

**READ BEFORE USE**  
**LIRE AVANT D'UTILISER**  
**LEA ANTES DE USAR**

Visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) for delicious recipes and to register your product online!



Consulter [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) pour les recettes délicieuses et pour enregistrer votre produit!

Visite [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea.

**Questions?**

**Please call us – our friendly associates are ready to help.**

**USA: 1.800.851.8900**

**CAN: 1.800.267.2826**

**MEX: 01 800 71 16 100**

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

**Hamilton  
Beach®**

*Programmable Slow Cooker*  
*Mijoteuse programmable*  
*Olla de cocción lenta programable*



English .....	2
Français .....	16
Español .....	30

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, 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 appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect slow cooker, press OFF button on control; remove plug from wall 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 use appliance for other than intended use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

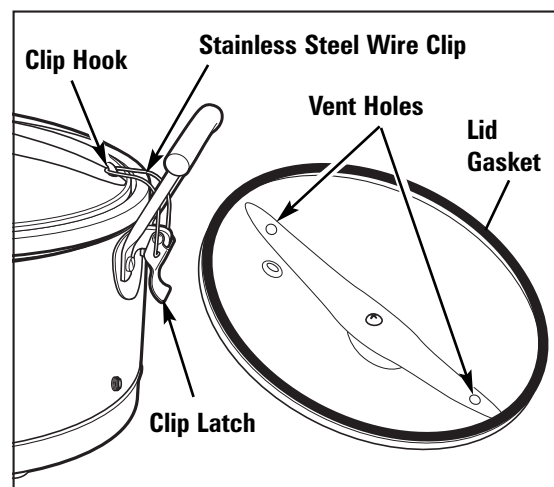
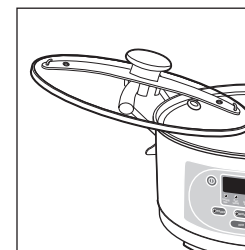
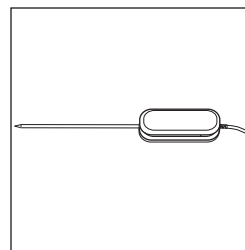
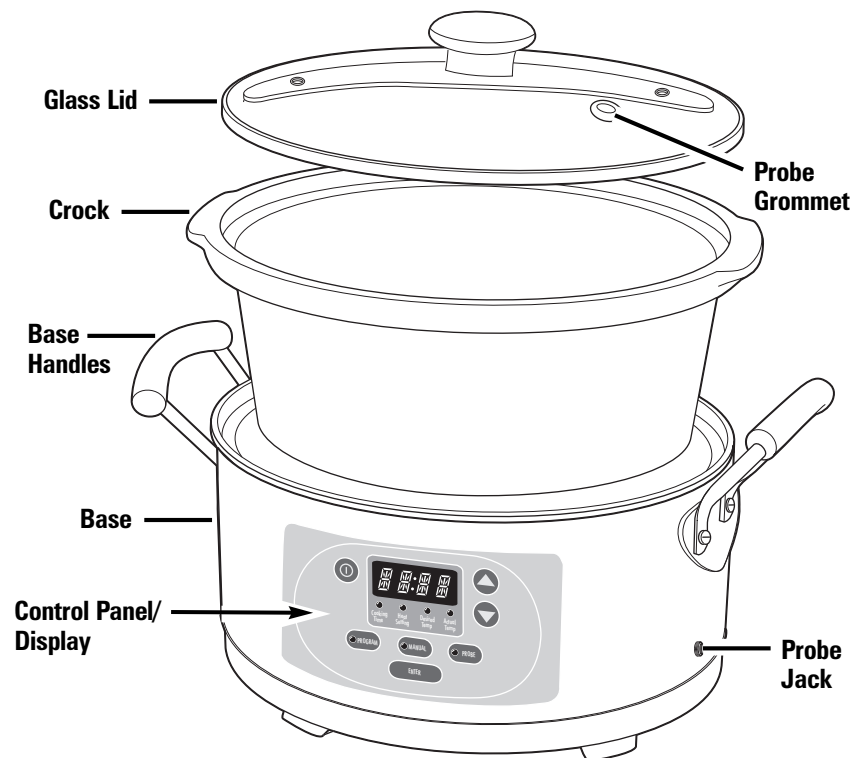
#### **This product is intended for household use only.**

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

**WARNING!** Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

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

# Parts and Features



**Travel Features**  
(available on some models)

# Cooking Modes

No matter what you plan to cook, the Set 'N Forget® Slow Cooker has three cooking modes to make it easy. Here's how to choose the one that's right for your lifestyle and the food you're cooking.

## **Will you be away when your food is finished cooking?**

Use the PROGRAM Mode.

Input preferred amount of cooking time and the slow cooker automatically shifts to Keep Warm at the end of the selected cooking time. Food won't overcook!

## **Do you want to cook the traditional way without setting a time?**

— OR —

## **Do you want to heat previously cooked food or keep food warm?**

Use the MANUAL Mode.

Lets you select traditional High, Low and Keep Warm settings.

## **Are you cooking a large cut of meat or using a recipe that requires food to reach a certain temperature?**

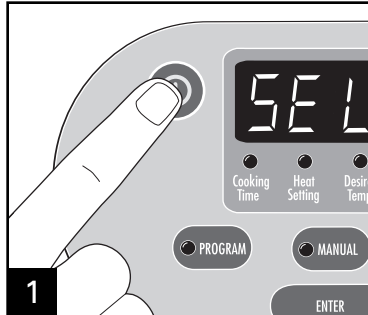
Use the PROBE Mode.

For many foods, especially large cuts of meat like roasts, chicken, turkey and pork, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe with this slow cooker takes the guesswork out of slow cooking. Select the desired internal food temperature and the slow cooker will automatically shift to Keep Warm once the temperature is reached. By using the Cooking Guide for Probe, you can estimate the amount of time the food will need to cook. Visit [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) for more information about cooking times.

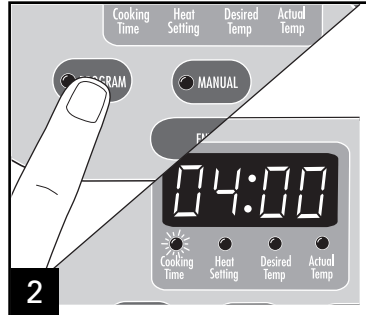
# Program Mode

Before First Use: Wash glass lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.

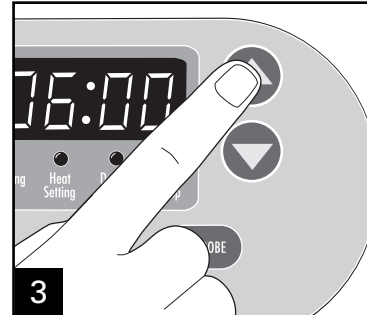
**⚠ WARNING** To reduce the risk of electrical shock, do not immerse base in water.



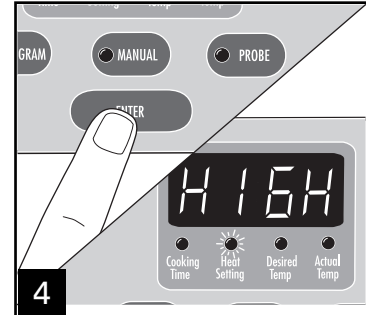
1 Press ON.



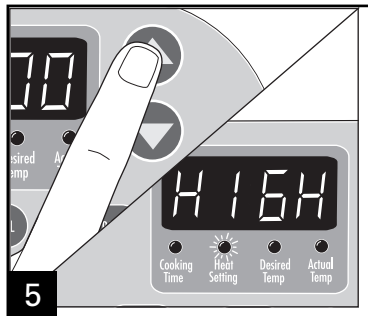
2 Press PROGRAM. Cooking Time will illuminate.



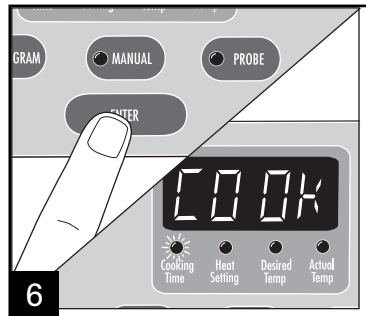
3 Press arrows to select cooking time.



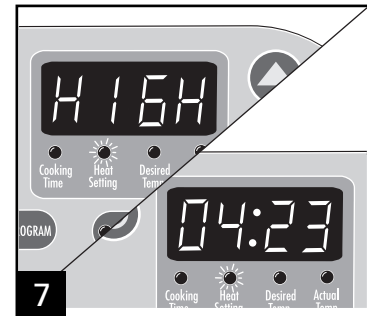
4 Press ENTER. Heat Setting will illuminate.



5 Press arrows to select heat setting.



6 Press ENTER. COOK will display and 3 second beep will sound.  
NOTE: Unit will automatically start in 20 seconds if ENTER is not pressed.



7 Display will alternate between temperature setting and remaining cook time.

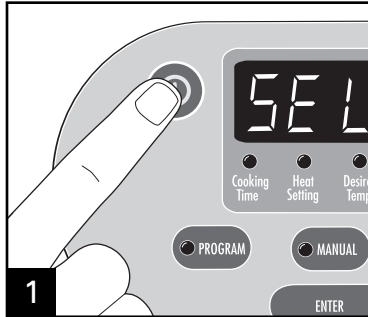


8 At the end of the cook time, the slow cooker will automatically switch to the Keep Warm setting.  
NOTE: Unit will turn off and display OFF after a total of 14 hours.

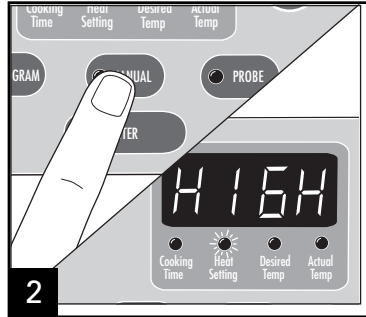
# Manual Mode

Before First Use: Wash glass lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.

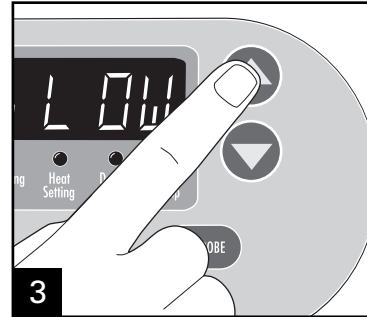
**⚠ WARNING** To reduce the risk of electrical shock, do not immerse base in water.



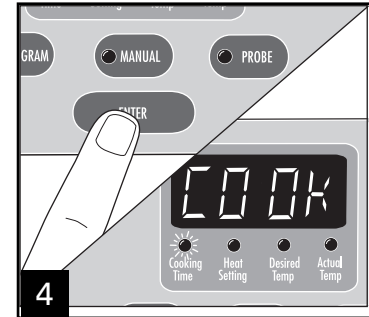
1 Press ON.



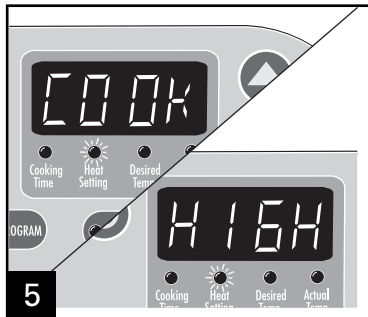
2 Press MANUAL. Heat setting will illuminate.



