



**GB** Visit <https://hamiltonbeach.global> for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

يرجى زيارة **AR**

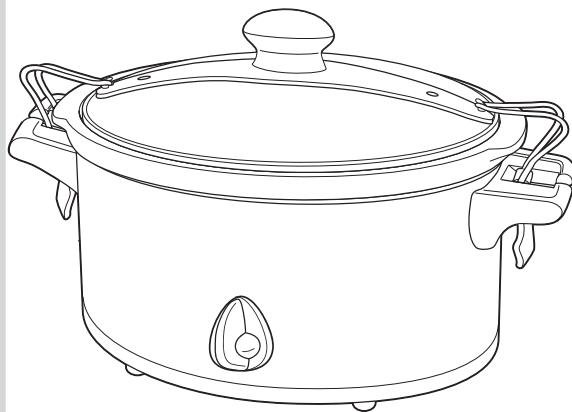
الموقع <https://hamiltonbeach.global> للاطلاع على مجموعة المنتجات الكاملة ودليل الاستخدام والرعاية، فضلاً عن وصفات لذيذة ونصائح، كما يمكنك تسجيل المنتج الذي اشتريته على الإنترنت!

**ZH** 請訪問 <https://hamiltonbeach.global>，查看我們的完整產品系列以及使用和保養指南、美味食譜和小貼士，並在線註冊購買的產品！

**MS** Lawati <https://hamiltonbeach.global> untuk barisan produk kami yang lengkap dan Panduan Penggunaan dan Penjagaan – begitu juga dengan resipi yang sedap, tip dan untuk daftar barang anda secara dalam talian!

**FR** Rendez-vous sur le site Internet <https://hamiltonbeach.global> pour consulter notre gamme complète de produits ainsi que nos guides d'utilisation et d'entretien - vous pourrez aussi consulter de délicieuses recettes, des astuces et enregistrer votre produit en ligne !

# Hamilton Beach®



**GB** **Stay or go™ Slow Cooker**  
Operation Manual – Original Instructions (2)

**AR** جهاز الطهي البطيء **Stay or go™**  
دليل التشغيل (10)

**ZH** 便攜式慢炖鍋  
操作手冊 (18)

**MS** **Periuk Masak Perlahan Stay or go™**  
Manual Pengendalian (26)


**FR** **Mijoteuse Stay or go™**  
Manuel d'utilisation (36)

**Type: SC06**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

GB

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.  **CAUTION HOT SURFACES:** The temperature of accessible surfaces including the Lid and Base may be high. Do not touch while appliance is in operation. Allow to cool before handling. Read and follow Lid and Crock: Precautions and Information precaution instructions on page 4.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
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 customer service number for information on examination, repair, or adjustment. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
8. 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 customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table.
12. Do not let cord hang over edge of table counter, or touch hot surfaces, including stove.

13. Do not place base or crock on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. To avoid burns, please do not move base until it is completely cooled off.
15. To disconnect slow cooker, turn control knob to OFF (O); then remove plug from wall outlet.
16. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable stovetop-safe cookware.
17. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into heated stovetop-safe cookware.
18. Do not use appliance for other than intended use. Any misuse can lead to a risk of fire, electric shock, and/or injury to persons
19. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to

a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

20. Appliance is subject to residual heat after use. Allow to cool before cleaning and storing.
21. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
22. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable stovetop-safe cookware.
23. Spilled food can cause serious burns. Never drape cord over edge of counter. Never use a socket below a counter top surface. Never use an extension cord.
24. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
25. Intended for countertop use only.

**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.

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

## LID AND CROCK: PRECAUTIONS AND INFORMATION

- Please handle crock and lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot lid into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use crock or lid if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The bottom of crock is very rough and can damage countertop. Use caution.
- The crock and 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 crock when empty. Never place lid on a burner or stove top. Do not place lid in a microwave oven, conventional oven, or on stove top.

## REMOVING LID AND CROCK

When removing lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam.

The sides of the Slow Cooker's base get very warm because the heating elements are located here. Use handles on base if necessary. Use oven mitts to remove crock.

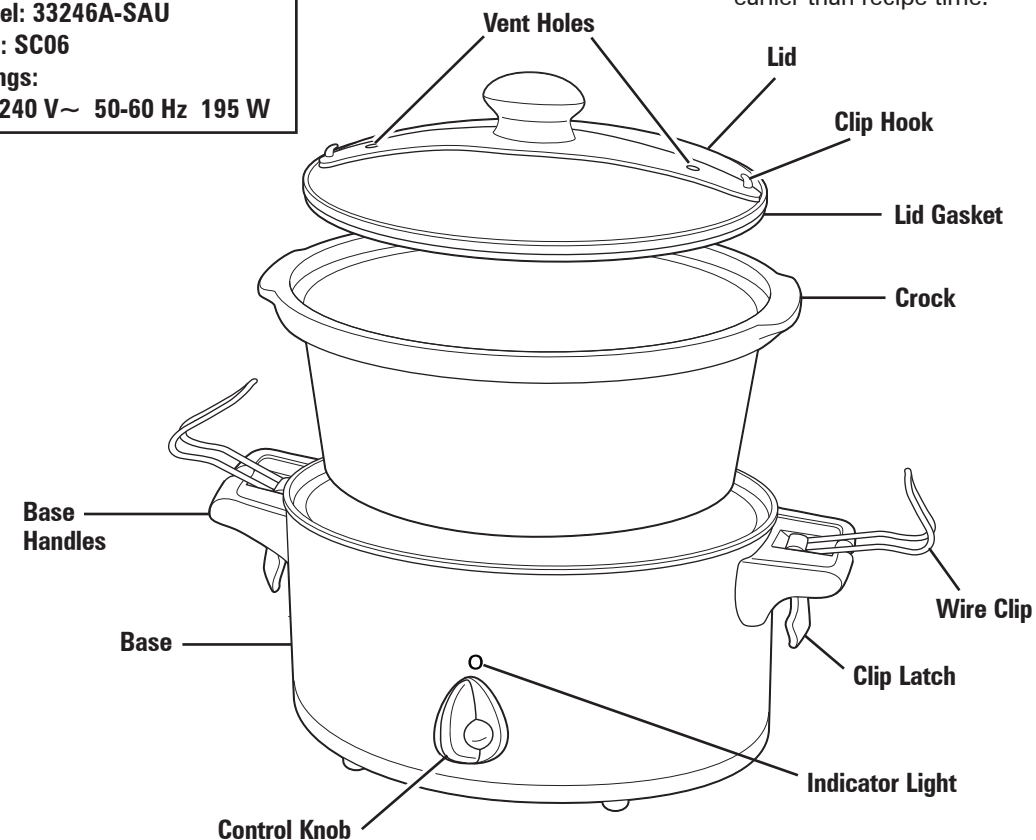


### Recycling the Product at the End of Its Service Life

The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact to the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

# Parts and Features

**Model: 33246A-SAU**  
**Type: SC06**  
**Ratings:**  
**220-240 V~ 50-60 Hz 195 W**



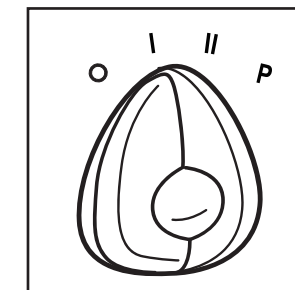
### Crock Capacity

For best results, fill the crock at least half full but no more than one inch from the rim. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.

### CAUTION: HOT SURFACE.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

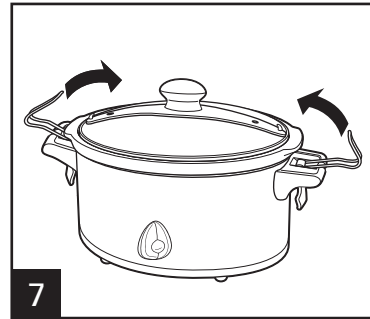
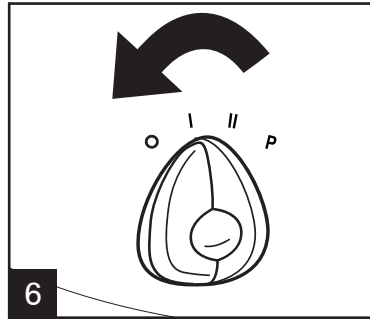
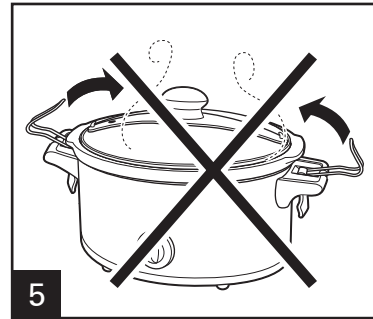
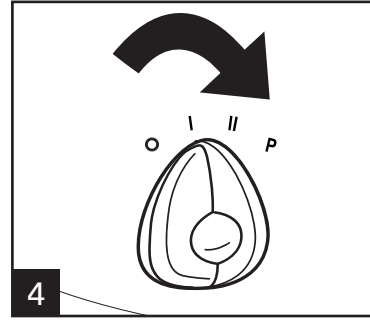
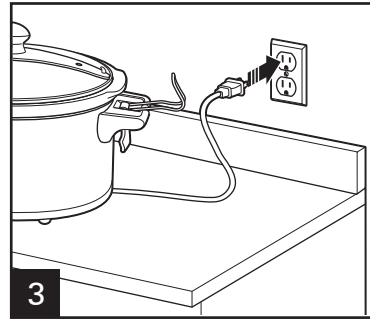
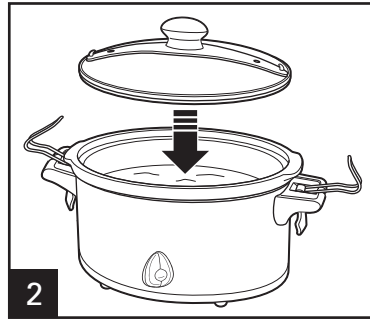
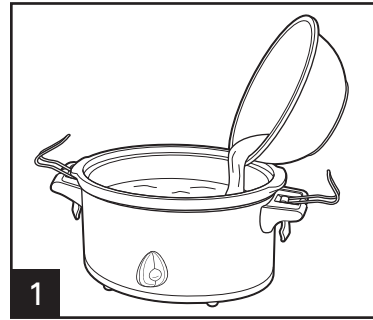
### Control Knob



- |    |        |
|----|--------|
| O  | AUTO   |
| I  | ON/OFF |
| II | LOW    |
| P  | HIGH   |

# How to use your Slow Cooker

**BEFORE FIRST USE:** Wash lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.



NEVER lock clips during cooking.

When finished, turn **O** (OFF) and unplug.

Secure wire clips for transport.

Wattage has been adjusted to compensate for heat lost through vent holes.

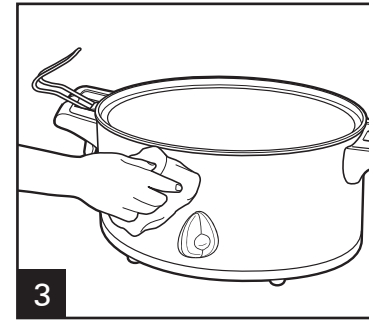
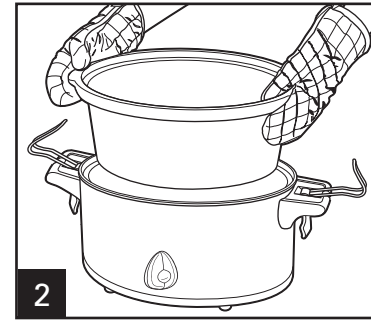
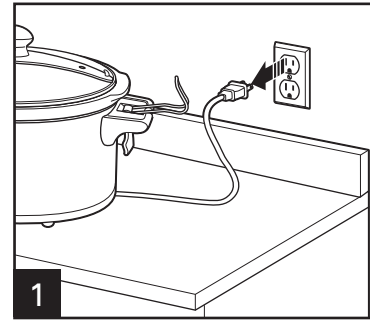
Rotate control knob to **I** (LOW) or **II** (HIGH).

**P** (AUTO) function cooks food on **II** (HIGH) and then automatically shifts to **I** (LOW) for more convenient cooking. Cooking time will be longer than **II** (HIGH) and shorter than **I** (LOW). The control dial does not move in **P** (AUTO) mode.

# Cleaning and Care

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.**

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



1

2

3

**DISHWASHER-SAFE**

Remove crock and let cool.

DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

To prevent lingering food smells, clean rubber lid gasket with hot, soapy water after each use. Store with lid ajar.

