

**Slow Cooker** ..... 2  
USA: 1-800-851-8900

**Mijoteuse** ..... 10  
Canada : 1-800-267-2826

**Olla de cocción** ..... 19  
En 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 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 ( **O** ); 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.

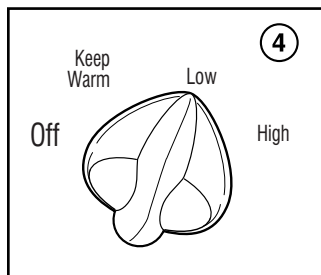
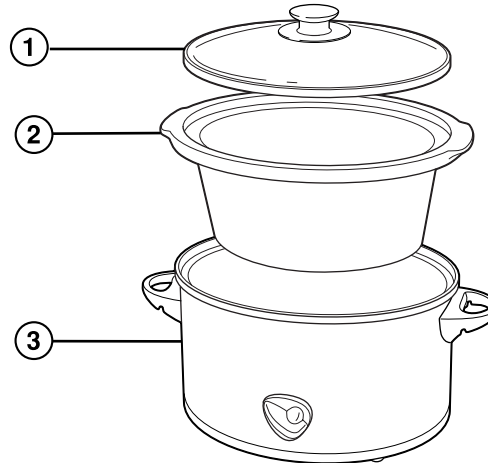
This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing 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 & 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.

## 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

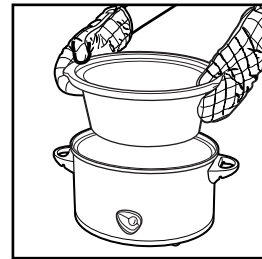
This slow cooker is designed to bring ingredients up to cooking temperature quickly. It may reach a full boil and cook faster than other slow cookers you have used. Because the slow cooker reaches its cooking temperature rapidly, older recipes may need to be adjusted. Some recipes may now take less cooking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

## 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 ( **O** ) 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 ( **O** ). 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

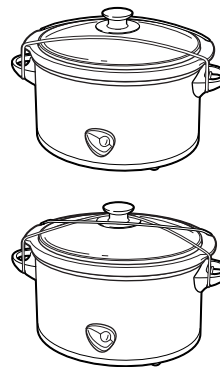
- Please handle the Crock and Cover carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot Cover or Crock into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting the Crock and Cover against the faucet or other hard surfaces.
- Do not use Crock or Cover 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

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

### Salsa con Queso

- |  |   |
|--|---|
| 1 (8-ounce) block pasteurized processed cheese product, cut in 2-inch pieces | 2 teaspoons chili powder                |
| 2 cups salsa   | ½ teaspoon garlic powder                |
| 1 (4-ounce) can chopped green chilies, do not drain                          | 4 ounces Monterey Jack cheese, shredded |

Combine all ingredients in the crock. Stir well. Stir halfway through cooking time. Serve with chips. **Makes 8 servings.**

### Nacho Cheese Sauce

- 1 (1-pound) block pasteurized processed cheese
- 2 cups salsa

Cut cheese into thick slices. Pour salsa into crock then add cheese. Cover and cook on High for 2 hours. **Makes 8 servings.**

**Refried Bean Dip**

2 (16-ounce) cans refried beans                      2 cups shredded Monterey Jack  
1 (1¼-ounce) package taco seasoning              cheese

Mix beans, seasoning mix, and cheese and place in crock. Cover and cook on High for 2 hours. **Makes 8 servings.**

**Sweet n' Tangy Hotdogs**

2 pounds hotdogs    1 cup grape jelly  
    (cut in 1 to 2-inch pieces)                      1 cup orange marmalade  
½ cup brandy    1 teaspoon chili powder  
1 cup chili sauce

Combine brandy, chili sauce, grape jelly, orange marmalade, and chili powder. Stir to mix. Place hotdogs in crock. Pour sauce over hotdogs. Cover and cook on High for 4 hours. **Makes 8 servings.**

**Chocolate Fondue**

1 (8-ounce) box unsweetened                      1 (14-ounce) can sweetened  
    baking chocolate                                      condensed milk  
1 (8-ounce) box semi-sweet                      1 cup milk  
    baking chocolate  
1 (8-ounce) box white baking chocolate

Place all ingredients in crock. Cover and cook on High for 45 minutes then stir and cook another 15 minutes. Use to dip fruit, cookies, or cake cubes. **Makes 8 servings.**

**Vanilla Bread Pudding**

1 (12-ounce) can evaporated milk                      1 teaspoon cinnamon  
2 eggs    2 teaspoons vanilla  
2 tablespoons butter, melted                      6 slices bread, cut into 1-inch pieces  
¾ cup brown sugar    (about 6 cups)

