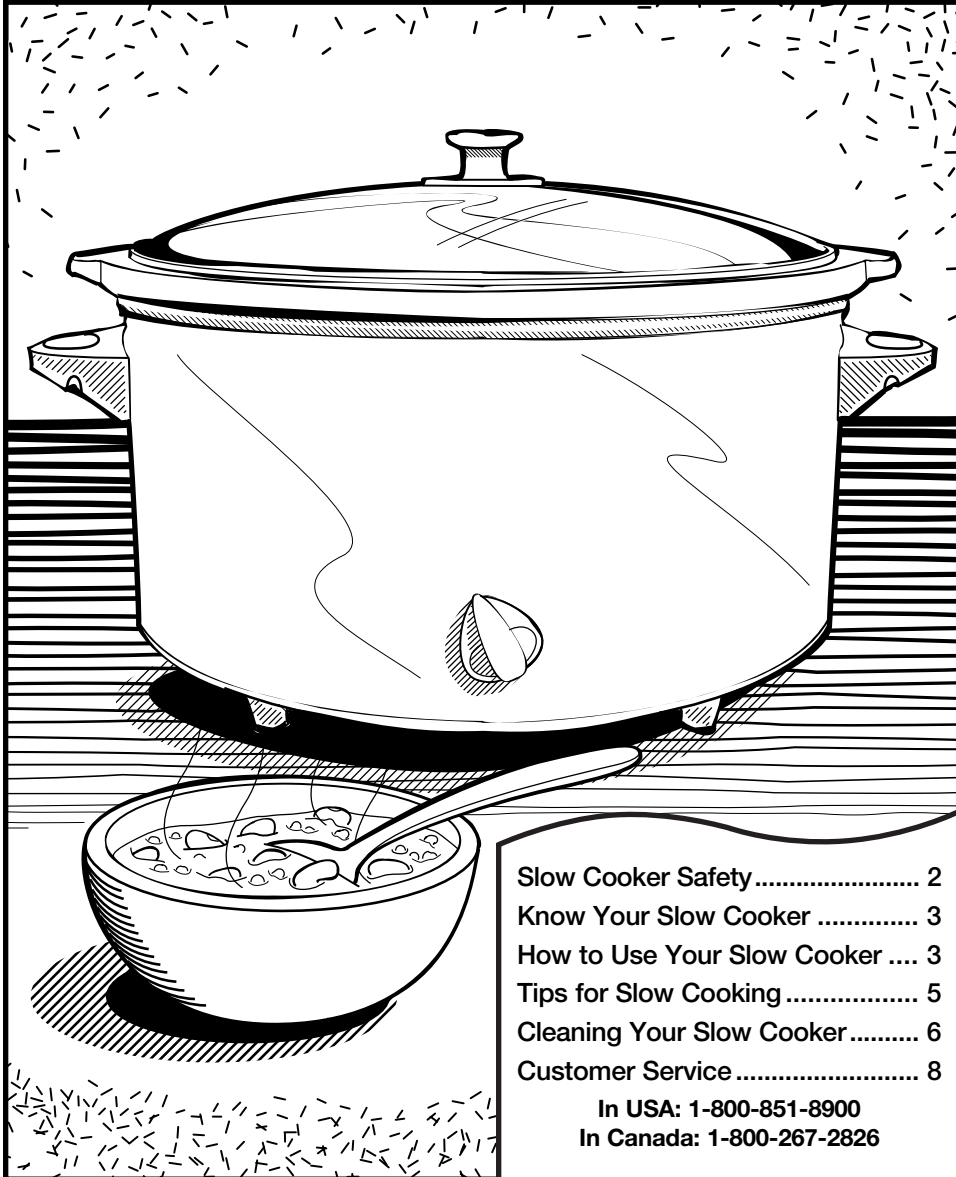


**Hamilton Beach®**

*Meal Maker™ Slow Cooker*



Slow Cooker Safety .....	2
Know Your Slow Cooker .....	3
How to Use Your Slow Cooker ....	3
Tips for Slow Cooking .....	5
Cleaning Your Slow Cooker .....	6
Customer Service .....	8

