

Hamilton Beach®

Slow Cooker

READ BEFORE USE

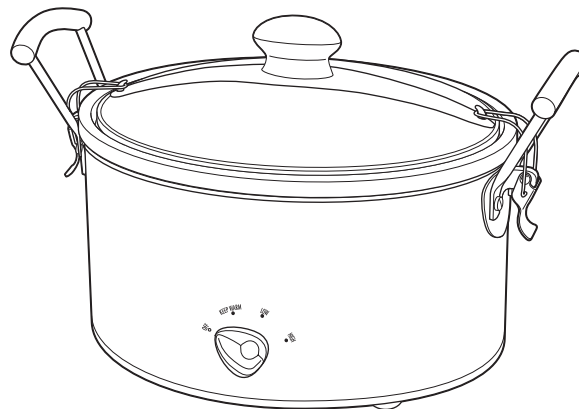
Mijoteuse

LIRE AVANT L'UTILISATION

Olla de Cocción Lenta

LEA ANTES DE USAR

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



English..... 2

USA: 1-800-851-8900

Visit hamiltonbeach.com for delicious recipes and to register your product online!

Français 11

Canada : 1-800-267-2826

Consulter hamiltonbeach.ca pour des recettes délicieuses et pour enregistrer votre produit!

Español 20

México: 01 800 71 16 100

Visite hamiltonbeach.com para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea.

WARNING

Shock Hazard

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electrical 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 using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

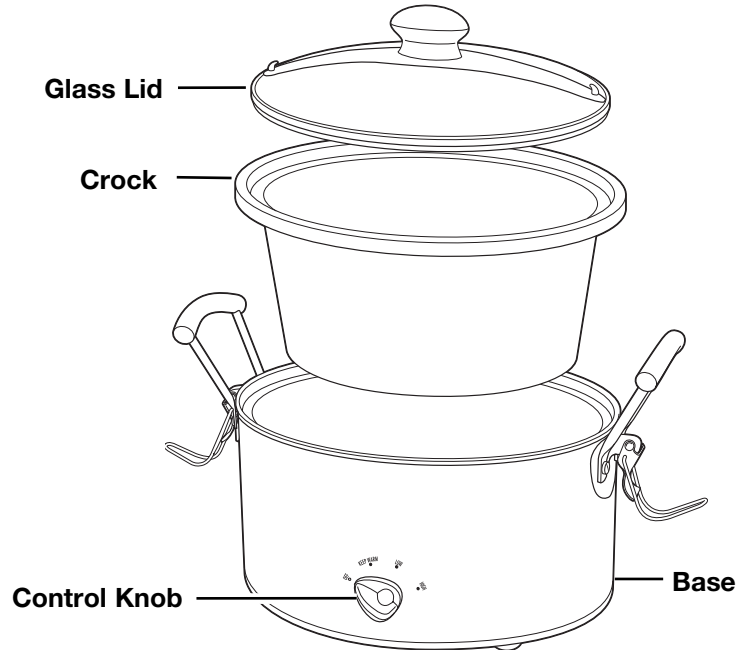
This product is intended for household use only.

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.

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

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the slow cooker. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

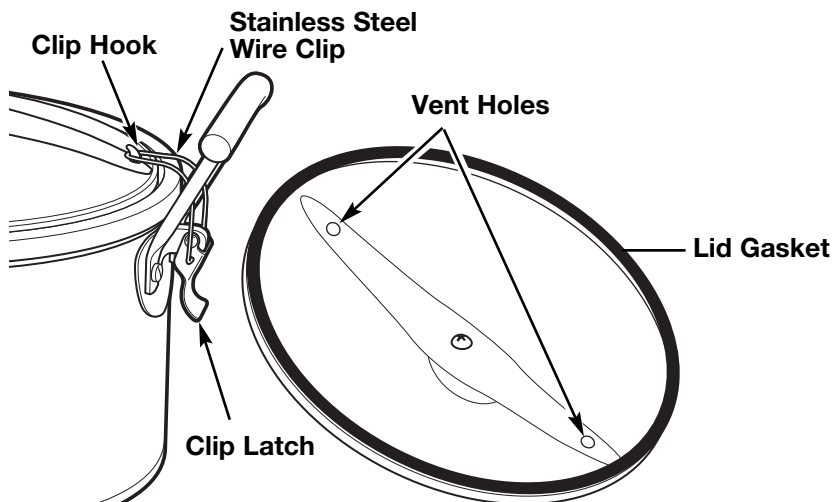
Parts and Features



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.

