

Slow Cookers

Mijoteuse

Olla de cocción lenta



READ BEFORE USE
LIRE AVANT L'UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

English 2
USA: 1-800-851-8900

Français 18
Canada : 1-800-267-2826

Español 34
México: 01 800 71 16 100

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when using an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect slow cooker, turn control knob to Off; remove plug from outlet.
13. Caution: To prevent damage or shock hazard do not cook in base. Cook only in removable liner.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
15. Do not operate appliance in any way other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other 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.

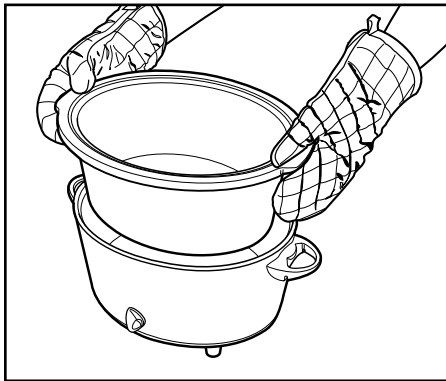
To avoid an electrical circuit overload do not use a high wattage appliance on the same circuit with the slow cooker.

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.

Crock and Glass Cover: Precautions and Information

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

Removing Cover and Crock



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

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

Crock Capacity

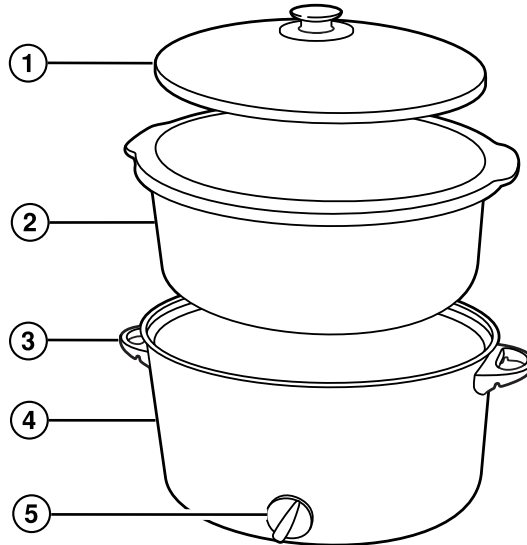
How much does your slow cooker hold?

The capacity of your slow cooker refers to the amount the crock can hold if it is filled to the rim. However, we **DO NOT** recommend filling to the rim.

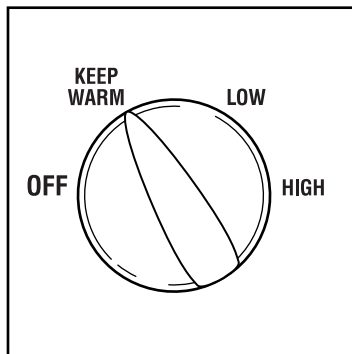
As a rule, you should select recipes that yield 1 quart less than the listed capacity of your crock. For example, if your slow cooker is labeled as a 6-quart slow cooker, your best results will be achieved using recipes that yield 5 quarts or less.

Parts and Features

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



The Control Knob on the slow cooker offers Low and High temperature settings for cooking. The Keep Warm setting is for holding a 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. The food must be hot enough to prevent bacterial growth before using 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.

How to Use Your Slow Cooker

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

If You've NEVER Used a Slow Cooker

Cooking in a slow cooker is easy but different from conventional methods. Take a few minutes and read "How to Use" and "Tips for Slow Cooking." Then try some of the recipes.

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

If You've Used a Slow Cooker Before

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

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

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

Adapting Recipes

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

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

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

The higher the fat content of the meat, the less liquid is needed. **If cooking meat with a high fat content**, place thick onion slices underneath, so the meat will not sit and cook in the fat.

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

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

Tips for Slow Cooking

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

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

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

The slow cooker should be **at least half-filled** for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.

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

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

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

Care and Cleaning

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

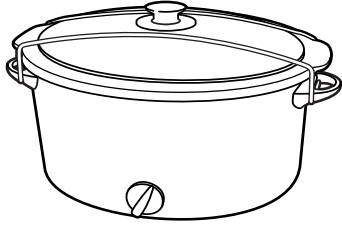
have a plastic Cover, please place on top rack of dishwasher.

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

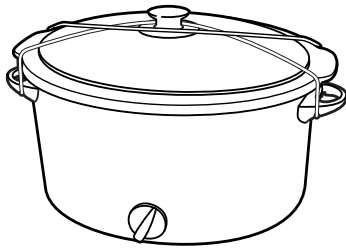
WARNING

To reduce risk of electrical shock, do not immerse.

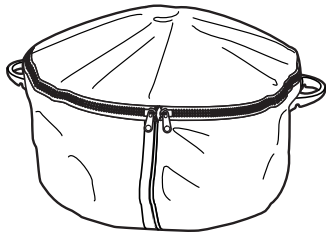
Optional Features on Selected Models



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



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



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

wiping with a damp sponge. For bigger spills, hand wash the case in cold water and mild detergent.

⚠ WARNING

Fire Hazard

Do not plug in and turn on when the slow cooker is still inside the carrying case.

Recipes

How much does your slow cooker hold? The capacity of your slow cooker refers to the amount the crock can hold if it is filled to the rim. However, we DO NOT recommend filling to the rim.

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

1 Dish Meals	8	Main Dishes	11
Soups & Stews	9	Side Dishes	14
		Miscellaneous	15

1 Dish Meals

Arroz con Pollo

- 1 (3 pound) chicken, cut in pieces
- 1 (14.5 oz) can Italian-style stewed tomatoes
- 10 oz box frozen peas
- 1 (14 oz) can chicken broth
- $\frac{3}{4}$ cup roasted red peppers, drained and cut in strips
- 1 (8 oz) box Spanish-style yellow rice mix
- 1 teaspoon garlic salt

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

Chicken in a Pot

- 1 (16 oz) package frozen mixed vegetables
- 1 (1.5 oz) envelope beef stroganoff sauce mix
- 1 (3 pound) whole chicken
- $\frac{1}{2}$ 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 servings.**

New England Boiled Dinner

- 1 2-pound boneless, smoked ham
- 1 (16 oz) can whole potatoes, drained
- 1 (16 oz) bag frozen baby carrots
- 1 pound cabbage, cut in 6 wedges
- $\frac{1}{4}$ 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 servings.**

Soups & Stews

Chunky Chicken Barley Soup

- 1 (14 oz) can chicken broth
- 1 (16 oz) package frozen vegetables for soup or stew
- $\frac{2}{3}$ cup pearl barley
- 1 cup fresh mushroom slices
- 2 cups water
- 1 (1.8 oz) envelope dry vegetable soup mix
- 1 pound boneless chicken breasts, cut in cubes
- $\frac{1}{2}$ teaspoon salt
- $\frac{1}{8}$ teaspoon pepper