**In USA: 1-800-851-8900**  
**In Canada: 1-800-267-2826**

840084500

# *Slow Cooker Safety*

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, 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, plug, or 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 is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when using an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect slow cooker, turn control knob to Off; remove plug from outlet.
13. Caution: To prevent damage or shock hazard do not cook in base. Cook only in removable liner.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
15. Do not operate appliance in any way other than intended use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Consumer Safety Information

**This product is intended for household use only.**

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

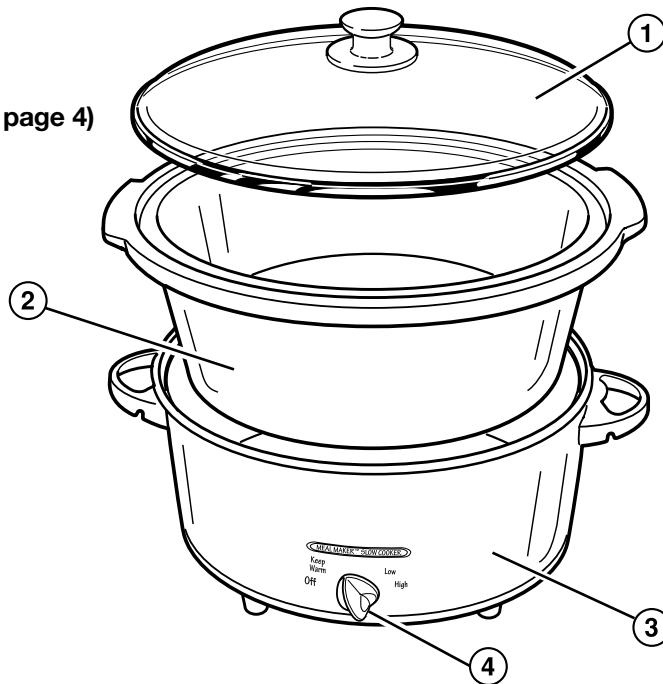
To avoid an electrical circuit overload do not use a high wattage appliance on the same circuit with the slow cooker.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the slow cooker. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

# *Know Your Slow Cooker*

## **Parts and Features**

1. Cover
2. Crock
3. Base
4. Control Knob (see page 4)



## *Crock Capacity*

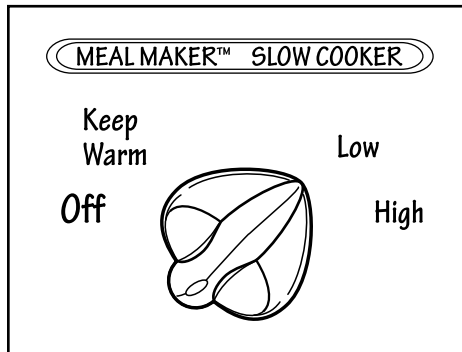
### **How much does your slow cooker hold?**

The capacity of your slow cooker refers to the amount the crock can hold if it is filled to the rim. However, we DO NOT recommend filling to the rim. As a rule, you should select recipes that yield 1 quart less than the listed capacity of your crock. For example, if your slow cooker is labeled as a 6-quart slow cooker, your best results will be achieved using recipes that yield 5 quarts or less.

## *How to Use Your Slow Cooker*

1. Before first use, wash Cover and Crock in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not immerse Base in water.
2. Prepare recipe according to instructions. Place food in Crock and cover.
3. Plug cord into outlet. Select temperature setting.
4. When finished, turn to Off and unplug Base. Remove food from Crock.
5. Let Crock and Cover cool slightly before washing.

## Control Knob and Temperature Settings



The Control Knob on the slow cooker offers Low and High temperature settings for cooking. The Keep Warm setting is for holding the prepared recipe at a perfect serving temperature.

**The Keep Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked.** Food should not be reheated on the Keep Warm setting. If food has been cooked and then refrigerated it must be reheated on Low or High, then switched to Keep Warm.

**CAUTION:** The Keep Warm setting should only be used after completely cooking the recipe according to the instructions. The food must be hot enough to prevent bacterial growth before using the Keep Warm setting. Do not use the Keep Warm setting to reheat any food that has been refrigerated or frozen.

## If You've NEVER Used a Slow Cooker

Cooking in a slow cooker is easy but different from conventional methods. Take a few minutes and read "How to Use" and "Tips for Slow Cooking." Then try some of the recipes in the Hamilton Beach Slow Cooker Recipe Book included with your slow cooker.

