

Stay or Go™ Slow Cooker

Mijoteuse Stay or Go™

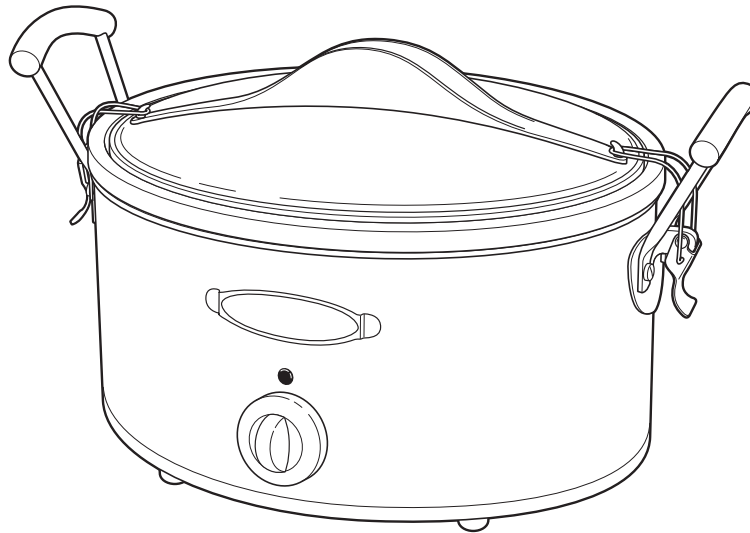
Olla de cocción lenta Stay or Go™

**Please don't return your product to the store.
Call us first – our friendly associates
are ready to help you.**

In USA: 1-800-851-8900

In Canada: 1-800-267-2826

En México: 01-800-71-16-100



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

English 2
USA: 1-800-851-8900

Français 14
Canada : 1-800-267-2826

Español 26
México: 01-800-71-16-100

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, 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 the 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 (O) then remove plug from outlet.
13. Caution: To prevent damage or shock hazard do not cook in base. Cook only in removable container.
14. Do not operate appliance in any way other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

This 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.

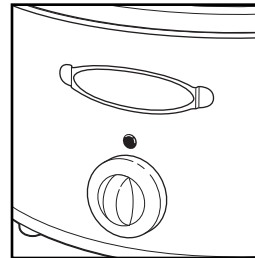
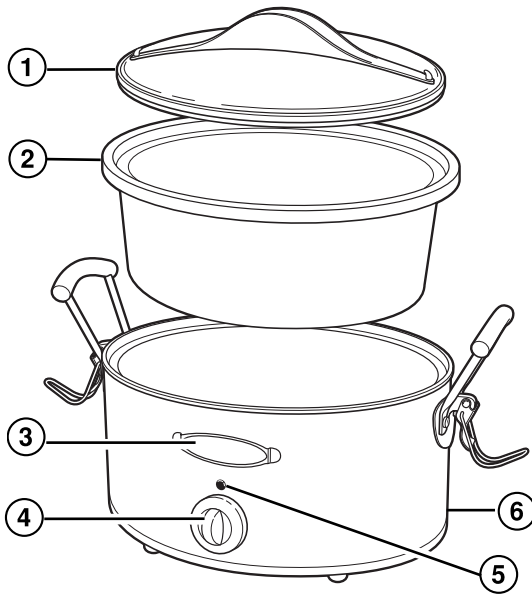
To avoid an electrical circuit overload do not use a high wattage appliance on the same circuit with the slow cooker.

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.

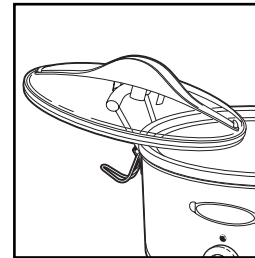
Parts and Features

Traditional Slow Cooker Features

- 1. Glass Lid
- 2. Crock
- 3. Recipe Nametag (also see inset)
- 4. Control Knob
- 5. Power Indicator Light
- 6. Base



Recipe Nametag

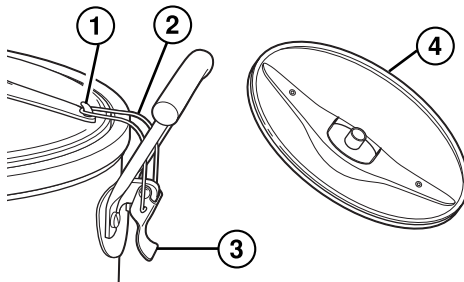


Lid Rest

Spill-Resistant Travel Features

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

- 1. Clip Hook
- 2. Stainless Steel Wire Clip
- 3. Clip Finger Latch
- 4. Lid Gasket
- 5. Carry Case (available on select models)



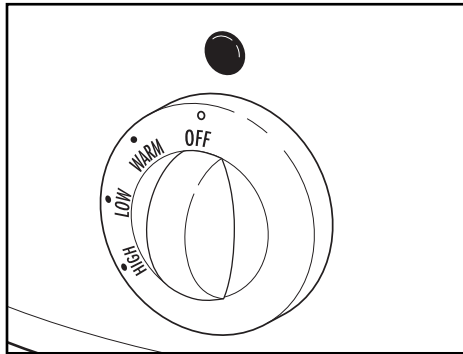
Parts and Features *(cont.)*

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 6-quart slow cooker, your best results will be achieved using recipes that yield 5 quarts or less.

Control Knob and Temperature Settings



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

Health Hazard

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.

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."

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

If You've Used a Slow Cooker Before

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

Our slow cooker heats from the sides. The base slowly raises the temperature of the pan. 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.

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

Tips for Slow Cooking

- The cover of the slow cooker does not form a tight fit on the cooking vessel but should be centered on the cooking vessel for best results. **Do not remove the glass lid unnecessarily**—this results in major heat loss. Do not cook without glass lid 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 glass lid, turn the control knob to High, and reduce the liquid by simmering. This will take 30 to 45 minutes.
- The slow cooker should be **at least half-filled** for best results.
- If cooking **soups or stews**, leave a **2-inch space** between the top of the cooking vessel 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 cooking vessel, cover with glass lid and refrigerate overnight. In the morning, simply place cooking vessel in the slow cooker. Select the temperature setting.
- **Meat and poultry** require at least 7 to 8 hours on Low. Do not use frozen meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.