Combine milk, egg, butter, brown sugar, cinnamon, and vanilla in a bowl. Stir to mix. Spray crock with nonstick cooking spray. Place bread cubes in crock. Pour mixture over bread and gently press down bread cubes so all cubes are moist. Cover and cook on High for 3 hours. **Makes 4 servings.**

**Adobe Chicken**

1 small sweet onion, sliced                      ¼ cup vinegar  
4 cloves crushed garlic                              1½ to 2 pounds skinless boneless  
½ cup soy sauce    chicken breast (cut in half)

In a small bowl combine the onion, garlic, soy sauce and vinegar. Place chicken in slow cooker and pour mixture over chicken. Cook on low for 6 to 8 hours. **Makes 4 servings.**

### Beef Stroganoff

1 to 1½ pounds top round steak, cut into strips	1 tablespoon dried chives
Salt and pepper to taste	1 clove garlic, minced
½ onion, chopped	1 teaspoon Worcestershire sauce
1 (10.75 ounce) can condensed cream of mushroom soup	1 cube beef bouillon
1 (4 ounce) can canned mushrooms	¼ cup white wine (optional)
¼ cup water	4 tablespoon all-purpose flour
	1 (8 ounce) container sour cream

Place the beef in the bottom of a slow cooker, and season with salt and pepper. Place onion on top of beef, and then add mushroom soup, mushrooms, and water. Season with chives, garlic, Worcestershire sauce, and bouillon. In a small bowl, mix together the wine with the flour. Pour over the beef. Cover, and cook on Low for 6 to 7 hours. Stir in the sour cream and parsley, and continue cooking for 1 hour. Serve over pasta or rice. **Makes 4 servings.**

### Pepper Steak

1 pounds beef sirloin, cut into strips	1 small green bell peppers, cut into strips
Garlic powder to taste	1 (14.5 ounce) can stewed tomatoes, with liquid
1 tablespoons vegetable oil	3 tablespoons soy sauce
1 cube beef bouillon	1 teaspoon white sugar
¼ cup hot water	
1 tablespoon cornstarch	
1 small onion, quartered	

Sprinkle strips of sirloin with garlic powder. In a large skillet over medium high heat, heat the vegetable oil and brown the seasoned beef strips. Transfer to a slow cooker. Mix bouillon cube with hot water until dissolved, then mix in cornstarch until dissolved. Pour into the slow cooker with meat. Stir in onion, green peppers, stewed tomatoes, soy sauce, and sugar. Cover, and cook on High for 3 to 4 hours or on Low for 6 to 8 hours. Serve with rice. **Makes 2 servings.**

### Taco Soup

½ pound ground beef	2 (14.5 ounce) cans peeled and diced tomatoes
1 tablespoon dry minced onion or	1 (4 ounce) can diced mild green Chile peppers, do not drain
1 small onion, chopped	1 (1.25 ounce) package taco seasoning mix
1 (16 ounce) can chili beans, with liquid	
¼ cups water	

In a medium skillet, over medium high heat, brown the ground beef. Drain, and set aside. Place the ground beef, onion, chili beans, water, diced tomatoes, green chile peppers and taco seasoning mix in a slow cooker. Mix to blend, cover, and cook on High for 2 to 3 hours or Low for 4 to 5 hours. **Makes 4 servings.**



### French Dip

- |  |                      |
|--|----------------------|
| 2 to 3 pounds rump roast                           | 1 cup beer           |
| 1 (10.5 ounce) can beef broth                      | 4 French rolls       |
| 1 (0.2 ounce) envelope of dry onion soup & dip mix | 2 tablespoons butter |

Trim excess fat from the rump roast, and place in a slow cooker. Add the beef broth, onion soup and beer. Cook on Low setting for 7 hours or high for 3 hours. Preheat oven to 350°F. Split French rolls, and spread with butter. Bake 10 minutes, or until heated through. Slice the meat on the diagonal, and place on the rolls. Serve the sauce for dipping. **Makes 4 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 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](http://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 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(e) 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 ( **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. 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.

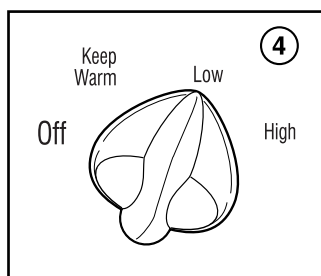
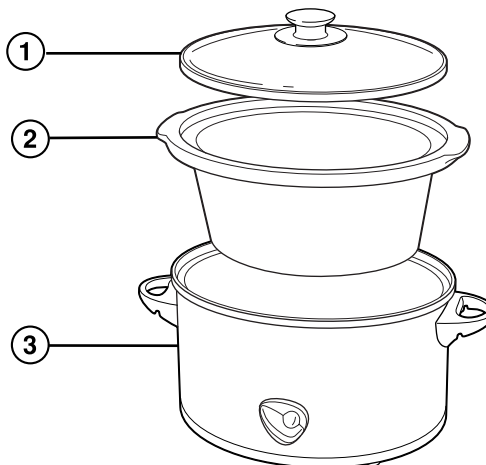
Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. Par mesure de sécurité, la fiche peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche 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 être 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.