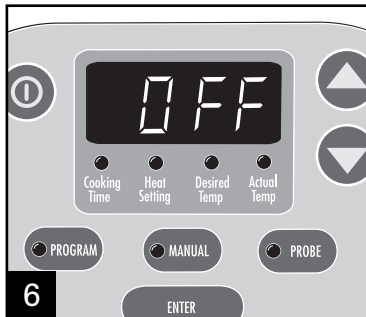
3 Press arrows to select heat setting.



4 Press ENTER. COOK will be displayed and 3 second beep will sound.  
NOTE: Unit will automatically start in 20 seconds if ENTER is not pressed.



5 The display will alternate between COOK and temperature setting.



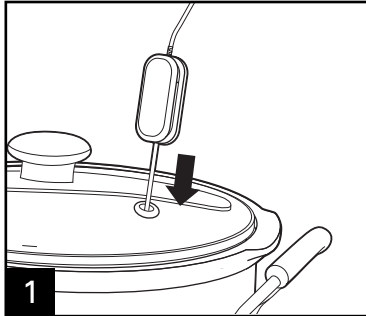
6 The unit will turn off and display OFF after a total of 14 hours.

6

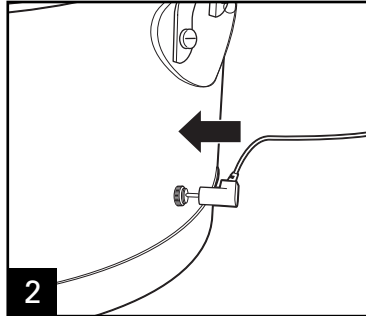
# Probe Mode

Before First Use: Wash glass lid and Crock in hot, soapy water. Rinse and dry.

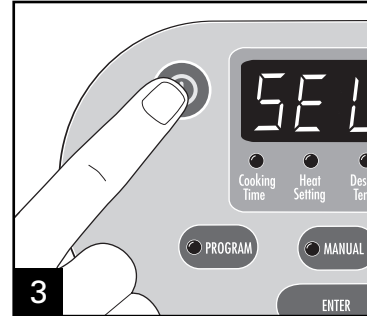
**⚠ WARNING** To reduce the risk of electrical shock, do not immerse base in water.



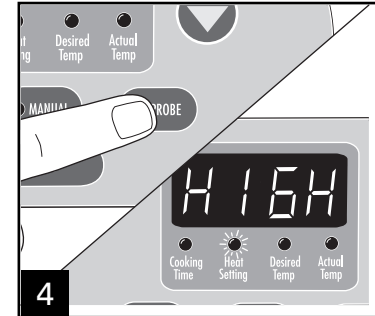
**1** Make sure the probe is in the center of food and not touching the bottom of the crock.



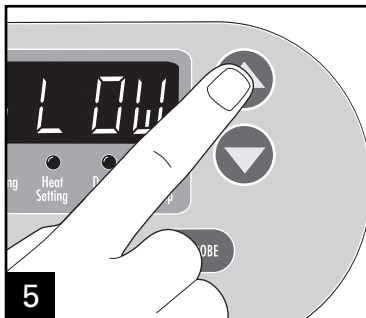
**2**



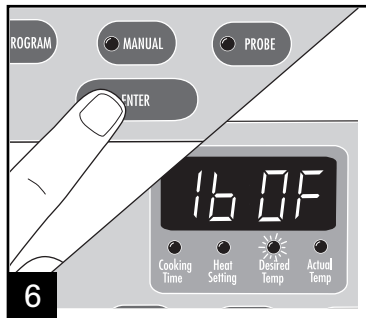
**3** Press ON.



**4** Press PROBE. Heat setting will be illuminated.



**5** Press arrows to select desired heat setting.



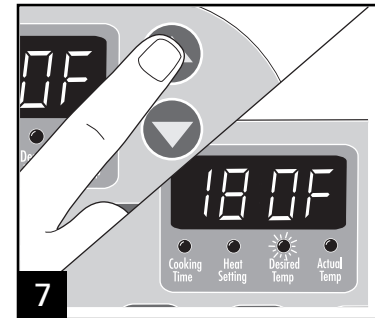
**6** Press ENTER. Desired Temp will illuminate.

**NOTE:** To change temperature display from °F to °C:

Press **PROBE** then **ENTER** at the same time.

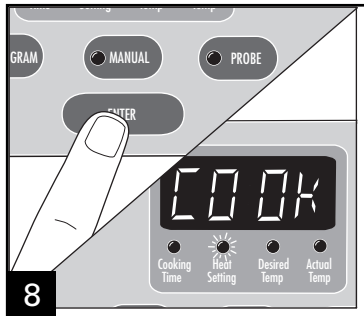
The temperature in °C will now be displayed.

If slow cooker is unplugged, it will reset to °F.

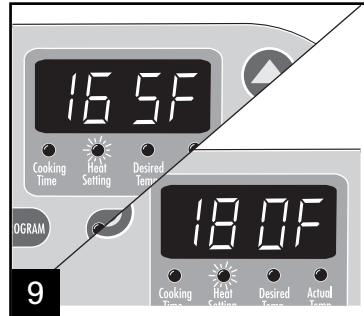


**7** Press arrows to select desired temperature.

## Probe Mode (cont)



**8** Press ENTER. COOK will display and 3 second beep will sound.  
NOTE: Unit will automatically start in 20 seconds if ENTER is not pressed.



**9** Display will alternate between actual temperature and the temperature selected.



**10** When selected temperature is reached, the unit will switch to Keep Warm.



**11** The unit will turn off and display OFF after a total of 14 hours.



## Cooking Guide for Probe

Per USDA food safety guidelines.  
Visit [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) for more information.

FOOD/WEIGHT	LOW	HIGH	DESIRED TEMP
Beef Roast (3 lbs/1.5 kg)	3-4 hours	1.5 hours	145°F/63°C
Beef Brisket (4-5 lbs/2-2.2 kg)	8 hours	6 hours	145°F/63°C
Turkey Breast (6-7 lbs/3-3.5 kg)*	6-7 hours	3-4 hours	180°F/82°C
Whole Chicken (4-6 lbs/2-3 kg)	6 hours	4 hours	180°F/82°C
Chicken Pieces (bone-in) (3-4 lbs/1.5-2 kg)	4-5 hours	1.5 hours	180°F/82°C
Chicken Breasts (4 lbs/2 kg)	4 hours	3.5 hours	180°F/82°C
Fully Cooked ham (7.5 lbs/3.5 kg)*	4-5 hours	3 hours	145°F/63°C
Pork Tenderloin (2-3 lbs/2-2.2 kg)	2-3 hours	1.5-2 hours	160°F/71°C
Pork Roast (4-5 lbs/2-2.2 kg)	4-5 hours	2.5 hours	160°F/71°C
Pork Chops (2-3 lbs/1-1.5 kg)	5 hours	2-3 hours	160°F/71°C

\* For 6-quart slow cooker only. Adjust the size and weight of food to fit 5-quart (or smaller) slow cooker.

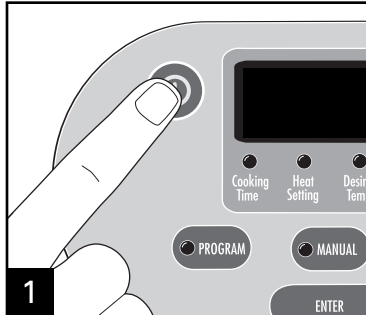
NOTE: If cooking dense vegetables (such as potatoes or other root vegetables) with meats, check for doneness when desired meat temperature is reached. These types of vegetables may take longer to cook when cooked with meats/foods such as those listed in the Cooking Guide above.

# Care and Cleaning

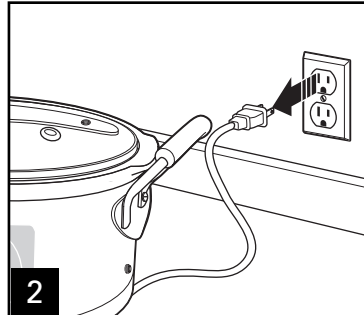


**WARNING**

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



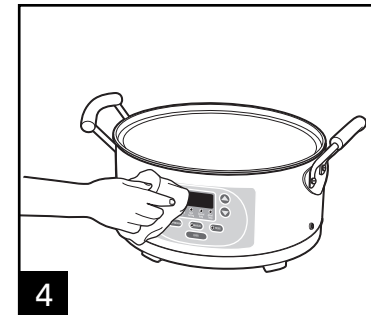
1 Press OFF.



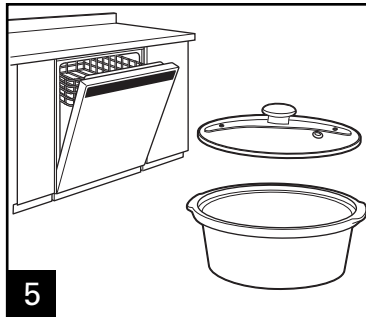
2 Unplug cord from outlet.



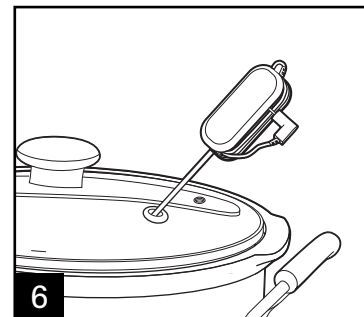
3 Remove crock and let cool.



4



5



6 Wrap probe wire around handle for storage.

- Handle the Crock and Glass Lid with care to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place hot Crock or Glass Lid into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid Crock and Glass Lid coming in contact with or bumping against a faucet or other hard surfaces.
- Do not use Crock and Glass Lid 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 Glass Lid 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 Glass Lid in a microwave oven, conventional oven, or on the stove top.

## *Tips for Slow Cooking*

- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.
- The Crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.
- Stirring is not necessary when slow cooking and removing the glass lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on High, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the Crock and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in the Crock, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place the Crock in the slow cooker.
- Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in the slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for the slow cooker.
- The higher the fat content of the meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so the meat will not sit on (and cook in) the fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce the liquid called for in the original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of the crock

# Troubleshooting

## POTENTIAL PROBLEM

## PROBABLE CAUSE

**There is no display visible on the control panel.**

- Is the unit plugged in?
- Is the unit turned on? Display should flash SEL.
- Test that the electrical outlet is working with a lamp in known working order.
- Power interruption of 5 seconds or longer.

**I can't program the current time on the control panel.**

- There is no "clock" feature on this slow cooker, only a countdown timer.

**Food is undercooked.**

- Was food cooked on the Keep Warm setting? Do Not cook on Keep Warm; always cook on Low or High heat settings.
- Was power interrupted (due to brownout, electrical storm, etc.) for 5 seconds or longer?  
**NOTE:** For a power interruption of 5 seconds or less, your Hamilton Beach slow cooker will remember your programmed heat and time settings.
- Did you select the Low heat setting, but use a cooking time based on the High heat setting?
- Did you have the Glass Lid placed correctly on the slow cooker?

**The food isn't done after cooking the amount of time recommended in my recipe.**

- This can be due to voltage variations (which are commonplace everywhere) or altitude. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances. However, it can alter the cooking times in the slow cooker by extending the cooking times. Allow sufficient time and select the appropriate heat setting. You will learn through experience if the shorter or longer time needed.

**My meal was overcooked. Why?**

- Was the crock at least half-full? The slow cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled crock. If the crock is only half-filled check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Did you select hours based on a Low heat recipe?
- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.

