



Slow Cooker	2
USA: 1-800-851-8900	
Mijoteuse	17
Canada : 1-800-267-2826	

840096800

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 product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any non-food materials or products.

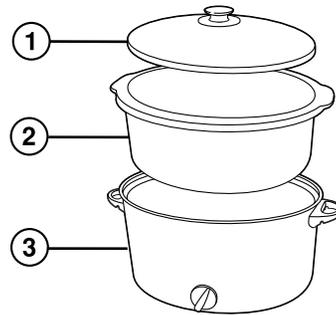
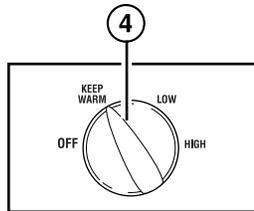
This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

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

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

Parts and Features

1. Cover
2. Crock
3. Base
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.

4

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

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

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.

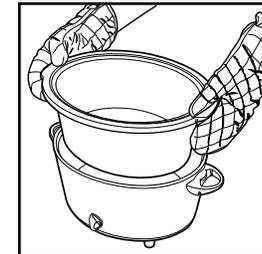
Our slow cooker heats from the sides. The Base slowly raises the temperature of the Crock. Whether cooked on Low or High, the final temperature of the food is the same, about 200°F. The only difference is the amount of time the cooking process takes. Read the section on "Adapting Recipes" for more information.

5

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 less than half-filled, reduce cooking time.**
- If cooking **soups or stews**, leave a **2-inch space** between the top of the Crock and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in the Crock, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place Crock in the slow cooker and select the temperature setting.
- Meat and poultry require at least 7 to 8 hours on Low. Do not use frozen uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- 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 6 to 7 hours** on Low.

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

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

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

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.

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.
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

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

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

About the Symbols

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

3-5 qt

These recipes list ingredients in sizes for medium slow cookers (3 to 5 quarts) and large slow cookers (5½ to 7 quarts). Select the ingredient amount based on your needs and the size of your slow cooker.

5½-7 qt



Indicates recipes that freeze well for later use.

Italian-Style Beef Stew



3-5 qt

5½-7 qt

2	4	lbs boneless beef stewing cubes
1	2	(10 oz) box frozen mixed vegetables
1	2	(16 oz) cans tomato sauce
1½	3	teaspoons Worcestershire sauce
⅛	¼	cup chopped onion
1	2	(1.5 oz) envelope beef stew seasoning mix

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 10 hours OR; High – 5 hours. Makes 2 or 4 quarts.**

10

Texas Chili Soup



3-5 qt

5½-7 qt

3	5	(16 oz) cans red kidney beans, drained
1	2	(1.25 ounce) envelopes chili seasoning
1	2	(15 oz) cans tomato sauce
½	1	cup chopped onion
1½	3	lbs stew beef, cut in cubes
1	2	(14 oz) cans beef broth
½	1	teaspoon salt
½	1	teaspoon garlic powder

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Cover and cook on: **Low – 10 hours; OR High – 5 hours. Makes 2 or 4 quarts.**

New England Boiled Dinner



3-5 qt

5½-7 qt

2	4	lbs boneless, smoked ham
1	2	(15 oz) cans whole potatoes, drained
1	2	(15 oz) cans carrots, drained
1	2	lbs of cabbage, cut in 6 wedges
¼	½	cup water

Place the meat in the crock and fit the vegetables around it. Cover and cook on: **Low – 8 hours; OR High – 4 hours. Makes 6 or 12 servings.**

11

Hawaiian Chicken**3-5 qt****5½-7 qt**

3	6	lbs skinless, boneless chicken breasts, halved
1	2	(16 oz) cans pineapple slices, drained
1	2	(15 oz) cans mandarin oranges, drained
2	4	tablespoons cornstarch
3	4	tablespoons brown sugar, packed
2	4	tablespoons lemon juice
¼	½	teaspoon salt
¼	½	teaspoon ground ginger

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; OR High – 3 hours. Makes 6 or 12 servings.

Onion-Coated Beef Roast**3-5 qt****5½-7 qt**

¼	½	cup steak sauce
2½	5	lbs bottom round or rump beef roast
1	2	tablespoons 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; OR High – 5 hours. Makes 6 or 12 servings.**

Orange-Juiced Pork Chops**3-5 qt****5½-7 qt**

6	12	oz can frozen orange juice, undiluted
½	1	cup brown sugar, packed
1	2	teaspoons soy sauce
2	4	tablespoons cornstarch
½	1	teaspoon garlic powder
6	12	(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; OR High – 3 to 4 hours. Makes 6 or 12 servings.**

Oriental Spareribs**3-5 qt****5½-7 qt**

2	4	tablespoons cornstarch
2	4	tablespoons teriyaki sauce
1	2	(10 oz) jars duck sauce or sweet and sour sauce
3	6	lbs 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; OR High – 4 hours. Makes 4 to 8 servings.**