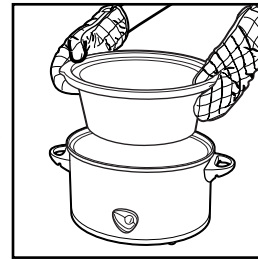
Vous êtes probablement prêt(e) à mettre au point de nouvelles recettes pour

vos recettes. 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 « 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 dans la mijoteuse. Toutefois, **à cuisson élevée**, il peut être nécessaire de remuer le mets occasionnellement.
- La cuisson dans la mijoteuse 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. Placer tous les ingrédients dans le plat, le couvrir et le réfrigérer 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 **couvercle, penchez-le de telle sorte que l'ouverture soit éloignée de vous** pour éviter une brûlure causée par la vapeur.
- Les côtés de la **base de la mijoteuse deviennent très 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 ( **O** ) 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 ( **O** ). 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 de l'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 nettoyants 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.

## Caractéristique facultative

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

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



## Recettes

### Salsa au fromage

1 barre de fromage pasteurisé de 8 oz (227 g) coupée en morceaux de 2 po (5 cm)  
2 tasses de salsa  
1 boîte de 4 oz (114 g) de piments du chili verts, non égouttée

2 c. à thé de chili en poudre  
½ c. à thé d'ail en poudre  
4 oz (114 g) de fromage Monterey Jack, déchiqueté

Mélanger tous les ingrédients dans le plat. Bien remuer le tout. Remuer au milieu du temps de cuisson. Servir avec des chips. **Donne 8 portions.**

### Sauce Nacho au fromage

1 barre de fromage pasteurisé de 1 lb (454 g)  
2 tasses de salsa

Couper le fromage en tranches épaisses. Verser la salsa dans le plat et ajouter le fromage. Couvrir et faire cuire à température élevée (High) pendant 2 heures.

**Donne 8 portions.**

**Sauce trempette aux haricots frits**

2 boîtes de 16 oz (454 g) d'haricots frits  
1 sachet de 1¼ oz (35 g) d'assaisonnement pour tacos

2 tasses de fromage Monterey Jack, déchiqueté

Mélanger les haricots, l'assaisonnement et le fromage et mettre le tout dans le plat. Couvrir et faire cuire le mélange à température élevée (High) pendant 2 heures. **Donne 8 portions.**

**Saucisses au goût sucré et savoureux**

½ tasse de sauce au chili  
½ tasse de gelée de raisins

⅓ tasse de marmelade à l'orange  
1½ livre (680 g) de saucisses ou petites saucisses pour cocktail

Mélanger la sauce au chili, la gelée de raisins et la marmelade à l'orange. Remuer pour mélanger. Placer les saucisses dans le plat. Verser la sauce par-dessus. Couvrir et faire cuire à température élevée (High) pendant 1 heure. **Donne 8 portions.**

**Fondue au chocolat**

1 boîte de 8 oz (227 g) de chocolat à cuire, non sucré  
1 boîte de 8 oz (227 g) de chocolat à cuire, mi-sucré  
1 boîte de 8 oz (227 g) de chocolat à cuire, blanc

1 boîte de 14 oz (397 g) de lait condensé sucré  
1 tasse de lait

Mettre tous les ingrédients dans le plat. Couvrir et faire cuire à température élevée (High) pendant 45 minutes, puis remuer et faire cuire pendant 15 minutes de plus. Utiliser cette fondue pour y tremper des fruits, biscuits ou cubes de gâteau.

**Donne 8 portions.**

**Pouding au pain perdu à la vanille**

1 boîte de 12 oz (340 g) de lait évaporé  
2 œufs  
2 c. à table de beurre fondu  
¾ de tasse de cassonade

1 c. à thé de cannelle  
2 c. à thé de vanille  
6 tranches de pain, coupées en cubes de 1 po (2,5 cm) (environ 6 tasses)

Mélanger le lait, les œufs, le beurre, la cassonade, la cannelle et la vanille dans un bol. Remuer pour mélanger le tout. Vaporiser le plat d'enduit antiadhésif pour la cuisson. Placer les cubes de pain dans le plat. Verser le mélange sur le pain et appuyer doucement sur celui-ci pour humecter tous les cubes de mélange. Couvrir et faire cuire à température élevée (High) pendant 3 heures. **Donne 4 portions.**