# Quick Temperature Probe Recipes

Refer to Cooking Guide for cooking times and temperatures.

Refer to Probe Mode section for probe instructions.

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 capacity of your crock. For example, if your Slow Cooker is 6-quarts, your best results will be achieved using recipes that yield 5 quarts or less.

## Maple Boneless Pork Roast **5 OR 6 QUART SLOW COOKER**

Place 4-5 lb. (2-2.2 kg) boneless pork roast in slow cooker. Season with salt and pepper. Pour 1/2 cup (125 ml) of good quality maple syrup over pork. Spread top of pork roast with 3 teaspoons (15 ml) of Dijon mustard. Top with 3 tablespoons (45 ml) brown sugar. Cover, insert probe, and cook according to Cooking Guide.

## Chicken Pieces with Lemon and Fresh Rosemary **5 OR 6 QUART SLOW COOKER**

Rinse and pat dry 4 lb. (2 kg) chicken pieces. Place pieces evenly in bottom of slow cooker. Juice one lemon and pour over chicken. Sprinkle chicken liberally with paprika. Top with 3-4 sprigs of fresh rosemary. Cover, insert probe, and cook according to Cooking Guide.

## Cuban Pork Roast **5 OR 6 QUART SLOW COOKER**

In a small bowl mix together 1 teaspoon (5 ml) chili powder, 1 teaspoon (5 ml) ground cumin, 1 teaspoon (5 ml) salt, 1 teaspoon (5 ml) pepper, 3 tablespoons (45 ml) fresh lemon juice, 3 tablespoons (45 ml) fresh lime juice, 2 tablespoons (30 ml) oil, and 1/4 cup (60 ml) dry sherry. Place 3-5 lb (1.5-2.2 kg) pork roast in zip-top bag and pour mixture over. Marinate overnight in refrigerator. When ready to cook place roast in slow cooker. Cover, insert probe, and cook according to Cooking Guide.

## Creole Chicken **5 OR 6 QUART SLOW COOKER**

Remove neck and giblets from 3-4 lb. (1.5-2 kg) whole chicken. Rinse, pat dry and season with Creole seasoning (available in the spice aisle of most grocery stores). Place chicken in slow cooker. Cover, insert probe, and cook according to Cooking Guide.

## *Quick Temperature Probe Recipes*

### **Apricot Glazed Chicken** 5 OR 6 QUART SLOW COOKER

Remove neck and giblets from 3-4 lb. (1.5-2 kg) whole chicken. Rinse, pat dry and season with salt and pepper. Place in slow cooker and pour contents of 12 oz. (360 ml) jar of apricot preserves over chicken. Cover, insert probe, and cook according to Cooking Guide.

### **Cajun Spiced Turkey Breast** 6 QUART SLOW COOKER

Remove neck and giblets from 6-7 lb. (3-3.5 kg) turkey breast, rinse and pat dry. Using your favorite Cajun spice mix (available in spice aisle of most grocery stores), season cavity and outside of turkey breast liberally. Place turkey breast side up, in slow cooker. Cover, insert probe, and cook according to Cooking Guide.

### **Citrus Pineapple Smoked Ham** 6 QUART SLOW COOKER

Place 7 1/2 lb. (3.5 kg) precooked smoked ham in slow cooker. Press 1/2 cup (125 ml) of brown sugar on surface of ham. Drain one 16 oz. (454 g) can of pineapple chunks, reserving juice, and place pineapple on and around ham. Pour 1/2 cup (125 ml) of reserved pineapple juice in bottom of slow cooker. Zest one large orange and spread over ham. Cover, insert probe, and cook according to Cooking Guide.

## *Limited Warranty*

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

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

#### **CUSTOMER SERVICE NUMBERS**

In the U.S. 1.800.851.8900

In Canada 1.800.267.2826

In Mexico 01.800.71.16.100

**hamiltonbeach.com**

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

## DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

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 le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement 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 !

### AUTRES RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ DU CONSOMMATEUR

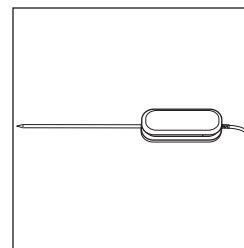
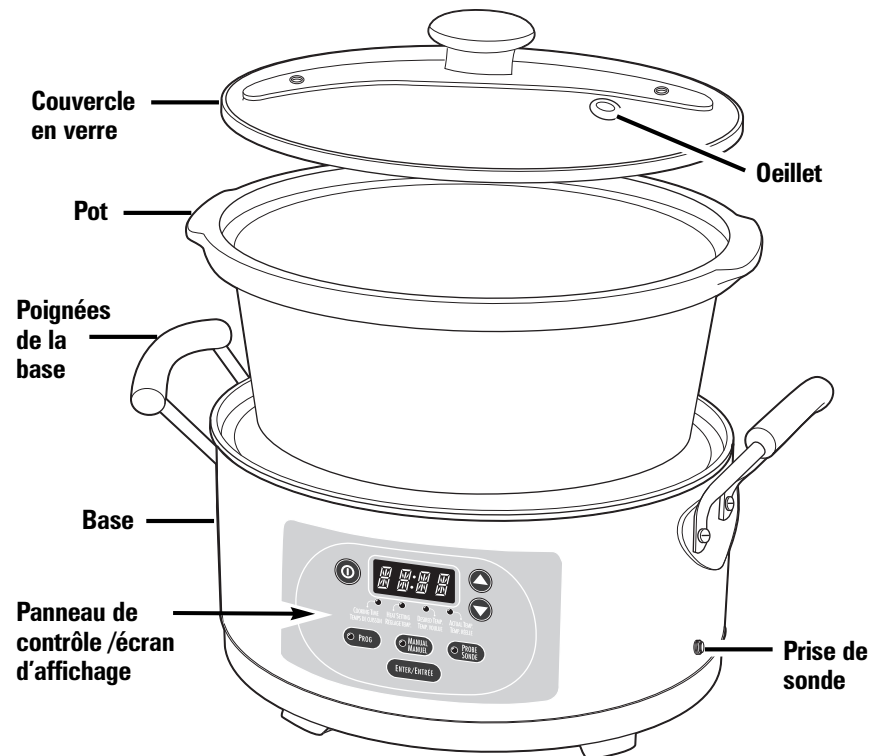
**Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**

**ATTENTION !** Choc électrique : Cet appareil a une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le danger d'électrocution, cette fiche est conçue pour entrer d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, retournez-la. Si elle n'entre toujours pas, appelez un électricien qualifié. N'essayez jamais de modifier la fiche, de quelque manière que ce soit.

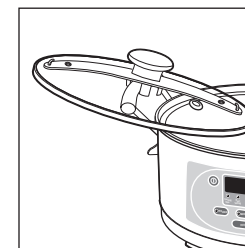
Ce produit est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.



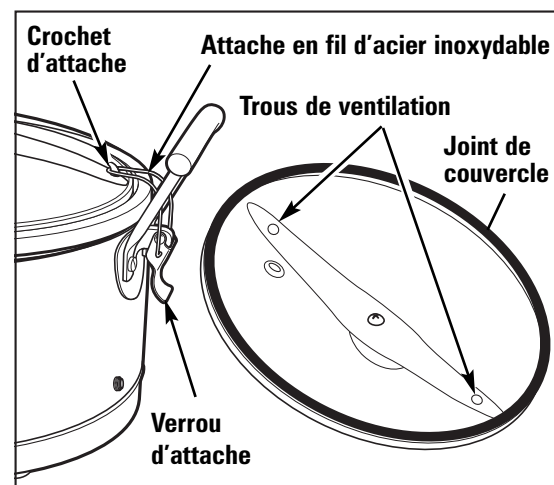
## Pièces et caractéristiques



**Sonde**  
(disponible sur certains modèles)



**Support de couvercle**  
(disponible sur certains modèles)



**Caractéristiques pour voyage**  
(disponible sur certains modèles)

## *Modes de cuisson*

Quoi que vous vouliez cuire, la mijoteuse Set 'N Forget® a trois modes de cuisson pour vous faciliter la tâche. Voici comment choisir celui qui convient à votre style de vie et aux aliments que vous cuisez.

### **Serez-vous absent quand vos aliments finiront de cuire?**

Utilisez le mode PROGRAM.

Inscrivez votre durée préférée de cuisson et la mijoteuse conservera automatiquement au chaud les aliments à la fin de la durée de cuisson choisie. Vos aliments ne brûleront pas!

### **Voulez-vous cuire d'une manière traditionnelle sans préciser le temps de cuisson?**

— OU —

### **Voulez-vous conserver au chaud les aliments après leur cuisson?**

Utilisez le mode MANUAL/MANUEL.

Ce mode vous permet de choisir les réglages traditionnels HAUT, BAS et CHAUD.

### **Faites-vous cuire un gros morceau de viande ou utilisez-vous une recette qui exige que les aliments atteignent une certaine température?**

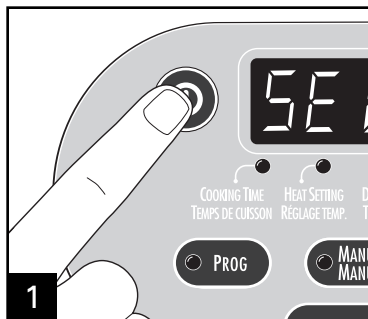
Utilisez le mode PROBE/SONDE.

Pour beaucoup d'aliments, en particulier pour les morceaux de viande particulièrement gros, comme les rôtis, les poulets, les dindes et le porc, c'est la température intérieure des aliments qui indique le mieux le degré de cuisson. La sonde de température de votre mijoteuse vous permet d'obtenir automatiquement la bonne température. Vous choisissez la température intérieure de l'aliment que vous désirez et la mijoteuse s'arrêtera automatiquement de chauffer mais continuera à conserver l'aliment au chaud quand cette température sera atteinte. En utilisant le Guide de cuisson avec sonde, vous pouvez estimer la durée de cuisson des aliments. Visitez le site Internet [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) pour de plus amples informations sur la durée de cuisson.

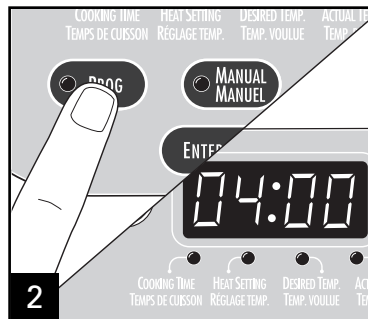
## Mode programme

Avant d'utiliser pour la première fois, lavez le couvercle en verre et le pot dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et faites sécher.

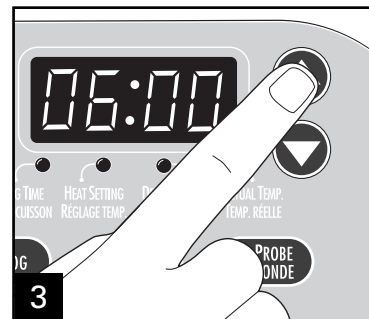
**⚠ AVERTISSEMENT** Pour réduire le danger d'électrocution, n'immergez jamais la base dans de l'eau.



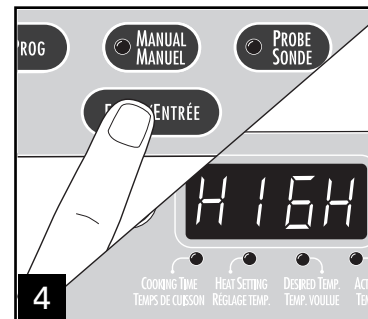
1 Appuyez sur ON (marche).



