



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!

AR يرجى زيارة

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 Programmable Set & Forget 4.5 L Slow Cooker
Operation Manual – Original Instructions (2)

AR جهاز الطهي البطيء "اضبط وانس الأمر"
القابل للبرمجة سعة ٥,٤ لتر
دليل التشغيل (16)

ZH 可設定無憂4.5公升慢炖鍋
操作手冊 (30)

MS Periuk Masak Perlahan 4.5 L
Tetap & Biar Boleh Atur Cara
Manual Pengendalian (44)

FR Mijoteuse programmable de 4,5 L
Réglez & oubliez
Manuel d'utilisation (58)

Type: SC30

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. **T**his appliance is not intended for use, cleaning, or maintenance 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.
3. **C**leaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. **K**eeP the appliance and its cord out of reach of children. **C**hildren shall not play with the appliance.
5. **D**o not touch hot surfaces. **U**se handles or knobs.
6. **T**o protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
7. **C**lose supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. **U**nplug from socket when not in use and before cleaning. **A**llow to cool before putting on or taking off parts.
9. **D**o not operate any appliance with a damaged supply cord, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. **S**upply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. **C**all the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
10. **T**he use of accessory attachments not recommended by appliance manufacturer may cause injuries.
11. **D**o not use outdoors.

12. **D**o not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
13. **D**o not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. **E**xtrême caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. **T**o disconnect slow cooker, press OFF (O) button on control; remove plug from wall socket.
16. **CAUTION:** **T**o prevent damage or shock hazard do not cook in base. **C**ook only in removable liner.
17. **A**void sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
18. **D**o not use appliance for other than intended use.
19.  **CAUTION: HOT SURFACE.**
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
20. **T**his appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
21. **WARNING!** **S**pilled food can cause serious burns. **K**eeP appliance and cord away from children. **N**ever drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use an extension cord.
22. **Y**our plug is provided with a 13-amp fuse approved by **ASTA** to **B.S.** 1362. **I**f you need a replacement fuse carrier, it must be replaced with the same colour-coded carrier with the same markings. **F**use covers and carriers can be obtained from approved service agents.
23. **V**essel may remain hot after unit is turned off.

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 nonfood materials or products.

⚠ WARNING Electrical 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.

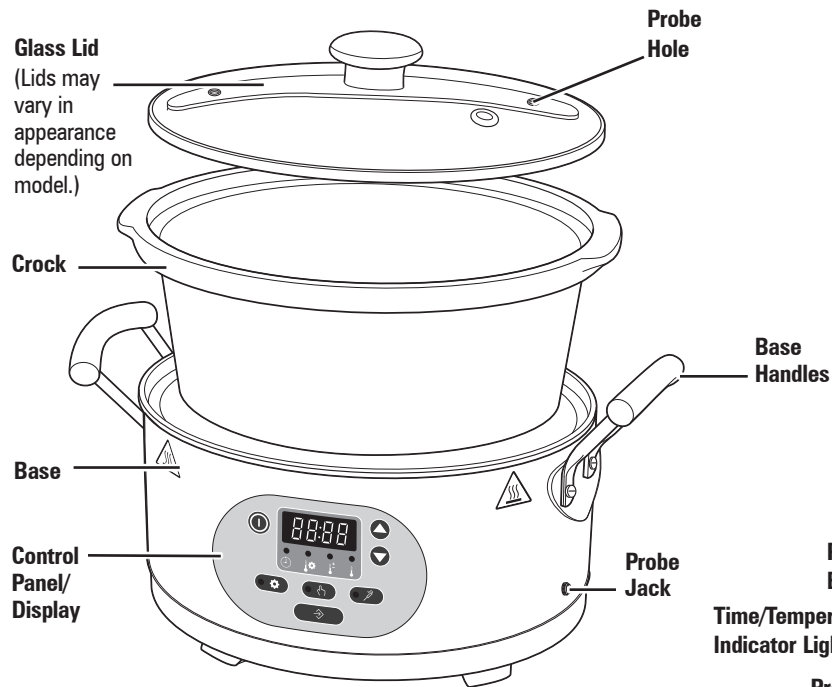
A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.