Basic Cooking Chart/Hours Required

HEAT SETTING	LOW	HIGH
2-5 pound/2.25 kg Whole Chickens	8	6
5-6 pounds (2.25-2.7 kg) Beef Roast	10	5
3-4 pounds (1.35-1.8 kg) Boneless, Smoked Ham	8	5
Stew (crock 2/3 full)	8	4
Soup (crock 2/3 full)	8	4
Chili (crock 2/3 full)	8	4

Adapting Recipes

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

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

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

The higher the fat content of the meat, the less liquid is needed. **If cooking**

meat with a high fat content, place thick onion slices underneath, so the meat will not sit and cook in the fat.

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

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

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

Cleaning

1. Turn the control knob to Off (O).
Unplug cord from outlet.
2. Remove cooking vessel and glass lid from base and let cool.
3. Wash the cooking vessel, glass lid and plastic lid in hot, soapy water. Rinse and dry. Cooking vessel and glass lid may also be washed in the dishwasher.
4. Wipe the base with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers.

WARNING

Electrical Shock Hazard

**Do not immerse base in water.
This can result in death or electrical shock.**

Recipes

Jambalaya

1½ pounds (675 g) boneless, skinless chicken breast, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
 1 pound (450 g) sausage, cooked
 2 (28-ounce/795 g) cans tomatoes, crushed
 1 cup (250 ml) onion, chopped
 1 cup (250 ml) green pepper, chopped
 1 cup (250 ml) chicken broth
 ½ cup (125 ml) white wine
 2 teaspoons (10 ml) oregano
 2 teaspoons (10 ml) parsley
 1 teaspoon (5 ml) salt
 2 teaspoons (10 ml) seasoning
 1½ pounds (675 g) shrimp, cooked
 2 cups (500 ml) quick cooking rice

Combine all ingredients in the cooking vessel except shrimp and rice. Stir well.

Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 5 hours. Stir in rice and shrimp. Cover and cook for an additional 15 minutes. **Makes: 5 quarts (4.7 L).**

Arroz con Pollo

2 (3-pound/1.35 kg) chickens, cut in pieces
 1 14.5-ounce (415 g) can Italian-style stewed tomatoes
 1 16-ounce (450 g) bag frozen peas
 2 (14-ounce/400 g) cans chicken broth
 1 12-ounce (350 g) jar roasted red peppers, drained and cut in strips
 2 (8-ounce/225 g) boxes Spanish-style yellow rice mix
 2 teaspoons (10 ml) garlic salt

Combine all ingredients in the cooking vessel. Stir well. **Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 5 hours. Makes: 8 servings.**

Chicken in a Pot

2 (16-ounce/450 g) packages frozen mixed vegetables
 2 (1.5-ounce/40 g) envelopes beef stroganoff sauce mix
 2 (3-pound/1.35 kg) whole chickens
 Paprika, onion powder, and garlic powder

Combine vegetables and sauce mix in the cooking vessel. Sprinkle seasonings on the chicken. Place the chicken in the cooking vessel over the vegetables.

Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 5 hours. Makes: 8 servings.

Sweet & Pungent Meat Balls

5 pounds (2,250 g) frozen cooked meatballs
 2 (12-ounce/375 ml) jars grape jelly
 2 (12-ounce/375 ml) jars currant jelly
 2 (12-ounce/375 ml) bottles chili sauce
 2 (12-ounce/375 ml) bottles cocktail sauce

Combine all ingredients in the cooking vessel. Stir well. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 4 hours. Makes: 5 quarts (4.7 L).**

German-Style Pot Roast

$\frac{3}{4}$ cup (175 ml) cider vinegar
 $\frac{1}{4}$ cup (60 ml) ketchup
 $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) chopped onion
 1 teaspoon (5 ml) chopped garlic
 2 (14-ounce/470 ml) cans beef broth
 12 ginger snap cookies
 2 (0.8 ounce/20 g) envelopes brown gravy mix
 5-6 pound (2.25-2.7 kg) boneless chuck or bottom round roast

Combine all ingredients, except the meat, in the cooking vessel. Stir well. Add the meat and stir well to coat. **Cover and cook: Low – 10 hours OR High – 5 hours. Makes: 8 to 10 servings.**

Tex-Mex Beef Barbecue

6 pound (2.7 kg) brisket of beef
 2 18-ounce (1.18 kg) bottles hickory-smoked barbecue sauce
 2 (1.25-ounce/33 g) envelopes chili seasoning
 2 teaspoons (10 ml) chopped garlic
 2 teaspoons (10 ml) lemon juice
 2 tablespoons (60 ml) Worcestershire sauce
 1 cup (250 ml) chopped onion

Combine all ingredients, except meat, in the cooking vessel. 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 the cooking vessel. Stir well. Serve on soft rolls. **Makes: 16 servings.**

Sunday Chicken

7 pounds (3.15 kg) chicken, cut up
 Paprika, salt, and pepper
 2 (10-ounce/285 g) cans condensed cream of celery soup
 $\frac{3}{4}$ cup (175 ml) white wine or chicken broth

Rinse chicken in cold water. pat dry. Sprinkle chicken with paprika, salt, and pepper. Combine soup and wine. Place half of chicken in cooking vessel and pour half of soup mixture over chicken. Repeat layers. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 5 hours. Makes: 12 servings.**

Mixed Italian Bean Casserole

- 3 16-ounce/500 ml cans red kidney beans, drained
- 3 16-ounce/500 ml cans chick peas (garbanzo beans), drained
- 3 16-ounce/500 ml cans cannellini beans, drained
- 3 16-ounce/500 ml cans great northern beans, drained
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1 teaspoon (5 ml) garlic powder
- 1 teaspoon (5 ml) Italian seasonings
- 2 1-ounce/25 g envelopes dry onion soup mix

Combine all ingredients in the cooking vessel. Stir well. **Cover and cook: Low – 6-8 hours OR High – 4-5 hours. Makes 5 quarts (4.7 L).**

Zesty New Potatoes

- 6 pounds (2.7 kg) (small) new red potatoes, unpeeled
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- 2 1-ounce/25 g envelopes zesty Italian dressing mix

Potatoes should be the size of golf balls. If not, cut in half or quarter.

