

Hamilton Beach®

Programmable Slow Cooker



Important Safeguards	2	Care and Cleaning.....	9
Parts and Features.....	3	Troubleshooting	10
Quick Start Guide	4	Recipes.....	12
How to Use Your Slow Cooker.....	4	Customer Service.....	24
To Program Your Slow Cooker.....	5		

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

840105900

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 injuries.
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 moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect slow cooker, press OFF button on control; 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 use appliance for 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.

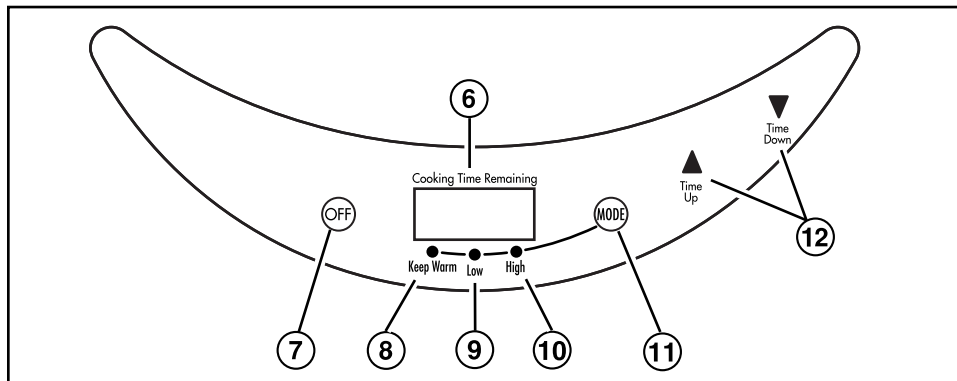
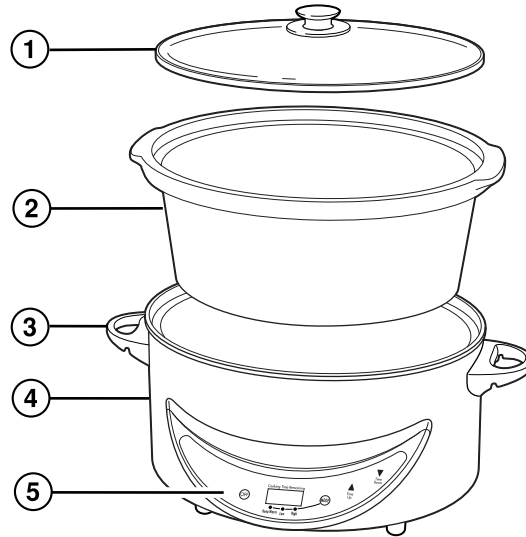
This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing 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.

Parts and Features

1. Cover
2. Crock
3. Base Handles
4. Base
5. Control Panel
6. Time/Status Display
7. OFF Button – Turns heater off.
8. Keep Warm Indicator Light
9. “Low” Indicator Light
10. “High” Indicator Light
11. Cooking Mode Selection Button – Use to choose heat setting.
12. Time Adjustment Buttons – Use to increase/decrease cooking time.



The Control Panel 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.

Quick Start Guide

1. Wash and dry Crock and Cover before use. Do not immerse Base in water.
2. Prepare recipe according to instructions. Place food in Crock and cover. Place Crock in Base.
3. Plug cord into outlet. Lights and Display will flash.
4. Select cooking mode by pressing the Mode button until desired cooking mode is selected: High, Low, or Keep Warm. (Keep Warm is for keeping already prepared foods warm.)
5. Select cooking time in one hour increments by pressing the Time Up or Time Down buttons to obtain desired number of cooking hours.
6. When cooking time is completed, the unit will display "END" and automatically switch to Keep Warm at the end of cooking cycle. The appliance will operate for a maximum of 12 hours and at the end of 12 hours will automatically switch off and will display "OFF."
For example, after cooking for 8 hours on High or Low, the slow cooker will switch to Keep Warm for the next 4 hours. After 12 total hours (8 cooking hours and 4 Keep Warm hours), the unit will shut off.

How to Use Your Slow Cooker

BEFORE FIRST USE: Wash Cover and Crock in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not immerse Base in water.

1. Prepare recipe according to instructions. Place food in Crock and cover.
2. Plug cord into outlet.
3. Follow instructions in "To Program Your Slow Cooker."
4. When finished with cooking cycle, press OFF button on control panel and unplug Base. Remove food from Crock.
5. Let Crock and Cover cool slightly before washing.

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.

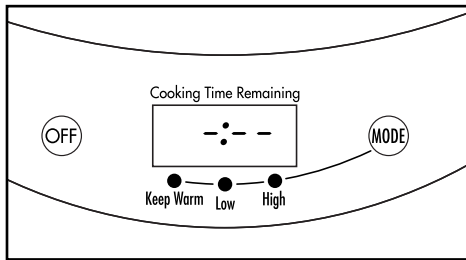
As a rule, you should select recipes that yield 1 quart less than the listed capacity of your crock. For example, if your slow cooker is labeled as a 6-quart slow cooker, your best results will be achieved using recipes that yield 5 quarts or less.