Spill-Resistant Travel Features

NOTE: When traveling with the slow cooker, make sure that the clips are securely snapped in the locking position.



How to Use Your Slow Cooker

1. Before first use, wash the glass lid and cooking vessel in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not immerse base in water.
2. Prepare recipe according to instructions. Place food in cooking vessel and cover with glass lid. Do not use clips during cooking.
3. Plug cord into outlet. Select a temperature setting of Low or High (not Keep Warm).
4. When finished, turn to Off (O) and unplug base.
5. Let the cooking vessel and glass lid cool before washing.

NOTE: When planning to travel with the slow cooker, make sure that the clips are securely snapped in the locked position.

⚠ CAUTION

- The Keep Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked.
- Do not reheat food on the Keep Warm setting.
- If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on Low or High, then switched to Keep Warm.
- Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using the Keep Warm setting. Visit foodsafety.gov for more information.

Crock Capacity

How much does your slow cooker hold?

The capacity of your slow cooker refers to the amount the cooking vessel can hold if it is filled to the rim. However, in order to avoid food boiling over and spilling, 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 cooking vessel. For example, if your slow cooker is labeled as a 4-quart slow cooker, your best results will be achieved using recipes that yield 3 quarts or less.

Tips for Slow Cooking

- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.
- 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.
- Stirring is not necessary when slow cooking and removing the glass 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 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 the Crock in the slow cooker.
- 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 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.
- 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 on (and cook in) the fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce the liquid called for in the 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 the Crock.

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

Electrical Shock Hazard

- Disconnect power before cleaning.
- Do not immerse cord, plug or base in any liquid.

Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.

Recipes

Arroz con Pollo

- 1 (3 pound/1.35 kg) chicken, cut in pieces
- 1 (14.5 oz/415 g) can Italian-style stewed tomatoes
- 10 oz (285 g) box frozen peas
- 1 (14 oz/400 g) can chicken broth
- $\frac{3}{4}$ cup (175 ml) roasted red peppers, drained and cut in strips
- 1 (8 oz/225 g) box Spanish-style yellow rice mix
- 1 teaspoon (5 ml) garlic salt

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

New England Boiled Dinner

- 1 2-pound (900 g) boneless, smoked ham
- 1 (16 oz/450 g) can whole potatoes, drained
- 1 (16 oz/450 g) bag frozen baby carrots
- 1 pound (450 g) cabbage, cut in 6 wedges
- $\frac{1}{4}$ cup (60 ml) 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.**

Chunky Chicken Barley Soup

- 1 (14 oz/400 g) can chicken broth
- 1 (16 oz/450 g) package frozen vegetables for soup or stew
- $\frac{2}{3}$ cup (150 ml) pearl barley
- 1 cup (250 ml) fresh mushroom slices
- 2 cups (500 ml) water
- 1 (1.8 oz/50 g) envelope dry vegetable soup mix
- 1 pound (450 g) boneless chicken breasts, cut in cubes
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2.5 ml) salt
- $\frac{1}{8}$ teaspoon (.63 ml) pepper

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

Italian-Style Beef Stew

- 2 pounds (900 g) boneless beef stewing cubes
- 1 (10 oz/285 g) box frozen mixed vegetables
- 1 (15 oz/425 g) can tomato sauce
- 1 tablespoon (15 ml) Worcestershire sauce
- 2 tablespoons (30 ml) cup chopped onion
- 1 (1.5 oz/45 g) envelope 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 (3 L).**

Chili

- 1 pound (450 g) hot Italian sausage, removed from casings
- 1 pound (450 g) lean ground beef
- 1 medium onion, chopped
- 1 (¾ oz/20 g) envelope chili seasoning mix
- 1 (16 oz/450 g) can kidney beans, drained
- 1 (14 oz/400 g) can diced tomatoes
- 1 (6 oz/170 g) can tomato paste
- 1 (15 oz/425 g) 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 (3 L).**

Slow Cooked Beef Stew

- 1-pound (450 g) bag baby carrots
- 1½ pounds (675 g) boneless beef chuck roast, cubed
- 1½ large potatoes, cubed
- 1 (10¾ oz/305 g) can condensed cream of tomato soup
- 1 cup (250 ml) water
- 1 (1.5 oz/45 g) 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 (3 L).**

German-Style Pot Roast

- ⅓ cup (80 ml) cider vinegar
- 2 tablespoons (30 ml) ketchup
- ¼ cup (60 ml) chopped onion
- ½ teaspoon (2.5 ml) chopped garlic
- 1 (14 oz/400 g) can beef broth
- 8 ginger snap cookies
- 1 (0.8 oz/20 g) envelope brown gravy mix
- 2-3 pounds (900 g-1.35 kg) 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.**