# Tips for Slow Cooking

- 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 time.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing 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 (5-cm) 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 crock, cover with lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place crock in Slow Cooker.
- Some foods are not suited for extended cooking in a Slow Cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cooker allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in 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.
- If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in the bottom of the crock.

# Food Safety Tips

- Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Never allow undercooked or raw meat to sit at room temperature in the slow cooker. Once meat is placed into the crock, it should be cooked immediately (unless prepping slow cooker the night before, where crock should be placed into the refrigerator).
- To store leftovers after cooking, do NOT place the crock in the refrigerator since contents will take too long to cool. Instead, divide leftovers into smaller containers and place into refrigerator.

# Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Food is undercooked.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Was power interrupted?</li><li>• Did you select the Low heat setting, but used a cooking time based on the High heat setting?</li><li>• Did you have the lid placed correctly on the Slow Cooker?</li></ul>
The food isn't done after cooking the amount of time recommended in my recipe.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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, they can alter cooking times in the slow cooker. Lower than rated voltage will require longer cooking times and higher than rated voltage will require shorter cooking times. You will learn through experience if a shorter or longer time is needed.</li></ul>
My meal was overcooked. Why?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Was the crock at least half full? The slow cooker has been designed to thoroughly cook food in filled crock. If the crock is only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.</li><li>• Did you select correct number of hours based on cooking temperature [ <b>I</b> (LOW) or <b>III</b> (HIGH) ]?</li><li>• Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.</li></ul>
Lid gasket collapsed.	<ul style="list-style-type: none"><li>• This can be caused by sudden temperature change, like running cold water over a warm lid. Allow lid to sit at room temperature. It will return to its original shape within 24 hours.</li><li>• To help maintain shape of gasket, do not cook with clips latched and do not store empty unit with clips latched.</li></ul>

## إجراءات وقائية مهمة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الأساسية للحد من مخاطر حدوث حريق و/أو صدمة كهربائية و/أو إصابة الأشخاص، بما في ذلك ما يلي:

١. قراءة جميع التعليمات.
٢. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقبضين.
٣.  تحذير بخصوص الأسطح الساخنة: درجة حرارة الأسطح القريبة، بما في ذلك الغطاء والقاعدة، يمكن أن تكون مرتفعة. لا تلمس الجهاز أثناء تشغيله. اتركه يبرد قبل الإمساك به. اقرأ واتبع "الغطاء والإناء": توجد المعلومات المتعلقة بالتعليمات الاحترازية في الصفحة ٤.
٤. للحماية من مخاطر حدوث صدمة كهربائية، لا تغمر السلك، أو القابس، أو قاعدة المحرك في الماء أو سائل آخر.
٥. يعد الإشراف الوثيق ضرورياً عند استخدام أي جهاز بالقرب من الأطفال. يجب خضوع الأطفال للإشراف للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
٦. لا تشغل أي جهاز بسلك إمداد تيار أو قابس تالف، أو بعد حدوث عطل في الجهاز أو سقوطه أو تضرره بأي شكل من الأشكال. اتصل برقم خدمة العملاء المزود للحصول على معلومات حول الفحص أو الإصلاح أو الضبط. في حالة تلف سلك إمداد الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة، أو وكيل خدماتها أو الأشخاص المؤهلين وذلك لتجنب خطر.
٧. انزع القابس من مأخذ التيار في حالة عدم الاستخدام وقبل التنظيف. اتركه يبرد قبل إضافة أي قطع غيار أو إزالتها.
٨. لا تشغل أي جهاز بسلك إمداد تيار أو قابس تالف، أو بعد حدوث عطل في الجهاز أو سقوطه أو تضرره بأي شكل من الأشكال. اتصل برقم خدمة العملاء المزود للحصول على معلومات حول الفحص أو الإصلاح أو الضبط.
٩. إن استخدام أي ملحقات كمالية غير موصى بها من جانب الشركة المصنعة للجهاز يمكن أن يتسبب في حدوث إصابات.
١٠. لا تستخدم الجهاز بالخارج.
١١. لا تترك السلك معلقاً على حافة الطاولة أو المنضدة، أو يلمس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الموقد.
١٢. لا تضع الجهاز على أو بالقرب من غاز ساخن أو موقد كهربائي أو في فرن ساخن.
١٣. يجب توخي الحذر لتلافي الحروق، رجاء لا تحرك القاعدة حتى تبرد تماماً.
١٤. لفصل الجهاز، أدر عنصر التحكم على "إيقاف التشغيل" (O) ثم قم بنزع القابس من مأخذ التيار في الجدار.
١٥. تحذير: لمنع التلف أو الصدمة أو الخطر، لا تقم بالطهي في

القاعدة. قم بالطهي فقط في أدوات المطبخ القابلة للإزالة والأمين استخدامها فوق الموقد.

١٦. تجنب التغييرات المفاجئة في درجات الحرارة، مثل إضافة أغذية مبردة إلى أدوات المطبخ المُسخنة التي يأمّن استخدامها فوق الموقد.
١٧. لا تستخدم الجهاز لأي غرض بخلاف ما هو مستهدف. أي سوء استخدام يمكن أن يؤدي إلى خطر وقوع الحريق، و/أو الصدمة الكهربائية، و/أو إلحاق إصابات بالأشخاص.
١٨. تحذير: من أجل تلافي أي خطر ناتج عن إعادة الضبط، بطريق السهو، للقاطع الحراري، فإنه ينبغي عدم تزويد هذا الجهاز بالطاقة من خلال أي أداة فصل وتوصيل خارجية، مثل المؤقت، أو ربطه بدائرة يتم تشغيلها أو إيقافها من خلال أداة مساعدة.
١٩. يتعرض الجهاز لبقايا الحرارة بعد استخدامه. اتركه ليبرد قبل تنظيفه وتخزينه.
٢٠. هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
٢١. تحذير: لمنع التلف أو الصدمة أو الخطر، لا تقم بالطهي في القاعدة. قم بالطهي فقط في أدوات المطبخ القابلة للإزالة والأمين استخدامها فوق الموقد.

٢٢. الأطعمة المندقة يمكن أن تتسبب في حروق خطيرة. لا تُجعد الكابل مطلقاً على حافة المنضدة. لا تستخدم مطلقاً أي قابس أسفل السطح العلوي للمنضدة. لا تستخدم مطلقاً أي كابل تمديد.
٢٣. تحذير! الأطعمة المندقة يمكن أن تتسبب في حروق خطيرة. احفظ الجهاز والكابل بعيداً عن متناول الأطفال. لا تُجعد مطلقاً الكابل على حافة المنضدة، ولا تستخدم مأخذ تيار أسفل المنضدة، ولا تستخدمه أبداً مع كابل تمديد.
٢٤. مخصص للاستخدام فوق سطح المنضدة فقط.

## احفظ هذه التعليمات



## معلومات سلامة المستهلك الأخرى

يتم استخدام كابل قصير للتزويد بالكهرباء لتقليل الخطر الناتج عن الإمساك به من جانب الأطفال، أو عن تشابكه أو تعثره لو كان الكابل أطول.

هذا المنتج مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

هذا المنتج مخصص فقط لتحضير الأطعمة وطهيها وتقديمها. هذا المنتج غير مخصص للاستخدام مع أي مواد أو منتجات غير غذائية.

## الغطاء والإناء: احتياطات ومعلومات

- رجاء أمسك بالإناء والغطاء بحرص لضمان طول عمر الجهاز.
  - تلافى التغييرات المفاجئة أو الحادة في درجات الحرارة. على سبيل المثال، لا تضع غطاء ساخنًا في مياه باردة، أو على سطح مبلل.
  - تلافى اصطدام الغطاء بالصنبور أو بأي أسطح أخرى صلبة.
  - لا تستخدم الإناء أو الغطاء إذا كان متشطيًا أو مشروخًا أو مخدوشًا بشكل بالغ.
  - لا تستخدم منظفات كاشطة أو فوط تنظيف المعادن.
- إن الجزء الأسفل من الإناء خشن للغاية ويمكن أن يتسبب في إتلاف سطح المنضدة. توخى الحذر.
- يمكن للإناء والغطاء أن يصبحا ساخنين للغاية. توخى الحذر. لا تضعه مباشرة على أي سطح غير محمي أو منضدة غير محمية.
- الإناء آمن للتسخين داخل الميكروويف، وهو أيضًا صامد للفرن، ولكن لا تقم أبدًا بتسخينه عندما يكون فارغًا. لا تضع الغطاء أبدًا على الموقد أو سطح الفرن. لا تضع الغطاء في فرن الميكروويف، أو الفرن التقليدي، أو على سطح الفرن.

## إزالة الغطاء والإناء

عند إزالة الغطاء، قم بإمالة الإناء حتى تكون الفتحة موجهة بعيدًا عنك، لتلافى الاحتراق بالبخار. جوانب قاعدة جهاز الطهي البطيء تسخن بشدة لأن عناصر التسخين تكون موجودة فيها. استخدم المقبضين على القاعدة إذا لزم. استخدم قفازات الفرن لإزالة الإناء.

## إعادة تدوير المنتج في نهاية عمره الافتراضي

يشير رمز السلة المزودة بعجلات الموجود على هذا الجهاز إلى أنه يجب التخلص منه من خلال نظام تجميع انتقائي يتطابق مع توجيه نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية بحيث يمكن إعادة تدويره أو تفكيكه لتقليل أي تأثير على البيئة. يعد المستخدم مسؤولاً عن إعادة المنتج إلى مرفق التجميع المناسب، حسبما يحدده القانون المحلي في بلدك. للحصول على معلومات إضافية حول القوانين المحلية المعمول بها، يرجى الاتصال بالمنشأة البلدية و/أو الموزع المحلي.



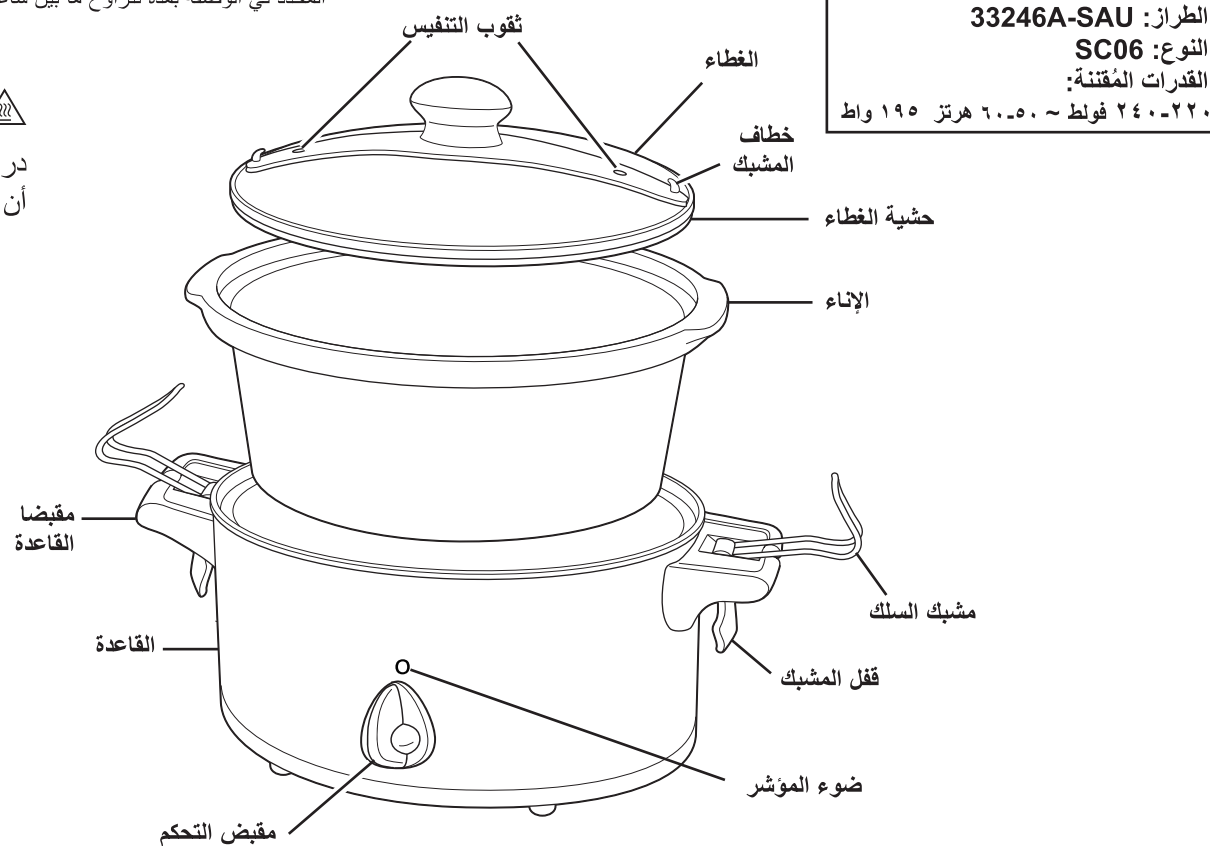
# قطع الغيار والميزات

الطراز: 33246A-SAU

النوع: SC06

القدرة المقتنة:

٢٢٠-٢٤٠ فولت ~ ٦٠.٥٠ هرتز ١٩٥ واط



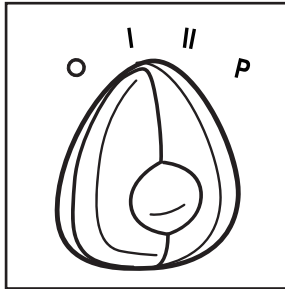
## سعة الإناء

للحصول على أفضل النتائج، املا الإناء إلى نصفه على الأقل، ولكن بما لا يزيد على بوصة واحدة من الحافة. إذا كان نصفه مملوء فقط، تحقق من النضج قبل الوقت المحدد في الوصفة بمدة تتراوح ما بين ساعة إلى ساعتين.

