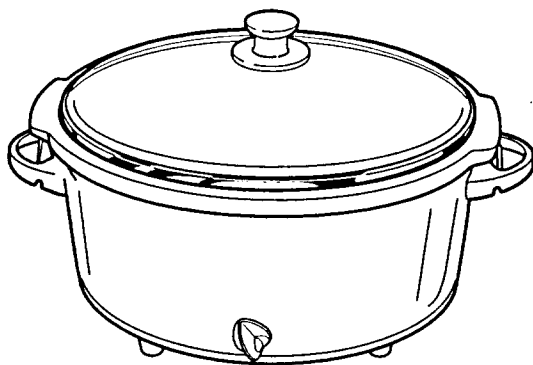


**Proctor-Silex.**



**Use & Care for Slow Cooker.....2**  
USA: 1-800-851-8900

**Mijoteuse .....17**  
Canada : 1-800-267-2826

840056000

4 1/2" X 5 1/2"  
32 PAGES  
ENGLISH  
FRENCH  
BLACK INK  
NO BLEEDS  
SADDLE STITCH

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### CONSUMER SAFETY INFORMATION

This product is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact an electrician to replace the obsolete outlet.

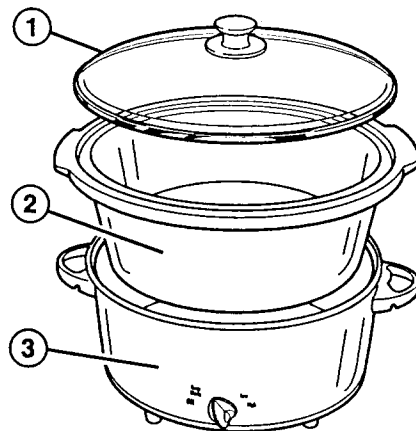
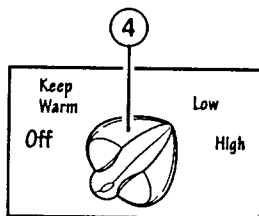
Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

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

This appliance has a short cord to reduce the hazards of becoming entangled or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if electrical rating of extension cord is equal to or greater than the rating of the slow cooker. Use only an extension cord rated 10 amperes or greater. Care must be taken to arrange extension cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled on by children.

## Parts and Features

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



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

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

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

## How to Use Your Slow Cooker

1. Before first use, wash Cover and Crock in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not immerse Base in water.
2. Prepare recipe according to instructions. Place food in Crock and cover.
3. Plug cord into outlet. Select temperature setting.
4. When finished, turn to 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, please call our toll-free customer service number or check our web site. We'll be glad to help.

## If You've Used a Slow Cooker Before

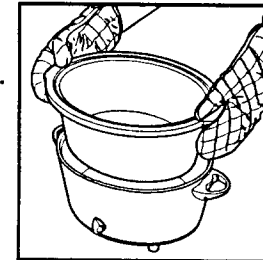
You are probably ready to develop new recipes for use in your slow cooker. If the recipe was originally cooked in a saucepan on the stovetop, or slow roasted in the oven, adapting the recipe should be easy.

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

## Tips for Slow Cooking

- The Cover of the slow cooker does not form a tight fit on the Crock but should be centered on the Crock for best results. **Do not remove the Cover unnecessarily**— this results in major heat loss. Do not cook without Cover in place.
- Stirring is not necessary when slow cooking. However, if **cooking on High**, you may want to stir occasionally.
- Slow cooking retains most of the moisture in foods. If a recipe results in **too much liquid** at the end of the cooking time, remove the Cover, turn the Control Knob to High, and reduce the liquid by simmering. This will take 30 to 45 minutes.
- The slow cooker should be **at least half-filled** for best results.
- If cooking **soups or stews**, leave a **2-inch space** between the top of the Crock and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in the Crock, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place Crock in the slow cooker and select the temperature setting.
- Meat and poultry require at least 7 to 8 hours on Low. Do not use frozen meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.

- 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.



## Adapting Recipes

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

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

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

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

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

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

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

### Basic Cooking Chart/Hours Required

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

### Cleaning Your Slow Cooker

1. Turn the Control Knob to Off. Unplug cord from outlet.
2. Remove Crock and Cover from Base and let cool.
3. Wash the Crock and the Cover in hot, soapy water. Rinse and dry. The Crock and the Cover may also be washed in the dishwasher. If you have a plastic Cover, please place on top rack of dishwasher.
4. Wipe the Base with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers.