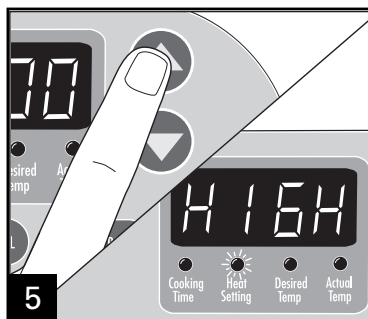
2 Appuyez sur **PROG** (programme). La durée de cuisson s'allume.



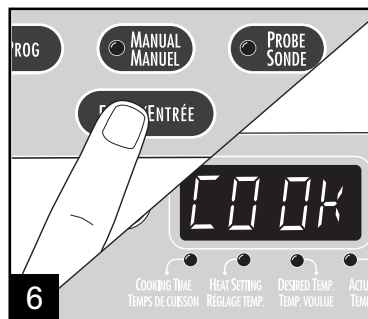
3 Appuyez sur les flèches pour choisir la durée de cuisson.



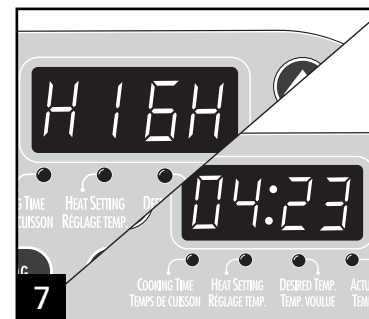
4 Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE**. Le réglage de température s'allume.



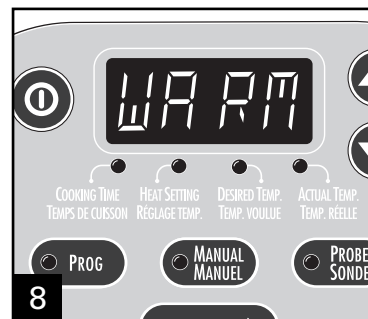
5 Appuyez sur les flèches pour choisir le réglage de température.



6 Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE**. **COOK** (cuisson) apparaît et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre. **NOTE** : Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur **ENTER/ENTRÉE**.



7 L'écran indique alternativement le réglage de température et la durée restante de cuisson.

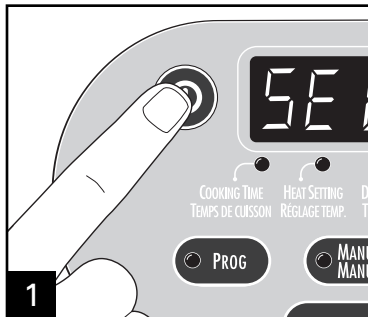


8 À la fin de la durée de cuisson, la mijoteuse passe automatiquement à un réglage de conservation de chaleur. **NOTE** : Votre appareil indique OFF (arrêt) et s'arrête au bout de 14 heures.

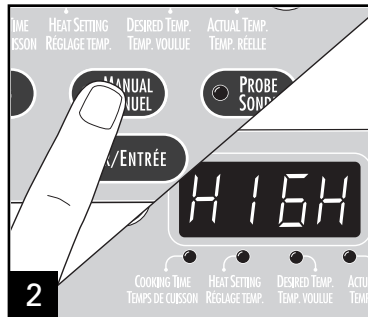
## Mode manuel

Avant d'utiliser pour la première fois, lavez le couvercle en verre et le pot dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et faites sécher.

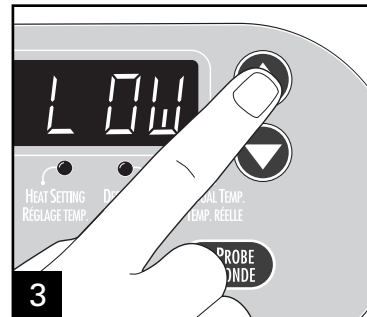
**⚠ AVERTISSEMENT** Pour réduire le danger d'électrocution, n'immergez jamais la base dans de l'eau.



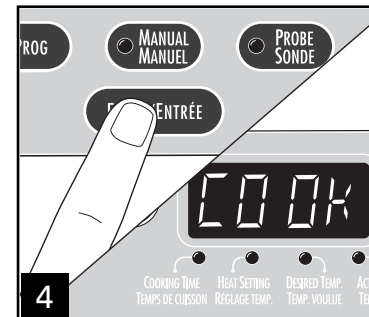
1 Appuyez sur ON (marche).



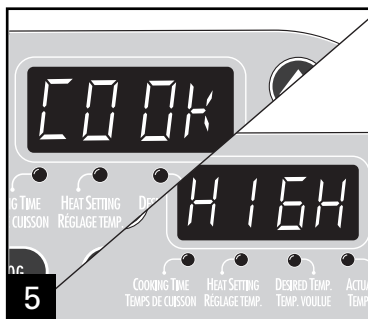
2 Appuyez sur **MANUEL/MANUEL**. Le réglage de température s'allume.



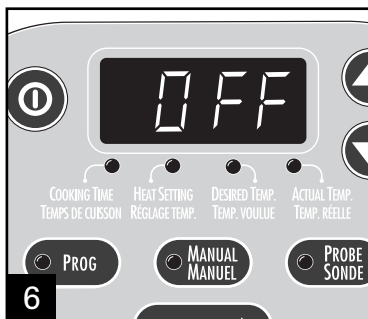
3 Appuyez sur les flèches pour choisir le réglage de température.



4 Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE**. **COOK** (cuisson) apparaît et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre.  
NOTE : Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur **ENTER/ENTRÉE**.



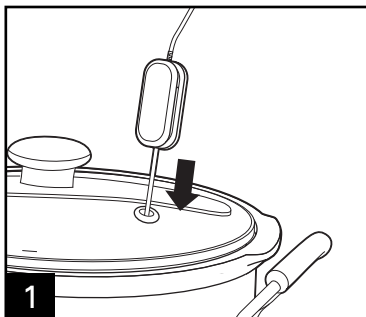
5 L'écran indique alternativement le réglage de température et **COOK** (cuisson).



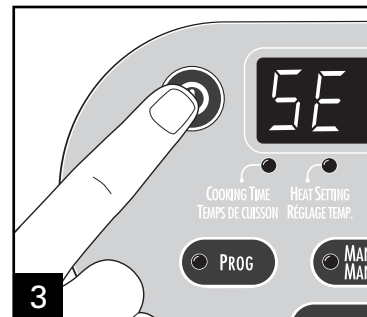
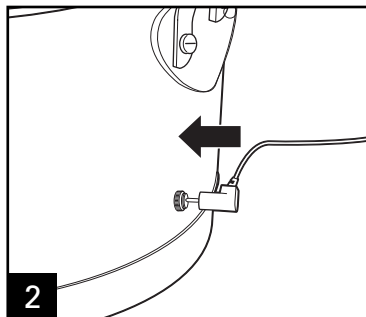
6 Votre appareil indique **OFF** (arrêt) et s'arrête au bout de 14 heures.

## Mode sonde

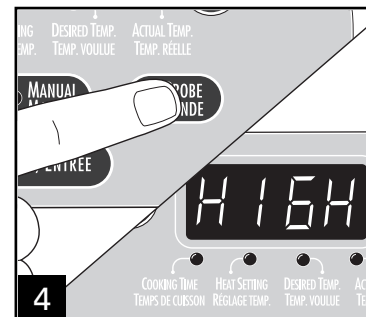
Avant d'utiliser pour la première fois, lavez le couvercle en verre et le pot dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et faites sécher. **AVERTISSEMENT** Pour réduire le danger d'électrocution, n'immergez jamais la base dans de l'eau.



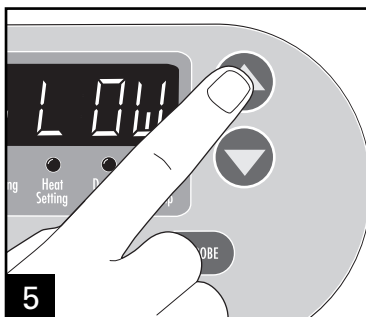
1 Assurez-vous que la sonde est au milieu de vos aliments et ne touche pas le bas du pot.



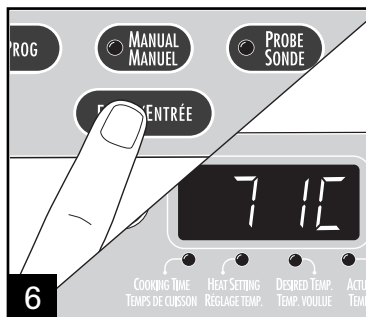
3 Appuyez sur ON (marche).



4 Appuyez sur **PROBE/SONDE**. Le réglage de température s'allume.



5 Appuyez sur les flèches pour choisir le réglage de température.

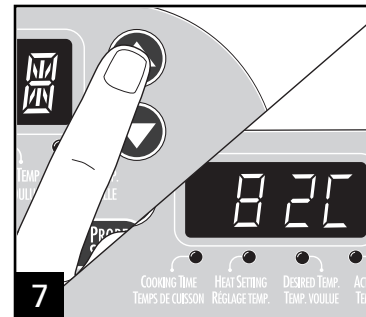


6 Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE**. La température choisie s'allume.

**NOTE :** Pour changer l'affichage de température de °F à °C, appuyez en même temps sur **PROBE/SONDE** et **ENTER/ENTRÉE**.

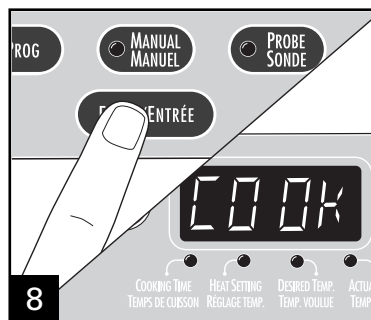
La température est maintenant affichée en °C.

Si vous débranchez votre mijoteuse, son affichage de température revient au °F.

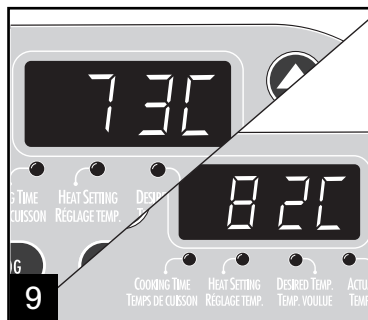


7 Appuyez sur les flèches pour choisir la température désirée.

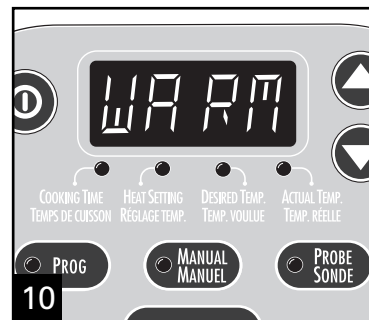
## Mode sonde (suite)



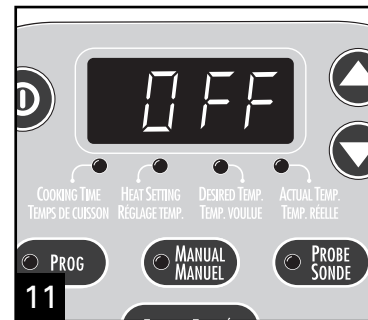
Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE**. **COOK** (cuisson) apparaît et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre. **NOTE** : Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur **ENTER/ENTRÉE**.



L'écran indique alternativement la température réelle et la température choisie.