Sweet & Pungent Meat Balls**3-5 qt****5½-7 qt**

1	2	(3 lbs) bags frozen cooked meatballs
1	2	(12 oz) jars grape jelly
1	2	(12 oz) jars currant jelly
1	2	(12 oz) bottles chili sauce
1	2	(12 oz) bottles cocktail sauce

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

Tex-Mex Beef Barbecue**3-5 qt****5½-7 qt**

3	6	lbs brisket of beef
1	2	(18 oz) bottles hickory-smoked barbecue sauce
1	2	(1.25 oz) envelopes chili seasoning
1	2	teaspoons chopped garlic
1	2	teaspoons lemon juice
1	2	tablespoons Worcestershire Sauce
½	1	cup 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; OR High – 5 hours.**

Remove the meat and shred. Return the meat to the crock. Stir well. Serve on soft rolls. **Makes 2 or 4 quarts.**

Broasted New Potatoes**3-5 qt****5½-7 qt**

3	6	lbs new red potatoes, unpeeled
1	2	tablespoons olive oil
1	2	envelopes zesty Italian dressing mix

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; OR High – 4 hours. Makes 8 to 14 servings.**

Chocolate Fondue**3-5 qt****5½-7 qt**

1	2	(8 oz) boxes semi-sweet baking chocolate
1	2	(8 oz) boxes unsweetened baking chocolate
1	2	(6 oz) boxes white baking chocolate
1	2	(14 oz) cans sweetened condensed milk, not evaporated
1	2	cups milk
¼	½	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. **Makes: about 1 or 2 quarts.**

*Only the High setting is recommended for this recipe.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one hundred eighty (180) days from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

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

In Canada 1-800-267-2826

Web site address: www.proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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.

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

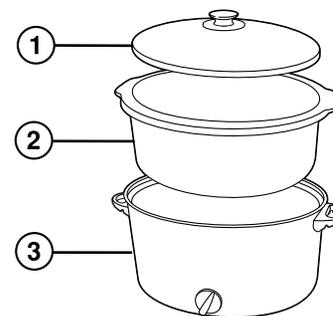
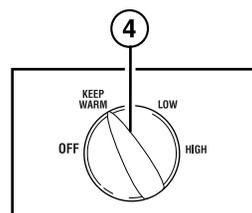
Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. Par mesure de sécurité, la fiche peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

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

La longueur du cordon utilisé sur cet appareil a été choisie pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement posé par un cordon plus long. Si un cordon plus long est nécessaire, on peut utiliser un cordon de rallonge approuvé. La tension électrique du cordon doit être égale ou supérieure à celle de la mijoteuse. Il faut prendre soin d'arranger la rallonge de sorte qu'elle ne tombe 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 températures 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.

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 à la clientèle ou consultez notre site web. Nous nous ferons un plaisir de vous aider.

Si vous avez déjà utilisé une mijoteuse

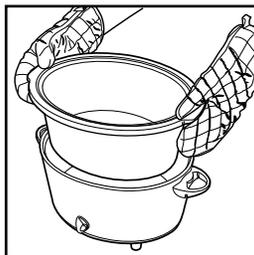
Cette mijoteuse est conçue pour porter les ingrédients rapidement à une température de cuisson. Elle permet de porter les aliments à ébullition et de cuire plus rapidement que d'autres mijoteuses que vous avez utilisées. Puisque la mijoteuse atteint sa température de cuisson rapidement, de plus vieilles recettes peuvent avoir besoin d'être adaptées. Certaines recettes peuvent maintenant demander un temps de cuisson plus court.

Vous êtes probablement prêt(e) à mettre au point de nouvelles recettes pour votre mijoteuse. Si la recette était antérieurement préparée dans une casserole sur le dessus de la cuisinière, ou par lent rôtissage dans le four, il devrait être facile de l'adapter. 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 « 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. **Si elle est moins qu'à moitié pleine, réduire la durée de cuisson.**
- 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 non cuite dans la mijoteuse. Décongeler toute viande ou volaille avant la cuisson dans la mijoteuse.

- Lorsque vous enlevez le **couvre**cle, **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 6 à 7 heures** à faible réglage.

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

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

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

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.

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.
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.



24

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



Recettes

Quelle est la contenance de votre mijoteuse? La capacité de votre mijoteuse réfère à la quantité que peut contenir le plat amovible s'il est rempli jusqu'au bord. Toutefois, nous ne recommandons PAS de le remplir jusqu'au bord.

En règle générale, vous devriez choisir des recettes qui donnent 1 pinte de moins que la capacité mentionnée pour votre mijoteuse. Par exemple, si la contenance de votre mijoteuse est de 6 pintes, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec des recettes qui donnent 5 pintes ou moins.

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

3-5 ptes

Ces recettes donnent la liste des ingrédients pour les mijoteuses de format moyen (3 à 5 pintes) et de grand format (5½ à 7 pintes). Choisir la quantité d'ingrédients en fonction de vos besoins et du format de votre mijoteuse

5½-7 ptes



Indique les recettes qui se congèlent bien pour utilisation ultérieure.