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

### Crock and Glass Cover Precautions and Information

- Please handle the Crock and Cover carefully to ensure long life.

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

### Optional Feature on Selected Models

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



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



## Recipes

### About the Symbols

Our easy-to-use recipe symbols give you information at-a-glance!



Indicates cooking times at both High and Low temperature settings.



Indicates recipes that freeze well for later use.

### Broccoli & Cheddar Soup

- 1 (20 ounce) bag frozen broccoli cuts
- 1 (12 ounce) bag shredded cheddar cheese
- 1 (12 ounce) can evaporated milk
- 1 (1.8 ounce) envelope white sauce mix
- 1 envelope dry vegetable soup mix
- 1 (14 ounce) can chicken or vegetable broth
- 1 cup water
- ½ teaspoon garlic powder

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on:



**Low – 8 hours**  
**High – 4 hours**

Stir midway or about 1 hour before serving. **Makes 2 quarts.**

### Italian-Style Beef Stew

- 2 pounds boneless beef stewing cubes
- 1 (10 ounce) box frozen mixed vegetables
- 1 (16 ounce) can tomato sauce
- 1½ teaspoons Worcestershire sauce
- ½ cup frozen onion
- 1 (1.5 ounces) envelope beef stew seasoning mix



Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on:



**Low – 10 hours**  
**High – 5 hours**

**Makes 2 quarts.**

### Texas Chili Soup

- 3 (16 ounce) cans red kidney beans, drained
- 1 (1.25 ounce) envelope chili seasoning
- 1 (15 ounce) can tomato sauce
- ½ cup frozen chopped onion
- 1½ pounds stew beef, cut in cubes
- 1 (14 ounce) can beef broth
- ½ teaspoon salt
- ½ teaspoon garlic powder



Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on:



**Low – 10 hours**  
**High – 5 hours**

**Makes 2 quarts.**

### New England Boiled Dinner

- 1 (2 pound) boneless, smoked ham
- 1 (15 ounce) can whole potatoes, drained
- 1 (15 ounce) can carrots, drained
- 1 pound of cabbage, cut in 6 wedges
- ¼ cup water



Place the meat in the crock and fit the vegetables around it. Cover and cook on:

 **Low – 8 hours**  
**High – 4 hours**

**Makes 6 servings.**

### **Hawaiian Chicken**

3 pounds skinless, boneless chicken breasts, halved   
1 (16 ounce) can pineapple slices, drained  
1 (15 ounce) can mandarin oranges, drained  
1 (8 ounce) jar maraschino cherries, drained  
2 tablespoons cornstarch  
2 tablespoons brown sugar, packed  
1 (1.5 ounce) envelope stir-fry chicken seasoning blend

Combine all ingredients, except the chicken, in the crock. Stir well. Add the meat and stir well to coat. Cover and cook on:

 **Low – 6 to 8 hours**  
**High – 3 hours**

**Makes 6 servings.**

### **Onion-Coated Beef Roast**

  
¼ cup steak sauce  
1 (2½ pound) bottom round or rump beef roast  
1 tablespoon dried minced onion

Pour steak sauce into the crock. Place meat in the crock and coat both sides with the sauce. Sprinkle each side with ½ tablespoon of the dried onion. Cover and cook on:

 **Low – 10 hours**  
**High – 5 hours**

**Makes 6 servings.**

### **Orange-Juiced Pork Chops**

  
1 (6 ounce) can frozen orange juice, undiluted  
½ cup brown sugar, packed  
1 teaspoon 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 the crock. Stir well. Add the meat and stir well to coat. Cover and cook on:

 **Low – 6 to 8 hours**  
**High – 3 hours**

**Makes 6 servings.**

### **Oriental Spareribs**

  
2 tablespoons cornstarch  
2 tablespoons teriyaki sauce  
1 (10 ounce) jar 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 on:

 **Low – 8 hours**  
**High – 4 hours**

**Makes 4 to 5 servings.**

### Sweet & Pungent Meat Balls

- 1 (3 pound) bag frozen meatballs, thawed
- 1 (12 ounce) jar grape jelly
- 1 (12 ounce) jar currant jelly
- 1 (12 ounce) bottle chili sauce
- 1 (12 ounce) bottle cocktail sauce

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on:



**Low – 8 to 10 hours**  
**High – 4 to 6 hours**

**Makes 3 quarts.**

### Tex-Mex Beef Barbecue

- 1 (3 pound) brisket of beef
- 1 (18 ounce) bottle hickory-smoked barbecue sauce
- 1 (1.25 ounce) envelope chili seasoning
- 1 teaspoon chopped garlic
- 1 teaspoon lemon juice
- 1 tablespoon Worcestershire Sauce
- ½ cup frozen chopped onion

Combine all ingredients, except meat, in the crock. Stir well. Add meat and stir well to coat. Cover and cook on:



**Low – 10 hours**  
**High – 5 hours**

Remove the meat and shred. Return the meat to the crock. Stir well. Serve on soft rolls. **Makes 2 quarts.**

### Broasted New Potatoes

- 3 pounds new red potatoes, unpeeled
- 1 tablespoon olive oil
- 1 envelope zesty Italian dressing mix

14



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 the crock and cook on:



**Low – 8 hours**  
**High – 4 hours**

**Makes 8 servings.**

### Chocolate Fondue

- 1 (8 ounce) box semi-sweet baking chocolate
- 1 (8 ounce) box unsweetened baking chocolate
- 1 (6 ounce) box white baking chocolate
- 1 (14 ounce) can sweetened condensed milk, not evaporated
- 1 cup 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 the crock. Stir well. Cover and cook on:



**High – 45 minutes\***

Stir well after 45 minutes. Turn Control Knob to Low. Serve immediately or keep warm as desired. Refrigerate leftovers and use as chocolate sauce. Recipe can be doubled.

**Makes: about 1 quart.**

\*Only the High setting is recommended for this recipe.

15

### **TWO YEAR LIMITED WARRANTY**

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. warrants this appliance to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years from the date of original purchase, except as noted. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this appliance: glass parts, glass containers, cutter/strainer, nonstick soleplate and/or nonstick cooking surfaces. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed directions.

HAMILTON BEACH/PROCTOR-SILEX, INC. EXPRESSLY DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR INCIDENTAL LOSSES CAUSED BY USE OF THIS APPLIANCE. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer 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 and serial numbers ready for operator to assist you.)

### **CUSTOMER SERVICE NUMBERS**

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

In Canada 1-800-267-2826

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

### **KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

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.

## 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 électrique, la réparation mécanique ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.

12. Pour déconnecter la mijoteuse, tourner le bouton de commande à Off; débrancher la fiche de la prise.
13. Mise en garde : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le plat amovible.
14. Éviter les changements de température soudains tels que l'addition d'aliments réfrigérés dans un plat chauffé.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

### RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

Ce produit est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée. Ce genre de fiche comporte une lame plus large que l'autre. La fiche conviendra dans une prise de courant électrique seulement dans un sens. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité. Si vous n'arrivez pas à brancher la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche ne convient pas encore à la prise, contactez un électricien pour remplacer la prise inappropriée.

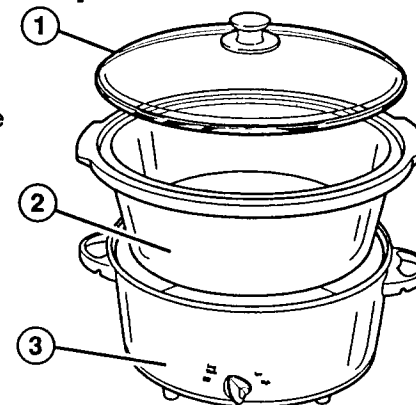
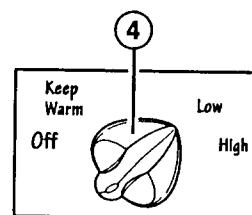
Ne pas essayer d'enlever la lame de sécurité de la fiche polarisée.

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

Cet appareil comporte un cordon court pour réduire les risques de devenir emmêlé ou de faire trébucher. Un cordon de rallonge peut être employé si la tension électrique du cordon de rallonge est égale ou plus élevée que la tension de la mijoteuse. Utiliser seulement un cordon de rallonge évalué à 10 ampères ou plus. Il faut prendre soin d'arranger la rallonge de sorte qu'elle ne sorte pas du comptoir ou de la surface d'une table où elle peut être tirée par des enfants, ou faire trébucher.