**Poulet adobe**

1 petit oignon doux, tranché  
4 gousses d'ail, écrasées  
½ tasse de sauce soya  
¼ tasse de vinaigre

1½ à 2 livres (680 à 908 g) de poitrines de poulet désossées, sans peau, coupées en deux

Dans un petit bol mélanger l'oignon, l'ail, la sauce soya et le vinaigre. Placer le poulet dans la mijoteuse et verser le mélange par-dessus. Faire cuire à température basse (Low) pendant 6 à 8 heures. **Donne 4 portions.**

### Bœuf Stroganoff

1 à 1½ livre (454 à 680 g) de bifteck de haut de ronde, coupé en lanières	¼ de tasse d'eau
Sel et poivre, au goût	1 c. à table de ciboulette séchée
½ oignon, émincé	1 gousse d'ail, émincée
1 boîte de 10,7 oz (284g) de soupe aux champignons condensée	1 c. à thé de sauce Worcestershire
1 boîte de 4 oz (113 g) de champignons entiers	1 cube de bouillon au bœuf
	¼ de tasse de vin blanc (facultatif)
	4 c. à table de farine tout usage
	1 pot de 8 oz (227 g) de crème sure

Mettre le bœuf au fond de la mijoteuse et assaisonner de sel et poivre. Mettre d'abord l'oignon sur le bœuf et ensuite ajouter la soupe aux champignons, les champignons et l'eau. Assaisonner de ciboulette, ail, sauce Worcestershire et bouillon. Dans un petit bol, mélanger ensemble le vin et la farine. Verser ce mélange sur le bœuf. Couvrir et faire cuire à basse température (Low) pendant 6 à 7 heures. Ajouter en remuant la crème sure et du persil et continuer la cuisson pendant 1 heure. Servir sur des pâtes ou du riz. **Donne 4 portions.**

### Bifteck au poivre

1 lb (454 g) d'entrecôte de bœuf, coupée en lanières	1 petit oignon, coupé en quatre
Ail en poudre, au goût	1 petit poivron vert, coupé en lanières
1 c. à table d'huile végétale	1 boîte de 14,5 oz (397 g) de tomates à l'étuvée, non égouttée
1 cube de bouillon de bœuf	3 c. à table de sauce soya
¼ de tasse d'eau chaude	1 c. à thé de sucre
1 c. à table de fécule de maïs	

Saupoudrer d'ail en poudre les lanières d'entrecôte. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu modéré à fort et faire revenir les lanières de bœuf assaisonnées. Transvaser le tout dans la mijoteuse. Dissoudre le cube de bouillon dans l'eau chaude puis y incorporer la fécule de maïs. Verser le mélange sur la viande dans la mijoteuse. Ajouter en remuant l'oignon, le poivron vert, les tomates, la sauce soya et le sucre. Couvrir et faire cuire à température élevée (High) pendant 3 à 4 heures ou à température basse (Low) pendant 6 à 8 heures. Servir avec du riz. **Donne 2 portions.**

### Soupe aux tacos

½ livre (227 g) de bœuf haché	2 boîtes de 14,5 oz (411 g) de tomates pelées, coupées en dés
1 c. à table de flocons d'oignon séché ou 1 petit oignon, émincé	1 boîte de 4 oz (113 g) de piments verts doux du Chili, en dés, non égouttée
1 boîte de 16 oz (454 g) d'haricots rouges, non égouttée	1 sachet de 1¼ oz (35 g) d'assaisonnement pour tacos
¼ de tasse d'eau	

Dans une poêle moyenne, sur feu modéré à fort, faire revenir le bœuf haché. Égoutter et mettre de côté. Mettre dans la mijoteuse le bœuf haché, l'oignon, les haricots rouges, l'eau, les tomates en dés, les piments du chili en dés, et l'assaisonnement pour tacos. Mélanger le tout, couvrir et faire cuire à température élevée (High) pendant 2 à 3 heures ou à température basse (Low) pendant 4 à 5 heures. **Donne 4 portions.**



**Sauce trempette à la française**

Rôti de croupe de 2 à 3 livres (908 g à 1, 362 kg)	1 tasse de bière
1 boîte de 10,5 oz (298 g) de bouillon de bœuf	4 petits pains français
1 sachet de 0,2 oz (5,7 g) de mélange en poudre pour soupe et trempette à l'oignon	2 c. à table de beurre

Enlever l'excédent de gras du rôti de croupe et le placer dans la mijoteuse. Ajouter le bouillon de bœuf, la soupe à l'oignon et la bière. Faire cuire à basse température (Low) pendant 7 heures ou à haute température (High) pendant 3 heures. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Couper les petits pains en deux et les beurrer. Faire cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien chauffés. Trancher la viande en diagonale et la poser sur les petits pains. Servir la sauce comme trempette. **Donne 8 portions.**

## Service à la clientèle

Si vous avez une question à propos de votre mijoteuse, composez notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle. Avant d'appeler, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et inscrire ces informations ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base de votre mijoteuse. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à votre question.