25

Ragoût de boeuf à l'italienne**3-5 ptes****5½-7 ptes**

2	4	livres de boeuf à ragoût désossé, en cubes
1	2	boîte (10 oz) de macédoine de légumes congelés
1	2	boîte (16 oz) de sauce tomate
1½	3	c. à thé de sauce Worcestershire
⅛	¼	tasse d'oignons hachés
1	2	sachet (1,5 oz) mélange d'assaisonnement à ragoût de boeuf

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures Élevée 5 heures. Quantité 2 ou 4 pintes.**

Potage chili à la texane**3-5 ptes****5½-7 ptes**

3	5	boîtes (16 oz) de haricots rouges, égouttés
1	2	sachet (1,25 oz) d'assaisonnement chili
1	2	boîte (15 oz) de sauce tomate
½	1	tasse d'oignons hachés
1½	3	livres de boeuf à ragoût en cubes
1	2	boîte (14 oz) de bouillon de boeuf
½	1	c. à thé de sel
½	1	c. à thé de poudre d'ail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures Élevée 5 heures. Quantité 2 ou 4 pintes.**

Pot-au-feu de la Nouvelle-Angleterre**3-5 ptes****5½-7 ptes**

2	4	livres de jambon fumé désossé
1	2	boîte (15 oz) de pommes de terre entières, égouttées
1	2	boîte (15 oz) de carottes égouttées
1	2	livre de choux, coupé en 6 morceaux
¼	½	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 ou 12 portions.**

Poulet hawaïen**3-5 ptes****5½-7 ptes**

3	6	livres de moitiés de poitrines de poulet sans peau et désossées
1	2	boîte (16 oz) d'ananas en tranches, égouttés
1	2	boîte (15 oz) de mandarines, égouttées
2	4	c. à soupe de féculé de maïs
2	4	c. à soupe de sucre brun, bien tassé
2	4	c. à soupe de jus de citron
¼	½	c. à thé de sel
¼	½	c. à thé de gingembre

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 ou 12 portions.**

Rôti de boeuf aux oignons**3-5 ptes****5½-7 ptes**

¼	½	tasse de sauce à bifteck
2½	5	livres rôti de boeuf d'extérieur de ronde ou de croupe
1	2	c. à soupe d'oignons secs hachés fins

Verser la sauce à bifteck dans la mijoteuse. Déposer la viande dans la mijoteuse et recouvrir les deux côtés de sauce. Saupoudrer chaque côté de ¼ cuillère à soupe d'oignons secs. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures; Élevée 5 heures. Quantité 6 ou 12 portions.**

Côtelettes de porc à l'orange**3-5 ptes****5½-7 ptes**

6	12	oz de jus d'orange congelé, non dilué
½	1	tasse de sucre brun, tassé
1	2	c. à thé de sauce de soja
2	4	c. à soupe de fécule de maïs
½	1	c. à thé de poudre d'ail
6	12	côtelettes de porc du milieu de longe désossées (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 à 4 heures. Quantité 6 ou 12 portions.**

Petites côtes de porc à l'orientale**3-5 ptes****5½-7 ptes**

2	4	c. à soupe de fécule de maïs
2	4	c. à soupe de sauce teriyaki
1	2	pot (10 onces) de sauce à canard ou de sauce aigre-douce
3	6	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 8 portions.**

Boulettes de viande aigres-douces**3-5 ptes****5½-7 ptes**

1	2	sac (3 livres) de boulettes de viande congelées, décongelées
1	2	pot (12 oz) de gelée de raisins
1	2	pot (12 oz) de gelée de raisins de Corinthe
1	2	bouteille (12 oz) de sauce chili
1	2	bouteille (12 oz) de sauce cocktail

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

Boeuf barbecue tex-mex**3-5 ptes****5½-7 ptes**

6	6	livres pointe de poitrine de boeuf
2	2	bouteille (18 oz) de sauce barbecue à saveur de fumée de noyer
2	2	sachet (1,25 oz) d'assaisonnement chili
2	2	c. à thé d'ail haché
2	2	c. à thé de jus de citron
2	2	c. à soupe de sauce Worcestershire
½	2	tasse d'oignons hachés

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf la viande. Bien mélanger. Ajouter la viande et bien mélanger. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures; 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 ou 4 pintes.**

Pommes de terre nouvelles rôties**3-5 ptes****5½-7 ptes**

3	6	livres de petites pommes de terre rouges, en robe des champs
1	2	c. à soupe d'huile d'olive
1	2	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 à 14 portions.**

30

Fondue au chocolat**3-5 ptes****5½-7 ptes**

2	1	boîtes (8 oz) de chocolat mi-sucré pour la cuisson
2	1	boîtes (8 oz) de chocolat non sucré pour la cuisson
2	1	boîtes (6 oz) de chocolat blanc pour la cuisson
2	1	boîte (14 oz) de lait condensé, non évaporé
2	1	tasse de lait
½	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.

Quantité : environ 1 ou 2 pintes.

* Seul le réglage élevé est recommandé pour cette recette.

31

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de cent quatre-vingt (180) jours à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : www.proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.
263 Yarkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
Picton, Ontario K0K 2T0