## Pièces et caractéristiques

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



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

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

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

## Mode d'utilisation de la mijoteuse

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

## Si vous n'avez JAMAIS utilisé une mijoteuse

La cuisson dans une mijoteuse est facile, mais différente des méthodes conventionnelles. Prenez quelques minutes pour lire les sections «Mode d'utilisation» et «Conseils de mijotage». Puis, essayez quelques-unes des recettes. Vous ne tarderez pas à devenir convaincu(e) qu'une mijoteuse est une nécessité. Vous trouverez également de nombreux livres de recettes pour mijoteuse à la bibliothèque ou chez un libraire. Si vous avez des questions, veuillez composer notre numéro sans frais du Service aux clients ou consultez notre site web. 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 rôtiage dans le four, il devrait être facile de l'adapter. Notre mijoteuse chauffe par les côtés. La base fait monter lentement la température dans le plat. Que la cuisson se fasse

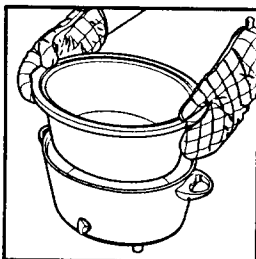
à réglage faible ou élevé, la température finale du mets sera la même, environ 200°F. La seule différence est le temps de cuisson requis. Lire la section sur «L'adaptation de recettes» pour plus de renseignements.

## Conseils de mijotage

- Le couvercle de la mijoteuse ne ferme pas hermétiquement sur le plat, mais devrait être centré sur le plat pour obtenir les meilleurs résultats. **Ne pas enlever le couvercle inutilement**—il en résulte une perte importante de chaleur. Ne pas faire cuire sans couvercle.
- Il n'est pas nécessaire de remuer l'aliment durant la cuisson lente. Toutefois, **à cuisson élevée**, il peut être nécessaire de remuer le mets occasionnellement.
- La cuisson lente conserve aux aliments leur humidité. Si une recette comporte **trop de liquide** à la fin de la cuisson, enlever le couvercle, tourner le bouton de commande à High, et réduire le liquide par mijotage. Il faudra 30 à 45 minutes.
- La mijoteuse devrait être remplie **au moins à moitié** pour obtenir les meilleurs résultats.
- Lors de la cuisson de **potages ou de ragoûts**, laisser un **espace de 5 cm (2 po)** entre le bord supérieur du plat et l'aliment de manière à ce que le mets puisse mijoter.
- De nombreuses recettes nécessitent une cuisson toute la journée. Si votre horaire du matin ne vous donne pas suffisamment de temps pour préparer une recette, faites-le la veille. Placez tous les ingrédients dans le plat, couvrez-le et réfrigérez-le pendant la nuit. Le matin, il suffit de placer le plat dans la mijoteuse et de régler la température.
- La viande et la volaille nécessitent une cuisson d'au moins 7 à 8 heures à faible réglage. Ne pas utiliser de viande

congelée dans la mijoteuse. Décongeler toute viande ou volaille avant la cuisson dans la mijoteuse.

- Lorsque vous enlevez le **couvercle**, **penchez-le de telle sorte que l'ouverture soit éloignée de vous** pour éviter une brûlure causée par la vapeur.
- Les côtés de la **base de la mijoteuse deviennent chauds** car les éléments de chauffage s'y trouvent. Utiliser les poignées de la base, au besoin. Se servir de mitaines de four pour retirer le plat.



## Adaptation de recettes

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

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

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

Plus la viande contient de matières grasses, moins il faudra de liquide. Si vous faites cuire **une viande à haute teneur en matières grasses**, placez de grosses tranches d'oignon en

dessous pour que la viande ne repose pas ni ne cuise dans la graisse.

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

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

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

## Tableau de cuisson de base/heures requises

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

## Nettoyage de la mijoteuse

1. Tourner le bouton de commande à Off. Débrancher le cordon de la prise.
2. Retirer le plat et le couvercle de la base et les laisser refroidir.

