

SERVICE INSTRUCTIONS

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the unit more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
3. If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please call our Consumer Service Department at 1-800-557-4825 or visit our website at www.crock-pot.ca.

1 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-557-4825 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-557-4825 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 208 Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please call our Consumer Service Department. **PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**

To register your product, please visit us online at www.crock-pot.ca.

© 2007 Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All Rights Reserved.

Printed in China

SCDD-CN/121544/9100050002142

SCDDCN07EFM1



Crock Pot®

The Original and #1 Brand Slow Cooker

The Perfect Hot Dip Solution

Owner's Guide

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WWW.CROCK-POT.CA

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or heating base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair, or adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch heated surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use oven mitts when moving your heated Double Dipper™ unit.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into a heated pot.
13. To disconnect, remove plug from wall outlet.
14. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
15. Keep 6 inches from the wall and 6 inches clear on all sides.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

There are no user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product. A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. **AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE DOUBLE DIPPER™ unit.** The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

POLARIZED PLUG



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

IMPORTANT NOTE: Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your Double Dipper™ unit to prevent possible damage to the surface.

NOTE: During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

NOTE: Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding under stoneware before setting on table or countertop.

HOW TO USE YOUR DOUBLE DIPPER™ UNIT

Before you use your Double Dipper™ unit, remove all packaging components and wash the lid and stoneware with warm soapy water and dry thoroughly. Never submerge unit in water and always unplug before cleaning. The Double Dipper™ unit is designed for heating and holding your favorite dips or fondue at the perfect serving temperature.

NOTE: The unit is not designed for use with uncooked meats. If a recipe calls for meat, it should be fully cooked before combining with other ingredients and heating it in the unit.

1. Fill each stoneware compartment with desired dip and cover. The capacity of each stoneware compartment is approximately 1 to 1½ cups. Always fill the stoneware ½ to ¾ full. To prevent spillover, do not fill stoneware higher than ¾ full. Turn unit on.
2. Heat about 30 to 60 minutes or until dip is hot or completely melted. Stir dip occasionally while melting or heating.
3. Remove cover for serving. Once heated, we do not recommend warming dips in the Double Dipper™ unit longer than 4 hours.
4. It is recommended that both compartments of the Double Dipper™ unit are used. In the event only one chamber is used, fill the remaining chamber with water before turning on the unit.

Usage Notes:

- If there is a power outage and you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food in the unit.
- Unplug when heating is done and before cleaning.
- Always wear oven mitts when handling the unit.
- Removeable stoneware is ovenproof and microwave safe. Do not use removeable stoneware on gas or electric burner or under broiler. Refer to chart below.

Part	Dishwasher Safe	Oven Safe	Microwave Safe	Stovetop Safe
Lid	Yes	No	No	No
Stoneware	Yes	Yes, but not in the broiler	Yes	No

HOW TO CLEAN YOUR DOUBLE DIPPER™ UNIT

- ALWAYS unplug your Double Dipper™ unit and allow it to cool before cleaning. **CAUTION:** Never submerge the unit in water or other liquid.
- After emptying, fill with warm soapy water to loosen food remains. Do not use abrasive cleaners - a cloth, sponge or rubber spatula will usually remove any residue. To remove any water spots or other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- As with any fine ceramic, the stoneware will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the stoneware with cold water when it is hot.
- The outside of the unit may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.

RECIPES

CREAMY SPINACH DIP

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 8-ounce package cream cheese, cubed | ¼ cup of whipping cream |
| 2 tablespoons grated Parmesan cheese | 2 tablespoons diced pimento |
| 2 teaspoons of finely chopped onion | 1 teaspoon Worcestershire sauce |
| ½ teaspoon thyme | ¼ teaspoon garlic salt |
| ½ of a 10-ounce box frozen chopped spinach, thawed and drained | |

Combine cream cheese and whipping cream in greased Double Dipper™ unit. Cover and heat until cheese is melted, 30 to 60 minutes. Add remaining ingredients. Cover and heat for 30 minutes. Serve with raw vegetables, tortilla chips, crackers or bread pieces.

HEARTY BEEF DIP

- | | |
|---|------------------------|
| 1 8-ounce package cream cheese, cubed | ¼ cup of milk |
| ½ of a 2 ½ ounce package sliced dried beef, diced | ¼ cup chopped pecans |
| 2 tablespoons chopped green onion | 1 clove garlic, minced |

Combine the above ingredients in order, as they are listed above in greased Double Dipper™ unit. Cover and heat until cheese is melted, 30 to 60 minutes. Serve with raw vegetables, crackers or bread pieces.

RECIPES

CHOCOLATE DESSERT FONDUE

1 teaspoon butter or margarine
1 cup miniature marshmallows
1/3 cup whipping cream

6 1-ounce chocolate candy bars with almonds, broken
2 tablespoons milk

Rub stoneware with butter. Place candy bars, marshmallows and milk in the Double Dipper™ unit. Cover and heat, stirring every 15 minutes until melted and smooth. Gradually add whipping cream. Cover and continue heating for 30 minutes. Serve with bite-sized pieces of pound cake, marshmallows or fruit.