Pour the oil in a plastic bag and add the potatoes and shake to coat well. Add the salad dressing mix and shake well until all the potatoes are coated. Place potatoes into the cooking vessel. **Cover and cook: Low – 7-8 hours OR High – 5 hours.**

Belgian Beef Stew

- 6 pounds boneless beef stewing cubes
- 1 (12 oz) bottle beer
- 2 (16 oz) packages frozen vegetables for stew
- 1 (14 oz) can beef broth
- ¼ cup vinegar
- ¼ cup brown sugar, packed
- 2 (0.87 oz) envelopes brown gravy mix

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

Pot au Feu

- 6 pounds boneless beef stewing cubes
- 2 Polish kielbasa or other smoked sausage
- 1 (1.5 oz) envelope brown gravy mix
- 2 (16 oz) bags frozen vegetables for soup or stew
- 1 (14 oz) can beef broth
- 2 tablespoons Worcestershire sauce

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

Chili

- 1½ pounds hot Italian sausage, removed from casings
- 1½ pounds lean ground beef
- 1 medium onion, chopped
- 2 (¾ oz) envelopes chili seasoning mix
- 2 (16 oz) cans kidney beans, drained
- 2 (14 oz) cans diced tomatoes
- 2 (6 oz) cans tomato paste
- 2 (15 oz) cans 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 5 quarts.**

Texas Chili Soup

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

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

Family Meat Loaf

- 4 eggs, beaten
- 1½ cups milk
- 1½ cups dry bread crumbs
- 2 (1 oz) envelopes dry onion soup mix
- 4 pounds lean ground beef (8% fat)

To remove meat loaf when done, line crock with a wide strip of aluminum foil, coming up the sides of crock. In a large bowl, combine eggs, milk, bread crumbs, and soup mix. Mix well then add meat. Mix thoroughly then shape into a rectangle or oval that won't touch sides of crock. Place in crock. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours. Makes about 12 servings.**

Asian Spareribs

- 4 tablespoons cornstarch
- 4 tablespoons teriyaki sauce
- 2 (10 oz) jars duck sauce or sweet and sour sauce
- 6 pounds country-style pork spare ribs

Dissolve cornstarch in teriyaki sauce. Add duck sauce and put in crock. Stir well. Add the meat and stir well to coat. **Cover and cook: Low – 8 hours OR High – 4 hours. Makes 8 servings.**

Savory Roast Beef Sandwiches

5 pounds boneless beef chuck roast
1/3 cup soy sauce
2 tablespoons brown sugar
2 teaspoons salt
2 teaspoons ground ginger

Cut beef into thin slices and place in crock. Combine soy, brown sugar, salt and ginger and pour over beef. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours.** Serve on sandwich rolls. **Makes 6 to 12 servings.**

Maple-Baked Beans

8 (15 oz) cans pork'n beans
1/2 cup chopped onion
1/2 cup maple syrup
4 teaspoons dry mustard
10 slices bacon, cooked and crumbled

Combine all ingredients to crock. **Cover and cook: Low – 6-8 hours OR High – 3-4 hours. Makes 20 servings.**

Hot Wings

8 pounds chicken wings
1 cup cider vinegar
2 tablespoons hot pepper sauce
2 cups barbecue sauce

Rinse chicken wings in cold water. Place ingredients in crock in order listed, pouring barbecue sauce over all. **Cover and cook: Low – 6 hours OR High – 3 hours.**

Baked Apples

12 large baking apples (Rome or York)
4 tablespoons lemon juice
4 tablespoons butter, melted
6 tablespoons brown sugar
1 teaspoon nutmeg
2 teaspoons cinnamon

Peel, core, and cut apples in half. Place in crock. Drizzle with lemon juice and butter. Sprinkle with sugar and spices. **Cover and cook: Low – 4 hours OR High – 2 hours.** To serve, top with vanilla ice cream. **Makes 20 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 slow cooker. This information will help us answer your question much more quickly.

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

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

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following items that are subject to wear, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, drip valve seals, gaskets, clutches, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

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

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

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

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

IMPORTANTES PRÉCAUTIONS

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 tout 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 (O) ; 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. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Ce produit est destiné à l'utilisation domestique seulement.

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 ne 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 pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

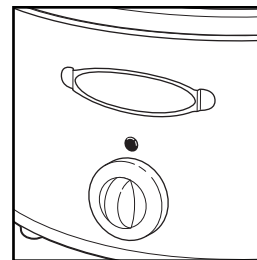
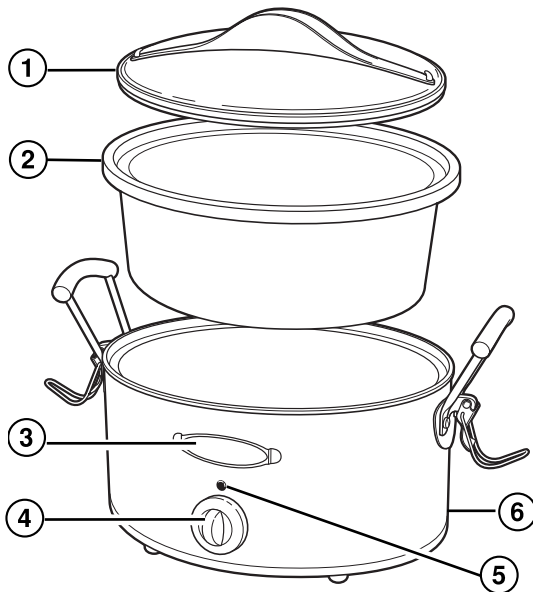
Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un appareil électroménager à forte consommation sur le même circuit que la mijoteuse.