3. Laver le plat et le couvercle dans une eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. On peut également laver le plat et le couvercle au lave-vaisselle. Si le couvercle est en plastique, le placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Essuyer la base avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

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

### Plat et couvercle en verre – Précautions et renseignements

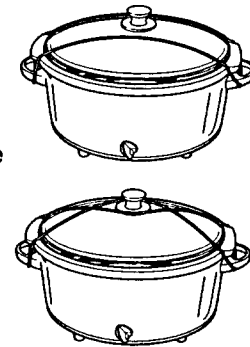
- Manipuler le plat et le couvercle avec soin pour prolonger leur vie utile.
- Éviter les changements soudains ou extrêmes de température. Par exemple, ne pas placer un plat ou couvercle chaud dans l'eau froide, ni sur une surface mouillée.
- Éviter de frapper le plat et le couvercle contre un robinet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

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

### Caractéristiques facultatives sur certains modèles

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

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



### Recettes

#### À propos des symboles

Nos symboles de recettes faciles à utiliser vous renseignent en un coup d'oeil!



Indique les temps de cuisson à réglage de température élevée et basse.



Indique les recettes qui se congèlent bien pour utilisation ultérieure.

### Potage au brocoli et au cheddar

- 1 sac (20 onces) de morceaux de brocoli congelé
- 1 sac (12 onces) de cheddar râpé
- 1 boîte (12 onces) de lait évaporé
- 1 sachet (1,8 once) de mélange à sauce blanche
- 1 sachet de potage aux légumes
- 1 boîte (14 onces) de bouillon de poulet ou légumes
- 1 tasse d'eau
- ½ cuillère à thé de poudre d'ail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger.  
Couvrir et cuire à température :

 **Basse pendant 8 heures**  
**Élevée 4 heures**

Remuer à mi-cuisson ou environ une heure avant de servir.  
**Quantité 2 pintes.**

### Ragoût de boeuf à l'italienne

- 2 livres de boeuf à ragoût désossé, en cubes
- 1 boîte (10 onces) de macédoine de légumes congelés
- 1 boîte (16 onces) de sauce tomate
- 1½ cuillère à thé de sauce Worcestershire
- ¼ tasse d'oignons congelés
- 1 sachet (1,5 once) 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**  
**Élevée 5 heures**

**Quantité 2 pintes.**

### Potage chili à la texane

- 3 boîtes (16 onces) de haricots rouges, égouttés
- 1 sachet (1,25 once) d'assaisonnement chili
- 1 boîte (15 onces) de sauce tomate
- ½ tasse d'oignons hachés congelés
- 1½ livres de boeuf à ragoût en cubes
- 1 boîte (14 onces) de bouillon de boeuf
- ½ cuillère à thé de sel
- ½ cuillère à thé de poudre d'ail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger.  
Couvrir et cuire à température :

 **Basse pendant 10 heures**  
**Élevée 5 heures**

**Quantité 2 pintes.**

### Pot-au-feu de la Nouvelle-Angleterre

- 2 livres de jambon fumé désossé
- 1 boîte (15 onces) de pommes de terre entières, égouttées
- 1 boîte (15 onces) de carottes égouttées
- 1 livre de choux, coupé en 6 morceaux
- ¼ tasse d'eau

Mettre la viande dans la mijoteuse et placer les légumes tout autour. Couvrir et cuire à température :

 **Basse pendant 8 heures**  
**Élevée 4 heures**

**Quantité 6 portions.**

### Poulet hawaïen

- 3 livres de moitiés de poitrines de poulet sans peau et désossées
- 1 boîte (16 onces) d'ananas en tranches, égouttés
- 1 boîte (15 onces) de mandarines, égouttées
- 1 (8 onces) pot de cerises au marasquin, égouttées
- 2 cuillères à table de fécule de maïs
- 2 cuillères à table de sucre brun, bien tassé
- 1 sachet (1,5 once) de mélange d'assaisonnement pour poulet à sauté

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf le poulet. Bien mélanger. Ajouter la viande et bien mélanger. Couvrir et cuire à température :



**Basse pendant 6 à 8 heures**  
**Élevée 3 heures**

**Quantité 6 portions.**

### Rôti de boeuf aux oignons

- ¼ tasse de sauce à bifteck
- 1 rôti de boeuf d'extérieur de ronde ou de croupe (2½ livres)
- 1 cuillère à table 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 ½ cuillère à table d'oignons secs. Couvrir et cuire à température :



**Basse pendant 10 heures**  
**Élevée 5 heures**

**Quantité 6 portions.**



### Côtelettes de porc à l'orange

- 1 boîte (6 onces) de jus d'orange congelé, non dilué
- ½ tasse de sucre brun, tassé
- 1 cuillère à thé de sauce de soja
- 2 cuillères à table de fécule de maïs
- ½ cuillère à thé de poudre d'ail
- 6 côtelettes de porc du milieu de longe sans os (1 po d'épaisseur)