You'll soon be convinced that a slow cooker is a necessity. There are also many slow cooker recipe books available in the library or book store. If you have any questions, call our toll-free customer service number. We'll be glad to help.

## If You've Used a Slow Cooker Before

You are probably ready to develop new recipes for use in your slow cooker. If the recipe was originally cooked in a saucepan on the stovetop, or slow roasted in the oven, adapting the recipe should be easy.

Our slow cooker heats from the sides. The Base slowly raises the temperature of the Crock. Whether cooked on Low or High, the final temperature of the food is the same, about 200°F. The only difference is the amount of time the cooking process takes. Read the section on "Adapting Recipes" for more information.

## Tips for Slow Cooking

The Cover of the slow cooker does not form a tight fit on the Crock but should be centered on the Crock for best results. **Do not remove the Cover unnecessarily**— this results in major heat loss. Do not cook without Cover in place.

Stirring is not necessary when slow cooking. However, **if cooking on High**, you may want to stir occasionally.

Slow cooking retains most of the moisture in foods. If a recipe results in **too much liquid** at the end of the cooking time, remove the Cover, turn the Control Knob to High, and reduce the liquid by simmering. This will take 30 to 45 minutes.

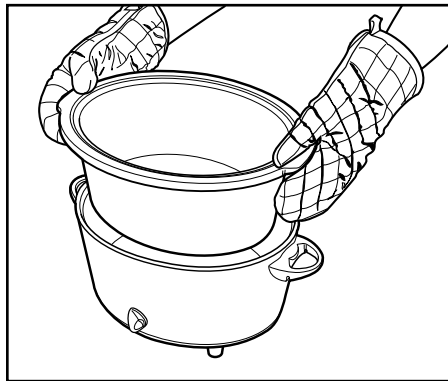
The slow cooker should be **at least half-filled** for best results.

If cooking **soups or stews**, leave a **2-inch space** between the top of the Crock and the food so that the recipe can come to a simmer.

Many recipes call for **cooking all day**. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in the Crock, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place Crock in the slow cooker and select the temperature setting.

**Meat and poultry** require at least 7 to 8 hours on Low. Do not use frozen meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.

## Removing Cover and Crock



When removing the **Cover**, tilt so that the **opening faces away from you** to avoid being burned by steam.

The sides of the **Base of the slow cooker get very warm** because the heating elements are located here. Use the handles on the Base if necessary. Use hot mitts to remove the Crock.

## Basic Cooking Chart/Hours Required

HEAT SETTING	LOW	HIGH
4 lb. Whole Chicken	8	4
3-4 lb. Beef Roast	10	5
3-4 lb. Boneless, Smoked Ham	8	4

## Adapting Recipes

**Some ingredients are not suited** for extended cooking in the slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for the slow cooker.

Many things can affect **how quickly a recipe will cook**. The water and fat content of a food, the temperature of the food, and the size of the food will all affect the cooking time. Food cut into pieces will cook faster than whole roasts or poultry.

Most meat and vegetable combinations require **at least 7 hours** on Low.

The higher the fat content of the meat, the less liquid is needed. **If cooking**

**meat with a high fat content**, place thick onion slices underneath, so the meat will not sit and cook in the fat.

Some recipes call for browning the meat before slow cooking. This is only **to remove excess fat or for color**; it is not necessary for successful cooking.

Slow cookers have very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, **reduce the liquid or water** called for in the original recipe. If too thick, liquids can be added later.

If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be **liquid in the recipe to prevent scorching** on the sides of the Crock.

## Cleaning Your Slow Cooker

1. Turn the Control Knob to Off. Unplug cord from outlet.
2. Remove Crock and Cover from Base and let cool.
3. Wash the Crock and the Cover in hot, soapy water. Rinse and dry. The Crock and the Cover may also be washed in the dishwasher. If you

have a plastic Cover, please place on top rack of dishwasher.

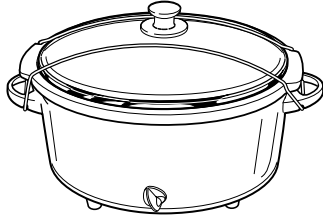
4. Wipe the Base with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers.

