

Hamilton Beach

Stay or Go™ Slow Cooker Mijoteuse Stay or Go™

Read before use.
Lire avant utilisation.

For questions and other information:
USA
hamiltonbeach.com
1.800.851.8900

Pour des questions et d'autres informations :
Canada
hamiltonbeach.ca
1.800.267.2826

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect slow cooker, turn controls to OFF (O) and then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable crock.
16. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
17. Crock may remain hot after unit is turned off.
18. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
19. Intended for countertop use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

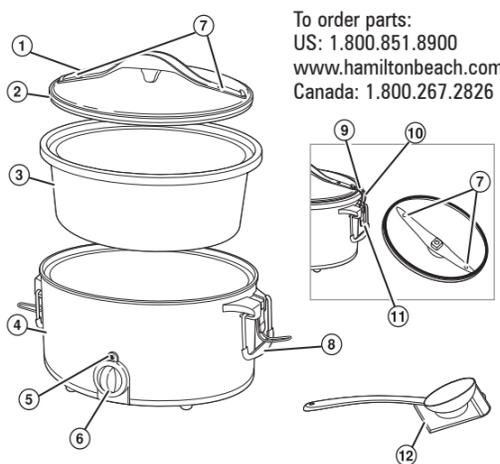
Lid and Crock: Precautions and Information

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

Removing Lid and Crock

When removing Lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam. The sides of the Slow Cooker's Base get very warm because the heating elements are located here. Use handles on Base if necessary. Use oven mitts to remove Crock.

Parts and features



- To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
1. Lid
 2. Lid Gasket
 3. Crock
 4. Base
 5. Power Indicator Light
 6. Control Knob
 7. Steam Vent Holes
 8. Folding Base Handles
 9. Clip Hook
 10. Wire Clip
 11. Clip Latch
 12. Spoon and Spoon Rest (on select models)
- NOTE:** Spoon Rest storage located on back of base.

How to use Slow Cooker

⚠ WARNING Food Safety Hazard. Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using WARM setting. The WARM setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on WARM setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on LOW or HIGH and then switch to WARM. Visit foodsafety.gov for more information.

⚠ CAUTION Burn Hazard. Escaping steam is hot. Use oven mitts to lift lid.

Before first use: Wash Lid and Crock in hot, soapy water. Rinse and dry.

1. Plug into outlet.
2. Add ingredients to Crock.
3. Add Lid. The Lid should sit level on Crock for even cooking and to prevent heat loss. NEVER lock Clips during cooking. Wattage has been adjusted to compensate for heat lost through Steam Vent Holes.
4. Turn Control Knob to LOW or HIGH. Do not cook on WARM. Set kitchen timer according to recipe.
5. When finished, turn Control Knob to OFF (O). Use oven mitts to lift Lid.
6. Latch down Wire Clips on Folding Base Handles and wrap cord securely for transport.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

1. Unplug and cool.
2. Use oven mitts to remove Crock.
3. Crock, Lid, Spoon, and Spoon Rest are dishwasher-safe or wash in hot, soapy water. Rinse and dry. DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.
4. Wipe Base with a soft, damp cloth or sponge and dry.
5. To help maintain shape of Gasket, do not cook with Clips latched and do not store empty unit with Clips latched.

Tips for slow cooking

- The Crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing Lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on HIGH, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5-cm) 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 Crock, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Crock in Slow Cooker.
- Do not plug Steam Vent Holes with paper towels or other objects. Steam Vent Holes allow steam to escape and wattage has been adjusted to compensate for heat loss.
- Do not use frozen, uncooked meat in the Slow Cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid 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 Crock.

• Spoon and Spoon Rest are optional accessories on select models. To prevent damage to the Spoon/Spoon Rest and surrounding surfaces, do not place these items on stove.

Recipes

For best results, fill the Crock at least half-full, but no more than 1 inch from the rim. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than the recipe states.

Asian Spareribs

- 1/4 cup (60 ml) cornstarch
1/4 cup (60 ml) teriyaki sauce
1 jar (27 oz/798 ml) duck sauce or sweet and sour sauce
6 lbs (2.7 kg) country-style pork spare ribs
1. Dissolve cornstarch in teriyaki sauce. Add duck sauce and add to Crock. Stir well.
 2. Add the meat and stir well to coat.
 3. Cover and cook on LOW for 8 hours or HIGH for 4 hours or until at least 160°F (72°C).