To Program Your Slow Cooker

Important Information

- 12 hours is the maximum amount of time that can be programmed and the maximum amount of operating time.
- The Digital Display is a countdown timer, not a clock.
- Your unit is equipped with a “Power Interrupt” feature and will remember the programmed settings (Heat and Time) for about 3 seconds of power loss. This should help prevent loss of programmed instructions and food spoilage in the even of a minor power loss.

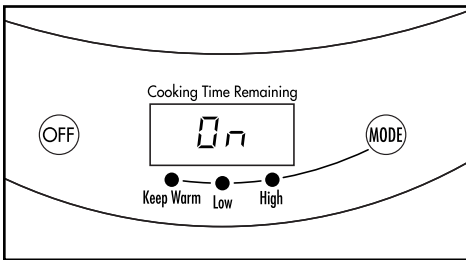
Plug-In Mode



Upon plugging unit into power source, lights and digital display will flash.

NEXT STEP: Press MODE button to select desired heat setting. See “Heat Setting Mode” for more information.

Heat Setting Mode



After pressing the MODE button, the display will show “On” and the “High” indicator light will be on. The MODE button may be pressed multiple times to alternate among the Heat Settings: High, Low, and Keep Warm.

NEXT STEP:

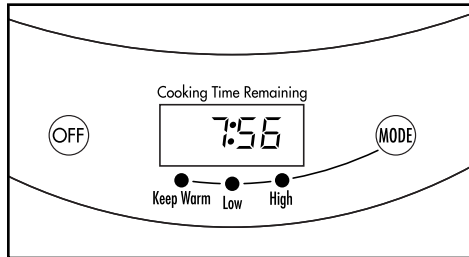
1. Let the unit operate on the selected Heat Setting for the recommended or desired amount of time. The unit will automatically shut off after 12 hours.

OR

2. Press timer Time UP or Time DOWN button to enter desired cooking time. See “Timed Cooking Mode” for more information.

NOTE: The heat setting can be changed at any time during the cooking cycle. Only cook food on the High or Low settings. Do not cook on the Keep Warm setting. This setting is only for food that has already been thoroughly cooked and, if necessary, reheated.

Timed Cooking Mode



After pressing the Time UP button, the display will show cooking times in one-hour increments from 1:00 to 12:00. 12 hours is the maximum amount of time that can be programmed and the maximum amount of operating time.

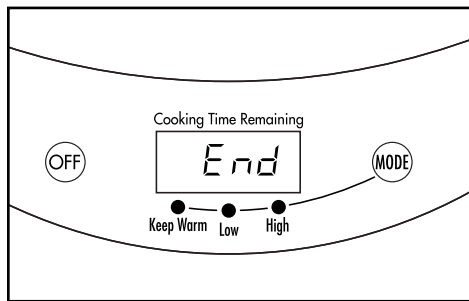
NEXT STEP: Let the unit operate on the selected Heat Setting for the selected amount of time. When programmed cook time has elapsed, the control will automatically switch to the

Keep Warm setting for the remainder of the 12-hour maximum operating time. See "Keep Warm Mode" for more information.

NOTES:

- The amount of cooking time can be changed at any time during the cooking cycle. Press the Time UP or Time DOWN button to change cooking time.
- 12 hours is the maximum amount of operating time. If the cooking time you selected was 8 hours, then the Keep Warm mode will operate for the remaining 4 hours. After a total of twelve hours, the slow cooker will shut off automatically.

Keep Warm Mode

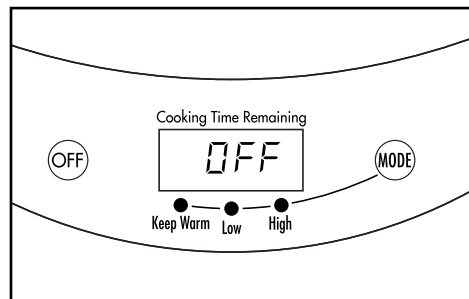


After the programmed cook time has elapsed (see "Timed Cooking Mode"), the control will automatically switch to the Keep Warm heat setting. The slow cooker will remain on Keep Warm until the maximum operating time of 12 hours has elapsed. At this time, the control will shut off.

NOTE: The slow cooker can be turned off at any time by pressing the OFF button.

NEXT STEP: The unit will maintain the Keep Warm temperature for the remainder of the time available, then shut off automatically.

OFF Mode



After the 12-hour maximum operating time has elapsed (cooking and/or Keep Warm) the slow cooker will shut off.

NEXT STEP: See the "Care and Cleaning" section for information about cleaning the slow cooker.

