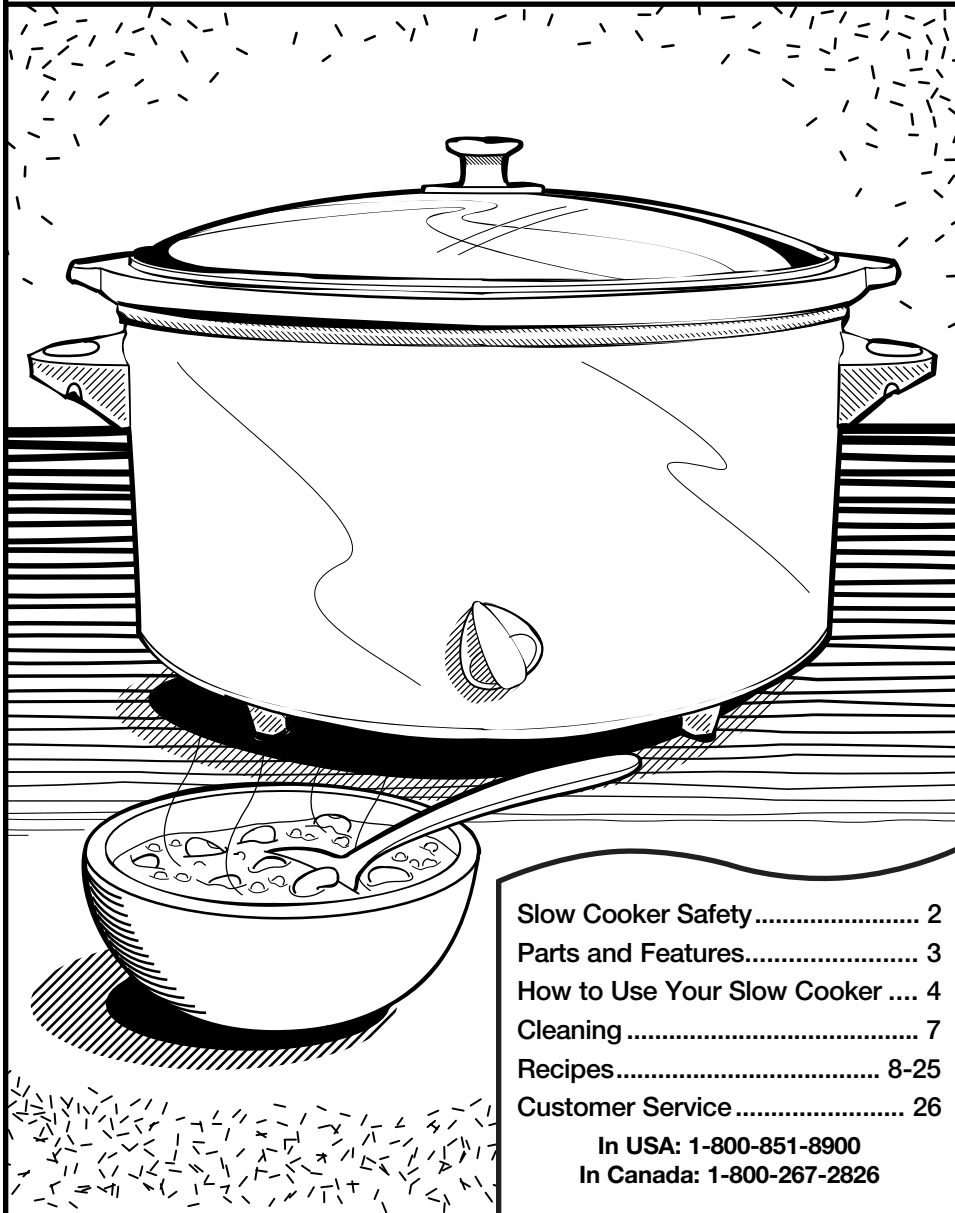


Hamilton Beach®

Double Dish™ Slow Cooker



| | |
|----------------------------------|------|
| Slow Cooker Safety | 2 |
| Parts and Features..... | 3 |
| How to Use Your Slow Cooker | 4 |
| Cleaning | 7 |
| Recipes..... | 8-25 |
| Customer Service | 26 |

In USA: 1-800-851-8900
In Canada: 1-800-267-2826

840086500

Slow Cooker Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature 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.

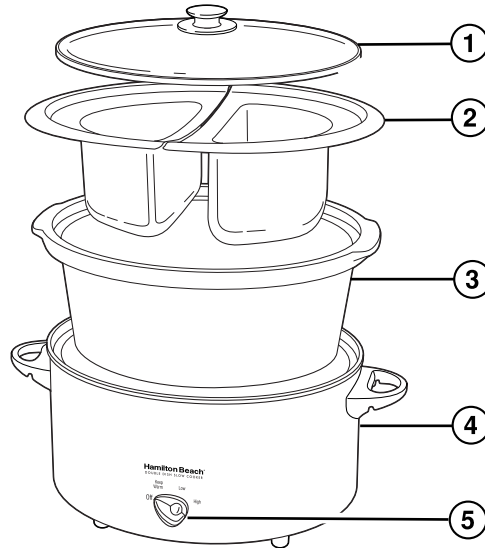
The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the slow cooker. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Do not cook in the Double Dish Bowls unless water is in the crock.

Do not use the slow cooker with only half of the Double Dish; both must be used.

Parts and Features

1. Cover
2. Double Dish™ Bowls
3. Crock
4. Base
4. Control Knob

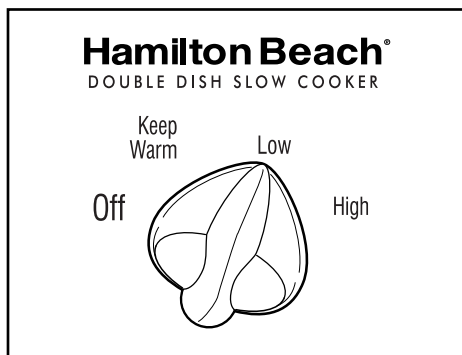


Crock Capacity

How much does your slow cooker hold?

