



**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 ولليل الاستخدام والرعاية، فضلاً عن وصفات لذيذة ونصائح، كما يمكنك تسجيلك المنتج الذي اشترهته 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 Stovetop-Safe Programmable Slow Cooker**

Operation Manual – Original Instructions (2)

**AR** قدر الطهي البطيء الآمن على موقد الطهي القابل للبرمجة دليل التشغيل (12)

**ZH** 爐台安全可編程慢煮鍋操作手冊 (22)

**MS** Periuk Masak Perlahan Boleh Atur Cara Dapur Selamat Manual Pengendalian (32)

**FR** Mijoteuse programmable sécuritaire pour les cuisinières Manuel d'utilisation (42)

**Type: SC42**

# 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. **R**ead all instructions.

2.  **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 **GLASS LID AND STOVETOP-SAFE COOKWARE** precaution instructions.

3. **T**o protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.

4. **T**his appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

5. **C**lose supervision is necessary when any

appliance is used by or near children. **C**hildren should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

6. **U**nplug from outlet when not in use and before cleaning. **A**llow to cool before putting on or taking off parts.

7. **D**o not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. **C**all our customer service number for information on examination, repair, or adjustment. **I**f 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.

8. **T**he use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

9. **D**o not use outdoors.

10. **D**o not let cord hang over edge of table ocounter, or touch hot surfaces, including stove.
11. **D**o not place base on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. **E**xtrême caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. **T**o avoid burns, please do not move base until it is completely cooled off.
13. **T**o disconnect slow cooker, turn control knob to OFF (O); then remove plug from wall outlet.
14. **CAUTION:** **T**o prevent damage or shock hazard, do not cook in base. **C**ook only in removable stovetop-safe cookware.
15. **A**void sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into heated stovetop-safe cookware.
16. **I**ntended for countertop use only.
17. **D**o not use appliance for other than intended use. **A**ny misuse can lead to a risk of fire, electric shock, and/or injury to persons.
18. **A**ppliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
19. **S**pilled food can cause serious burns. **N**ever drape cord over edge of counter. **N**ever use a socket below a counter top surface. **N**ever use an extension cord.
20. **T**he Cookware, Lid, Base, and inner heating element surface is subject to residual heat after unit is turned off.
21. **WARNING!** **S**pilled 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.

**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: Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does

not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

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.

## GLASS LID AND STOVETOP-SAFE COOKWARE: PRECAUTIONS AND INFORMATION

- Please handle lid and stovetop-safe cookware carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes to the lid. 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 lid if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The stovetop-safe cookware is ovenproof. The lid is not ovenproof.
- Never heat stovetop-safe cookware when empty.
- Never place lid or stovetop-safe cookware in microwave oven or toaster oven.
- Never place lid directly on a burner or stovetop.
- Never use lid or stovetop-safe cookware under a broiler.

## REMOVING GLASS LID AND STOVETOP-SAFE COOKWARE

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

**CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surface may be high when the appliance is operating.

The lid handles, base, and stovetop-safe cookware, as well as the sides of slow cooker base, all become very warm during cooking. Always use oven mitts when handling ANY part of the slow cooker during cooking.



### **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:** 33999-SAU

**Type:** SC42

**Ratings:**

220–240 V~ 50–60 Hz 290 W

Glass Lid

Lid Vent Hole

**NOTE:** The purpose of the lid vent hole is to vent steam.

Cooking time is not affected. Do not remove silicone gasket from hole.

Cast-Aluminum  
Stovetop-Safe  
Cookware



**CAUTION: HOT SURFACE.**

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

Base

Base Handles



ON/OFF



WARM



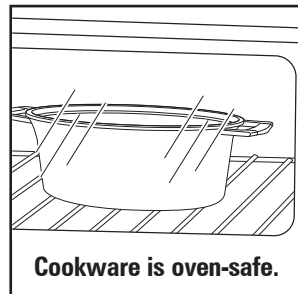
LOW



HIGH

## Stovetop-Safe Cookware Capacity

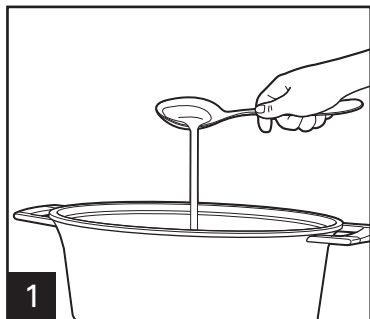
For best results, fill the stovetop-safe cookware at least half full but no more than one inch from the rim. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.



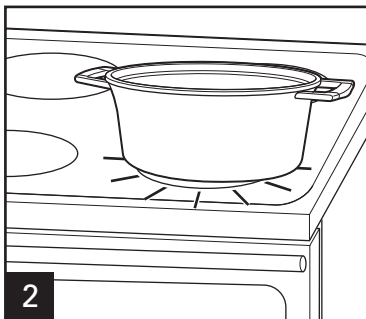
# How to Sear in Stovetop-Safe Cookware

**BEFORE FIRST USE:** Wash lid and stovetop-safe cookware in hot, soapy water. Rinse and dry.

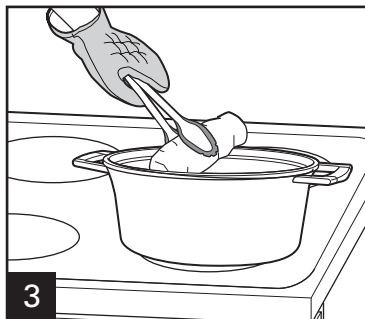
**NOTE:** Do not use metal utensils when placing food in and removing food from stovetop-safe cookware.



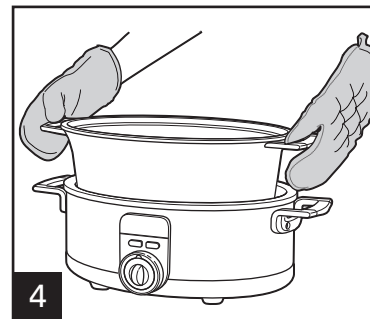
**1**  
Add oil to stovetop-safe cookware.



**2**  
Heat oil on stovetop over medium to high heat.  
**NOTICE:** Do not heat stovetop-safe cookware when empty since cooking surface and/or stovetop-safe cookware may be damaged.



**3**  
Place food to be seared into stovetop-safe cookware.



**4**  
When finished searing, follow recipe or carefully place stovetop-safe cookware in base. Proceed to "How to Slow Cook" section.

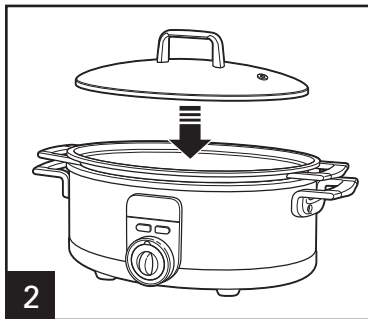
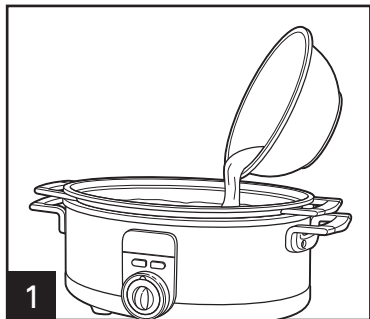
# How to Slow Cook

**BEFORE FIRST USE:** Wash lid and stovetop-safe cookware in hot, soapy water. Rinse and dry.

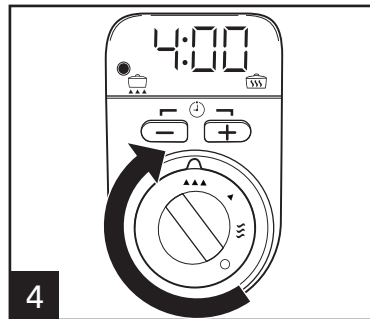
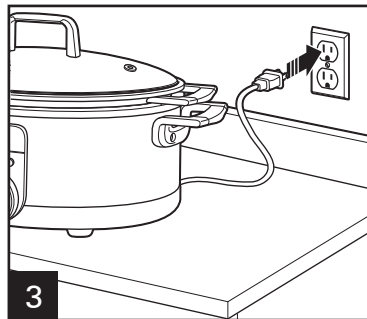
**NOTE:**

- Do not use metal utensils when placing food in and removing food from stovetop-safe cookware.
- Display does not show any text other than "Err" and "00:00." When control knob is set, display will show set cook time and the cooking LED light blinks before cooking starts. After cooking starts, display will show remaining cook time and the cooking LED light will remain lit.

**⚠ WARNING Food Safety Hazard.** Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using the WARM (SSS) setting. The WARM (SSS) setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on WARM (SSS) setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on LOW (▲) or HIGH (▲▲▲) and then switch to WARM (SSS).



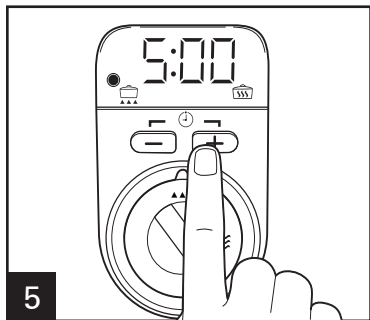
**NOTE:** Lid vent hole will not affect cooking time.



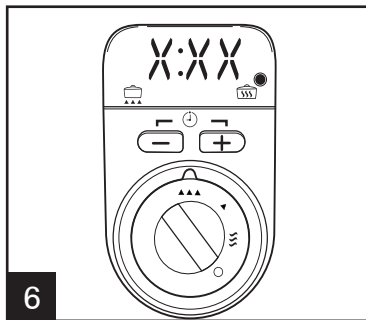
Turn control knob to desired heat setting to cook. Do not cook on WARM (SSS).

**NOTE:** Display will show default cook time.

# How to Slow Cook (cont.)

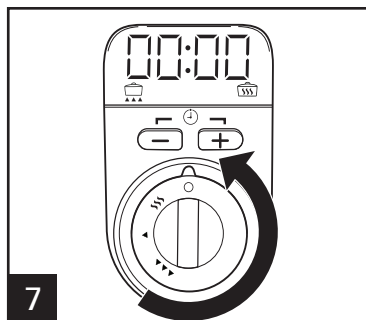


5 Press the + or - buttons to select desired cooking time.

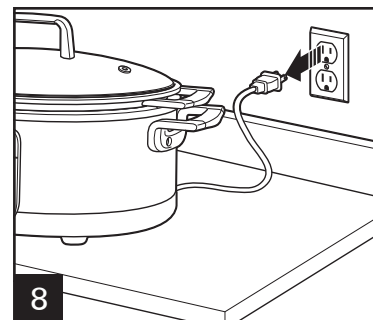


6 At the end of cooking time, the slow cooker will automatically switch to WARM (SSS) setting, but the knob will NOT automatically rotate to WARM (SSS).

**NOTE:** Cook time plus warm time cannot exceed 14 hours. When the unit switches to WARM (SSS), the display (X:XX) will show how much time is remaining of the 14 hours.



7 **NOTE:** The slow cooker will automatically shut OFF (O) if left on for a total of 14 hours. The unit will be OFF (O), the display will show "00:00," but the control knob will NOT turn to OFF (O).



8



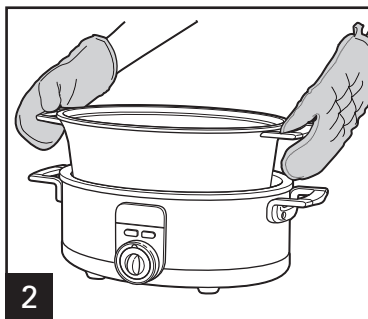
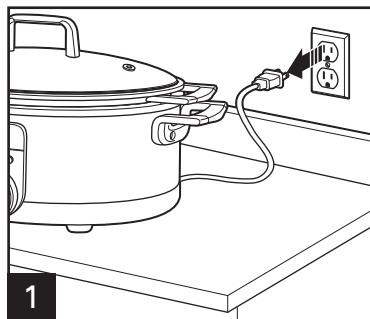
# Care and Cleaning



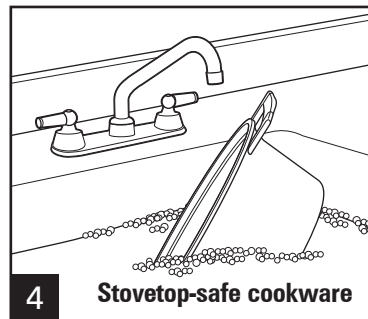
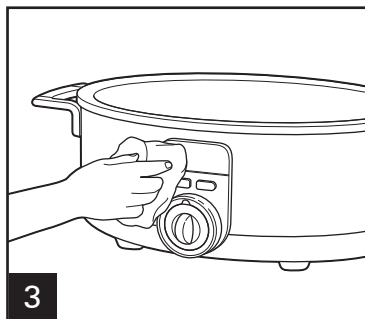
## **WARNING** Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning.

Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

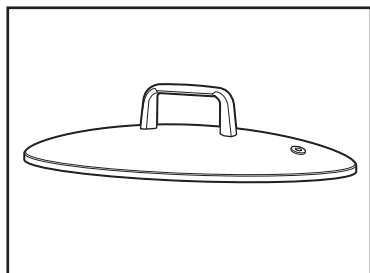


Remove stovetop-safe cookware and let cool.



Wash stovetop-safe cookware in hot, soapy water.

**NOTICE:** Do not use metal utensils or abrasive cleansers when cleaning stovetop-safe cookware's nonstick surface.



**DISHWASHER-SAFE**

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

# Tips for Slow Cooking

- The stovetop-safe cookware should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- This 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 stovetop-safe cookware 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 stovetop-safe cookware, cover with lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place stovetop-safe cookware 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 stovetop-safe cookware.
- If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in the bottom of the stovetop-safe cookware.

# Food Safety Tips

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

# Troubleshooting

## PROBLEM

## PROBABLE CAUSE/SOLUTION

Food is undercooked.

- Was food cooked on the WARM (SSS) setting? Do not cook on WARM (SSS); always cook on LOW (▲) or HIGH (▲▲▲) heat settings.
- Was power interrupted?
- Did you select the LOW (▲) heat setting but used a cooking time based on the HIGH (▲▲▲) heat setting?
- Did you have the 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, they can alter 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 a shorter or longer time is needed.  
**NOTE:** Lid vent hole will not affect cooking time.

My meal was overcooked. Why?

- Was the stovetop-safe cookware at least half full? The slow cooker has been designed to thoroughly cook food in filled stovetop-safe cookware. If the stovetop-safe cookware is only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Did you select correct number of hours based on cooking temperature [LOW (▲) or HIGH (▲▲▲)]?
- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.
- Was the stovetop-safe cookware used to brown foods on the stovetop and placed in base while still hot? If so, cooking time may be shortened. Check for doneness 30 minutes to 1 hour earlier than recipe time.

Display shows "Err" and food is not cooked.

- Was power interrupted during cooking (due to brownout, electrical storm, etc.)? Please check if food is still safe to prepare and eat; then turn the control knob or press any button. The slow cooker will turn ON (○).

١٨. هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

١٩. يمكن أن يسبب الطعام المسكوب حروقا خطيرة. لا تثني السلك مطلقاً فوق حافة الطاولة. لا تستخدم مطلقاً مقبساً أسفل سطح الطاولة. لا تستخدم مطلقاً سلك تمديد.

٢٠. يخضع إناء الطهي والغطاء والقاعدة و سطح عنصر التسخين الداخلي للحرارة المتبقية بعد إيقاف تشغيل الوحدة.

٢١. **تحذير! يمكن أن يسبب الطعام المسكوب حروقا خطيرة.** احتفظ بالجهاز والسلك بعيداً عن متناول الأطفال. لا تثني مطلقاً السلك فوق حافة الطاولة، ولا تستخدم أبداً مأخذ تيار أسفل الطاولة، ولا تستخدمه أبداً مع سلك تمديد.

## احفظ هذه التعليمات

## إجراءات وقائية مهمة

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

١. قراءة جميع التعليمات.
٢.  **تنبيه أسطح ساخنة:** قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها بما في ذلك الغطاء والقاعدة عالية. لا تلمسها أثناء تشغيل الجهاز. اتركها حتى تبرد قبل المعالجة. اقرأ التعليمات الاحترازية الخاصة بالغطاء الزجاجي وإناء الطهي الآمن على موقد الطهي واتبعها.
٣. **للحماية** من حدوث صدمة كهربائية، لا تغمر السلك، أو القابس، أو القاعدة في الماء أو سائل آخر.
٤. **هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم عن كثب وتعليمهم بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.**
٥. **يعد الإشراف الوثيق ضرورياً** عند استخدام أي جهاز بواسطة أو بالقرب من الأطفال. **يجب** خضوع الأطفال للإشراف للتأكد من أنهم لا يعيثون بالجهاز.
٦. أفضل القابس من مأخذ التيار في حالة عدم استخدام الجهاز أو قبل التنظيف. اتركه ليبرد قبل وضع أو إزالة أي أجزاء.
٧. **لا تشغل** أي جهاز بسلك تيار أو قابس تالف، أو بعد حدوث عطل في الجهاز أو سقوطه أو تضرره بأي شكل من الأشكال. **اتصل** برقم خدمة العملاء للحصول على معلومات حول الفحص أو الإصلاح أو الضبط. **في** حالة تلف سلك إمداد الطاقة، يجب استبداله
٨. **قد** يتسبب استخدام الملحقات الإضافية التي لا توصي بها الشركة المصنعة للجهاز في حدوث إصابات.
٩. **لا** تستخدم الجهاز بالخارج.
١٠. **لا** تترك السلك معلقاً على حافة الطاولة أو المنضدة، أو يلمس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الموقد.
١١. **لا** تضع القاعدة على أو بالقرب من غاز ساخن أو موقد كهربائي أو في فرن ساخن.
١٢. **يجب** توخي الحذر الشديد عند تحريك جهاز يحتوي على زيت ساخن أو سوائل ساخنة أخرى. **لكي** تتجنب الحروق، يرجى عدم تحريك القاعدة حتى تبرد تماماً.
١٣. **لفصل** قدر الطهي البطيء، أدر مقبض التحكم على "إيقاف التشغيل" (O) ثم انزع القابس من مأخذ التيار في الجدار.
١٤. **تنبيه: لمنع** التلف أو خطر حدوث صدمة، لا تطهي في القاعدة. **لا** تطهي إلا في إناء طهي آمن على موقد الطهي قابل للإزالة.
١٥. **تجنب** التغيرات المفاجئة في درجة الحرارة، مثل إضافة الأطعمة المبردة إلى إناء طهي ساخن آمن على موقد الطهي.
١٦. **مصممة** للاستخدام على سطح الطاولة فقط.
١٧. **لا** تستخدم الجهاز لغير الاستخدام المخصصة له. **يمكن** أن يؤدي أي سوء استخدام إلى حدوث حريق أو صدمة كهربائية و/أو إصابة الأشخاص.

# قطع الغيار والميزات

الطراز: SAU-33999

النوع: SC42

القدرات المقتننة:

240-220 فولت ~ 60-50 هرتز 290 واط

## فتحة التنفيس بالغطاء

ملحوظة: يتمثل الغرض من فتحة التنفيس بالغطاء في تنفيس البخار.

لا يتأثر وقت الطبخ. لا تقم بإزالة الحشوية السبليكون من الفتحة.

الغطاء الزجاجي

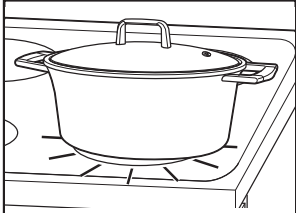
ألومنيوم مصبوب آمن على موقد الطهي إناء الطهي

تنبيه: سطح ساخن.

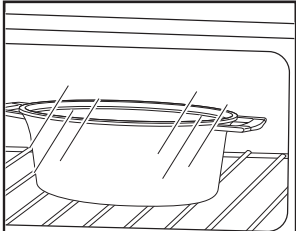
قد تكون درجة حرارة السطح الذي يمكن الوصول إليه عالية عند تشغيل الجهاز

مقابض القاعدة

القاعدة



يعد الغطاء وإناء الطهي آمنين على موقد الطهي.



يعتبر إناء الطهي آمناً على موقد الطهي.



## معلومات سلامة المستهلك الأخرى

تحذير! خطر حدوث صدمة: لا تبطل غرض أمان القابس من خلال تعديل القابيس بأي طريقة أو باستخدام محول. إذا لم يستقر القابيس تمامًا في مأخذ التيار، فاعكس القابيس. وإذا كان ما يزال غير مسقر، فاطلب من فني كهربائي أن يستبدل مأخذ التيار.

تم تحديد طول السلك المُستخدم بهذا الجهاز لتقليل مخاطر التشابك أو التعثر فوق السلك أطول.

هذا المنتج مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

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

## الغطاء الزجاجي وإناء الطهي الآمن على موقد الطهي: الاحتياطات والمعلومات

- يعد إناء الطهي الآمن على موقد الطهي مقاومة للحرارة. يعد الغطاء مقاومًا للحرارة.
- لا تقم مطلقًا بتسخين إناء الطهي الآمن على موقد الطهي عند تكون فارغة.
- لا تضع مطلقًا إناء الطهي الآمن على موقد الطهي في فرن الميكروويف أو في محمصة الخبز.
- لا تضع الغطاء مباشرة على الموقد أو موقد الطهي.
- لا تستخدم أبدًا الغطاء أو إناء طهي آمن على موقد الطهي تحت شواية.

- يرجى التعامل مع الغطاء وإناء الطهي الآمن على موقد الطهي بعناية لضمان حياة طويلة.
- تجنب التغييرات المفاجئة في درجات الحرارة الشديدة على الغطاء. على سبيل المثال، لا تضع غطاءً ساخنًا في الماء البارد أو على سطح مبتل.
- تجنب ارتطام الغطاء ضد صنوبر أو غيرها من الأسطح الصلبة.
- لا تستخدم الغطاء إذا كان مكسورًا أو متشققًا أو مخدوشًا بشدة.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو بطانات تنظيف معدنية.

## إزالة الغطاء الزجاجي وإناء الطهي الآمن على موقد الطهي

تنبيه: سطح ساخن. قد تكون درجة حرارة السطح الذي يمكن الوصول إليها عالية عند تشغيل الجهاز.

عند إزالة الغطاء، قم بالإمالة بحيث تكون الفتحة مواجهة بعيدًا عنك لتجنب تعرضك للحرق بالبخار.

إن مقابض الغطاء، والقاعدة، وإناء الطهي الآمن على موقد الطهي، وكذلك جوانب قاعدة قدر الطهي البطني، تصبح كلها ساخنة جدًا أثناء الطهي. استخدم دائمًا قفازات الفرن عند التعامل مع أي جزء من قدر الطهي البطني أثناء الطهي.

### إعادة تدوير المنتج في نهاية مدة خدمته

يشير رمز السلة المزودة بعجلات الموجودة 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 يحدد القانون المحلي في بلدك. للحصول على معلومات إضافية حول القوانين المحلية المعمول بها، يرجى الاتصال بالمنشأة البلدية و/أو الموزع المحلي.

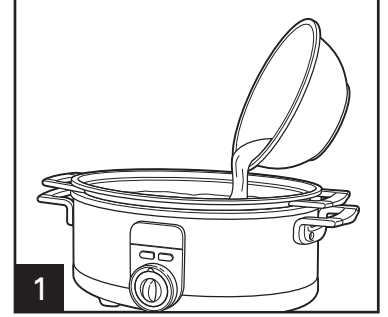
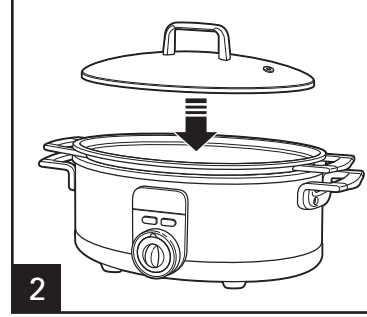
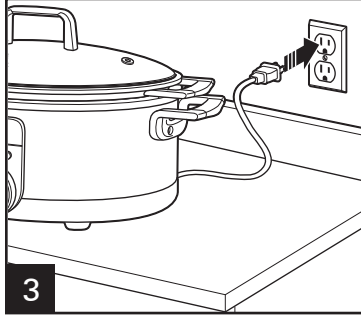
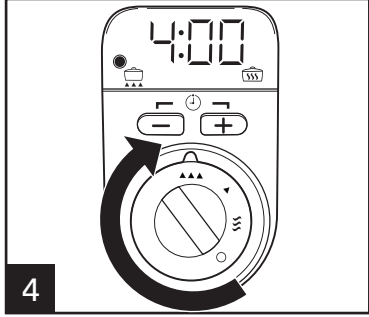


# كيفية الطهي ببطء

قبل الاستخدام لأول مرة: اغسل الغطاء وإناء الطهي الآمن على موقد الطهي في ماء ساخن وصابون. اشطفهما وجففهما.

## ملحوظة:

- لا تستخدم الأواني المعدنية عند وضع الطعام فيه وإزالته من إناء الطهي الآمن على موقد الطهي.
- لا يُظهر الشاشة أي نص بخلاف "Err" و "0:00". عند ضبط مقبض التحكم، ستعرض الشاشة وقت الطهي المحدد ويومض مصباح LED للطهي قبل بدء الطهي. بعد بدء الطهي، ستعرض الشاشة وقت الطهي المتبقي وسيظل مصباح LED للطهي مضاءً.



أدر مقبض التحكم إلى إعداد الحرارة المرغوب للطهي. لا تطهي على الإعداد ساخنة (SSS).  
ملحوظة: ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.

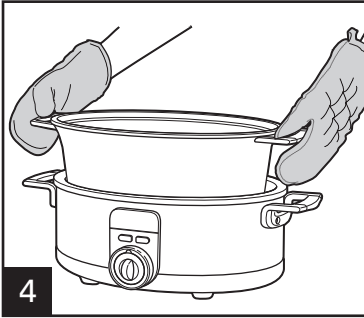
ملحوظة: لن تؤثر فتحة التنفيس بالغطاء على وقت الطهي.