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

Hungarian Beef, Beans, & Barley Stew

- 2 pounds beef ribs, (cut for barbecue), or boneless short ribs
- 2 (16 oz) cans red kidney beans, drained
- 1 (14 oz) can beef broth
- $\frac{1}{2}$ cup pearl barley
- $\frac{1}{4}$ cup chopped onion
- 1 tablespoon paprika
- $\frac{1}{2}$ teaspoon garlic powder
- $\frac{1}{2}$ teaspoon salt

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

Italian-Style Beef Stew

- 2 pounds boneless beef stewing cubes
- 1 (10 oz) box frozen mixed vegetables
- 1 (15 oz) can tomato sauce
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- 2 tablespoon cup chopped onion
- 1 (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 quarts.**

Manhattan Clam Chowder

- 1 (32 oz) bottle tomato juice
- 1 (6 oz) can tomato paste
- 3 (6 $\frac{1}{2}$ oz) cans chopped clams, with liquid
- 1 (16 oz) bag frozen mixed vegetables for soup or stew
- 1 (16 oz) can sliced potatoes, drained
- $\frac{1}{2}$ teaspoon garlic powder
- $\frac{1}{2}$ teaspoon Italian seasonings

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

Chili

- 1 pound hot Italian sausage, removed from casings
- 1 pound lean ground beef
- 1 medium onion, chopped
- 1 (¾ oz) envelope chili seasoning mix
- 1 (16 oz) can kidney beans, drained
- 1 (14 oz) can diced tomatoes
- 1 (6 oz) can tomato paste
- 1 (15 oz) can 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 quarts.**

Vegetarian Vegetable Soup

- 3 cups (32 oz) tomato plus vegetable juice
- 1 (6 oz) can tomato paste
- 1 teaspoon tablespoon chopped garlic
- ¼ cup chopped onion
- 1 (16 oz) bag mixed vegetables for soup or stew
- 1 (14 oz) can vegetable broth
- 1½ cups water
- ½ teaspoon Italian seasonings
- ½ teaspoon salt
- ½ teaspoon sugar

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

Vegetarian Chili

- 1 tablespoon vegetable oil
- 1 medium onion, chopped
- 1 (¾ oz) envelope chili seasoning
- 1 (16 oz) can Great Northern beans, drained
- 1 (15 oz) can kidney beans, drained
- 1 (15 oz) can black beans, drained
- 1 (14 oz) can diced tomatoes
- 1 (8 oz) can tomato sauce
- 1 (14.5 oz) can 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 quarts.**

Slow Cooked Beef Stew

- 1-pound bag baby carrots
- 1½ pounds boneless beef chuck roast, cubed
- 1½ large potatoes, cubed
- 1 (10¾ oz) can condensed cream of tomato soup
- 1 cup water
- 1 (1.5 oz) envelope 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 quarts.**

Main Dishes

German-Style Pot Roast

1/3 cup cider vinegar
 2 tablespoon cup ketchup
 1/4 cup chopped onion
 1/2 teaspoon chopped garlic
 1 (14 oz) can beef broth
 8 ginger snap cookies
 1 (0.8 oz) envelope brown gravy mix
 2-3 pounds 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 servings.**

Onion-Coated Beef Roast

1/2 cup steak sauce
 2-3 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 servings.**

Swedish Meatballs

2 1/2 pounds frozen cooked meatballs
 1 (10 1/2 oz) can cream of mushroom soup, undiluted
 1 (10 1/2 oz) can golden mushroom soup, undiluted
 1 (14 oz) can beef broth
 1 (3/4 oz) envelope brown gravy mix

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

Sweet & Pungent Meat Balls

2 1/2 pounds frozen cooked meatballs
 1 (12 oz) jar grape jelly
 1 (12 oz) jar currant jelly
 1 (12 oz) bottle chili sauce
 1 (12 oz) bottle cocktail sauce

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

Tex-Mex Beef Barbecue

- 3 pounds brisket of beef
- 1 (18 oz) bottle hickory-smoked barbecue sauce
- 1 (1.25 oz) envelope chili seasoning
- 1 teaspoon chopped garlic
- 1 teaspoon lemon juice
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- ½ 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 servings.**

North Carolina Pork Barbecue

- 3 pounds boneless pork butt, shoulder or blade roast
- 1 (14 oz) can diced tomatoes
- ½ cup vinegar
- 2 tablespoons Worcestershire sauce
- 1 tablespoon sugar
- 1 heaping tablespoons crushed red pepper flakes
- 1 tablespoon salt
- 2 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 pounds barbecue.**

Family Meat Loaf

- 2 eggs, beaten
- ¾ cups milk
- ¾ cups dry bread crumbs
- 1 (1 oz) envelopes dry onion soup mix
- 2 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 servings.**

Corned Beef

- 3 pounds corned beef brisket with pickling spices
- 1 medium onion, sliced
- 1 carrot, sliced
- 1 rib 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 pounds corned beef.**

Classic Beef Roast With Mushroom-Onion Gravy

- 3 pounds boneless beef chuck roast
- 1 (1 oz) envelopes dry onion soup mix
- 1 (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 servings.

Asian Spareribs

- 2 tablespoons cornstarch
- 2 tablespoons teriyaki sauce
- 1 (10 oz) jars duck sauce or sweet and sour sauce
- 3 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 servings.**

Savory Roast Beef Sandwiches

- 3 pounds boneless beef chuck roast
- ¼ cup soy sauce
- 1 tablespoons brown sugar
- 1 teaspoons salt
- 1 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 servings.**

Orange-Juiced Pork Chops

- 1 (6 oz) cans frozen orange juice, undiluted
- ½ cup brown sugar, packed
- 1 teaspoons soy sauce
- 2 tablespoons cornstarch
- ½ teaspoon garlic powder
- 6 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 servings.**

Sunday Chicken

- 3½ pounds chicken, cut up
- Paprika, salt, and pepper
- 1 (10 oz) cans condensed cream of celery soup
- ½ 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 servings.**

Side Dishes

Zesty New Potatoes

3 pounds (small) new red potatoes, unpeeled
1 tablespoons olive oil
1 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 servings.**

Candied Carrots & Walnuts

2 (16 oz) packages frozen sliced carrots
 $\frac{3}{4}$ cups pancake syrup
 $\frac{1}{4}$ cup brown sugar, packed
1 cups chopped walnuts

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

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

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

Maple-Baked Beans

4 (15 oz) cans pork'n beans
 $\frac{1}{4}$ cup chopped onion
 $\frac{1}{3}$ cup maple syrup
2 teaspoons dry mustard
6 slices bacon, cooked and crumbled

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

Miscellaneous

Basic Spaghetti Sauce

- 1 (28 oz) cans crushed tomatoes
- 2 (10 oz) cans tomato puree
- 1 (6 oz) cans tomato paste
- 2 cups water
- ½ cup chopped onion
- 1½ teaspoons Italian seasonings
- 1½ teaspoons dried basil
- 1½ teaspoons chopped garlic
- 1 teaspoons salt
- 1 teaspoons sugar

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

Salsa con Queso

- 1 (2 pound) loaves pasteurized processed cheese spread, cut in 2-inch pieces
- 1 quarts salsa
- 2 (6 oz) cans chopped green chilies, do not drain
- 1-2 tablespoons chili powder
- 1 teaspoons garlic powder
- 1 (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 quarts.**

Hot Wings

- 4 pounds chicken wings
- ½ cup cider vinegar
- 1 tablespoons hot pepper sauce
- 1 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

- 1 (8 oz) boxes semi-sweet baking chocolate
- 1 (8 oz) boxes unsweetened baking chocolate
- 1 (6 oz) boxes white baking chocolate
- 1 (14 oz) cans sweetened condensed milk, not evaporated
- 1 cups milk
- ¼ 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 quart.