Sweet & Spicy Meat Balls

- 2½ pounds (1.125 kg) frozen cooked meatballs
- 1 (12 oz/350 g) jar grape jelly
- 1 (12 oz/350 g) jar currant jelly
- 1 (12 oz/350 g) bottle chili sauce
- 1 (12 oz/350 g) bottle cocktail sauce

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

Tex-Mex Beef Barbecue

3 pounds (1.35 kg) brisket of beef
 1 (18 oz/500 g) bottle hickory-smoked barbecue sauce
 1 (1.25 oz/30 g) envelope chili seasoning
 1 teaspoon (5 ml) chopped garlic
 1 teaspoon (5 ml) lemon juice
 1 tablespoon (15 ml) Worcestershire sauce
 ½ cup (125 ml) 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.**

Asian Spareribs

2 tablespoons (30 ml) cornstarch
 2 tablespoons (30 ml) teriyaki sauce
 1 (10 oz/285 g) jar duck sauce or sweet and sour sauce
 3 pounds (1.35 kg) 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 (1.35 kg) boneless beef chuck roast
 ¼ cup (60 ml) soy sauce
 1 tablespoon (15 ml) brown sugar
 1 teaspoon (15 ml) salt
 1 teaspoon (15 ml) 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.**

Zesty New Potatoes

3 pounds/1.35 kg (small) new red potatoes, unpeeled
 1 tablespoon (15 ml) olive oil
 1 envelope 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.**

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.**

Maple-Baked Beans

4 (15 oz/425 g) cans pork'n beans
 ¼ cup (60 ml) chopped onion
 ⅓ cup (80 ml) maple syrup
 2 teaspoons (10 ml) 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.**

Basic Spaghetti Sauce

1 (28 oz/700 g) can crushed tomatoes
 2 (10 oz/285 g) cans tomato puree
 1 (6 oz/170 g) can tomato paste
 2 cups (250 ml) water
 ½ cup (125 ml) chopped onion
 1½ teaspoons (7.5 ml) Italian seasonings
 1½ teaspoons (7.5 ml) dried basil
 1½ teaspoons (7.5 ml) chopped garlic
 1 teaspoon (5 ml) salt
 1 teaspoon (5 ml) sugar

Combine all ingredients in crock. Stir well. **Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. Makes about 2½ quarts (2.5 L).**

Chocolate Fondue

1 (8 oz/225 g) box semi-sweet baking chocolate
 1 (8 oz/225 g) box unsweetened baking chocolate
 1 (6 oz/170 g) box white baking chocolate
 1 (14 oz/400 g) can sweetened condensed milk, not evaporated
 1 cup (250 ml) milk
 ¼ cup (60 ml) 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 (1 L).

*Only the High setting is recommended for this recipe.

Baked Apples

6 large baking apples (Rome or York)
 2 tablespoons (30 ml) lemon juice
 2 tablespoons (30 ml) butter, melted
 3 tablespoons (45 ml) brown sugar
 ½ teaspoon (2.5 ml) nutmeg
 1 teaspoon (5 ml) 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 slow cooker, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your 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 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 OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, 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

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large) qui réduit les risques d'électrocution. La fiche s'introduit dans la prise polarisée dans un sens seulement. Ne nuisez pas à la conception sécuritaire de la fiche en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire dans la prise. S'il est encore impossible d'insérer la fiche, demandez à un électricien de remplacer la prise électrique.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements de sécurité aux consommateurs

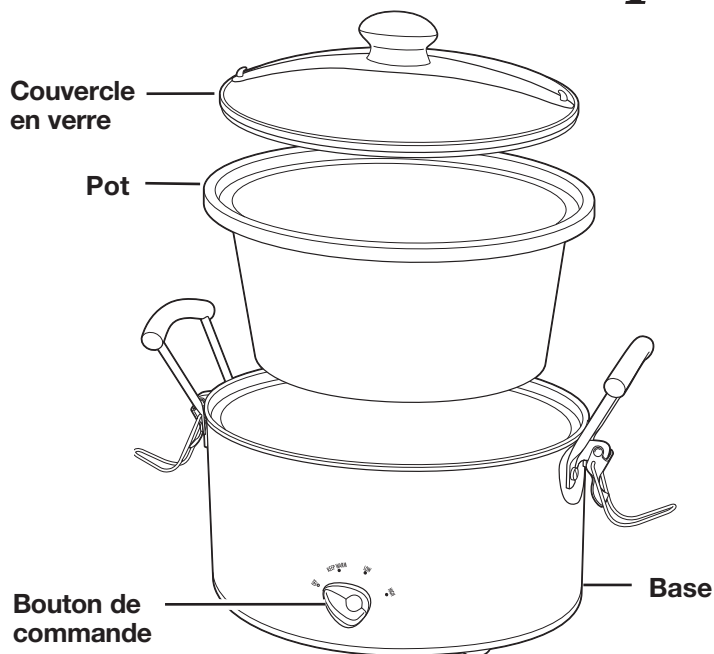
Ce produit est destiné à l'utilisation domestique seulement.