**CAUTION: To reduce the risk of electrical shock, do not immerse Base in water.**

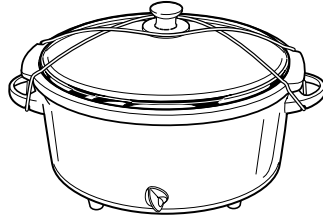
## Crock and Glass Cover Precautions and Information

- Please handle the Crock and Cover carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot Cover or Crock into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting the Crock and Cover against the faucet or other hard surfaces.
- Do not use Crock or Cover if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The bottom of the Crock is very rough and can damage the countertop. Use caution.
- The Crock and the Cover can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- The **Crock is microwave safe and oven proof**, but never heat the Crock when empty. Never place the Crock on a burner or stove top. Do not place the Cover in a microwave oven, conventional oven, or on the stove top.

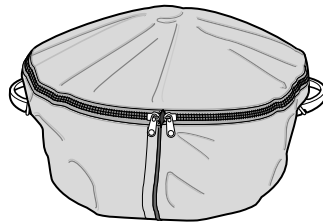
## Optional Features on Selected Models



The **Lid Latch** secures the cover while moving, transporting, or storing the slow cooker. To use Lid Latch, place the white band into the groove located under one of the handles. Stretch the band to the other side of the slow cooker and secure it in the groove under the other handle.



Once the band is attached, it can also be crossed over the knob to further secure the lid.



The **Carrying Case** can be used when you need to transport the slow cooker to another location. First attach the Lid Latch. Secure the electric cord of the slow cooker with a rubber band or twist tie. Then set the slow cooker in the Carrying Case with the cord under the slow cooker. Fit the handles of the slow cooker through the openings in the case. Zip the case and use caution when carrying any

hot foods. The Carrying Case can be cleaned by wiping with a damp sponge. For bigger spills, hand wash the case in cold water and mild detergent.

**DO NOT PLUG IN AND TURN ON WHEN THE SLOW COOKER IS STILL IN THE CARRYING CASE.**

## Customer Service

Call our toll-free customer service numbers. Please note the model, type, and series number on the bottom of the slow cooker, or have the slow cooker close by when you call. This will help us answer your question.

### LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products or one (1) year for Hamilton Beach products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

Web site address: [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road  
Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

Web site address: [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

840084500

2/01



# Hamilton Beach®

## *Meal Maker™ Mijoteuse*



Sécurité de la mijoteuse .....	2
Nomenclature de la mijoteuse .....	3
Mode d'utilisation de la mijoteuse .....	3
Conseils de mijotage .....	5
Nettoyage de la mijoteuse .....	6
Service aux clients .....	8

Aux É.-U. : 1-800-851-8900  
Au Canada : 1-800-267-2826

840084500

# Sécurité de la mijoteuse

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service aux clients, sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Hamilton Beach/ Proctor-Silex, Inc. peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter la mijoteuse, tourner le bouton de commande à Off; débrancher la fiche de la prise.
13. Mise en garde : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le plat amovible.
14. Éviter les changements de température soudains tels que l'addition d'aliments réfrigérés dans un plat chauffé.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

### Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet produit est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. Par mesure de sécurité, la fiche peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

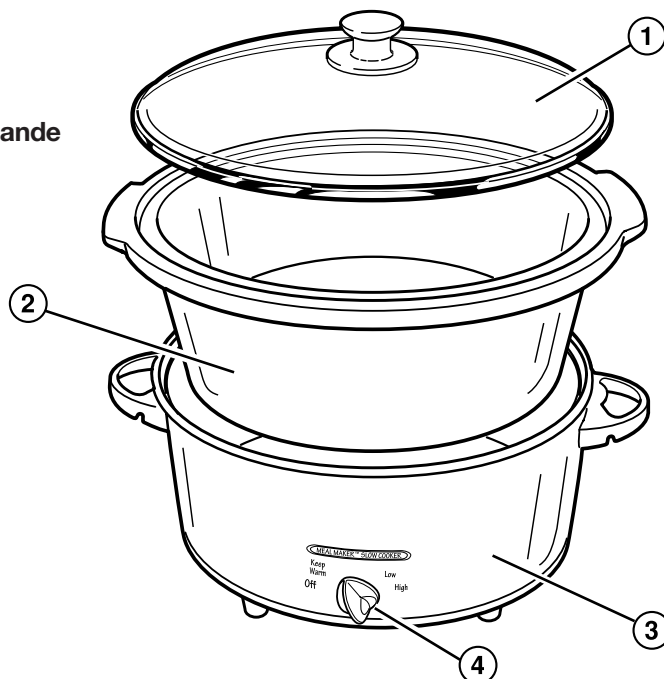
Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un appareil électroménager à forte consommation sur le même circuit que la cocotte.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

