

Hamilton Beach®

Slow Cooker



Important Safety	2	Recipes.....	8
Parts and Features	4	Customer Service.....	24
How to Use Your Slow Cooker.....	4		
Care and Cleaning.....	6	In USA: 1-800-851-8900	
		In Canada: 1-800-267-2826	

840096700

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 product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any non-food materials or products.

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.

Cool Touch?

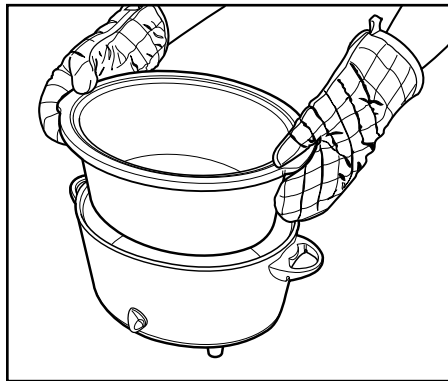
If your slow cooker is a Cool Touch model, the base handles, control knob, and cover knob are cool to the touch. Other areas, such as the base

of the slow cooker, are warm but will not burn you if casually touched. The crock, cover, and interior metal surface of the base are hot.

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.

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.

Crock Capacity

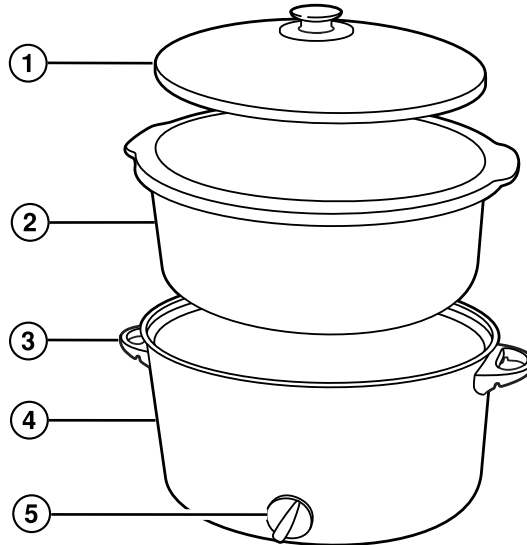
How much does your slow cooker hold?

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.

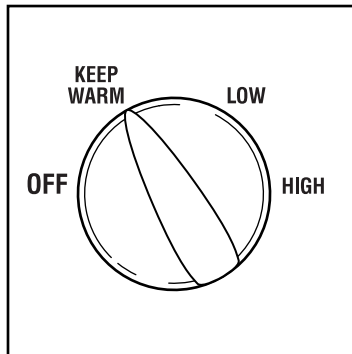
As a rule, you should select recipes that yield 1 quart less than the listed capacity of your crock. For example, if your slow cooker is labeled as a 6-quart slow cooker, your best results will be achieved using recipes that yield 5 quarts or less.

Parts and Features

1. Cover
2. Crock
3. Base Handles
4. Base
5. Control Knob



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.

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 Off and unplug Base. Remove food from Crock.
5. Let Crock and Cover cool slightly before washing.

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.

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.

This slow cooker is designed to bring ingredients up to cooking temperature quickly. It may reach a full boil and cook faster than other slow cookers you have used. Because the slow cooker reaches its cooking temperature rapidly, older recipes may need to be adjusted. Some recipes may now take less cooking time.

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.

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.

Slow cookers allow 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.

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 only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.

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 uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.

Care and Cleaning

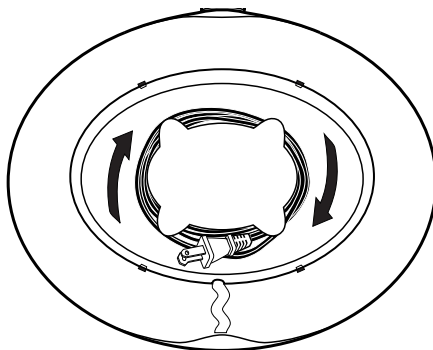
1. Turn the Control Knob to Off. Unplug cord from outlet.
2. Remove Crock and Cover from Base and let cool.
3. Wash the Crock and the Cover in hot, soapy water. Rinse and dry. The Crock and the Cover may also be washed in the dishwasher. If you

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

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

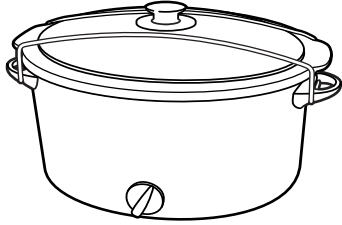
CAUTION: To reduce the risk of electrical shock, do not immerse Base in water.

Cord Storage

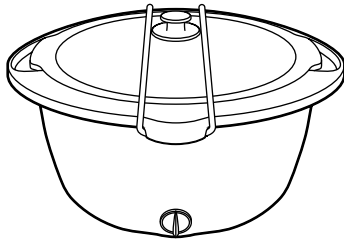


The base of the Cool Touch slow cooker is recessed to provide cord storage. After the unit is cool, remove the lid and crock. Turn the base upside down and wind cord as shown.

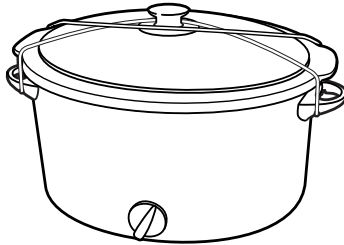
Optional Features on Selected Models



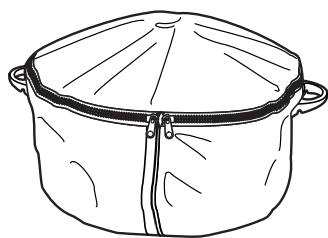
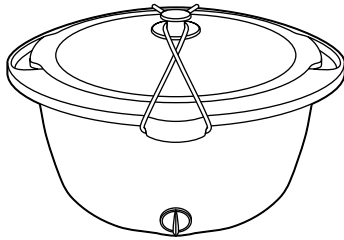
The **Lid Latch** secures the cover while moving, transporting, or storing the slow cooker. To use Lid Latch, place the white band into the groove located under one of the handles. Stretch the band to the other side of the slow cooker and secure it in the groove under the other handle.



If a Cool Touch model, place the white band under the tab at the front edge of the slow cooker base. Stretch the band to the other side of the slow cooker and secure it in the same way.



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.

Recipes

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.

The following recipes list two ingredient amounts: one for medium crocks and one for large crocks. Amounts are given for 3 to 5 quart crocks OR 5½ to 7-quart crocks. If you have a large crock, 7 quart for example, we do not recommend using the amounts listed for the smaller crocks. The recipe may overcook.

1 Dish Meals	8	Main Dishes	14
Soups & Stews	9	Side Dishes	19
		Miscellaneous	21

1 Dish Meals

Arroz con Pollo

3 to 5 qt

- 1
- 1
- 10 oz box
- 1
- ¾ cup
- 1
- 1

5½ to 7 qt

- 2
 - 1
 - 1
 - 2
 - 1
 - 2
 - 2
- (3 pound) chickens, cut in pieces
 (14.5 oz) can Italian-style stewed tomatoes
 (16 oz) bag frozen peas
 (14 oz) cans chicken broth
 (12 oz) jar roasted red peppers, drained and cut in strips
 (8 oz) boxes Spanish-style yellow rice mix
 teaspoons garlic salt

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. Makes 4 or 8 servings.**

Chicken in a Pot

3 to 5 qt

- 1
- 1
- 1
- ½

5½ to 7 qt

- 2
 - 2
 - 2
 - 1
- (16 oz) packages frozen mixed vegetables
 (1.5 oz) envelopes beef stroganoff sauce mix
 (3 pound) whole chickens
 teaspoon each: paprika, onion powder, garlic powder

Combine vegetables and sauce mix in crock. Sprinkle seasonings on chicken. Place chicken in crock over vegetables. **Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. Makes 4 or 8 servings.**

New England Boiled Dinner

3 to 5 qt

 2 pound
 1
 1
 1 pound
 $\frac{1}{4}$
5½ to 7 qt

 1
 2
 2
 1
 $\frac{1}{2}$

 (4 pound) boneless, smoked ham
 (16 oz) cans whole potatoes, drained
 (16 oz) bags frozen baby carrots
 (2 pound) cabbage, cut in 6 wedges
 cup water

Place the meat in the crock and fit the vegetables around it. Add water. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours. Makes 4 or 8 servings.**