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

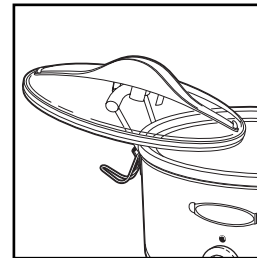
Pièces et caractéristiques

Caractéristiques traditionnelles de mijoteuse

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Couvercle en verre | 4. Bouton de commande |
| 2. Pot | 5. Voyant indicateur de marche |
| 3. Étiquette de recette (voir aussi l'insertion) | 6. Base |



Étiquette de recette

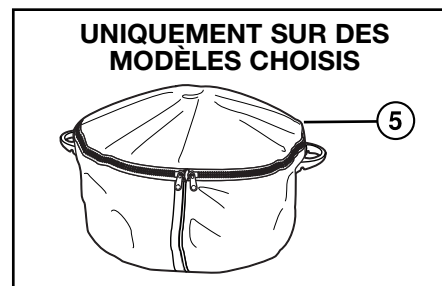
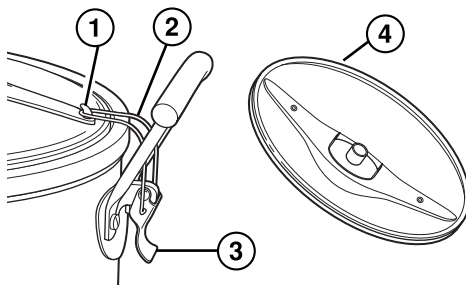


Support à couvercle

Caractéristiques de voyage anti-renversement

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

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Crochet de bride | 4. Joint de couvercle |
| 2. Bride en fil d'acier inoxydable | 5. Étui de transport (disponible sur modèles choisis) |
| 3. Verrouillage de bride à doigt | |



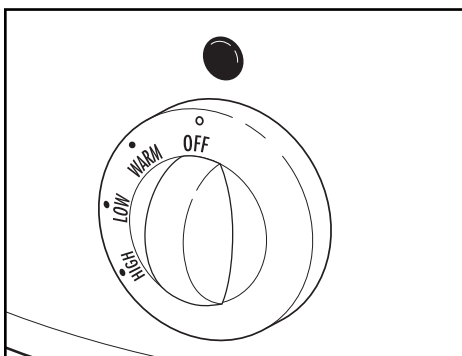
Pièces et caractéristiques (suite)

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 6 pintes, les meilleurs résultats seront obtenus avec des recettes créant des volumes de 5 pintes au plus.

Bouton de commande et réglage de température



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

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

⚠ ATTENTION

Risque pour la santé

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 de 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».

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. Nous nous ferons un plaisir de vous aider.

Si vous avez déjà utilisé une mijoteuse

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

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.
 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 avant de cuisiner.

Conseils de mijotage

- Le couvercle de la mijoteuse ne ferme pas hermétiquement sur le plat, mais doit être centré sur le plat pour donner les meilleurs résultats. **Ne pas enlever le couvercle en verre sans raison**—il en résulte une perte importante de chaleur. Ne pas faire cuire sans couvercle en verre.
- Il n'est pas nécessaire de remuer la préparation 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 en verre, tourner sur le bouton de commande High (élevé) et réduire le liquide par mijotage. Il faudra 30 à 45 minutes.
- La mijoteuse doit être remplie **au moins à moitié** pour donner les meilleurs résultats.
- Lors de la cuisson de **potages ou de ragoûts**, **laisser un espace de 5 cm (2 po)** entre le bord supérieur du plat et l'aliment de manière à ce que le mets puisse mijoter.
- De nombreuses recettes nécessitent une **cuisson toute la journée**. S'il n'y a pas assez de temps le matin pour préparer la recette, la préparer la veille. Placer tous les ingrédients dans le récipient de cuisson, couvrir du couvercle en plastique et réfrigérer jusqu'au lendemain. Le matin, remplacer le couvercle en plastique par celui en verre et placer le récipient de cuisson dans la mijoteuse. Sélectionner la bonne température.
- La viande et la volaille nécessitent une cuisson d'au moins 7 à 8 heures à faible réglage. Ne pas utiliser de viande congelée dans la mijoteuse. Décongeler toute viande ou volaille avant la cuisson dans la mijoteuse.

Tableau de cuisson de base/heures requises

RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	FAIBLE (LOW)	ÉLEVÉE (HIGH)
Poulet entier de 4 lb	8	6
Rôtif de boeuf 5 à 6 lb	10	5
Jambon fumé désossé 3 à 4 lb	8	5
Ragoût (pot plein aux 2/3)	8	4
Potage (pot plein aux 2/3)	8	4
Chili (pot plein aux 2/3)	8	4

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 doivent 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 affectent tous le temps de cuisson. Les aliments découpés en morceaux cuisent plus rapidement qu'une volaille ou un rôti d'une pièce.

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

Plus la viande contient de matières grasses, moins il faut de liquide. **Pour la cuisson de viande à haute teneur en matières grasses**, placer de grosses tranches d'oignon en dessous pour que la viande ne repose ni ne cuise dans la graisse.

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

Les mijoteuses ont un très faible taux d'évaporation. Pour la préparation de 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.

Lors de la préparation d'un mets végétarien, il faut **prévoir un liquide dans la recette pour empêcher que l'aliment ne brûle** sur les côtés du plat.

Nettoyage

1. Tourner le bouton de commande sur Off (O). Débrancher le cordon de la prise.
2. Retirer le récipient de cuisson et le couvercle de verre de la base et les laisser refroidir.
3. Laver le récipient de cuisson, le couvercle en verre et le couvercle en plastique dans une eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. On peut également laver le récipient de cuisson et le couvercle en verre au lave-vaisselle.
4. Essuyer la base avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Ne pas immerger la base dans l'eau.

Ceci peut causer des chocs électriques, voire la mort.