*Only the High setting is recommended for this recipe.

Mulled, Spiced, & Spiked Apple Cider

2 qts gallon apple cider
1-1½ cups bourbon or fruit juice
1 teaspoons cinnamon
½ teaspoon ground ginger
1 teaspoons allspice
½ 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 quarts.**

Baked Apples

6 large baking apples (Rome or York)
2 tablespoons lemon juice
2 tablespoons butter, melted
3 tablespoons brown sugar
½ teaspoon nutmeg
1 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 servings.**

Customer Service

If you have a question about your appliance, 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 appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

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

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions 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 items that are subject to wear, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, drip valve seals, gaskets, clutches, 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

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

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

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

18

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

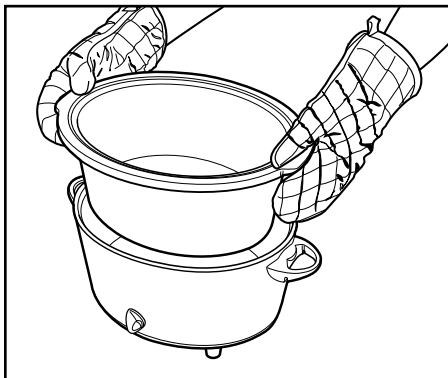
Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un appareil électroménager à forte consommation sur le même circuit que la mijoteuse.

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.

Plat et couvercle en verre : Précautions et renseignements

- Manipuler le plat et le couvercle avec soin pour prolonger leur vie utile.
- Éviter les changements soudains ou extrêmes de température. Par exemple, ne pas placer un plat ou couvercle chaud dans l'eau froide, ni sur une surface mouillée.
- Éviter de frapper le plat et le couvercle contre un robinet ou autres surfaces dures.
- Ne pas utiliser le plat ou le couvercle s'ils sont écaillés, fissurés ou très égratignés.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons de récurage.
- Le fond du plat est très rugueux et peut endommager la surface du comptoir. Faire attention.
- Le plat et le couvercle peuvent devenir très chauds. Faire attention. Ne pas les placer directement sur une surface ou un comptoir non protégé.
- Le **plat va au four à micro-ondes et dans un four ordinaire**, mais ne jamais faire chauffer le plat quand il est vide. Ne jamais placer le plat sur un brûleur ou sur le dessus de la cuisinière. Ne pas placer le couvercle dans un four à micro-ondes, un four ordinaire ou sur le dessus de la cuisinière.

Enlever le couvercle et le plat



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

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

Capacité du plat amovible

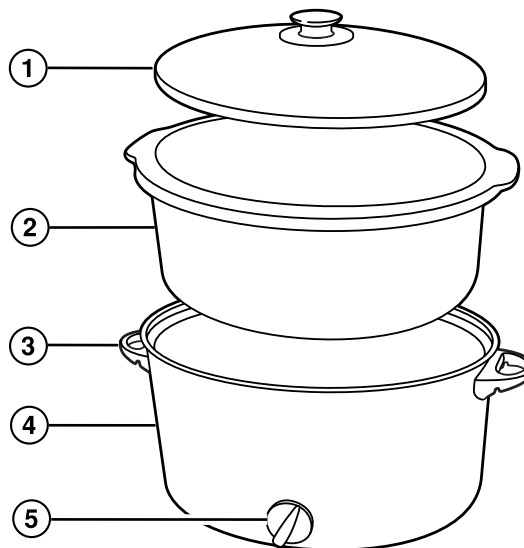
Quelle est la capacité de la mijoteuse?

La capacité de la mijoteuse se réfère à la quantité que le plat amovible peut contenir s'il est rempli jusqu'au bord. Toutefois, nous ne recommandons PAS de le remplir jusqu'au bord. En principe, vous devriez choisir des

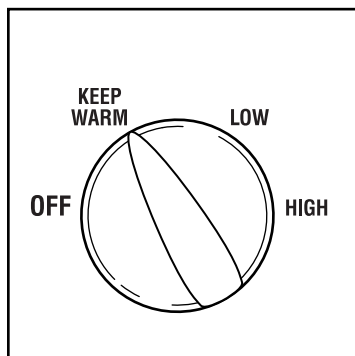
recettes qui donnent un litre de moins que la capacité de votre plat amovible. Par exemple, si la capacité de votre mijoteuse est de 6 pintes, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec les recettes qui donnent 5 pintes ou moins.

Pièces et caractéristiques

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



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



Ce réglage ne devrait être utilisé qu'après la cuisson complète du mets. Il ne faut pas réchauffer des aliments au réglage Keep Warm. Le mets doit être assez chaud pour empêcher la croissance de bactéries avant l'utilisation du réglage Keep Warm. Si le mets a été cuit, puis réfrigéré, il faut le réchauffer au réglage faible (Low) ou élevé (High), puis sélectionner (Keep Warm).

Mode d'utilisation de la mijoteuse

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

Si vous n'avez JAMAIS utilisé une mijoteuse

La cuisson dans une mijoteuse est facile, mais différente des méthodes conventionnelles. Prenez quelques minutes pour lire les sections « Mode d'utilisation » et « Conseils de mijotage ». Puis, essayez quelques-unes des recettes.

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

Si vous avez déjà utilisé une mijoteuse

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

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

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

Notre mijoteuse chauffe par les côtés. La base fait monter lentement la température dans le plat. Que la cuisson se fasse à réglage faible ou élevé, la température finale du mets sera la même, environ 200°F. La seule différence est le temps de cuisson requis. Lire la section «Adaptation de recettes» pour plus de renseignements.

Adaptation de recettes

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

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

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

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

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

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

Conseils de mijotage

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

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

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

La mijoteuse devrait être remplie **au moins à moitié** pour obtenir les meilleurs résultats. Si elle est remplie seulement à moitié, vérifier la cuisson

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

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

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

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

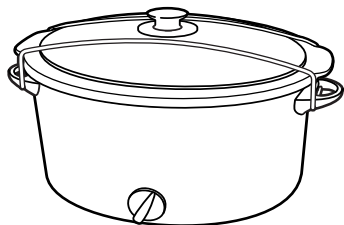
Entretien et nettoyage

1. Tourner le bouton de commande sur Off. Débrancher le cordon de la prise.
2. Retirer le plat et le couvercle de la base et les laisser refroidir.
3. Laver le plat et le couvercle dans une eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. On peut également laver le plat et le couvercle au lave-vaisselle. Si le
4. Essuyer la base avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.