'Wursts and Sauerkraut

3 to 5 qt

 1
 1
 $\frac{3}{4}$ cup
 1
 2

5½ to 7 qt

 2
 1
 1
 1
 4

 (28 oz) cans sauerkraut
 envelope dry onion soup mix
 (12 oz) bottle beer
 tablespoon Worcestershire sauce
 pounds pre-cooked bratwurst, knockwurst, or kielbasa

Combine all ingredients, except wursts, in crock. Stir well. Add meat and stir. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours. Makes 6 or 12 servings.**

Soups & Stews

Belgian Beef Stew

3 to 5 qt

 3
 1 cup
 1
 1
 2 Tblsp.
 2 Tblsp.
 1

5½ to 7 qt

 6
 1
 2
 1
 $\frac{1}{4}$
 $\frac{1}{4}$
 2

 pounds boneless beef stewing cubes
 (12 oz) bottle beer
 (16 oz) packages frozen vegetables for stew
 (14 oz) can beef broth
 cup vinegar
 cup brown sugar, packed
 (0.87 oz) envelopes brown gravy mix

Combine all ingredients in crock. **Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Chunky Chicken Barley Soup

3 to 5 qt

1
1
 $\frac{2}{3}$
1
2
1
1
 $\frac{1}{2}$
 $\frac{1}{8}$

5½ to 7 qt

2
2
 $1\frac{1}{4}$
2
4
2
2
1
 $\frac{1}{4}$

(14 oz) cans chicken broth
(16 oz) packages frozen vegetables for soup or stew
cups pearl barley
cups fresh mushroom slices
cups water
(1.8 oz) envelopes dry vegetable soup mix
pounds boneless chicken breasts, cut in cubes
teaspoon salt
teaspoon pepper

Combine all ingredients in crock. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Cream of Tomato Soup

3 to 5 qt

1
1
1
1
1
1
1
1
1
 $1\frac{1}{2}$ tsp.

5½ to 7 qt

2
1
1
2
2
2
2
2
2
1

(28 oz) cans tomato puree
(6 oz) can tomato paste
(1.8 oz) envelope white sauce mix
(12 oz) cans evaporated milk
cups water
(14 oz) cans vegetable or chicken broth
teaspoons salt
teaspoons sugar
tablespoon dried basil

Combine all ingredients in the crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours. Makes about 2½ or 4½ quarts.**

Creamy Corn & Potato Chowder

3 to 5 qt

3
 $\frac{1}{4}$
1
1
1
1

5½ to 7 qt

6
 $\frac{1}{2}$
1
1
2
1

(16 oz) cans creamed corn
cup chopped onion
(12 oz) can evaporated milk
(14 oz) can chicken broth
cups water
(7.06 oz) box sour cream and chive flavored, dry mashed potato mix

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Hungarian Beef, Beans, & Barley Stew

3 to 5 qt

2

2

1

½

¼

1

½

½

5½ to 7 qt

3

3

2

¾

½

2

1

1

pounds beef ribs, (cut for barbecue), or boneless short ribs

(16 oz) cans red kidney beans, drained

(14 oz) cans beef broth

cup pearl barley

cup chopped onion

tablespoons paprika

teaspoon garlic powder

teaspoon salt

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Italian-Style Beef Stew

3 to 5 qt

2

1

1

1

2 Tblsp.

1

5½ to 7 qt

4

2

2

1

¼

2

pounds boneless beef stewing cubes

(10 oz) boxes frozen mixed vegetables

(15 oz) cans tomato sauce

tablespoon Worcestershire sauce

cup chopped onion

(1.5 oz) envelopes beef stew seasoning mix

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Manhattan Clam Chowder

3 to 5 qt

1

1

3

1

1

½

½

5½ to 7 qt

1

1

6

2

2

1

1

(32 oz) bottle tomato juice

(6 oz) can tomato paste

(6½ oz) cans chopped clams, with liquid

(16 oz) bags frozen mixed vegetables for soup or stew

(16 oz) cans sliced potatoes, drained

teaspoon garlic powder

teaspoon Italian seasonings

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Pot au Feu

3 to 5 qt

 3
1
1
1
1
1

5½ to 7 qt

 6
2
1
2
1
2

 pounds boneless beef stewing cubes
Polish kielbasa or other smoked sausage
(1.5 oz) envelope brown gravy mix
(16 oz) bags frozen vegetables for soup or stew
(14 oz) can beef broth
tablespoons Worcestershire sauce

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. Makes about 2½ or 5 quarts.**

Chili

3 to 5 qt

 1
1
1
1
1
1
1
1

5½ to 7 qt

 1½
1½
1
2
2
2
2
2

 pounds hot Italian sausage, removed from casings
pounds lean ground beef
medium onion, chopped
(¾ oz) envelopes chili seasoning mix
(16 oz) cans kidney beans, drained
(14 oz) cans diced tomatoes
(6 oz) cans tomato paste
(15 oz) cans chicken broth

Crumble sausage and ground beef into large skillet. Add onion. Over medium high heat, partially cook sausage, ground beef and onion. Place cooked meat mixture in crock. Add remaining ingredients. **Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Texas Chili Soup

3 to 5 qt

 3
1
1
½
1½
1
½
½

5½ to 7 qt

 5
2
2
1
3
2
1
1

 (16 oz) cans red kidney beans, drained
(1.25 oz) envelopes chili seasoning
(15 oz) cans tomato sauce
cup chopped onion
pounds stew beef, cut in cubes
(14 oz) cans beef broth
teaspoon salt
teaspoon garlic powder

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Vegetarian Vegetable Soup

3 to 5 qt

3 cups
1
1 tsp.
¼
1
1
1½
½
½
½

5½ to 7 qt

1
1
1
½
2
1
3
½
1
1

(32 oz) bottle tomato plus vegetable juice
(6 oz) can tomato paste
tablespoon chopped garlic
cup chopped onion
(16 oz) bags mixed vegetables for soup or stew
(14 oz) can vegetable broth
cups water
teaspoon Italian seasonings
teaspoon salt
teaspoon sugar

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours. Makes about 3 or 4 quarts.**

Vegetarian Chili

3 to 5 qt

1
1
1
1
1
1
1
1
1
1

5½ to 7 qt

1
2
2
2
2
2
2
2
2
2

tablespoon vegetable oil
medium onions, chopped
(¾ oz) envelopes chili seasoning
(16 oz) cans Great Northern beans, drained
(15 oz) cans kidney beans, drained
(15 oz) cans black beans, drained
(14 oz) cans diced tomatoes
(8 oz) cans tomato sauce
(14.5 oz) cans vegetable broth

In a skillet over medium-high heat cook onion in the oil until soft. Place onion mixture into the slow cooker. Add remaining ingredients. Stir to mix. **Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Slow Cooked Beef Stew

3 to 5 qt

1
2
2
1
1
1

5½ to 7 qt

2
3
4
2
1½
2

1-pound bags baby carrots
pounds boneless beef chuck roast, cubed
large potatoes, cubed
(10¾ oz) cans condensed cream of tomato soup
cups water
(1.5 oz) envelopes beef stew seasoning mix

Cut carrots in half crosswise. Place beef, carrots, and potatoes in slow cooker. In a bowl, whisk together the soup, water, and seasoning packet. Pour over beef and vegetables. **Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Main Dishes

German-Style Pot Roast

3 to 5 qt

1/3
2 Tblsp.
1/4
1/2
1
8
1
2-3

5 1/2 to 7 qt

3/4 cup cider vinegar
1/4 cup ketchup
1/2 cup chopped onion
1 teaspoon chopped garlic
2 (14 oz) cans beef broth
12 ginger snap cookies
2 (0.8 oz) envelopes brown gravy mix
4-5 pound boneless chuck or bottom round roast

Combine all ingredients, except the meat, in crock. Stir well. Add the meat and stir well to coat. **Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. Makes about 4 to 5 or 8 to 10 servings.**

Hawaiian Chicken

3 to 5 qt

3
1
1
2
3
2
1/4
1/4

5 1/2 to 7 qt

6 pounds skinless, boneless chicken breasts, halved
2 (16 oz) cans pineapple slices, drained
2 (15 oz) cans mandarin oranges, drained
4 tablespoons cornstarch
4 tablespoons brown sugar, packed
4 tablespoons lemon juice
1/2 teaspoon salt
1/2 teaspoon ground ginger

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 6 to 8 hours OR High – 3 hours. Makes about 6 to 8 servings or 12 to 16 servings.**

Onion-Coated Beef Roast

3 to 5 qt

1/2
2-3
2

5 1/2 to 7 qt

1/2 cup steak sauce
4-5 pounds bottom round or rump beef roast
2 tablespoons dried minced onion