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

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

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

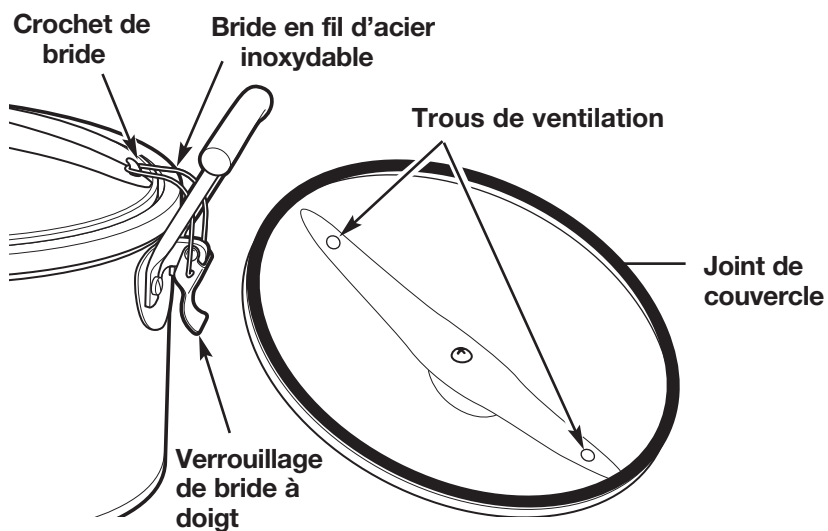
Pièces et caractéristiques



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.

Caractéristiques de voyage anti-renversement

NOTE: Quand vous voyagez avec la mijoteuse, assurez-vous que les brides soient bien fixées en position de verrouillage.



Mode d'utilisation de la mijoteuse

1. Avant l'utilisation initiale, laver le couvercle en verre et le récipient de cuisson dans 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. Ne pas utiliser les crochets pendant la cuisson.
3. Brancher le cordon dans une prise. Régler la température basse ou élevée (ne pas régler tiède).
4. Après la cuisson, tourner le bouton sur Off (O) et débrancher la base.
5. Laisser le plat et le couvercle refroidir avant les laver.

NOTE: Pour voyager avec votre mijoteuse, assurez-vous que les crochets soient bien verrouillés dans leur position.

⚠ MISE EN GARDE

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

Capacité

Quel volume la mijoteuse peut-elle contenir ?

La capacité de la mijoteuse se rapporte à la quantité que le récipient de cuisson peut contenir s'il est rempli jusqu'en haut. Toutefois, pour éviter le débordement des aliments suite à ébullition, nous NE recommandons PAS de remplir jusqu'en haut. En règle générale, sélectionner des recettes fournissant 1 pinte de moins que la capacité du récipient de cuisson. Par exemple, si la mijoteuse est étiquetée comme mijoteuse de 4 pintes, les meilleurs résultats seront obtenus avec des recettes créant des volumes de 3 pintes au plus.