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.

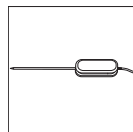
Parts and Features



Model: 33956A-SAU

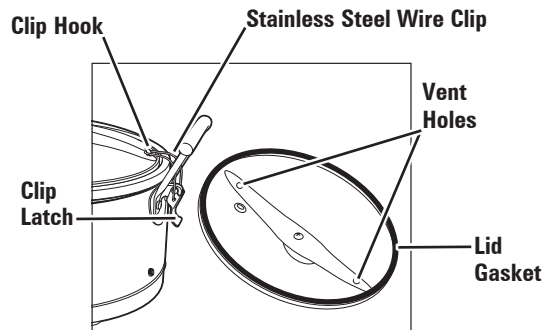
Type: SC30

Ratings:
220-240 V~ 50-60 Hz 275 W

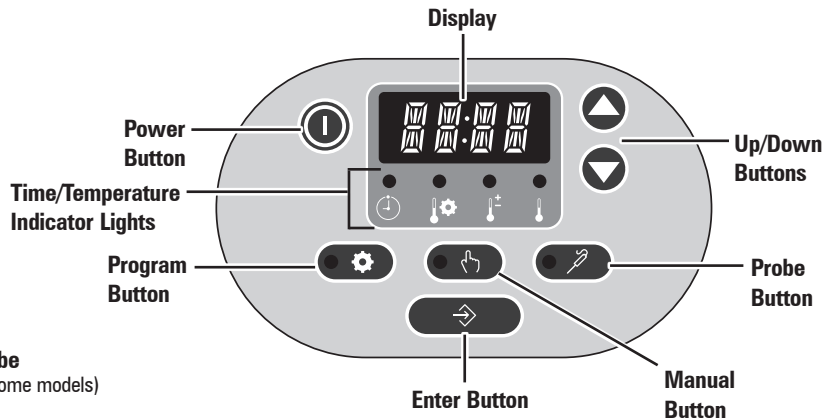


Probe
(available on some models)

Travel Features (available on some models)



Control Panel/Display



Cooking Modes

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

Will you be away when your food is finished cooking?

Use Program (⚙️) Mode. Input preferred amount of cooking time and the slow cooker automatically shifts to Warm at the end of the selected cooking time. Food won't overcook!

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

— OR —

Do you want to heat previously cooked food?

Use Manual (🔥) Mode. Lets you select traditional High or Low settings.

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

Use Probe (🍴) Mode. For many foods, especially large cuts of meat like roasts, chicken, turkey and pork, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe with this slow cooker takes the guesswork out of slow cooking. Select the desired internal food temperature and the slow cooker will automatically shift to Warm once the temperature is reached. By using the Cooking Guide for Probe chart, you can estimate the amount of time the food will need to cook.

Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information about cooking times and proper internal temperature settings.

Do you want to keep previously cooked food warm? (For instance, moving slow cooker from kitchen to buffet table.)

Use the Probe (🍴) Mode. Once food reaches desired temperature, you can select the Warm setting to monitor food temperature.

Use the Manual (🔥) Mode. Lets you select Warm setting.

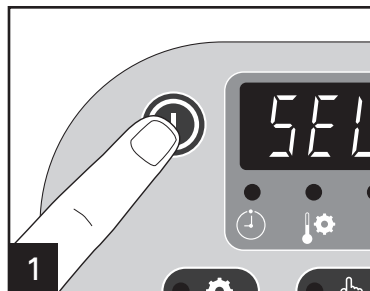
Use the Program (⚙️) Mode. Lets you select Warm setting. The slow cooker will shut off after desired time.