Crock and 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 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.

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 Your Slow Cooker" 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.

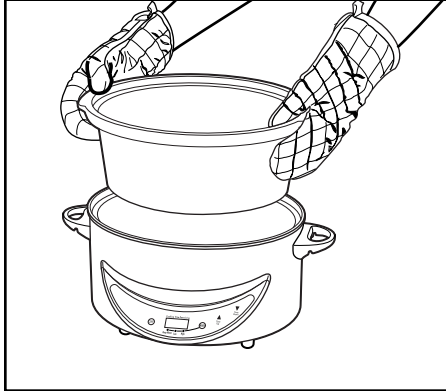
If You've Used a Slow Cooker Before

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.

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.

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, press the Mode button until the High heat setting is selected, 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. See "To Program Your Slow Cooker" for information on how to select Heat and Time settings.

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.

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.

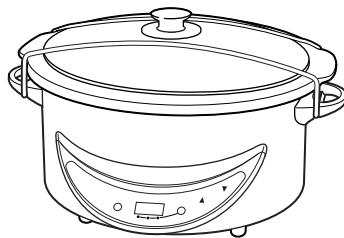
Care and Cleaning

1. Press the OFF button to turn unit 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.

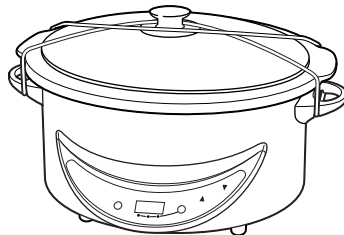
4. Wipe the Base/Control Panel with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers.

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

Optional Feature 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.

Troubleshooting

There is no display visible on the control panel.

- Is the unit plugged in?
- Test that the electrical outlet is working with a lamp in known working order.
- Lights and display should flash when initially plugged in.

I can't program the current time on the control panel.

- There is no "clock" feature on this slow cooker, only a countdown timer.

The display and lights are flashing...what do I do now?

- This is your indication that the slow cooker is ready to accept your instructions. See "Heat Setting Mode" for more information.

Food is undercooked.

- Was food cooked on the Keep Warm setting? Do Not cook on Keep Warm; always cook on Low or High heat settings. See page 3 for more information.
- Was power interrupted (due to brownout, electrical storm, etc.) for 3 seconds or longer? **NOTE:** For a power interruption of 3 seconds or less, your Hamilton Beach slow cooker will remember your programmed heat and time settings.
- Did you select the Low heat setting, but use a cooking time based on the High heat setting?
- Did you have the Cover placed correctly on the slow cooker?

The food isn't done after cooking the amount of time recommended in my recipe.

- This can be due to voltage variations (which are commonplace everywhere) or altitude. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances. However, it can alter the cooking times in the slow cooker by extending the cooking times. Allow sufficient time and select the appropriate heat setting. You will learn through experience if the shorter or longer time needed.

My meal was overcooked. Why?

- Was the crock at least 1/2 full? The slow cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled crock. If the crock is only half-filled check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Did you select hours based on a Low heat recipe?

I pressed "Time UP" or "Time DOWN" before selecting MODE.

- The display will show "1:00" ... press "Time UP" button once to increase the time setting in 1-hour increments. When the desired time is reached, press the MODE button to select the appropriate heat setting.

Troubleshooting

I programmed the heat setting mode and set the cooking time. How do I know the cooking process has started?

- Wait one minute and you will see the timer change from a full hour to X:59.

I pressed “Time DOWN” enough that the display shows END. What do I do?

- Press MODE to select the desired heat setting and then press “Time UP” to select desired cooking time.

I pressed the OFF button by mistake. What do I do now?

- Press the MODE button for desired heat setting and, if desired, enter a cooking time.

I want to cancel the cooking cycle because the food is done.

- Press the OFF button if food is ready to serve.

OR

- Press “Time DOWN” button until END appears on the display. Food will be maintained on Keep Warm.

What is the maximum time for cooking? For Keep Warm?

- 12 hours is the maximum amount of time that can be programmed for this slow cooker.

EXAMPLES:

- 8 hours of programmed cooking time provides 4 hours of Keep Warm
- 12 hours of programmed cooking time provides NO Keep Warm time; the slow cooker will automatically shut off at the end of the 12 hour cook cycle
- 12 hours of Keep Warm for food that has already been thoroughly cooked

I set the cooking time and now I want to change it. Can I?

- Yes. Press “Time UP” or “Time DOWN” button to select a new cooking time.

My display shows END. What does this mean?

- The programmed cooking time has expired and the slow cooker is now in the Keep Warm mode.

I can't set a cooking time of 7:30. Why not?

- You can only change the time in 1 hour increments. You must select 7:00 or 8:00.

My slow cooker boils. Is it suppose to boil?