Conseils de mijotage

- La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.
- Vous devez remplir au moins à moitié le grès pour obtenir de bons résultats. S'il est seulement à moitié rempli, vérifiez si le plat est cuit 1 à 2 heures avant l'heure indiquée par la recette.
- Vous n'avez pas besoin de remuer quand vous mijotez et si vous enlevez le couvercle en verre, vous provoquerez une perte majeure de chaleur et vous devrez peut-être augmenter le temps de cuisson. Cependant, si le réglage de température est HAUT, vous pouvez remuer de temps en temps.
- Si vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace libre de 2 pouces entre le haut du grès et l'aliment, de manière à ce que la recette puisse mijoter.
- Beaucoup de recettes exigent une journée entière de cuisson. Si votre emploi du temps du matin ne vous donne pas le temps de préparer une recette, faites-le la nuit précédente. Placez tous les ingrédients dans le grès, couvrez et réfrigérez pendant la nuit. Le lendemain matin, placez simplement le grès dans la mijoteuse.
- N'utilisez jamais de viande congelée, non cuite dans la mijoteuse. Dégelez toute viande ou toute volaille avant de la faire mijoter.
- Certains aliments ne conviennent pas à la cuisson prolongée dans la mijoteuse. Vous devez ajouter les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème fraîche 2 heures avant de servir. Les soupes condensées et le lait concentré sont parfaits pour la mijoteuse.
- Plus la viande est grasse, moins vous avez besoin de liquide. Si vous cuisez de la viande qui est très grasse, mettez des tranches d'oignon épaisses en dessous, de manière à ce que la viande ne baigne pas (et ne cuise pas) dans la graisse.
- Il y a très peu d'évaporation dans une mijoteuse. Pour faire votre soupe, votre sauce ou votre ragoût favori, réduisez la quantité de liquide de la recette. Si le résultat est trop épais, vous pourrez toujours ajouter du liquide plus tard.
- Si vous cuisez une casserole de légumes, vous devez ajouter du liquide à la recette pour éviter d'écorder les côtés du pot.

Entretien et nettoyage

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

AVERTISSEMENT

Danger de secousse électrique

- Débranchez le courant avant de nettoyer.
- Ne plongez jamais le cordon, la prise ou la base dans un liquide.

Si vous ne suivez pas ces instructions, vous pouvez occasionner des secousses électriques et même la mort.

Recettes

Arroz con Pollo

1 poulet (3 livres/1,35 kg), coupés en morceaux
 1 boîte (14,5 oz/415 g) de tomates italiennes à l'étuvée
 1 boîte (10 oz/285 g) de pois congelés
 1 boîte (14 oz/400 g) de bouillon de poulet
 ¾ tasse (175 ml) de poivrons rôtis, égouttés et coupés en lanières
 1 boîte (8 oz/225 g) de mélange de riz jaune à l'espagnole
 1 c. à thé (5 ml) 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.**

Pot-au-feu de la Nouvelle-Angleterre

2 livres (900 g) de jambon fumé désossé
 1 boîte (16 oz/450 g) de pommes de terre entières, égouttées
 1 sac (16 oz/450 g) de mini-carottes congelées
 1 livre chou (450 g) coupé en 6 quartiers
 ¼ tasse (60 ml) 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.**

Potage au poulet et à l'orge

1 boîte (14 oz/400 g) de bouillon de poulet
 1 paquet (16 oz/450 g) de légumes congelés pour soupe ou ragoût
 ⅔ tasse (150 ml) d'orge perlé
 1 tasse (250 ml) de champignons frais tranchés
 2 tasses (500 ml) d'eau
 1 sachet (1,8 oz/50 g) de potage aux légumes
 1 livre (450 g) de poitrine de poulet désossée, coupé en cubes
 ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
 ⅛ c. à thé (0,63 ml) 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 (3 L).**

Ragoût de boeuf à l'italienne

2 livres (900 g) de boeuf à ragoût désossé, en cubes
 1 boîte (10 oz/285 g) de macédoine de légumes congelés
 1 boîte (15 oz/425 g) de sauce tomate
 1 c. à soupe (15 ml) de sauce Worcestershire
 2 c. à soupe (30 ml) d'oignons hachés
 1 sachet (1,5 oz/45 g) 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 (3 L).**

Chili

- 1 lb (450 g) de saucisses italiennes épicées, sans boyau
- 1 lb (450 g) de bœuf haché maigre
- 1 oignon moyen, haché
- 1 sachet de ¾ oz (20 g) d'assaisonnement au chili
- 1 boîte de 16 oz (450 g) de haricots, égouttés
- 1 boîte de 14 oz (400 g) de tomates coupées en dés
- 1 boîte de 6 oz (170 g) de purée de tomate
- 1 boîte de 15 oz (425 g) 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 (3 L).**

Ragoût de bœuf

- 1 sachet de 1 lb (450 g) de petites carottes
- 2 lb (900 g) de rôti de fin de palette désossé, en cubes
- 2 grosses pommes de terre, en cubes
- 1 boîte de 10¾ oz (305 g) de soupe condensée à la crème de tomate
- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 1 sachet de 1,5 oz (45 g) 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 (3 L).**

Rôti à l'allemande

- ⅓ tasse (80 ml) de vinaigre de cidre
- 2 c. à soupe (30 ml) de ketchup
- ¼ tasse (60 ml) d'oignons hachés
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'ail haché
- 1 boîte (14 oz/400 g) de bouillon de boeuf
- 8 biscuits au gingembre
- 1 sachet (0,8 oz/20 g) de mélange à sauce brune
- 2-3 livres (900 ml-1.35 kg) 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.**