Program Mode

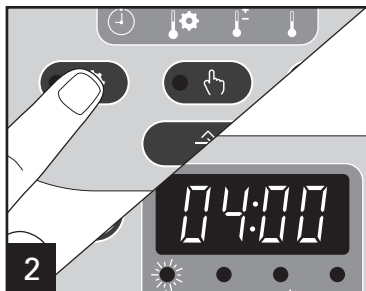
⚠ WARNING

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

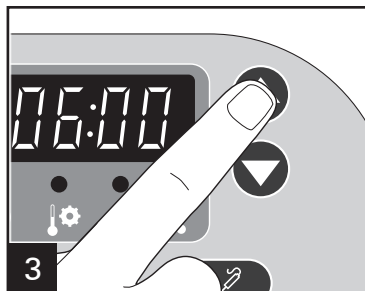
Before First Use: Wash glass lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.



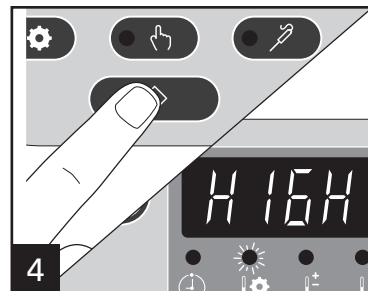
1 Press ON (I).



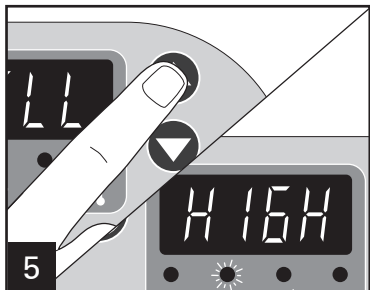
2 Press Program (⚙️). Cooking Time will illuminate.



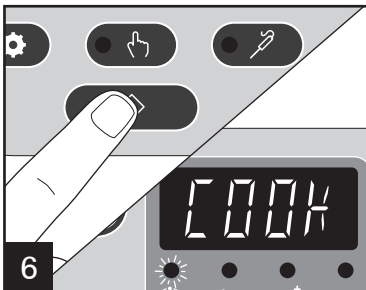
3 Press arrows to select cooking time.



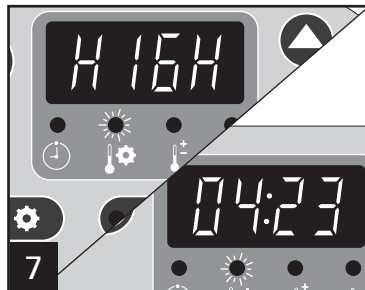
4 Press Enter (↵). Heat Setting will illuminate.



5 Press arrows to select heat setting.
NOTE: Do not use Warm setting to cook food.



6 Press Enter (↵) to start unit and a 3 second beep will sound.
NOTE: Unit will automatically start in 20 seconds if Enter (↵) is not pressed.



7 Display will alternate between heat setting and remaining time.



8 At the end of cook time, slow cooker will automatically switch to Warm setting and unit will turn off and display OFF (⏻) after a total of 14 hours.

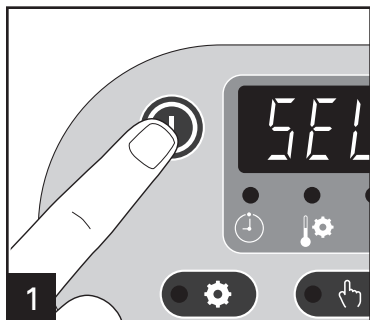
NOTE: If Warm setting selected, unit will turn off and display OFF after selected time.