## ⚠ تحذير: سطح ساخن.

درجة حرارة الأسطح القريبة يمكن أن ترتفع في أثناء تشغيل الجهاز.

## مقبض التحكم



تلقائي

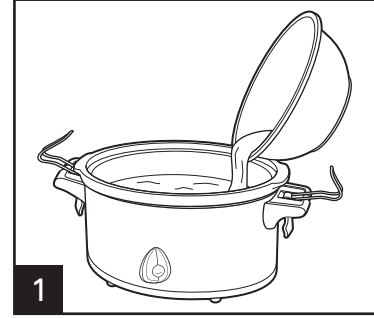
تشغيل/إيقاف

منخفضة

عالية

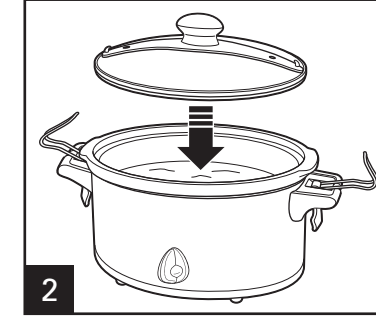
# كيف تستخدم جهاز الطهي البطيء خاصتك

قبل الاستخدام لأول مرة: اغسل الغطاء والإناء في ماء ساخن مضاف إليه صابون. اشطفها وجففها جيدًا.



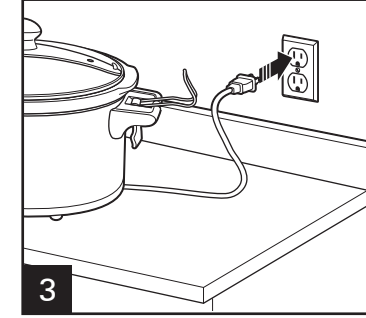
1

لا تقفل المشابك أبدًا أثناء الطهي.



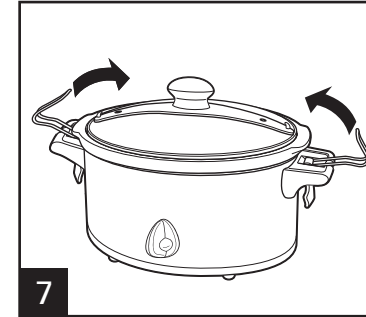
2

عند الانتهاء، لف حتى تصل إلى 0 (إيقاف التشغيل) وانزع القابس.



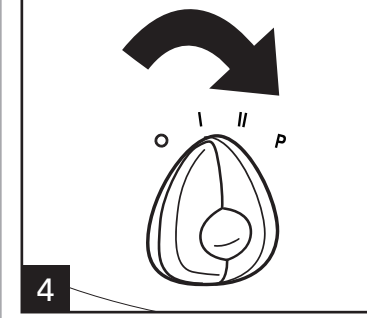
3

لقد تم ضبط القوة الكهربائية للتعويض عن الحرارة المفقودة من خلال تقويم التنفيس.



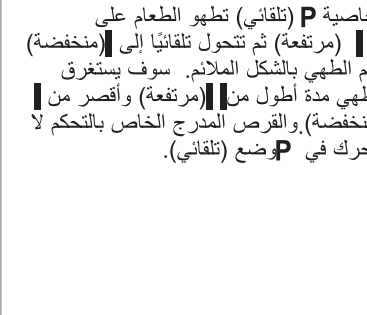
7

قم بتأمين مشابك السلك من أجل التنقل.



4

لف مقبض التحكم لضبطه على (منخفضة) أو (مرتفعة).



6

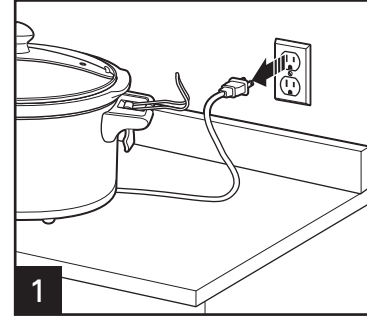
خاصية P (تلقائي) تطهو الطعام على (مرتفعة) ثم تتحول تلقائيًا إلى (منخفضة) ليتم الطهي بالشكل الملائم. سوف يستغرق الطهي مدة أطول من (مرتفعة) وأقصر من (منخفضة). والقرص المدرج الخاص بالتحكم لا يتحرك في P وضع (تلقائي).

# التنظيف والعناية

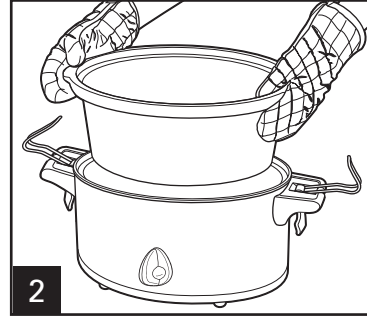


خطر حدوث صدمة كهربائية.

افصل الكهرباء قبل التنظيف. لا تُغسَّ الكابل، أو القابس أو القاعدة، في أي سائل.

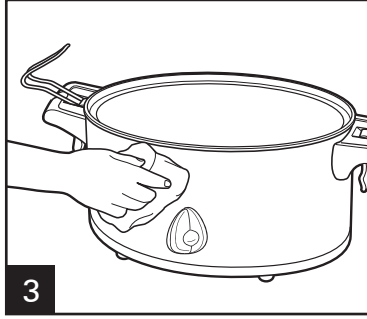


1



2

انزع الإناء واتركه ليبرد.



3

لا تستخدم وضع "SANI" عند غسله في غسالة الأطباق. إن درجات حرارة دورة "SANI" يمكن أن تتلف منتجك.



أمنة للغسل في غسالة الصحون

لمنع روائح الطعام العالقة، الموجودة في معظم الحاويات البلاستيكية، قم بتنظيف حشية الغطاء المطاطي بالماء الساخن والصابون بعد كل استخدام. ويخزن والغطاء مفتوح جزئيًا.



## نصائح للطهي البطيء

- يجب أن يكون الإناء نصف مملوء على الأقل للحصول على أفضل النتائج. إذا كان نصفه مملوء فقط، تحقق من النضج قبل الوقت المحدد في الوصفة بمدة تتراوح ما بين ساعة إلى ساعتين.
- التقليب ليس ضروريًا أثناء الطهي البطيء. ونزع الغطاء الزجاجي يؤدي إلى فقدان قدر كبير من الحرارة، وقد يتوجب تمديد مدة الطهي. ومع ذلك، فإذا كان الطهي على "مرتفعة"، فقد تحتاج إلى التقليب من حين لآخر.
- في حالة طبخ الحساء أو اليخني، اترك مسافة مقدارها بوصتَيْن (٥ سم) بين أعلى الإناء والطعام، حتى تصل الوصفة إلى مرحلة الغليان.
- بعض الوصفات تتطلب الطهي طوال اليوم. إذا كان برنامجك الصباحي لا يتيح لك الوقت لإعداد وصفة معينة، فلتجهزها في الليلة السابقة. ضع جميع المكونات في الإناء، ثم ضع الغطاء فوقه، واحفظه في الثلاجة طوال الليل. وفي الصباح، فقط ضع الإناء في جهاز الطهي البطيء.

## نصائح لسلامة الأطعمة

- لا تستخدم لحمًا مجمدًا وغير مطهٍ في جهاز الطهي البطيء. قم بإذابة أي لحم أو دواجن قبل الطهي البطيء.
- لتخزين بقايا الطعام بعد الطهي، لا تضع الإناء في الثلاجة، حيث إن المحتويات سوف تأخذ وقتًا طويلًا للغاية لكي تبرد. وبدلاً من ذلك، قم بتوزيع البقايا على أوعية أصغر وضعها في الثلاجة.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها


المشكلة	السبب المحتمل/الحل
الطعام غير مطبوخ جيداً.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• هل انقطع التيار الكهربائي؟</li> <li>• هل اخترت إعداد الحرارة المنخفضة، ومع ذلك استخدمت وقتًا للطهي بناء على إعداد الحرارة المرتفعة؟</li> <li>• هل كان الغطاء موضوعًا بشكل صحيح فوق جهاز الطهي البطيء؟</li> </ul>
الطعام لم ينضج بعد الطهي طوال المدة الزمنية الموصى بها في الوصفة.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يمكن أن يرجع ذلك لحدوث اختلافات في الجهد الكهربائي (وهو أمر شائع في كل مكان) أو الارتفاع العمودي. إن التقلبات الطفيفة في الطاقة الكهربائية لا يكون لها تأثيرًا ملحوظًا على معظم الأجهزة. ومع ذلك، فإنها يمكن أن تغير مدد الطهي في جهاز الطهي البطيء. الجهد الكهربائي الأقل مما هو مقنن سوف يتطلب مدد طهي أطول، وكذا فإن الجهد الكهربائي الأعلى مما هو مقنن سوف يتطلب مدد طهي أقصر. سوف تتعلم من خلال التجربة ما إذا كان المطلوب مدة أقصر أم أطول.</li> </ul>
وجبتي نضجت أكثر مما يلزم. لماذا؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>• هل كان الإناء نصف مملوء على الأقل؟ لقد تم تصميم جهاز الطهي البطيء بحيث يطهو الطعام تمامًا في الإناء المملوء. إذا كان نصفه مملوء فقط، تحقق من النضج قبل الوقت المحدد في الوصفة بمدة تتراوح ما بين ساعة إلى ساعتين.</li> <li>• هل اخترت عدد ساعات مضبوط بناء على درجة حرارة الطهي <b>]](منخفضة)</b> أو <b>]]]](مرتفعة))</b>؟</li> <li>• سوف يستمر ارتفاع درجة حرارة الأطعمة بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.</li> </ul>
حشية الغطاء تداعت.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يمكن أن ينتج ذلك عن التغيير المفاجئ في درجة الحرارة، مثل جريان مياه باردة فوق غطاء دافئ. ضع الغطاء يبرد في درجة حرارة الغرفة. وسوف يعود إلى شكله الأصلي في غضون ٢٤ ساعة.</li> <li>• للمساعدة على الحفاظ على شكل الحشية، لا تقم بالطهي والمشابك مقلدة، ولا تخزن الوحدة الفارغة والمشابك مقلدة.</li> </ul>

- بعض الأطعمة لا تكون ملائمة للطهي لمدة طويلة في جهاز الطهي البطيء. فالباستا وفواكه البحر، والحليب والكريمة، أو الكريمة الحمضية، يجب أن تضاف قبل ساعتين من تقديم الطعام. ويعتبر الحليب المكتف أو الشوربات المكتفة ملائمين تمامًا للطهي البطيء.
- كلما ازداد محتوى الدهن في اللحم، كلما قل مقدار السائل المطلوب. عند طهي اللحم ذي المحتوى الدهني المرتفع، ضع شرائح بصل ثخينة بالأسفل حتى لا يستقر اللحم على (ويطهى في) الدهن.
- يسمح جهاز الطهي البطيء بقدر ضئيل للغاية من التبخير. عندما تكون بصدد إعداد الحساء، أو اليخني أو المرققة، المفضلة لديك، فعليك بتقليل كمية السائل المحددة في الوصفة الأصلية. إذا كان القوام سميكًا للغاية، فيمكن إضافة السائل لاحقًا.
- إذا كنت بصدد طهي خضروات من النوع المقدم في كسرولة، فسوف يتوجب وجود سائل في الوصفة لمنع حرق جوانب الإناء.
- إذا كنت بصدد طهي وصفة تحتوي على خضروات جذرية، فضع الخضروات الجذرية في قاع الإناء.