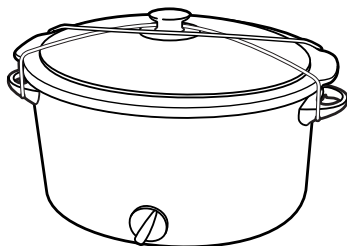
AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger dans un liquide.

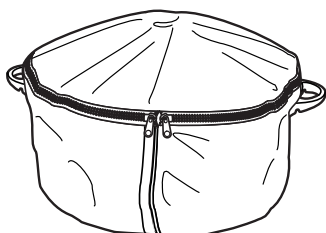
Caractéristiques facultatives sur certains modèles



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



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



La **housse de transport** peut servir quand il est nécessaire de transporter la mijoteuse à un autre endroit. Fixer d'abord l'élastique du couvercle. Immobiliser le cordon électrique de la mijoteuse avec un élastique ou un lien torsadé. Placer ensuite la mijoteuse dans la housse de transport en mettant le cordon sous la mijoteuse. Faire passer les poignées de la mijoteuse dans les ouvertures de la housse. Fermer la fermeture-éclair et procéder avec soin lors du transport d'aliments chauds. La housse peut être nettoyée en l'essuyant avec une éponge humide. Dans le cas de déversements plus importants, laver la housse à la main dans une eau froide avec un détergent doux.

AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE

Ne pas brancher la mijoteuse ni l'allumer quand elle se trouve encore dans la housse.

Recettes

Quelle capacité votre mijoteuse a-t-elle? La capacité de votre mijoteuse se rapporte à la quantité que peut contenir le plat s'il est rempli jusqu'au bord. Cependant, nous NE recommandons PAS de le remplir jusqu'au bord. En principe, vous devriez choisir les recettes qui donnent

une pinte de moins que la capacité de votre mijoteuse. Par exemple, si la capacité de votre mijoteuse est de 6 pintes, vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant des recettes qui donnent 5 pintes ou moins.

Repas composés d'un plat	24	Plats de légumes en accompagnement	30
Potages et ragoûts	25	Divers	31
Plats de résistance	27		

Repas composés d'un plat

Arroz con Pollo

1 poulet (3 livres), coupés en morceaux
 1 boîte (14,5 oz) de tomates italiennes à l'étuvée
 1 boîte (10 oz) de pois congelés
 1 boîte (14 oz) de bouillon de poulet
 ¾ tasse de poivrons rouges rôtis, égouttés et coupés en lanières
 1 boîte (8 oz) de mélange de riz jaune à l'espagnole
 1 c. à thé de sel à l'ail

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

Poulet en casserole

1 paquet (16 oz) de macédoine de légumes congelés
 1 sachet (1,5 oz) de mélange à sauce pour boeuf Stroganoff
 1 poulet entier (3 livres)
 ½ 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 portions.**

Pot-au-feu de la Nouvelle-Angleterre

2 livres de jambon fumé désossé
 1 boîte (16 oz) de pommes de terre entières, égouttées
 1 sac (16 oz) de mini-carottes congelées
 1 livre chou (2 livres) coupé en 6 quartiers
 ¼ 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 portions.**

Potages et ragoûts

Potage au poulet et à l'orge

- 1 boîte (14 oz) de bouillon de poulet
- 1 paquet (16 oz) de légumes congelés pour soupe ou ragoût
- $\frac{2}{3}$ tasse d'orge perlé
- 1 tasse de champignons frais tranchés
- 2 tasses d'eau
- 1 sachet (1,8 oz) de potage aux légumes
- 1 livre de poitrine de poulet désossée, coupé en cubes
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- $\frac{1}{8}$ 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 pintes.**

Ragoût hongrois de boeuf, haricots et orge

- 2 livres de côtes de boeuf (coupées pour le barbecue), ou haut-de-côtes désossé
- 2 boîtes (16 oz) de haricots rouges, égouttés
- 1 boîte (14 oz) de bouillon de boeuf
- $\frac{1}{2}$ tasse d'orge perlé
- $\frac{1}{4}$ tasse d'oignons hachés
- 1 c. à soupe de paprika
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre d'ail
- $\frac{1}{2}$ 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 pintes.**

Ragoût de boeuf à l'italienne

- 2 livres de boeuf à ragoût désossé, en cubes
- 1 boîte (10 oz) de macédoine de légumes congelés
- 1 boîte (15 oz) de sauce tomate
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 c. à soupe d'oignons hachés
- 1 sachet (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 pintes.**

Chaudrée de palourdes de Manhattan

- 1 bouteille (32 oz) de jus de tomates
- 1 boîte (6 oz) de purée de tomates
- 3 boîtes (6 $\frac{1}{2}$ oz) de palourdes hachées, dans leur jus
- 1 sachet (16 oz) de macédoine de légumes congelé pour soupe ou ragoût
- 1 boîte (16 oz) de pommes de terre tranchées, égouttées
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre d'ail
- $\frac{1}{2}$ 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 pintes.**

Chili

- 1 lb de saucisses italiennes épicées, sans boyau
- 1 lb de bœuf haché maigre
- 1 oignon moyen, haché
- 1 sachet de $\frac{3}{4}$ oz d'assaisonnement au chili
- 1 boîte de 16 oz de haricots, égouttés
- 1 boîte de 14 oz de tomates coupées en dés
- 1 boîte de 6 oz de purée de tomate
- 1 boîte 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 pintes.**

Potage aux légumes

- 3 tasses de jus de tomates et légumes
- 1 boîte (6 oz) de purée de tomates
- 1 c. à thé d'ail haché
- $\frac{1}{4}$ tasse d'oignons hachés
- 1 sachet (16 oz) de macédoine de légumes congelés pour soupe ou ragoût
- 1 boîte (14 oz) de bouillon de légumes
- 1 $\frac{1}{2}$ tasses d'eau
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de d'assaisonnement italien
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- $\frac{1}{2}$ 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 pintes.**

Chili végétarien

- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 1 oignon moyen, haché
- 1 sachet de $\frac{3}{4}$ oz d'assaisonnement au chili
- 1 boîte de 16 oz de haricots Great Northern, égouttés
- 1 boîte de 15 oz de haricots, égouttés
- 1 boîte de 15 oz de haricots noirs, égouttés
- 1 boîte de 14 oz de tomates coupées en dés
- 1 boîte de 8 oz de sauce tomate
- 1 boîte 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 pintes.**

Ragoût de bœuf

- 1 sachet de 1 lb de petites carottes
- 2 lb de rôti de fin de palette désossé, en cubes
- 2 grosses pommes de terre, en cubes
- 1 boîte de 10 $\frac{3}{4}$ oz de soupe condensée à la crème de tomate
- 1 tasse d'eau
- 1 sachet 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 pintes.**

Plats de résistance

Rôti à l'allemande

1/3 tasse de vinaigre de cidre
 2 c. à soupe de ketchup
 1/4 tasse d'oignons hachés
 1/2 c. à thé d'ail haché
 1 boîte (14 oz) de bouillon de boeuf
 8 biscuits au gingembre
 1 sachet (0,8 oz) de mélange à sauce brune
 2-3 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 portions.**