Manual Mode

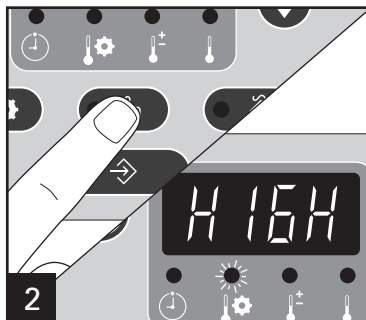
⚠ WARNING

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

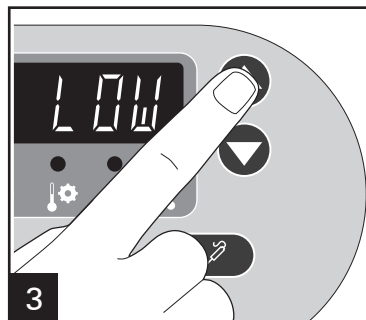
Before First Use: Wash glass lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.



1 Press ON (I).

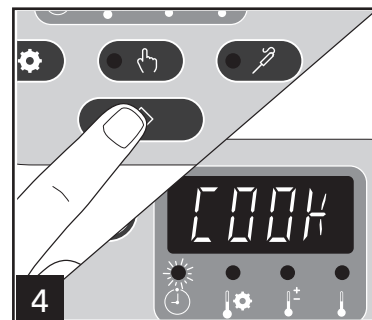


2 Press Manual (⌂). Heat setting will illuminate.



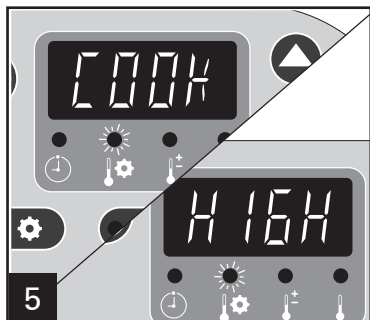
3 Press arrows to select heat setting.

NOTE: Do not use Warm setting to cook food.

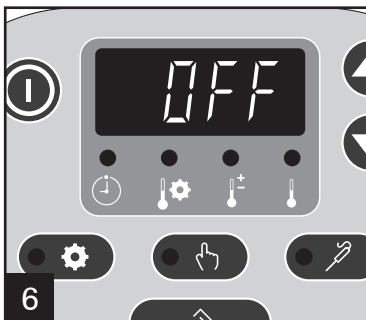


4 Press Enter (↵) to start and a 3 second beep will sound.

NOTE: Unit will automatically start in 20 seconds if Enter (↵) is not pressed.



5 The display will alternate between COOK and heat setting (if HIGH or LOW is selected). If using Warm setting, display will remain on WARM.



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

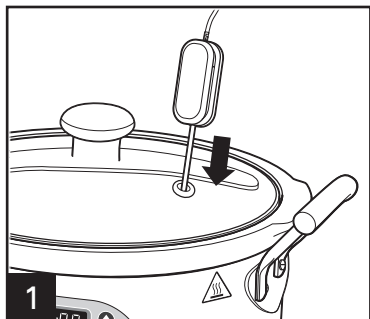
Probe Mode



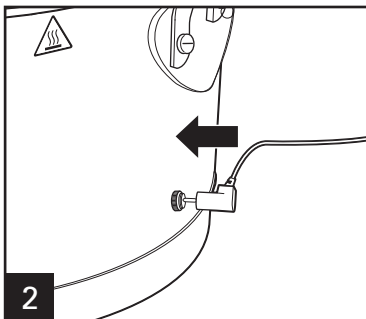
WARNING

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

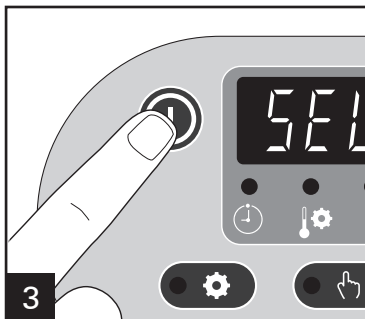
Before First Use: Wash glass lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.