- لا تدع أبدًا اللحم الذي لم يكتمل طهيته، أو اللحم النيء، يبقَى في درجة حرارة الغرفة، في جهاز الطهي البطيء. بمجرد وضع اللحم في الإناء، يجب طهيته في الحال (ما لم يتم إعداد جهاز الطهي البطيء في الليلة السابقة، حيث يجب أن يوضع الإناء في الثلاجة).

## 重要安全保障

使用電器時，應時刻遵守基本的安全防範措施，以減少火災、觸電和/或人身傷害的風險，包括：

1. 閱讀所有指示。
2. 請勿接觸高溫表面。使用手柄或把手。
3.  **高溫表面：**包括上蓋和底座的可接觸表面可能高溫。請勿在操作期間觸摸電器。請待冷卻後才處理電器。請閱讀並依照「上蓋和瓦缸」的內容：在第 20 頁的「預防措施和資訊」預防指示。
4. 為免觸電，請勿將電源線、插頭或底座浸在水或其他液體中。
5. 在兒童身旁使用任何電器時必須受到密切看管。兒童應受到看管，以確保他們不會擺弄電器。
6. 在電線或插頭損壞的情況下，或在電器發生故障或以任何方式墜落或損壞之後，請勿對電器進行任何操作。有關檢驗、維修或調節的資訊，請撥打所提供的客戶服務電話號碼。如果電源線損壞，必須由製造商、其服務代理或相當合資格的人員進行更換，以避免危險。
7. 不使用本電器和在清潔本電器前，請從插座拔除插頭。在進行清潔前，將電器零件冷卻後才裝嵌或移除零件。
8. 在電線或插頭損壞的情況下，或在電器發生故障或以任何方式墜落或損壞之後，請勿對電器進行任何操作。有關檢驗、維修或調節的資訊，請撥打所提供的客戶服務電話號碼。
9. 使用非本電器生產商推薦的附件可導致受傷。
10. 請勿在戶外使用。
11. 請勿讓電源線搭在桌子或櫃檯的邊緣上。
12. 請勿讓電源線搭在桌子或櫃檯的邊緣上或觸及高溫表面，包括爐子。
13. 請勿放置咖啡機在灼熱的氣體或電燃燒器上或附近，

或放置在熱的焗爐中。

14. 移動盛載熱油或其他高溫液體的電器時必須非常謹慎。為免灼傷，請勿移動底座，直至底座完全冷卻為止。
15. 切斷慢炖鍋電源時，將控制器調校至「關」(O)；然後從牆上插座拔除插頭。
16. 小心：為免造成損毀或觸電危險，請勿在底座內烹調。只在可移除的爐盤安全煮食用具上烹調。
17. 避免溫度驟然改變，例如將急凍食物放進加熱的爐盤安全煮食用具。
18. 請勿將電器用於其他非預期的目的。任何誤用均可導致火災、觸電和/或人身損害的風險
19. 小心：為避免不慎重設熱熔斷路器造成的危險，本電器不得透過計時器等外接開關裝置供電，也不得連接到電力公司會定時開關的線路上。
20. 電器在使用後可能留有餘溫。請待電器冷卻後進行清潔和儲存。

21. 本電器非供透過外部計時器或獨立遙控系統運作。
22. 小心：為免造成損毀或觸電危險，請勿在底座內烹調。只在可移除的爐盤安全煮食用具上烹調。
23. 食物濺出或會導致灼傷。切勿讓電源線搭在桌子或櫃檯的邊緣上。切勿使用位於櫃檯表面下的電插座。切勿使用延長電源線。
24. 警告！食物濺出或會導致灼傷。保持電器和電源線遠離兒童。切勿讓電源線搭在桌子或櫃檯的邊緣上，切勿使用位於櫃檯表面下的電插座，切勿使用延長電源線。
25. 只供櫃檯上使用。

記住以下指示

## 其他消費者安全資訊

本產品只供家居使用。

本產品只供準備、烹調和提供食物。本產品非供處理任何非食物材料或產品之用。

本產品採用較短電源線，以降低因兒童抓弄電源線、被電源線纏繞或被更長電源線絆倒而造成的風險。

## 上蓋和瓦缸：預防措施和資訊

- 請小心處理瓦缸和上蓋以確保產品壽命。
- 避免突然極端的溫度改變。舉例來說，請勿將高溫上蓋放在冷水或濕滑表面上。
- 避免上蓋碰撞水龍頭或其他堅硬表面。
- 如果瓦缸破裂、出現裂紋或嚴重刮花，請勿使用。
- 請勿使用磨砂清潔劑或金屬鋼絲絨。
- 瓦缸底部非常粗糙，可對櫃檯造成損毀。請小心謹慎。

- 瓦缸和上蓋可以變成非常高溫。請小心謹慎。請勿直接放在任何不受保護的表面或櫃檯上。
- 瓦缸可以安全放在微波爐和焗爐，但請勿在瓦缸沒有盛載食物時進行加熱。切勿將上蓋放在火爐或爐盤上。請勿將上蓋放在微波爐、傳統焗爐或爐盤上。

## 移除上蓋和瓦缸

請在移除上蓋時稍作傾斜，避免開口面向您及冒出的蒸氣對您造成灼傷。

由於加熱元素都是位於慢炖鍋底座邊緣，因此可以變得非常高溫。在必要時使用底座上的把手。使用焗爐手套移除瓦缸。



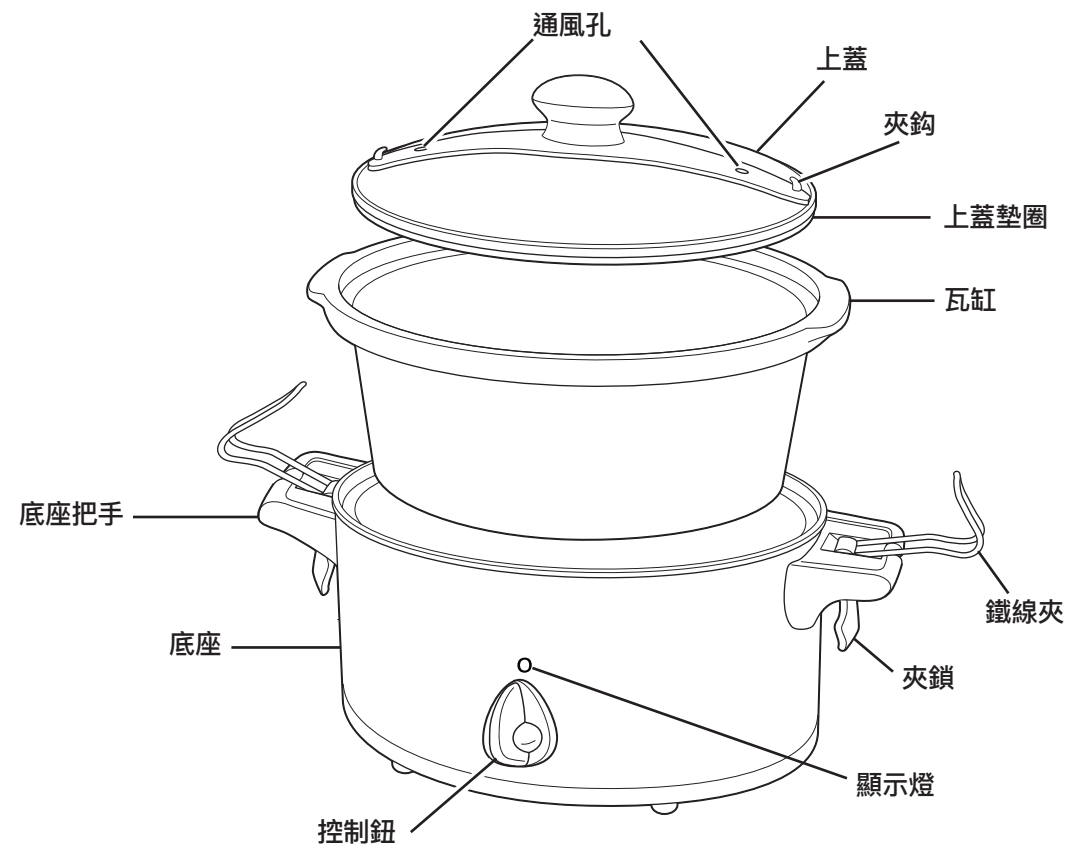
### 在產品壽命終結時進行回收


本設備上所標記的腳輪垃圾箱符號表示其必須由符合 WEEE 指令的選擇性收集系統接管，以便被回收或拆解，以減少對環境的任何影響。使用者負責按閣下當地的規範將產品退回到適當的收集設施。有關當地適用法律的附加資訊，請聯繫市政設施和/或當地經銷商。

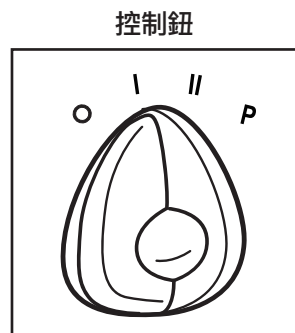
# 零件和功能

## 瓦缸容量

為求最佳成果，將瓦缸盛載至少半滿的食物，同時距離缸邊多於一英寸。如果只有半滿，請比食譜建議時間早 1 或 2 小時檢查是否煮熟。



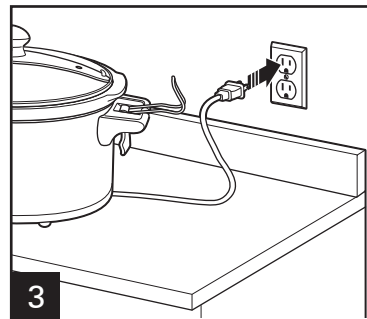
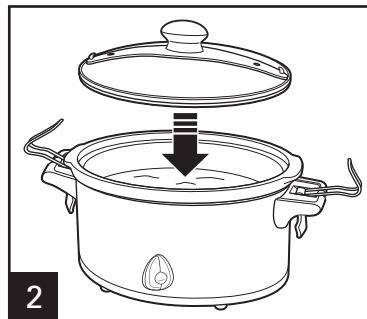
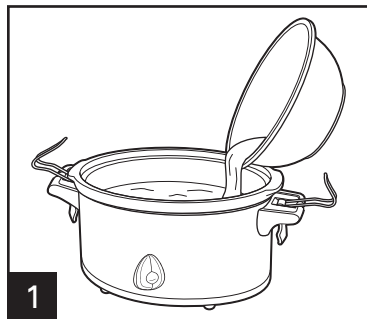
 **小心：高溫表面。**  
當本電器正在操作時，可接觸表面或會變得高溫。



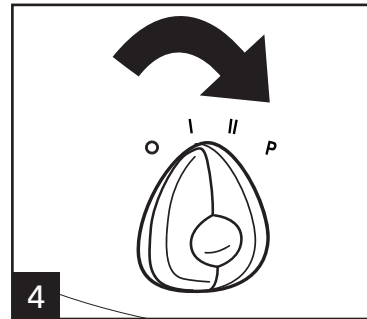
O	自動
I	開/關
II	低
P	高

# 慢炖鍋使用方法

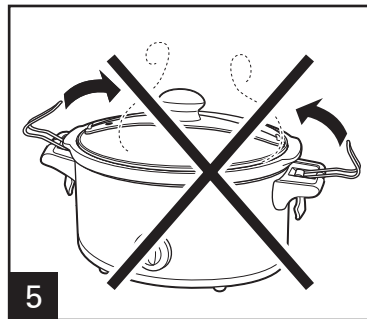
首次使用前：以高溫清潔劑水清洗上蓋和瓦缸。洗淨並拭乾。



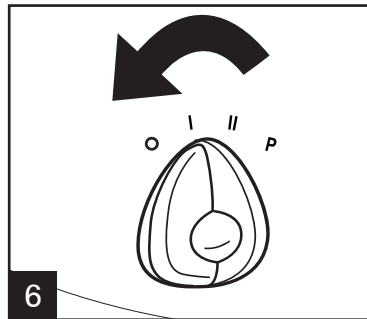
瓦特數已經調校以補充透過通風孔流失的熱力。



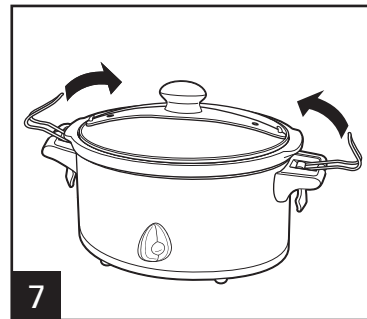
將控制鈕轉至 I (低) 或 II (高)。



切勿在烹調期間鎖實雙夾



完成時轉至 O (關) 並切斷電源。



牢固扣好鐵線夾以便運送。

P (自動) 功能以 II (高) 模式烹調食物，然後自動轉至 I (低) 以作簡便烹調。烹調時間將會長過 II (高) 和短過 I (低)。控制鈕不會在 P (自動) 模式下移動。