Quand la température choisie est atteinte, la mijoteuse passe automatiquement à un réglage de conservation de chaleur.



Votre appareil indique **OFF** (arrêt) et s'arrête au bout de 14 heures.

## Guide de cuisson de Mode Probe/Sonde

Conformément aux directives de sécurité de l'USDA. Consulter [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) pour de plus amples informations.

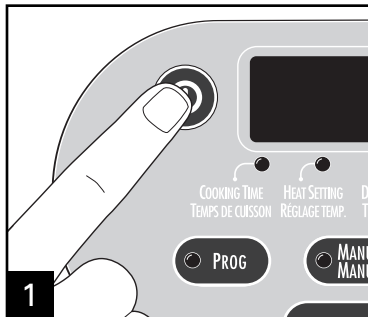
POIDS/ALIMENT	BAS	HAUTE	TEMPERATURE DÉSIRÉE
Rôti de boeuf (3 lbs/1.5 kg)	3-4 heures	1.5 heures	145°F/63°C
Poitrine de boeuf (4-5 lbs/2-2.2 kg)	8 heures	6 heures	145°F/63°C
Poitrine de dinde (6-7 lbs/3-3.5 kg)*	6-7 heures	3-4 heures	180°F/82°C
Poulet entier (4-6 lbs/2-3 kg)	6 heures	4 heures	180°F/82°C
Morceaux de poulet (avec os) (3-4 lbs/1.5-2 kg)	4-5 heures	1.5 heures	180°F/82°C
Poitrine de poulet (4 lbs/2 kg)	4 heures	3.5 heures	180°F/82°C
Jambon complètement cuit (7.5 lbs/3.5 kg)*	4-5 heures	3 heures	145°F/63°C
Filet de porc (2-3 lbs/2-2.2 kg)	2-3 heures	1.5-2 heures	160°F/71°C
Rôti de porc (4-5 lbs/2-2.2 kg)	4-5 heures	2.5 heures	160°F/71°C
Côtelettes de porc (2-3 lbs/1-1.5 kg)	5 heures	2-3 heures	160°F/71°C

\* Pour les mijoteuses de 6 quarts/6 L seulement. Ajustez la taille et le poids des aliments de manière à aller dans une mijoteuse de 5 quarts/5 L (ou plus petit).

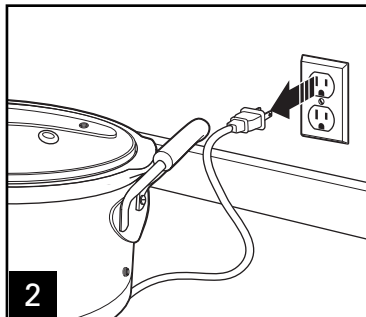
NOTE : Si vous cuisez des légumes denses (comme des pommes de terre ou d'autres racines) avec des viandes, vérifiez leur degré de cuisson après avoir atteint la température désirée de cuisson de la viande. Ces catégories de légumes peuvent prendre plus longtemps à cuire quand ils cuisent avec des viandes/aliments semblables à ceux qui figurent sur le tableau ci-dessus.

# Entretien et nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT** Pour réduire le danger d'électrocution, n'immergez jamais la base dans de l'eau.



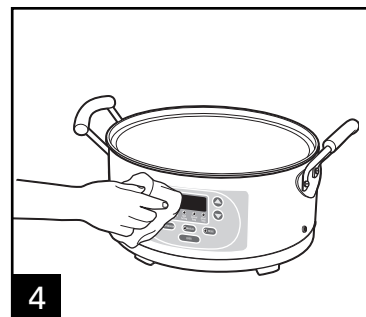
1 Appuyez sur OFF (arrêt)



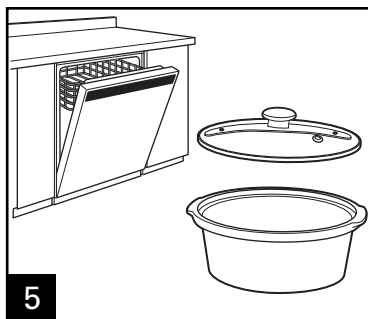
2 Débranchez le cordon de la prise.



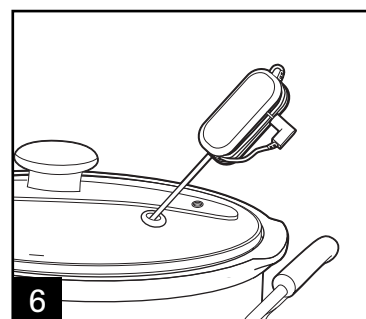
3 Enlevez le pot et laissez refroidir.



4



5



6 Enroulez le fil de la sonde autour de la poignée pour ranger.

- Manipulez le pot et le couvercle en verre avec soins pour qu'ils durent longtemps.
- Évitez tout changement soudain, extrême de température. Par exemple, ne placez jamais le pot ou le couvercle en verre chaud dans de l'eau froide ou dans une surface mouillée.
- Évitez de mettre en contact ou de heurter le pot et le couvercle en verre avec un robinet ou toute autre surface dure.
- N'utilisez jamais le pot ou le couvercle en verre s'il est ébréché, fendu ou rayé.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasives ou de tampons de récurage en métal.
- Le bas du pot est très rude et peut endommager le comptoir. Faites attention.
- Le couvercle en verre et le pot peuvent devenir brûlants. Faites attention. Ne les placez pas directement sur une surface sans protection ou un comptoir.
- Le **pot va au four à micro-ondes et au four conventionnel**, mais ne le réchauffez jamais quand il est vide. Ne mettez jamais le pot sur un brûleur ou une surface chauffante de cuisinière.
- Ne mettez jamais le couvercle en verre dans un four à micro-ondes, dans un four conventionnel ou sur une surface chauffante de cuisinière.



## *Renseignements pratiques pour mijoter*

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

## En cas de panne

### PROBLÈME POSSIBLE

### CAUSE PROBABLE

**Vous ne voyez pas d'affichage sur le panneau de contrôle.**

- Est-ce que la fiche de l'appareil est branchée?
- Est-ce que l'appareil a été mis en marche? L'écran doit clignoter SEL.
- Vérifiez que la prise électrique fonctionne bien avec une lampe qui s'allume bien.
- Panne de courant de 5 secondes ou davantage.

**Je n'arrive pas à programmer l'heure actuelle sur le panneau de contrôle.**

- Il n'y a pas d'horloge sur cette mijoteuse, seulement une minuterie.

**Les aliments ne sont pas assez cuits.**

- Est-ce que les aliments ont cuit en réglage CHAUD? Ne faites pas cuire en réglage CHAUD. Faites toujours cuire en réglage BAS ou HAUT.
- Y a-t-il eu un arrêt de courant pendant 5 secondes ou plus (panne due à une tempête, etc.)? NOTE : Pour tout arrêt de courant de 5 secondes ou moins, votre mijoteuse Hamilton Beach se souviendra de votre réglage de température et de temps de cuisson.
- Avez-vous choisi le réglage BAS, tout en utilisant le temps de cuisson adéquat pour un réglage HAUT?
- Avez-vous bien placé le couvercle en verre sur la mijoteuse?

**Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson recommandé dans ma recette.**

- Ce manque de cuisson est peut-être dû à une variation de voltage (il y en a partout) ou à l'altitude. Les petites fluctuations de courant n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils électroménagers. Cependant, elles peuvent modifier les temps de cuisson dans la mijoteuse en allongeant ce temps de cuisson. Laissez suffisamment de temps et choisissez le bon réglage de température. L'expérience vous apprendra si vous avez besoin de plus ou de moins de temps.

**Mon repas a trop cuit. Pourquoi?**

- Est-ce que le pot était au moins moitié plein? La mijoteuse est conçue pour bien cuire les aliments dans un pot plein. Si le pot est seulement plein à demi, vérifiez la cuisson de vos aliments 1 ou 2 heures avant la fin du temps de recette.
- Avez-vous choisi les heures en vous basant sur une recette à température basse?
- La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.

## *Recettes rapides de cuisson avec sonde thermique*

Consultez le Guide de cuisson pour trouver les durées de cuisson et les températures.

Consultez le Mode Probe/sonde pour trouver les instructions d'utilisation avec sonde.

Combien d'aliments pouvez-vous mettre dans votre mijoteuse? La capacité de votre mijoteuse indique le montant d'aliments que peut contenir le pot quand il est rempli jusqu'en haut. Cependant, nous ne vous recommandons pas de le remplir jusqu'en haut. En règle générale, vous devez choisir des recettes qui contiennent 1 quart (1 L) de moins que la capacité de votre pot. Par exemple, si votre mijoteuse contient 6 quarts (6 L), vous obtiendrez de bons résultats en choisissant des recettes qui produisent 5 quarts (5 L) ou moins.

### **Rôti de porc désossé au sirop d'érable** MIJOTEUSE DE 5 OU 6 L

Mettez un rôti de porc désossé de 2-2,2 kg (4 – 5 lb) dans la mijoteuse. Assaisonnez de poivre et de sel. Versez 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable de bonne qualité sur le porc. Répandez 15 ml (3 cuillères à thé) de moutarde de Dijon sur le rôti de porc. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) de sucre brun. Couvrez, insérez la sonde et cuisez conformément au Guide de cuisson.

### **Poulet en morceaux avec citron et romarin frais** MIJOTEUSE DE 5 OU 6 L

Rincez et séchez en tapotant 2 kg (4 lb) de morceaux de poulet. Disposez également ces morceaux au fond de la mijoteuse. Pressez un citron et versez le jus sur le poulet. Assaisonnez libéralement le poulet de paprika. Ajoutez 3 – 4 branches de romarin frais. Couvrez, insérez la sonde et cuisez conformément au Guide de cuisson.

### **Rôti de porc à la cubaine** MIJOTEUSE DE 5 OU 6 L

Dans un petit bol, mélangez 5 ml (1 cuiller à thé) de poudre de chili, 4 ml (1 cuiller à thé) de cumin moulu, 5 ml (1 cuiller à thé) de sel, 5 ml (1 cuiller à thé) de poivre, 45 ml (3 cuillères à soupe) de jus de citron frais, 45 ml (3 cuillères à soupe) de jus de lime fraîche, 30 ml (2 cuillères à soupe) d'huile et 60 ml (1/4 tasse) de sherry sec. Mettez 1,5 – 2,2 kg (3 – 5 lb) de rôti de porc dans un sac à fermeture par pression et glissière et versez le mélange sur le porc. Laissez mariner pendant toute la nuit dans un réfrigérateur. Pour cuire, mettez le rôti dans votre mijoteuse. Couvrez, insérez la sonde et cuisez conformément au Guide de cuisson.

### **Poulet créole** MIJOTEUSE DE 5 OU 6 L

Enlevez le cou et les abats d'un poulet entier de 1,5 – 2 kg (3 – 4 lb). Rincez, faites sécher en tapotant et assaisonnez avec de l'assaisonnement créole (vendu dans le rayon épices de la plupart des épiceries). Mettez le poulet dans la mijoteuse. Couvrez, insérez la sonde et cuisez conformément au Guide de cuisson.

## *Recettes rapides de cuisson avec sonde thermique*

### **Poulet glacé aux abricots**

MIJOTEUSE DE 5 OU 6 L

Enlevez le cou et les abats d'un poulet entier de 1,5 – 2 kg (3 – 4 lb). Rincez, faites sécher en tapotant et assaisonnez avec du sel et du poivre. Mettez dans votre mijoteuse et versez le contenu d'un pot de 360 ml (12 oz) de confiture d'abricots sur le poulet. Couvrez, insérez la sonde et cuisez conformément au Guide de cuisson.