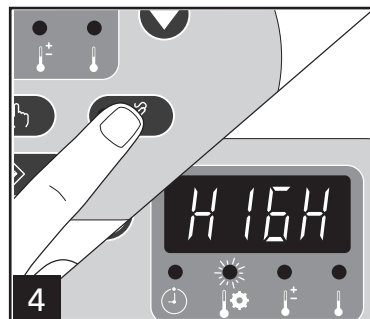
1 Make sure probe is in center of food and not touching bottom of crock.



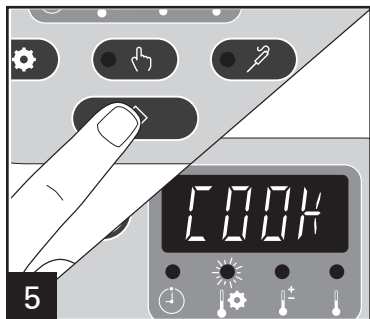
2 Insert probe into jack on side of slow cooker.



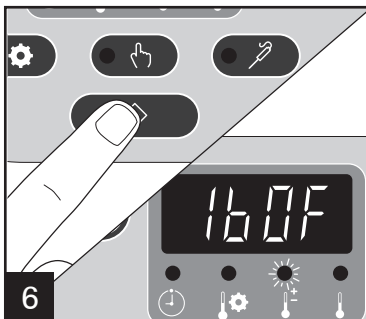
3 Press ON (I).



4 Press Probe (🍴). Heat setting will be illuminated.



5 Press arrows to select desired heat setting. Select HIGH or LOW.
NOTE: Do not use Warm setting to cook food.



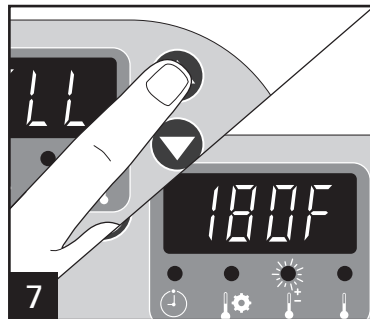
6 Press Enter (→). Desired Temp will illuminate.

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

Press Probe (🍴) then Enter (→) at the same time.

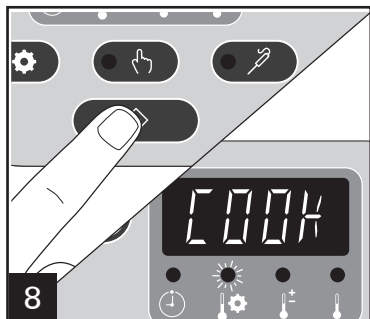
The temperature in °C will now be displayed.

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



7 Press arrows to select desired temperature.

Probe Mode (cont.)



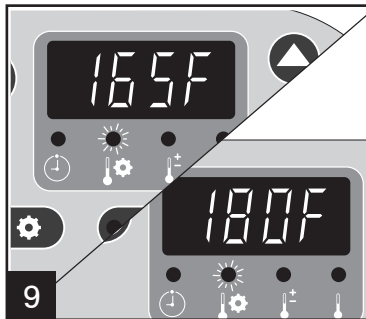
Press Enter (→). COOK will display and 3 second beep will sound.

NOTE: Unit will automatically start in 20 seconds if Enter (→) is not pressed.

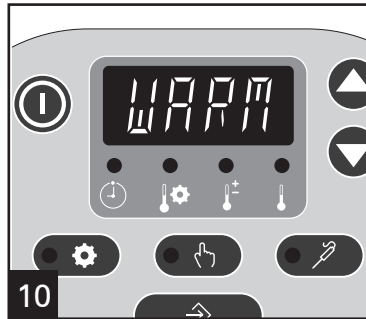
To monitor temperature after food is cooked:

1. Press OFF (ⓘ) (if not already off); then press ON (I).
2. Press Probe (🔍). Heat setting will be illuminated.
3. Press arrows to select WARM.
4. Press Enter (→). WARM will display and 3-second beep will sound.