The capacity of your slow cooker refers to the amount the crock can hold if it is filled to the rim. However, we DO NOT recommend filling to the rim. As a rule, you should select recipes that yield 1 quart less than the listed capacity of your crock. For example, if your slow cooker is labeled as a 6-quart slow cooker, your best results will be achieved using recipes that yield 5 quarts or less.

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

How to Use Your Slow Cooker

1. Before first use, wash the cover and crock in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not immerse base in water.
2. Prepare recipe according to instructions. Place food in crock and cover.
3. Plug cord into outlet. Select temperature setting.
4. When finished, turn to Off and unplug base. Remove food from crock.
5. Let the crock and cover cool slightly before washing.

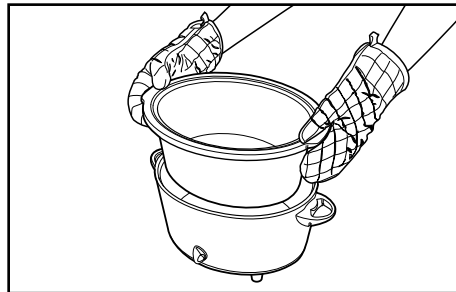
Basic Cooking Chart/Hours Required

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

Removing Cover, Bowls, and Crock

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 oven mitts to remove the bowls and the crock.



Double Dish Bowls

The Double Dish Bowls offer two different cooking methods: the conventional slow cook method or the faster, "bowls in the crock" method, as well as letting you cook two different recipes at the same time

Using the Double Dish Bowls with water in the crock works like a conventional slow cooker. However, cooking with the Double Dish Bowls in the base is very different. This is a much faster cooking method and nothing like the conventional slow cooker. This faster method should be used when time is a factor or with recipes such as soups or stews.

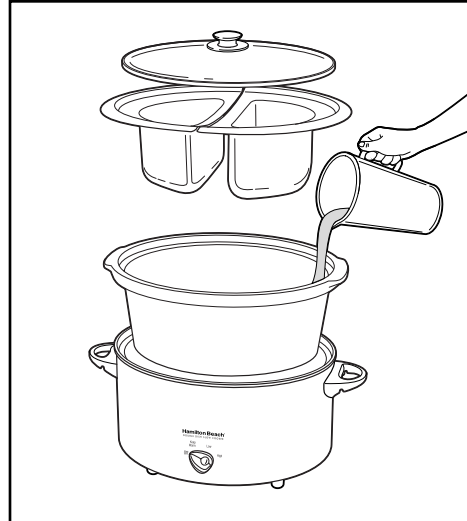
| SLOW COOKER SIZE | CAPACITY OF DOUBLE DISH BOWLS |
|------------------|-------------------------------|
| 5 Quart | 1½ quarts each |
| 6 Quart | 1¾ quarts each |
| 7 Quart | 2 quarts each |

To Use the Double Dish Bowls in the Crock

Before First Use: Wash bowls in hot, soapy water. Rinse and dry.

NOTE: When using the bowls in the crock, water **must** be used in the crock. Otherwise the crock may overheat and crack.

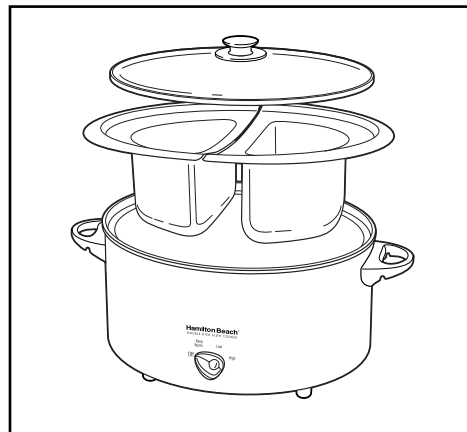
1. Pour one quart of water into the crock. Prepare recipe according to instructions. Place food in the bowls.
2. Place both bowls into crock. Cover and set the control knob to desired setting.
3. When done, turn control knob to Off and unplug slow cooker. Using oven mitts, carefully remove the cover and then the bowls.
4. Remove food from the bowls. Let the crock and cover cool slightly before washing.



To Use the Double Dish Bowls in the Base

Before First Use: Wash bowls in hot, soapy water. Rinse and dry.

1. Prepare recipe according to instructions. Place food in bowls.
2. Place both bowls into the slow cooker base. Cover and set control knob to desired setting.
3. When done, turn control knob to Off and unplug slow cooker. Using oven mitts, carefully remove the cover and then the bowls.
4. Remove the food from the bowls. Let the cover cool slightly before washing.



Tips for Slow Cooking

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

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 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.

Adapting Recipes

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

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

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

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

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

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

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

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

Cleaning

1. Turn the control knob to Off. Unplug cord from outlet.
2. Remove bowls, crock and cover from base and let cool.
3. Wash the bowls, crock and cover in hot, soapy water. Rinse and dry. The bowls, crock and cover may also be washed in the dishwasher.

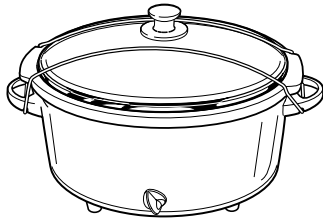
4. Wipe the base with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers.

CAUTION: To reduce the risk of electrical shock, do not immerse base in water.

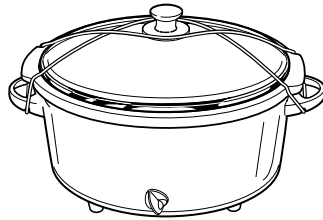
Crock and Glass Cover Precautions and Information

- 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.

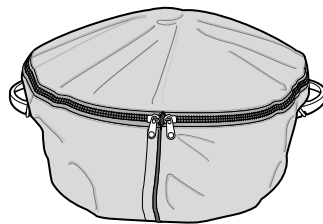
Optional Features on Selected Models



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



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



The **Carrying Case** can be used when you need to transport the slow cooker to another location. First attach the Lid Latch. Secure the electric cord of the slow cooker with a rubber band or twist tie. Then set the slow cooker in the Carrying Case with the cord under the slow cooker. Fit the handles of the slow cooker through the openings in the case. Zip the case and use caution when carrying any

hot foods. The Carrying Case can be cleaned by wiping with a damp sponge. For bigger spills, hand wash the case in cold water and mild detergent.