Pour steak sauce into crock. Place meat in crock and coat both sides with the sauce. Sprinkle each side with 1 tablespoon of the dried onion. **Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. Makes about 6 or 14 servings.**

Swedish Meatballs

3 to 5 qt

2½
1
1
1
1

5½ to 7 qt

5
2
2
2
2

pounds frozen cooked meatballs
(10½ oz) cans cream of mushroom soup, undiluted
(10½ oz) cans golden mushroom soup, undiluted
(14 oz) cans beef broth
(¾ oz) envelopes brown gravy mix

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Sweet & Pungent Meat Balls

3 to 5 qt

2½
1
1
1
1

5½ to 7 qt

5
2
2
2
2

pounds frozen cooked meatballs
(12 oz) jars grape jelly
(12 oz) jars currant jelly
(12 oz) bottles chili sauce
(12 oz) bottles cocktail sauce

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Tex-Mex Beef Barbecue

3 to 5 qt

3
1
1
1
1
1
½

5½ to 7 qt

6
2
2
2
2
2
1

pounds brisket of beef
(18 oz) bottles hickory-smoked barbecue sauce
(1.25 oz) envelopes chili seasoning
teaspoons chopped garlic
teaspoons lemon juice
tablespoons Worcestershire sauce
cup chopped onion

Combine all ingredients, except meat, in crock. Stir well. Add meat and stir well to coat. **Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours.**

Remove the meat and shred. Return the meat to crock. Stir well. Serve on soft rolls. **Makes 8 or 16 servings.**

Beef Pot Roast

3 to 5 qt

3
1
¼
4
4
1
¼

5½ to 7 qt

5
2
½
6
8
2
½

pounds boneless beef chuck roast
teaspoons salt
teaspoon pepper
medium potatoes, quartered
carrots, cut into 2 inch pieces
medium onions, quartered
cup water or beef broth

Sprinkle roast with salt and pepper. Place vegetables in bottom of crock. Top with roast. Add liquid. **Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours.**
Makes 6 or 10 servings.

North Carolina Pork Barbecue

3 to 5 qt

3
1
½
2
1
1
1
2

5½ to 7 qt

6
2
1
4
2
2
2
4

pounds boneless pork butt, shoulder or blade roast
(14 oz) cans diced tomatoes
cup vinegar
tablespoons Worcestershire sauce
tablespoons sugar
heaping tablespoons crushed red pepper flakes
tablespoons salt
teaspoons black pepper

Combine all ingredients in crock. **Cover and cook: Low – 8-10 hours OR High – 5 hours.** Remove and shred meat to serve. **Makes about 3 to 5 pounds barbecue.**

Family Meat Loaf

3 to 5 qt

2
¾
¾
1
2

5½ to 7 qt

4
1½
1½
2
4

eggs, beaten
cups milk
cups dry bread crumbs
(1 oz) envelopes dry onion soup mix
pounds lean ground beef (8% fat)

To remove meat loaf when done, line crock with a wide strip of aluminum foil, coming up the sides of crock. In a large bowl, combine eggs, milk, bread crumbs, and soup mix. Mix well then add meat. Mix thoroughly then shape into a rectangle or oval that won't touch sides of crock. Place in crock. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours.** **Makes about 6 or 12 servings.**

Corned Beef

3 to 5 qt

3
1
1
1

5½ to 7 qt

5
1
2
2

pounds corned beef brisket with pickling spices
medium onion, sliced
carrots, sliced
ribs celery, sliced
Water

Place corned beef in a slow cooker. Top with pickling spices, onion, carrot and celery. Add enough water to just cover meat. **Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. Makes about 3 to 5 pounds corned beef.**

Classic Beef Roast With Mushroom-Onion Gravy

3 to 5 qt

3
1
1

5½ to 7 qt

5
2
2

pounds boneless beef chuck roast
(1 oz) envelopes dry onion soup mix
(10 oz) cans condensed cream of mushroom soup

Place roast in crock. Sprinkle onion soup on roast then spoon on undiluted soup. **Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. Makes about 6 or 10 servings.**

Barbecued Brisket

3 to 5 qt

3
1
1

5½ to 7 qt

5
1½
1½

pounds beef brisket
teaspoons salt
cups barbecue sauce

Sprinkle brisket with salt. Place in crock and pour barbecue sauce over the brisket. **Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. Makes about 3 to 5 pounds brisket.**

Asian Spareribs

3 to 5 qt

2
2
1
3

5½ to 7 qt

4
4
2
6

tablespoons cornstarch
tablespoons teriyaki sauce
(10 oz) jars duck sauce or sweet and sour sauce
pounds country-style pork spare ribs

Dissolve cornstarch in teriyaki sauce. Add duck sauce and put in crock. Stir well. Add the meat and stir well to coat. **Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. Makes 4 to 8 servings.**

Savory Roast Beef Sandwiches

3 to 5 qt

3
¼
1
1
1

5½ to 7 qt

5
⅓
2
2
2

pounds boneless beef chuck roast
cup soy sauce
tablespoons brown sugar
teaspoons salt
teaspoons ground ginger

Cut beef into thin slices and place in crock. Combine soy, brown sugar, salt and ginger and pour over beef. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours.** Serve on sandwich rolls. **Makes 6 to 12 servings.**

Orange-Juiced Pork Chops

3 to 5 qt

1
½
1
2
½
6

5½ to 7 qt

2
1
2
4
1
12

(6 oz) cans frozen orange juice, undiluted
cup brown sugar, packed
teaspoons soy sauce
tablespoons cornstarch
teaspoon garlic powder
1-inch thick boneless, center cut pork chops

Combine all ingredients, except the meat, in crock. Stir well. Add the meat and stir well to coat. **Cover and cook: Low – 6-8 hours OR High – 3 to 4 hours.** **Makes 6 to 12 servings.**

Sunday Chicken

3 to 5 qt

3½
1
½

5½ to 7 qt

7
2
¾

pounds chicken, cut up
Paprika, salt, and pepper
(10 oz) cans condensed cream of celery soup
cup white wine or chicken broth

Rinse chicken in cold water. Pat dry. Sprinkle chicken with paprika, salt, and pepper. Combine soup and wine. Place half of chicken in crock and pour half of soup mixture over chicken. Repeat layers. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 4 hours.** **Makes 6 to 12 servings.**

Side Dishes

Mixed Italian Bean Casserole

3 to 5 qt

2
2
1
2
½
½
½
1

5½ to 7 qt

3
3
2
3
1
1
1
2

(16 oz) cans red kidney beans, drained
(16 oz) cans chick peas (garbanzo beans), drained
(16 oz) cans cannellini or white kidney beans, drained
(16 oz) cans great northern beans, drained
teaspoon salt
teaspoon garlic powder
teaspoon Italian seasonings
envelopes dry onion soup mix

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 6-8 hours OR High – 3-4 hours. Makes 3 or 5 quarts.**

Broasted New Potatoes

3 to 5 qt

3
1
1

5½ to 7 qt

6
2
2

pounds (small) new red potatoes, unpeeled
tablespoons olive oil
envelopes zesty Italian dressing mix

Potatoes should be the size of golf balls. If not, cut in half or quarter.

Pour the oil in a plastic bag and add the potatoes and shake to coat well. Add the salad dressing mix and shake well until all the potatoes are coated. Place potatoes into crock. **Cover and cook: Low – 7-8 hours OR High – 4 hours. Makes 8 or 14 servings.**

Candied Carrots & Walnuts

3 to 5 qt

2
¾
¼
1

5½ to 7 qt

4
1½
½
2

(16 oz) packages frozen sliced carrots
cups pancake syrup
cup brown sugar, packed
cups chopped walnuts

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook on High for 5 hours.* Makes about 2½ or 5 quarts.**

*Only the High setting is recommended for this recipe

Baked Potatoes

Scrub baking potatoes and pierce skin in several places with a fork. Stack potatoes in a pyramid in crock so as not to touch the side.

Cover and cook: Low – 8-9 hours OR High – 5 hours.