- Yes. Your slow cooker has been specially designed to cook raw foods thoroughly (such as potatoes and carrots) as well as reach an internal food temperature for desired doneness.

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

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
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

5½ 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

5½ 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

5½ 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
2
1
2
2
2
1
1

(16 oz) cans black beans, drained
(16 oz) cans cannellini beans or navy beans, drained
(14 oz) can chicken broth
cups uncooked long grain rice, not instant
quarts salsa
cups water
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.**

Easy Potato Casserole

3 to 5 qt

1
1
1
2
1/2

5½ to 7 qt

2
2
2
4
1

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

(15 oz) cans pork'n beans
cup chopped onion
cup maple syrup
teaspoons dry mustard
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

If you have a question about your slow cooker, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your slow cooker. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

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

Hamilton Beach®

Mijoteuse Programmable



Sécurité de la mijoteuse.....	2	Dépannage	10
Pièces et caractéristiques.....	3	Recettes.....	12
Mode d'utilisation de la mijoteuse	4	Service aux clients.....	24
Entretien et nettoyage	9	Aux É.-U. : 1-800-851-8900	
		Au Canada : 1-800-267-2826	

840105900

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 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 du déplacement 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 désuète. Ne pas

essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

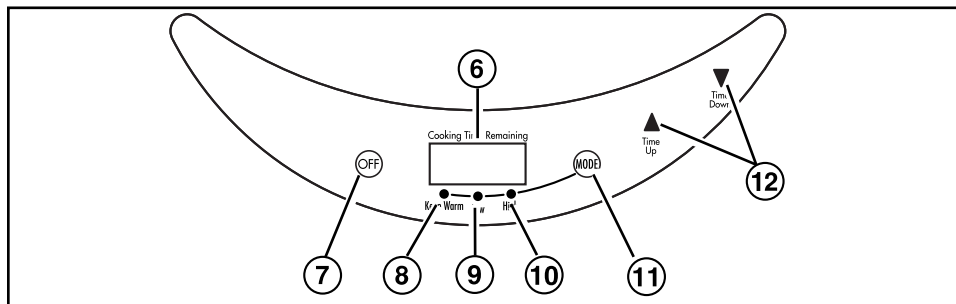
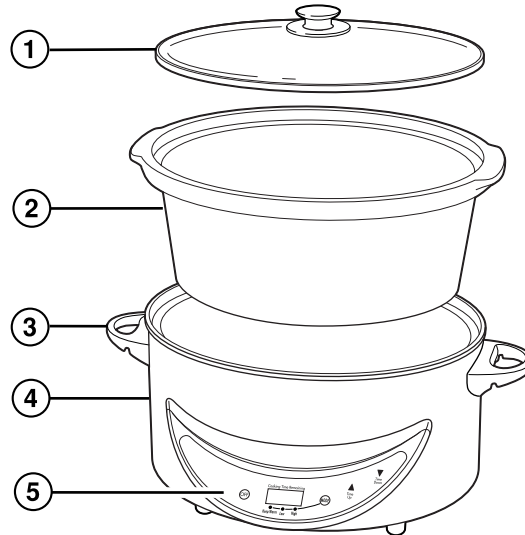
Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un appareil électroménager à forte consommation sur le même circuit que la mijoteuse.

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.

Pièces et caractéristiques

1. Couvercle
2. Récipient
3. Poignées du socle
4. Socle
5. Tableau de commande
6. Affichage heure/statut
7. Bouton d'arrêt OFF – Arrête la cuisson.
8. Témoin lumineux Keep Warm (garde au chaud)
9. Témoin lumineux "Low" (température basse)
10. Témoin lumineux "High" (température élevée)
11. Bouton de sélection de mode de cuisson – à utiliser pour choisir un réglage de température.
12. Boutons de réglage de l'heure – à utiliser pour augmenter/réduire la durée de cuisson.



Le tableau de commande de la mijoteuse offre des réglages de température basse (Low) et élevée (High) pour la cuisson. Le réglage Keep Warm (garde au chaud) sert à maintenir la recette préparée à une température de service idéale.

Le réglage Keep Warm doit être utilisé uniquement une fois que la préparation est complètement cuite. Les aliments ne doivent pas être réchauffés au réglage Keep Warm. Si les aliments ont été cuits puis réfrigérés, on doit les réchauffer aux réglages de température basse (Low) ou élevée (High), puis on peut les laisser sur Keep Warm.

MISE EN GARDE : Le réglage Keep Warm doit être utilisé uniquement une fois que la cuisson est terminée, conformément aux instructions de la recette. Les aliments doivent être assez chauds pour éviter la prolifération bactérienne avant d'utiliser le réglage Keep Warm. Ne pas utiliser le réglage Keep Warm pour réchauffer un aliment qui a été réfrigéré ou congelé.