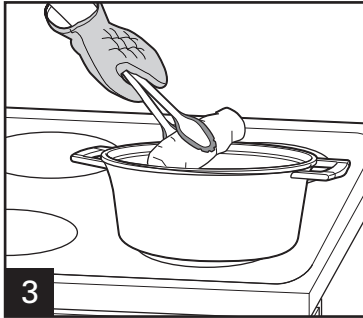
# كيفية التقليل في إناء الطهي الآمن على موقد الطهي

قبل الاستخدام لأول مرة: اغسل الغطاء وإناء الطهي الآمن على موقد الطهي في ماء ساخن وصابون. اشطفهما وجففهما.

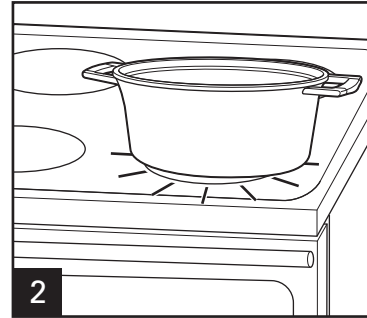
ملحوظة: لا تستخدم الأواني المعدنية عند وضع الطعام فيه وإزالته من إناء الطهي الآمن على موقد الطهي.



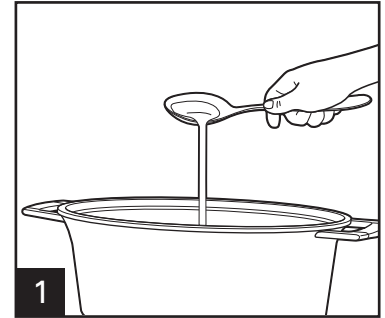
4 عند الانتهاء من التقليل، اتبع الوصفة أو وضع إناء الطهي الآمن على موقد الطهي بعناية في القاعدة. تابع إلى قسم "كيفية الطهي ببطء".



3 ضع الطعام المراد تقليله في إناء الطهي الآمن على موقد الطهي.



2 قم بتسخين الزيت على موقد الطهي فوق حرارة متوسطة إلى عالية. ملحوظة: لا تسخن إناء الطهي الآمن على موقد الطهي عندما يكون فارغًا حيث إن سطح الطهي و/أو إناء الطهي الآمن على موقد الطهي قد يتلف.



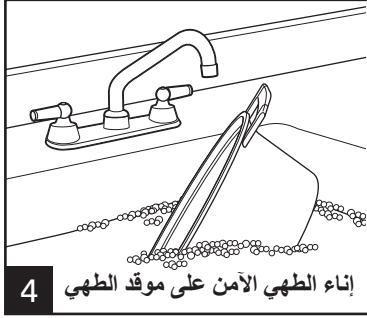
1 قم بإضافة الزيت إلى إناء الطهي الآمن على موقد الطهي.

# العناية والتنظيف

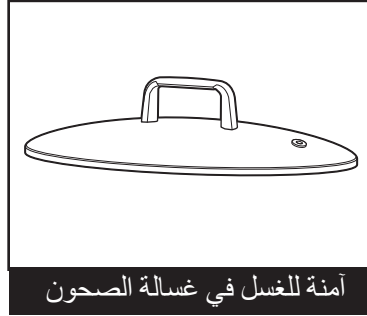
**⚠ تحذير** خطر حدوث صدمة كهربائية.

افصل الكهرباء قبل التنظيف.

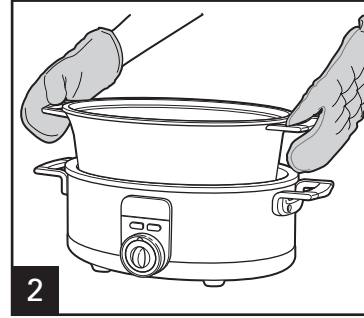
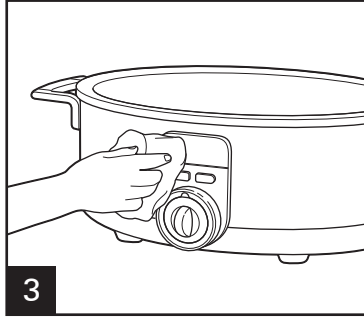
لا تغمر السلك أو القابس أو القاعدة في أي سائل.



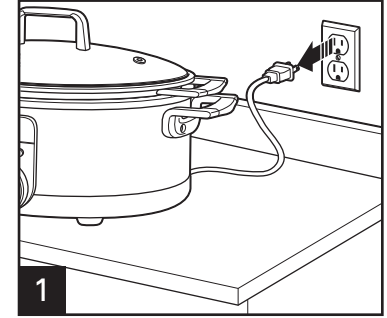
اغسل إناء الطهي الآمن على موقد الطهي في ماء ساخن وصابون.  
**ملحوظة:** لا تستخدم الأواني المعدنية أو المنظفات الكاشطة عند تنظيف سطح غير ملتصق لإناء الطهي الآمن على موقد الطهي.



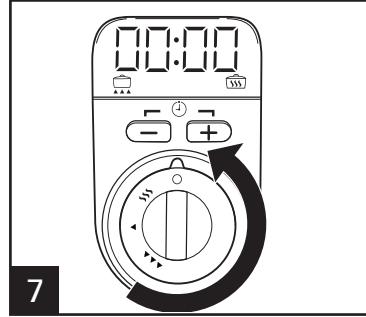
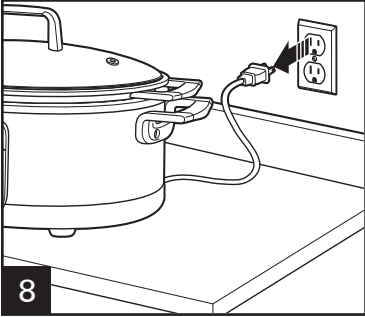
لا تستخدم الإعداد "SANI" عند الغسيل في غسالة الأطباق. حيث إن درجات حرارة دورة "SANI" يمكن أن تتلف المنتج الخاص بك. 19



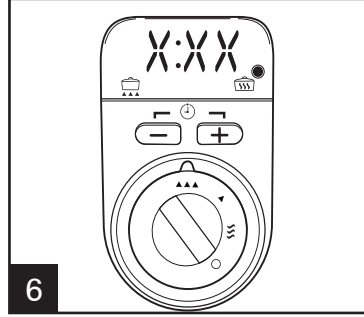
قم بإزالة إناء الطهي الآمن على موقد الطهي واطركه ليبرد.



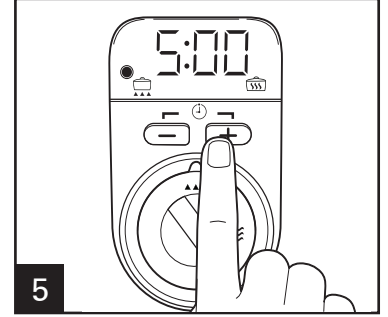
# كيفية الطهي ببطء (تتمة)



ملحوظة: سيتم إغلاق قدر الطهي البطيء تلقائيًا (O) إذا تُرك قيد التشغيل لمدة ١٤ ساعة إجمالاً. سيتوقف تشغيل الوحدة (O) ، وستعرض الشاشة "٠٠:٠٠" ، لكن لن يتحول مقبض التحكم إلى وضع إيقاف التشغيل (O).



في نهاية وقت الطهي، سينتقل قدر الطهي البطيء تلقائيًا إلى الإعداد ساخنة (SSS) ، لكن لن يدور المقبض تلقائيًا إلى الإعداد ساخنة (SSS) . ملحوظة: لا يمكن أن يتجاوز وقت الطهي ووقت التدفئة ١٤ ساعة. حينما تنتقل الوحدة إلى الإعداد ساخنة (SSS) ، ستعرض الشاشة (X: XX) مقدار الوقت المتبقي من مدة ١٤ ساعة.



اضغط على الزرين + أو - لتحديد وقت الطهي المرغوب.

# استكشاف الأخطاء وإصلاحها

## السبب المحتمل/الحل

## المشكلة

الطعام غير مطهي جيداً.

- هل تم طهي الطعام على الإعداد تدفئة (☺☺☺)؟ لا تطهي على الإعداد تدفئة (☺☺☺): قم بالطهي دائماً على الإعدادين منخفض (▲) أو مرتفع (▲▲▲) heat settings.
- هل تمت قطع الطاقة؟
- ها حددت إعداد الحرارة منخفضة (▲) ولكنك استخدمت وقت طهي بناء على إعداد الحرارة مرتفع (▲▲▲)؟
- هل وضعت الغطاء بشكل صحيح على قدر الطهي البطيء؟

لا يستوي الطعام بعد طهي مقدار الوقت الموصى به في وصفتي.

- يمكن أن يكون هذا بسبب تباينات الجهد الكهربائي (التي تكون شائعة في كل مكان) أو الارتفاع. ليس للتقلبات الطفيفة في الطاقة تأثير ملحوظ على معظم الأجهزة. ومع ذلك، يمكنهم تغيير أوقات الطهي في قدر الطهي البطيء عن طريق تمديد أوقات الطهي. قم باتاحة الوقت الكافي وتحديد إعداد الحرارة المناسب. سوف تتعلم من خلال التجربة إذا كانت هناك حاجة إلى وقت أقصر أو أطول. ملحوظة: لن تؤثر فتحة التنفيس بالغطاء على وقت الطهي.

تم طهي وجبتي أكثر من اللازم. لماذا؟

- هل كان إنباء الطهي الآمن على موقد الطهي ممثلاً لمنصفه على الأقل؟ لقد تم تصميم قدر الطهي البطيء لطهي الطعام تماماً في إنباء الطهي الآمن على موقد الطهي المملوء. إذا كان إنباء الطهي الآمن على موقد الطهي ممثلاً لنصفه فقط، فتأكد من التسوية لمدة ساعة واحدة أو ساعتين ميكراً عن وقت الوصفة.
- هل حددت عدد الساعات الصحيح بناءً على درجة حرارة الطهي [منخفض (▲) أو مرتفع (▲▲▲)]؟
- ستستمر الأطعمة في الزيادة في درجة الحرارة بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- هل تم استخدام إنباء الطهي الآمن على موقد الطهي للأطعمة البنية على موقد الطهي ووضعها في القاعدة بينما لا تزال ساخنة؟ إذا كان الأمر كذلك، فإنه يمكن تقصير وقت الطهي. تحقق من التسوية لمدة ٣٠ دقيقة إلى ساعة واحدة قبل وقت الوصفة.

تظهر الشاشة "Err" ولا يتم طهي الطعام.

- هل انقطع التيار الكهربائي أثناء الطهي (بسبب انخفاض الجهد الكهربائي، عاصفة كهربائية، وما إلى ذلك)؟ يرجى التحقق مما إذا كان الطعام لا يزال آمناً للتخصير والتناول؛ ثم أدر مقبض التحكم أو اضغط على أي زر. سيتم تشغيل قدر الطهي البطيء (⓪).

# نصائح للطهي البطيء

- يجب أن يكون إناء الطهي الآمن على موقد الطهي ممتلئًا لمنتصفه على الأقل للحصول على أفضل النتائج. إذا كان نصفه فقط مملوءًا، فتتحقق من الاستواء من ساعة إلى ساعتين مبكرًا من وقت الوصفة.
- هذا التقليب ليس ضروريًا عند الطهي البطيء. تؤدي إزالة الغطاء الزجاجي إلى فقد قدر كبير من الحرارة وقد يلزم تمديد وقت الطهي. ومع ذلك، في حالة الطهي على الإعداد مرتفعة (▲ ▲ ▲)، فقد ترغب في التقليب من حين لآخر.
- في حالة طهي حساء أو يخنة، اترك مساحة ٢ بوصة (٥ سم) بين الجزء العلوي من إناء الطهي الآمن على موقد الطهي والطعام بحيث يمكن أن تصحب الوصفة على نار هادئة.
- تتطلب العديد من الوصفات الطهي طوال اليوم. إذا كان جدولك الصباحي لا يتيح الوقت لإعداد الوصفة، فافعل ذلك في الليلة السابقة. ضع جميع المكونات في إناء الطهي الآمن على موقد الطهي، وقم بتغطيته بغطاء، وقم بتبريده طوال الليل. في الصباح، ما عليك سوى وضع إناء الطهي الآمن على موقد الطهي في قدر الطهي البطيء.
- لا تناسب بعض الأطعمة الطهي الممتد في قدر الطهي البطيء. يجب إضافة المعكرونة والمأكولات البحرية والحليب والقشدة أو القشدة الحامضة قبل ساعتين من التقديم. يعتبر الحليب المبخر أو الحساء المكثف مثاليًا للطهي البطيء.
- كلما زاد محتوى الدهون في اللحم، قلت الحاجة إلى السائل. إذا كنت تطهي لحمًا ذات محتوى عالٍ من الدهون، فضع شرائح البصل الكثيفة أسفلها حتى لا يلتصق اللحم (ويطهى) بالدهون.
- يسمح قدر الطهي البطيء بتبخر قليل جدًا. إذا كنت تقوم بإعداد حساء أو يخنة أو الصلصة المفضلة لديك، فقلل من السوائل المطلوبة في الوصفة الأصلية. إذا كانت سمكية جدًا، يمكن إضافة السائل لاحقًا.
- إذا كنت تقوم بالطهي في كسرولة من نوع الخضروات، فستكون هنا حاجة للسائل في الوصفة لمنع السفع على جوانب إناء الطهي الآمن على موقد الطهي.
- إذا كنت تطهي وصفة بالخضروات الجذرية، فضع الخضروات الجذرية في الجزء السفلي من إناء الطهي الآمن على موقد الطهي.