# Nomenclature de la mijoteuse

## Pièces et caractéristiques

1. Couvercle
2. Plat
3. Base
4. Bouton de commande



### Capacité du plat amovible

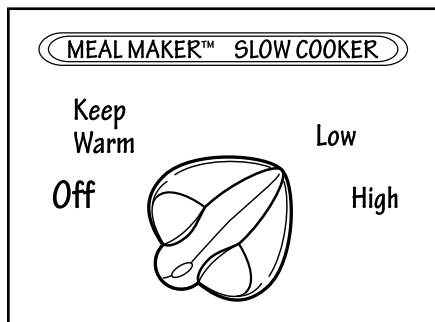
#### Quelle est la capacité de la mijoteuse?

La capacité de la mijoteuse réfère à la quantité que le plat amovible peut contenir s'il est rempli jusqu'au bord. Toutefois, nous ne recommandons PAS de le remplir jusqu'au bord. En principe, vous devriez choisir des recettes qui donnent un litre de moins que la capacité de votre plat amovible. Par exemple, si la capacité de votre mijoteuse est de 6 pintes, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec les recettes qui donnent 5 pintes ou moins.

### Mode d'utilisation de la mijoteuse

1. Avant l'utilisation initiale, laver le couvercle et le plat dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Ne pas immerger la base dans l'eau.
2. Préparer la recette conformément aux instructions. Placer les aliments dans le plat et couvrir.
3. Brancher le cordon dans une prise. Régler la température.
4. Après la cuisson, tourner le bouton à Off et débrancher la base. Retirer les aliments du plat.
5. Laisser le plat et le couvercle refroidir avant le lavage.

## Bouton de commande et réglages de la température



Le bouton de commande sur la mijoteuse offre un réglage à faible et haute température pour la cuisson. Le réglage de maintien de la température (Keep Warm) sert à maintenir le mets préparé à une température de service idéale.

**Ce réglage ne devrait être utilisé qu'après la cuisson complète du mets.** Il ne faut pas réchauffer des aliments au réglage Keep Warm. Si le mets a été cuit, puis réfrigéré, il faut le réchauffer au réglage faible (Low) ou élevé (High), puis sélectionner (Keep Warm).

**MISE EN GARDE :** Le réglage Keep Warm ne devrait être utilisé qu'après la cuisson complète d'un mets conformément aux instructions de la recette. Le mets doit être assez chaud pour empêcher la croissance de bactéries avant l'utilisation du réglage Keep Warm. Ne pas utiliser le réglage Keep Warm pour réchauffer des aliments qui ont été réfrigérés ou congelés.

## Si vous n'avez JAMAIS utilisé une mijoteuse

La cuisson dans une mijoteuse est facile, mais différente des méthodes conventionnelles. Prenez quelques minutes pour lire les sections «Mode d'utilisation» et «Conseils de mijotage». Puis, essayez quelques-unes des recettes dans le livret de recettes de la mijoteuse Hamilton Beach. Vous ne tarderez pas à devenir convaincu(e)

qu'une mijoteuse est une nécessité. Vous trouverez également de nombreux livres de recettes pour mijoteuse à la bibliothèque ou chez un libraire. Si vous avez des questions, veuillez composer notre numéro sans frais du Service aux clients. Nous nous ferons un plaisir de vous aider.

## Si vous avez déjà utilisé une mijoteuse

Vous êtes probablement prêt(e) à mettre au point de nouvelles recettes pour votre mijoteuse. Si la recette était antérieurement préparée dans une casserole sur le dessus de la cuisinière, ou par lent rôtissage dans le four, il devrait être facile de l'adapter.

température dans le plat. Que la cuisson se fasse à réglage faible ou élevé, la température finale du mets sera la même, environ 200°F. La seule différence est le temps de cuisson requis. Lire la section sur «L'adaptation de recettes» pour plus de renseignements.