Guide de mise en marche rapide

1. Laver et sécher le récipient et le couvercle avant de les utiliser. Ne pas plonger le socle dans l'eau.
2. Préparer la recette en suivant les instructions. Mettre les aliments dans le récipient et couvrir. Mettre le récipient dans le socle
3. Brancher le cordon dans une prise électrique. Les témoins lumineux et l'affichage clignoteront.
4. Sélectionner un mode de cuisson en appuyant sur le bouton Mode jusqu'à ce que le mode de cuisson désiré soit sélectionné : High (température élevée), Low (température basse), ou Keep Warm. (Le mode Keep Warm sert à conserver des aliments déjà préparés au chaud.)
5. Sélectionner la durée de cuisson par tranches d'une heure en appuyant sur les boutons Time Up (augmenter la durée) ou Time Down (réduire la durée) pour obtenir le nombre désiré d'heures de cuisson.
6. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil affichera "END" (Fin) et passera automatiquement au mode Keep Warm à la fin du programme de cuisson. L'appareil fonctionnera pendant un maximum de 12 heures et au bout des 12 heures, s'éteindra automatiquement et affichera "OFF" (arrêt).
Par exemple, après avoir fait cuire un plat pendant 8 heures à température élevée (High) ou basse (Low), la mijoteuse passera au mode Keep Warm pendant les 4 heures suivantes. Au bout de 12 heures (8 heures de cuisson et 4 heures au mode Keep Warm), l'appareil s'éteindra.

Utilisation de la mijoteuse

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le couvercle et le récipient à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Ne pas plonger le socle dans l'eau.

1. Préparer la recette en suivant les instructions. Mettre les aliments dans le récipient et couvrir.
2. Brancher le cordon dans la prise électrique.
3. Suivre les instructions dans "Programmation de la mijoteuse".
4. À la fin du programme de cuisson, appuyer sur le bouton d'arrêt OFF sur le tableau de commande et débrancher le socle. Retirer les aliments du récipient.
5. Laisser le récipient et le couvercle refroidir légèrement avant de les nettoyer.

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

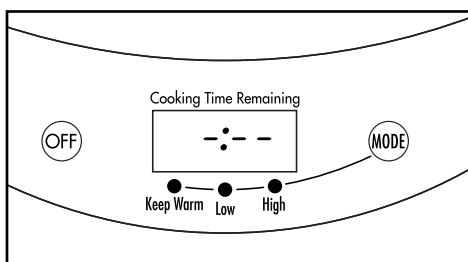
recettes qui donnent un pinte de moins que la capacité de votre plat amovible. Par exemple, si la capacité de votre mijoteuse est de 6 pintes, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec les recettes qui donnent 5 pintes ou moins.

Programmation de la mijoteuse

Informations importantes

- 12 heures est la durée maximale qui peut être programmée et pendant laquelle l'appareil peut fonctionner.
- L'affichage numérique est une minuterie à compte à rebours, et non pas une horloge.
- Votre appareil est équipé d'une caractéristique "Interruption d'alimentation" et gardera en mémoire les réglages programmés (température et durée) pendant environ 3 secondes de panne de courant électrique. Ceci devrait aider à éviter de perdre les instructions programmées et que les aliments soient abîmés en cas de brève panne de courant électrique.

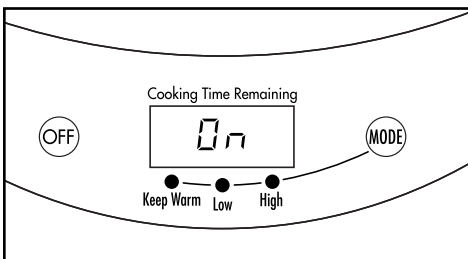
Mode de branchement



Lorsqu'on branche l'appareil dans une source de courant électrique, les témoins lumineux et l'affichage numérique clignotent.

ÉTAPE SUIVANTE : Appuyer sur le bouton MODE pour sélectionner le réglage de température désiré. Voir "Mode de réglage de la température" pour obtenir plus de renseignements.

Mode de réglage de la température



Après avoir appuyé sur le bouton MODE, l'affichage indiquera "On" (marche) et le témoin lumineux "High" (température élevée) sera allumé. On peut appuyer sur le bouton MODE plusieurs fois pour alterner parmi les réglages de température : High (température élevée), Low (température basse), et Keep Warm (garde au chaud).

ÉTAPE SUIVANTE :

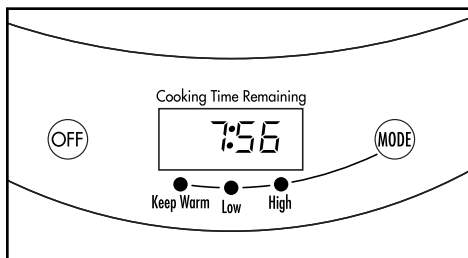
1. Laisser l'appareil fonctionner au réglage de température sélectionné pour la durée recommandée ou désirée. L'appareil s'éteindra automatiquement au bout de 12 heures.