DO NOT PLUG IN AND TURN ON WHEN THE SLOW COOKER IS STILL IN THE CARRYING CASE.

Recipes

The recipes are divided into three different cooking categories:

- Using the traditional crock
- Using the Double Dish bowls with the water in the crock
- Using the Double Dish bowls in the base

NOTES:

- For best results, be sure to note the category because each cooking category requires different cooking times.
- The traditional crock recipes give two different recipe amounts. One column of ingredients is for the 5-quart crock and the other column is for the 6 or 7-quart crock.
- The recipe amounts for the Double Dish bowls will work in all sizes of the Double Dish bowls.

Appetizers (Using the traditional crock)

Entertaining is made effortless with the slow cooker and the Double Dish™ bowls. After the recipe has cooked, it is ready to serve or switch the control knob to Keep Warm. This will keep the dish at the perfect serving temperature.

Salsa con Queso

5 qt
6 or 7 qt

| | | |
|-----|-----|---|
| 1 | 2 | (2-pound) blocks pasteurized processed cheese product, cut in 2-inch pieces |
| 1 | 1½ | quarts salsa |
| 2 | 4 | (6-ounce) cans chopped green chilies, do not drain |
| 1-2 | 2-3 | tablespoons chili powder |
| 1 | 2 | teaspoons garlic powder |
| 1 | 2 | (8-ounce) bags shredded Monterey Jack cheese |

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

Cover and cook:
Low – 3 hours
OR
High – 1½ hours


Hot Wings

5 qt
6 or 7 qt

| | | |
|---|---|------------------------------|
| 4 | 8 | pounds chicken wings |
| ½ | 1 | cup cider vinegar |
| 1 | 2 | tablespoons hot pepper sauce |
| 1 | 2 | cups barbecue sauce |

Rinse chicken wings in cold water.
Place ingredients in crock in order listed
then pour barbecue sauce over all.

Cover and cook:
Low – 6 hours
OR
High – 3 hours


Sweet & Pungent Meat Balls

5 qt
6 or 7 qt

| | | |
|---|---|----------------------------------|
| 3 | 5 | pounds frozen cooked meatballs |
| 1 | 1 | (12-ounce) jars grape jelly |
| 1 | 1 | (12-ounce) jars currant jelly |
| 1 | 1 | (12-ounce) bottle chili sauce |
| 1 | 1 | (12-ounce) bottle cocktail sauce |

Combine all ingredients in the crock.
Stir well.

Cover and cook:
Low – 6 hours
OR
High – 3 hours 9


Appetizers (Using Double Dish BOWLS in the CROCK)

Nacho Cheese Sauce

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

Spicy Nacho Cheese Sauce

- 1 (1-pound) block pasteurized processed cheese
- 2 cups salsa
- 1 (4-ounce) can sliced jalapeno peppers, do not drain

Cut cheese into thick slices. Pour salsa into both Double Dish bowls. Add cheese to each bowl. Stir peppers into one of the Double Dish bowls. Pour water in crock. Place bowls in crock.

Cover and cook:



High – 2 hours

Refried Bean Dip

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

Spicy Refried Bean Dip

- 2 (16-ounce) cans refried beans
- 1 (1¼-ounce) package taco seasoning mix
- 2 cups shredded Monterey Jack cheese
- 1 (4-ounce) can sliced hot chili peppers, drained

Mix beans, seasoning mix, and cheese and place into both Double Dish bowls. Stir peppers into one of the Double Dish bowls. Pour water in crock. Place bowls in crock.

Cover and cook:



High – 2 hours

Appetizers *(Using Double Dish BOWLS in the BASE)*

Swedish Meatballs

- 1 (10½-ounce) can cream of mushroom soup
- ½ cup water
- 1 (¾-ounce) envelope brown gravy mix
- 1½ pounds frozen cooked meatballs, thawed

Combine soup, water, and gravy mix. Stir until well mixed. Place meatballs in one of the Double Dish bowls. Pour sauce over meatballs.

Sweet n' Tangy Meatballs

- ½ cup chili sauce
- ½ cup grape jelly
- ⅓ cup orange marmalade
- 1½ pounds frozen cooked meatballs, thawed

Combine chili sauce, grape jelly, and orange marmalade. Stir to mix. Place meatballs in the other Double Dish bowls. Pour sauce over meatballs. Place Double Dish bowls in the base.

Cover and cook:



High – 1 hour

Cocktail Hotdogs

- ⅓ cup prepared mustard
- ⅓ cup ketchup
- ⅓ cup brown sugar
- 1½ pounds cocktail size hotdogs or sausages

Combine mustard, ketchup, and brown sugar. Stir to mix. Place hotdogs in one Double Dish bowl. Pour sauce over hotdogs.

Sweet n' Tangy Hotdogs

- ½ cup chili sauce
- ½ cup grape jelly
- ⅓ cup orange marmalade
- 1½ pounds cocktail size hotdogs or sausages

Combine chili sauce, grape jelly, and orange marmalade. Stir to mix. Place hotdogs in the other Double Dish bowl. Pour sauce over hotdogs. Place Double Dish bowls in the base.

Cover and cook:



High – 1 hour

Main Dish/Entrees *(Using traditional crock)*

Slow Cooked Beef Stew

5 qt

6 or 7 qt

| | | |
|---|-------------------------------|---|
| 1 | 2 | (1-pound) bags baby carrots |
| 2 | 3 | pounds boneless beef chuck roast, cubed |
| 2 | 4 | large potatoes, cubed |
| 1 | 2 | (10 ³ / ₄ -ounce) cans condensed cream of tomato soup |
| 1 | 1 ¹ / ₂ | cups water |
| 1 | 2 | (1.5-ounce) envelopes beef stew seasoning mix |

Cut carrots in half crosswise. Place beef, carrots, and potatoes in slow cooker. In a bowl, whisk together the soup, water, and seasoning packet. Pour over beef and vegetables.

Makes about 3 or 5 quarts.