# نصائح لسلامة الغذاء

- لا تستخدم اللحوم المجمدة غير المطهية في قدر الطهي البطيء. قم بإذابة أي لحم أو دواجن قبل الطهي البطيء.
- لتخزين بقايا الطعام بعد الطهي، لا تضع إناء الطهي الآمن على موقد الطهي في الثلاجة حيث إن المحتويات سوف تستغرق وقتًا طويلاً لتبرد. وبدلاً من ذلك، قم بتقسيم بقايا الطعام إلى حاويات أصغر وضعها 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，包括以下：

1. **閱**讀所有指示。
2. **△** **小心：高溫表面**：包括上蓋和底座的可接觸表面或會變得高溫。電器操作時切勿觸摸。讓電器冷卻後才加以處理。閱讀並遵從「玻璃上蓋和爐台安全廚具」的預防指示。
3. **為**了防止觸電，切勿將電源線、插頭或底座浸入水或其他液體中。
4. **本**電器非供用於身體、感官或精神能力衰退的人員，或缺乏經驗和知識的人員使用，除非他們是在負責其安全的人員的密切監督和指導下使用該設備。
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. **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。
7. **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。
8. **使**用非本電器生產商推薦的附件可導致受傷。
9. **請**勿在戶外使用。
10. **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。
11. **請**勿放置底座在灼熱的氣體或電燃燒器上或附近，或放置在熱的焗爐中。
12. **在**移動盛載熱油或其他高溫液體時，必須萬分小心。**為**防灼傷，請在底座完全冷卻後才移動底座。
13. **切**斷慢煮鍋源時，將控制器調校至「關」(○)，然後從牆上插座拔除插頭。
14. **小**心：**為**免造成損毀或觸電危險，切勿在底座內煮食。**只**在可移除的爐台安全廚具內煮食。
15. **避**免煮食溫度陡變，例如將急凍食品放進加熱爐台安全廚具內。

16. **只**供爐台上使用。
17. **請**勿將電器用於其他非預期的目的。**任**何誤用情況可導致火災、觸電和/或人身傷害風險。
18. **本**電器非供透過外部計時器或獨立遙控系統運作。
19. **濺**出食物可導致嚴重灼傷。**切**勿將電源線掛在檯面邊緣上。**切**勿在檯面表面下使用插座。**切**勿使用拉長電源線。
20. **廚**具、上蓋、底座和內部加熱元素表面或會在機器關掉後仍有餘熱。
21. **警告！濺**出食物可導致嚴重灼傷。使電器和電源熱遠離兒童。**切**勿將電源線掛在檯面邊緣，**切**勿在檯面下使用電插座，並**切**勿使用拉長電源線。

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。

警告！觸電危險。切勿以任何方式改裝插頭或使用變壓器，使插頭的安

全功能無效。如果插頭無法完全插進插座，請將插頭反轉。如果插頭仍然無法插入，請電工更換插座。

本電器所用的電源線長度經過選擇，以降低電源線過長造成纏繞或絆倒的風險。

## 玻璃上蓋和爐台安全廚具：提防與資訊

- 請小心處理上蓋和爐台安全廚具，以確保電器壽命長久。
- 避免讓上蓋的溫度極端陡變，例如切勿將熱蓋放在冷水中或濕滑表面上。
- 避免讓上蓋碰到水龍頭或其他堅硬表面。
- 如果上蓋出現破損、裂開或嚴重刮損，切勿使用。
- 切勿使用磨砂清潔劑或金屬鋼絲絨。

- 爐台安全廚具可放在焗爐使用，上蓋卻不可放在焗爐使用。
- 切勿加熱清空的爐台安全廚具。
- 切勿將上蓋或爐台安全廚具放進微波爐或多士焗爐。
- 切勿將上蓋直接放在爐頭或爐台上。
- 切勿在烤架下使用上蓋或爐台安全廚具。

## 移除玻璃上蓋和爐台安全廚具

移除上蓋時傾斜身子，避免煮食爐開口面向自己，避免遭到蒸氣灼傷。

上蓋把手、底座、爐台安全廚具以及慢煮鍋底座邊在煮食期間都會變得非常高溫。在煮食期間處理慢煮爐任何部件都要時刻使用焗爐手套。

小心：高溫表面。可接觸表面在電器操作時或會變得高溫。



### 在使用壽命結束時回收產品

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

## 爐台安全廚具容量

為達致最佳效果，放在爐台安全廚具的食物容量至少半滿，同時底於廚具邊緣不多於一吋。如果廚具內食物只有半滿，請在食譜預定完成時間前 1 至 2 小時檢查煮熟程度。

### 上蓋排氣孔

備註：上蓋排氣孔的功能就是排出蒸氣，煮食時間不會受到影響。切勿移除排氣孔的矽膠墊圈。

玻璃上蓋

鑄鋁 爐台安全  
廚具

底座

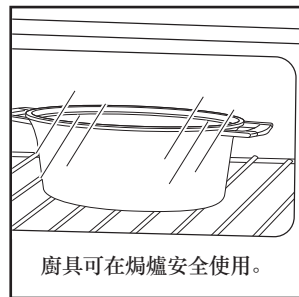
底座把手



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。



上蓋和廚具都是  
可在爐台安全使用。



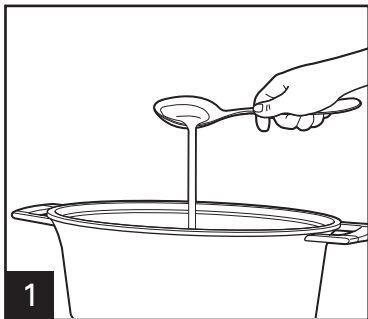
廚具可在焗爐安全使用。



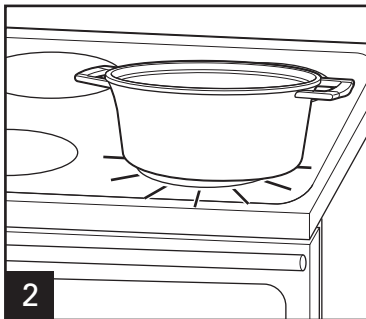
# 在爐台安全廚具內快煎的方法

首次使用前：使用高溫清潔劑溶液清洗上蓋和爐台安全廚具。洗淨並拭乾。

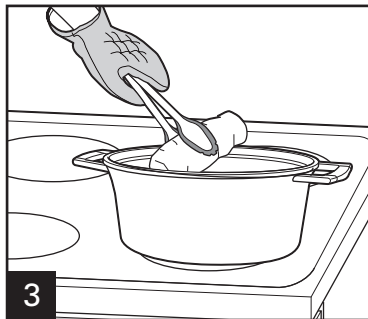
備註：將食物放進爐台安全使用廚具、或從廚具取出食物時，切勿使用金屬器具。



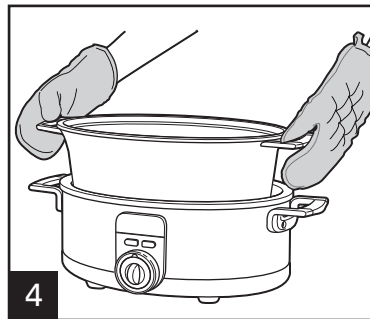
將油放進爐台安全廚具。



以中溫至高溫加熱爐台廚具內的油。  
注意：請勿在爐台安全廚具清空時加熱，因為這樣會導致煮食表面和/或爐台安全廚具損壞。



將需要快煎的食物放進爐台安全廚具內。



在完成快煎後，遵從食譜指示或小心將爐台安全廚具放在底座內。繼續閱讀「慢煮方法」部分。

# 慢煮方法

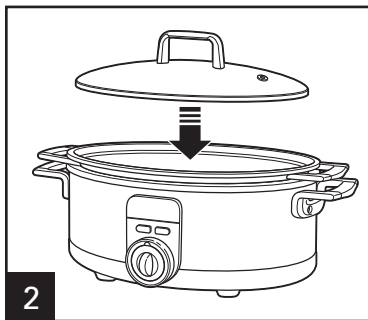
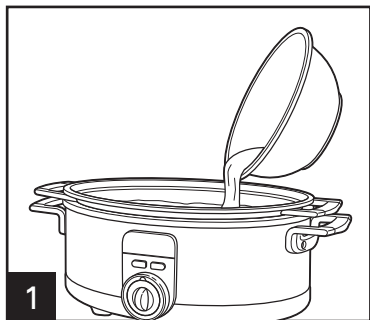
首次使用前：使用高溫清潔劑溶液清洗上蓋和爐台安全廚具。洗淨並拭乾。

## 備註：

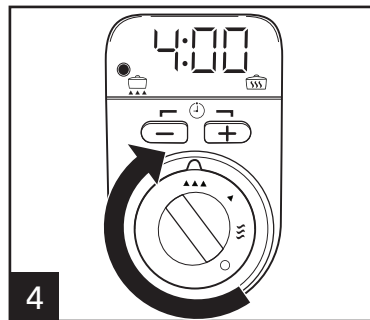
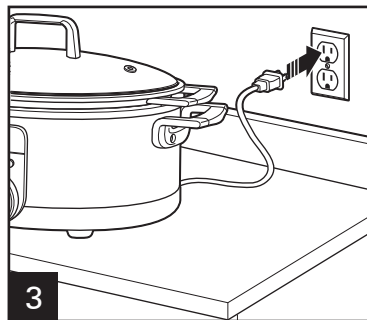
• 將食物放進爐台安全使用廚具、或從廚具取出食物時，切勿使用金屬器具。

• 顯示器除出現「Err」和「00:00」外，不會出現任何其他文字。設定好控制器後，顯示器就會出現設定煮食時間，煮食 LED 燈就會在煮食過程開始前閃動。煮食過程開始後，顯示器就會出現剩餘煮食時間，煮食 LED 燈就會維持亮起。

**警告** 食物安全隱患。食物必須高溫處理以防止細菌生長，完成後才可使用保溫 (SSS) 模式。保溫 (SSS) 模式必須在食物材料徹底煮熟後才能使用。切勿使用保溫 (SSS) 模式重新加熱食物。如果食物曾經煮熟而後冷藏，請以低溫 (▲) 或高溫 (▲▲▲) 重新加熱，然後切換至 (SSS)。



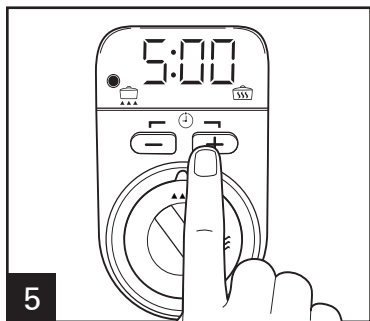
備註：上蓋排氣孔不會影響煮食時間。



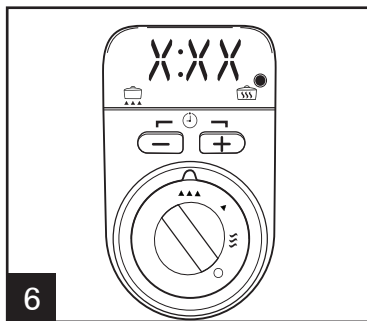
將控制器調校至理想溫度並進行烹煮。切勿以保溫 (SSS) 模式煮食。

備註：顯示器將會出現預設煮食時間。

# 慢煮方法 (續上頁)

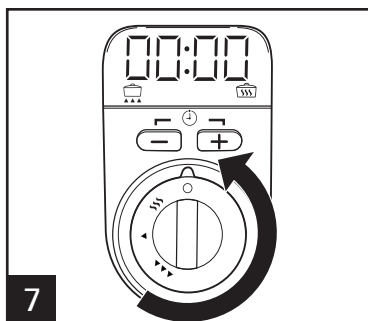


5 按 + 或 - 按鈕以選擇理想煮食時間。

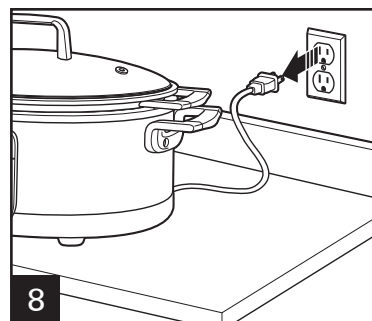


6 在煮食時間完結時，慢煮鍋將會自動切換至保溫 (SSS) 模式，但控制器不會自動轉至保溫 (SSS) 模式。

備註：煮食和保溫時間合共不可超過 14 小時。機器切換至保溫 (SSS) 模式後，顯示器 (X:XX) 將會出現 14 小時當中尚餘多少時間。



7 備註：如果慢煮鍋操作共 14 小時，就會自動關掉 (O)。機器將會關掉 (O)，顯示器將會出現「00:00」，但控制器不會關掉 (O)。



8

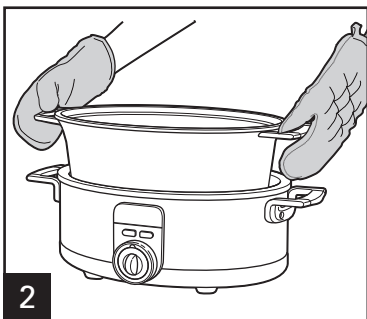
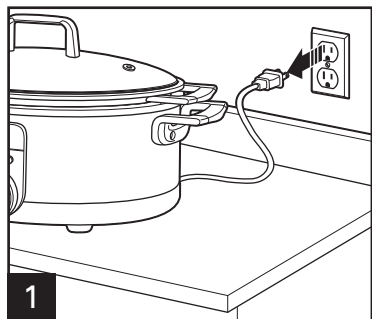
# 護理與保潔