Serves 8-12

Backyard BBQ Meatballs

- 1 bag (5 lbs.) frozen meatballs (beef and pork)
2 medium onions, chopped
3/4 cup (175 ml) cooked bacon bits
1 bottle (18 oz./510 ml) barbecue sauce
1 cup (250 ml) shredded Monterey Jack cheese
1. Combine chopped onion, barbecue sauce, and bacon bits in Slow Cooker.
 2. Add frozen meatballs to sauce. Stir to combine.
 3. Cook on HIGH for 3 hours* or until internal temperature reaches at least 160°F (71°C).
 4. Top with shredded Monterey Jack cheese if desired and serve.

*Only the HIGH setting is recommended for this recipe.

Serves 15 as a meal.

Taco Soup

- 2 lbs. (907 g) lean ground beef
1 large onion, chopped
1 red bell pepper, chopped
3 garlic cloves, minced
2 tablespoons (30 ml) chili powder
2 teaspoons (30 ml) dried oregano
1 teaspoon (5 ml) salt
1/4 teaspoon (1.25 ml) ground cayenne pepper
2 cans (15 oz./443 ml) light red kidney beans, drained
2 cans (15 oz./443 ml) Mexican style stewed tomatoes
2 cans (4 oz./118 ml) chopped green chilies
1 can (15 oz./443 ml) corn, drained
2 cans (15 oz./443 ml) beef broth
1 bag tortilla chips
1 cup (250 ml) shredded sharp cheddar cheese

1. In a large pan, brown beef and drain fat.
2. Add onions, red pepper, garlic, chili powder, oregano, salt, and cayenne to meat in pan. Cook until onions and peppers are softened.
3. Place meat mixture in Slow Cooker.
4. Add kidney beans, tomatoes, green chilies, corn, and beef broth. Stir to combine.
5. Cover and cook on HIGH for 4 hours or LOW for 8 hours.
6. Garnish with tortilla chips and cheddar cheese before serving.

Serves 8-12

Troubleshooting

Food is undercooked.

- Was food cooked on the WARM setting? Do not cook on WARM; always cook on LOW or HIGH heat settings.
- Was the power interrupted?
- Did you select the LOW heat setting but use a cooking time based on HIGH heat settings?
- Did you have the Lid placed correctly on the Slow Cooker?

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

- This can be due to voltage variations (which are commonplace everywhere) or altitude. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances; however, it can alter the cooking times in the Slow Cooker by extending the

cooking times. Allow sufficient time and select the appropriate heat setting. You will learn through experience if a shorter time is needed.

Food was overcooked.

- Was the Crock at least half full? The Slow Cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled Crock. If the Crock is only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Did you select the correct number of hours based on temperature (LOW or HIGH)?
- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.

Lid Gasket collapsed.

- This can be caused by sudden temperature change, such as running cold water over a warm Lid. Allow Lid to sit at room temperature. It will return to its original shape within 24 hours.

Spoon stored in Lid handle.

- Make sure that notch in Spoon Handle is lined up with one of the tabs (dimples) in Lid Handle and then press Spoon Handle past all four tabs at the same time.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. 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.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.

- Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
- Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
- Il est nécessaire de faire preuve de la plus grande prudence en déplaçant un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher la mijoteuse, tourner les boutons de réglage à OFF (O/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
- ATTENTION** : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot amovible.
- AVERTISSEMENT** ! Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.
- Pot peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
- Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un pot amovible chauffé.
- Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'emmêlement, de trébuchement ou de saisie par un enfant.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Couvercle et pot: précautions et information

- Veuillez manipuler le pot et le couvercle avec soin pour assurer leur durabilité.
- Évitez des changements de température brusques et extrêmes. Par exemple, ne placez pas un couvercle ou un pot chaud dans l'eau froide ou sur une surface mouillée.
- Évitez de frapper le pot et le couvercle sur le robinet ou sur toute surface rigide.
- N'utilisez pas le pot ou le couvercle si l'un ou l'autre est ébréché, fendillé ou très écorché.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampon métallique