### **Blanc de dinde épicé à la cajun**

MIJOTEUSE DE 6 L

Enlevez le cou et les abats d'une poitrine de dinde de 3 – 3,3 kg (6 – 7 lb). Rincez, faites sécher en tapotant. En utilisant votre mélange d'épices cajun favori (vendu dans le rayon épices de la plupart des épiceries), assaisonnez libéralement la cavité et l'extérieur de la poitrine de dinde. Mettez la dinde la poitrine vers le haut dans la mijoteuse. Couvrez, insérez la sonde et cuisez conformément au Guide de cuisson.

### **Jambon fumé à l'ananas et aux agrumes**

MIJOTEUSE DE 6 L

Mettez 3,5 kg (7 ? lb) de jambon fumé précuit dans la mijoteuse. Pressez 125 ml (1/2 tasse) de sucre brun sur la surface du jambon. Versez le jus d'une boîte de 454 g (16 oz) de morceaux d'ananas et mettez de côté ce jus. Placez les morceaux d'ananas tout autour et sur le jambon. Versez 125 ml (1/2 tasse) de jus d'ananas que vous avez mis de côté au fond de la mijoteuse. Pelez une grande orange et versez sur le jambon. Couvrez, insérez la sonde et cuisez conformément au Guide de cuisson.

# Garantie limitée

## **Cette garantie s'applique aux produits achetés aux USA ou au Canada.**

Ce produit est garanti contre tout vice de matériau et de main-d'œuvre pendant une période un (1) an à partir de sa date d'achat original, sauf indication suivante. Pendant cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit, à notre choix. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPRESSE OU IMPLIQUÉE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER, TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT SONT PAR LA PRÉSENTE EXCLUSES. Il n'y a pas de garantie sur les articles suivants, qui peuvent être fournis avec ce produit, en particulier, sur les pièces en verre, les récipients en verre, les mécanismes de coupe/les tamis, les lames, les joints, les sceaux, les embrayages, les balais de moteur et/ou les agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'à l'acheteur consommateur original et ne couvre aucune panne entraînée par un mauvais usage, un usage abusif, de la négligence, y compris une absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, une utilisation à des fins commerciales, ou tout autre usage ne se conformant pas aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers, et vous pouvez également posséder d'autres droits juridiques qui varient d'un État à l'autre, ou d'une province à l'autre. Certains États ou provinces ne permettent pas de limites de garanties sur les dommages impliqués ou spéciaux, incidents ou secondaires, si bien que les limites de la présente peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation en vertu de la présente garantie, **NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN!** Veuillez appeler notre NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE ( pour accélérer le service, préparez les numéros de modèle, de série et de type pour vous aider).

### **NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE**

**Aux USA 1.800.851.8900**

**Au Canada 1.800.267.2826**

**Au Mexique 01.800.71.16.100**

**hamiltonbeach.com**

**CONSERVEZ CES NUMÉROS COMME RÉFÉRENCES FUTURES !**

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
8. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar la olla eléctrica de cocción lenta, coloque la perilla en la posición apagada (O/OFF); saque el enchufe del tomacorriente.
14. Precaución: Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro del recipiente desmontable.
15. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una vasija caliente.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### INFORMACIÓN ADICIONAL DE SEGURIDAD

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

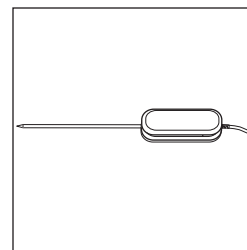
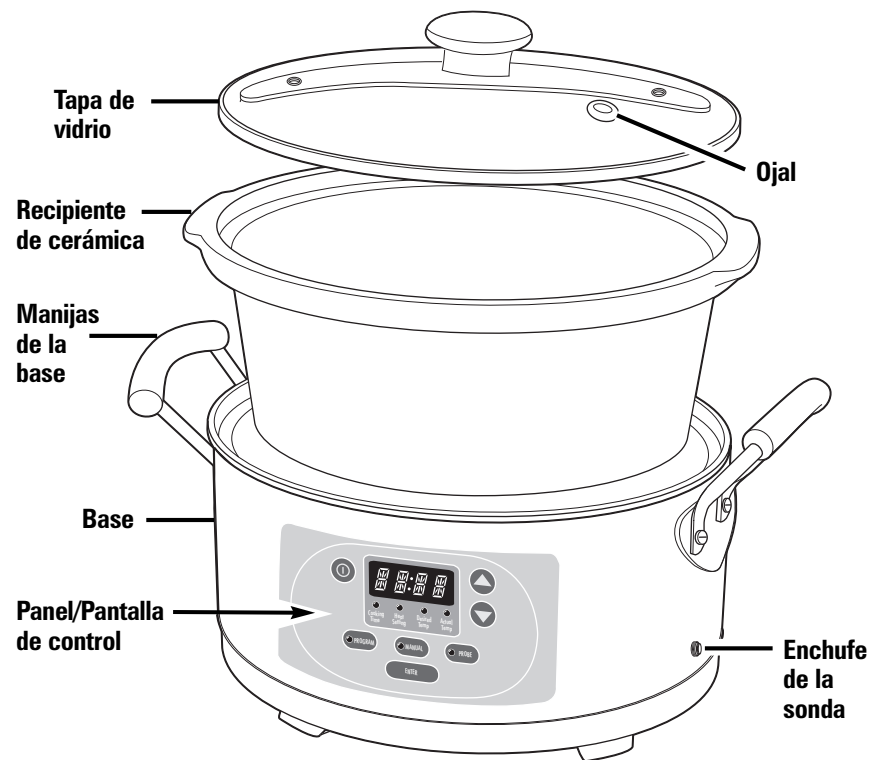
**¡ADVERTENCIA!** Peligro de descarga eléctrica: Este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe colocarse en un tomacorriente polarizado sólo de una manera. Si el enchufe no calza completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no calza, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

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.

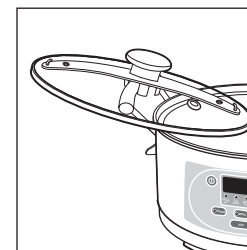
30

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal de la cafetera. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

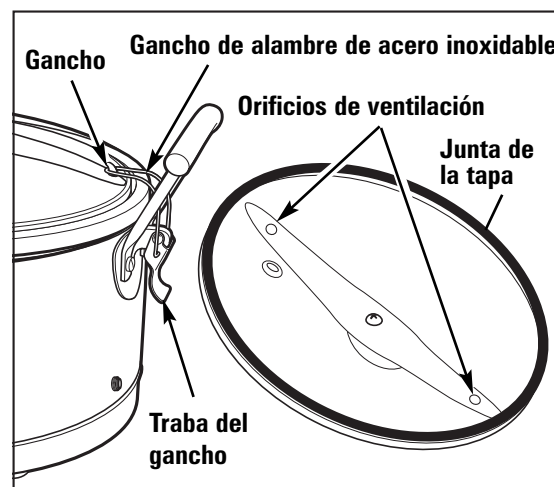
# Piezas y características



**Sonda**  
(disponible en algunos modelos)



**Soporte de tapa**  
(disponible en algunos modelos)



**Características para viajes**  
(disponible en algunos modelos)

## *Modos de cocción*

No importa lo que planea cocinar, la Olla de Cocción Lenta Set 'N Forget® cuenta con tres modos de cocción para hacerlo sencillo. A continuación, le aconsejaremos el modo adecuado para su estilo de vida y para los alimentos que está preparando.

### **¿No se encontrará en casa cuando se termine la cocción de los alimentos?**

Utilice el modo PROGRAM (PROGRAMAR).

Ingrese la cantidad deseada de tiempo de cocción y la olla automáticamente cambia a Keep Warm (mantener caliente) al final del tiempo de cocción seleccionado. ¡Los alimentos no se cocinarán de más!

### **¿Desea cocinar de la forma tradicional sin configurar el tiempo?**

— O —

### **¿Desea calentar alimentos cocinados previamente o mantenerlos calientes?**

Utilice el Modo MANUAL.

Le permite seleccionar las configuraciones tradicionales High (alta), Low (baja) y Keep Warm (mantener caliente).

### **¿Está preparando un corte grande de carne o usando una receta que requiere que los alimentos alcancen una temperatura determinada?**

Utilice el Modo PROBE (SONDA).

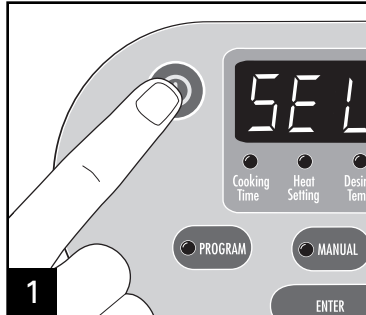
Para muchos alimentos, especialmente grandes cortes de carne como asados, pollo, pavo y cerdo, la temperatura interna es la mejor prueba de que la carne está lista. La sonda de temperatura incluida en la olla de cocción lenta libera al usuario de tener que adivinar. Usted selecciona la temperatura interna deseada y la olla de cocción lenta automáticamente cambia a Keep Warm (mantener caliente) una vez que se ha alcanzado la temperatura. Utilizando la Guía de cocción para sonda, usted puede calcular el tiempo que los alimentos tardarán en cocinarse. Visite [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) para más información sobre tiempos de cocción.



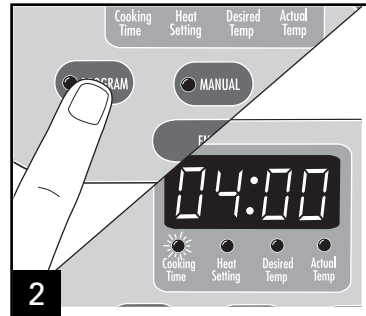
## Modo de programación

Antes del primer uso: Lave la tapa de vidrio y el recipiente de cerámica en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

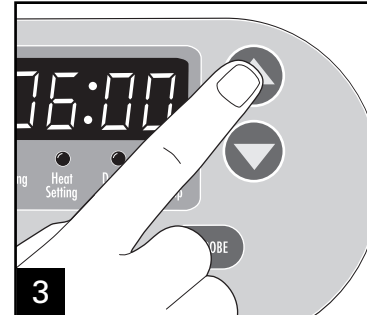
**⚠ ADVERTENCIA** Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la base en agua.



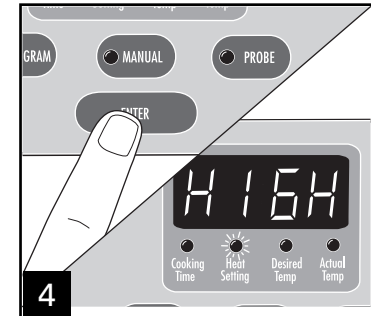
1 Presione ON (encendido).



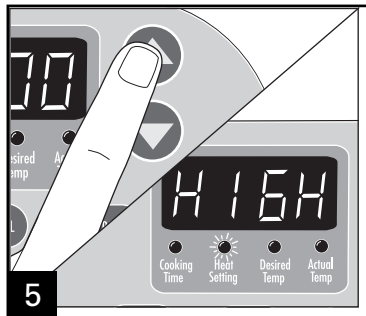
2 Presione PROGRAM (programar). "Cooking Time" (tiempo de cocción) se iluminará.