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 6 à 8 heures**  
**Élevée 3 heures**

**Quantité 6 portions.**

### Petites côtes de porc à l'orientale

- 2 cuillères à table de fécule de maïs
- 2 cuillères à table de sauce teriyaki
- 1 pot (10 onces) de sauce à canard ou de sauce aigre-douce
- 3 livres de petites côtes de porc style country

Dissoudre la fécule de maïs dans la sauce teriyaki. Ajouter la sauce à canard et verser dans la mijoteuse. Bien mélanger. Ajouter la viande et bien mélanger. Couvrir et cuire à température :



**Basse pendant 8 heures**  
**Élevée 4 heures**

**Quantité 4 à 5 portions.**



### **Boulettes de viande aigres-douces**

1 sac (3 livres) de boulettes de viande congelées, décongelées

1 pot (12 onces) de gelée de raisins

1 pot (12 onces) de gelée de raisins de Corinthe

1 bouteille (12 onces) de sauce chili

1 bouteille (12 onces) de sauce cocktail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température :



**Basse pendant 8 à 10 heures**

**Élevée 4 à 6 heures**

**Quantité 3 pintes.**

### **Boeuf barbecue tex-mex**

1 pointe de poitrine de boeuf de 3 livres

1 bouteille (18 onces) de sauce barbecue à saveur de fumée

1 sachet (1,25 once) d'assaisonnement chili

1 cuillère à thé d'ail haché

1 cuillère à thé de jus de citron

1 cuillère à table de sauce Worcestershire

½ tasse d'oignons hachés congelés

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**

**Élevée 5 heures**

Sortir la viande et la déchiqueter avant de la remettre dans la mijoteuse. Bien mélanger. Servir sur des petits pains mous.

**Quantité 2 pintes.**



### **Pommes de terre nouvelles rôties**

3 livres de petites pommes de terre rouges, en robe des champs

1 cuillère à table d'huile d'olive

1 sachet de mélange à vinaigrette italienne piquante

Verser l'huile dans le sachet en plastique et ajouter les pommes de terre. Bien secouer pour bien les recouvrir d'huile. Verser la vinaigrette dans un autre sachet en plastique. Ajouter les pommes de terre huilées et secouer jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes de vinaigrette. Verser les pommes de terre dans la mijoteuse et cuire à température :



**Basse pendant 8 heures**

**Élevée 4 heures**

**Quantité 8 pintes.**

### **Fondue au chocolat**

1 boîte (8 onces) de chocolat mi-sucré pour la cuisson

1 boîte (8 onces) de chocolat non sucré pour la cuisson

1 boîte (6 onces) de chocolat blanc pour la cuisson

1 boîte (14 onces) de lait condensé, non évaporé

1 tasse de lait

¼ tasse de brandy à saveur de mûres ou 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\***

Bien mélanger après 45 minutes. Régler la température à basse.  
Servir immédiatement ou garder au chaud, tel que désiré.  
Réfrigérer les restes et utiliser comme sauce au chocolat. La  
recette peut être doublée. **Quantité : environ 1 pinte**

\*Seul le réglage élevé est recommandé pour cette recette.

#### **GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS**

Hamilton Beach/Proctor-Silex Inc. garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main-d'œuvre pour une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat original, sauf indications contraires. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec l'appareil: pièces en verre, récipients en verre, passoire/coupoir, semelle anti-adhérente et/ou surfaces de cuisson anti-adhérentes. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur original et ne couvre pas les dommages causés par l'abus, la négligence, l'utilisation à des fins commerciales, ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. HAMILTON BEACH/PROCTOR-SILEX, INC. DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ CONCERNANT LES DOMMAGES OU LES PERTES ACCIDENTELS CAUSÉS PAR CET APPAREIL. Les lois de certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages ou des pertes accidentels. Par conséquent, cette renonciation ne s'applique peut-être pas à vous. 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 le numéro de série de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant).

#### **NUMÉROS DE SERVICE AUX CLIENTS**

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

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

#### **CONSERVER CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

Cette garantie vous donne des droits spécifiques, et vous pourriez jouir d'autres droits selon la province ou l'état où vous demeurez.

**HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.**

Washington, North Carolina 27889

840056000

**PROCTOR-SILEX CANADA, INC.**

Picton, Ontario K0K 2T0

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

4/99