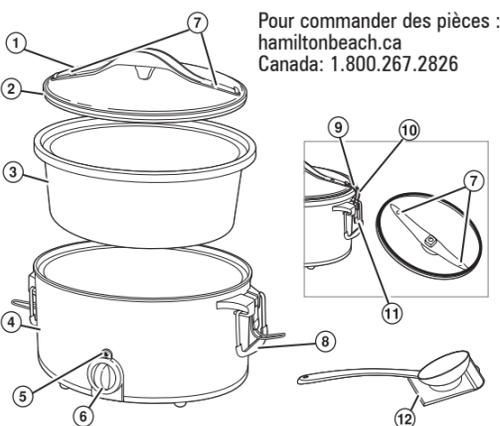
à récuser.

- La base du pot est très rugueuse et peut endommager un revêtement de comptoir. Faites preuve de prudence.
- Le pot et son couvercle peuvent devenir très chauds. Faites preuve de prudence. Ne les déposez pas directement sur une surface ou un revêtement de comptoir non protégés.
- Le pot peut aller au four à micro-ondes et au four régulier. Évitez, toutefois, de chauffer le pot lorsqu'il est vide. Ne placez jamais le couvercle sur un rond de poêle ou directement sur le poêle.
- Ne placez pas le couvercle dans le four à micro-ondes, dans le four conventionnel ou directement sur le poêle.

Soulèvement du couvercle et du pot

Soulevez le couvercle de façon à diriger les vapeurs loin de votre visage pour éviter de vous brûler. Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent très chauds car c'est là que se trouvent les éléments chauffants. Au besoin, utilisez les poignées sur la base. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le pot.

Pièces et caractéristiques



Pour commander des pièces :
hamiltonbeach.ca
Canada: 1.800.267.2826

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1. Couvercle | 9. Griffes de serrage |
| 2. Joint du couvercle | 10. Pince de sangle |
| 3. Pot | 11. Verrouillage de la griffe |
| 4. Base | 12. Cuillère et repose-cuillère |
| 5. Voyant d'alimentation | (sur les modèles sélectionnés) |
| 6. Bouton de commande | REMARQUE : Rangement du |
| 7. Orifices d'évacuation | repose-cuillère situé à l'arrière |
| 8. Poignées de la base | de la base. |

Utilisation de la mijoteuse

⚠ AVERTISSEMENT Danger pour la salubrité des aliments. Les aliments doivent être suffisamment chauds pour prévenir toute croissance bactérienne avant d'utiliser le réglage WARM (chaud). Le réglage WARM (chaud) ne doit être utilisé qu'après la cuisson complète des aliments. Ne réchauffez pas les aliments placés sous le réglage WARM (chaud). Si les aliments ont cuit et ont été réfrigérés, réchauffez-les à température LOW (basse) ou HIGH (élevée) ; passez ensuite au réglage WARM (chaud). Visitez le site Internet foodsafety.gov pour de plus amples informations.

⚠ ATTENTION Risque de brûlure. Le couvercle sera chaud. Utiliser des gants de cuisson ou des poignées pour le four pour prendre l'appareil.

Avant la première utilisation : Laver le couvercle et le pot dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher.

- Brancher dans la prise.
- Ajouter les ingrédients dans le pot.
- Ajouter le couvercle. Le couvercle doit reposer correctement sur le pot afin d'assurer une cuisson uniforme et prévenir la perte de chaleur. Ne JAMAIS verrouiller le couvercle pendant la cuisson. La puissance a été réglée pour compenser la perte de chaleur par les orifices d'évacuation.

- Tourner le bouton de commande à LOW (basse) ou HIGH (élevée). Ne pas faire de cuisson en mode WARM (chaud). Régler la minuterie selon la durée indiquée dans la recette.
- Lorsque terminé, tourner le bouton de commande à OFF (O/arrêt). Utiliser les gants de cuisine pour soulever le couvercle.
- Replacer les pinces de sangle sur les poignées de la base en enroulant le cordon correctement pour le transport.

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

Débranchez l'appareil avant le nettoyage. N'immergez pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.

- Débrancher et laisser refroidir.
- Utiliser des gants de cuisson pour retirer le pot.
- Le pot, le couvercle, cuillère, et repose-cuillère vont au lave-vaisselle, ou peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. NE PAS utiliser le cycle « SANI » lors du nettoyage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager votre produit.
- Essuyer la base à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce et humide et essuyer pour sécher.
- Pour maintenir la forme du joint, ne pas cuire en enclenchant les verrous et ne pas enclencher les verrous lors du rangement.