Boulettes de viande aigres-douces

- 2½ livres (1,125 kg) de boulettes de viande congelées, cuites
- 1 pot (12 oz/350g) de gelée de raisins
- 1 pot (12 oz/350g) de gelée de raisins de Corinthe
- 1 bouteille (12 oz/350g) de sauce chili
- 1 bouteille (12 oz/350g) 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 (3 L).**

Boeuf barbecue tex-mex

3 livres (1,35 kg) de pointe de poitrine de boeuf
 1 bouteille (18 oz/500 g) de sauce barbecue à saveur de fumée
 1 sachet (1,25 oz/30 g) d'assaisonnement chili
 1 c. à thé (5 ml) d'ail haché
 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron
 1 c. à soupe (15 ml) de sauce Worcestershire
 ½ tasse (125 ml) d'oignons hachés

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

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

Côtes levées à l'asiatique

2 c. à soupe (30 ml) de fécule de maïs
 2 c. à soupe (30 ml) de sauce teriyaki
 1 pot de 10 oz (285 g) de sauce pour canard ou de sauce aigre-douce
 3 lb (1,35 kg) 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 livres (1,35 kg) de rôti de bœuf désossé
 ¼ tasse (60 ml) de sauce soja
 1 c. à soupe (15 ml) de cassonade
 1 c. à thé (5 ml) de sel
 1 c. à thé (5 ml) 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.**

Pommes de terre nouvelles rôties

3 livres (1,35 kg) de petites pommes de terre nouvelles rouges, en robe des champs
 1 c. à soupe (15 ml) 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.**

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.**

Fèves à l'érable

4 boîtes de 15 oz (425 g) de fèves au lard
 ¼ tasse (60 ml) d'oignon haché
 ⅓ tasse (80 ml) de sirop d'érable
 2 c. à thé (10 ml) 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.**

Sauce à spaghetti

1 boîte (28 oz/700 g) de tomates broyées
 2 boîtes (10 oz/285 g) de coulis de tomates
 1 boîte (6 oz/170 g) de purée de tomates
 2 tasses (500 ml) d'eau
 ½ tasse (125 ml) d'oignons hachés
 1½ c. à thé (7,5 ml) d'assaisonnement italien
 1½ c. à thé (7,5 ml) de basilic séché
 1½ c. à thé (7,5 ml) d'ail haché
 1 c. à thé (5 ml) de sel
 1 c. à thé (5 ml) 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 (2,5 L).**

Fondue au chocolat

1 boîte (8 oz/225 g) de chocolat à cuire mi-sucré
 1 boîte (8 oz/225 g) de chocolat à cuire non sucré
 1 boîte (6 oz/170 g) de chocolat blanc à cuire
 1 boîte (14 oz/400 g) de lait condensé sucré, non évaporé
 1 tasse (250 ml) de lait
 ¼ tasse (60 ml) 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 (1 L).**

*Seul le réglage élevé est recommandé pour cette recette.

Pommes cuites au four

6 grosses pommes à cuire (Rome ou York)
 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron
 2 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu
 3 c. à soupe (45 ml) de cassonade
 ½ c. à thé (2,5 ml) de muscade
 1 c. à thé (5 ml) 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 aux clients

Si vous avez des questions sur votre appareil, appelez notre numéro gratuit de service à la clientèle. Avant d'appeler, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et inscrivez ces renseignements ci-dessous. Vous pouvez trouver ces numéros sur le moteur de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à répondre plus rapidement à vos questions.

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

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

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti contre tout vice de main-d'œuvre ou de matériau pendant une période d'un (1) an à partir de la date de son achat original, à l'exception des modalités suivantes. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter : pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, consécutifs ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN. Veuillez appeler LE NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour un service plus rapide, veuillez préparer les numéros de modèle, de série et de type pour permettre à la standardiste de vous aider).