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

**Cette garantie s'applique au produit acheté aux É.-U. ou au Canada.**

### GARANTIE LIMITÉE

Ce produit bénéficie d'une garantie contre les vices de matériau ou de fabrication pendant une période de cent quatre-vingt (180) jours, à partir de la date de l'achat original, excepté pour 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 certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE PAS RETOURNER 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 Internet : [www.proctorsilex.com](http://www.proctorsilex.com)

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION 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. Si el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona similarmente calificada para evitar un peligro.
4. No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
5. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
6. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
8. 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 eléctrica o mecánica o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. 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.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar la olla eléctrica de cocimiento lento, coloque la perilla en la posición apagada ( **O** ); saque el enchufe del tomacorriente.
15. Precaución: Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro del revestimiento desmontable.
16. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una vasija caliente.
17. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

### Información para la seguridad del consumidor

#### **Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

Este producto ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

Este aparato viene 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 destinada a ayudar a reducir el riesgo de choque eléctrico. 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

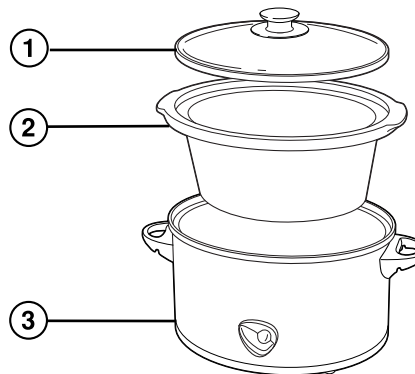
seguridad de la clavija de tierra modificando el enchufe de alguna manera.

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

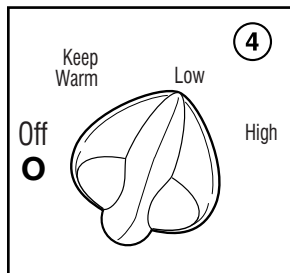
Este aparato tiene un cordón corto para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Se puede usar un cordón de alargue si la clasificación nominal eléctrica del cordón de alargue es igual o mayor que la clasificación nominal de la olla de cocción. Es importante tener 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 características

1. Tapa
2. Vasija
3. Base
4. Perilla de control



Modelos Proctor-Silex:	Tipo:	Características Eléctricas:		
33015	SC21	120 V~	60 Hz	90W
33115	SC20	120 V~	60 Hz	100W



La perilla de control en la olla de cocción ofrece graduaciones de temperatura “Low” y “High” (Baja y Alta) para cocinar. La graduación de Keep Warm (Mantener caliente) es para mantener la receta preparada a la temperatura perfecta para servir.

**La graduación de Mantener Caliente se debe usar solamente después de haber cocinado la receta completamente.** No recaliente comidas en la graduación de Mantener Caliente. Si la comida se cocinó y luego se refrigeró, deberá recalentarse en la graduación Baja o Alta y luego se podrá colocar en Mantener Caliente.

**PRECAUCIÓN:** La graduación de 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 Mantener Caliente. No use esta graduación para recalentar alimentos que hayan sido refrigerados o congelados.

## Si usted NUNCA ha usado una olla de cocción

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 “El uso de” y las “Sugerencias para el cocimiento lento”. Luego pruebe algunas de las recetas.

En poco tiempo se convencerá que una olla de cocción es una necesidad. Las bibliotecas o librerías también cuentan con libros de recetas para ollas de cocimiento lento. Si desea hacer alguna pregunta, llame a nuestro número gratuito de asistencia al cliente o visite nuestro sitio de internet. Tendremos mucho placer en ayudarlo.

## Si usted ha USADO una olla de cocción anteriormente

Esta olla de cocción ha sido diseñada para llevar a los ingredientes rápidamente a la temperatura de cocimiento. Es posible que alcance un hervor completo y que cocine más rápido que las otras ollas de cocción que usted haya usado. Como esta olla de cocción alcanza la temperatura de cocimiento más rápido, puede ser necesario que tenga que ajustar las recetas más viejas. Es posible que ahora algunas recetas tomen menos tiempo de cocción. Usted está probablemente listo para crear nuevas recetas que se puedan usar en su olla de cocción. Si la receta original

era para cocinar en una sartén sobre una estufa o para ser asada lentamente en el horno, será fácil adaptar la receta.