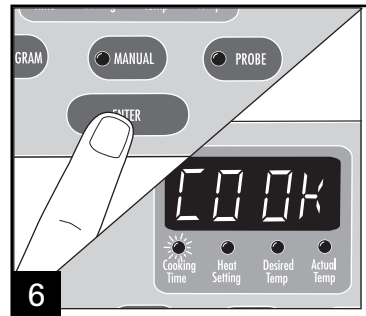
3 Presione las flechas para seleccionar el tiempo de cocción.



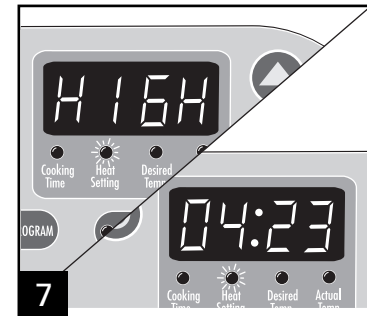
4 Presione ENTER. "Heat Setting" (configuración de calor) se iluminará.



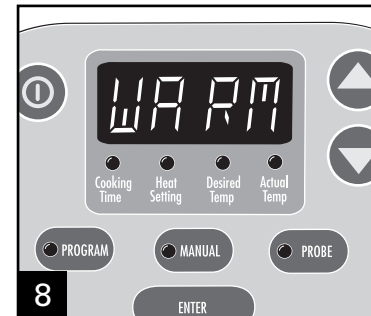
5 Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor.



6 Presione ENTER. Podrá verse COOK (cocinar) y sonará un pitido de 3 segundos. NOTA: La unidad se iniciará automáticamente en 20 segundos si no se presiona ENTER.



7 La pantalla alternará entre configuración de temperatura y tiempo de cocción restante.

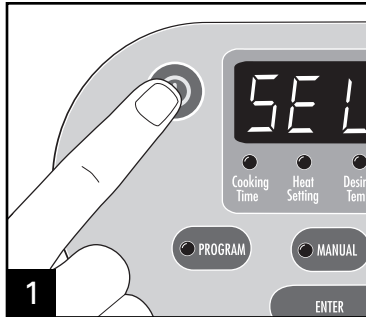


8 Al final del tiempo de cocción, la olla de cocción lenta cambiará de manera automática a la configuración de "mantener caliente". NOTA: La unidad se apagará y podrá verse OFF (apagado) después de un total de 14 horas.

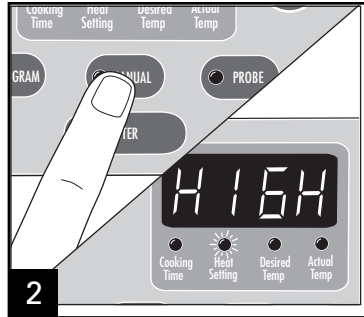
## Modo Manual

Antes del primer uso: Lave la tapa de vidrio y el recipiente de cerámica en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

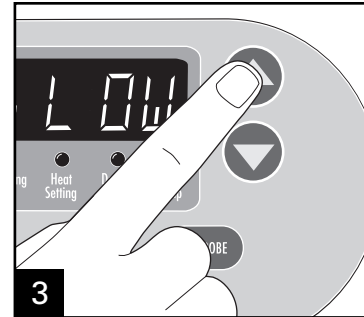
**⚠ ADVERTENCIA** Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la base en agua.



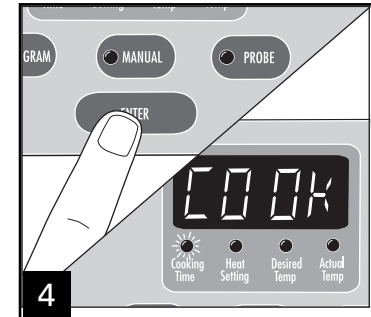
1 Presione ON (encendido).



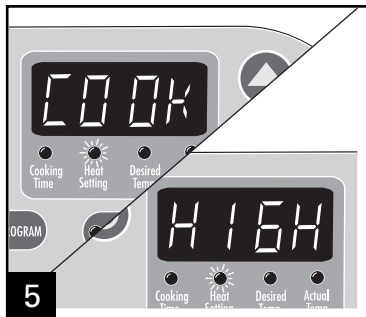
2 Presione MANUAL. "Heat Setting" (configuración de calor) se iluminará.



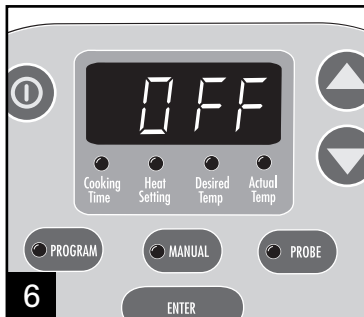
3 Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor.



4 Presione ENTER. Podrá verse COOK (cocinar) y sonará un pitido de 3 segundos. NOTA: La unidad se iniciará automáticamente en 20 segundos si no se presiona ENTER.



5 La pantalla alternará entre COOK (cocinar) y la configuración de temperatura.

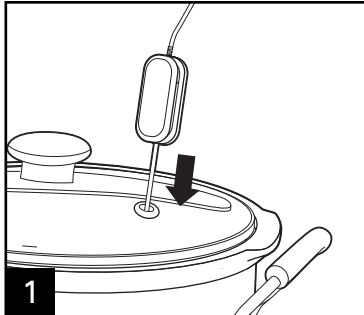


6 La unidad se apagará y podrá verse OFF (apagado) después de un total de 14 horas.

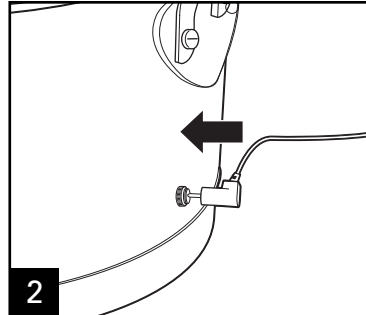
## Modo Sonda

Antes del primer uso: Lave la tapa de vidrio y el recipiente de cerámica en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

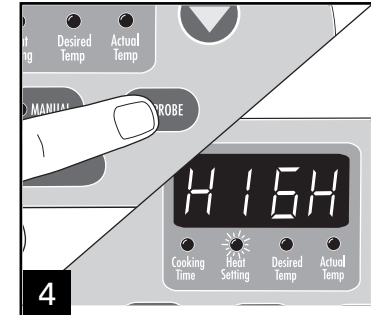
**⚠ ADVERTENCIA** Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la base en agua.



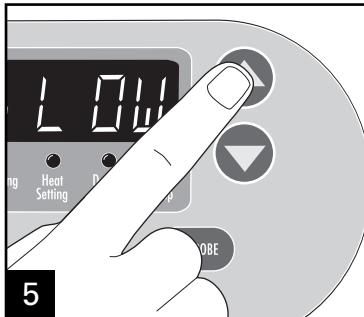
**1** Asegúrese de que la sonda se encuentre en el centro de los alimentos y que no toque el fondo del recipiente.



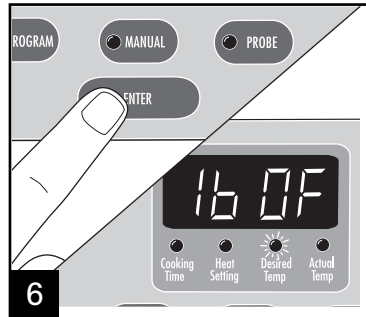
**3** Presione ON (encendido).



**4** Presione PROBE (sonda). Se iluminará "Heat setting" (configuración de calor).



**5** Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor deseada.

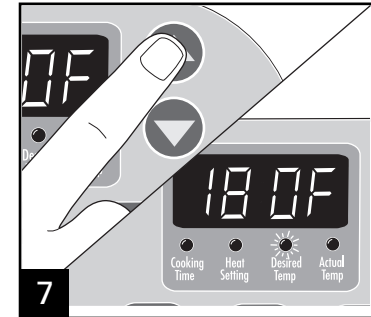


**6** Presione ENTER. Se iluminará "Desired Temp" (temperatura deseada).

**NOTA:** Para cambiar la pantalla de temperatura de °F a °C, presione **PROBE** (sonda) y **ENTER** (ingresar) al mismo tiempo.

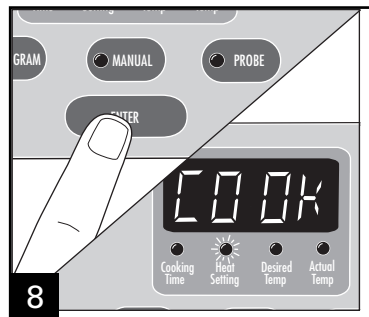
Podrá verse la temperatura en °C.

Si la olla de cocción lenta está desenchufada, se reconfigurará en °F.

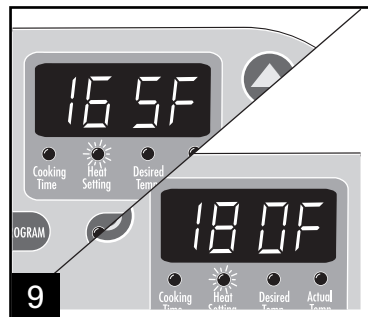


**7** Presione las flechas para seleccionar la temperatura deseada.

## Modo Sonda (cont)



8 Presione ENTER. Podrá verse COOK (cocinar) y sonará un pitido de 3 segundos. NOTA: La unidad se iniciará automáticamente en 20 segundos si no se presiona ENTER.



9 La pantalla alternará entre la temperatura real y la temperatura seleccionada.



10 Cuando se alcanza la temperatura deseada, la unidad cambiará a "Keep Warm" (mantener caliente).



11 La unidad se apagará y podrá verse OFF (apagado) después de un total de 14 horas.

## Guía de cocción por Modo Sonda

\*Según las guías de seguridad de alimentos del USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.). Para más información, visite [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov).

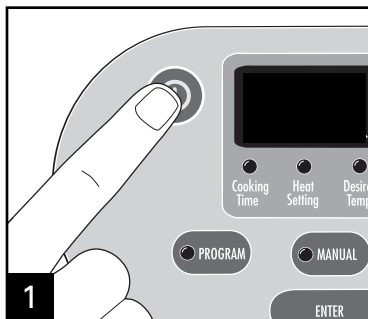
Alimento/Peso	BAJO	ALTO	TEMPERATURA DESEADA
Asado de res (3 lbs/1.5 kg)	3-4 horas	1.5 horas	145°F/63°C
Pecho de res (4-5 lbs/2-2.2 kg)	8 horas	6 horas	145°F/63°C
Pechuga de pavo (6-7 lbs/3-3.5 kg)*	6-7 horas	3-4 horas	180°F/82°C
Pollo entero (4-6 lbs/2-3 kg)	6 horas	4 horas	180°F/82°C
Piezas de pollo (con hueso) (3-4 lbs/1.5-2 kg)	4-5 horas	1.5 horas	180°F/82°C
Pechugas de pollo (4 lbs/2 kg)	4 horas	3.5 horas	180°F/82°C
Jamón completamente cocido (7.5 lbs/3.5 kg)*	4-5 horas	3 horas	145°F/63°C
Lomo de cerdo (2-3 lbs/2-2.2 kg)	2-3 horas	1.5-2 horas	160°F/71°C
Asado de cerdo (4-5 lbs/2-2.2 kg)	4-5 horas	2.5 horas	160°F/71°C
Chuletas de cerdo (2-3 lbs/1-1.5 kg)	5 horas	2-3 horas	160°F/71°C

\* Sólo para olla de cocción lenta de 6 cuartos de galón (6 L). Ajuste el tamaño y peso de los alimentos para que puedan entrar en una olla de cocción lenta de 5 cuartos de galón (5 L) o más pequeño.