Rice, Beans, & Salsa

3 to 5 qt

1
1
1
1
1
1
1/2
1/2

5½ to 7 qt

2 (16 oz) cans black beans, drained
2 (16 oz) cans cannellini beans or navy beans, drained
1 (14 oz) can chicken broth
2 cups uncooked long grain rice, not instant
2 quarts salsa
2 cups water
1 teaspoon salt
1 teaspoon garlic powder

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Easy Potato Casserole

3 to 5 qt

1
1
1
2
1/2

5½ to 7 qt

2 (2 pound) bags Southern Style frozen hash brown
2 (10 oz) cans condensed cheddar cheese soup
2 (12 oz) cans evaporated milk
4 tablespoons butter, melted
1 teaspoon salt

Place potatoes in crock. Combine soup, milk, butter, and salt. Stir to mix then pour over potatoes. Stir gently to mix. **Cover and cook on for Low 6-7 hours.* Makes about 10 or 20 servings.**

*Only the Low setting is recommended for this recipe

Maple-Baked Beans

3 to 5 qt

4
1/4
1/3
2
6

5½ to 7 qt

8 (15 oz) cans pork'n beans
1/2 cup chopped onion
1/2 cup maple syrup
4 teaspoons dry mustard
10 slices bacon, cooked and crumbled

Combine all ingredients to crock. **Cover and cook: Low – 6-8 hours OR High – 3-4 hours. Makes 10 to 20 servings.**

Miscellaneous

Basic Spaghetti Sauce

3 to 5 qt

 1
2
1
2
½
1½
1½
1½
1
1

5½ to 7 qt

 2
3
2
4
1
3
3
3
2
2

 (28 oz) cans crushed tomatoes
(10 oz) cans tomato puree
(6 oz) cans tomato paste
cups water
cup chopped onion
teaspoons Italian seasonings
teaspoons dried basil
teaspoons chopped garlic
teaspoons salt
teaspoons sugar

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. Makes about 2½ or 5 quarts.**

Mixed Fruit Chutney

3 to 5 qt

 1
1
1
1
¼
¼
¼
1

5½ to 7 qt

 1
1
2
2
½
½
½
1½

 (11 oz) box dried apricots
(12 oz) box bite-size pitted prunes
(29 oz) cans pear halves, with liquid
(29 oz) cans peach slices, with liquid
cup raisins
cup raspberry vinegar
cup brown sugar
teaspoons curry powder

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 4 hours OR High – 2 hours. Makes about 3 or 5 quarts.**

Salsa con Queso

3 to 5 qt

 1

1
2
1-2
1
1

5½ to 7 qt

 2

1½
4
2-3
2
2

 (2 pound) loaves pasteurized processed cheese spread, cut in 2-inch pieces
quarts salsa
(6 oz) cans chopped green chilies, do not drain
tablespoons chili powder
teaspoons garlic powder
(8 oz) bags shredded Monterey Jack cheese

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 3 hours OR High – 1½ hours. Stir halfway through cooking time. Makes about 2½ or 5 quarts.**

Spicy Barbecue Sauce

3 to 5 qt

2
1
3
¼
1½
2
2
2

5½ to 7 qt

3
1
4
⅓
2
3
3
3

(32 oz) bottles ketchup
(1.25 oz) envelope chili seasoning
cups water
cup brown sugar, packed
cups chopped onion
teaspoons chopped garlic
tablespoons Worcestershire sauce
teaspoons liquid smoke (optional)

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 2-3 hours. Makes about 3 or 4½ quarts.**

Hot Wings

3 to 5 qt

4
½
1
1

5½ to 7 qt

8
1
2
2

pounds chicken wings
cup cider vinegar
tablespoons hot pepper sauce
cups barbecue sauce

Rinse chicken wings in cold water. Place ingredients in crock in order listed, pouring barbecue sauce over all. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours.**

Chocolate Fondue

3 to 5 qt

1
1
1
1
1
1
¼

5½ to 7 qt

2
2
2
2
2
2
½

(8 oz) boxes semi-sweet baking chocolate
(8 oz) boxes unsweetened baking chocolate
(6 oz) boxes white baking chocolate
(14 oz) cans sweetened condensed milk, not evaporated
cups milk
cup blackberry-flavored brandy,
or other fruit-flavored brandy

Suggested foods for dipping: Strawberries, pineapple chunks, banana chunks, cake cubes, marshmallows, and cookies.

Combine all fondue ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook on High for 45 minutes* to 1 hour 15 minutes or until melted.**

Stir well after 45 minutes. Turn control knob to Low. Serve immediately or keep warm as desired. Refrigerate leftovers and use as chocolate sauce.

Makes about 1 or 2 quarts.

*Only the High setting is recommended for this recipe.

Mocha Coffee

3 to 5 qt

 ½
6
2
2

5½ to 7 qt

 1
12
4
4

 cup instant coffee powder
envelopes instant cocoa mix
quarts hot water
cups milk
Cinnamon sticks and whipped topping

Combine all ingredients except cinnamon sticks and whipped topping in crock. Stir well. **Cover and cook on for High 3 hours.***

Stir well after 3 hours. Turn control knob to Low. Serve immediately or keep warm as desired. Serve in mugs with cinnamon sticks and whipped topping.

Makes about 2½ or 5 quarts.

*Only the High setting is recommended for this recipe.

Mulled, Spiced, & Spiked Apple Cider

3 to 5 qt

 2 qts
1-1½
1
½
1
½

5½ to 7 qt

 1
1½-3
1½
1
1½
1

 gallon apple cider
cups bourbon or fruit juice
teaspoons cinnamon
teaspoon ground ginger
teaspoons allspice
teaspoon ground cloves

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 3 hours OR High – 1½ hours.** Stir well before serving. **Makes about 2½ or 5 quarts.**

Baked Apples

3 to 5 qt

 6
2
2
3
½
1

5½ to 7 qt

 12
4
4
6
1
2

 large baking apples (Rome or York)
tablespoons lemon juice
tablespoons butter, melted
tablespoons brown sugar
teaspoon nutmeg
teaspoons cinnamon

Peel, core, and cut apples in half. Place in crock. Drizzle with lemon juice and butter. Sprinkle with sugar and spices. **Cover and cook: Low – 4 hours OR High – 2 hours.** To serve, top with vanilla ice cream. **Makes 10 to 20 servings.**

Customer Service

Call our toll-free customer service numbers. Please note the model, type, and series number on the bottom of the slow cooker base, 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

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

840096700

2/02

Hamilton Beach®

Mijoteuse



Sécurité de la mijoteuse.....	2	Recettes.....	8
Pièces et caractéristiques.....	4	Service aux clients.....	24
Mode d'utilisation de la mijoteuse.....	4	Aux É.-U. : 1-800-851-8900	
Entretien et nettoyage.....	6	Au Canada : 1-800-267-2826	

840096700

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

Ce produit est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Ce produit est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

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 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 défectueuse. 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 mijoteuse.

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.

Parois froides?

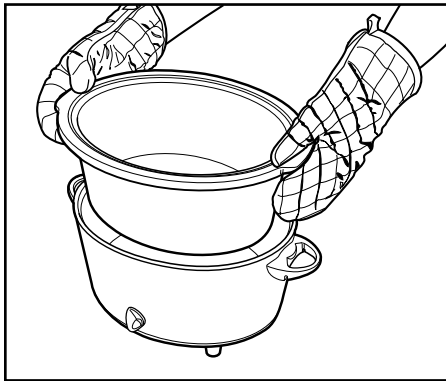
Si votre mijoteuse est un modèle à parois froides, les poignées de la base, le bouton de commande et le bouton du couvercle sont froids au toucher. D'autres zones, comme la base de la

mijoteuse, sont chaudes mais ne vous brûleront pas si vous les touchez par inadvertance. Le plat, le couvercle et la surface métallique extérieure de la base sont chauds.

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 nettoyants 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.

Enlever le couvercle et le plat



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.

Capacité du plat amovible

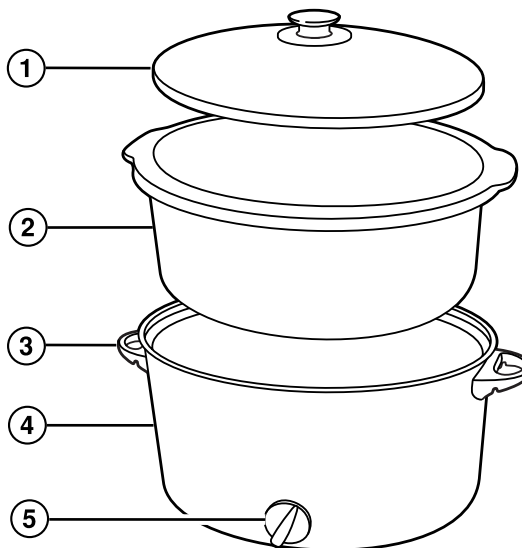
Quelle est la capacité de la mijoteuse?