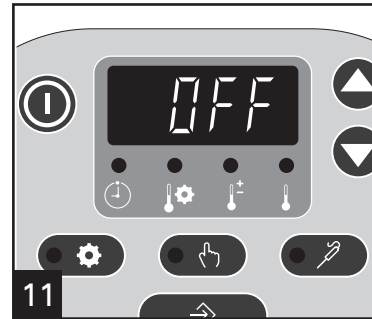
NOTE: The unit will automatically start in 20 seconds if Enter (→) is not pressed. Display will alternate between WARM and actual temperature. The unit will turn off and display OFF after a total of 14 hours.



Display will alternate between actual temperature and the temperature selected.



When selected temperature is reached, the unit will switch to Warm and display WARM constantly.



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

Cooking Guide for Probe

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

FOOD/WEIGHT	LOW	HIGH	DESIRED TEMP
Beef Roast (3 lbs/1.5 kg)	3 – 4 hours	1.5 hours	145°F (63°C)
Beef Brisket (4-5 lbs/2-2.2 kg)	8 hours	6 hours	145°F (63°C)
Turkey Breast (6-7 lbs/3-3.5 kg)*	6 – 7 hours	3–4 hours	180°F (82°C)
Whole Chicken (4-6 lbs/2-3 kg)	6 hours	4 hours	180°F (82°C)
Chicken Pieces (bone-in) (3-4 lbs/1.5-2 kg)	4 – 5 hours	1.5 hours	180°F (82°C)
Chicken Breasts (4 lbs/2 kg)	4 hours	3.5 hours	180°F (82°C)

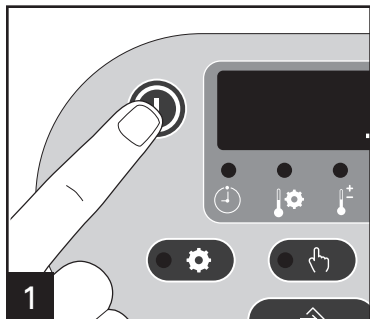
*For 5.5 L (6 quart) slow cooker only. Adjust the size and weight of food to fit 4.5 L (5 quart) (or smaller) slow cooker.

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

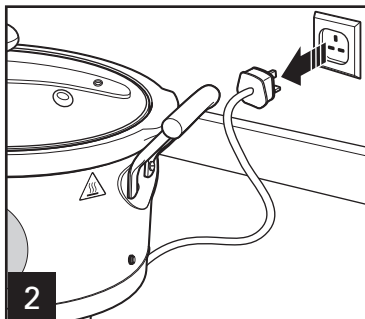
Care and Cleaning

⚠ WARNING

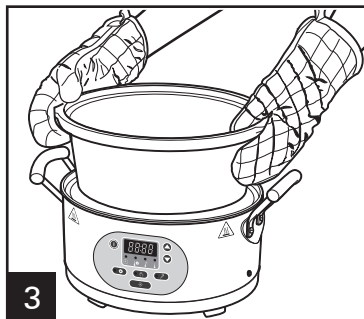
Electrical Shock Hazard. To reduce the risk of electrical shock, do not immerse base in water.



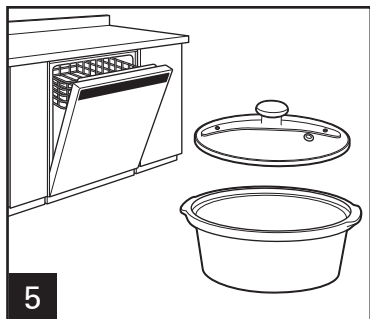
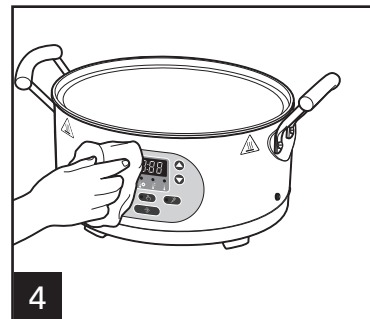
1 Press OFF (O).