Notre mijoteuse chauffe par les côtés. La base fait monter lentement la

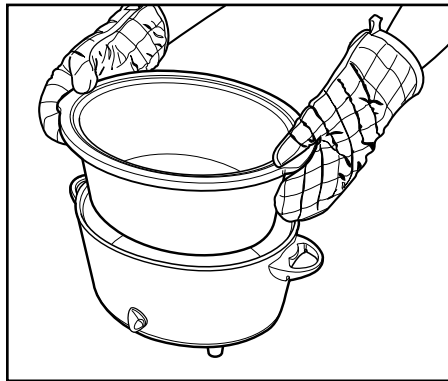
## Conseils de mijotage

Le couvercle de la mijoteuse ne ferme pas hermétiquement sur le plat, mais devrait être centré sur le plat pour obtenir les meilleurs résultats. **Ne pas enlever le couvercle inutilement**—il en résulte une perte importante de chaleur. Ne pas faire cuire sans couvercle.

Il n'est pas nécessaire de remuer l'aliment durant la cuisson lente. Toutefois, **à cuisson élevée**, il peut être nécessaire de remuer le mets occasionnellement.

La cuisson lente conserve aux aliments leur humidité. Si une recette comporte **trop de liquide** à la fin de la cuisson, enlever le couvercle, tourner le bouton de commande à High, et réduire le liquide par mijotage. Il faudra 30 à 45 minutes.

La mijoteuse devrait être remplie **au moins à moitié** pour obtenir les meilleurs résultats.



Lors de la cuisson de **potages ou de ragoûts**, laisser un espace de 5 cm (2 po) entre le bord supérieur du plat et l'aliment de manière à ce que le mets puisse mijoter.

De nombreuses recettes nécessitent une cuisson toute la journée. Si votre horaire du matin ne vous donne pas suffisamment de temps pour préparer une recette, faites-le la veille. Placez tous les ingrédients dans le plat, couvrez-le et réfrigérez-le pendant la nuit. Le matin, il suffit de placer le plat dans la mijoteuse et de régler la température.

La viande et la volaille nécessitent une cuisson d'au moins 7 à 8 heures à faible réglage. Ne pas utiliser de viande congelée dans la mijoteuse. Décongeler toute viande ou volaille avant la cuisson dans la mijoteuse.

Lorsque vous enlevez le **couvercle**, **penchez-le de telle sorte que l'ouverture soit éloignée de vous** pour éviter une brûlure causée par la vapeur.

Les côtés de la **base de la mijoteuse deviennent chauds** car les éléments de chauffage s'y trouvent. Utiliser les poignées de la base, au besoin. Se servir de mitaines de four pour retirer le plat.

### Tableau de cuisson de base/heures requises

RÉGLAGE DE CHALEUR	FAIBLE (LOW)	ÉLEVÉE (HIGH)
Poulet entier de 4 lb	8	4
Rôti de boeuf 3 à 4 lb	10	5
Jambon fumé dés 3 à 4 lb	8	4

## Adaptation de recettes

**Certains ingrédients ne conviennent pas** à la cuisson prolongée dans la mijoteuse. Les pâtes alimentaires, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sure devraient être ajoutés 2 heures avant de servir. Le lait évaporé ou les soupes condensées conviennent parfaitement à la mijoteuse.

De nombreux facteurs peuvent affecter **la rapidité de cuisson d'un mets**. La quantité d'eau et de matières grasses d'un aliment, la température de l'aliment et sa taille affecteront tous le temps de cuisson. Les aliments découpés en morceaux cuiront plus rapidement qu'une volaille ou un rôti d'une pièce.

La plupart des combinaisons de viandes et de légumes exigent **au moins 7 heures** à faible réglage.

Plus la viande contient de matières grasses, moins il faudra de liquide. Si

vous faites cuire **une viande à haute teneur en matières grasses**, placez de grosses tranches d'oignon en dessous pour que la viande ne repose pas ni ne cuise dans la graisse.

Certaines recettes exigent de faire brunir la viande avant la cuisson lente. C'est seulement **pour la couleur ou pour enlever l'excédent de graisse**; ce n'est pas nécessaire pour une cuisson réussie.

Les mijoteuses ont un très faible taux d'évaporation. Si vous préparez votre potage, sauce, ou ragoût préféré, **réduire la quantité de liquide ou d'eau** recommandée dans la recette originale. Si la consistance est trop épaisse, des liquides peuvent être ajoutés plus tard.