## ⚠ 警告

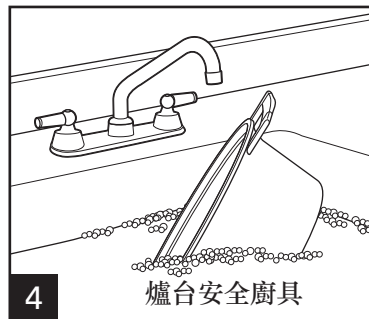
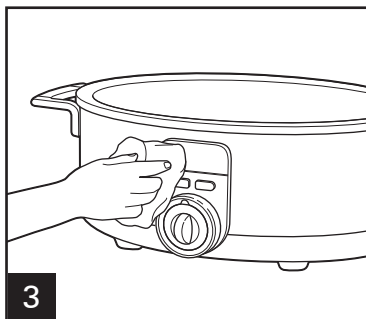
觸電危險。

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。



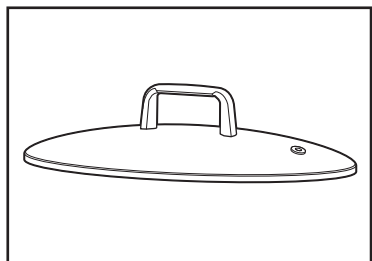
移除爐台安全廚具並讓其冷卻。



爐台安全廚具

以高溫清潔劑溶液清洗爐台安全廚具。

注意：清潔爐台安全廚具的不粘表面時，切勿使用金屬器具或磨砂清潔劑。



可以放進洗碗碟機清洗

將廚具放進洗碗碟機清洗時切勿使用「消毒」模式。「消毒」循環水溫或會對您的產品造成損壞。

# 慢煮的提示

- 為達到最佳效果，爐台安全廚具內食物應該至少半滿。如果廚具內食物只有半滿，請在食譜預定完成時間前 1 至 2 小時檢查煮熟程度。
- 慢煮過程中毋須攪動食物。移除玻璃上蓋導致重大熱力流失，煮食時間或需要延長。不過，如以高溫 (▲▲▲) 煮食，您或需要間中攪動食物。
- 如果烹煮湯類或燉菜燉肉，請讓爐台安全廚具頂部與食物之間保持 2 吋 (5 厘米) 距離，讓食物慢慢煮熟。
- 不少慢煮食譜需要整天烹煮時間。如果您在早上無法預備食材，則請在之前一晚準備好。將所有材料放進爐台安全廚具內，放好上蓋並冷藏過夜。早上時只需把爐台安全廚具放入慢煮鍋。
- 部分食物不適宜在慢煮鍋中長時間烹煮。意大利麵、海鮮、奶、奶油或酸奶油必須在享用前 2 小時加入。煉奶或濃縮湯類絕對適合慢煮。
- 肉類的脂肪含量愈高，所需的液體愈少。在烹煮含脂量高的肉類時，將厚切洋葱放在肉類底下，使肉類不會浸在脂肪中烹煮。
- 食物在慢煮過程中甚少蒸發水份。在烹煮心愛的湯類、燉菜燉肉或醬油時，減少原本食譜要求的液體份量。如果口感太稠密，可在其後加入液體。
- 在烹煮蔬菜類砂鍋菜式時，必須加入食譜所要求的液體份量，以免食物在爐台安全廚具邊燒焦。
- 在烹煮根部蔬菜時，將根部蔬菜放在爐台安全廚具內底部。

# 食品安全提示

- 切勿在慢煮鍋烹煮急凍而未經煮熟的肉類。解凍任何肉類或家禽後才進行慢煮。
- 切勿讓熟度不足或生的肉類以室溫放在慢煮鍋中。肉類一經放進爐台安全廚具內就必須立即烹煮（除非已在之前一晚準備慢煮鍋，爐台安全廚具在此情況下應該放在冰箱內）。
- 如要儲起烹煮後剩下的菜肴，切勿將爐台安全廚具放在冰箱內，因為食物需時很長才能冷卻。更好的辦法是將剩下菜肴分成多份放在較小的盛載器內，然後放進冰箱。

# 疑難排解

## 問題

食物熟度不足。

按照食譜建議時間烹煮食物，但食物仍然未能煮熟。

我的餐點煮得過熟。  
為什麼呢？

顯示器出現「Err」，表示食物尚未煮熟。

## 可能成因/辦法

- 食物是否以保溫 (SSS) 模式烹煮？切勿以保溫 (SSS) 模式烹煮；時刻以低溫 (▲) 或高溫 (▲▲▲) 模式烹煮。
- 電源供應被中斷嗎？
- 您是否選擇低溫 (▲) 模式，但卻以高溫 (▲▲▲) 模式所需的時間烹煮？
- 您是否將上蓋正確放在慢煮鍋上？


• 這可能是電壓變化（在任何地方皆相當普遍）或海拔高度導致。電源輕微波動對大部分電器不會造成明顯影響，但有可能改變慢煮鍋烹煮時間，將時間延長。準備充分時間烹煮，選擇合適的加熱模式。透過經驗累積，您就會知道何時需要加減烹煮時間。  
備註：上蓋排氣孔不會影響烹煮時間。

- 爐台安全廚具內食物是否至少半滿？慢煮鍋的設計是要徹底煮熟填滿爐台安全廚具的食物。如果爐台安全廚具內食物只有半滿，請在食譜建議完成時間前 1 至 2 小時檢查食物熟度。
- 您是否按照煮食溫度 [低溫 (▲) 或 高溫 (▲▲▲)] 選擇烹煮時數？
- 食物在達到理想溫度後仍會繼續加溫。
- 爐台安全廚具是否用作在爐台上炒煮食物，並在仍然高溫時放在底座內？如果這樣，煮食時間可以縮短。請在食譜建議完成時間前 30 分鐘至 1 小時檢查食物熟度。

- 電源在烹煮期間是否（由於供電不足、電擊等情況）被中斷？請檢查食物是否仍可安全烹煮和食用，然後調校控制器或按下任何按鈕。慢煮鍋將會開啟 (●)。

## 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.  **AWAS PERMUKAAN PANAS:**  
Suhu permukaan yang boleh diakses termasuk Penutup dan Tapak mungkin tinggi. Jangan sentuh semasa perkakas sedang beroperasi. Biarkan sejuk sebelum pengendalian. Baca dan ikut arahan langkah berjaga-jaga **PENUTUP KACA DAN PERKAKAS MASAKAN DAPUR SELAMAT.**
3. **U**ntuk melindungi daripada kejutan elektrik, jangan rendam kord, plag atau tapak di dalam air atau cecair lain.
4. **P**erkakas ini tidak bertujuan untuk penggunaan oleh individu (termasuk kanak-kanak) dengan kecacatan fizikal, deria, dan mental, atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan, melainkan jika mereka diawasi dan diarahkan dengan teliti mengenai penggunaan perkakas oleh individu yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka.
5. **P**engawasan ketat diperlukan apabila perkakas digunakan oleh atau berhampiran kanak-kanak. Kanak-kanak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas.
6. **C**abut plag daripada soket apabila tidak digunakan dan sebelum pembersihan. **B**iarkan sejuk sebelum meletakkan atau menanggalkan bahagian.
7. **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.
8. **P**enggunaan lampiran aksesori tidak disyorkan oleh pengilang perkakas kerana boleh menyebabkan kecederaan.
9. **J**angan guna di luar rumah.
10. **J**angan biarkan kord tergantung di tepi meja kaunter,



- atau menyentuh permukaan panas, termasuk dapur.
11. **J**angan letak tapak di atas atau berhampiran gas panas atau pembakar elektrik, atau dalam ketuhar yang dipanaskan.
  12. **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.
  13. **U**ntuk memutuskan sambungan periuk masak, pusingkan tombol kawalan ke OFF (O); kemudian tanggalkan plag daripada soket dinding.
  14. **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.
  15. **E**lakkan perubahan suhu secara tiba-tiba, seperti menambah makanan yang disejukkan ke dalam perkakas masakan dapur selamat yang dipanaskan.
  16. **B**ertujuan untuk kegunaan atas kaunter sahaja.
  17. **J**angan guna perkakas untuk tujuan selain yang ditetapkan. **S**ebarang salah guna boleh menyebabkan risiko kebakaran, kejutan elektrik, dan/atau kederaan diri.
  18. **P**erkakas tidak bertujuan untuk dikendalikan dengan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
  19. **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.
  20. **P**erkakas Masakan, Penutup, Tapak, dan permukaan elemen pemanasan adalah tertakluk kepada haba sisa selepas unit dimatikan.
  21. **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.

## SIMPAN ARAHAN INI

## 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.

**AMARAN!** Bahaya Kejutkan Elektrik: Jangan mengalahkan tujuan keselamatan plag dengan mengubah suai plag dalam sebarang cara atau dengan

menggunakan penyesuai. Jika plag tidak sepenuhnya masuk ke dalam soket, terbalikkan plag. Jika ia masih tidak sesuai, dapatkan seorang juruelektrik menggantikan soket.

Panjang kord yang digunakan pada perkakas ini telah dipilih untuk mengurangkan bahaya menjadi kusut atau tersadung pada kord yang lebih panjang.

## PENUTUP KACA DAN PERKAKAS MASAKAN DAPUR SELAMAT: LANGKAH BERJAGA-JAGA DAN MAKLUMAT

- Sila kendalikan penutup dan perkakas masakan dapur selamat dengan teliti untuk memastikan jangka hayat yang panjang.
- Elakkan perubahan suhu yang ekstrem, tiba-tiba kepada penutup. Sebagai contoh, jangan letakkan penutup panas ke dalam air sejuk atau di atas permukaan basah.
- Elakkan melanggar penutup terhadap kepala paip atau permukaan keras yang lain.
- Jangan gunakan penutup jika sumbing, retak, atau calar teruk.
- Jangan gunakan pembersih lelasan atau pad penyental logam.
- Perkakas masakan dapur selamat adalah kalis ketuhar. Penutup tidak kalis ketuhar.
- Jangan sesekali panaskan perkakas masakan dapur selamat semasa kosong.
- Jangan sesekali letak penutup atau perkakas masakan dapur selamat di dalam ketuhar gelombang mikro atau ketuhar pembakar roti.
- Jangan sesekali letak penutup secara terus pada pembakar atau dapur.
- Jangan sesekali gunakan penutup atau perkakas memasak dapur selamat di bawah pemanggang.

## MENANGGALKAN PENUTUP KACA DAN PERKAKAS MASAKAN DAPUR SELAMAT

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

Pemegang penutup, tapak, dan perkakas masakan dapur selamat, serta sisi tapak periuk masak perlahan, semuanya menjadi panas semasa memasak. Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengendalikan SEBARANG bahagian periuk masak perlahan semasa memasak.