Rôti de boeuf aux oignons

1/2 tasse de sauce à bifteck
 2-3 livres de rôti de boeuf d'extérieur de ronde ou de croupe
 2 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 portions.**

Boulettes de viande à la suédoise

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

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

Boulettes de viande aigres-douces

2 1/2 livres de boulettes de viande congelées, cuites
 1 pot (12 oz) de gelée de raisins
 1 pot (12 oz) de gelée de raisins de Corinthe
 1 bouteille (12 oz) de sauce chili
 1 bouteille (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 pintes.**

Boeuf barbecue tex-mex

3 livres de pointe de poitrine de boeuf
 1 bouteille (18 oz) de sauce barbecue à saveur de fumée
 1 sachet (1,25 oz) d'assaisonnement chili
 1 c. à thé d'ail haché
 1 c. à thé de jus de citron
 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
 ½ 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 portions.**

Barbecue de porc de la Caroline du Nord

3 lb de rôti de soc, épaule ou palette de porc désossé
 1 boîte de 14 oz de tomates en dés
 ½ tasse de vinaigre
 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
 1 c. à soupe de sucre
 1 c. à soupe comble de flocons de piments rouges écrasés
 1 c. à soupe de sel
 2 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.**

Pain de viande familial

2 oeufs, battus
 ¾ tasse de lait
 ¾ tasse de panure
 1 sachet de 1 oz de mélange pour soupe à l'oignon
 2 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 portions.**

Bœuf salé

3 lb de pointe de poitrine de bœuf salé avec épices pour marinade
 1 oignon moyen, tranché
 1 carotte, tranchée(s)
 1 branche 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 lb de bœuf salé.**

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

- 3 lb de rôti de fin de palette désossé
- 1 sachet de 1 oz de mélange à soupe à l'oignon
- 1 boîte 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 portions.**

Côtes levées à l'asiatique

- 2 c. à soupe de fécule de maïs
- 2 c. à soupe de sauce teriyaki
- 1 pot de 10 oz de sauce pour canard ou de sauce aigre-douce
- 3 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 portions.**

Sandwiches savoureux au rôti de bœuf

- 3 lb de rôti de bœuf désossé
- ¼ tasse de sauce soja
- 1 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à thé de sel
- 1 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 portions.**

Côtelettes de porc au jus d'orange

- 1 boîte de 6 oz de jus d'orange congelé, non dilué
- ½ tasse de cassonade, tassée
- 1 c. à thé de sauce soja
- 2 c. à soupe de fécule de maïs
- ½ c. à thé de poudre d'ail
- 6 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 portions.**

Poulet du dimanche

- 3½ lb de poulet, coupé
- Paprika, sel et poivre
- 1 boîte de 10 oz de soupe condensée à la crème de céleri
- ½ 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 portions.**

Plats de légumes en accompagnement

Pommes de terre nouvelles rôties

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

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

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

Carottes et noix glacées

2 emballages (16 oz) de carottes tranchées congelées
 $\frac{3}{4}$ tasse de sirop à crêpes
 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre brun, tassé
1 tasse de noix hachées

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

*Seul le réglage élevé est recommandé pour cette recette.

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.**

Riz, haricots et salsa

1 boîte (16 oz) de haricots noirs, égouttés
1 boîte (16 oz) de haricots cannellino ou petits haricots ronds blancs, égouttés
1 boîte (14 oz) de bouillon de poulet
1 tasse de riz à grains longs non cuit (non instantané)
1 pinte de salsa
1 tasse d'eau
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
 $\frac{1}{2}$ 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.**

Fèves à l'érable

4 boîtes de 15 oz de fèves au lard
 $\frac{1}{4}$ tasse d'oignon haché
 $\frac{1}{3}$ tasse de sirop d'érable
2 c. à thé de moutarde sèche
6 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 portions.**

Divers

Sauce à spaghetti

1 boîte (28 oz) de tomates broyées
2 boîtes (10 oz) de coulis de tomates
1 boîte (6 oz) de purée de tomates
2 tasses d'eau
½ tasse d'oignons hachés
1½ c. à thé d'assaisonnement italien
1½ c. à thé de basilic séché
1½ c. à thé d'ail haché
1 c. à thé de sel
1 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 pintes.**

Salsa con Queso

1 morceau de 2 livres de tartinade de fromage fondu pasteurisé, coupé en morceaux de 2 po
1 pinte de salsa
2 boîtes (6 oz) de piments verts hachés, non égouttés
1-2 c. à soupe de chili en poudre
1 c. à thé de poudre d'ail
1 sac (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 pintes.**

Ailes de poulet à la sauce piquante

4 lb d'ailes de poulet
½ tasse de vinaigre de cidre
1 c. à soupe de sauce au piment fort
1 tasse 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

- 1 boîte (8 oz) de chocolat à cuire mi-sucré
- 1 boîte (8 oz) de chocolat à cuire non sucré
- 1 boîte (6 oz) de chocolat blanc à cuire
- 1 boîte (14 oz) de lait condensé sucré, non évaporé
- 1 tasse de lait
- ¼ 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 pinte.**

*Seul le réglage élevé est recommandé pour cette recette.

Cidre de pommes cuit et épicé

- 2 ptes de cidre de pommes
- 1-1½ tasses de bourbon ou de jus de fruits
- 1 c. à thé de cannelle
- ½ c. à thé de gingembre moulu
- 1 c. à thé de piment de la Jamaïque
- ½ 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 pintes.**

Pommes cuites au four

- 6 grosses pommes à cuire (Rome ou York)
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- 3 c. à soupe de cassonade
- ½ c. à thé de muscade
- 1 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 portions.**

Service à la clientèle

Si vous avez une question concernant votre appareil, composer notre numéro sans frais de service à la clientèle. Avant de faire un appel veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série ci-dessous. Ces numéros se trouvent sous votre appareil. Cette information nous aidera à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex et Traditions 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 s'usent et peuvent accompagner ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteaux/tamis, lames, joints de robinet de vidange, joints d'étanchéité, embrayages 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

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando esté utilizando artefactos eléctricos, deben seguirse ciertas precauciones básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza, y antes de limpiarlo.
7. No opere ningún aparato eléctrico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número de llamada gratis de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar la olla eléctrica de cocimiento lento, coloque la perilla en la posición apagada (OFF); saque el enchufe del tomacorriente.
14. Precaución: Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro del revestimiento desmontable.
15. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una vasija caliente.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información para la seguridad del consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este producto ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servicio de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

Este artefacto podría estar equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una hoja más ancha que la otra. El enchufe encajará en un tomacorriente eléctrico en un solo sentido. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si usted no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, pruebe invirtiendo la posición del mismo. Si aún así el enchufe no pudiese encajar, póngase en contacto con un electricista calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente

anular la característica de seguridad del enchufe polarizado modificando el enchufe de ninguna manera.