Nuestra olla de cocción calienta desde 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. La única diferencia es la cantidad de tiempo que se necesita para completar el proceso de cocción. Lea la sección sobre "Adaptación de Recetas" para obtener mayor información al respecto.

## Sugerencias para el cocimiento lento

La tapa de la olla de cocción no encaja en forma ajustada sobre la vasija, pero debe quedar en el centro de la misma para obtener mejores resultados. **No saque la tapa sin necesidad**—eso resulta en una pérdida considerable de calor. No cocine sin haber cubierto la vasija con la tapa.

No es necesario revolver la comida cuando se usa el procedimiento de cocimiento lento. Sin embargo, **si cocina a temperatura "High" (Alta)**, es posible que desee revolverla ocasionalmente.

El cocimiento lento hace que los alimentos retengan la mayoría 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.

La olla de cocción debe estar **por lo menos llena hasta la mitad** para obtener los mejores resultados. Si la llena sólo hasta la mitad, reduzca el tiempo de cocción.

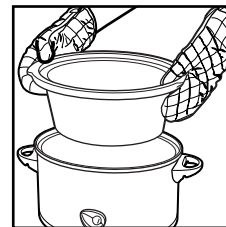
Si cocina **sopas o guisados**, deje un **espacio de 2 pulgadas** entre la parte superior de la vasija y el alimento para que la receta pueda llegar a hervir y continuar hirviendo lentamente.

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. De mañana, simplemente coloque la vasija en la olla de cocción 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. Descongele la carne de res o el pollo antes de cocinar.

Quando saque la **tapa, inclínala de manera que la abertura apunte en dirección opuesta a donde usted se encuentre** para evitar recibir quemaduras con el vapor.



Los costados de la **base de la olla de cocción se calientan mucho** debido a que allí es donde se encuentran los elementos calefactores. Use los mangos en la base si fuese necesario. Use guantes de cocina para sacar la vasija.

## Adaptación de recetas

**Ciertos ingredientes no son adecuados** para una cocción larga en la olla eléctrica de cocimiento lento. 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 la olla 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 bifos 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.

Las ollas de cocción 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 el líquido más tarde.

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

## Uso de su olla de cocción

1. Antes de usarla por primera vez, lave la tapa y la vasija en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque. No sumerja la base en agua.
2. Prepare la receta según las instrucciones. Coloque la comida en la vasija y cúbrala con la tapa.
3. Enchufe el cable en el tomacorriente. Seleccione la graduación de temperatura.
4. Cuando termine, apague y desenchufe la base. Saque la comida de la vasija.
5. Deje que la vasija y la tapa se enfríen un poco antes de lavarlas.

## Limpieza de la olla de cocción

1. Coloque la perilla de control en la posición apagada (O/OFF). Desenchufe el cable del tomacorriente.
  2. Saque la vasija y la tapa de la base y deje que se enfríen.
  3. Lave la vasija y la tapa en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque. La vasija y la tapa también se pueden lavar en el lavavajillas.
  4. Limpie la base con un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos.
- Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico**, no sumerja la base en agua.

## Precauciones e información sobre la vasija y la tapa de vidrio

- Es importante tener cuidado con la vasija y la tapa para asegurar una larga duración.
- Evite cambios de temperatura repentinos o extremos. Por ejemplo, no coloque una vasija o tapa caliente en agua fría, ni sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear la vasija y la tapa contra el grifo u otras superficies duras.
- No use la vasija o la tapa si están cascadas, rajadas o muy rayadas.
- No use productos de limpieza abrasivos ni esponjillas metálicas.
- El fondo de la vasija es muy áspero y puede dañar la mesera. Tenga cuidado.
- La vasija y la tapa se pueden calentar mucho. Tenga cuidado. No las coloque directamente sobre una superficie o mesera sin protección.
- **La vasija se puede usar en hornos microondas y en hornos convencionales**, pero nunca se debe calentar cuando esté vacía. Nunca coloque la vasija sobre un quemador o un hornillo. No coloque la tapa en un horno microondas, horno convencional o sobre un hornillo.

## Característica opcional

El **Seguro de la Tapa** asegura la tapa durante el movimiento, transporte o almacenamiento de la olla. Para usar el seguro de la tapa, coloque la banda blanca en la ranura ubicada debajo de uno de los mangos. Estire la banda hasta el otro lado de la olla y asegúrela en la ranura debajo del otro mango.

Una vez que la banda está colocada, también se la puede cruzar sobre la perilla para asegurar la tapa aún más.