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro del tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al tratar de modificarlo de alguna manera o al usar un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

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 cocción 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

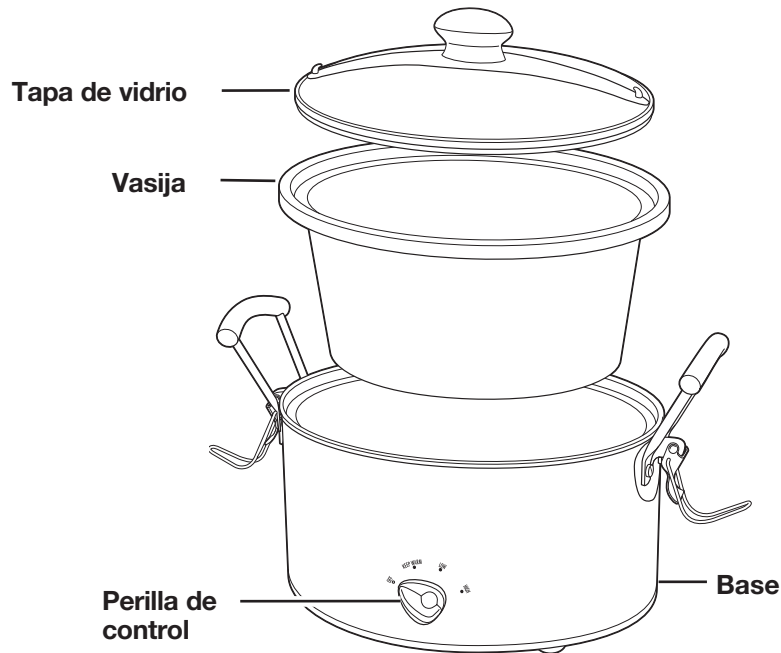
Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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.

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

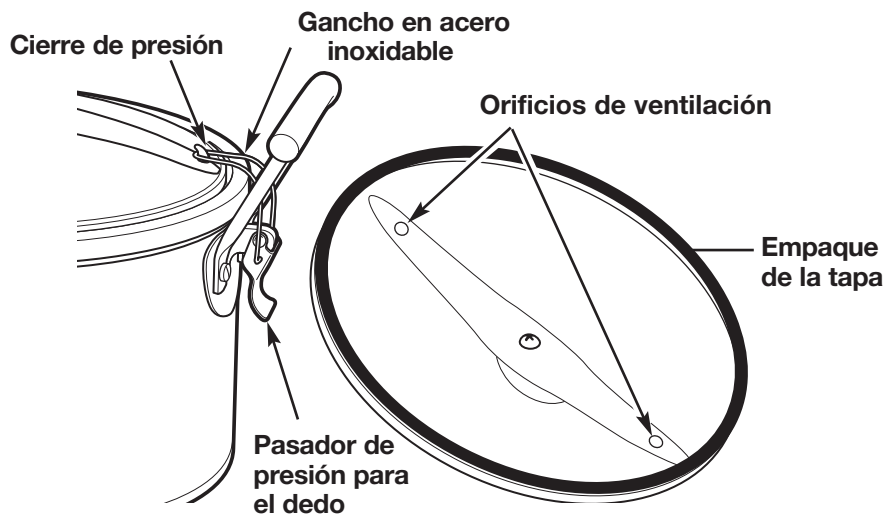
Piezas y características



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.

Funciones para viajar para evitar derramamientos

NOTA: Al viajar con la olla de cocción lenta, verifique que los ganchos estén firmes en la posición de bloqueo.



Uso de su olla eléctrica de cocción lenta

1. Antes del primer uso, lave la tapa de vidrio y la vasija de cocción con agua caliente y jabón. Enjuague y seque. No sumerja la base en agua.
2. Prepare la receta según las instrucciones. Coloque los alimentos en la vasija de cocción y cubra con la tapa de vidrio. No utilice ganchos durante la cocción.
3. Conecte el cable en el tomacorriente. Seleccione el nivel de temperatura "Low" o "High" (Baja o Alta) (no en Mantener Caliente).
4. Al terminar, apague (**O**) y desconecte la base.
5. Deje que la vasija de cocción y la tapa de vidrio se enfríen antes de lavar.

NOTA: Cuando planee viajar con la olla de cocción lenta, verifique que los cierres estén correctamente encajados en la posición de bloqueo antes.

⚠ PRECAUCIÓN

- 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.
- 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.
- Es importante que la comida esté lo suficientemente caliente para evitar el crecimiento de bacteria antes de utilizar la graduación de mantener caliente. Para más información, visite foodsafety.gov.

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 4 cuartos, usted obtendrá los mejores resultados usando recetas que rindan 3 cuartos o menos.