Recettes

Jambalaya

1½ livres (675 g) blanc de poulet sans peau et sans os, coupe en cubes de 1 po (2.5 cm)
 1 livre (450 g) de saucisse cuite
 2 boîtes (28 onces/795 g) de tomates broyées
 1 tasse (250 ml) d'oignons hachés
 1 tasse (250 ml) de poivrons verts hachés
 1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet
 ½ tasse (125 ml) de vin blanc
 2 c. à café (10 ml) d'origan
 2 c. à café (10 ml) de persil
 1 c. à café (5 ml) de sel
 2 c. à café (10 ml) d'assaisonnement
 1½ livres (675 g) de crevettes cuites
 2 tasses (500 ml) de riz à cuisson rapide

Verser tous les ingrédients dans le récipient de cuisson, à l'exception des crevettes et du riz. Bien mélanger. **Couvrir et cuire à température : basse (Low) pendant 8 heures OU élevée (High) pendant 5 heures.** Incorporer le riz et les crevettes. Couvrir et cuire pendant 15 minutes de plus. **Quantité : 5 pintes (4,7 l).**

Arroz con Pollo

2 poulets (3 livres/1,35 kg), coupés en morceaux
 1 boîte (14,5 onces/415 g) de tomates italiennes à l'étuvée
 1 sachet (16 onces/450 g) de pois congelés
 2 boîtes (14 onces/400 g) de bouillon de poulet
 1 pot (12 onces/350 g) de poivrons rouges rôtis, égouttés et coupés en lanières
 2 boîtes (8 onces/225 g) de mélange de riz jaune à l'espagnole
 2 c. à thé (10 ml) de sel d'ail

Verser tous les ingrédients dans la le récipient de cuisson. Bien mélanger. **Couvrir et cuire à température : Basse (low) pendant 8 heures OU élevée (high) pendant 5 heures. Donne 8 portions.**

Poulet en casserole

2 emballages (16 onces/450 g) de macédoine de légumes congelés
 2 sachets (1,5 once/40 g) de mélange à sauce pour boeuf Stroganoff
 2 poulets entier (3 livres/1,35 kg)
 Paprika, poudre d'oignon et poudre d'ail

Mélanger les légumes et le mélange à sauce dans la le récipient de cuisson. Saupoudrer les assaisonnements sur le poulet. Déposer le poulet dans la le récipient de cuisson, sur les légumes. **Couvrir et cuire à température : Basse (low) pendant 8 heures OU élevée (high) pendant 5 heures. Donne 8 portions.**

Rôti à l'allemande

¾ tasse (175 ml) de vinaigre de cidre
 ¼ tasse (60 ml) de ketchup
 ½ tasse (125 ml) d'oignons hachés
 1 c. à thé (5 ml) d'ail haché
 2 boîtes (14 onces/470 ml) de bouillon de boeuf
 12 biscuits au gingembre
 2 sachets (0,8 once/20 g) de mélange à sauce brune
 5-6 livres (2,25-2,7 kg) bloc d'épaule ou rôti d'extérieur de ronde

Verser tous les ingrédients dans la le récipient de cuisson, sauf la viande. Bien mélanger. Ajouter la viande et bien mélanger. **Couvrir et cuire à température : Basse (low) pendant 10 heures OU élevée (high) pendant 5 heures. Donne 8 à 10 portions.**

Boulettes de viande aigres-douces

5 livres (2,25 kg) de boulettes de viande congelées, cuites
 2 pots (12 onces/375 ml) de gelée de raisins
 2 pots (12 onces/375 ml) de gelée de raisins de Corinthe
 2 bouteilles (12 onces/375 ml) de sauce chili
 2 bouteilles (12 onces/375 ml) de sauce cocktail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. **Couvrir et cuire à température : Basse (low) pendant 6 heures OU élevée (high) pendant 4 heures. Quantité : 5 pintes (4,7 L).**

Boeuf barbecue tex-mex

6 livres (2,7 kg) de pointe de poitrine de boeuf
 2 bouteilles (18 onces/1,18 kg) de sauce barbecue à saveur de fumée
 2 sachets (1,25 once/33 g) d'assaisonnement chili
 2 c. à thé (10 ml) d'ail haché
 2 c. à thé (10 ml) de jus de citron
 2 c. à table (60 ml) de sauce Worcestershire
 1 tasse (250 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 (low) pendant 10 heures OU élevée (high) 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 :16 portions.**

Poulet du dimanche

7 lb (3,15 kg) de poulet, coupé
 Paprika, sel et poivre
 2 boîte(s) (10 onces/285 g) de soupe condensée à la crème de céleri
 ¾ tasse (175 ml) de vin blanc ou de bouillon de poulet

Rincer le poulet à l'eau froide. Sécher en tapotant. Saupoudrer le poulet de paprika, sel et poivre. Mélanger la soupe et le vin. Mettre la moitié du poulet dans la mijoteuse et verser la moitié du mélange de soupe sur le poulet. Répéter. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 4 heures. Quantité environ 12 portions.**

Assortiment de haricots italiens en cocotte

3 boîtes (16 onces/500 ml) de haricots rouges, égouttés
 3 boîtes (16 onces/500 ml) de pois chiches, égouttés
 3 boîtes (16 onces/500 ml) de haricots cannellino, égouttés
 3 boîtes (16 onces/500 ml) de haricots Great Northern, égouttés
 1 c. à thé (5 ml) de sel
 1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail
 1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement italien
 2 sachets (1 once/25 g) de soupe à l'oignon

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. **Couvrir et cuire à température : Basse (low) pendant 6-8 heures OU élevée (high) pendant 4-5 heures. Quantité : 5 pintes (4,7 L).**

Pommes de terre nouvelles rôties

6 livres (2,7 kg) de petites pommes de terre nouvelles rouges, en robe des champs
 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
 2 sachets (1 once/25 g) 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 le récipient de cuisson. **Couvrir et cuire à température : Basse (low) pendant 7-8 heures OU élevée (high) pendant 5 heures.**

Ragoût belge au boeuf

6 livres de boeuf à ragoût désossé, en cubes
 1 bouteille (12 oz) de bière
 2 sacs (16 oz) de légumes congelés pour ragoût
 1 boîte (14 oz) de bouillon de boeuf
 ¼ tasse de vinaigre
 ¼ tasse de sucre brun, tassé
 2 sachets (0,87 oz) de mélange à sauce brune

Mélanger tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 10 heures OU Élevée pendant 5 heures. Quantité environ 5 pintes.**

Pot-au-feu

6 livres de boeuf à ragoût désossé en cubes
 2 saucisses kolbassa polonaises ou autres saucisses fumées
 1 sachet (1,5 oz) de mélange à sauce brune
 2 sachets (16 oz) de macédoine de légumes congelés pour soupe ou ragoût
 1 boîte (14 oz) de bouillon de boeuf
 2 c. à soupe de sauce Worcestershire