Si vous préparez un mets végétarien, il faudra **prévoir un liquide dans la recette pour empêcher que l'aliment ne brûle** sur les côtés du plat.

## Nettoyage de la mijoteuse

1. Tourner le bouton de commande à Off. Débrancher le cordon de la prise.
2. Retirer le plat et le couvercle de la base et les laisser refroidir.
3. Laver le plat et le couvercle dans une eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. On peut également laver le plat et le couvercle au lave-vaisselle. Si le

couvercle est en plastique, le placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

4. Essuyer la base avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

**Mise en garde : Pour réduire le risque de choc électrique**, ne pas immerger la base dans l'eau.

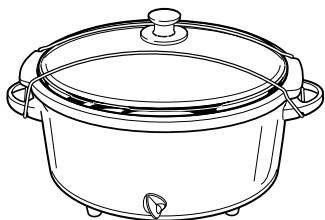
## Plat et couvercle en verre – Précautions et renseignements

- Manipuler le plat et le couvercle avec soin pour prolonger leur vie utile.
- Éviter les changements soudains ou extrêmes de température. par exemple, ne pas placer un plat ou couvercle chaud dans l'eau froide, ni sur une surface mouillée.
- Éviter de frapper le plat et le couvercle contre un robinet ou autres surfaces dures.
- Ne pas utiliser le plat ou le couvercle s'ils sont écaillés, fissurés ou très égratignés.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons de récurage.
- Le fond du plat est très rugueux et peut endommager la surface du comptoir. Faire attention.
- Le plat et le couvercle peuvent devenir très chauds. Faire attention. Ne pas les placer directement sur une surface ou un comptoir non protégé.

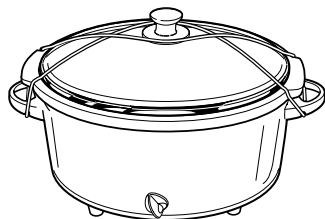
- **Le plat va au four à micro-ondes et dans un four ordinaire**, mais ne jamais faire chauffer le plat quand il est vide. Ne jamais placer le plat sur un brûleur ou sur le dessus de la

cuisinière. Ne pas placer le couvercle dans un four à micro-ondes, un four ordinaire ou sur le dessus de la cuisinière.

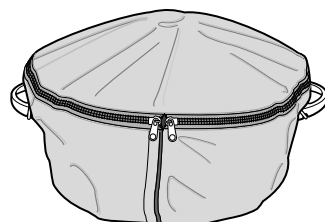
## Caractéristiques facultatives sur certains modèles



L'**élastique de couvercle** maintient le couvercle en place lors du transport ou du rangement de la mijoteuse. Pour utiliser l'élastique, placer la bande blanche dans la rainure se trouvant sous l'une des poignées. Étirer l'élastique jusqu'à l'autre côté de la mijoteuse, puis l'introduire dans la rainure sous l'autre poignée.



Une fois l'élastique en place, on peut le croiser au-dessus du bouton pour mieux fixer le couvercle.



La **housse de transport** peut servir quand il est nécessaire de transporter la mijoteuse à un autre endroit. Fixer d'abord l'élastique du couvercle. Immobiliser le cordon électrique de la mijoteuse avec un élastique ou un lien torsadé. Placer ensuite la mijoteuse dans la housse de transport en mettant le cordon sous la mijoteuse. Faire passer les poignées de la mijoteuse dans les ouvertures

de la housse. Fermer la fermeture-éclair et procéder avec soin lors du transport d'aliments chauds. La housse peut être nettoyée en l'essuyant avec une éponge humide. Dans le cas de déversements plus importants, laver la housse à la main dans une eau froide avec un détergent doux.

**NE PAS BRANCHER LA MIJOTEUSE NI L'ALLUMER QUAND ELLE SE TROUVE ENCORE DANS LA HOUSSE.**

## *Service aux clients*

Composer nos numéros de service aux clients sans frais d'interurbain. Veuillez noter le modèle, le type et le numéro de série inscrits sur le dessous de la mijoteuse, ou ayez la mijoteuse près de vous lorsque vous faites un appel. Ceci nous aidera à répondre à vos questions.

### **GARANTIE LIMITÉE**

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un (1) an pour les produits Hamilton Beach à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

### **NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE**

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!**

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road  
Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

Web site address: [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)