Cover and cook:

Low – 8 hours

OR

High – 4 hours



New England Boiled Dinner

5 qt

6 or 7 qt

| | | |
|-----------------------------|-----------------------------|---|
| 2 pound | 1 | (4-pound) boneless, smoked ham |
| 1 | 2 | (16-ounce) cans whole potatoes, drained |
| 1 | 2 | (16-ounce) bags frozen baby carrots |
| 1 pound | 1 | (2-pound) cabbage, cut in 6 wedges |
| ¹ / ₄ | ¹ / ₂ | cup water |

Place the meat in the crock and fit the vegetables around it. Add water.

Makes 4 or 8 servings.

Cover and cook:

Low – 6 hours

OR

High – 3 hours



'Wursts and Sauerkraut

5 qt

6 or 7 qt

| | | |
|---------------------------------|---|--|
| 1 | 2 | (28-ounce) cans sauerkraut |
| 1 | 1 | envelope dry onion soup mix |
| ³ / ₄ cup | 1 | (12-ounce) bottle beer |
| 1 | 1 | tablespoon Worcestershire sauce |
| 2 | 4 | pounds pre-cooked bratwurst, knockwurst, or kielbasa |

Combine all ingredients, except the wursts, in the crock. Stir well. Add the meat and stir.

Makes 6 or 12 servings.

Cover and cook:

Low – 6 hours

OR

High – 3 hours



Main Dish/Entrees *(Using traditional crock)*

German-Style Pot Roast

| 5 qt | 6 or 7 qt | |
|--------|-----------|--|
| 1/3 | 3/4 | cup cider vinegar |
| 2 Tbs. | 1/4 | cup ketchup |
| 1/4 | 1/2 | cup chopped onion |
| 1 | 1 | (14-ounce) can beef broth |
| 8 | 12 | ginger snap cookies |
| 1 | 1 | (0.8-ounce) envelope brown gravy mix |
| 2 | 4 | pound boneless chuck or bottom round roast |

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

Makes about 4 or 8 servings.

Cover and cook:

Low – 8 to 10 hours
OR

High – 4 to 5 hours



Hawaiian Chicken

| 5 qt | 6 or 7 qt | |
|--------|-----------|---|
| 3 | 6 | pounds skinless, boneless chicken breasts, halved |
| 1 | 2 | (16-ounce) cans pineapple slices, drained |
| 1 | 2 | (15-ounce) cans mandarin oranges, drained |
| 2 Tbs. | 1/4 | cup cornstarch |
| 2 Tbs. | 1/4 | cup brown sugar, packed |
| 2 Tbs. | 1/4 | cup lemon juice |
| 1/4 | 1/2 | teaspoon salt |
| 1/4 | 1/2 | teaspoon ground ginger |

Combine all ingredients in the crock. Stir well.

Makes about 6 to 8 servings
or 12 to 16 servings.

Cover and cook:

Low – 5 to 6 hours
OR

High – 3 to 4 hours



Classic Beef Roast With Mushroom-Onion Gravy

| 5 qt | 6 or 7 qt | |
|------|-----------|--|
| 3 | 5 | pounds boneless beef chuck roast |
| 1 | 2 | (1-ounce) envelopes dry onion soup mix |
| 1 | 2 | (10-ounce) cans condensed cream of mushroom soup |

Place roast in crock. Sprinkle onion soup on roast then spoon on undiluted soup.

Makes about 6 or 10 servings.

Cover and cook:

Low – 8 hours
OR

High – 4 hours



Main Dish/Entrees *(Using traditional crock)*

Onion-Coated Beef Roast

5 qt

6 or 7 qt

| | | |
|-----|-----|--|
| 1/2 | 1/2 | cup steak sauce |
| 2-3 | 4-5 | pounds bottom round or rump beef roast |
| 2 | 2 | tablespoons dried minced onion |

Pour steak sauce into the crock. Place meat in the crock and coat both sides with the sauce. Sprinkle each side with 1 tablespoon of the dried onion.

Makes about 6 or 14 servings.

Cover and cook:

Low – 10 hours
OR
High – 5 hours



Swedish Meatballs

5 qt

6 or 7 qt

| | | |
|-------|---|---|
| 2 1/2 | 5 | pounds frozen cooked meatballs |
| 1 | 2 | (10 1/2-ounce) cans cream of mushroom soup, undiluted |
| 1 | 2 | (10 1/2-ounce) cans golden mushroom soup, undiluted |
| 1 | 2 | (14-ounce) cans beef broth |
| 1 | 2 | (3/4-ounce) envelopes brown gravy mix |

Combine all ingredients in the crock. Stir well.

Makes about 3 or 5 quarts.

Cover and cook:

Low – 6 hours
OR
High – 3 hours

Serve over rice.



Corned Beef

5 qt

6 or 7 qt

| | | |
|---|---|---|
| 3 | 5 | pounds corned beef brisket with pickling spices |
| 1 | 1 | medium onion, sliced |
| 1 | 2 | carrots, sliced |
| 1 | 2 | ribs celery, sliced |
| 1 | 1 | cup water |

Place corned beef in crock. Top with pickling spices, onion, carrots, and celery. Add water.

Makes about 3 to 5 pounds corned beef.

Cover and cook:

Low – 8 hours
OR
High – 4 hours



Main Dish/Entrees *(Using traditional crock)*

Beef Pot Roast and Potatoes

5 qt

6 or 7 qt

| | | |
|---|----|----------------------------------|
| 3 | 5 | pounds boneless beef chuck roast |
| 1 | 2 | teaspoons salt |
| ¼ | ½ | teaspoon pepper |
| 6 | 10 | medium potatoes, quartered |
| 1 | 1 | medium onion, quartered |
| ¼ | ½ | cup water or beef broth |

Sprinkle roast with salt and pepper. Place vegetables in bottom of crock. Top with roast. Add liquid.

Makes 6 or 10 servings.

Cover and cook:



Low – 8 to 10 hours
OR
High – 4 to 5 hours

North Carolina Pork Barbecue

5 qt

6 or 7 qt

| | | |
|---|---|---|
| 3 | 6 | pounds pork butt, shoulder or blade roast |
| 1 | 2 | (14-ounce) cans diced tomatoes |
| ½ | 1 | cup vinegar |
| 2 | 4 | tablespoons Worcestershire sauce |
| 1 | 2 | tablespoons sugar |
| 1 | 2 | heaping tablespoons crushed red pepper flakes |
| 1 | 2 | tablespoons salt |
| 2 | 4 | teaspoons black pepper |

Combine all ingredients in crock.