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 5 pintes.**

Chili

1½ lb de saucisses italiennes épicées, sans boyau
 1½ lb de bœuf haché maigre
 1 oignon moyen, haché
 2 sachets de ¾ oz d'assaisonnement au chili
 2 boîtes de 16 oz de haricots, égouttés
 2 boîtes de 14 oz de tomates coupées en dés
 2 boîtes de 6 oz de purée de tomate
 2 boîtes de 15 oz de bouillon de poulet

Émietter les saucisses et le bœuf haché dans une grosse poêle. Ajouter les oignons. À feu moyen à vif, cuire partiellement la saucisse, le bœuf haché et les oignons. Verser la viande dans la mijoteuse. Ajouter les autres ingrédients. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures.**
Quantité 5 pintes.

Potage chili à la texane

5 boîtes (16 oz) de haricots rouges, égouttés
 2 sachets (1,25 oz) d'assaisonnement chili
 2 boîte (15 oz) de sauce tomate
 1 tasse d'oignons hachés
 3 livres de boeuf à ragoût en cubes
 2 boîtes (14 oz) de bouillon de boeuf
 1 c. à thé de sel
 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 OU Élevée pendant 5 heures.**
Quantité environ 5 pintes.

Pain de viande familial

4 oeufs, battus
 1½ tasse de lait
 1½ tasse de panure
 2 sachet(s) de 1 oz de mélange pour soupe à l'oignon
 4 lb de bœuf haché maigre (8 % de gras)

Pour enlever le pain de viande lorsqu'il est cuit, recouvrir le fond et les parois de la mijoteuse d'une large bande de papier d'aluminium. Dans un gros bol, mélanger les oeufs, la panure et le mélange à soupe. Bien mélanger, puis ajouter la viande. Bien mélanger, puis former un pain rectangulaire ou ovale qui ne touchera pas les parois de la mijoteuse. Mettre dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures. Quantité environ 12 portions.**

Côtes levées à l'asiatique

4 c. à soupe de fécule de maïs
 4 c. à soupe de sauce teriyaki
 2 pot(s) de 10 oz de sauce pour canard ou de sauce aigre-douce
 6 lb de côtes levées de porc à la paysanne

Dissoudre la fécule de maïs dans la sauce teriyaki. Ajouter la sauce pour canard et verser dans la mijoteuse. Bien remuer. Ajouter la viande et bien remuer pour la recouvrir. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 8 heures OU Élevée pendant 4 heures. Quantité environ 8 portions.**

Sandwiches savoureux au rôti de bœuf

5 lb de rôti de bœuf désossé
1/3 tasse de sauce soja
2 c. à soupe de cassonade
2 c. à thé de sel
2 c. à thé de gingembre moulu

Couper le bœuf en tranches fines et mettre dans la mijoteuse. Mélanger la sauce soja, la cassonade, le sel et le gingembre, et verser sur le bœuf. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures.**
Servir sur des pains à sandwich. **Quantité environ 6 ou 12 portions.**

Fèves à l'érable

8 boîtes de 15 oz de fèves au lard
1/2 tasse d'oignon haché
1/2 tasse de sirop d'érable
4 c. à thé de moutarde sèche
10 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 20 portions.**

Ailes de poulet à la sauce piquante

8 lb d'ailes de poulet
1 tasse de vinaigre de cidre
2 c. à soupe de sauce au piment fort
2 tasse(s) de sauce pour barbecue

Rincer les ailes de poulet à l'eau froide. Placer les ingrédients dans la mijoteuse dans l'ordre indiqué, en recouvrant le tout de sauce pour barbecue. Couvrir et cuire à température : **Basse pendant 6 heures OU Élevée pendant 3 heures.**

Pommes cuites au four

12 grosses pommes à cuire (Rome ou York)
4 c. à soupe de jus de citron
4 c. à soupe de beurre fondu
6 c. à soupe de cassonade
1 c. à thé de muscade
2 c. à thé de cannelle

Peler, enlever le cœur 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 20 portions.**

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de la mijoteuse, composer notre numéro sans frais d'interurbain du service à la clientèle. Avant de faire un appel, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série, et fournir ces renseignements ci-dessus. Ces numéros se trouvent à la base de la mijoteuse. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

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

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

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex et Traditions à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES.

La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui s'usent et peuvent accompagner ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteaux/tamis, lames, joints de robinet de vidange, joints d'étanchéité, embrayages et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

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

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones de seguridad que incluyen lo siguiente:

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.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico 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 gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
8. El uso de accesorios no recomendados por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. 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 lenta, coloque la perilla en la posición apagada (O/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 recipiente desmontable.
15. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para la seguridad del consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato podría estar equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra.

Este tipo de enchufe encajará en un tomacorriente de una sola manera. Esta es una propiedad de seguridad que tiene la intención de reducir el riesgo de choques eléctricos. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, trate de invertir el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad de la clavija de tierra modificando el enchufe de alguna manera.

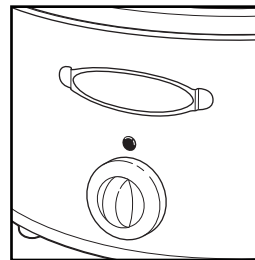
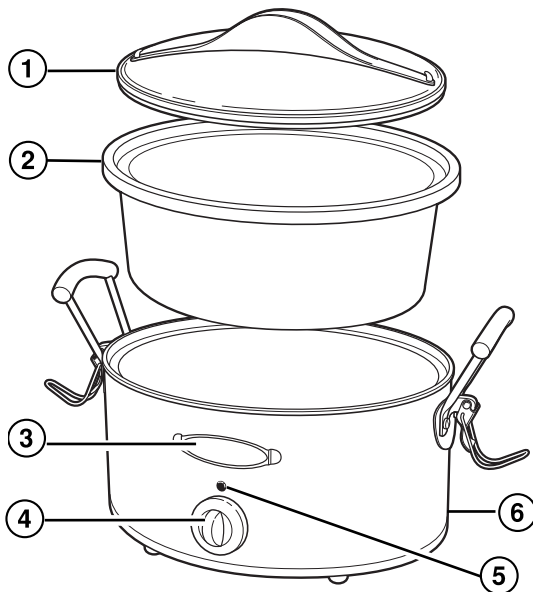
Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use un aparato de alto voltaje en el mismo circuito con la olla eléctrica de cocción lenta.