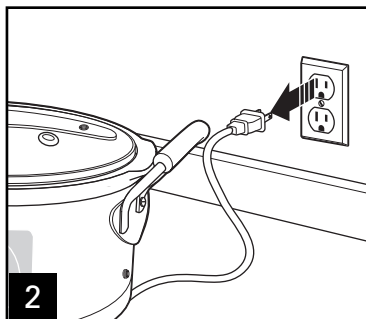
NOTA: Si va a cocinar vegetales densos (tales como papas u otros vegetales de raíz) con carnes, verifique el punto de cocción cuando se haya alcanzado la temperatura de carne deseada. Esta clase de vegetales tardan más en cocinarse cuando se preparan con carnes/alimentos tales como los listados en la Guía de cocción anterior.

# Cuidados y limpieza

**⚠ ADVERTENCIA** Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la base en agua.



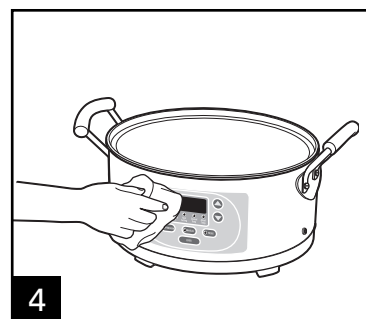
1 Presione OFF (apagado).



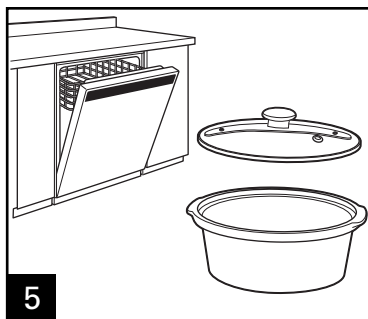
2 Desenchufe el cable del tomacorriente.



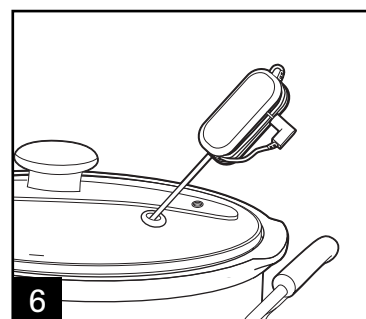
3 Quite el recipiente de cerámica y deje enfriar.



4



5



6 Para guardar, envuelva el cable de la zonda alrededor de la manija.

- Manipule con cuidado el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio para garantizar una larga vida útil.
- Evite cambios de temperatura extremos. Por ejemplo, no coloque el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio calientes en agua fría o en una superficie húmeda.
- Evite que el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio entren en contacto o choquen contra una canilla u otras superficies duras.
- No use el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio si se encuentran saltados, rajados o severamente rayados.
- No utilice limpiadores abrasivos o esponjillas de metal.
- La parte inferior del recipiente de cerámica es muy áspero y puede dañar la mesada. Use con precaución.
- El recipiente de cerámica y la tapa de vidrio pueden calentarse bastante. Tenga cuidado. No los coloque directamente sobre cualquier superficie sin protección o la mesada.
- **El recipiente de cerámica es apto para microondas y horno**, pero nunca lo caliente cuando esté vacío. Nunca lo coloque sobre una estufa.
- No coloque la tapa de vidrio en un microondas, un horno convencional o una estufa.

## *Consejos para cocción lenta*

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

## DetECCIÓN DE PROBLEMAS

### PROBLEMA POTENCIAL

### CAUSA PROBABLE

**No se ve nada en el panel de control.**

- ¿La unidad está enchufada?
- ¿La unidad está encendida? En la pantalla debe destellar SEL (seleccionar).
- Verifique que el tomacorriente funcione mediante una lámpara que esté en condiciones perfectas.
- Interrupción de energía de 5 segundos o más.

**No puedo programar la hora actual en el panel de control.**

- No hay característica de "reloj" en esta olla de cocción lenta, sólo un cronómetro de conteo regresivo.

**Los alimentos no están bien cocidos.**

- ¿Los alimentos fueron cocinados en la configuración de Keep Warm (mantener caliente)? No cocine en esta configuración; hágalo siempre en las configuraciones de calor Low (baja) o High (alta)
- ¿La electricidad se cortó (debido a un apagón, tormenta eléctrica, etc.) durante 5 segundos o más  
NOTA: Para una interrupción de energía de 5 segundos o menos, la olla de cocción lenta de Hamilton Beach recordará sus configuraciones programadas de calor y tiempo.
- ¿Elegió la configuración de calor Low (baja) pero utilizó un tiempo de cocción basado en la configuración de calor High (alta)?
- ¿Colocó la tapa de vidrio correctamente en la olla de cocción lenta?

**Los alimentos no quedan cocidos después de cocinarlos durante el tiempo recomendado en la receta.**

- Esto puede deberse a variaciones de voltaje (algo común en todas partes) o altitud. Las ligeras fluctuaciones de energía no tienen un efecto evidente en la mayoría de los electrodomésticos. Sin embargo, puede alterar los tiempos de cocción en la olla de cocción lenta extendiendo los tiempos de cocción. Calcule tiempo suficiente y seleccione la configuración de calor adecuada. A través de la experiencia, aprenderá a darse cuenta si necesita más o menos tiempo.

**¿Mis alimentos se cocieron de más? ¿Por qué?**

- ¿El recipiente de cerámica se encontraba por lo menos lleno a la mitad? La olla de cocción lenta ha sido diseñada para cocinar los alimentos completamente en un recipiente lleno. Si éste se encuentra sólo por la mitad, verifique el nivel de cocción 1 ó 2 horas antes del tiempo señalado en la receta.
- ¿Elegió el tiempo en base a una receta de calor Low (baja)?
- Los alimentos continúan subiendo la temperatura después de que se ha alcanzado la temperatura deseada.



## Recetas Rápidas con Sonda de Temperatura

Vea la Guía de cocción para tiempos de cocción y temperaturas.  
Vea la sección de Modo Sonda para instrucciones sobre la sonda.

¿Cuál es la capacidad de su olla de cocción lenta? La capacidad de su olla de cocción lenta se basa en la cantidad que el recipiente de cerámica puede contener si se lo llena hasta el borde. Sin embargo, recomendamos NO LLENARLO hasta el borde. Como regla, usted debe seleccionar recetas que rindan 1 cuarto de galón (1 L) menos que la capacidad de su recipiente. Por ejemplo, si su olla de cocción lenta es de 6 cuartos (6 L), alcanzará los mejores resultados utilizando recetas que rinden 5 cuartos (5 L) o menos.

### Asado de Cerdo Deshuesado con Jarabe de Arce **OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 5 O 6 L**

Coloque un asado de cerdo deshuesado de 4-5 lb. (2-2.2 kg) en la olla de cocción lenta. Condimente con sal y pimienta. Vierta 1/2 taza (125 ml) de jarabe de arce de buena calidad sobre el cerdo. Unte la parte superior del asado de cerdo con 3 cucharaditas (15 ml) de mostaza de Dijon. Coloque encima 3 cucharadas (45 ml) de azúcar moreno. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la Guía de cocción.

### Piezas de Pollo con Limón y Romero Fresco **OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 5 O 6 L**

Enjuague y seque con un paño 4 lb. (2 kg) de piezas de pollo. Coloque las piezas uniformemente en el fondo de la olla de cocción lenta. Vierta el jugo de un limón sobre el pollo. Espolvoree el pollo abundantemente con páprika. Coloque encima 3-4 ramitas de romero fresco. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la Guía de cocción.

### Asado de Cerdo Estilo Cubano **OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 5 O 6 L**

En un tazón pequeño mezcle 1 cucharadita (5 ml) de polvo de chile, 1 cucharadita (5 ml) de cúrcuma molida, 1 cucharadita (5 ml) de sal, 1 cucharadita (5 ml) de pimienta, 3 cucharadas (45 ml) de jugo de limón fresco, 3 cucharadas (45 ml) de jugo de lima fresco, 2 cucharadas (30 ml) de aceite y 1/4 de taza (60 ml) de jerez seco. Coloque un asado de cerdo de 3-5 lb (1.5-2.2 kg) en una bolsa hermética y vierta la mezcla por encima. Deje marinar toda la noche en el refrigerador. Cuando esté listo para cocinar, coloque el asado en la olla de cocción lenta. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la Guía de cocción.

### Pollo Estilo Creole **OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 5 O 6 L**

Quite el cogote y los menudos del pollo entero de 3-4 lb. (1.5-2 kg). Enjuague, seque con un paño y condimente con una mezcla de condimentos estilo Creole (disponible en las góndolas de picantes en la mayoría de los mercados). Coloque el pollo en la olla de cocción lenta. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la Guía de cocción.

## *Recetas Rápidas con Sonda de Temperatura*

### **Pollo Glaseado con Damasco**

OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 5 O 6 L

Quite el cogote y los menudos del pollo entero de 3-4 lb. (1.5-2 kg). Enjuague, seque con un paño y condimente con sal y pimienta. Coloque en una olla de cocción lenta e introduzca el contenido de un frasco de 12 oz. (360 ml) de conserva de damasco sobre el pollo. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la Guía de cocción.

### **Pechuga de pavo con Picante Estilo Cajun**

OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 6 L

Quite el pescuezo y las menudencias de la pechuga de pavo de 6-7 lb. (3-3,5 kg), enjuague y seque con un paño. Usando su mezcla de picante estilo Cajun favorito (disponible en las góndolas de picantes en la mayoría de los mercados), condimente en el interior de la cavidad y en el exterior de la pechuga de pavo abundantemente. Coloque la pechuga de pavo con la parte carnosa hacia arriba dentro de la olla de cocción lenta. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la guía de cocción.

### **Jamón Ahumado con Ananá y Cítricos**

OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 6 L

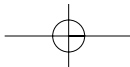
Coloque un jamón ahumado precocido de 7? lb. (3.5 kg) en la olla de cocción lenta. Unte 1/2 taza (125 ml) de azúcar moreno en la superficie del jamón. Elimine el jugo de una lata de 16 oz. (454 g) de trozos de ananá, reserve el jugo, y coloque el ananá sobre y alrededor del jamón. Coloque ? taza (125 ml) del jugo de ananá reservado en el fondo de la olla de cocción lenta. Pele una naranja grande y distribuya sobre el jamón. Cubra, introduzca la sonda y cocine de acuerdo con la Guía de cocción.

# Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601  
 Col. Palmitas Polanco  
 México, D.F. C.P. 11560  
 01-800-71-16-100

## PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. 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>Grupo HB PS, 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>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</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>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.</li> </ul>			
<b>EXCEPCIONES</b>			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Quando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li> <li>Quando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li> <li>Quando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</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 Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>			



### PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:
  1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.
  2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
  3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA \_\_\_ MES \_\_\_ AÑO \_\_\_

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 diríjase a:

#### GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA)

ProL. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio, Col. El Infiernillo C.P. 54878, Cuautitlán, Edo de México  
Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 • Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100

## 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

#### Modelos:

33966

33967

#### Tipo:

SC26

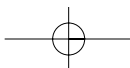
SC26

#### Características Eléctricas:

120V ~ 60Hz 275W

120V ~ 60Hz 275W

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



## 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>