## Recetas

### Salsa con Queso

1 barra (8 onzas) de queso pasteurizado procesado, cortado en piezas de 2 pulgadas  
 2 tazas salsa  
 1 lata (4 onzas) de chiles verdes picados, sin escurrir

2 cucharaditas de chile en polvo  
 ½ cucharadita de ajo en polvo  
 4 onzas de queso Monterrey Jack rallado

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. Revolver a la mitad del tiempo indicado de cocción. Servir con papas a la francesa. **Se obtienen 8 porciones.**

### Salsa de queso para nachos

1 barra (1 libra) de queso pasteurizado untar procesado  
 2 tazas salsa

Corte el queso en rebanadas gruesas. Vierta la salsa en la vasija y agregue el queso. Cubra y cocine en temperatura Alta por 2 horas. **Se obtienen 8 porciones.**

**Salsa de frijoles refritos**

2 latas (16 onzas) de frijoles refritos	2 tazas de queso rallado Monterrey Jack
1 paquete (1¼ onza) de condimento para tacos	

Mezcle los frijoles, el condimento y el queso y colóquelos en la vasija. Cubra y cocine en temperatura Alta por 2 horas. **Se obtienen 8 porciones.**

**Perros calientes picantes y dulces**

2 libras de perros calientes (cortados en rebanadas de 1 a 2 pulgadas)	1 taza de jalea de uvas
½ taza de brandy	1 taza de mermelada de naranja
1 taza de salsa de chile	1 cucharadita de chile en polvo

Combine el brandy, la salsa de chile, jalea de uvas, mermelada de naranja y chile en polvo. Agite y mezcle. Coloque los perros calientes en la vasija. Vierta la salsa sobre los perros calientes. Cubra y cocine a temperatura Alta por 4 horas.

**Se obtienen 8 porciones.**

**Fondue de chocolate**

1 caja (8 onzas) de chocolate sin azúcar para hornear	1 lata (14 onzas) de leche condensada azucarada
1 caja (8 onzas) de chocolate semi amargo para hornear	1 taza de leche
1 caja (8 onzas) de chocolate blanco para hornear	

Coloque todos los ingredientes en la vasija. Cubra y cocine a temperatura Alta por 45 minutos. Luego revuelva y cocine por otros 15 minutos. Use el fondue para bañar frutas, galletas o cubos de pastel. **Se obtienen 8 porciones.**

**Budín de pan de vainilla**

1 lata (12 onzas) de leche evaporada	1 cucharadita de canela
2 huevos	2 cucharaditas de vainilla
2 cucharadas de mantequilla derretida	6 rebanadas de pan, cortadas en trozos de 1 pulgada (unas 6 tazas)
¾ taza de azúcar morena	

Combine la leche, los huevos, la mantequilla, el azúcar morena, la canela y la vainilla en un tazón. Agite y mezcle. Rocíe la vasija con aceite comestible en aerosol no adherente. Coloque los cubos de pan en la vasija. Vierta la mezcla sobre el pan en y aplaste suavemente los cubos de pan para que todos queden humedecidos. Cubra y cocine en temperatura alta por 3 horas. **Se obtienen 4 porciones.**

**Pollo adobado**

1 cebolla dulce pequeña cortada en rebanadas	¼ taza de vinagre
4 dientes de ajo machacado	1½ a 2 libras de pechuga de pollo sin piel deshuesada (cortada a la mitad)
½ taza de salsa de soya	

Combine en un pequeño tazón la cebolla, el ajo, la salsa de soya y el vinagre. Coloque el pollo en la olla eléctrica de cocimiento lento y vierta la mezcla sobre el pollo. Cocine en temperatura baja por 6 a 8 horas. **Se obtienen 4 porciones.**



### Carne de res Stroganoff

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1 a 1½ libras de bistec de lomo<br>cortado en tiras           | 1 cucharada de cebollinos secos       |
| Sal y pimienta al gusto                                       | 1 diente de ajo picado                |
| ½ cebolla picada  | 1 cucharadita de salsa inglesa        |
| 1 lata (10.75 onzas) de crema de sopa<br>de hongos condensada | 1 cubo de caldo de carne              |
| 1 lata (4 onzas) de hongos                                    | ¼ taza de vino blanco (opcional)      |
| ¼ taza de agua  | 4 cucharadas de harina para todo uso  |
|   | 1 recipiente (8 onzas) de crema agria |

Coloque la carne en la base de la olla eléctrica de cocimiento lento y condiméntela con sal y pimienta. Coloque la cebolla sobre la carne y agregue la sopa de hongos, los hongos y el agua. Condimente con los cebollinos, el ajo, la salsa inglesa y el caldo. En un tazón pequeño, mezcle juntos el vino con la harina. Vierta sobre la carne. Cubra y cocine a temperatura Baja por 6 a 7 horas. Agregue la crema agria y el perejil; continúe cocinando por una hora. Sirva sobre pasta o arroz. **Se obtienen 4 porciones.**