Este aparato tiene un cordón corto para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Se puede usar un cordón de alargue si la clasificación nominal eléctrica del cordón de alargue es igual o mayor que la clasificación nominal de la olla eléctrica de cocción lenta. Es importante tener cuidado de colocar el cordón de alargue para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

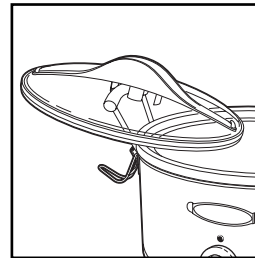
Partes y funciones

Funciones tradicionales de la olla eléctrica de cocción lenta

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Tapa de vidrio | 4. Perilla de control |
| 2. Vasija | 5. Luz indicadora |
| 3. Identificación de recetas
(ver también recuadro) | 6. Base |



Identificación de recetas

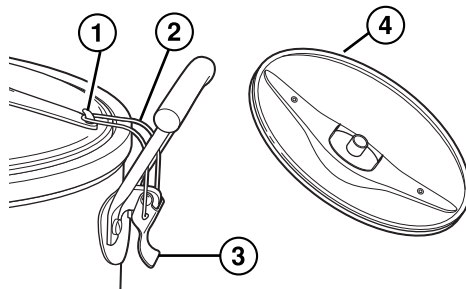


Base de descanso para la tapa

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.

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Cierre de presión | 4. Empaque de la tapa |
| 2. Gancho en acero inoxidable | 5. Bolsa para llevar (disponible en modelos selectos) |
| 3. Pasador de presión para el dedo | |



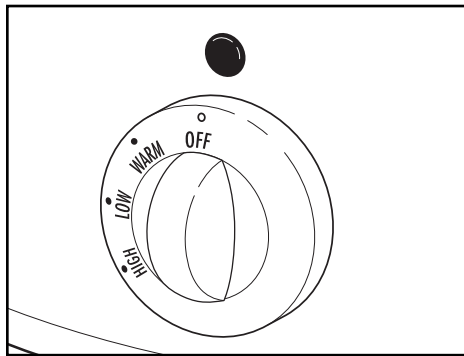
Partes y funciones (cont.)

Capacidad

¿Cuánto soporta la olla eléctrica de cocción lenta?

La capacidad de la olla eléctrica de cocción lenta se refiere a la cantidad que la vasija de cocción puede soportar si se llena hasta el borde. Sin embargo, con el fin de evitar que los alimentos se rieguen al hervir, NO recomendamos llenarla hasta el borde. Como regla general, debe elegir recetas que rindan un cuarto de galón menos que la capacidad indicada para la vasija de cocción. Por ejemplo, si la olla de cocción lenta está indicada para 6 cuartos de galón, logrará mejores resultados con recetas que rinden 5 cuartos de galón o menos.

La perilla de control y la graduación de temperatura



La Perilla de Control en la olla eléctrica de cocción lenta ofrece graduaciones de temperatura “High” y “Low” (Baja y Alta) para cocinar. La graduación de Mantener Caliente es para mantener la receta preparada a la temperatura perfecta para servir.

La graduación de “Keep Warm” (Mantener Caliente) se debe usar solamente después de haber cocinado la receta completamente. No recaliente comidas en la graduación de “Keep Warm” (Mantener Caliente). Si la comida se cocinó y luego se refrigeró, deberá recalentarse en la graduación “High” o “Low” (Baja o Alta) y luego se podrá colocar en “Keep Warm” (Mantener Caliente).

PRECAUCIÓN

Peligro para la salud

La graduación de “Keep Warm” (Mantener Caliente) se debe usar solamente después de haber cocinado la comida completamente según las instrucciones. Es importante que la comida esté lo suficientemente caliente para evitar el crecimiento de bacteria antes de utilizar la graduación de “Keep Warm” (Mantener Caliente). No use esta graduación para recalentar alimentos que hayan sido refrigerados o congelados.

Si usted NUNCA ha usado una olla eléctrica de cocción lenta

La cocción en una olla de este tipo es fácil, pero diferente de los métodos convencionales. Es importante que se tome unos minutos y lea "Uso de su olla" y las "Sugerencias para el cocción lenta".

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

Si usted ha USADO una olla eléctrica de cocción lenta anteriormente

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

Nuestra olla eléctrica de cocción lenta calienta por los lados. La base eleva la temperatura de la vasija lentamente. Ya sea que esté cocinando a temperatura "Low" o "High" (Baja o Alta), la temperatura final de la comida será la misma, unos 200° F (93° C). La única diferencia es la cantidad de tiempo que se necesita para completar el proceso de cocción.

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

Sugerencias para la cocción lenta

- La tapa de la olla no encaja en forma ajustada sobre la vasija, pero debe quedar en el centro de la misma para obtener mejores resultados. **No quite la tapa de vidrio sin necesidad – esto resulta** en una considerable pérdida de calor. No cocine sin haber cubierto la vasija con la tapa.
- No es necesario revolver la comida cuando se usa el procedimiento de cocción lenta. Sin embargo, **si cocina a temperatura “High” (Alta)**, es posible que desee revolverla ocasionalmente.
- La cocción lenta hace que los alimentos retengan la mayor parte de la humedad. Si una receta resulta en **demasiado líquido** al final del tiempo de cocción, retire la tapa, coloque la perilla de control en la graduación “High” (Alta) y reduzca el líquido haciendo hervir lentamente. Esto demorará unos 30 a 45 minutos.
- Para obtener los mejores resultados, la olla eléctrica de cocción lenta debe estar **por lo menos llena hasta la mitad**.
- Si cocina **sopas o guisados, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm)** entre la parte superior de la vasija y el alimento para que la receta pueda llegar a hervir y continuar hirviendo lentamente.
- Muchas recetas indican que la preparación se debe dejar **cocinar todo el día**. Si sus actividades de la mañana no le dan tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la vasija, cubra y déjela en el refrigerador durante la noche. Por la mañana, simplemente coloque la vasija en la olla eléctrica de cocción lenta y seleccione la graduación de temperatura deseada.
- La carne de res y el pollo requieren por lo menos entre 7 y 8 horas a temperatura “Low” (Baja). No use carne congelada en la olla de cocción lenta. Descongele la carne de res o el pollo antes de cocinar.