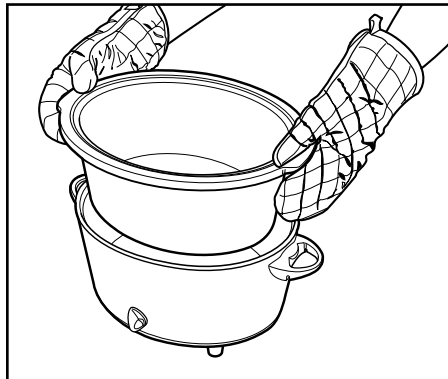
Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use un aparato de alto voltaje en el mismo circuito con la olla eléctrica de cocimiento lento.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con él, riesgo que se presentaría si fuera más largo. Si es necesario un cable más largo, deberá utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la olla eléctrica de cocimiento lento. Se debe tener cuidado en acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

Precauciones e información sobre la vasija y la tapa de vidrio

- Es importante tener cuidado con la vasija y la tapa para asegurar una larga duración.
- Evite cambios de temperatura repentinos o extremos. Por ejemplo, no coloque una vasija o tapa caliente en agua fría, ni sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear la vasija y la tapa contra el grifo u otras superficies duras.
- No use la vasija o la tapa si están cascadas, rajadas o muy rayadas.
- No use productos de limpieza abrasivos ni esponjillas metálicas.
- El fondo de la vasija es muy áspero y puede dañar la mesera. Tenga cuidado.
- La vasija y la tapa se pueden calentar mucho. Tenga cuidado. No las coloque directamente sobre una superficie o mesera sin protección.
- La **vasija se puede usar en hornos microondas y en hornos convencionales**, pero nunca se debe calentar cuando esté vacía. Nunca coloque la vasija sobre un quemador o un hornillo. No coloque la tapa en un horno microondas, horno convencional o sobre un hornillo.

Cómo sacar la tapa y la vasija



Cuando **saque la tapa, inclínela de manera que la abertura apunte en dirección opuesta** a donde usted se encuentre para evitar recibir quemaduras con el vapor.

Los costados de la **Base de la olla eléctrica de cocimiento lento se calientan mucho** debido a que allí es donde se encuentran los elementos calefactores. Use los mangos en la base si fuese necesario. Use guantes de cocina para sacar la vasija.

Capacidad de la vasija

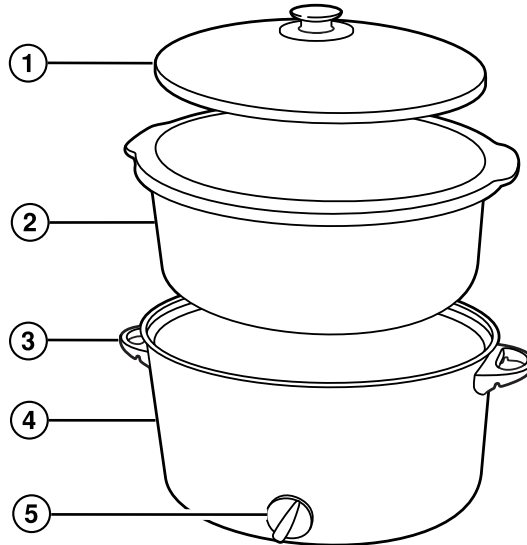
¿Qué capacidad tiene la olla eléctrica de cocimiento lento?

La capacidad de su olla eléctrica de cocimiento lento se refiere a la cantidad que puede sostener la vasija si está llena hasta el borde. Sin embargo, **NO** recomendamos que la llene hasta el borde.

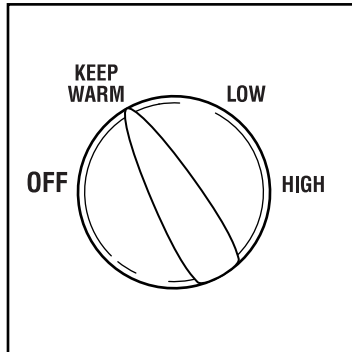
Por regla general, usted debe seleccionar las recetas que rindan 1 cuarto menos que la capacidad de la vasija. Por ejemplo, si su olla eléctrica de cocimiento lento ha sido calificada como de 6 cuartos, usted obtendrá los mejores resultados usando recetas que rindan 5 cuartos o menos.

Piezas y características

1. Tapa
2. Vasija
3. Mangas de la base
4. Base
5. Perilla de control



La perilla de control en la olla eléctrica de cocimiento lento ofrece graduaciones de temperatura baja y alta para cocinar. La graduación de mantener caliente es para mantener la receta preparada a la temperatura perfecta para servir.



La graduación de mantener caliente (KEEP WARM) se debe usar solamente después de haber cocinado la receta completamente. No recaliente comidas en la graduación de mantener caliente. Es importante que la comida esté lo suficientemente caliente para evitar el crecimiento de bacteria antes de utilizar la graduación de mantener caliente. Si la comida se cocinó y luego se refrigeró, deberá recalentarse en la graduación baja o alta y luego se podrá colocar en mantener caliente.

El uso de su olla eléctrica de cocimiento lento

1. Antes de usarla por primera vez, lave la tapa y la vasija en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque. No sumerja la base en agua.
2. Prepare la receta según las instrucciones. Coloque la comida en la vasija y cúbrala con la tapa.
3. Enchufe el cordón en el tomacorriente. Seleccione la graduación de temperatura.
4. Cuando termine, apague y desenchufe la base. Saque la comida de la vasija.
5. Deje que la vasija y la tapa se enfríen un poco antes de lavarlas.

Si usted NUNCA ha usado una olla eléctrica de cocimiento lento

La cocción en una olla de este tipo es fácil, pero diferente de los métodos convencionales. Es importante que se tome unos minutos y lea “El uso de” y las “Sugerencias para el cocimiento lento”. Luego pruebe algunas de las recetas.

En poco tiempo se convencerá que una olla eléctrica de cocimiento lento es una necesidad. Las bibliotecas o librerías también cuentan con libros de recetas para ollas de cocimiento lento. Si desea hacer alguna pregunta, llame a nuestro número de llamada gratis de asistencia al cliente. Tendremos mucho placer en ayudarlo.

Si usted ha usado una olla eléctrica de cocimiento lento anteriormente

Usted está probablemente listo para crear nuevas recetas que se puedan usar en su olla de cocimiento lento. Si la receta original era para cocinar en una sartén o cacerola sobre una estufa, o en el horno, será fácil adaptarla.

Esta olla eléctrica de cocimiento lento ha sido diseñada para que los ingredientes alcancen rápidamente la temperatura de cocción. Es posible que alcance un hervor completo y que cocine más rápido que otras ollas eléctricas de cocimiento lento que usted haya usado. Como la olla eléctrica de cocimiento lento alcanza rápidamente la temperatura de cocción, tal vez sea necesario ajustar las recetas más viejas. Es posible que algunas recetas se cocinen en menos tiempo.

Nuestra olla eléctrica de cocimiento lento calienta de ambos lados. La base eleva la temperatura de la vasija lentamente. Ya esté cocinando a temperatura Baja o Alta, la temperatura final de la comida será la misma, unos 200° F. La única diferencia es la cantidad de tiempo que se necesita para completar el proceso de cocción. Lea la sección sobre “Adaptación de Recetas” para obtener mayor información al respecto.