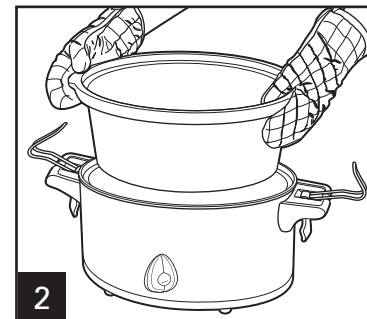
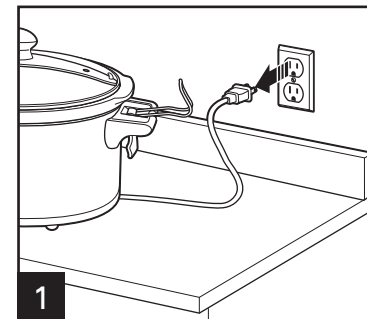
# 清潔和保養



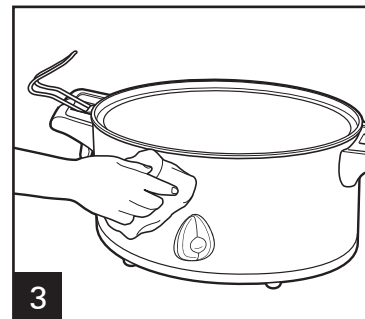
警告

觸電危險。

請拔除電源後再清潔。勿將電線、插頭或底座浸在任何液體中。



移除瓦缸並讓其冷卻。



請勿使用「清潔」模式以在洗碗碟機內進行清洗。「清潔」周期溫度或會對產品造成損毀。



為免上蓋膠墊圈留有大部分塑膠容器所遺留的食物氣味，請在每次使用後以高溫清潔劑水清洗墊圈。儲存時上蓋稍為打開。

# 慢炖要訣

- 瓦缸應該盛載至少半滿食物以達致最佳效果。如果只有半滿，請比食譜建議時間早 1 或 2 小時檢查是否煮熟。
- 慢炖期間毋須攪拌。移除玻璃上蓋造成主要熱力流失，烹調時間可能需要延長。不過，如果以「高」模式烹調，您或需要間中攪拌。
- 如果烹調湯類或燉菜，請在瓦缸頂部與食物之間預留 2 英寸（5 公分）的空間，以便食物燉煮。
- 不少菜式需要整天烹調。如果您在早上沒有時間準備烹調材料，請在之前一晚準備。將所有原材料放進瓦缸，用上蓋蓋好，然後冷藏過夜。早上時只需把瓦缸放進慢炖鍋。
- 部分食物不適宜放在慢炖鍋長時間烹調。意大利麵、海鮮、奶類、奶油或酸奶油應在上菜前 2 小時才加進菜式上。淡奶或濃縮湯類最適合慢炖。
- 肉類的脂肪含量愈高，烹調所需的液體愈少。如要烹調高脂含量肉類，請將切片洋蔥放在肉類底下，以免肉類浸在脂肪上（烹調）。
- 慢炖過程中只少少量水分蒸發。如要製作您的喜愛湯類、燉菜或醬汁，請減少菜譜原先建議的液體份量。如果烹調的食物過於稠密，可在稍後加進液體。
- 如要烹調蔬菜類沙鍋，材料中必須加進液體，以免食物在瓦缸內圍邊上燒焦。
- 如要烹調根菜，請將根菜放在瓦缸底部。

# 食物安全要訣

- 請勿把急凍未經煮熟的肉類放在慢炖鍋。請在進行慢炖前解凍任何肉類或家禽。
- 切勿將未熟透或生肉類在室溫環境下放在慢炖鍋。肉類放在瓦缸後就應該立即烹調（惟之前一晚準備慢炖鍋則例外，屆時瓦缸應該放在冰箱內）。
- 如要在烹調後儲存剩菜，請勿將瓦缸放在冰箱，因為瓦缸內食物需要冷卻的時間太長。您應該改為將剩菜分成幾份放在多個較小的容器，並將容器放在冰箱。


# 疑難排解

問題	可能成因/辦法
食物沒有熟透。	<ul style="list-style-type: none"><li>• 電源是否中斷？</li><li>• 您是否已經選擇低熱設定，但卻按照高熱設定的時間進行烹調？</li><li>• 上蓋是否正確放在慢炖鍋上？</li></ul>
食物按照食譜建議時間烹調後仍然沒有熟透。	<ul style="list-style-type: none"><li>• 這可能是電壓變化（這在任何地方相當普遍）或海拔高度造成。電源上的輕微波動對大部分電器來說不會造成明顯影響。不過，有關波動或會改變慢炖鍋的烹調時間。少於額定的電壓需要較長的烹調時間，高於額定的電壓需要較短的烹調時間。您透過經驗就會知道需要較短或較長的烹調時間。</li></ul>
我的餐點煮得太熟。為什麼？	<ul style="list-style-type: none"><li>• 瓦缸是否已經半滿？慢炖鍋的作用就是將瓦缸滿載的食物徹底煮熟。如果瓦缸只是半滿，請比食譜建議時間早 1 或 2 小時檢查是否煮熟。</li><li>• 您是否已經按照烹調溫度選擇正確的時數 [ I ]（低）或 [ II ]（高）？</li><li>• 食物在達到理想溫度後仍會繼續加熱。</li></ul>
上蓋墊圈脫落	<ul style="list-style-type: none"><li>• 這可能是溫度驟然改變（例如在熱上蓋上開冷水）引致。讓上蓋在室溫環境下平放。墊圈會在 24 小時內回復原狀。</li><li>• 為保持墊圈形狀，請勿在烹調時將夾鎖實，請勿在儲存清空的慢炖鍋時將夾鎖實。</li></ul>



## PERLINDUNGAN PENTING

Apabila menggunakan perkakas elektrik, langkah keselamatan asas harus sentiasa diikuti untuk mengurangkan risiko kebakaran, kejutan elektrik, dan/atau kecederaan kepada individu, termasuk yang berikut:

1. **B**aca semua arahan.
2. **J**angan sentuh permukaan panas. Gunakan pemegang atau tombol.
3.  **AWAS PERMUKAAN PANAS:** Suhu permukaan yang boleh diakses termasuk Penutup dan Tapak mungkin tinggi. **J**angan sentuh semasa perkakas sedang beroperasi. **B**iarkan sejuk sebelum pengendalian. **B**aca dan ikuti Penutup dan Periuk: Langkah berjaga-jaga dan arahan langkah berjaga-jaga maklumat di halaman 30.
4. **U**ntuk melindungi daripada kejutan elektrik, jangan rendam kord, plag atau tapak di dalam air atau cecair lain.
5. **P**engawasan ketat diperlukan apabila perkakas digunakan oleh atau berhampiran kanak-kanak. **K**anak-kanak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas.
6. **J**angan kendali sebarang perkakas dengan kord atau plag yang rosak, atau selepas kerosakan perkakas atau telah dijatuhkan atau dirosakkan dengan apa-apa cara. **H**ubungi nombor perkhidmatan pelanggan kami untuk maklumat mengenai pemeriksaan, pembaikan, atau pelarasan. **J**ika kord bekalan rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, ejen perkhidmatannya, atau individu yang berkelayakan sama untuk mengelakkan bahaya.
7. **C**abut plag daripada soket apabila tidak digunakan dan sebelum pembersihan. **B**iarkan sejuk sebelum meletakkan atau menanggalkan bahagian.
8. **J**angan kendali sebarang perkakas dengan kord atau plag yang rosak, atau selepas kerosakan perkakas atau telah dijatuhkan atau dirosakkan dengan apa-apa cara. **H**ubungi nombor

perkhidmatan pelanggan kami untuk maklumat mengenai pemeriksaan, pembaikan, atau pelarasan.

9. **P**enggunaan lampiran aksesori tidak disyorkan oleh pengilang perkakas kerana boleh menyebabkan kecederaan.
10. **J**angan guna di luar rumah.
11. **J**angan biarkan kord tergantung di tepi meja.
12. **J**angan biarkan kord tergantung di tepi meja kaunter, atau menyentuh permukaan panas, termasuk dapur.
13. **J**angan letak tapak atau periuk di atas atau berhampiran gas panas atau pembakar elektrik, atau dalam ketuhar yang dipanaskan.
14. **P**eringatan maksimum mesti digunakan apabila menggerakkan perkakas yang mengandungi minyak panas atau cecair panas yang lain. **U**ntuk mengelakkan lecur, jangan gerakkan tapak sehingga ia disejukkan sepenuhnya.
15. **U**ntuk memutuskan sambungan periuk masak,

pusingkan tombol kawalan ke OFF (O); kemudian tanggalkan plag daripada soket dinding.

16. **AWAS:** **U**ntuk menghalang kerosakan atau bahaya kejutan elektrik, jangan masak di dalam tapak. **M**asak hanya di dalam perkakas masakan dapur selamat boleh tanggal.
17. **E**lakkan perubahan suhu secara tiba-tiba, seperti menambah makanan yang disejukkan ke dalam perkakas masakan dapur selamat yang dipanaskan.
18. **J**angan guna perkakas untuk tujuan selain yang ditetapkan. **S**ebarang salah guna boleh menyebabkan risiko kebakaran, kejutan elektrik, dan/atau kecederaan diri.
19. **AWAS:** Untuk mengelakkan bahaya akibat penetapan semula pemotongan haba yang tidak disengajakan, perkakas ini tidak boleh dikuasakan melalui peranti pensuisan luar, seperti pemasa, atau disambungkan ke litar yang sentiasa dihidupkan dan dimatikan oleh utiliti.
20. **P**erkakas adalah tertakluk kepada haba sisa selepas



penggunaan. **B**iarkan sejuk sebelum pembersihan dan penyimpanan.

**21. P**erkakas ini tidak bertujuan untuk dikendalikan dengan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.

**22. AWAS: U**ntuk menghalang kerosakan atau bahaya kejutan elektrik, jangan masak di dalam tapak. **M**asak hanya di dalam perkakas masakan dapur selamat boleh tanggal.

**23. M**akanan tumpah boleh menyebabkan lecur serius. **J**angan sesekali biarkan kord tergantung di pinggir kaunter. **J**angan sesekali gunakan soket di

bawah permukaan atas kaunter. **J**angan sesekali gunakan kord sambungan.

**24. AMARAN! M**akanan tumpah boleh menyebabkan lecur serius. **J**auhkan perkakas dan kord daripada kanak-kanak. **J**angan sesekali biarkan kord tergantung di pinggir kaunter, jangan sesekali gunakan soket di bawah kaunter, dan jangan sesekali gunakan kord sambungan.

**25. B**ertujuan untuk kegunaan atas kaunter sahaja.

**SIMPAN ARAHAN INI**

This Page Intentionally Left Blank

## MAKLUMAT KESELAMATAN PENGGUNA LAIN

### Produk ini bertujuan untuk kegunaan di rumah sahaja.

Produk ini hanya bertujuan untuk penyediaan, masakan dan hidangan makanan. Produk ini tidak bertujuan untuk digunakan dengan sebarang bahan atau produk bukan makanan.

Kord bekalan kuasa pendek digunakan untuk mengurangkan risiko akibat daripada ia ditarik oleh kanak-kanak, menjadi terikat atau tersadung dengan kord yang lebih panjang.

## PENUTUP DAN PERIUK LANGKAH BERJAGA-JAGA DAN MAKLUMAT

- Sila kendalikan periuk dan penutup dengan teliti untuk memastikan jangka hayat yang panjang.
- Elakkan perubahan suhu yang ekstrem, secara tiba-tiba. Sebagai contoh, jangan letakkan penutup panas ke dalam air sejuk, atau ke atas permukaan basah.
- Elakkan melanggar penutup terhadap kepala paip atau permukaan keras yang lain.
- Jangan gunakan periuk atau penutup jika sumbing, retak, atau calar teruk.
- Jangan gunakan pembersih lelasan atau pad penyental logam.