OU

2. Appuyer sur le bouton Time UP (augmenter la durée) ou Time DOWN (réduire la durée) de la minuterie pour entrer la durée de cuisson désirée. Voir "Mode de cuisson minutée" pour obtenir plus de renseignements.

REMARQUE : Le réglage de température peut être modifié à tout moment au cours du programme de cuisson. Faire cuire des aliments aux réglages High (température élevée) ou Low (température basse) uniquement. Ne pas faire cuire au mode Keep Warm. Ce réglage sert uniquement à garder les aliments qui ont déjà été cuits au chaud, et, si nécessaire, à les réchauffer.

Mode de cuisson minutée



Une fois qu'on a appuyé sur le bouton Time UP, l'affichage indiquera les durées de cuisson par tranches d'une heure de 1:00 à 12:00. La durée maximale programmable, ainsi que la durée maximale de fonctionnement est de 12 heures.

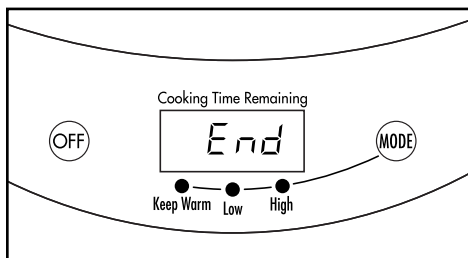
ÉTAPE SUIVANTE : Laisser l'appareil fonctionner au réglage de température sélectionné pour la durée sélectionnée. Une fois que la durée de cuisson

programmée se sera écoulée, la commande passera automatiquement au réglage Keep Warm pour le reste des 12 heures de durée de fonctionnement maximale. Voir "Mode Keep Warm" pour obtenir plus de renseignements.

REMARQUES :

- La durée de cuisson peut être modifiée à tout moment lors du programme de cuisson. Appuyer sur le bouton Time UP (augmenter la durée) ou Time DOWN (réduire la durée) pour modifier la durée de cuisson.
- La durée de fonctionnement maximale est de 12 heures. Si la durée de cuisson que vous avez sélectionnée était de 8 heures, le mode Keep Warm fonctionnera pendant les 4 heures qui restent. Au bout de douze heures, la mijoteuse s'arrêtera automatiquement.

Mode Keep Warm (garde au chaud)

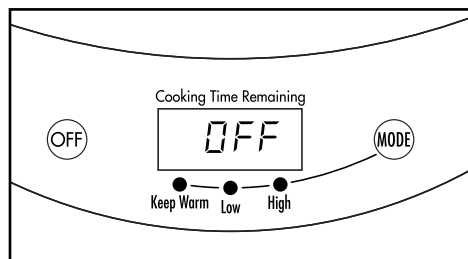


Une fois que la durée de cuisson programmée se sera écoulée (voir "Mode de cuisson minutée"), la commande passera automatiquement au réglage de température Keep Warm. La mijoteuse restera au mode Keep Warm jusqu'à ce que la durée de fonctionnement maximale de 12 heures s'écoule. À ce moment, la commande s'éteindra.

REMARQUE : La mijoteuse peut être éteinte à tout moment en appuyant sur le bouton s'arrêt OFF.

ÉTAPE SUIVANTE : L'appareil maintiendra la température « garde au chaud » pour la durée restante, puis s'éteindra automatiquement.

Mode OFF (arrêt)



Une fois que la durée de fonctionnement maximale de 12 heures se sera écoulée (cuisson et/ou garde au chaud) la mijoteuse s'éteindra.

ÉTAPE SUIVANTE : Voir la section "Entretien et nettoyage" pour obtenir des renseignements sur le nettoyage de la mijoteuse.

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.

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

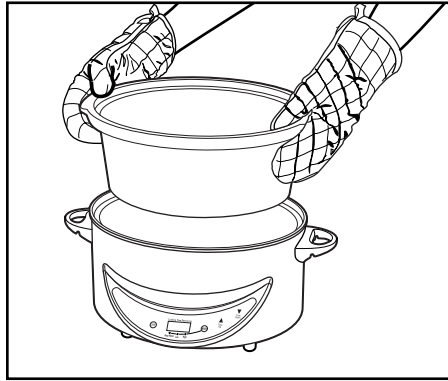
Vous êtes probablement prêt(e) à mettre au point de nouvelles recettes pour votre mijoteuse. Si la recette était antérieurement préparée dans une casserole sur le dessus de la cuisinière, ou par lent rôtissage dans le four, il devrait être facile de l'adapter.

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.

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.

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.

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.

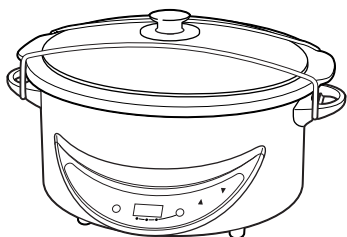
Entretien et nettoyage

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.