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

- Pour de meilleurs résultats, remplissez le pot d'aliments jusqu'à demi-hauteur. Si le pot est rempli à demi-hauteur, vérifiez l'état de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Il n'est pas nécessaire de brasser les aliments dans la mijoteuse; le retrait du couvercle de verre entraîne une perte importante de chaleur, ce qui peut obliger à prolonger le temps de cuisson. Toutefois, si vous cuisez à température élevée, vous voudrez sans doute brasser les aliments de temps à autre.
- Pour la cuisson des potages et des ragoûts, laissez un espace d'environ 5 cm (2 po) jusqu'à la bordure du pot pour permettre aux aliments de mijoter.
- Plusieurs recettes exigent toute une journée de cuisson. Si votre horaire du matin ne vous permet pas de préparer la recette, cuisinez-la le soir précédent. Déposez tous les ingrédients dans le pot, mettez le couvercle en place et réfrigérez toute la nuit. Le matin, déposez le pot dans la base.
- N'utilisez pas de viande congelée ou non cuite dans la mijoteuse. Faites dégeler toute viande ou volaille avant de faire cuire l'une ou l'autre à la mijoteuse.
- Ne pas boucher les orifices d'évacuation avec des serviettes de papier ou d'autres objets. Les orifices d'évacuation permettent l'échappement de la vapeur et la puissance a été réglée pour compenser la perte de chaleur.
- Certains aliments ne se prêtent pas bien à une cuisson prolongée à la mijoteuse. Versez les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sûre dans la mijoteuse 2 heures avant de servir la recette. Le lait évaporé et les soupes concentrées se prêtent bien à la cuisson à la mijoteuse.
- Plus la teneur en gras dans la viande est élevée, moins il faut de liquide pour la recette. Lorsque vous cuisez des viandes à teneur élevée en gras, déposez des tranches d'oignons épaisses sous la viande pour éviter que la viande ne repose et ne cuise dans le gras.
- Peu d'évaporation se produit lors de cuisson à la mijoteuse. Lorsque vous préparez votre soupe, votre sauce ou votre ragoût préféré, réduisez le volume de liquide indiqué dans la recette originale. Si le mélange est trop épais, vous pourrez ajouter du liquide éventuellement.
- Lorsque vous préparez une casserole de légumes, vous devrez ajouter du liquide à la recette pour éviter que le mélange ne brûle le long des parois du pot.
- La cuillère et le repose-cuillère sont des accessoires offerts en options sur certains modèles. Ne pas placer la cuillère ou le repose-cuillère sur la cuisinière pour éviter les dommages aux

accessoires et surfaces avoisinantes.

Recettes

Pour des résultats optimaux, remplir le pot jusqu'à la moitié de sa capacité ou jusqu'à 2,5 cm (1 po) du rebord. Si le pot est rempli à mi-hauteur, vérifier l'état de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.

Côtes levées asiatiques

60 ml (1/4 tasse) de fécule de maïs
60 ml (1/4 tasse) de sauce teriyaki

1 pot de 798 ml (27 oz) de sauce aux prunes ou de sauce aigre-douce
2,7 kg (6 lb) de longe partie de côtes de porc

- Dissoudre la fécule de maïs dans la sauce teriyaki. Ajouter la sauce aux prunes et mettre dans la mijoteuse. Bien mélanger.
- Ajouter la viande et bien recouvrir avec la sauce.
- Couvrir et cuire à faible intensité (LOW) pendant 8 heures ou à intensité élevée (HIGH) pendant 4 heures ou jusqu'à ce que la température atteigne 71 °C (160 °F).

8 à 12 portions

Boulettes de viande style barbecue

2,26 kg (5 lb) de boulettes de viande congelées (boeuf et porc)
2 oignons moyens hachés

175 ml (3/4 tasse) de bacon cuit et émietté

1 boîte (510 ml/18 oz) de sauce barbecue

250 ml (1 tasse) de fromage Monterey Jack râpé

- Mélanger l'oignon haché, la sauce barbecue et le bacon émietté dans la mijoteuse.
- Ajouter les boulettes de viande congelées à la sauce. Mélanger et bien enrober.
- Cuire à intensité élevée (HIGH) pendant 3 heures* ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 71 °C (160 °F).
- Garnir avec le fromage Monterey Jack râpé si désiré et servir.