FIESTA DIP

1/2 of a 16-ounce can of refried beans
1/4 cup Mexican salsa

1/2 cup (2 ounces) shredded Cheddar cheese
1/4 green chili pepper, chopped (optional)

Combine all ingredients and place in the Double Dipper™ unit. Cover and heat 30 to 60 minutes or until cheese is melted. Serve with tortilla chips or corn chips.

HOT ARTICHOKE DIP

1 6-ounce jar marinated artichoke hearts,
drained and chopped

1/2 cup sour cream
1/2 cup mayonnaise
1 tablespoon diced pimento

Combine all ingredients in the Double Dipper™ unit. Cover and heat 30 to 60 minutes or until hot. Serve with tortilla chips.

OTHER USES FOR YOUR DOUBLE DIPPER™ UNIT

- Warm maple syrup for pancakes or waffles.
- Melt chocolate and keep at the perfect temperature for dipping fruit, cookies or pretzels or for molding candies.

Visit the Crock-Pot® website at www.crock-pot.ca for additional hints, tips, answers and recipes or call 1-800-557-4825.

NOTES

INSTRUCTIONS RELATIVES AU SERVICE

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction mécanique ou électrique de l'appareil, ceci annulerait la garantie.
2. Si l'appareil doit être remplacé, veuillez le retourner au magasin où vous l'avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec le reçu de caisse. Si ce retour a lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie ci-incluse.
3. Si vous avez toute question ou observation relative au fonctionnement, ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez écrire à notre service à la clientèle au 1-800-557-4825 ou bien visiter www.crock-pot.ca.

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada), faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement, « JCS »), garantit que, pendant un an à compter de la date d'achat, ce produit sera exempt de toute défectuosité matérielle ou de man-d'œuvre. 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 remanufacturé ou bien d'une pièce neuve ou remanufacturée. 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 1-800-557-4825 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service proche.

Au Canada

Pour toute question en ce qui concerne la garantie ou pour obtenir le service que prévoit la garantie, composez le 1-800-557-4825 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service proche.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada), exerçant ses activités sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20B 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 A L'UNE DES ADRESSES CI-DESSUS NI AU LIEU D'ACHAT.**

Pour enregistrer votre produit, visitez notre site au www.crock-pot.ca.



Crock Pot®

La mijoteuse originale et la marque préférée en Amérique du Nord

La solution « trempette chaude » idéale

Notice d'emploi

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

WWW.CROCK-POT.CA

CONSIGNES IMPORTANTES

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

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

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

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

Il ne contient pas de pièces réparables. Ne tentez pas de le réparer. Ne plongez le corps de l'appareil dans absolument aucun liquide. Le cordon court dont est équipé cet appareil 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 DOUBLE DIPPER™.** Une telle rallonge ne doit pas pendre, pour éviter que les enfants ne puissent la tirer ou qu'elle risque de faire accidentellement trébucher.

FICHE POLARISÉE



Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une broche plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, la fiche n'enfonce dans les prises de courant polarisées que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas à fond dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien qualifié. Ne tentez surtout pas de neutraliser le dispositif de sécurité de la fiche. Si la fiche rentre dans la prise de courant alternatif mais qu'il y ait du jeu, ou si la prise semble chaude, ne vous servez pas de cette prise de courant.

REMARQUE IMPORTANTE: Certains plans de travail et plateaux de table ne supportent pas la chaleur que produisent certains appareils pendant de longues périodes de temps. Ne posez pas l'appareil chaud sur une belle table en bois – nous conseillons de placer une plaque insensible à la chaleur ou un dessous-de-plat sous la Double Dipper™ pour protéger la surface.

REMARQUE: Lors de la première utilisation il peut se dégager un peu de fumée ou une légère odeur, ce qui est normal et se produit avec tout appareil chauffant. Fumée ou odeur cesseront après quelques emplois.

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

MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE DOUBLE DIPPER™

Déballer la mijoteuse Double Dipper™ puis lavez le couvercle et le pot en grès à l'eau savonneuse chaude avant le premier emploi; asséchez-les à fond. N'immergez jamais la mijoteuse et débranchez-la toujours avant de la nettoyer. La Double Dipper™ est conçue pour chauffer les trempettes et fondues et les garder à la température de service idéale.

REMARQUE: Cet appareil ne convient pas à la cuisson des viandes crues. Quand une recette contient de la viande, vous devez cuire la viande avant de l'ajouter aux autres ingrédients et de faire chauffer le tout.

1. Remplissez chaque cavité du pot en grès de la trempette voulue puis mettez le couvercle. Chaque cavité a une capacité d'environ 250 à 375 mL; remplissez-les à demi ou aux trois quarts, au plus, afin que la trempette ne déborde pas. Mettez l'appareil en marche.
2. Faites chauffer de 30 à 60 minutes en remuant de temps à autre. Les trempettes doivent être chaudes et les ingrédients, avoir fondu.
3. Retirez le couvercle pour servir. Nous ne conseillons pas de chauffer les trempettes dans la Double Dipper™ plus de 4 heures.
4. Il est préférable que les deux cavités de la Double Dipper™ soient remplies. Si vous ne servez qu'une trempette, versez simplement de l'eau dans l'autre cavité avant de mettre l'appareil en marche.