Adaptación de recetas

Ciertos ingredientes no son adecuados para una cocción larga en una olla de cocimiento lento. La pasta, los mariscos, la leche, la crema o la crema agria se deberán agregar 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para este tipo de cocción.

Muchas cosas pueden afectar **el tiempo que se demorará en cocinar** una receta. El contenido de agua y grasa del alimento, la temperatura del alimento, y su tamaño, afectarán el tiempo de cocción. Los alimentos cortados en trozos se cocinarán más rápido que bifes de res o pollos enteros.

La mayoría de las combinaciones de carne y vegetales requieren **por lo menos 7 horas** en la graduación Baja.

Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menor será la cantidad de líquido requerida. **Si cocina carne con un alto contenido de grasa**, coloque tajadas gruesas de cebolla debajo de la carne para evitar que la carne se apoye sobre el fondo y se cocine en su propia grasa.

Las ollas de cocimiento lento tienen muy poca evaporación. Si está preparando su sopa, guisado o salsa favoritos, **reduzca el líquido o el agua** indicados en la receta original. Si la receta queda demasiado espesa, se pueden agregar líquidos más tarde.

Si está cocinando una cazuela de tipo vegetal, será necesario tener **líquido en la receta para evitar que se queme y se pegue** a los costados de la vasija.

Sugerencias para el cocimiento lento

La tapa de la olla no encaja en forma ajustada sobre la vasija, pero debe quedar en el centro de la misma para obtener mejores resultados. **No saque la tapa sin necesidad**—eso resulta en una pérdida considerable de calor. No cocine sin haber cubierto la vasija con la tapa.

No es necesario revolver la comida cuando se usa el procedimiento de cocimiento lento. Sin embargo, **si cocina a temperatura ALTA**, es posible que desee revolverla ocasionalmente.

El cocimiento lento hace que los alimentos retengan la mayoría de la humedad. Si una receta resulta en **demasiado líquido** al final del tiempo de cocción, retire la tapa, coloque la perilla de control en la graduación Alta y reduzca el líquido haciendo hervir lentamente. Esto demorará unos 30 a 45 minutos.

La olla eléctrica de cocimiento lento debe estar **por lo menos llena hasta la mitad** para obtener los mejores resultados. Si está llena solamente hasta la mitad, verifique la cocción 1 ó 2 horas antes del tiempo que indique la receta.

Si cocina **sopas o guisados**, **deje un espacio de 2 pulgadas** entre la parte superior de la vasija y el alimento para que la receta pueda llegar a hervir y continuar hirviendo lentamente.

Muchas recetas indican que la preparación se debe dejar **cocinar todo el día**. Si sus actividades de la mañana no le dan tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la vasija, cubra y déjela en el refrigerador durante la noche. De mañana, simplemente coloque la vasija en la olla eléctrica de cocimiento lento y seleccione la graduación de temperatura deseada.

La carne de res y el pollo requieren por lo menos entre 7 y 8 horas a temperatura Baja. No use carne congelada cruda en la olla de cocimiento lento. Descongele la carne de res o el pollo antes de cocinar.

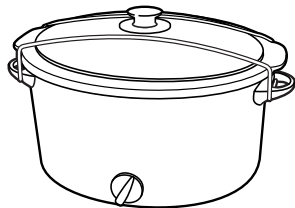
Cuidado y limpieza

1. Coloque la perilla de control en la posición apagada (OFF). Desenchufe el cordón del tomacorriente.
2. Saque la vasija y la tapa de la base y deje que se enfríen.
3. Lave la vasija y la tapa en agua caliente y jabonosa. Enjuague y deje secar. La vasija y la tapa también se pueden lavar en el lavavajillas. Si usted tiene una tapa plástica, colóquela en la rejilla superior del lavavajillas.
4. Limpie la base con un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos.

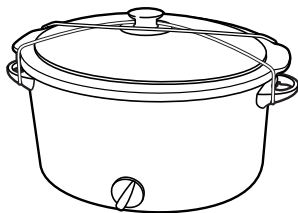
ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no sumerja en agua.

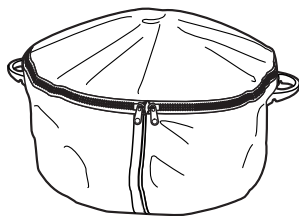
Propiedades opcionales (en modelos seleccionados)



El **Seguro de la tapa** asegura la tapa durante el movimiento, transporte o almacenamiento de la olla. Para usar el Seguro de la tapa, coloque la banda blanca en la ranura ubicada debajo de uno de los mangos. Estire la banda hasta el otro lado de la olla y asegúrela en la ranura debajo del otro mango.



Una vez que la banda está colocada, también se la puede cruzar sobre la perilla para asegurar la tapa aún más.



La **Bolsa de Transporte** se puede usar cuando es necesario transportar la olla a otro lugar. Primero se debe colocar el Seguro de la tapa. Sujete el cordón eléctrico de la olla con una banda elástica o sujetador de alambre. Luego coloque la olla en la Bolsa de Transporte con el cordón debajo de la olla. Saque los mangos de la olla a través de las aberturas en la bolsa. Cierre la cremallera de la bolsa y tenga cuidado cuando transporte alimentos calientes. La Bolsa de Transporte se puede limpiar con

una esponja húmeda. En caso de derrames mayores, lave la bolsa a mano en agua fría y un detergente delicado.

ADVERTENCIA

Peligro de incendio

No enchufe ni encienda la olla si aún se encuentra en la bolsa de transporte.

Recetas

¿Qué capacidad tiene la olla eléctrica de cocimiento lento? La capacidad de su olla eléctrica de cocimiento lento se refiere a la cantidad que puede sostener la vasija si está llena hasta el borde. Sin embargo, NO recomendamos que la llene hasta el borde.

Por regla general, usted debe seleccionar las recetas que rindan 1 cuarto menos que la capacidad de la vasija. Por ejemplo, si su olla eléctrica de cocimiento lento ha sido calificada como de 6 cuartos, usted obtendrá los mejores resultados usando recetas que rindan 5 cuartos o menos.