- Bawah periuk adalah sangat kasar dan boleh merosakkan permukaan kaunter. Berhati-hati.
- Periuk dan penutup boleh menjadi sangat panas. Berhati-hati. Jangan letakkan terus di atas mana-mana permukaan atau permukaan kaunter yang tidak dilindungi.
- Periuk adalah selamat ketuhar mikro dan kalis ketuhar, tetapi jangan sesekali panaskan periuk apabila kosong. Jangan letakkan penutup di atas pembakar atau dapur. Jangan letakkan penutup di dalam ketuhar gelombang mikro, ketuhar konvensional, atau di atas dapur.

## MENGELUARKAN PENUTUP DAN PERIUK

Apabila menanggalkan penutup, condong supaya bukaan menghalu ke arah jauh dari anda untuk mengelakkan lecur oleh wap.

Bahagian tapak Periuk Masak Perlahan menjadi panas kerana elemen pemanasan terletak di sini. Gunakan pemegang pada tapak jika perlu. Gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan periuk.



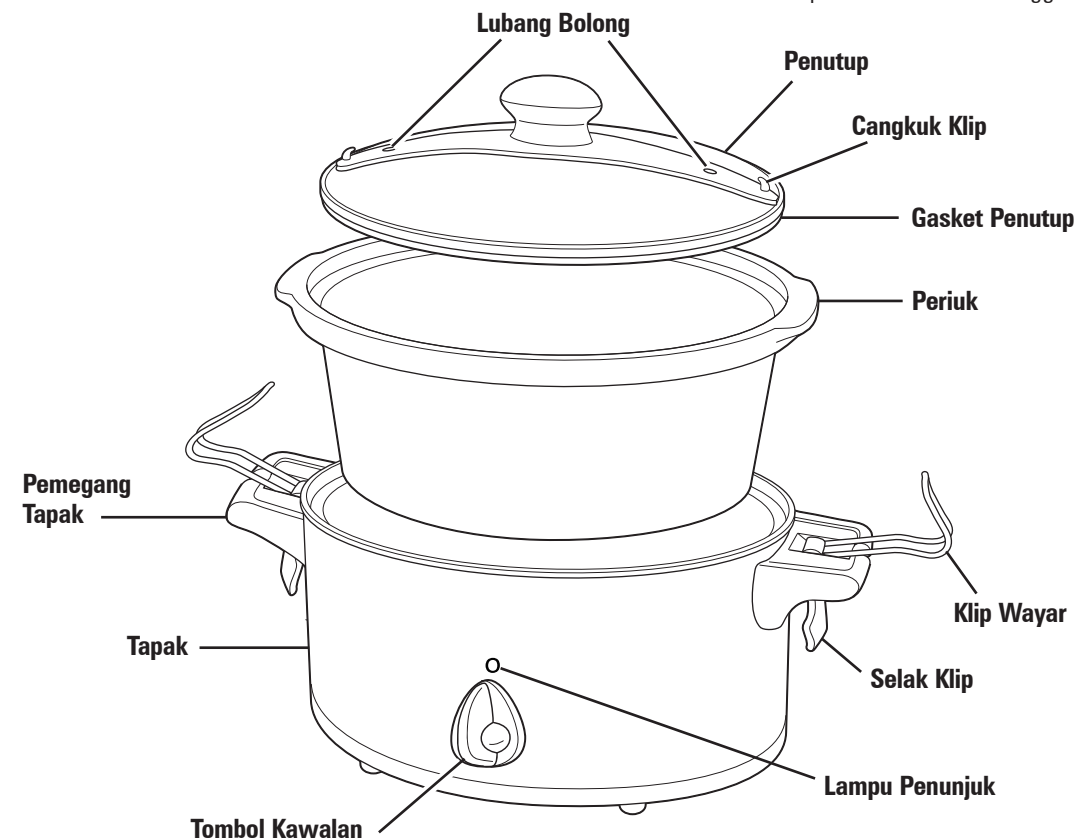
### Mengitar Semula Produk di Akhir Hayat Perkhidmatannya

Simbol tong sampah yang beroda yang ditanda pada perkakas ini menandakan bahawa ia mesti diambil alih oleh sistem pengumpulan terpilih yang mematuhi Arahan WEEE supaya ia boleh sama ada dikitar semula atau dileraikan untuk mengurangkan kesan kepada alam sekitar. Pengguna bertanggungjawab untuk memulangkan produk ke kemudahan pengumpulan yang sesuai, seperti yang dinyatakan oleh kod tempatan anda. Untuk maklumat lanjut mengenai undang-undang tempatan yang terpakai, sila hubungi kemudahan perbandaran dan/atau pengedar tempatan.

# Bahagian dan Ciri-Ciri

## Kapasiti Periuk

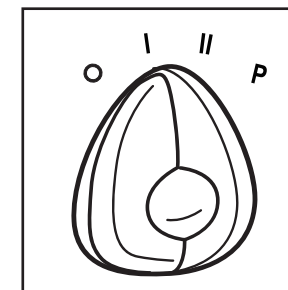
Untuk hasil yang terbaik, isikan periuk dengan sekurang-kurangnya setengah penuh tetapi tidak lebih daripada satu inci dari rim. Jika hanya separuh diisi, periksa kesediaan 1 hingga 2 jam lebih awal daripada masa resipi.



## ⚠️ AWAS: PERMUKAAN PANAS.

Suhu permukaan yang boleh diakses mungkin tinggi apabila perkakas dikendalikan.

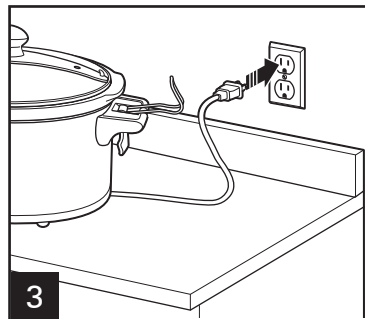
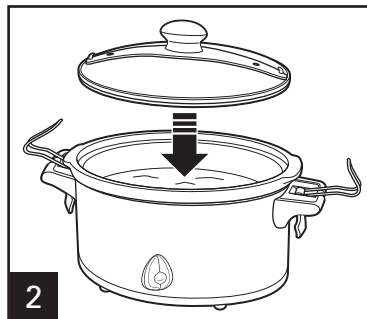
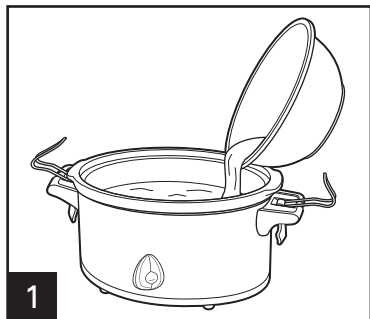
## Tombol Kawalan



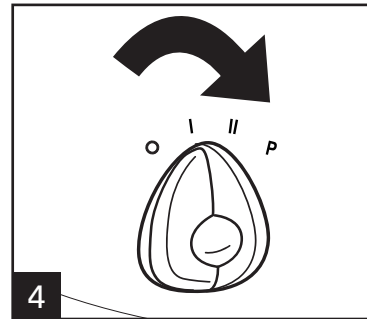
- |    |        |
|----|--------|
| O  | AUTO   |
| I  | ON/OFF |
| II | RENDAH |
| P  | TINGGI |

# Cara menggunakan Periuk Masak Perlahan anda

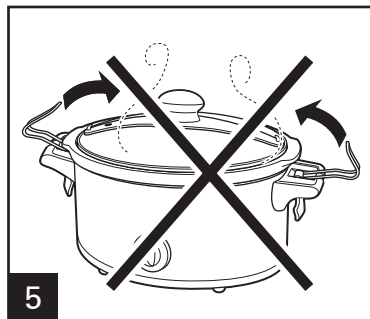
**SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA:** Basuh penutup dan periuk di dalam air panas, bersabun. Bilas dan keringkan.



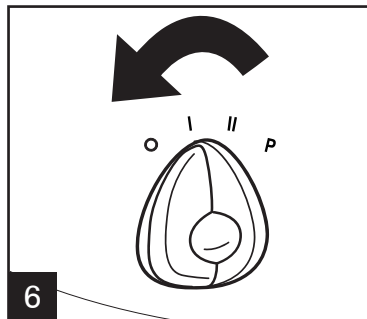
Watt telah diselaraskan untuk mengimbangi haba yang hilang melalui lubang bolong.



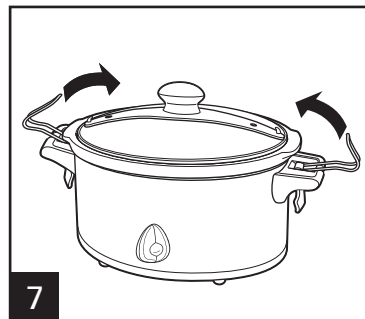
Putarkan tombol kawalan ke I (LOW) atau II (HIGH).



JANGAN SESEKALI kunci klip semasa memasak.



Apabila selesai, putar ke O (OFF) dan cabut plag.



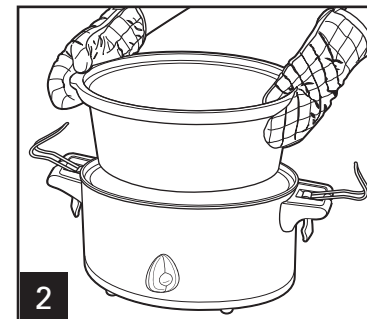
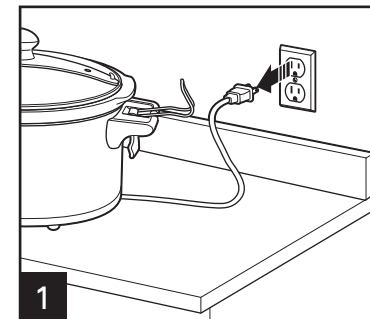
Ketatkan klip wayar untuk pengangkutan.

Fungsi P (AUTO) memasak makanan pada II (HIGH) dan kemudian bertukar secara automatik ke I (LOW) untuk memasak dengan lebih mudah. Masa memasak akan menjadi lebih panjang daripada II (HIGH) dan lebih pendek daripada I (LOW). Dial kawalan tidak akan bergerak di dalam mod P (AUTO).

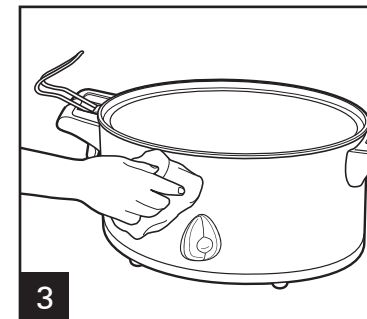
# Pembersihan dan Penjagaan

**AMARAN** Bahaya Kejutan Elektrik.

Cabut plag kuasa sebelum pembersihan. Jangan rendam kord, plag, atau tapak dalam sebarang cecair.



Keluarkan periuk dan biarkan sejuk.



JANGAN gunakan tetapan "SANI" semasa membasuh di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Suhu kitaran "SANI" boleh merosakkan produk anda.



Untuk menghalang bau makanan yang berlarutan, didapati di dalam kebanyakan bekas plastik, bersihkan gasket penutup getah dengan air panas, bersabun selepas setiap penggunaan. Simpan dengan penutup.

# Tips untuk Masak Perlahan

- Periuk perlu diisi sekurang-kurangnya setengah penuh untuk hasil yang terbaik. Jika hanya separuh diisi, periksa kesiediaan 1 hingga 2 jam lebih awal daripada masa resipi.
- Pengadukan ini tidak diperlukan semasa memasak perlahan. Menanggalkan penutup kaca mengakibatkan kehilangan haba yang besar dan masa memasak mungkin perlu dilanjutkan. Walau bagaimanapun, jika memasak pada High, anda mungkin mahu mengaduk sesekali.
- Jika memasak sup atau stew, tinggalkan ruang 2 inci (5 cm) di antara bahagian atas periuk dan makanan supaya resipi mereneh.
- Banyak resipi menarik untuk dimasak sepanjang hari. Jika jadual waktu pagi anda tidak membenarkan masa untuk menyediakan resipi, lakukan malam sebelum itu. Letakkan semua bahan di dalam periuk, tutup dengan penutup, dan sejukkan semalaman. Di pagi hari, hanya letakkan periuk di dalam Periuk Masak Perlahan.
- Sesetengah makanan tidak sesuai untuk masakan lanjutan dalam Periuk Masak Perlahan. Pasta, makanan laut, susu, krim, atau krim masam perlu ditambah 2 jam sebelum dihidangkan. Susu sejat atau sup pekat sempurna untuk masakan perlahan.
- Semakin tinggi kandungan lemak daging, kurang cecair diperlukan. Jika memasak daging dengan kandungan lemak yang tinggi, letakkan hirisan bawang tebal di bawahnya supaya daging tidak akan berada atas (dan masak dalam) lemak.
- Periuk masak perlahan membolehkan penyejatan yang sangat sedikit. Jika membuat sup kegemaran anda, stew, atau sos, kurangkan cecair yang diperlukan dalam resipi asal. Jika terlalu tebal, cecair boleh ditambah kemudian.
- Jika memasak kaserol jenis sayuran, perlu ada cecair di dalam resipi untuk mengelakkan kekeringan di sisi periuk.
- Jika memasak resipi dengan sayur-sayuran akar, letakkan sayur-sayuran akar di bahagian bawah periuk.