**AWAS: PERMUKAAN PANAS.** Suhu permukaan yang boleh diakses mungkin tinggi apabila perkakas dikendalikan.



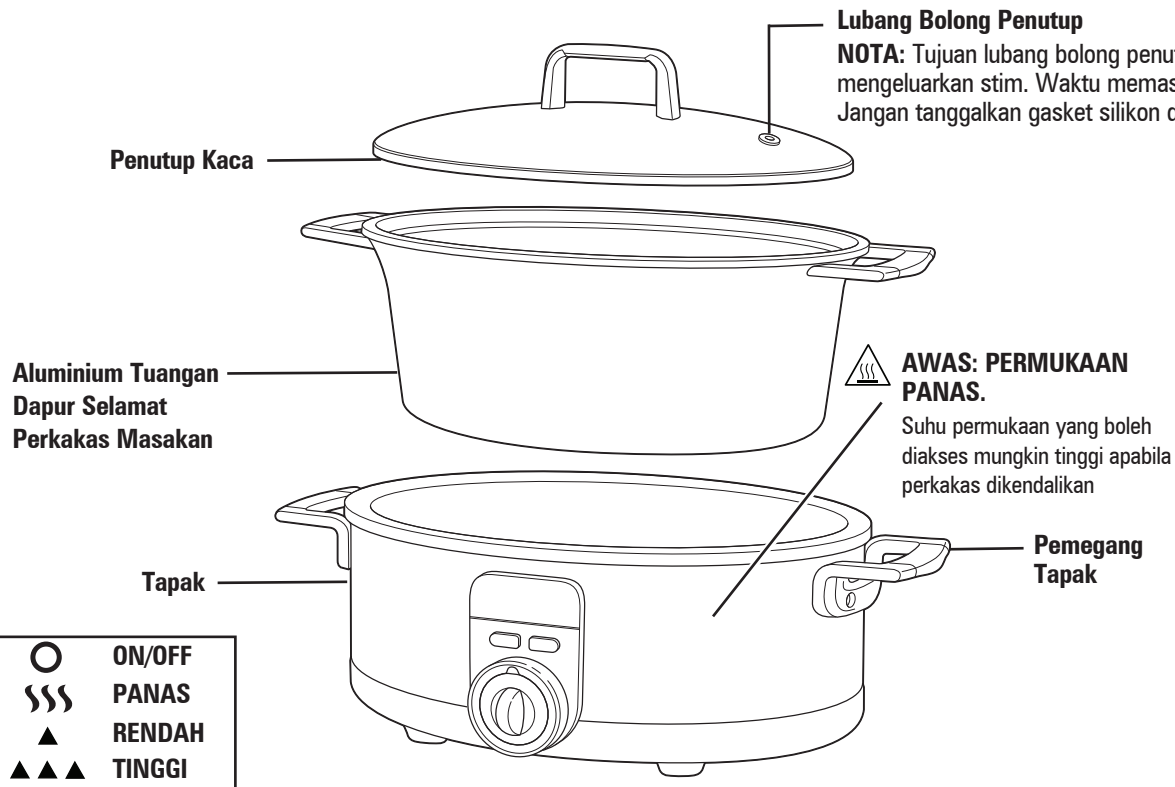
### Mengitar Semula Produk di Akhir Hayat Perkhidmatannya

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

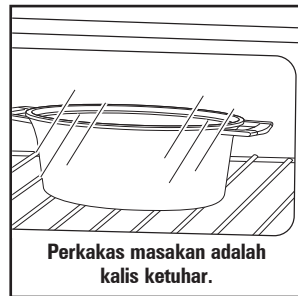
## Kapasiti Perkakas Masakan Dapur Selamat

Untuk hasil yang terbaik, isikan perkakas masakan dapur selamat 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.



### Lubang Bolong Penutup

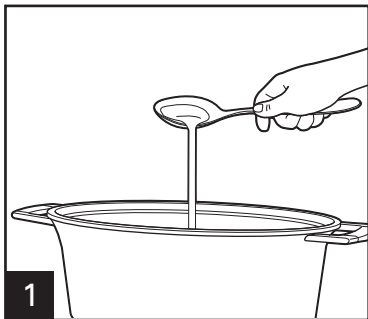
**NOTA:** Tujuan lubang bolong penutup adalah untuk mengeluarkan stim. Waktu memasak tidak terjejas. Jangan tanggalkan gasket silikon dari lubang.



# Cara Melayur di dalam Perkakas Masakan Dapur Selamat

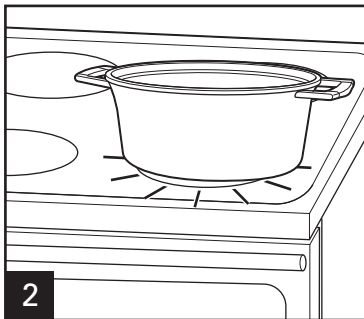
**SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA:** Basuh penutup dan perkakas masakan dapur selamat di dalam air panas, bersabun. Bilas dan keringkan.

**NOTA:** Jangan gunakan perkakas logam semasa meletakkan makanan di dalam dan mengeluarkan makanan dari perkakas masakan dapur selamat.



1

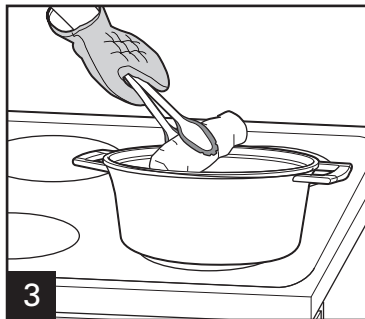
Tambah minyak ke perkakas masakan dapur selamat.



2

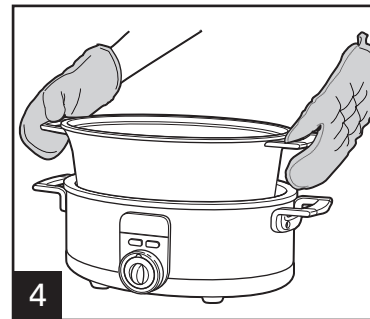
Panaskan minyak di dapur melebihi kepanasan sederhana ke tinggi.

**NOTIS:** Jangan panaskan perkakas masakan dapur selamat jika kosong kerana permukaan memasak dan/atau perkakas masakan dapur selamat boleh rosak.



3

Letakkan makanan untuk dilayur ke dalam perkakas masakan dapur selamat.



4

Apabila selesai melayur, ikut resepi atau dengan teliti letakkan perkakas masakan dapur selamat di tapak. Teruskan ke bahagian "Cara Memasak Perlahan".

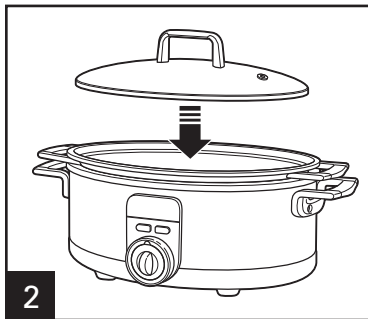
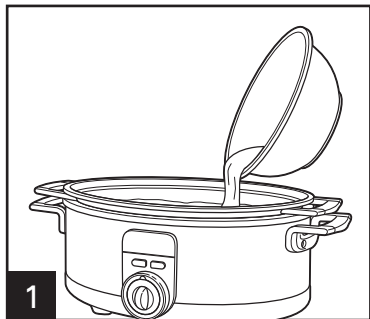
# Cara Memasak Perlahan

**SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA:** Basuh penutup dan perkakas masakan dapur selamat di dalam air panas, bersabun. Bilas dan keringkan.

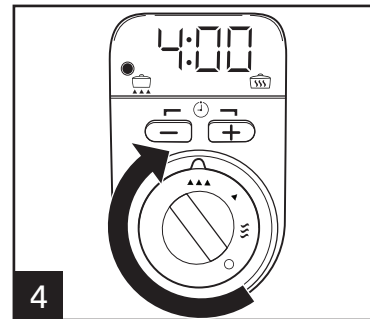
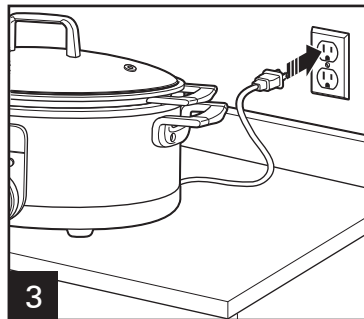
**NOTA:**

- Jangan gunakan perkakas logam semasa meletakkan makanan di dalam dan mengeluarkan makanan dari perkakas masakan dapur selamat.
- Paparan tidak menunjukkan sebarang teks selain daripada "Err" dan "00:00." Apabila tombol kawalan ditetapkan, paparan akan menunjukkan set masa memasak dan cahaya LED memasak berkedip sebelum masakan bermula. Selepas masakan bermula, paparan akan menunjukkan masa memasak dan lampu LED memasak akan terus menyala.

**⚠️ AMARAN Bahaya Keselamatan Makanan.** Makanan mesti cukup panas untuk mencegah pertumbuhan bakteria sebelum menggunakan tetapan PANAS (SSS). Tetapan PANAS (SSS) hanya perlu digunakan selepas resipi telah dimasak dengan teliti. Jangan memanaskan semula makanan pada tetapan PANAS (SSS). Jika makanan telah dimasak dan kemudian disejukkan, panaskan semula pada RENDAH (▲) atau TINGGI (▲▲▲) dan kemudian tukar ke PANAS (SSS).

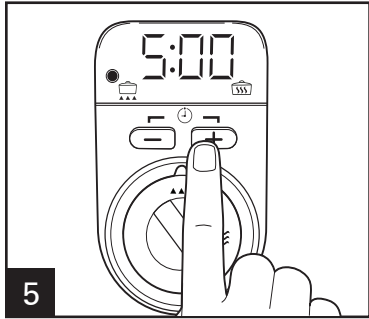


**NOTA:** Lubang bolong penutup tidak akan menjejaskan masa memasak.

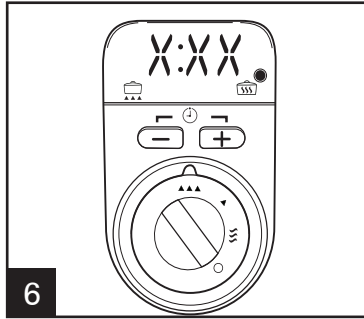


Pusingkan tombol kawalan ke tetapan kepanasan yang dikehendaki untuk memasak. Jangan memasak di PANAS (SSS). **NOTA:** Paparan akan enunjukkan masa memasak lalai.

# Cara Memasak Perlahan (samb.)

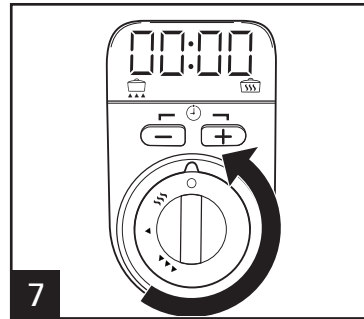


5 Tekan butang + atau - untuk memilih masa memasak yang dikehendaki.

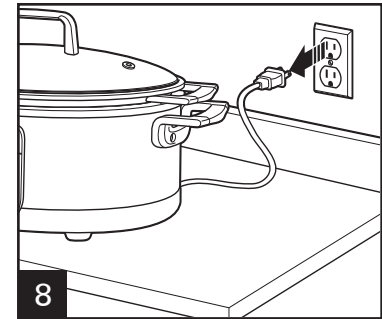


6 Pada akhir masa memasak, periuk masak perlahan akan secara automatik bertukar ke tetapan PANAS (SSS), tetapi tombol TIDAK akan berputar secara automatik ke PANAS (SSS).

**NOTA:** Waktu masak dan waktu panas tidak boleh melebihi 14 jam. Apabila unit bertukar ke PANAS (SSS), paparan (X:XX) akan menunjukkan berapa banyak masa yang tinggal selama 14 jam.



7 **NOTA:** Periuk masak perlahan akan secara automatik bertukar ke OFF (O) jika dibiarkan selama 14 jam. Unit akan bertukar ke OFF (O), paparan akan menunjukkan "00:00," tetapi tombol kawalan TIDAK akan bertukar ke OFF (O).



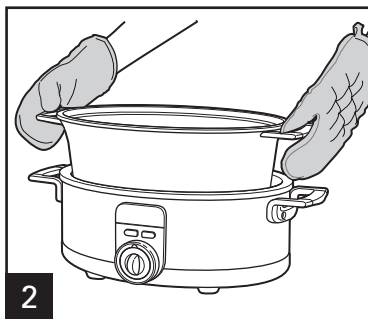
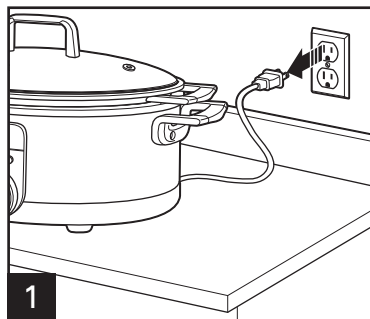
# Penjagaan dan Pembersihan



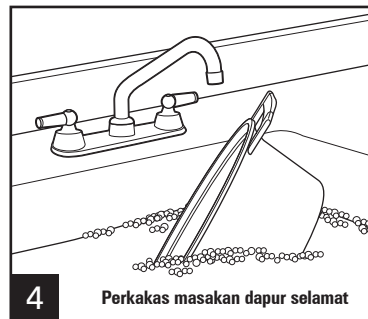
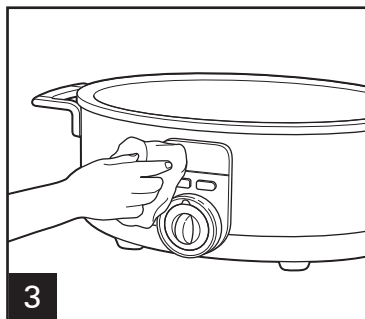
**AMARAN**

**Bahaya Kejutian Elektrik.**

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

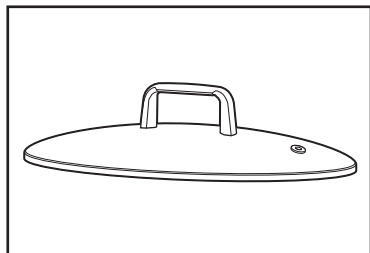


Tanggalkan perkakas masakan dapur selamat dan biarkan sejuk.