Tabla básica de cocción/horas requeridas

GRADUACIÓN DE TEMPERATURA	“Low” (Baja)	“High” (Alta)
2 pollos enteros de 5 libras (2,25 kg)	8	6
Bife de res de 5-6 libras (2,25-2,7 kg)	10	5
Jamón ahumado, deshuesado de 3-4 libras (1,35-1,8 kg)	8	6
Guisado (vasija 2/3 llena)	8	4
Sopa (vasija 2/3 llena)	8	4
Chile (vasija 2/3 llena)	8	4

Adaptación de recetas

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

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

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

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

Ciertas recetas indican que la carne se debe dorar antes de un cocción lenta. Esta indicación se hace solamente **para eliminar el exceso de grasa** o para dar color; no es necesario hacerlo para que haya una buena cocción.

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

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

Limpieza

1. Apague el aparato girando la perilla de control a la posición de apagado (OFF/O). Desconecte del tomacorriente.
2. Retire la vasija de cocción y la tapa de vidrio de la base y deje enfriar.
3. Lave la vasija de cocción, la tapa de vidrio y la tapa de plástico con agua caliente y jabón. Enjuague y seque. La vasija de cocción y la tapa de vidrio también se pueden lavar en el lavavajillas.
4. Limpie la base con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos.



ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

No sumerja la base en agua ya que podría resultar en la muerte o en un choque eléctrico.

Recetas

Jambalaya

1½ libras (675 g) de pechuga de pollo sin hueso y sin piel, cortada en cubos de 1 pulgada (2,5 cm)
 1 libra (450 g) de salchicha, cocinada
 2 latas de 28 onzas/795 g de tomates, triturados
 1 taza (250 ml) de cebolla, picada
 1 taza (250 ml) pimentón verde, picado
 1 taza (250 ml) de caldo de pollo
 ½ taza (125 ml) de vino blanco
 2 cucharaditas (10 ml) de orégano
 2 cucharaditas (10 ml) de perejil
 1 cucharadita (5 ml) de sal
 2 cucharaditas (10 ml) de condimento
 1½ libras (675 g) de camarones, cocinados
 2 tazas (500 ml) de arroz de cocción rápida

Combinar todos los ingredientes en la vasija de cocción excepto por los camarones y el arroz. Revolver bien. **Cubrir y cocinar: Bajo – 8 horas O BIEN Alto – 5 horas.** Introducir el arroz y los camarones. Cubrir y cocinar por 15 minutos más. **Se obtienen 5 cuartos de galón (4,7 litros).**

Carne a la cacerola estilo alemán

¾ taza (175 ml) de vinagre de sidra
 ¼ taza (60 ml) de catsup
 ½ taza (125 ml) de cebolla picada
 1 cucharadita (5 ml) de ajo picado
 2 (14 onzas/470 ml) latas de caldo de carne de res
 12 galletitas de jengibre
 2 (0,8 onzas/20 g) sobres de mezcla de salsa morena
 5-6 libras (2,25-2,27 kg) de cuarto delantero o cuarto trasero inferior de res deshuesado

Combinar todos los ingredientes, a excepción de la carne, en la vasija. Revolver bien. Agregar la carne y revolver bien para cubrirla con la mezcla. **Cubrir y cocinar: Bajo – 10 horas O BIEN Alto – 5 horas. Se obtienen entre 8 y 10 porciones.**

Albóndigas dulces y picantes

5 libras (2,25 kg) de albóndigas cocidas congeladas
 2 (12 onzas/375 ml) tarros de jalea de uvas
 2 (12 onzas/375 ml) tarros de mermelada de grosellas
 2 (12 onzas/375 ml) botellas de salsa de chile
 2 (12 onzas/375 ml) botellas de salsa para cóctel

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. **Cubrir y cocinar: Bajo – 6 horas O BIEN Alto – 4 horas. Se obtienen 5 cuartos de galón (4,7 litros).**

Barbacoa tejana de carne de res

6 libras (2,7 kg) de pecho de res
2 (18 onzas/1,18 kg) botellas de salsa para barbacoa ahumada
2 (1,25 onzas/33 g) sobres de especias para chile
2 cucharaditas (10 ml) de ajo picado
2 cucharaditas (10 ml) de jugo de limón
2 cucharadas (60 ml) de salsa Worcestershire
1 taza (250 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. **Cubrir y cocinar: Bajo – 6 horas O BIEN Alto – 4 horas.** Sacar la carne y cortarla en tiras. Volver a ponerla en la vasija. Revolver bien. Servir sobre bolillos calientes. **Se obtienen 16 porciones.**

Papas nuevas asadas

6 libras (2,7 kg) de papas nuevas rojas (pequeñas), sin pelar
2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
2 sobres (1 onza/25 g) de mezcla de aderezo (vinagreta para ensalada) italiano picante

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

Verter el aceite en una bolsa de plástico, agregar las papas y agitar para cubrirlas bien. Agregar el aderezo de ensalada y agitar bien hasta que las papas estén totalmente cubiertas. Colocar las papas en la vasija. **Cubrir y cocinar: Bajo – 7-8 horas O BIEN Alto – 5 horas.**

Hamilton Beach**Proctor Silex**

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

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

DÍA__ MES__ AÑO__		<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>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 Elías Calles No. 1499
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323
 Fax: 01 55 5243 1397

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

Nuevo Leon

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

Jalisco

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

Chihuahua

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

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:		
33162	SC24	120 V~	60 Hz	265 W
33163	SC24	120 V~	60 Hz	265 W
33162C	SC24	120 V~	60 Hz	265 W

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840133300

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

5/05