La capacité de la mijoteuse se 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

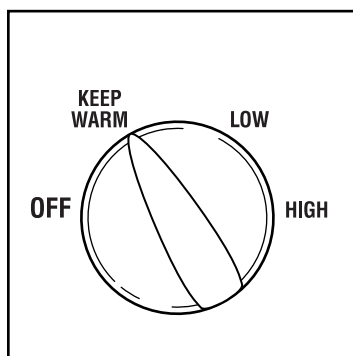
recettes qui donnent un litre de moins que la capacité de votre plat amovible. Par exemple, si la capacité de votre mijoteuse est de 6 pintes, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec les recettes qui donnent 5 pintes ou moins.

Pièces et caractéristiques

1. Couvercle
2. Plat
3. Poignées de la base
4. Base
5. Bouton de commande



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.

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.

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.

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.

Cette mijoteuse est conçue pour porter les ingrédients rapidement à une température de cuisson. Elle permet de porter les aliments à ébullition et de cuire plus rapidement que d'autres mijoteuses que vous avez utilisées. Puisque la mijoteuse atteint sa température de cuisson

rapidement, de plus vieilles recettes peuvent avoir besoin d'être adaptées. Certaines recettes peuvent maintenant demander un temps de cuisson plus court.

Notre mijoteuse chauffe par les côtés. La base fait monter lentement la 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 «Adaptation de recettes» pour plus de renseignements.

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.

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.

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. Si elle est remplie seulement à moitié, vérifier la cuisson

1 ou 2 heures avant le temps indiqué sur la recette.

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.

Entretien et nettoyage

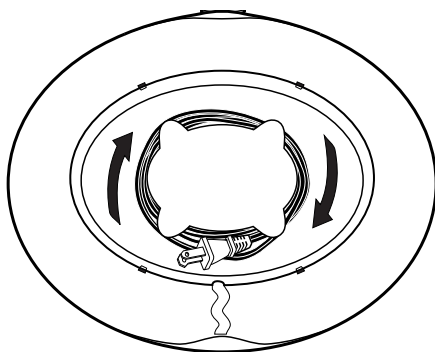
1. Tourner le bouton de commande à Off. Débrancher le cordon de la prise.
2. Retirer le plat et le couvercle de la base et les laisser refroidir.
3. Laver le plat et le couvercle dans une eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. On peut également laver le plat et le couvercle au lave-vaisselle. Si le

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 nettoyants abrasifs.

MISE EN GARDE : Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger la base dans l'eau.

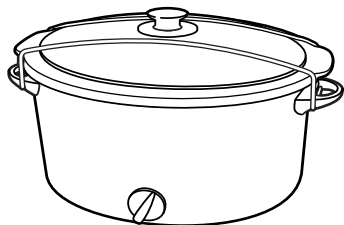
Rangement du cordon



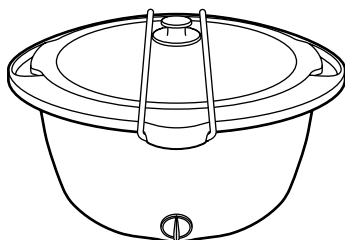
6

La base de la mijoteuse comporte une cavité pour le rangement du cordon. Lorsque la mijoteuse s'est refroidie, ôter le couvercle et le plat. Retourner la base sur elle-même et enrouler le cordon tel qu'indiqué.

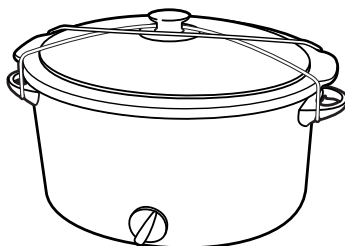
Caractéristiques facultatives sur certains modèles



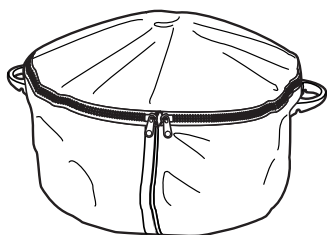
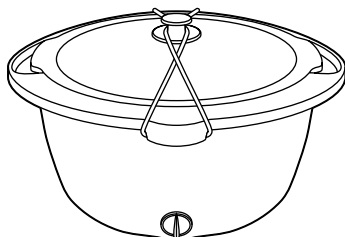
L'**élastique de couvercle** maintient le couvercle en place lors du transport ou du rangement de la mijoteuse. Pour utiliser l'élastique, placer la bande blanche dans la rainure se trouvant sous l'une des poignées. Étirer l'élastique jusqu'à l'autre côté de la mijoteuse, puis l'introduire dans la rainure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



S'il s'agit d'un modèle à parois froides, placer la bande blanche sous la languette au bord avant de la base de la mijoteuse. Étirer la bande jusqu'à l'autre côté de la mijoteuse et la fixer en place de la même manière.



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.

Recettes

Quelle capacité votre mijoteuse a-t-elle? La capacité de votre mijoteuse se rapporte à la quantité que peut contenir le plat s'il est rempli jusqu'au bord. Cependant, nous NE recommandons PAS de le remplir jusqu'au bord. En principe, vous devriez choisir les recettes qui donnent une pinte de moins que la capacité de votre mijoteuse. Par exemple, si la capacité de votre mijoteuse est de 6 pintes, vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant des recettes qui donnent 5 pintes ou moins.

Les recettes suivantes indiquent deux quantités d'ingrédients : une pour les plats moyens et une pour les grands plats. Les quantités sont données pour des plats de 3 à 5 pintes OU de 5½ à 7 pintes. Si vous avez un grand plat, de 7 pintes par exemple, nous ne recommandons pas l'utilisation des quantités indiquées pour les plats plus petits. Les aliments pourraient trop cuire.

Repas composés d'un plat.....	8	Plats de légumes en accompagnement	19
Potages et ragoûts	9	Divers	21
Plats de résistance	14		

Repas composés d'un plat

Arroz con Pollo

3 à 5 ptes	5½ à 7 ptes	
1	2	poulets (3 livres), coupés en morceaux
1	1	boîte (14,5 oz) de tomates italiennes à l'étuvée
Boîte de 10 oz	1	sachet (16 oz) de pois congelés
1	2	boîtes (14 oz) de bouillon de poulet
¼ tasse	1	pot (12 oz) de poivrons rouges rôtis, égouttés et coupés en lanières
1	2	boîtes (8 oz) de mélange de riz jaune à l'espagnole
1	2	c. à thé de sel d'ail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures OU Elevée pendant 4 heures. Quantité 4 ou 8 portions.**

Poulet en casserole

3 à 5 ptes

1
1
1
1/2

5½ à 7 ptes

2
2
2
1

paquets (16 oz) de macédoine de légumes congelés
sachets (1,5 oz) de mélange à sauce pour boeuf Stroganoff
poulets entiers (3 livres)
c. à thé de chaque : paprika, poudre d'oignon et
poudre d'ail

Mélanger les légumes et le mélange à sauce dans la mijoteuse. Saupoudrer les assaisonnements sur le poulet. Déposer le poulet dans la mijoteuse, sur les légumes. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. Quantité 4 ou 8 portions.**

Pot-au-feu de la Nouvelle-Angleterre

3 à 5 ptes

2 livres
1
1
1 livre
1/4

5½ à 7 ptes

1
2
2
2
1/2

4 livres de jambon fumé désossé
boîtes (16 oz) de pommes de terre entières, égouttées
sacs (16 oz) de mini-carottes congelées
chou (2 livres) coupé en 6 quartiers
tasse d'eau

Mettre la viande dans la mijoteuse et placer les légumes tout autour. Ajouter l'eau. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures. Quantité 4 ou 8 portions.**

Saucisses et choucroute

3 à 5 qt

1
1
3/4 tasse
1
2

5½ à 7 ptes

2
1
1
1
4

boîtes (28 oz) de choucroute
sachet de potage à l'oignon
bouteille (12 oz) de bière
c. à soupe de sauce Worcestershire
livres de saucisses bratwurst, saucisses croquantes,
ou saucisses kolbassa précuites

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf les saucisses. Bien mélanger. Ajouter la viande et remuer. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures. Quantité 6 ou 12 portions.**

Chaudrée de maïs et pommes de terre

3 à 5 ptes

3
1/4
1
1
1
1

5 1/2 à 7 ptes

6
1/2
1
1
2
1

boîtes (16 oz) de maïs en crème
tasse d'oignons hachés
boîte (12 oz) de lait évaporé
boîte (14 oz) de bouillon de poulet
tasses d'eau
boîte (7,06 oz) de mélange à pommes de terre en purée
à saveur de crème sure et ciboulette

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures. Quantité environ 3 ou 5 pintes.**

