envoyez le produit, frais de port payés, ainsi qu'une lettre expliquant le défaut, à l'adresse suivante:

Calphalon Consumer Returns
315 Matzinger Rd. Ste. C
Toledo, OH 43612
États-Unis

Tous les articles doivent être expédiés frais de port payés. Veuillez choisir un service de livraison avec un système de traçabilité et/ou assurer les articles retournés. Nous recommandons les services de transport terrestre de DHL, UPS ou FedEx. Tous les appareils qui s'avéreront être défectueux (conformément à la description) seront échangés sans frais par un article identique ou, si l'article n'est plus disponible, par un produit comparable. Les remplacements sous garantie seront traités dans les 10 à 15 jours ouvrés faisant suite à la réception du produit.

Veuillez téléphoner à Calphalon Consumer Relations (Service client Calphalon) au +1-800-809-7267 si vous avez des questions supplémentaires.

Service client

Calphalon veut avoir de vos nouvelles. Si vous avez une question, un commentaire ou une recommandation qui puisse nous aider à vous prêter assistance, veuillez nous contacter sur notre site Web, par téléphone, par télécopie ou par courrier postal.

Site Web: www.calphalon.com

Numéro de téléphone gratuit:

+1-800-809-PANS (7267)

(Heures d'ouverture: 8 h 00 – 17 h 00, heure de l'Est,
du lundi au vendredi)

Télécopie: +1-419-666-2859

Écrivez-nous à:

Consumer Buy Online

PO Box 583

Toledo, Ohio 43697

États-Unis

(NE PAS envoyer les unités à retourner à cette adresse)

Recettes

Boeuf émincé style "Hill Country"

Ingédients

- 3½ à 4 livres d'une palette de bœuf désossée
- 1 cuillère à soupe de cumin en poudre
- 1 cuillère à soupe chile en poudre
- Sel et poivre au goût
- 1 petite feuille de laurier
- 1 oignon moyen coupé en dés d'¼ de pouce
- 1 boîte de conserve de 14 onces ½ de tomates à l'étuvée classiques, non égouttées
- 1 tasse de chiles en conserve, coupés en gros morceaux
- 1 tasse de bouillon de bœuf
- ¼ de tasse de coriandre fraîche hachée
- ¼ de tasse d'oignon vert haché
- 3 tasses de fromage Monterey Jack haché
- 12 à 16 pains mollets à l'oignon grillés
- 4 tasses de laitue romaine hachée

Méthode

Enlever la graisse du rôti.

Mélanger le cumin, le chile en poudre, le sel et le poivre dans un petit saladier. Avec les doigts, appliquer les épices sur le bœuf.

Placer le bœuf dans la cocotte mijoteuse Calphalon. Ajouter la feuille de laurier, les oignons, les tomates à l'étuvée, les chiles et le bouillon de bœuf.

Remettre le couvercle sur la cocotte. Régler la cocotte mijoteuse sur "Low" (bas) et laisser cuire pendant 10 à 12 heures. Ou bien cuire sur "High" (chaud) pendant 5 à 6 heures.

À la fin du temps de cuisson, retirer le rôti de la cocotte mijoteuse et le placer sur une planche à découper. Conserver le jus de cuisson dans la cocotte. Avec des fourchettes, séparer et hacher le bœuf, puis le remettre dans la cocotte. Bien chauffer, puis tenir au chaud, jusqu'au moment de servir. Juste avant de servir, ajouter la coriandre et les oignons verts.

Pour servir

Utiliser une cuillère à égoutter, placer du bœuf sur la partie inférieure du pain mollet. Saupoudrer de fromage et de laitue hachée et couvrir avec la deuxième partie du pain.

Pour 12 à 16 personnes

Poulet aux légumes et aux herbes

Ingrédients

12 onces de champignons frais coupés en deux

1 petit oignon d'Espagne coupé en dés d'¼ de pouce

1 tasse de bouillon de poulet à basse teneur en sodium

½ tasse de vin rouge sec (par exemple, du Merlot)

3 cuillères à soupe de concentré de tomate

2 gousses d'ail frais émincées

2 tiges de 3 pouces de romarin frais

3 tiges de 4 pouces de thym frais

1 feuille de laurier

½ cuillère à café de poivre fraîchement moulu

8 cuisses de poulet non-désossées et sans la peau

Supplément de bouillon de poulet, si besoin est

¼ de tasse de bouillon de poulet à faible teneur en sodium

2 cuillères à soupe de farine multi-usage

¼ de tasse de persil frais haché

Méthode

Mettre les champignons, l'oignon, le bouillon de poulet, le vin rouge, le concentré de tomate, l'ail, le romarin, le thym, la feuille de laurier et le poivre dans la cocotte mijoteuse Calphalon. Remuer pour s'assurer que le concentré de tomate est bien incorporé. Ajouter les cuisses de poulet.

Remettre le couvercle sur la cocotte mijoteuse. Régler la cocotte sur un chauffage bas ("Low") et cuire pendant 7 à 8 heures. Ou bien régler sur "High" (chaud) et cuire pendant 3 heures et demi à 4 heures.

À la fin du temps de cuisson, retirer le poulet et les légumes et les mettre sur un plateau. Couvrir pour tenir au chaud. Enlever la graisse de la sauce. Mesurer la sauce restante. Ajouter davantage de bouillon de poulet si nécessaire, de façon à avoir 2 tasses de sauce. Transférer le liquide à une casserole de taille moyenne. Mélanger $\frac{1}{4}$ de tasse de bouillon de poulet avec de cuillères à soupe deux farine multi-usage dans un petit saladier. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajouter le mélange de farine et de bouillon à la casserole. Faire cuire la sauce sur un réglage moyen, jusqu'à ce qu'elle épaississe et qu'elle fasse des bulles. Verser un peu de sauce sur le poulet. Mettre le reste de la sauce dans une saucière. Saupoudrer le poulet de persil et servir. Faire passer le restant de sauce. Pour 4 personnes

Délicieux servi avec de la polenta crémeuse.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Calphalon® 

© 2008