Makes about 3 to 5 pounds barbecue.

Cover and cook:



Low – 8 to 10 hours
OR
High – 5 hours

Remove and shred meat to serve.

Italian-Style Beef Stew

5 qt

6 or 7 qt

| | | |
|--------|---|---|
| 2½ | 4 | pounds boneless beef stewing cubes |
| 1 | 3 | (10-ounce) boxes frozen mixed vegetables |
| 2 | 2 | (15-ounce) cans tomato sauce |
| 1 | 1 | tablespoon Worcestershire sauce |
| 2 Tbs. | ¼ | cup chopped onion |
| 1 | 2 | (1.5-ounce) envelopes beef stew seasoning mix |

Combine all ingredients in the crock. Stir well.

Makes about 3 or 5 quarts.

Cover and cook:



Low – 8 hours
OR
High – 4 hours

Main Dish/Entrees *(Using traditional crock)*

Chili

5 qt

6 or 7 qt

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

Makes about 3 or 5 quarts.

Cover and cook:



**Low – 8 hours
OR
High – 4 hours**

Tex-Mex Beef Barbecue

5 qt

6 or 7 qt

| | | |
|---|---|--|
| 3 | 6 | pounds brisket of beef |
| 1 | 2 | (18-ounce) bottles hickory-smoked barbecue sauce |
| 1 | 2 | (1.25-ounce) envelopes chili seasoning |
| 1 | 2 | teaspoons chopped garlic |
| 1 | 2 | teaspoons lemon juice |
| 1 | 2 | tablespoons Worcestershire sauce |
| ½ | 1 | cup chopped onion |

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

Remove the meat and shred. Return the meat to the crock. Stir well. Serve on soft rolls.

Makes 8 or 16 servings.

Cover and cook:



**Low – 10 hours
OR
High – 5 hours**

Main Dish/Entrees

(Using Double Dish BOWLS in the CROCK)

Chicken and Glazed Carrots

- 4 boneless chicken breasts (about 1½ lbs)
- 1 (10-ounce) can cream of celery condensed soup
- 1 (16-ounce) bag baby carrots
- ¼ cup butter, melted
- ¼ cup brown sugar

Layer chicken breasts and soup in one double dish bowl. Cut carrots in half, lengthwise. Combine carrots, butter, and brown sugar in the other double dish bowl. Pour water in crock. Place bowls in crock.

Makes 4 servings.

Cover and cook:



Low – 5 to 6 hours

Roast Beef and Potatoes

- 2 pound beef chuck roast
- ¼ cup water
- 1 envelope dry onion soup mix
- 1½ pounds small new red potatoes
- 1 tablespoon vegetable oil
- 1 teaspoon Italian herb seasoning

Cut roast to fit into one double dish bowl. Add the water then sprinkle with soup mix. Cut potatoes into halves or quarters, not larger than a golf ball. Toss potatoes with oil and herb seasoning. Pour into the other double dish bowl. Pour water in crock. Place bowls in crock.

Makes 4 to 6 servings.

Cover and cook:



Low – 8 hours

Main Dish/Entrees

(Using Double Dish BOWLS in the CROCK)

Pork Loin Chops and Baked Apples

- 4 thick boneless loin pork chops (about 1½ lbs)
- ¼ cup apple juice
- ¼ cup brown sugar
- 1 tablespoon soy sauce
- 3 large Golden Delicious apples (peeled, cored, and cut in half)
- 1 tablespoon butter, melted
- 1 tablespoon sugar
- ¼ teaspoon cinnamon

Place chops in one Double Dish bowl. Combine apple juice, brown sugar, and soy sauce and drizzle over chops. Place apples in the other Double Dish bowl. Drizzle with butter, then sprinkle with sugar and cinnamon. Pour water in crock. Place bowls in crock.

Makes 4 servings.

Cover and cook:



Low – 6 to 7 hours

Roast Beef and Onion Hoagies

- 2½ pounds boneless beef chuck roast
- ¼ cup soy sauce
- 1 tablespoon brown sugar
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon ground ginger
- 2 large onions, peeled and sliced
- 1 tablespoon water
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- Buns or rolls

Cut beef into thin slices and place in one Double Dish bowl. Combine soy, brown sugar, salt, and ginger then pour over beef. Place sliced onions, water, and Worcestershire in the other Double Dish bowl. Pour water in crock. Place bowls in crock.

Makes 6 to 8 servings.

Cover and cook:



Low – 6 hours

Serve on buns or rolls.

Main Dish/Entrees

(Using Double Dish BOWLS in the BASE)

Kielbasa and Italian Beans

- 1 pound package pre-cooked Kielbasa sausage
- ¼ cup beer or water
- 16 ounce can red kidney beans, drained
- 16 ounce can chick peas (garbanzo beans), drained
- 16 ounce can great northern beans, drained
- ½ teaspoon Italian herb seasoning
- ¼ teaspoon salt

Cut the sausage to fit into one Double Dish bowl. Add the beer or water. Place beans and seasonings in the other Double Dish bowl. Stir to mix. Place Double Dish bowls in the base.

Makes 4 servings.

Cover and cook:



High – 2 hours

Ham and Potatoes

- 2 pound boneless cooked buffet ham
- 2 tablespoons water
- 3 (16-ounce) cans whole potatoes, drained
- ¼ teaspoon salt
- ½ teaspoon dried parsley

Place ham and water in one Double Dish bowl. Cut ham to fit if necessary. Place potatoes in the other Double Dish bowl and sprinkle with salt and parsley. Place Double Dish bowls in the base.

Makes 4 servings.

Cover and cook:



High – 2 hours

Beans and Wienies

- 1 pound package hotdogs
- 2 tablespoons water
- 3 (15-ounce) cans pork and beans
- 1 envelope dry onion soup mix
- Hotdog buns

Place hotdogs and water in one Double Dish bowl. Pour beans and soup mix into the other Double Dish bowl. Stir to mix. Place Double Dish bowls in the base.