# Tips Keselamatan Makanan

- Jangan gunakan daging beku, mentah dalam periuk masak perlahan. Cair sebarang daging atau ayam itik sebelum masak perlahan.
- Untuk menyimpan lebih makanan selepas memasak, JANGAN letakkan periuk di dalam peti sejuk kerana kandungan akan mengambil masa terlalu lama untuk sejuk. Sebaliknya, bahagikan sisa ke dalam bekas yang lebih kecil dan letakkan di dalam peti sejuk.
- Jangan sesekali biarkan daging kurang masak atau mentah berada pada suhu bilik di dalam periuk masak perlahan. Sebaik sahaja daging dimasukkan ke dalam periuk, ia perlu dimasak dengan serta-merta (melainkan menyediakan periuk masak perlahan pada malam sebelumnya, di mana periuk mesti dimasukkan ke dalam peti sejuk).


# Penyelesaian Masalah

MASALAH	PENYEBAB YANG MUNGKIN/PENYELESAIAN
Makanan kurang masak.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adakah kuasa terganggu?</li><li>• Adakah anda memilih tetapan kepanasan Low tetapi menggunakan masa memasak berdasarkan tetapan kepanasan High?</li><li>• Adakah anda meletakkan penutup dengan betul pada Periuk Masak Perlahan?</li></ul>
Makanan tidak masak selepas memasak mengikut jumlah masa yang disyorkan dalam resipi saya.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ini boleh disebabkan oleh variasi voltan (yang biasa di mana-mana) atau ketinggian. Perubahan turun naik sedikit kuasa tidak mempunyai kesan ketara pada kebanyakan perkakas. Walau bagaimanapun, mereka boleh mengubah masa memasak dalam periuk masak perlahan. Lebih rendah daripada voltan yang dikadarkan akan memerlukan masa memasak yang lebih lama dan tinggi daripada voltan yang dikadarkan akan memerlukan masa memasak yang lebih rendah. Anda akan belajar melalui pengalaman jika masa yang lebih pendek atau lebih lama diperlukan.</li></ul>
Makanan saya terlebih masak. Kenapa?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adakah periuk sekurang-kurangnya setengah penuh? Periuk masak perlahan telah direka bentuk untuk memasak dengan teliti makanan di dalam periuk. Jika hanya periuk diisi separuh, periksa kesiediaan 1 hingga 2 jam lebih awal daripada masa resipi.</li><li>• Adakah anda memilih jam yang betul berdasarkan suhu memasak [ I (LOW) atau II (HIGH) ]?</li><li>• Makanan akan terus meningkat mengikut suhu selepas suhu yang dikehendaki dicapai.</li></ul>
Gasket penutup jatuh.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ini boleh disebabkan oleh perubahan suhu, seperti pengaliran air sejuk di atas penutup panas. Biarkan penutup berada pada suhu bilik. Ia akan kembali ke bentuk asal dalam tempoh 24 jam.</li><li>• Untuk membantu mengekalkan bentuk gasket, jangan memasak dengan klip yang diselak dan jangan simpan unit kosong dengan klip yang diselak.</li></ul>

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

FR

Observez toujours les consignes essentielles de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques, afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, notamment ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons
3.  **ATTENTION SURFACES CHAUDES:**  
La température des surfaces accessibles, y compris le couvercle et la base, peut être élevée. Ne pas toucher ces surfaces lorsque l'appareil est en marche. Laissez refroidir avant de manipuler. Veuillez lire et suivre les informations concernant les précautions à prendre lors de la manipulation du couvercle et du récipient à la page 40.
4. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le moteur, ni le cordon d'alimentation, ni la fiche, ni la base dans de l'eau, ni dans aucun autre liquide.
5. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil à proximité des enfants. Veuillez à ce qu'aucun enfant ne joue avec l'appareil.
6. N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, si l'appareil est tombé où lorsqu'il a été endommagé de quelle que manière que ce soit. Appelez le numéro du service client, fourni, si vous avez des questions concernant l'entretien, les réparations ou le réglage de l'appareil. Le remplacement du cordon d'alimentation et les réparations doivent être effectués par le fabricant, l'un de ses agents ou par une personne ayant les mêmes qualifications, afin d'éviter tout danger.
7. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
8. N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais

état, si l'appareil est tombé où lorsqu'il a été endommagé de quelle que manière que ce soit.

Appelez le numéro du service client, fourni, si vous avez des questions concernant l'entretien, les réparations ou le réglage de l'appareil.

9. L'utilisation d'accessoires n'étant ni recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil entraîne un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table.
12. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes, notamment une cuisinière.
13. Ne pas placer l'appareil sur une gazinière, ni sur une plaque électrique chaude, ni dans un four chaud.
14. Veuillez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds. Afin d'éviter les

brûlures, ne déplacez pas la base tant qu'elle n'a pas complètement refroidi.

15. Pour débrancher la mijoteuse, réglez le bouton de contrôle sur « OFF » (Arrêt) (O) puis retirez la fiche de la prise secteur.
16. **MISE EN GARDE :** Afin d'éviter tout dommage ou choc électrique, ne cuisinez pas dans la base. Cuisinez seulement dans la mijoteuse amovible sécuritaire pour les cuisinières.
17. Évitez tout changement de température brusque ; comme le fait d'ajouter dans la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières, des aliments qui ont été réfrigérés, lorsqu'elle est chaude.
18. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu. Toute utilisation incorrecte peut entraîner un risque d'incendie, de choc électrique et / ou de blessure
19. **MISE EN GARDE :** Afin d'éviter tout risque dû à une reprise accidentelle du système de coupure thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un système externe de

commutation, comme une minuterie, ni relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par le réseau secteur.

20. L'appareil est sujet à la chaleur résiduelle après son utilisation. Laissez refroidir l'appareil avant de le laver et de le ranger.
21. Cet appareil ne doit pas être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
22. **MISE EN GARDE** : Afin d'éviter tout dommage ou choc électrique, ne cuisinez pas dans la base. Cuisinez seulement dans la mijoteuse amovible sécuritaire pour les cuisinières.
23. Des éclaboussures d'aliment peuvent causer des brûlures graves. Ne jamais laisser le cordon sur le bord du comptoir. Ne jamais utiliser une prise placée sous la surface d'un comptoir. Ne jamais utiliser de rallonge.

24. **ATTENTION !** Des éclaboussures d'aliment peuvent causer des brûlures graves. Veuillez vous assurer que l'appareil et son cordon d'alimentation soient hors de portée des enfants. Ne jamais placer le cordon d'alimentation sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise placée sous le comptoir, et ne jamais utiliser cet appareil avec une rallonge.
25. Conçu pour être utilisé sur un comptoir uniquement.

This Page Intentionally Left Blank

**VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS**



## AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ DESTINÉES AU CONSOMMATEUR

### Ce produit est destiné à un usage ménager uniquement.

Ce produit est uniquement destiné à la préparation, à la cuisson et au service des aliments. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé avec des matériaux ou des produits non alimentaires.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que les enfants le saisissent, s'enchevêtrent ou trébuchent sur un cordon plus long.

### COUVERCLE ET RÉCIPIENT : PRÉCAUTIONS ET INFORMATIONS

- Veuillez manipuler le couvercle et le récipient avec précaution pour en assurer sa longévité.
- Évitez les changements brusques et extrêmes de température. Par exemple, ne placez pas un couvercle chaud dans de l'eau froide ou sur une surface humide.
- Évitez de taper le couvercle contre le robinet ou d'autres surfaces dures.
- N'utilisez pas le couvercle s'il est ébréché, fissuré ou très rayé.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de tampons à récurer en métal.
- Le fond du récipient est très rugueux et peut endommager le comptoir. Faites attention.
- Le récipient et le couvercle peuvent devenir très chauds. Faites attention. Ne les placez pas directement sur une surface ou un comptoir non protégé.
- Le récipient peut être utilisé dans un micro-ondes et dans un four, mais ne chauffez jamais le récipient lorsqu'il est vide. Ne placez jamais le couvercle directement sur un brûleur ou une cuisinière. Ne placez pas le couvercle dans un four à micro-ondes, un four conventionnel ou sur une cuisinière.

### RETRAIT DU COUVERCLE ET DU RÉCIPIENT

Lorsque vous retirez le couvercle, inclinez-le de manière à ce que l'ouverture ne soit pas face à vous afin d'éviter les brûlures pouvant être causées par la vapeur.

Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent très chauds car les éléments chauffants sont situés à cet endroit. Utilisez des poignées situées sur la base si nécessaire. Utilisez des gants de cuisine pour enlever le récipient.



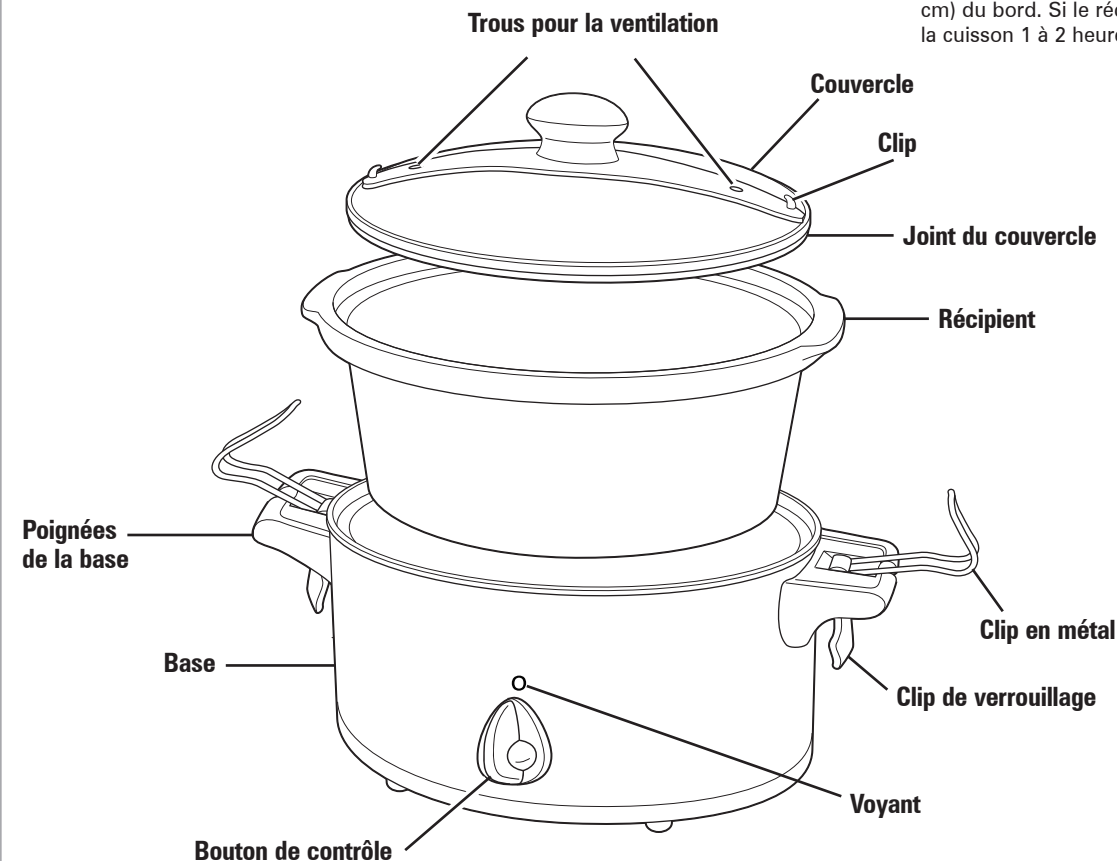
#### Recyclage de l'appareil en fin de vie

Le symbole en forme de poubelle indiqué sur cet appareil signifie qu'il doit être pris en charge par un système de collecte sélective conforme à la directive DEEE, afin qu'il puisse être recyclé ou démantelé pour réduire tout impact sur l'environnement. Il est de la responsabilité de l'utilisateur d'envoyer le produit à l'installation de collecte correspondante, comme spécifié par la réglementation locale. Pour obtenir de plus amples informations concernant les lois locales en vigueur, veuillez contacter votre municipalité ou votre distributeur local.