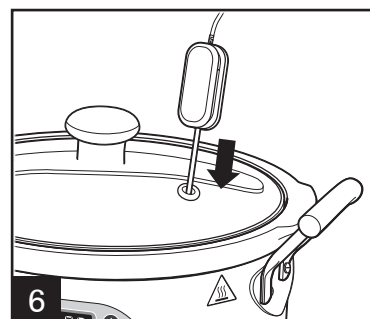
2 Unplug cord from outlet.



3 Remove crock and let cool.



5 Dishwasher-safe parts.



6 Wrap probe wire around handle for storage.

- Handle the Crock and Glass Lid with care to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place hot Crock or Glass Lid into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid Crock and Glass Lid coming in contact with or bumping against a faucet or other hard surfaces.
- Do not use Crock and Glass Lid if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The bottom of the Crock is very rough and can damage the countertop. Use caution.
- The Crock and Glass Lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- The **Crock is microwave safe and oven proof**, but never heat the Crock when empty. Never place the Crock on a burner or stove top.
- Do not place the Glass Lid in a microwave oven, conventional oven, or on the stove top.

Tips for Slow Cooking

- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.
- The Crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.
- Stirring is not necessary when slow cooking and removing the glass lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on High, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (50 mm) space between the top of the Crock and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in the Crock, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place the Crock in the slow cooker.
- Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in the slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for the slow cooker.
- The higher the fat content of the meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so the meat will not sit on (and cook in) the fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce the liquid called for in the original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of the crock.
- To keep previously cooked food warm (food that is already at the desired temperature), select the Warm setting in any of the three cooking modes: Program (⚙️), Manual (⏸️), or Probe (🔍).
- The cooking time is not affected or slowed down by steam or heat escaping from Probe Hole when probe is not in use.

Troubleshooting

POTENTIAL PROBLEM

PROBABLE CAUSE

There is no display visible on the control panel.

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

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

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

Food is undercooked.

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

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

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

My meal was overcooked. Why?

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

Quick Temperature Probe Recipes

Refer to Cooking Guide for cooking times and temperatures.

Refer to Probe Mode section for probe instructions.

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

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

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

Creole Chicken 5 OR 6 QUART SLOW COOKER

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

Apricot Glazed Chicken 5 OR 6 QUART SLOW COOKER

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

Cajun Spiced Turkey Breast 6 QUART SLOW COOKER

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

القابس من مأخذ التيار في الجدار.

١٥. **تحذير: لمنع** التلف أو خطر الصدمة، لا تقم بالطهي

في القاعدة. **قم بالطهي** فقط في بطانة قابلة للإزالة.

١٦. تجنب التغييرات المفاجئة في درجات الحرارة، مثل إضافة

أغذية مُبرّدة إلى إناء مُسخّن.

١٧. **لا** تستخدم الجهاز لأي غرض بخلاف ما هو مستهدف.

١٨.  **تحذير: سطح ساخن. درجة**

حرارة الأسطح القريبة يمكن أن ترتفع في أثناء تشغيل

الجهاز.

١٩. **هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي**

أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

٢٠. **تحذير! الأطعمة المندقة** يمكن أن تتسبب في

حروق خطيرة. **احفظ** الجهاز والكابل بعيدًا عن متناول

الأطفال. **لا** تُجعد الكابل مطلقًا على حافة المنضدة، ولا

تستخدم مأخذ تيار أسفل المنضدة، ولا تستخدم أبدًا كابل تمديد.

٢١. **تم** تزويد قابس الجهاز لديك بفاصمة منصهرة بجهد ١٣

أمبير معتمدة من **ASTA** إلى **B.S. 1362**.

إذا كنت بحاجة إلى استبدال حامل الفاصمة المنصهرة، فيجب

استبداله بنفس الحامل برمز لونية بنفس العلامات. **يمكن**

الحصول على أغذية الفواصم المنصهرة وحواملها من

وكلاء الخدمة المعتمدين.