Makes 6 servings.

Cover and cook:



High – 2 hours

Opposites (Using Double Dish BOWLS in the CROCK)

Vanilla Bread Pudding

- 1 (12-ounce) can evaporated milk
- 2 eggs
- 2 tablespoons butter, melted
- $\frac{3}{4}$ cup brown sugar
- 1 teaspoon cinnamon
- 2 teaspoons vanilla
- 6 slices bread, cut into 1-inch pieces (about 6 cups)

Combine milk, egg, butter, brown sugar, cinnamon, and vanilla in a bowl. Stir to mix. Spray a Double Dish bowl with nonstick cooking spray. Place bread cubes in Double Dish bowl. Pour mixture over bread and gently press down bread cubes so all cubes are moist. Pour water in crock. Place bowls in crock.

Cover and cook:



High – 3 hours

Chocolate Chip Bread Pudding

- 1 (12-ounce) can evaporated milk
- 2 eggs
- 2 tablespoons butter, melted
- $\frac{3}{4}$ cup brown sugar
- 2 teaspoons vanilla
- 1 cup chocolate chips
- 5 slices bread, cut into 1-inch pieces (about 5 cups)

Combine milk, egg, butter, brown sugar, and vanilla in a bowl. Stir to mix. Spray a Double Dish bowl with nonstick cooking spray. Place chips and bread cubes in Double Dish bowl. Pour mixture over bread and gently press down bread cubes so all cubes are moist. Pour water in crock. Place bowls in crock.

Cover and cook:



High – 3 hours

Opposites (Using Double Dish BOWLS in the BASE)

Vegetarian and Meaty Spaghetti Sauce

- 8 ounces lean ground beef, cooked and crumbled
- ½ cup chopped onion
- 2 teaspoons vegetable oil
- 1 (28-ounce) can crushed tomatoes
- 1 (14-ounce) can diced tomatoes
- 1 (12-ounce) can tomato paste
- 1 (6-ounce) can sliced mushrooms, drained
- 1½ cups water
- 1 teaspoon dried Italian seasoning
- 1 teaspoon dried basil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar

Place cooked ground beef in one Double Dish bowl. In a skillet over medium-high heat, saute onion in oil until tender. Place onion in the other Double Dish bowl. In a large bowl combine tomatoes, paste, mushrooms, water, and seasonings. Stir to mix. Divide the tomato mixture in half; one half to each Double Dish bowl. Place bowls in the base.

Cover and cook:



High – 2 hours

Vegetarian Chili and Chili Con Carne (with meat)

- ½ cup onion
- 2 teaspoons vegetable oil
- 1 (15-ounce) can Great Northern Beans, drained
- 1 (15-ounce) can kidney beans, drained
- 1 (15-ounce) can black beans, drained
- 1 (14-ounce) can diced tomatoes
- 1 (8-ounce) can tomato sauce
- 1 (¾-ounce) envelope chili seasoning
- 8 ounces lean ground beef, cooked and crumbled

In a skillet over medium-high heat, saute onion in oil until tender. Place onion, beans, tomatoes, sauce, and seasoning in a large bowl and stir to mix. Place the cooked beef in one Double Dish bowl. Divide the chili mixture in half; one half to each Double Dish bowl. Place bowls in base.

Cover and cook:



High – 2 hours

Opposites (Using Double Dish BOWLS in the BASE)

Chocolate Fondue

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

Place all ingredients in one Double Dish bowl.
Place Double Dish bowls in base.

Use to dip fruit, cookies, or cake cubes.

Caramel Fondue

- 1 (14-ounce) bag caramels (2 cups)
- 1 (6-ounce) box white baking chocolate
- 1 (14-ounce) can sweetened condensed milk

Place unwrapped caramels, white chocolate, and milk in the other Double Dish bowl. Place Double Dish bowls in base.

Use to dip fruit, cookies, or cake cubes.

Cover and cook:



**High – 45 minutes,
then stir and
cook another
15 minutes.**

Miscellaneous (Using traditional crock)

Broasted New Potatoes

5 qt

6 or 7 qt

- | | | |
|---|---|---|
| 3 | 6 | pounds (small) new red potatoes, unpeeled |
| 1 | 2 | tablespoons olive oil |
| 1 | 2 | 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 crock.

Makes 8 or 14 servings.

Cover and cook:



**Low – 7 to 8 hours
OR
High – 4 hours**

Miscellaneous (Using traditional crock)

Baked Potatoes

Scrub baking potatoes and pierce skin in several places with a fork. Stack potatoes in a pyramid in the crock so as not to touch the sides of the crock.

Cover and cook:



Low – 8 to 9 hours
OR
High – 5 hours

Easy Potato Casserole

5 qt

6 or 7 qt

| | | |
|---|---|--|
| 1 | 2 | (2 pound) bags Southern Style frozen hash brown potatoes |
| 1 | 2 | (10 ounce) cans condensed cheddar cheese soup |
| 1 | 2 | (12 ounce) cans evaporated milk |
| 2 | 4 | tablespoons butter, melted |
| ½ | 1 | teaspoon salt |

Place potatoes in crock. Combine soup, milk, butter, and salt. Stir to mix then pour over potatoes. Stir gently to mix.

Makes about 10 or 20 servings.

Cover and cook:



Low – 6 to 7 hours*

*Only the Low setting is recommended for this recipe.

Baked Apples

5 qt

6 or 7 qt

| | | |
|---|----|------------------------------------|
| 6 | 12 | large baking apples (Rome or York) |
| 2 | 4 | tablespoons lemon juice |
| 2 | 4 | tablespoons butter, melted |
| 3 | 6 | tablespoons brown sugar |
| ½ | 1 | teaspoon nutmeg |
| 1 | 2 | teaspoons cinnamon |

Peel, core, and cut apples in half. Place in crock. Drizzle with lemon juice and butter. Sprinkle with sugar and spices.

To serve, top with vanilla ice cream.

Makes 10 to 20 servings.

Cover and cook:



Low – 4 hours
OR
High – 2 hours

Miscellaneous *(Using Double Dish BOWLS in the BASE)*

Sugar Pecans

- 1 pound pecan halves
- 1/3 cup butter, melted
- 1/2 cup powdered sugar
- 1/2 teaspoon cinnamon
- 1/4 teaspoon ginger

Combine ingredients and place in one Double Dish bowl.