Notes d'emploi

- Nous vous conseillons de jeter les trempettes s'il est advenu une coupure de courant dont vous ignorez la durée.
- Débranchez l'appareil en fin d'emploi et avant le nettoyage.
- Portez des gants de cuisinier pour manipuler l'appareil.
- Le pot amovible en grès convient aux fours ordinaires et à micro-ondes, mais il ne doit pas être utilisé sur les foyers électriques ou à gaz ou sous le grill. Voyez le tableau ci-dessous.

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

ENTRETIEN DE LA MIJOTEUSE DOUBLE DIPPER™

- Débranchez TOUJOURS la mijoteuse Double Dipper™ et laissez-la refroidir avant de la nettoyer. **ATTENTION:** Ne l'immergez ni dans l'eau ni dans un autre liquide.
- Une fois le pot vide, remplissez-le d'eau savonneuse chaude pour décoller les résidus. N'employez pas de produits à récurer – linge, éponge ou spatule de caoutchouc devraient suffire. Un produit non abrasif ou du vinaigre ferait disparaître les taches d'eau, ou autres.
- Le pot en grès ne supporte pas mieux les changements brusques de température que ne le ferait un autre article en céramique fine. Ne lavez donc pas le pot à l'eau froide quand il est chaud.
- Nettoyez l'enveloppe avec un linge doux imbibé d'eau savonneuse chaude (jamais de produits à récurer). Asséchez-la à fond.

RECETTES

TREMPETTE ONCTUEUSE AUX ÉPINARDS

250 g de fromage à la crème, coupé en cubes	50 mL de crème à fouetter
30 mL de parmesan râpé	30 mL de piment type Jamaïque
10 mL d'oignon haché très fin	5 mL de sauce Worcestershire
2 mL de thym déshydraté	1 mL de sel à l'ail
140 g d'épinards hachés congelés, décongelés et égouttés	

Mélangez le fromage et la crème dans la Little Dipper™ beurrée. Couvrez et chauffez de 30 à 60 minutes – jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ajoutez le reste des ingrédients. Couvrez et chauffez 30 minutes de plus. Servez avec crudités, croustilles tortilla, craquelins ou bouchées de pain.

TREMPETTE NOURRISSANTE AU BŒUF

250 g de fromage à la crème, coupé en cubes	50 mL de lait
40 g de tranches de bœuf déshydratées, en dés	50 mL de pacanes hachées
30 mL d'oignon vert haché	1 gousse d'ail, hachée fin

Réunissez les ingrédients dans la mijoteuse Little Dipper™ beurrée, dans l'ordre donné. Couvrez et chauffez jusqu'à ce que le fromage soit fondu, entre 30 et 60 minutes. Servez cette trempette avec crudités, craquelins ou bouchées de pain.

RECETTES

FONDUE-DESSERT AU CHOCOLAT

5 mL de beurre ou de margarine	6 tablettes de 28 g de chocolat aux amandes, cassées
250 mL de guimauves miniatures	
75 mL de crème à fouetter	30 mL de lait

Beurrez l'intérieur du pot avant de déposer le chocolat, les guimauves et le lait dans la Little Dipper™. Couvrez et chauffez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux, en remuant toutes les 15 minutes. Incorporez petit à petit la crème à fouetter. Couvrez et chauffez 30 minutes. Servez avec bouchées de gâteau quatre-quarts, guimauves, fruits.

TREMPETTE FIESTA

250 mL de haricots frits	125 mL (60 g) de cheddar râpé en filaments
50 mL de salsa à la mexicaine	Un tiers de chile vert, haché (optionnel)

Réunissez les ingrédients dans la Little Dipper™. Couvrez et chauffez 30 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servez avec des croustilles tortilla ou au maïs.

TREMPETTE CHAUDE AUX ARTICHAUTS

1 pot de 173 mL de cœurs d'artichauts marinés, égouttés et hachés	75 mL de crème sure
	75 mL de mayonnaise
125 mL de parmesan râpé	15 mL de piment type Jamaïque coupé en dés

Combinez les ingrédients dans la Little Dipper™. Couvrez et chauffez 30 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que la trempette soit chaude. Servez-la avec des croustilles tortilla.

AUTRES UTILISATIONS POUR LA DOUBLE DIPPER™

- La mijoteuse Little Dipper™ est idéale pour réchauffer le sirop d'érable servi avec les crêpes et les gaufres.
- Elle est également très pratique pour faire fondre le chocolat et le garder à la température optimale afin d'y tremper fruits, biscuits ou bretzels – ainsi que pour préparer les bouchées au chocolat.

Consultez le site Crock-Pot®: www.crock-pot.ca, vous y trouverez d'autres conseils pratiques, les questions fréquentes, ainsi que des recettes succulentes, ou bien composez le 1-800-557-4825.

NOTES