Arroz con pollo

- 1 (3 libras) pollo, cortado en trozos
- 1 (14.5 oz) lata de tomates al estofado estilo italiano
caja 10 oz de chícharos congelados
- 1 (14 oz) lata de caldo de gallina/pollo
- ¾ taza de chiles rojos tostados, escurridos y cortados en tiras
- 1 (8 oz) caja de mezcla de arroz amarillo a la española
- 1 cucharadita de sal de ajo

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. **Tapar y cocinar a temperatura: Baja – 8 horas; O Alta – 4 horas. Se obtienen 4 porciones.**

Guisado estilo húngaro de carne de res, frijoles y cebada

- 2 libras de costillitas de res (cortadas para barbacoa) o costillitas sin hueso
- 2 (16 oz) latas de frijoles rojos (en forma de riñón), escurridos
- 1 (14 oz) lata de caldo de carne de res
- ½ taza de cebada perlada
- ¼ taza de cebolla picada
- 1 cucharada de paprika
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de sal

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. **Tapar y cocinar a temperatura: Baja – 10 horas; O Alta – 5 horas. Se obtienen unos 3 cuartos.**

Chile

- 1 libra de salchicha italiana picante, sin piel
- 1 libra de carne de res magra molida
- 1 cebolla mediana, picada
- 1 (¾ oz) sobres de mezcla de especias para chile
- 1 (16 oz) lata de frijoles en forma de riñón, escurridos
- 1 (14 oz) lata de tomates en trozos
- 1 (6 oz) lata de pasta de tomates
- 1 (15 oz) lata de caldo de gallina/pollo

Desmenuzar la salchicha y la carne picada en una sartén grande. Agregar la cebolla. Cocinar parcialmente la salchicha, la carne picada y la cebolla a temperatura media-alta. Colocar la mezcla de carne cocinada en la vasija. Agregar el resto de los ingredientes. **Tapar y cocinar a temperatura: Baja – 8 horas; O Alta – 4 horas. Se obtienen unos 3 cuartos.**

Sopa vegetariana de vegetales

3 tazas de jugo de tomate y vegetales
 1 (6 oz) lata de pasta de tomate
 1 cucharadita de ajo picado
 ¼ taza de cebolla picada
 1 (16 oz) bolsa de vegetales mezclados para sopa o guisado
 1 (14 oz) lata de caldo vegetal
 1½ tazas de agua
 ½ cucharadita de especias italianas
 ½ cucharadita de sal
 ½ cucharadita de azúcar

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. **Tapar y cocinar a temperatura: Baja – 6 horas; O Alta – 3 horas. Se obtienen unos 3 cuartos.**

Carne de res a la cebolla

½ taza de salsa para bistec
 2-3 libras de cuarto trasero o cuadril de res
 2 cucharadas de cebolla picada deshidratada

Verter la salsa para bistec en la vasija. Colocar la carne y cubrir ambos lados con la salsa. Espolvorear cada lado con una cucharada de la cebolla deshidratada.

Tapar y cocinar a temperatura: Baja – 10 horas; O Alta – 5 horas. Se obtienen unas 6 o 14 porciones.

Barbacoa tejana de carne de res

3 libras de pecho de res
 1 (18 oz) botella de salsa para barbacoa ahumada
 1 (1.25 oz) sobre de especias para chile
 1 cucharadita de ajo picado
 1 cucharadita de jugo de limón
 1 cucharada de salsa Worcestershire
 ½ taza de cebolla picada

Combinar todos los ingredientes, a excepción de la carne, en la vasija. Revolver bien. Agregar la carne y revolver bien para cubrir. **Tapar y cocinar a temperatura: Baja – 10 horas; O Alta – 5 horas.**

Sacar la carne y cortarla en tiras. Volver a ponerla en la vasija. Revolver bien. Servir sobre bolillos blandos. Se obtienen 8 porciones.

Barbacoa de cerdo estilo Carolina del Norte

3 libras de nalga, paleta o paletilla de cerdo deshuesada
 1 (14 oz) lata de tomates en trozos
 ½ taza de vinagre
 2 cucharadas de salsa Worcestershire
 1 cucharada de azúcar
 1 cucharada colmada de escamas de chiles triturados
 1 cucharada de sal
 2 cucharaditas de pimienta negra

Combinar todos los ingredientes en la vasija. **Tapar y cocinar a temperatura: Baja – 8 a 10 horas; O Alta – 5 horas.** Retirar y cortar la carne en tiras para servir. **Se obtiene una barbacoa de entre 3 libras.**

Pollo dominguero

3½ libras de pollo, cortado
 Paprika, sal y pimienta
 1 (10 oz) latas de sopa crema de apio condensada
 ½ taza de vino blanco o caldo de gallina/pollo

Enjuagar el pollo en agua fría. Secar. Espolvorear el pollo con paprika, sal y pimienta. Combinar la sopa y el vino. Colocar la mitad del pollo en la vasija y verter la mitad de la mezcla de la sopa sobre el pollo. Repetir en capas. **Tapar y cocinar a temperatura: Baja – 6 horas; O Alta – 4 horas. Se obtienen entre 6 porciones.**

Papas nuevas asadas

3 libras de papas nuevas rojas (pequeñas), sin pelar
 1 cucharada de aceite de oliva
 1 sobre de mezcla de aderezo (vinagreta para ensalada) italiano picante

Las papas deben ser del tamaño de una pelotilla de golf. Si no lo son, se deberán cortar por la mitad o en cuatro.

Verter el aceite en una bolsa de plástico, agregar las papas y agitar para cubrirlas bien. Agregar el aderezo de ensalada y agitar bien hasta que las papas estén totalmente cubiertas. Colocar las papas en la vasija. **Tapar y cocinar a temperatura: Baja – 7 a 8 horas; O Alta – 4 horas. Se obtienen 8 porciones.**

Arroz, frijoles y salsa

1 (16 oz) lata de frijoles negros, escurridos
 1 (16 oz) lata de frijoles “cannellini” o redondos, escurridos
 1 (14 oz) lata de caldo de gallina/pollo
 1 taza de arroz de grano largo crudo, no instantáneo
 1 cuarto de salsa
 1 taza de agua
 ½ cucharadita de sal
 ½ cucharadita de ajo en polvo

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. **Tapar y cocinar a temperatura: Baja – 10 horas; O Alta – 5 horas. Se obtienen unos 3 cuartos.**

Salsa con queso

1 (2 libras) barras de queso para untar procesado y pasteurizado, cortado en trozos de 2 pulgadas
 1 cuarto de salsa
 2 (6 oz) latas de chiles verdes picados, sin escurrir
 1-2 cucharadas de chile en polvo
 1 cucharadita de ajo en polvo
 1 (8 oz) bolsa de queso Monterrey Jack rallado

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. **Tapar y cocinar a temperatura: Baja – 3 horas; O Alta – 1½ horas. Revolver a mitad del tiempo indicado de cocción. Se obtienen unos 2½ cuartos.**

Hamilton Beach**Proctor Silex**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
 Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>					
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>					
COBERTURA					
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 					
LIMITACIONES					
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. 					
EXCEPCIONES					
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>					
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA					
<ul style="list-style-type: none"> • Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. • Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. • El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. • En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. • El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía. 					

DÍA__ MES__ AÑO__	Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100
-------------------	--

**RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA
GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.**

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323
 Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
 Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
 Tel: 01 55 5563 8723
 Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.
 Tel: 01 81 8343 6700
 Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
 S.A. DE C.V.
 Garibaldi No. 1450
 Ladrón de Guevara
 GUADALAJARA 44660 Jal.
 Tel: 01 33 3825 3480
 Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
 Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
 Int. Hipermart
 Alamos de San Lorenzo
 CD. JUAREZ 32340 Chih.
 Tel: 01 656 617 8030
 Fax: 01 656 617 8030

Modelo: 33141	Tipo: SC25	Características Eléctricas: 120 V~ 60 Hz 235W
-------------------------	----------------------	---

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840132700

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
 hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

12/04