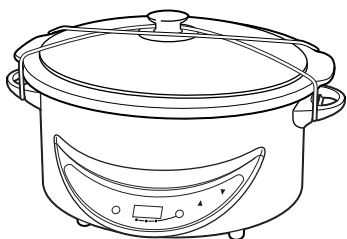
4. Essuyer le tableau de commande avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

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

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.

Dépannage

Aucun affichage n'est visible sur le tableau de commande :

- L'appareil est-il branché?
- Vérifier que la prise électrique fonctionne en y branchant une lampe en état de fonctionner.
- Les témoins lumineux et l'affichage devraient clignoter dès qu'ils sont branchés.

Je ne peux pas programmer l'heure juste sur le tableau de commande.

- La mijoteuse est équipée d'une minuterie à compte à rebours seulement; elle ne possède pas de caractéristique « horloge ».

L'affichage et les témoins lumineux clignotent... que dois-je faire?

- Cela indique que la mijoteuse est prête à recevoir vos instructions. Voir « Mode de réglage de la température » pour obtenir plus de renseignements.

Les aliments ne sont pas assez cuits.

- Les aliments ont-ils été cuits au mode Keep Warm (garde au chaud)? Ne pas faire cuire les aliments sur Keep Warm; toujours faire cuire les aliments aux réglages de température basse (Low) ou élevée (High). Voir page 3 pour obtenir plus de renseignements.
- Le courant électrique a-t-il été interrompu (à cause d'une baisse de tension, d'un orage électrique, etc.) pendant 3 secondes ou plus? **REMARQUE** : Si la coupure de courant a duré 3 secondes ou moins, la mijoteuse Hamilton Beach gardera en mémoire vos réglages de température et de durée.
- A-t-on sélectionné le réglage de température basse (Low), mais programmé une durée de cuisson basée sur le réglage de température élevée (High)?
- Le couvercle était-il bien posé sur la mijoteuse?

Les aliments ne sont pas cuits à la fin de la durée de cuisson recommandée dans ma recette.

- Ceci peut être dû à des variations de tension (phénomène courant) ou d'altitude. Les variations légères de courant électrique n'ont qu'une incidence très minime sur la plupart des appareils ménagers. Cependant, ces variations peuvent modifier et prolonger les durées de cuisson de la mijoteuse. Veiller à programmer suffisamment de temps pour la cuisson et à sélectionner le réglage de température approprié. Après plusieurs utilisations de la mijoteuse, on maîtrisera la durée de cuisson (à réduire ou à augmenter) appropriée aux recettes.

Les aliments ont trop cuit. Pourquoi?

- Le récipient était-il rempli au moins à moitié? La mijoteuse est conçue pour cuire des aliments complètement dans un récipient plein. Si le récipient n'est qu'à moitié plein, vérifier la cuisson des aliments 1 à 2 heures avant la fin de la durée de cuisson recommandée par la recette.
- A-t-on sélectionné la durée de cuisson d'une recette à température basse (Low)?

J'ai appuyé sur "Time UP" (augmenter la durée) ou "Time DOWN" (réduire la durée) avant de sélectionner le MODE.

- L'affichage indiquera "1:00" ... appuyer sur le bouton "Time UP" (augmenter la durée) une fois, pour augmenter la durée de cuisson par tranches d'une heure. Une fois la durée de cuisson sélectionnée, appuyer sur le bouton MODE pour sélectionner le réglage de température approprié.