## Pièces et fonctionnalités

### Capacité du récipient

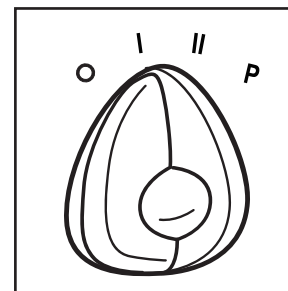
Pour de meilleurs résultats, remplissez le récipient au moins jusqu'à la moitié de son contenu total, mais pas à plus d'un pouce (2,54 cm) du bord. Si le récipient est seulement rempli à moitié, vérifiez la cuisson 1 à 2 heures avant la durée indiquée sur la recette.



### MISE EN GARDE : SURFACE CHAUDE.

Les surfaces accessibles sont chaudes lorsque l'appareil fonctionne.

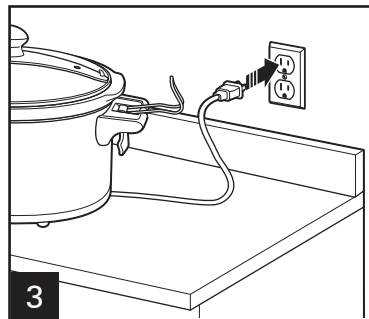
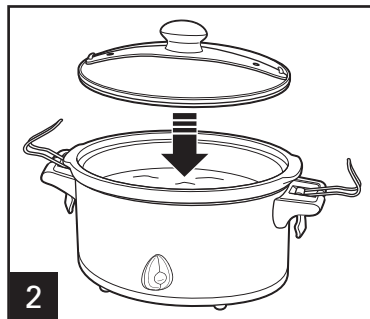
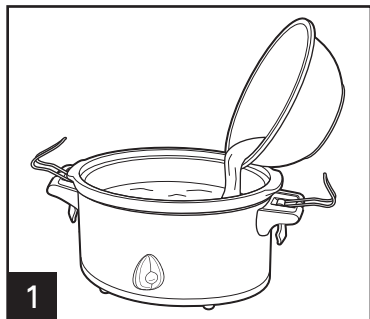
#### Bouton de contrôle



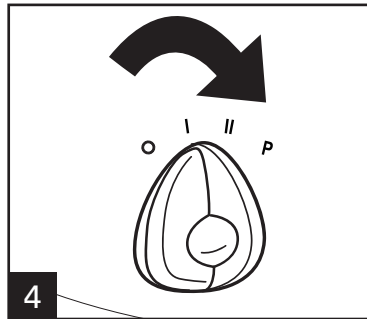
- O AUTO
- I ON / OFF (MARCHE / ARRÊT)
- II FAIBLE
- P ÉLEVÉ

# Comment utiliser votre mijoteuse

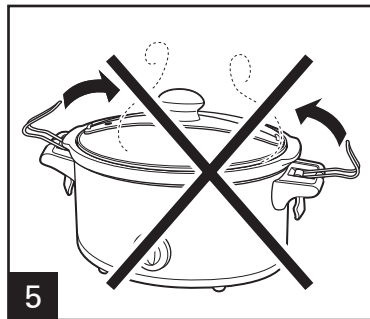
**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION** : Lavez le récipient et le couvercle, dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les.



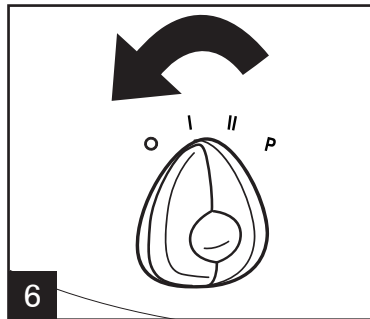
La puissance en watts a été ajustée pour compenser la chaleur perdue par les trous pour la ventilation.



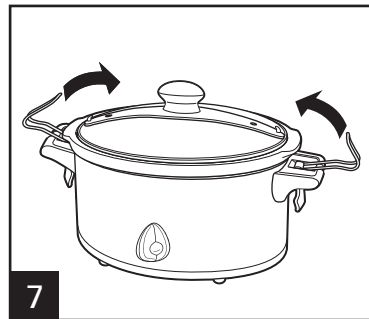
Tourner le bouton de contrôle sur **I** (FAIBLE) ou **II** (ÉLEVÉ).



NE JAMAIS verrouiller les clips pendant la cuisson.



Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton sur **O** (OFF) et débranchez l'appareil.



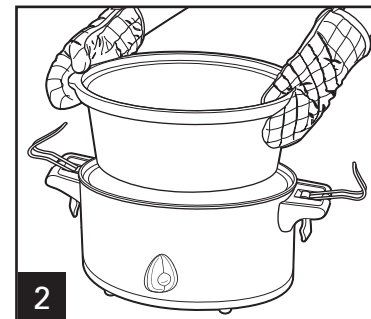
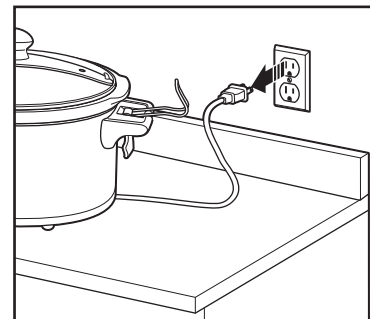
Verrouillez les clips en métal lors du transport de l'appareil.

La fonction **P** (AUTO) cuit les aliments en utilisant le réglage **II** (ÉLEVÉ) puis passe automatiquement au réglage **I** (FAIBLE) pour une cuisson plus pratique. Le temps de cuisson sera plus long qu'avec le réglage **II** (ÉLEVÉ) et plus court qu'avec le réglage **I** (FAIBLE). Le bouton de contrôle ne bouge pas en mode **P** (AUTO).

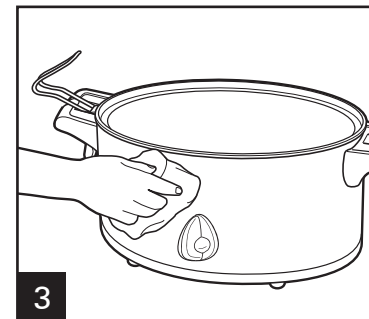
# Nettoyage et entretien

**⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'électrocution.

Débranchez l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil. N'immergez pas le cordon d'alimentation ni la base dans du liquide.



Retirez le récipient et laissez-le refroidir.



N'utilisez PAS le réglage « SANI » lors du lavage au lave-vaisselle. La température du cycle « SANI » pourrait endommager le produit.



Il y a parfois des odeurs dans les récipients en plastique, afin d'éviter que ces dernières ne se transmettent aux aliments, veuillez nettoyer le joint du couvercle en caoutchouc avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Rangez l'appareil avec le couvercle entrouvert.

# Conseils pour l'utilisation de la mijoteuse

- Le récipient doit être au moins à moitié rempli pour obtenir les meilleurs résultats. Si le récipient est seulement rempli à moitié, vérifiez la cuisson 1 à 2 heures avant la durée indiquée sur la recette.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments lorsque vous utilisez la mijoteuse. Le retrait du couvercle en verre entraîne une perte de chaleur importante ; il peut donc être nécessaire d'augmenter la durée de cuisson. Cependant, si vous faites cuire des aliments en utilisant le réglage ÉLEVÉ, il sera peut-être nécessaire de remuer les aliments de temps en temps.
- Si vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace de 2 pouces (5 cm) entre le haut du récipient et les aliments, afin que les aliments puissent mijoter correctement.
- De nombreuses recettes nécessitent de faire mijoter les aliments toute la journée. Si la matinée n'est pas suffisante, préparez votre recette la veille au soir. Placez tous les ingrédients dans le récipient, placez le couvercle et placez le tout au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le matin, placez simplement le récipient dans la mijoteuse.
- Certains aliments ne peuvent pas être cuits longtemps dans une mijoteuse. Les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sure doivent être ajoutés 2 heures avant de servir. Le lait évaporé ou les soupes condensées sont parfaits pour la cuisson lente.
- Plus la teneur en graisse de la viande est élevée, moins il faut de liquide. Si vous cuisinez de la viande riche en matières grasses, ajoutez de gros morceaux d'oignon sous la viande, afin que la viande ne reste pas dans la graisse et (qu'elle ne cuise pas dans la graisse).
- La mijoteuse ne crée que très peu d'évaporation. Si vous préparez votre soupe, votre ragoût ou votre sauce préférés, diminuez la quantité de liquide indiquée dans la recette que vous suivez. Si le résultat obtenu est trop épais, vous pouvez ajouter du liquide après la cuisson.
- Si vous faites cuire une casserole de légumes, vous devrez ajouter un peu de liquide afin d'éviter que les légumes ne brûlent sur les bords du récipient.
- Si vous préparez une recette contenant des légumes-racines, placez-les au fond du récipient.

# Conseils relatifs à la sécurité alimentaire

- N'utilisez pas de viande congelée non cuite dans la mijoteuse. Décongelez la viande ou la volaille avant de la faire mijoter.
- Si vous souhaitez conserver les restes après la cuisson, NE PLACEZ PAS le récipient dans le réfrigérateur, car son contenu prendra trop de temps à refroidir. Placez les restes dans des récipients plus petits et placez-les dans un réfrigérateur.
- Ne laissez jamais la viande crue ou insuffisamment cuite à la température ambiante dans la mijoteuse. Une fois que la viande est placée dans le récipient, elle doit être cuite immédiatement (à moins que vous ayez préparé votre recette la veille au soir, et que le récipient soit placé dans le réfrigérateur).

# Dépannage

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE / RÉOLUTION
Les aliments ne sont pas assez cuits.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'électricité a-t-elle été coupée ?</li><li>• Avez-vous sélectionné le réglage FAIBLE tout en utilisant une durée de cuisson basée sur le réglage ÉLEVÉ ?</li><li>• Avez-vous correctement placé le couvercle sur la mijoteuse ?</li></ul>
Les aliments ne sont pas assez cuits après la durée de cuisson recommandée dans la recette.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cela peut être dû aux variations de tension (qui peuvent se produire partout) ou à l'altitude. Les légères fluctuations de puissance n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils. Cependant, cela peut nécessiter de modifier la durée de cuisson dans la mijoteuse. Une tension inférieure à la tension nominale nécessitera des temps de cuisson plus longs et une tension supérieure à la tension nominale nécessitera des temps de cuisson plus courts. Vous découvrirez, en utilisant l'appareil, si une durée de cuisson plus courte ou plus longue est nécessaire.</li></ul>
Les aliments sont trop cuits. Pourquoi ?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le récipient était-il au moins à moitié plein ? La mijoteuse a été conçue pour bien cuire les aliments lorsque le récipient est correctement rempli. Si le récipient est seulement rempli à moitié, vérifiez la cuisson 1 à 2 heures avant la durée indiquée sur la recette.</li><li>• Avez-vous sélectionné le nombre correct d'heures en fonction de la température de cuisson [ I (FAIBLE) ou II (ÉLEVÉ) ] ?</li><li>• La température des aliments continuera d'augmenter une fois que la température souhaitée aura été atteinte.</li></ul>
Le joint du couvercle s'est écrasé.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cela peut être causé par un changement soudain de température, comme par exemple faire couler de l'eau froide sur un couvercle chaud. Laissez le couvercle refroidir à la température ambiante. Il retrouvera sa forme initiale dans les 24 heures.</li><li>• Afin de conserver la forme du joint, ne cuisez pas et ne stockez pas l'unité vide en verrouillant les clips.</li></ul>

This Page Intentionally Left Blank

This Page Intentionally Left Blank

**GB** *For more product and warranty information,  
please visit <https://hamiltonbeach.global>*

**AR** لمزيد من المعلومات حول المنتج والضمان، يرجى  
زيارة الموقع <https://hamiltonbeach.global>

**ZH** 有關產品和保修的更多信息，請參閱 <https://hamiltonbeach.global>

**MS** *Untuk maklumat lanjut mengenai produk dan waranti,  
sila lawati <https://hamiltonbeach.global>*

**FR** *Pour obtenir de plus amples informations sur les  
produits et la garantie, veuillez visiter le site Internet  
<https://hamiltonbeach.global>*

**Hamilton  
Beach®**