### Bistec a la pimienta

- |   |   |
|---|---|
| 1 libra de bistec de cuarto trasero<br>cortado en tiras | 1 cebolla pequeña cortada en cuatro                         |
| Polvo de ajo al gusto                                   | 1 pimientito verde pequeño cortado en<br>tiras              |
| 1 cucharada de aceite vegetal                           | 1 lata (14.5 onzas) de tomates para<br>guisado sin escurrir |
| 1 cubo de caldo de carne                                | 3 cucharadas de salsa de soya                               |
| ¼ taza de agua caliente                                 | 1 cucharadita de azúcar blanca                              |
| 1 cucharada de fécula de maíz                           |   |

Espolvoree las tiras de bistec con polvo de ajo. En una sartén grande caliente a fuego medio el aceite vegetal y dore las tiras de carne condimentadas. Páselo a la olla eléctrica de cocimiento lento. Mezcle el cubo de caldo con agua caliente hasta que se disuelva y luego con la fécula de maíz hasta que se disuelva. Vierta en la olla eléctrica de cocimiento lento con la carne. Agregue la cebolla, pimientos verdes, tomates para guisado, salsa de soya y azúcar. Cubra y cocine a temperatura Alta por 3 a 4 horas o en temperatura Baja por 6 a 8 horas. Sirva con arroz. **Se obtienen 2 porciones.**

### Sopa de tacos

- |  |  |
|--|--|
| ½ libra de carne molida                                | 2 latas (14.5 onzas) de tomates<br>cortados en cubitos y pelados     |
| 1 cucharada de cebolla picada seca o                   | 1 lata (4 onzas) de pimientos verdes<br>picantes suaves sin escurrir |
| 1 cebolla pequeña picada                               | 1 paquete<br>(1.25 onzas) de condimento para<br>tacos                |
| 1 lata (16 onzas) de frijoles picantes<br>sin escurrir |  |
| ¼ taza de agua   |  |

En una sartén mediana, dore la carne molida a fuego medio. Quítele el líquido y deje a un lado. Coloque la carne molida, cebolla, frijoles picantes, agua, tomates cortados, pimientos verdes picantes y paquete de condimento para tacos en la olla eléctrica de cocimiento lento. Mezcle, cubra y cocine a temperatura Alta por 2 a 3 horas o a temperatura Baja por 4 a 5 horas. **Se obtienen 4 porciones.**

### **Salsa francesa**

2 a 3 libras de asado de cadera	1 taza de cerveza
1 lata (10.5 onzas) de caldo de carne	4 bolillos franceses
1 sobre (0.2 onzas) de mezcla para salsa y sopa de cebolla seca	1 cucharadas de mantequilla

Corte el exceso de grasa del asado de cadera y colóquelo en la olla eléctrica de cocimiento lento. Agregue el caldo de carne, la sopa de cebolla y la cerveza. Cocine en el ajuste Bajo por 7 horas o Alto por 3 horas. Precaliente el horno a 350°F. Separe los bolillos franceses y úntelos con mantequilla. Hornee por 10 minutos o hasta que estén bien calientes. Corte la carne diagonalmente en rebanadas y colóquela sobre los rollos. Sirva la salsa como acompañamiento.

**Se obtienen 4 porciones.**

**Hamilton Beach****Proctor Silex**

**Grupo HB PS, S.A. de C.V.**  
**Boulevard Manuel Avila Camacho,**  
**No. 2900 Local 4 P.B.**  
**Fracc. Los Pirules**  
**Tlalnepantla de Baz,**  
**Edo. de México C.P. 54040**

**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:  <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>					
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex de México S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>					
<b>COBERTURA</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>• Hamilton Beach/Proctor-Silex de México 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.</li> <li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li> </ul>					
<b>LIMITACIONES</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li> <li>• Hamilton Beach/Proctor-Silex de México 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.</li> </ul>					
<b>EXCEPCIONES</b>					
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li> <li>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li> <li>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Hamilton Beach/Proctor-Silex de México S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</li> </ol> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Hamilton Beach/Proctor-Silex de México S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>					
<b>PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>• Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.</li> <li>2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.</li> <li>3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.</li> </ol> </li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>					

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
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><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b>                      Blvd. Manuel Avila Camacho                      No. 2900 Local 4 PB,                      Fracc. Los Pirules, 54040 Tlalnepantla,                      Edo de México                      Tel. 53 79 38 11 Fax. 53 79 45 81                      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

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840113500

www.proctorsilex.com  
 www.proctorsilex.com.mx

5/03