Consejos para cocción lenta

- Los alimentos seguirán elevando su temperatura después de haber alcanzado la temperatura deseada.
- Para mejores resultados, la vasija debe estar lleno por lo menos hasta la mitad. Si sólo está lleno hasta la mitad, verifique el nivel de cocción 1 a 2 horas antes de lo señalado en la receta.
- No hace falta revolver cuando se cocina a fuego lento y si usted quita la tapa de vidrio provocará una pérdida de calor importante y quizás haya que prolongar el tiempo de cocción. Sin embargo, si cocina en High (alto), es preferible que revuelva de vez en cuando.
- Si está cocinando sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas entre la parte superior la vasija y los alimentos para que la preparación pueda llegar a hervir.
- Muchas recetas deben ser cocinadas durante todo un día. Si sus horarios de la mañana no le dejan tiempo para preparar una receta, hágala la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la vasija, cubra y deje en el refrigerador durante la noche. En la mañana, simplemente coloque el recipiente en la olla de cocción lenta.
- No use carne congelada sin cocinar en la olla de cocción lenta. Descongele todas las carnes vacunas y de aves antes de iniciar la cocción lenta.
- Algunos alimentos no son adecuados para una cocción prolongada en la olla. Las pastas, frutos de mar, leche, crema o crema agria deben agregarse 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para la olla de cocción lenta.
- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menor será la cantidad de líquido necesaria. Si va a cocinar carne con un elevado contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se deposite (y se cocine) sobre la grasa.
- Las ollas de cocción lenta permiten una evaporación muy pequeña. Al hacer su sopa, guiso o salsa preferidos, reduzca el líquido señalado en la receta original. Si la preparación queda muy espesa, el líquido puede agregarse más tarde.
- Si hace un guiso de vegetales, tendrá que haber líquido en la preparación para evitar que se quemen los lados del recipiente.

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

Peligro de choque eléctrico

- Desconecte el suministro eléctrico antes de limpiar.
- No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.

No seguir estas instrucciones podría resultar en la muerte o choque eléctrico.

Recetas

Arroz con pollo

- 1 (3 libras/1,35 kg) pollo, cortado en trozos
- 1 (14,5 oz/415 g) lata de tomates al estofado estilo italiano
- 1 caja 10 oz (285 g) de chícharos congelados
- 1 (14 oz/400 g) lata de caldo de gallina/pollo
- ¾ taza (175 ml) de chiles rojos tostados, escurridos y cortados en tiras
- 1 (8 oz/225 g) caja de mezcla de arroz amarillo a la española
- 1 cucharadita (5 ml) 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.**

Chile

- 1 libra (450 g) de salchicha italiana picante, sin piel
- 1 libra (450 g) de carne de res magra molida
- 1 cebolla mediana, picada
- 1 (¾ oz/20 g) sobres de mezcla de especias para chile
- 1 (16 oz/450 g) lata de frijoles en forma de riñón, escurridos
- 1 (14 oz/400 g) lata de tomates en trozos
- 1 (6 oz/170 g) lata de pasta de tomates
- 1 (15 oz/425 g) 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 (3 L).**

Barbacoa tejana de carne de res

- 3 libras (1,35 kg) de pecho de res
- 1 (18 oz/500 g) botella de salsa para barbacoa ahumada
- 1 (1,25 oz/30 g) sobre de especias para chile
- 1 cucharadita (5 ml) de ajo picado
- 1 cucharadita (5 ml) de jugo de limón
- 1 cucharada (15 ml) de salsa Worcestershire
- ½ taza (125 ml) 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.

Papas nuevas asadas

- 3 libras (1,35 kg) de papas nuevas rojas (pequeñas), sin pelar
- 1 cucharada (15 ml) 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 cubriirlas 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/450 g) lata de frijoles negros, escurridos
- 1 (16 oz/450 g) lata de frijoles “cannellini” o redondos, escurridos
- 1 (14 oz/400 g) lata de caldo de gallina/pollo
- 1 taza (250 ml) de arroz de grano largo crudo, no instantáneo
- 1 cuarto (1 L) de salsa
- 1 taza (250 ml) de agua
- ½ cucharadita (1,25 ml) de sal
- ½ cucharadita (1,25 ml) 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 (3 L).**

Salsa con queso

- 1 (2 libras/900 g) barras de queso para untar procesado y pasteurizado, cortado en trozos de 2 pulgadas (5 cm)
- 1 cuarto (1 L) de salsa
- 2 (6 oz/170 g) latas de chiles verdes picados, sin escurrir
- 1-2 cucharadas (5-10 ml) de chile en polvo
- 1 cucharadita (5 ml) de ajo en polvo
- 1 (8 oz/225 g) 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 (2,5 L).**

Hamilton Beach®

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"> Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. 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"> Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. 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 ___		<p>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:</p> <p style="text-align: center;">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</p>	

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailles 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:
33144

Tipo:
SC06

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 195W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".