Ragoût hongrois de boeuf, haricots et orge

3 à 5 ptes

2
2
1
1/2
1/4
1
1/2
1/2

5 1/2 à 7 ptes

3
3
2
3/4
1/2
2
1
1

livres de côtes de boeuf (coupées pour le barbecue),
ou haut-de-côtes désossé
boîtes (16 oz) de haricots rouges, égouttés
boîtes (14 oz) de bouillon de boeuf
tasse d'orge perlé
tasse d'oignons hachés
c. à soupe de paprika
c. à thé de poudre d'ail
c. à thé de sel

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures. Quantité environ 3 ou 5 pintes.**

Ragoût de boeuf à l'italienne

3 à 5 ptes

2
1
1
1
2 c. à soupe
1

5 1/2 à 7 ptes

4
2
2
1
1/4
2

livres de boeuf à ragoût désossé, en cubes
boîtes (10 oz) de macédoine de légumes congelés
boîtes (15 oz) de sauce tomate
c. à soupe de sauce Worcestershire
tasse d'oignons hachés
sachets (1,5 oz) mélange d'assaisonnement à ragoût
de boeuf

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures. Quantité environ 3 ou 5 pintes.**

Chaudrée de palourdes de Manhattan

3 à 5 ptes

 1
1
3
1

1
½
½

5½ à 7 ptes

 1
1
6
2

2
1
1

 bouteilles (32 oz) de jus de tomates
boîte (6 oz) de purée de tomates
boîtes (6½ oz) de palourdes hachées, dans leur jus
sachets (16 oz) de macédoine de légumes congelés pour soupe ou ragoût
boîtes (16 oz) de pommes de terre tranchées, égouttées
c. à thé de poudre d'ail
c. à thé d'assaisonnement italien

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures.**
Quantité environ 3 ou 5 pintes.

Pot-au-feu

3 à 5 ptes

 3
1

1
1

1
1

5½ à 7 ptes

 6
2

1
2

1
2

 livres de boeuf à ragoût désossé en cubes
saucisses kolbassa polonaises ou autres saucisses fumées
sachet (1,5 oz) de mélange à sauce brune
sachets (16 oz) de macédoine de légumes congelés pour soupe ou ragoût
boîte (14 oz) de bouillon de boeuf
c. à soupe de sauce Worcestershire

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures.**
Quantité environ 2½ ou 5 pintes.

Chili

3 à 5 ptes

 1
1
1
1
1
1
1
1

5½ à 7 ptes

 1½
1½
1
2
2
2
2
2

 lb de saucisses italiennes épicées, sans boyau
lb de bœuf haché maigre
oignon moyen, haché
sachet(s) de ¾ oz d'assaisonnement au chili
boîte(s) de 16 oz de haricots, égouttés
boîte(s) de 14 oz de tomates coupées en dés
boîte(s) de 6 oz de purée de tomate
boîte(s) de 15 oz de bouillon de poulet

Émietter les saucisses et le bœuf haché dans une grosse poêle. Ajouter les oignons. À feu moyen à vif, cuire partiellement la saucisse, le bœuf haché et les oignons. Verser la viande dans la mijoteuse. Ajouter les autres ingrédients. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures.**
Quantité 3 ou 5 pintes.

Potage chili à la texane

3 à 5 ptes

3
1
1
½
1½
1
½
½

5½ à 7 ptes

5
2
2
1
3
2
1
1

boîtes (16 oz) de haricots rouges, égouttés
sachets (1,25 oz) d'assaisonnement chili
boîte (15 oz) de sauce tomate
tasse d'oignons hachés congelés
livres de boeuf à ragoût en cubes
boîtes (14 oz) de bouillon de boeuf
c. à thé de sel
c. à thé de poudre d'ail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures.**
Quantité environ 3 ou 5 pintes.

Potage aux légumes

3 à 5 ptes

3 tasses
1
1 c. à thé
¼
1

1
1½
½
½
½

5½ à 7 ptes

1
1
1
½
2

1
3
½
1
1

bouteille (32 oz) de jus de tomates et légumes
boîte (6 oz) de purée de tomates
c. à soupe d'ail haché
tasse d'oignons hachés
sachets (16 oz) de macédoine de légumes congelés pour soupe ou ragoût
boîte (14 oz) de bouillon de légumes
tasses d'eau
c. à thé de d'assaisonnement italien
c. à thé de sel
c. à thé de sucre

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures.**
Quantité environ 3 ou 4 pintes.

Chili végétarien

3 à 5 ptes

1
1
1
1
1
1
1
1
1

5½ à 7 ptes

1
2
2
2
2
2
2
2
2

c. à soupe d'huile végétale
oignon(s) moyen(s), haché(s)
sachet(s) de ¾ oz d'assaisonnement au chili
boîte(s) de 16 oz de haricots Great Northern, égouttés
boîte(s) de 15 oz de haricots, égouttés
boîte(s) de 15 oz de haricots noirs, égouttés
boîte(s) de 14 oz de tomates coupées en dés
boîte(s) de 8 oz de sauce tomate
boîte(s) de 14,5 oz de bouillon de légumes

Dans une poêle, à feu moyen à vif, faire cuire l'oignon dans de l'huile jusqu'à consistance molle. Placer le mélange d'oignons dans la mijoteuse. Ajouter les autres ingrédients. Mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. Quantité environ 3 ou 5 pintes.**

Ragoût de bœuf

3 à 5 ptes

 1
2
2
1

1
1

5½ à 7 ptes

 2
3
4
2

1½
2

sachet(s) de 1 lb de petites carottes
lb de rôti de fin de palette désossé, en cubes
grosses pommes de terre, en cubes
boîte(s) de 10¾ oz de soupe condensée à la crème de tomate
tasse d'eau
sachet(s) de 1,5 oz de mélange d'assaisonnement pour ragoût de bœuf

Couper les carottes en deux en travers. Mettre le bœuf, les carottes et les pommes de terre dans la mijoteuse. Dans un bol, battre ensemble la soupe, l'eau et le sachet d'assaisonnement. Verser sur le bœuf et les légumes. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures.**
Quantité environ 3 ou 5 pintes.

Plats de résistance

Rôti à l'allemande

3 à 5 ptes

 ⅓
2 c. à soupe
¼
½
1
8
1
2-3

5½ à 7 ptes

 ¾
¼
½
1
2
12
2
4-5

tasse de vinaigre de cidre
tasse de ketchup
tasse d'oignons hachés
c. à thé d'ail haché
boîtes (14 oz) de bouillon de boeuf
biscuits au gingembre
sachets (0,8 oz) de mélange à sauce brune
livres de bloc d'épaule ou rôti d'extérieur de ronde

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf la viande. Bien mélanger. Ajouter la viande et bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures. Quantité environ 4 à 5 ou 8 à 10 portions.**

Poulet hawaïen

3 à 5 ptes

 3

1
1
2
3
2
¼
¼

5½ à 7 ptes

 6

2
2
4
4
4
½
½

livres de moitiés de poitrines de poulet sans peau et désossées
boîtes (16 oz) d'ananas en tranches, égouttés
boîtes (15 oz) de mandarines, égouttées
c. à soupe de fécule de maïs
c. à soupe de sucre brun, tassé
c. à soupe de jus de citron
c. à thé de sel
c. à thé de gingembre moulu

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 à 8 heures OU Élevée pendant 3 heures.**
Quantité 6 à 8 ou 12 à 16 portions.