Spicy Pecans

- 1 pound pecan halves
- 1/4 cup butter, melted
- 2 teaspoons chili powder
- 1 teaspoon garlic salt

Combine ingredients and place in the other Double Dish bowl. Place bowls in base.

Cover and cook:



High – 2 hours

Spiced and Spiked Cider

- 2 1/2 quarts apple cider
- 1 teaspoon cinnamon
- 1/2 teaspoon allspice
- 1/2 teaspoon ground cloves
- 1/4 teaspoon nutmeg
- 1 1/2 cups bourbon

Combine cider and spices. Pour 1 1/2 quarts into one Double Dish bowl. Add the bourbon the remaining cider. Pour the spiked cider into the other Double Dish bowl. Place bowls in base.

Cover and cook:



High – 1 1/2 hours

Miscellaneous (Using Double Dish BOWLS in the BASE)

Mocha Coffee

- ¼ cup instant coffee powder
- 3 envelopes instant cocoa mix
- 1 quart hot water
- 1 cup milk

Combine ingredients and pour into one Double Dish bowl.

Cover and cook:



High – 1½ hours

Mocha Decaf

- ¼ cup instant decaffeinated coffee powder
- 3 envelopes instant cocoa mix
- 1 quart hot water
- 1 cup milk

Combine ingredients and pour into the other Double Dish bowl. Place bowls in base.

Cover and cook:



High – 1½ hours

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:** _____

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products or one (1) year for Hamilton Beach 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, 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.hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

Web site address: www.hamiltonbeach.com

840086500

6/01

Hamilton Beach®

Mijoteuse Double Dish™



| | |
|--|----|
| Sécurité de la mijoteuse | 2 |
| Pièces et caractéristiques..... | 3 |
| Mode d'utilisation de la mijoteuse..... | 4 |
| Les bols Double Dish | 4 |
| Nettoyage..... | 7 |
| Service aux clients..... | 10 |

Aux É.-U. : 1-800-851-8900
Au Canada : 1-800-267-2826

840086500

Sécurité de la mijoteuse

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 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 un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter la mijoteuse, tourner le bouton de commande à Off; débrancher la fiche de la prise.
13. Mise en garde : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le plat amovible.
14. Éviter les changements de température soudains tels que l'addition d'aliments réfrigérés dans un plat chauffé.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Ce produit est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est 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 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.

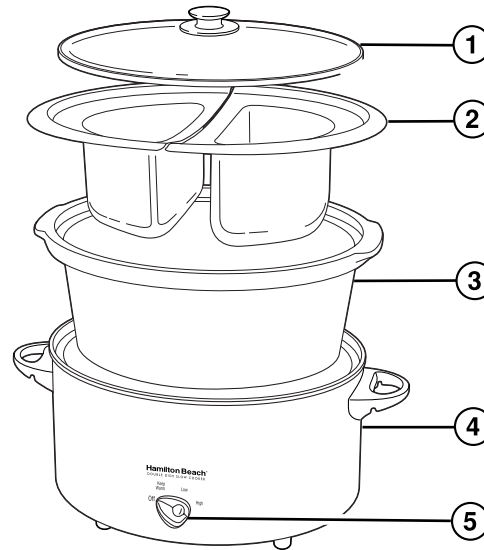
La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer 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.

Ne pas faire cuire dans les bols Double Dish sauf s'il y a de l'eau dans le plat amovible.

Ne pas utiliser la mijoteuse avec seulement la moitié du Double Dish; les deux bols doivent être utilisés.

Pièces et caractéristiques

1. Couvercle
2. Bols Double Dish™
3. Plat amovible
4. Base
5. Bouton de commande

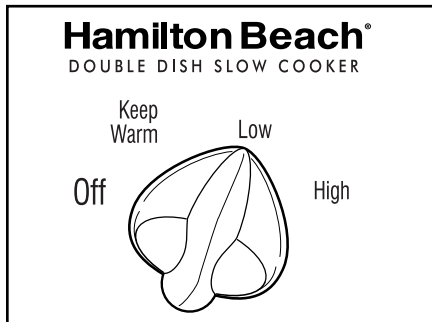


Capacité du plat amovible

Quelle est la capacité de la mijoteuse?

La capacité de la mijoteuse réfère à la quantité que le plat amovible peut contenir s'il est rempli jusqu'au bord. Toutefois, nous ne recommandons PAS de le remplir jusqu'au bord. En principe, vous devriez choisir des recettes qui donnent un litre de moins que la capacité de votre plat amovible. Par exemple, si la capacité de votre mijoteuse est de 6 pintes, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec les recettes qui donnent 5 pintes ou moins.

Bouton de commande



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

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

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

Mode d'utilisation de la mijoteuse

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

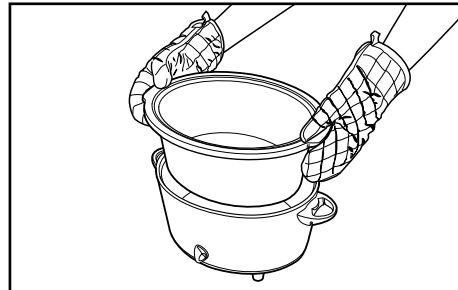
Tableau de cuisson de base/heures requises

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

Retirer le couvercle, les bols et le plat

Lorsqu'on retire le **couvercle**, le **pencher de telle sorte que l'ouverture soit orientée loin de soi** pour éviter de se brûler avec la vapeur.

Les parois de la **base de la mijoteuse deviennent très chaudes** parce que les éléments chauffants s'y trouvent. Utiliser les poignées de la base si nécessaire. Utiliser des mitaines de four pour retirer les bols et le plat.



Les bols Double Dish

Les bols Double Dish offrent deux méthodes différentes de cuisson : la méthode de mijoteuse traditionnelle ou bien la méthode plus rapide, "les bols dans le plat". Ils permettent également de faire cuire deux recettes en même temps.