Basuh perkakas masakan dapur selamat di dalam air panas, bersabun.

**NOTIS:** Jangan gunakan perkakas logam atau pembersih lelasan apabila membersihkan permukaan tidak melekat perkakas masakan dapur selamat.



SELAMAT MESIN BASUH  
PINGGAN MANGKUK

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

# Tip dan Memasak Perlahan

- Perkakas masakan dapur selamat perlu diisi sekurang-kurangnya setengah penuh untuk hasil yang terbaik. Jika hanya separuh diisi, periksa kesediaan 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 TINGGI (▲▲▲), anda mungkin mahu mengaduk sesekali.
- Jika memasak sup atau stew, meninggalkan ruang 2 inci (5 cm) di antara bahagian atas perkakas masakan dapur selamat 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 perkakas masakan dapur selamat, tutup dengan penutup, dan sejukkan semalaman. Di pagi hari, hanya letakkan perkakas masakan dapur selamat di dalam periuk masak perlahan.
- Seseengah 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 perkakas masakan dapur selamat.
- Jika memasak resipi dengan sayur-sayuran akar, letakkan sayur-sayuran akar di bahagian bawah perkakas masakan dapur selamat.

# Tip Keselamatan Makanan

- Jangan gunakan daging beku, mentah dalam periuk masak perlahan. Cair sebarang daging atau ayam itik sebelum masak perlahan.
- Untuk menyimpan sisa selepas memasak, JANGAN letakkan perkakas masakan dapur selamat 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 perkakas masakan dapur selamat, ia perlu dimasak dengan serta-merta (melainkan menyediakan periuk masak perlahan pada malam sebelumnya, di mana perkakas masakan dapur selamat mesti dimasukkan ke dalam peti sejuk).



# Penyelesaian Masalah

## MASALAH

Makanan kurang masak.

Makanan tidak masak selepas memasak mengikut jumlah masa yang disyorkan dalam resipi saya.

Makanan saya terlebih masak. Kenapa?

Paparan menunjukkan "Err" dan makanan tidak dimasak.

## PENYEBAB YANG MUNGKIN/PENYELESAIAN

- Adakah makanan dimasak pada tetapan RENDAH (SSS)? Jangan masak pada RENDAH (SSS); sentiasa masak pada tetapan kepanasan RENDAH (▲) atau TINGGI (▲▲▲).
- Adakah kuasa terganggu?
- Adakah anda memilih tetapan kepanasan LOW (▲) tetapi menggunakan masa memasak berdasarkan tetapan kepanasan TINGGI (▲▲▲)?
- Adakah anda meletakkan penutup dengan betul pada periuk masak perlahan?


• 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 dengan melanjutkan masa memasak. Biarkan masa yang mencukupi dan pilih tetapan kepanasan yang sesuai. Anda akan belajar melalui pengalaman jika masa yang lebih pendek atau lebih lama diperlukan.

**NOTA:** Lubang bolong penutup tidak akan menjejaskan masa memasak.

- Adakah perkakas masakan dapur selamat sekurang-kurangnya setengah penuh? Periuk masak perlahan telah direka bentuk untuk memasak dengan teliti makanan di dalam perkakas masakan dapur selamat. Jika hanya separuh perkakas masakan dapur selamat diisi, periksa kesiediaan 1 hingga 2 jam lebih awal daripada masa resipi.
- Adakah anda memilih jam yang betul berdasarkan suhu memasak [RENDAH (▲) atau TINGGI (▲▲▲)]?
- Makanan akan terus meningkat mengikut suhu selepas suhu yang dikehendaki dicapai.
- Adakah perkakas masakan dapur selamat digunakan untuk makanan perang di atas dapur dan diletakkan di tapak semasa masih panas? Jika begitu, masa memasak boleh dipendekkan. Periksa kesiediaan 30 minit hingga 1 jam lebih awal daripada masa resipi.
- Adakah kuasa terputus semasa memasak (disebabkan terbakar, ribut elektrik, dll.)? Sila periksa jika makanan masih selamat untuk disediakan dan dimakan; kemudian pusingkan tombol kawalan atau tekan sebarang butang. Periuk masak perlahan akan bertukar ke ON (○).

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

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, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2.  **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. Lisez et respectez les instructions de précaution relatives au **COUVERCLE EN VERRE ET À LA MIJOTEUSE SÉCURITAIRE POUR LES CUISINIÈRES**.
3. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le moteur, le cordon d'alimentation, ni la fiche, ni la base dans de l'eau, ni dans aucun autre liquide.
4. Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (notamment les enfants) souffrant de handicaps moteurs, sensoriels ou mentaux, ainsi que d'un manque d'expérience ou de connaissances, sauf sous la surveillance étroite d'une personne responsable qui leur dispense des instructions claires concernant l'utilisation de l'appareil.
5. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil à proximité des enfants. Veillez à ce qu'aucun enfant ne joue avec l'appareil.
6. 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.
7. N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, si l'appareil est tombé ou 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.
8. 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.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.

10. **N**e pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bout d'une table ou d'un plan de travail ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes, notamment une cuisinière.
11. **N**e pas placer l'appareil sur une gazinière, ni sur une plaque électrique chaude, ni dans un four chaud.
12. **V**euillez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds. **A**fin d'éviter les brûlures, ne déplacez pas la base tant qu'elle n'a pas complètement refroidi.
13. **P**our débrancher la mijoteuse, réglez le bouton de commande sur « OFF » (Arrêt) (O) puis retirez la fiche de la prise secteur.
14. **CAUTION** : **A**fin d'éviter tout dommage ou choc électrique, ne cuisinez pas dans la base. **C**uisinez seulement dans la mijoteuse amovible sécuritaire pour les cuisinières.
15. **E**vitez tout changement de température brusque ; comme le fait d'ajouter dans la mijoteuse sécuritaire, des aliments qui ont été réfrigérés, lorsqu'elle est chaude.
16. **C**onçu pour être utilisé sur un comptoir uniquement
17. **N**'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu. **T**oute utilisation incorrecte peut entraîner un risque d'incendie, de choc électrique et / ou de blessure.
18. **C**et appareil ménager n'est pas destiné à être mis en route au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
19. **D**es éclaboussures d'aliment peuvent causer des brûlures graves. **N**e jamais laisser le cordon sur le bord du comptoir. **N**e jamais utiliser une prise placée sous la surface d'un comptoir. **N**e jamais utiliser de rallonge.
20. **L**a mijoteuse, le couvercle, la base et la surface interne de l'élément chauffant sont soumis à une chaleur résiduelle après la mise hors tension de l'appareil.
21. **ATTENTION !** **D**es éclaboussures d'aliment peuvent causer des brûlures graves. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **N**e jamais placer le cordon d'alimentation sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise placée sous le comptoir, et ne jamais utiliser avec une rallonge.

**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.

**ATTENTION !** Risque d'électrocution : Ne compromettez pas la sécurité de la fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Retournez la prise de l'appareil si elle ne rentre pas

complètement dans la prise secteur. Si le problème persiste, demandez à un électricien de remplacer la prise.

La longueur du cordon d'alimentation installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement associés à une longueur plus importante.

## LE COUVERCLE EN VERRE ET LA MIJOTEUSE SÉCURITAIRE POUR LES CUISINIÈRES : PRÉCAUTIONS ET INFORMATIONS

- Veuillez manipuler le couvercle et la mijoteuse sécuritaire avec précaution pour en assurer sa longévité.
- Évitez les changements brusques et extrêmes de température du couvercle. 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.
- La mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières est résistante au four. Le couvercle ne peut pas être utilisé dans un four.
- Ne faites jamais chauffer la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières lorsqu'elle est vide.
- Ne placez jamais le couvercle ni la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières dans un four à micro-ondes ou dans /sur un four-grille-pain
- Ne placez jamais le couvercle directement sur un brûleur ou une cuisinière.
- N'utilisez jamais le couvercle ou mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières sous un gril.

## RETIRER LE COUVERCLE EN VERRE ET LA MIJOTEUSE SÉCURITAIRE POUR LES CUISINIÈRES

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 poignées du couvercle, la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières ainsi que les côtés de la mijoteuse, deviennent très chauds pendant la cuisson.

Veuillez toujours utiliser des gants de cuisine pour manipuler TOUTE partie de la mijoteuse pendant la cuisson.

**MISE EN GARDE : SURFACE CHAUDE.** La température de la surface accessible peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.



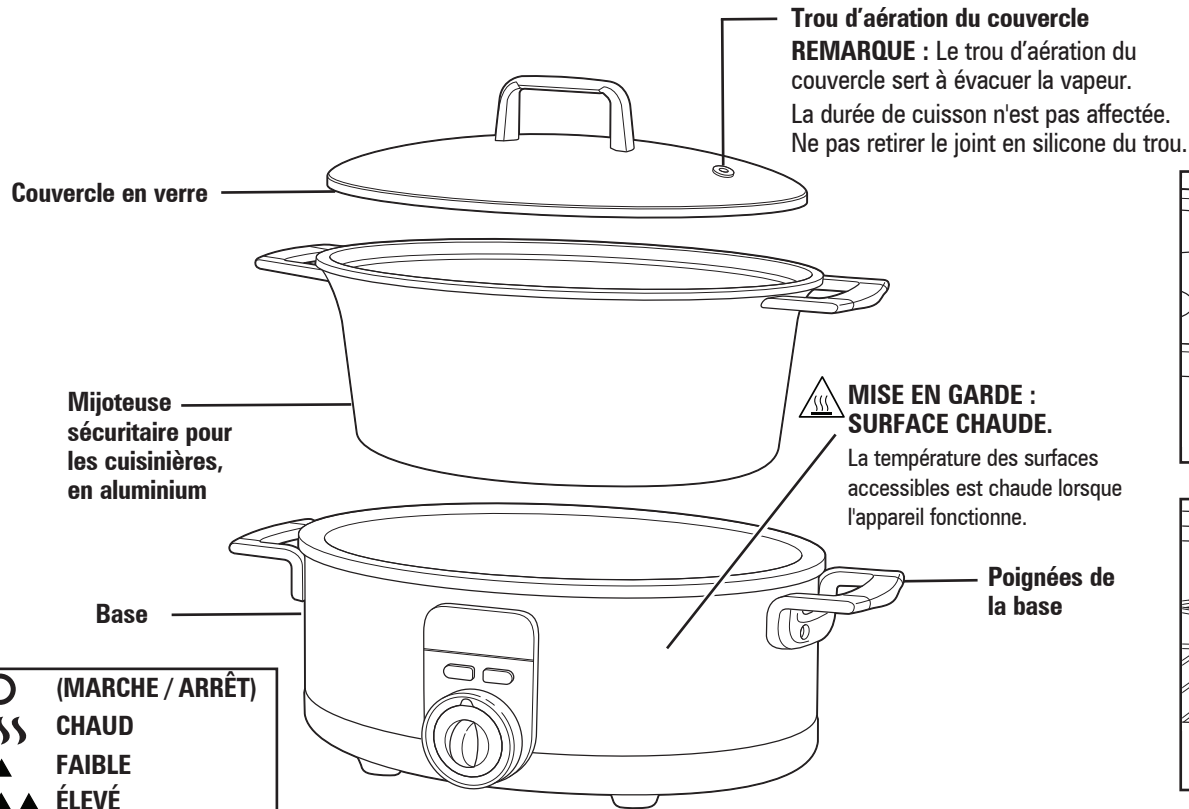
### Recyclage de l'appareil en fin de vie

Le symbole en forme de poubelle indiqué sur cet appareil, signifie qu'il doit être repris par un système de collecte sélective conforme à la directive DEEE, afin qu'il puisse être recyclé ou démonté afin de minimiser tout impact écologique. Il est de la responsabilité de l'utilisateur d'envoyer le produit à l'établissement de collecte correspondant, 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 de la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières

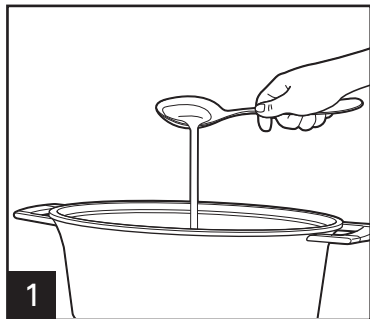
Pour de meilleurs résultats, remplissez la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières au moins à moitié pleine, mais pas à plus d'un pouce (2,54 cm) du bord. Si la mijoteuse est seulement remplie à moitié, vérifiez la cuisson 1 à 2 heures avant la durée indiquée sur la recette.



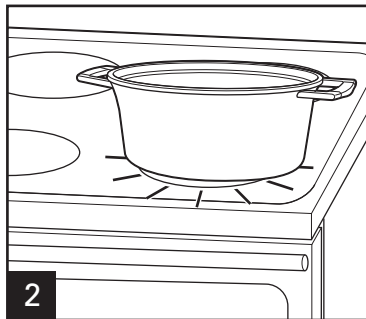
# Comment faire cuire dans la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières

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

**REMARQUE** : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques lorsque vous placez des aliments et que vous les enlevez de la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières.