Rôti de boeuf aux oignons

3 à 5 ptes

 1/2
2-3
2

5 1/2 à 7 ptes

 1/2
4-5
2

 tasse de sauce à bifteck
livres de rôti de boeuf d'extérieur de ronde ou de croupe
c. à soupe d'oignons secs hachés fins

Verser la sauce à bifteck dans la mijoteuse. Déposer la viande dans la mijoteuse et recouvrir les deux côtés de sauce. Saupoudrer chaque côté de 1 c. à soupe d'oignons secs. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures. Quantité environ 6 ou 14 portions.**

Boulettes de viande à la suédoise

3 à 5 ptes

 2 1/2
1
1

1
1

5 1/2 à 7 ptes

 5
2
2

2
2

 livres de boulettes de viande congelées, cuites
boîtes (10 1/2 oz) de crème de champignons, non diluée
boîtes (10 1/2 oz) de potage aux champignons dorés,
non dilué
boîtes (14 oz) de bouillon de boeuf
sachets (3/4 oz) de mélange à sauce brune

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures. Quantité environ 3 ou 5 pintes.**

Boulettes de viande aigres-douces

3 à 5 ptes

 2 1/2
1
1
1
1

5 1/2 à 7 ptes

 5
2
2
2
2

 livres de boulettes de viande congelées, cuites
pots (12 oz) de gelée de raisins
pots (12 oz) de gelée de raisins de Corinthe
bouteilles (12 oz) de sauce chili
bouteilles (12 oz) de sauce cocktail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures. Quantité environ 3 ou 5 pintes.**

Pointe de poitrine de bœuf au barbecue

3 à 5 ptes

 3
1
1

5 1/2 à 7 ptes

 5
1 1/2
1 1/2

 lb de pointe de poitrine de bœuf
c. à thé de sel
tasse de sauce pour barbecue

Saupoudrer la pointe de poitrine de sel. Placer dans la mijoteuse et verser la sauce pour barbecue sur la pointe de poitrine. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures. Quantité environ 3 à 5 lb de pointe de poitrine.**

Boeuf barbecue tex-mex

3 à 5 ptes

3
1
1
1
1
1
1/2

5½ à 7 ptes

6
2
2
2
2
2
1

livres de pointe de poitrine de boeuf
bouteilles (18 oz) de sauce barbecue à saveur de fumée
sachets (1,25 oz) d'assaisonnement chili
c. à thé d'ail haché
c. à thé de jus de citron
c. à soupe de sauce Worcestershire
tasse d'oignons hachés

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf la viande. Bien mélanger. Ajouter la viande et bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures.**

Sortir la viande et la déchiqeter avant de la remettre dans la mijoteuse. Bien mélanger. Servir sur des petits pains mous. **Quantité 8 ou 16 portions.**

Bœuf braisé

3 à 5 ptes

3
1
¼
4
4
1
¼

5½ à 7 ptes

5
2
½
6
8
2
½

lb de rôti de boeuf de fin de palette désossé
c. à thé de sel
c. à thé de poivre
pommes de terre moyennes, coupées en quatre
carottes, coupées en morceaux de 2 po
oignon(s) moyen(s), coupé(s) en quatre
tasse d'eau ou de bouillon de bœuf

Saupoudrer le bœuf de sel et de poivre. Placer les légumes au fond de la mijoteuse. Déposer le rôti sur les légumes. Ajouter le liquide. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures.**

Quantité 6 ou 10 portions.

Barbecue de porc de la Caroline du Nord

3 à 5 ptes

3
1
½
2
1
1
1
2

5½ à 7 ptes

6
2
1
4
2
2
2
4

lb de rôti de soc, épaule ou palette de porc désossé
boîte(s) de 14 oz de tomates en dés
tasse de vinaigre
c. à soupe de sauce Worcestershire
c. à soupe de sucre
c. à soupe combles de flocons de piments rouges écrasés
c. à soupe de sel
c. à thé de poivre noir

Mélanger tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 à 10 heures OU Élevée pendant 5 heures.** Sortir la viande et la déchiqeter avant de la servir. **Quantité environ 3 à 5 lb.**

Bœuf salé

3 à 5 ptes

3
1
1
1

5½ à 7 ptes

5
1
2
2

lb de pointe de poitrine de bœuf salé avec épices pour marinade
oignon moyen, tranché
carotte(s), tranchée(s)
branche(s) de céleri, tranchée(s)
Eau

Placer le bœuf salé dans une mijoteuse. Recouvrir des épices pour marinade, des oignons, des carottes et du céleri. Ajouter juste assez d'eau pour recouvrir la viande. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. Quantité environ 3 à 5 lb de bœuf salé.**

Pain de viande familial

3 à 5 ptes

2
¾
¾
1
2

5½ à 7 ptes

4
1½
1½
2
4

oeufs, battus
tasse de lait
tasse de panure
sachet(s) de 1 oz de mélange pour soupe à l'oignon
lb de bœuf haché maigre (8 % de gras)

Pour enlever le pain de viande lorsqu'il est cuit, recouvrir le fond et les parois de la mijoteuse d'une large bande de papier d'aluminium. Dans un gros bol, mélanger les oeufs, la panure et le mélange à soupe. Bien mélanger, puis ajouter la viande. Bien mélanger, puis former un pain rectangulaire ou ovale qui ne touchera pas les parois de la mijoteuse. Mettre dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures. Quantité environ 6 à 12 portions.**

Rôti de bœuf classique avec sauce à l'oignon et aux champignons

3 à 5 ptes

3
1
1

5½ à 7 ptes

5
2
2

lb de rôti de fin de palette désossé
sachet(s) de 1 oz de mélange à soupe à l'oignon
boîte(s) de 10 oz de potage crème aux champignons

Mettre le rôti dans la mijoteuse. Saupoudrer la soupe à l'oignon sur le rôti, puis verser à la cuillère la soupe non diluée. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. Quantité environ 6 ou 10 portions.**

Sandwiches savoureux au rôti de bœuf

3 à 5 ptes

3
1/4
1
1
1

5½ à 7 ptes

5
1/3
2
2
2

lb de rôti de bœuf désossé
tasse de sauce soja
c. à soupe de cassonade
c. à thé de sel
c. à thé de gingembre moulu

Couper le bœuf en tranches fines et mettre dans la mijoteuse. Mélanger la sauce soja, la cassonade, le sel et le gingembre, et verser sur le bœuf. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures.** Servir sur des pains à sandwich. **Quantité environ 6 ou 12 portions.**

Côtelettes de porc au jus d'orange

3 à 5 ptes

1
1/2
1
2
1/2
6

5½ à 7 ptes

2
1
2
4
1
12

boîte(s) de 6 oz de jus d'orange congelé, non dilué
tasse de cassonade, tassée
c. à thé de sauce soja
c. à soupe de fécule de maïs
c. à thé de poudre d'ail
côtelettes de porc désossées de 1 po d'épaisseur

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf la viande. Bien remuer. Ajouter la viande et bien remuer pour l'enduire. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 à 8 heures OU Élevée pendant 3 à 4 heures. Quantité environ 6 ou 12 portions.**

Côtes levées à l'asiatique

3 à 5 ptes

2
2
1
3

5½ à 7 ptes

4
4
2
6

c. à soupe de fécule de maïs
c. à soupe de sauce teriyaki
pot(s) de 10 oz de sauce pour canard ou de sauce aigre-douce
lb de côtes levées de porc à la paysanne

Dissoudre la fécule de maïs dans la sauce teriyaki. Ajouter la sauce pour canard et verser dans la mijoteuse. Bien remuer. Ajouter la viande et bien remuer pour la recouvrir. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. Quantité environ 4 ou 8 portions.**

Poulet du dimanche

3 à 5 ptes

3½

1

½

5½ à 7 ptes

7

2

¾

lb de poulet, coupé
Paprika, sel et poivre
boîte(s) de 10 oz de soupe condensée à la
crème de céleri
tasse de vin blanc ou de bouillon de poulet

Rincer le poulet à l'eau froide. Sécher en tapotant. Saupoudrer le poulet de paprika, sel et poivre. Mélanger la soupe et le vin. Mettre la moitié du poulet dans la mijoteuse et verser la moitié du mélange de soupe sur le poulet. Répéter. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 4 heures.**
Quantité environ 6 ou 12 portions.

Plats de légumes en accompagnement

Assortiment de haricots italiens en cocotte

3 à 5 ptes

2

2

1

2

½

½

½

1

5½ à 7 ptes

3

3

2

3

1

1

1

2

boîtes (16 oz) de haricots rouges, égouttés
boîtes (16 oz) de pois chiches, égouttés
boîtes (16 oz) de haricots cannellino ou blancs, égouttés
boîtes (16 oz) de haricots Great Northern, égouttés
c. à thé de sel
c. à thé de poudre d'ail
c. à thé d'assaisonnement italien
sachets de soupe à l'oignon

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 à 8 heures OU Élevée pendant 3 à 4 heures.**
Quantité environ 3 ou 5 pintes.

Pommes de terre nouvelles rôties

3 à 5 ptes

3

1

1

5½ à 7 ptes

6

2

2

livres de petites pommes de terre nouvelles rouges,
en robe des champs
c. à soupe d'huile d'olive
sachets de mélange à vinaigrette italienne piquante

Choisir des pommes de terre de la grosseur d'une balle de golf. Si plus grosses, les couper en deux ou en quatre.