*Cette recette doit être cuite à intensité élevée (HIGH) uniquement.

Repas de 15 portions

Soupe taco

907 g (2 lb) de boeuf haché maigre

1 gros oignon haché

1 piment rouge haché

3 gousses d'ail émincées

30 ml (2 cuillères à soupe) de poudre chili

10 ml (2 cuillères à café) d'origan séché

5 ml (1 cuillère à café) de sel

1,25 ml (1/4 cuillère à café) de poivre de cayenne moulu

2 boîtes de 443 ml (15 oz) de haricots secs rouges égouttés

2 boîtes de 443 ml (15 oz) de tomates à l'étuvée à la mexicaine

2 boîtes de 118 ml (4 oz) de piments verts hachés

1 boîte de 443 ml (15 oz) de maïs égoutté

2 boîtes de 443 ml (15 oz) de bouillon de boeuf

1 sac de croustilles tortilla

250 ml (1 tasse) de fromage cheddar piquant râpé

- Dans un grand poêlon, faire brunir le boeuf et égoutter le gras.
- Ajouter les oignons, le piment rouge, l'ail, la poudre chili, l'origan, le sel et le poivre de cayenne à la viande du poêlon. Cuire jusqu'à ce que les oignons et les piments soient tendres.
- Placer le mélange de viande dans la mijoteuse.
- Ajouter les haricots secs, les tomates, le piment vert, le maïs et le bouillon de boeuf. Mélanger et bien enrober.
- Couvrir et cuire à intensité élevée (HIGH) pendant 4 heures ou à faible intensité (LOW) pendant 8 heures.
- Garnir avec les croustilles tortilla et le fromage cheddar avant de servir.

8 à 12 portions

Dépannage

Les aliments ne sont pas assez cuits.

- Les aliments ont-ils cuit avec le réglage WARM (chaud) ? Ne pas utiliser le réglage WARM (chaud) pour cuire les aliments; toujours utiliser les intensités HIGH (élevée) ou LOW (basse).
- Y a-t-il eu une panne électrique ?
- Le réglage de LOW (basse) a-t-il été choisi et utilisé pour un temps de cuisson basé sur HIGH (élevée) ?
- Le couvercle était-il placé correctement sur la mijoteuse ?

Les aliments ne sont pas cuits même après avoir suivi le temps de cuisson recommandé par ma recette.

- Ceci peut survenir suite à des variations de tension électrique (phénomène commun presque partout) ou à l'altitude. Les petites variations de tension n'ont pas d'effets remarquables sur la plupart des appareils électroménagers. Cependant, elles peuvent nuire au temps de cuisson de la mijoteuse et nécessiter un temps de cuisson plus long. Allouer suffisamment de temps et choisir le réglage de température approprié. Vous apprendrez ces temps de cuisson plus ou moins longs avec l'expérience.

La viande est trop cuite.

- Le pot était-il rempli jusqu'à la moitié de sa capacité ? La mijoteuse a été conçue pour cuire entièrement les aliments dans un pot rempli à pleine capacité. Si le pot de la mijoteuse est rempli à mi-hauteur, vérifier si la viande est cuite de 1 à 2 heures avant la fin du temps de cuisson recommandé par la recette.
- Le nombre exact d'heures a-t-il été sélectionné selon la température (basse ou élevée)?
- La température des aliments continue de s'élever après avoir atteint la température désirée.

Le joint du couvercle est affaissé.

- Ceci peut être occasionné par un changement subit de température comme faire couler de l'eau froide sur un couvercle chaud. Laisser refroidir le couvercle à la température ambiante. Le joint reprendra sa forme originale après 24 heures.

Cuillère rangée sur la poignée du couvercle.

- S'assurer que l'entaille de la poignée de cuillère est alignée avec l'un des onglets (encoche) de poignée de couvercle et enfoncer la cuillère sous les quatre onglets en même temps.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie.

Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines 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 à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1-800-851-8900 aux É.-U. ou au 1-800-267-2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.