L'utilisation des bols Double Dish avec de l'eau dans le plat suit le principe traditionnel de la mijoteuse. Cependant, la cuisson avec les bols Double Dish dans la base est très différente. C'est une méthode de cuisson beaucoup plus rapide et qui n'a rien à voir avec la mijoteuse traditionnelle. Nous recommandons cette méthode plus rapide lorsqu'on a peu de temps ou pour des recettes telles que les potages ou les ragoûts.

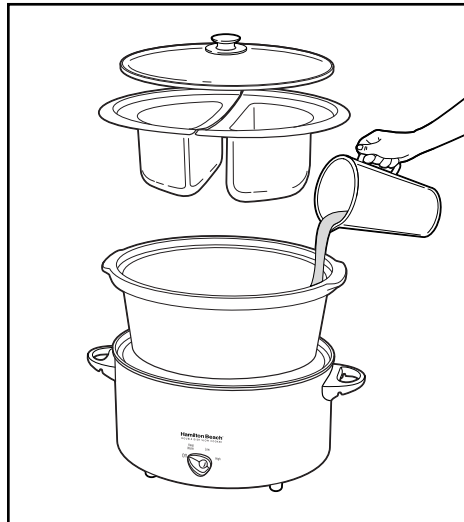
| TAILLE DE LA MIJOTEUSE | CAPACITÉ DES BOLS DOUBLE DISH |
|------------------------|-------------------------------|
| 5 pintes | 1,5 pinte chacun |
| 6 pintes | 1,75 pinte chacun |
| 7 pintes | 2 pintes chacun |

Utilisation des bols Double Dish dans le plat

Avant la première utilisation : Laver les bols dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

REMARQUE : Pour l'utilisation des bols dans le plat, on **doit** mettre de l'eau dans le plat. Sinon le plat peut surchauffer et se fendre.

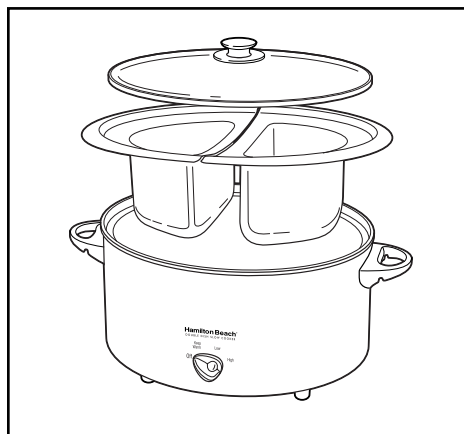
1. Verser une pinte d'eau dans le plat. Préparer la recette selon les instructions. Mettre les aliments dans les bols.
2. Placer les deux bols dans le plat. Couvrir et régler le bouton de commande sur la position désirée.
3. Après la cuisson, tourner le bouton de commande sur Off (Arrêt) et débrancher la mijoteuse. En utilisant des mitaines de four, retirer soigneusement le couvercle, puis les bols.
4. Retirer les aliments des bols. Laisser refroidir un peu le plat et le couvercle avant le lavage



Utilisation des bols Double Dish dans la base

Avant la première utilisation : Laver les bols dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

1. Préparer la recette selon les instructions. Mettre les aliments dans les bols.
2. Placer les deux bols dans la base de la mijoteuse. Couvrir et régler le bouton de commande sur la position désirée.
3. Après la cuisson, tourner le bouton de commande sur Off (Arrêt) et débrancher la mijoteuse. En utilisant des mitaines de four, retirer soigneusement le couvercle, puis les bols.
4. Retirer les aliments des bols. Laisser refroidir un peu le couvercle avant le lavage.



Conseils de mijotage

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

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».

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 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.

Adaptation de recettes

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

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

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

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

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

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

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

Nettoyage

1. Tourner le bouton de commande à Off. Débrancher le cordon de la prise.
2. Retirer les bols, le plat et le couvercle de la base et les laisser refroidir.
3. Laver les bols, le plat et le couvercle dans une eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. On peut également laver le plat et le couvercle au lave-vaisselle.

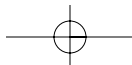
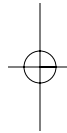
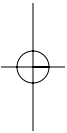
4. Essuyer la base avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

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

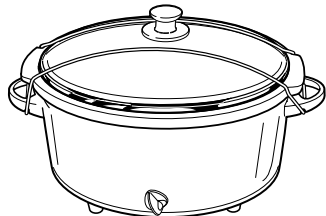


Plat et couvercle en verre – Précautions et renseignements

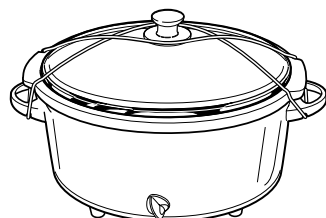
- Manipuler le plat et le couvercle avec soin pour prolonger leur vie utile.
- Éviter les changements soudains ou extrêmes de température. Par exemple, ne pas placer un plat ou couvercle chaud dans l'eau froide, ni sur une surface mouillée.
- Éviter de heurter le plat et le couvercle contre un robinet 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.**



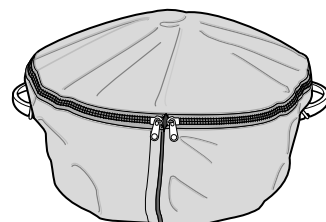
Caractéristiques facultatives sur certains modèles



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



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



La **housse de transport** peut servir quand il est nécessaire de transporter la mijoteuse à un autre endroit. Fixer d'abord l'élastique du couvercle. Immobiliser le cordon électrique de la mijoteuse avec un élastique ou un lien torsadé. Placer ensuite la mijoteuse dans la housse de transport en mettant le cordon sous la mijoteuse. Faire passer les poignées de la mijoteuse dans les ouvertures de la housse. Fermer la fermeture-éclair et procéder avec soin lors du transport d'aliments chauds. La housse peut être nettoyée en l'essuyant avec une éponge humide. Dans le cas de déversements plus importants, laver la housse à la main dans une eau froide avec un détergent doux.

NE PAS BRANCHER LA MIJOTEUSE NI L'ALLUMER QUAND ELLE SE TROUVE ENCORE DANS LA HOUSSE.

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 :** _____

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un (1) an pour les produits Hamilton Beach à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

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

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

840086500

6/01

10

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>