Verser l'huile dans un sac en plastique et ajouter les pommes de terre. Bien secouer pour bien les recouvrir d'huile. Ajouter la vinaigrette et secouer jusqu'à ce que toutes les pommes de terre soient recouvertes. Verser les pommes de terre dans la mijoteuse et cuire à température : **Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. Quantité 8 ou 14 portions.**

Carottes et noix glacées

3 à 5 ptes

2
3/4
1/4
1

5 1/2 à 7 ptes

4
1 1/2
1/2
2

emballages (16 oz) de carottes tranchées congelées
tasse de sirop à crêpes
tasse de sucre brun, tassé
tasses de noix hachées

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Élevée pendant 5 heures.* Quantité environ 2 1/2 ou 5 pintes.**

*Seul le réglage élevé est recommandé pour cette recette.

Riz, haricots et salsa

3 à 5 ptes

1
1

1
1
1
1
1/2
1/2

5 1/2 à 7 ptes

2
2

1
2
2
2
1
1

boîtes (16 oz) de haricots noirs, égouttés
boîtes (16 oz) de haricots cannellino ou petits haricots ronds blancs, égouttés
boîte (14 oz) de bouillon de poulet
tasses de riz à grains longs non cuit (non instantané)
pintes de salsa
tasses d'eau
c. à thé de sel
c. à thé de poudre d'ail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures. Quantité environ 3 ou 5 pintes.**

Pommes de terre au four

Frotter les pommes de terre pour les nettoyer et percer la pelure à plusieurs endroits avec une fourchette. Empiler les pommes de terre en pyramide dans la mijoteuse de façon à ce qu'elles ne touchent pas les parois. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 à 9 heures OU Élevée pendant 5 heures.**

Pommes de terre au gratin

3 à 5 ptes

1
1
1
2
1/2

5 1/2 à 7 ptes

2
2
2
4
1

sachet(s) de 2 lb de pommes de terre rissolées congelées
boîte(s) de 10 oz de soupe condensée au cheddar
boîte(s) de 12 oz de lait évaporé
c. à soupe de beurre fondu
c. à thé de sel

Mettre les pommes de terre dans la mijoteuse. Mélanger la soupe, le lait, le beurre et le sel. Bien mélanger, puis verser sur les pommes de terre. Remuer délicatement pour mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 à 7 heures* Quantité environ 10 ou 20 portions.**

*La cuisson à température élevée n'est pas recommandée

Fèves à l'érable

3 à 5 ptes

4
1/4
1/3
2
6

5 1/2 à 7 ptes

8
1/2
1/2
4
10

boîtes de 15 oz de fèves au lard
tasse d'oignon haché
tasse de sirop d'érable
c. à thé de moutarde sèche
tranches de bacon, cuit et émietté

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 à 8 heures OU Élevée pendant 3 à 4 heures. Quantité environ 10 ou 20 portions.**

Divers

Sauce à spaghetti

3 à 5 ptes

1
2
1
2
1/2
1 1/2
1 1/2
1 1/2
1
1

5 1/2 à 7 ptes

2
3
2
4
1
3
3
3
2
2

boîtes (28 oz) de tomates broyées
boîtes (10 oz) de coulis de tomates
boîtes (6 oz) de purée de tomates
tasses d'eau
tasse d'oignons hachés
c. à thé d'assaisonnement italien
c. à thé de basilic séché
c. à thé d'ail haché
c. à thé de sel
c. à thé de sucre

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. Quantité environ 2 1/2 ou 5 pintes.**

Chutney aux fruits

3 à 5 ptes

1
1
1
1
1/4
1/4
1/4
1

5 1/2 à 7 ptes

1
1
2
2
1/2
1/2
1/2
1 1/2

boîte (11 oz) d'abricots secs
boîte (12 oz) de petits pruneaux dénoyautés
boîtes (29 oz) de moitiés de poires, avec le liquide
boîtes (29 oz) de pêches tranchées, avec le liquide
tasse de raisins secs
tasse de vinaigre de framboise
tasse de sucre brun
c. à thé de poudre de cari

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 4 heures OU Élevée pendant 2 heures. Quantité environ 3 ou 5 pintes.**

Salsa con Queso

3 à 5 ptes

1
1
2
1-2
1
1

5½ à 7 ptes

2
1½
4
2-3
2
2

morceaux de 2 livres de tartinade de fromage fondu pasteurisé, coupé en morceaux de 2 po
pinte de salsa
boîtes (6 oz) de piments verts hachés, non égouttés
c. à soupe de chili en poudre
c. à thé de poudre d'ail
sacs (8 oz) de Monterey Jack râpé

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 3 heures OU Élevée pendant 1½ heure.**
Remuer à mi-cuisson. **Quantité environ 2½ ou 5 pintes.**

Sauce barbecue épicée

3 à 5 ptes

2
1
3
¼
1½
2
2
2

5½ à 7 ptes

3
1
4
⅓
2
3
3
3

bouteilles (32 oz) de ketchup
sachet (1,25 oz) d'assaisonnement chili
tasses d'eau
tasse de sucre brun, tassé
tasses d'oignons hachés
c. à thé d'ail haché
c. à soupe de sauce Worcestershire
c. à thé de fumée liquide (si désiré)

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 2 à 3 heures.**
Quantité environ 3 ou 4½ pintes.

Ailes de poulet à la sauce piquante

3 à 5 ptes

4
½
1
1

5½ à 7 ptes

8
1
2
2

lb d'ailes de poulet
tasse de vinaigre de cidre
c. à soupe de sauce au piment fort
tasse(s) de sauce pour barbecue

Rincer les ailes de poulet à l'eau froide. Placer les ingrédients dans la mijoteuse dans l'ordre indiqué, en recouvrant le tout de sauce pour barbecue. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures.**

Fondue au chocolat

3 à 5 ptes

 1
1
1
1
1
1/4

5½ à 7 ptes

 2
2
2
2
2
1/2

boîtes (8 oz) de chocolat à cuire mi-sucré
boîtes (8 oz) de chocolat à cuire non sucré
boîtes (6 oz) de chocolat blanc à cuire
boîtes (14 oz) de lait condensé sucré, non évaporé
tasses de lait
tasse de brandy à saveur de mûres ou de brandy à saveur d'autres fruits

Fruits et autres aliments suggérés pour la trempette : Fraises, morceaux d'ananas, morceaux de banane, morceaux de gâteau, guimauves et biscuits.

Verser tous les ingrédients pour la fondue dans la mijoteuse. Bien mélanger.

Couvrir et cuire à température : **Élevée pendant 45 minutes à 1 heure et 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit fondu.***

Bien mélanger après 45 minutes. Régler à température basse. Servir immédiatement ou garder au chaud, tel que désiré. Réfrigérer les restes et utiliser comme sauce au chocolat. **Quantité environ 1 ou 2 pintes.**

*Seul le réglage élevé est recommandé pour cette recette.

Café moka

3 à 5 ptes

 1/2
6
2
2

5½ à 7 ptes

 1
12
4
4

tasse de poudre de café instantané
sachets de mélange à lait au cacao instantané
pintes d'eau chaude
tasses de lait
Bâtons de cannelle et garniture de crème fouettée

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf les bâtons de cannelle et la garniture de crème fouettée. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température :

Élevée pendant 3 heures*

Bien remuer après 3 heures. Régler la température à basse. Servir immédiatement ou garder au chaud, tel que désiré. Servir dans des tasses avec la cannelle en bâton et la garniture de crème fouettée. **Quantité environ 2½ ou 5 pintes.**

*Seul le réglage élevé est recommandé pour cette recette.

Cidre de pommes cuit et épicé

3 à 5 ptes

 2 ptes
1-1½
1
1/2
1
1/2

5½ à 7 ptes

 1
1½-3
1½
1
1½
1

gallon de cidre de pommes
tasses de bourbon ou de jus de fruits
c. à thé de cannelle
c. à thé de gingembre moulu
c. à thé de piment de la Jamaïque
c. à thé de clous de girofle moulus

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 3 heures OU Élevée pendant 1½ heure.** Bien remuer avant de servir. **Quantité environ 2½ ou 5 pintes.**

Pommes cuites au four

3 à 5 ptes

6
2
2
3
½
1

5½ à 7 ptes

12
4
4
6
1
2

grosses pommes à cuire (Rome ou York)
c. à soupe de jus de citron
c. à soupe de beurre fondu
c. à soupe de cassonade
c. à thé de muscade
c. à thé de cannelle

Peler, enlever le cœur et couper les pommes en deux. Mettre dans la mijoteuse. Arroser de jus de citron et de beurre. Saupoudrer de sucre et d'épices. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 4 heures OU Élevée pendant 2 heures.** Pour servir, garnir de crème glacée à la vanille. **Quantité environ 10 ou 20 portions.**

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 AUTRE 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

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, North Carolina 28387

Picton, Ontario K0K 2T0

840096700

Web site address: www.hamiltonbeach.com

2/02