Dépannage

<p>J'ai programmé le mode de réglage de la température et la durée de cuisson. Comment puis-je savoir si la cuisson a commencé?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Au bout d'une minute, la minuterie passera de l'heure aux minutes : X:59.
<p>J'ai appuyé sur "Time DOWN" (réduire la durée) sans lâcher et l'affichage indique END (Fin). Que dois-je faire?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur MODE pour sélectionner le réglage de température désiré puis appuyer sur "Time UP" (augmenter la durée) pour sélectionner la durée de cuisson désirée.
<p>J'ai appuyé par erreur sur le bouton d'arrêt OFF. Que dois-je faire?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur le bouton MODE pour le réglage de température désiré et, si on le souhaite, entrer une durée de cuisson.
<p>Je veux annuler le programme de cuisson car les aliments sont cuits.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur le bouton d'arrêt OFF si les aliments sont prêts à servir. <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur le bouton "Time DOWN" (réduire la durée) jusqu'à l'affichage de END (Fin). Les aliments seront conservés au mode Keep Warm (garde au chaud).
<p>Quelle est la durée maximum pour la cuisson? Et pour la fonction Keep Warm?</p> <ul style="list-style-type: none"> • La durée maximum qui peut être programmée pour cette mijoteuse est de 12 heures. <p>EXEMPLES :</p> <ul style="list-style-type: none"> – 8 heures de durée de cuisson programmée permettent 4 heures au mode Keep Warm. – 12 heures de durée de cuisson programmée ne permettent AUCUNE programmation au mode Keep Warm; la mijoteuse s'arrêtera automatiquement à la fin de la durée de cuisson de 12 heures. – 12 heures au mode Keep Warm pour les aliments déjà bien cuits.
<p>J'ai réglé la durée de cuisson mais je souhaite la modifier. Est-ce possible?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oui. Appuyer sur le bouton "Time UP" (augmenter la durée) ou "Time DOWN" (réduire la durée) pour sélectionner une nouvelle durée de cuisson.
<p>L'affichage indique END (Fin). Qu'est-ce-que cela signifie?</p> <ul style="list-style-type: none"> • La durée de cuisson programmée s'est écoulée; la mijoteuse s'est mise en mode Keep Warm (garde au chaud).
<p>Je ne peux pas programmer une durée de cuisson de 7:30. Pourquoi?</p> <ul style="list-style-type: none"> • On peut modifier la durée par tranches d'une heure seulement. Il faut sélectionner 7:00 ou 8:00.
<p>Ma mijoteuse bout. Est-ce normal?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oui. La mijoteuse est spécialement conçue pour cuire complètement les aliments crus (tels que pommes de terre et carottes) et atteindre une température interne des aliments appropriée pour une cuisson complète.

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	12	Plats de légumes en accompagnement	23
Potages et ragoûts	14	Divers	25
Plats de résistance	18		

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
½

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
¼

5½ à 7 ptes

 1
2
2
2
½

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
¾ 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.**

Potages et ragoûts

Ragoût belge au boeuf

3 à 5 qt

3
1 tasse
1
1
2 c. à soupe
2 c. à soupe
1

5½ à 7 ptes

6 livres de boeuf à ragoût désossé, en cubes
1 bouteille (12 oz) de bière
2 sacs (16 oz) de légumes congelés pour ragoût
1 boîte (14 oz) de bouillon de boeuf
¼ tasse de vinaigre
¼ tasse de sucre brun, tassé
2 sachets (0,87 oz) de mélange à sauce brune

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

Potage au poulet et à l'orge

3 à 5 ptes

1
1
¾
1
2
1
1
½
⅛

5½ à 7 ptes

2 boîtes (14 oz) de bouillon de poulet
2 paquets (16 oz) de légumes congelés pour soupe ou ragoût
1¼ tasse d'orge perlé
2 tasses de champignons frais tranchés
4 tasses d'eau
2 sachets (1,8 oz) de potage aux légumes
2 livres de poitrines de poulet désossées, coupé en cubes
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre

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

Crème de tomates

3 à 5 ptes

1
1
1
1
1
1
1
1
1
1½ c. à thé

5½ à 7 ptes

2 boîtes (28 oz) de coulis de tomates
1 boîte (6 oz) de purée de tomates
1 sachet (1,8 oz) de mélange à sauce blanche
2 boîtes (12 oz) de lait évaporé
2 tasses d'eau
2 boîtes (14 oz) de bouillon de légumes ou de poulet
2 c. à thé de sel
2 c. à thé de sucre
1 c. à soupe de basilic séché

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 2½ ou 4½ pintes.**

Chaudrée de maïs et pommes de terre

3 à 5 ptes

3
1/4
1
1
1
1

5½ 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

5½ 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

5½ 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. 17

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 féculé 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

½
2-3
2

5½ à 7 ptes

½
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

2½
1
1

1
1

5½ à 7 ptes

5
2
2

2
2

livres de boulettes de viande congelées, cuites
boîtes (10½ oz) de crème de champignons, non diluée
boîtes (10½ oz) de potage aux champignons dorés, non dilué
boîtes (14 oz) de bouillon de boeuf
sachets (¾ 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

2½
1
1
1
1

5½ 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

5½ à 7 ptes

5
1½
1½

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 déchiqueter 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 déchiqueter 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. **Couvrir et cuire à température : Basse pendant 7 à 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. Quantité 8 ou 14 portions.** 23

Carottes et noix glacées

3 à 5 ptes

 2
 ¾
 ¼
 1

5½ à 7 ptes

 4
 1½
 ½
 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 2½ 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
 ½
 ½

5½ 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
 ½

5½ 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
¼
⅓
2
6

5½ à 7 ptes

8
½
½
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
½
1½
1½
1½
1
1

5½ 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 2½ ou 5 pintes.

Chutney aux fruits

3 à 5 ptes

1
1
1
1
¼
¼
¼
1

5½ à 7 ptes

1
1
2
2
½
½
½
1½

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
½

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

 ½
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
½
1
½

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 coeur 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

Pour toute question, 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.

263 Yadkin Road, Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0