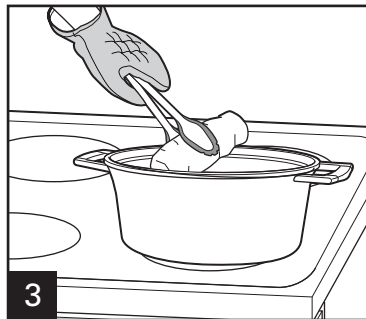


Ajouter de l'huile dans la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières

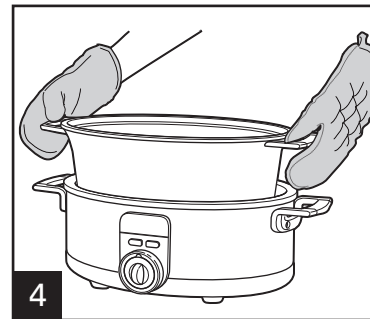


Faites chauffer l'huile sur la cuisinière à feu moyen ou à feu vif.

**REMARQUE** : Ne faites pas chauffer la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières lorsqu'elle est vide car la surface de cuisson et / ou la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières peuvent être endommagées.



Placez les aliments qui doivent être saisis dans la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières.



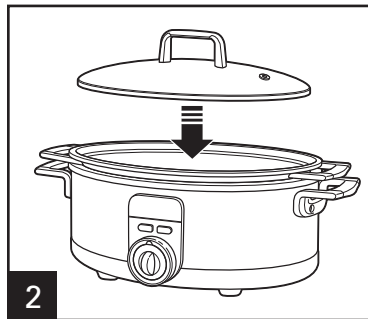
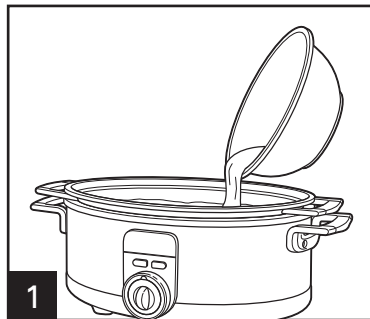
Lorsque vous avez fini de saisir les aliments, suivez la recette ou placez soigneusement la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières dans la base. Passez à la section « Comment faire mijoter ».

# Comment faire mijoter

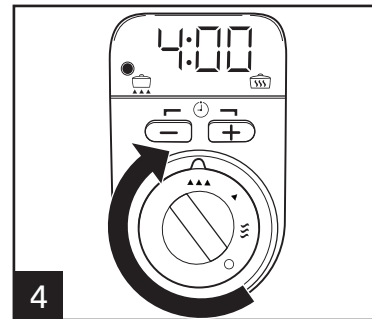
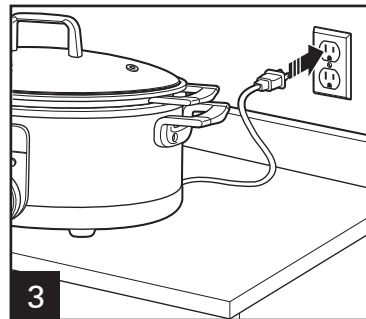
**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :** Lavez le couvercle et mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières, dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les.

**REMARQUE :**

- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques lorsque vous placez des aliments et que vous les enlevez de la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières.
- L'affichage n'affiche aucun texte autre que « Err » et « 00:00 ». Lorsque le bouton de commande est réglé, l'écran affiche la durée de cuisson définie et le voyant DEL de cuisson reste allumé.



**REMARQUE :** Le trou du couvercle n'affectera pas la durée de cuisson.

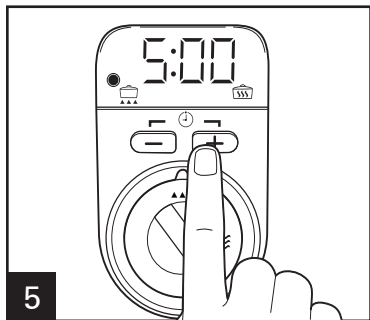


Tournez le bouton de commande sur la chaleur désirée pour la cuisson. Ne cuisez pas en utilisant le réglage CHAUD (SSS).

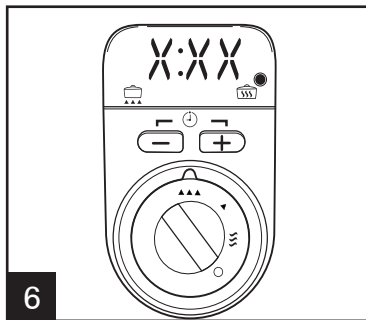
**REMARQUE :** L'affichage indiquera la durée de cuisson par défaut.

**⚠ ATTENTION** Risque relatif à la sécurité alimentaire. Les aliments doivent être suffisamment chauds pour empêcher tout développement de bactéries avant d'utiliser le réglage CHAUD (SSS). Le réglage CHAUD (SSS) ne doit être utilisé qu'après que les aliments a été entièrement cuits. Ne réchauffez pas les aliments en utilisant le réglage CHAUD (SSS). Si les aliments ont été cuits puis réfrigérés, réchauffez-les en utilisant le réglage FAIBLE (▲) ou ÉLEVÉ (▲ ▲ ▲) puis utilisez le réglage (SSS).

# Comment faire mijoter (suite)

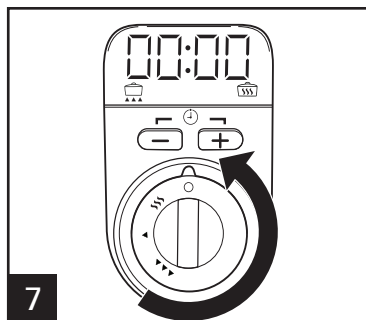


5 Appuyez sur les touches + ou - pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée.

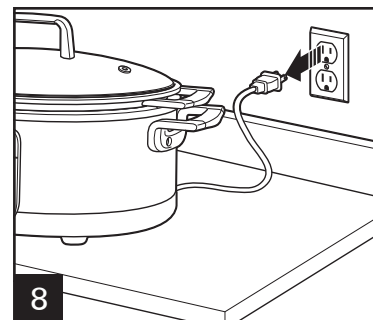


6 À la fin de la durée de cuisson, le réglage de la mijoteuse sera automatiquement mis sur CHAUD (SSS), mais le bouton ne tournera PAS automatiquement sur CHAUD (SSS).

**REMARQUE :** La durée de cuisson et la durée sur chaud ne peuvent dépasser 14 heures. Lorsque le réglage de l'appareil passe sur CHAUD (SSS), l'affichage (X: XX) indiquera combien de temps il reste des 14 heures.



7 **REMARQUE :** La mijoteuse s'éteindra automatiquement (O) si elle est laissée en marche pendant 14 heures au total. L'appareil sera éteint (O), l'écran affichera « 00:00 », mais le bouton de commande ne se positionnera pas sur ARRÊT (O).

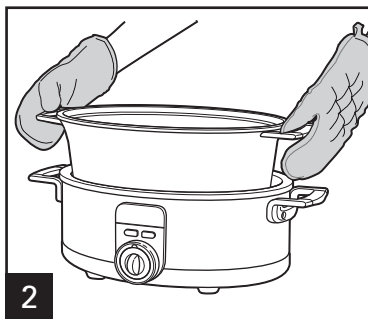
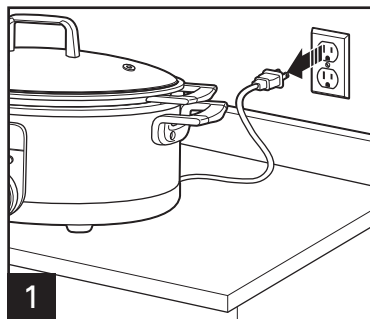




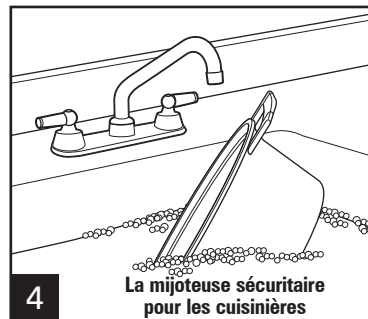
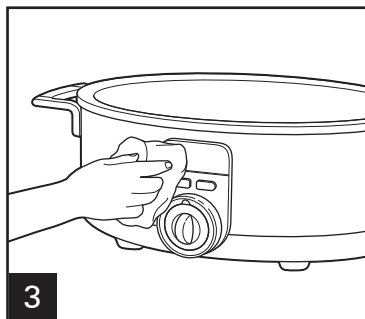
# Entretien et nettoyage

## **⚠ ATTENTION** Risque d'électrocution.

Débrancher l'alimentation électrique avant de nettoyer la machine. N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la base dans du liquide.

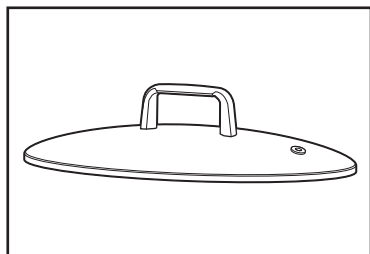


Retirez la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières et laissez-la refroidir.



Lavez la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières, dans de l'eau chaude savonneuse.

**REMARQUE:** N'utilisez pas d'ustensiles en métal ni de nettoyeurs abrasifs lorsque vous nettoyez la surface antiadhésive de la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières.



LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

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

# Conseils pour la cuisson lente

- La mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières doit être au moins à moitié remplie pour obtenir les meilleurs résultats. Si la mijoteuse est seulement remplie 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 faites mijoter des aliments. 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 de la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières 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 la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières, placez le couvercle et placez le tout au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le matin, placez simplement la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières dans la mijoteuse principale.
- Certains aliments ne conviennent pas pour une cuisson longue 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 trop le résultat obtenu est trop épais, vous pouvez ajouter du liquide plus tard.
- Si vous faites cuire une casserole de légumes, vous devrez ajouter un peu de liquide afin d'éviter qu'ils ne brûlent sur les bords de la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières.
- Si vous préparez une recette contenant des légumes-racines, placez-les au fond de la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières.

# Conseils de 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 la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières 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 la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières, elle doit être cuite immédiatement (à moins que vous ayez préparé votre recette la veille au soir, et que la mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières soit placée dans le réfrigérateur).

# Dépannage

## PROBLÈME

Les aliments ne sont pas assez cuits.

Les aliments ne sont pas assez cuits après la durée de cuisson recommandée dans la recette.

Les aliments sont trop cuits. Pourquoi ?

L'écran affiche « Err » et les aliments ne sont pas cuits.

## CAUSE PROBABLE / RÉOLUTION

- Les aliments ont-ils été cuits en utilisant le réglage CHAUD (SSS) ? Ne faites pas cuire les aliments en utilisant le réglage CHAUD (SSS) ; veuillez toujours utiliser le réglage FAIBLE (▲) ou ÉLEVÉ (▲▲▲) pour faire cuire les aliments.
- L'électricité a-t-elle été coupée ?
- Avez-vous sélectionné le réglage FAIBLE (▲) mais vous avez utilisé une durée de cuisson basée sur le réglage ÉLEVÉ (▲▲▲) ?
- Avez-vous correctement placé le couvercle sur la mijoteuse ?

• Cela peut être dû aux variations de tension (qui sont monnaie courante partout) ou à l'altitude. Les légères fluctuations de puissance n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils. Cependant, ils peuvent nécessiter d'augmenter la durée de cuisson dans la mijoteuse. Sélectionnez la durée et le réglage de la chaleur appropriés. Vous apprendrez par expérience, si une durée de cuisson plus courte ou plus longue est nécessaire.  
**REMARQUE** : Le trou du couvercle n'affectera pas la durée de cuisson.

- La mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières était-elle au moins à moitié pleine ? La mijoteuse a été conçue pour bien cuire les aliments lorsqu'elle est correctement remplie. Si la mijoteuse est seulement remplie à moitié, vérifiez la cuisson 1 à 2 heures avant la durée indiquée sur la recette.
- Avez-vous sélectionné le nombre correct d'heures en fonction de la température de cuisson [FAIBLE (▲) ou ÉLEVÉ(▲▲▲)] ?
- La température des aliments continuera d'augmenter une fois que la température souhaitée aura été atteinte.
- La mijoteuse sécuritaire pour les cuisinières a-t-elle été utilisée pour dorer les aliments sur la cuisinière et placée dans la base alors qu'elle était encore chaude ? Si c'est le cas, le temps de cuisson peut être raccourci. Vérifiez la cuisson 30 minutes à 1 heure avant la durée indiquée sur la recette.
- L'électricité a-t-elle été coupée pendant la cuisson (en raison d'une baisse de tension, d'un orage, etc.) ? Assurez-vous que les aliments soient toujours sains et qu'ils puissent être préparés et mangés ; puis tournez le bouton de commande ou appuyez sur n'importe quel bouton. La mijoteuse sera placée sur MARCHÉ (○).

**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®**