٢٢. **يجوز أن** يظل الوعاء ساخنًا بعد إيقاف تشغيل الوحدة.

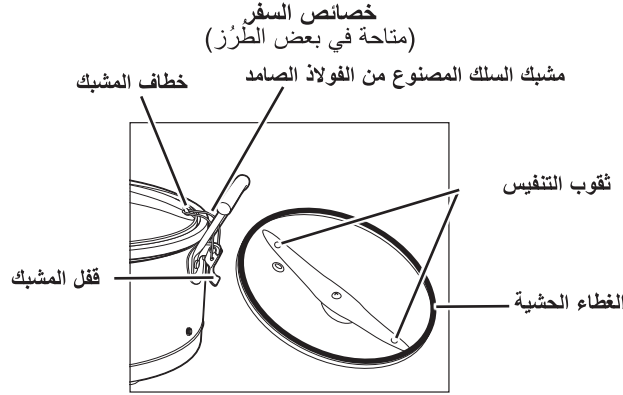
احفظ هذه التعليمات

إجراءات وقائية مهمة

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

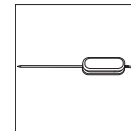
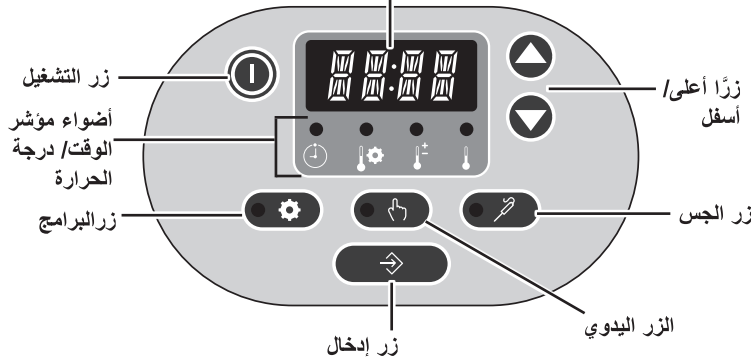
١. **قراءة جميع التعليمات.**
٢. **هذا الجهاز لا يصلح للاستخدام، أو التنظيف أو الصيانة، من قِبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية، أو الحسية أو العقلية، القاصرة، أو المفتقرين للخبرة والمعرفة، ما لم يكونوا خاضعين لإشراف وثيق، وحاصلين على تعليمات بخصوص استخدام الجهاز، من قِبل شخص مسؤول عن سلامتهم.**
٣. **يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا تحت إشراف.**
٤. **احتفظ بالجهاز والسلك بعيداً عن متناول الأطفال. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز.**
٥. **لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقبضين.**
٦. **للحماية من مخاطر حدوث صدمة كهربائية، لا تغمر السلك، أو القابس، أو قاعدة المحرك في الماء أو سائل آخر.**
٧. **يعد الإشراف الوثيق ضرورياً عند استخدام أي جهاز بالقرب من الأطفال.**
٨. **انزع القابس من مأخذ التيار في حالة عدم الاستخدام وقبل**
٩. **التنظيف. اتركه يبرد قبل إضافة أي قطع غيار أو إزالتها. لا تشغل أي جهاز بسلك إمداد تيار تالف، أو بعد حدوث عطل في الجهاز أو سقوطه أو تضرره بأي شكل من الأشكال. يجب إجراء عمليات الاستبدال والإصلاح لسلك إمداد الطاقة، من قبل الشركة المصنّعة، أو وكيل خدماتها أو الأشخاص المؤهلين وذلك لتجنب وقوع أي خطر. اتصل**
١٠. **برقم خدمة العملاء المزود للحصول على معلومات حول الفحص أو الإصلاح أو الضبط.**
١١. **إن استخدام أي ملحقات كمالية غير موصى بها من جانب الشركة المصنّعة للجهاز يمكن أن يتسبب في حدوث إصابات.**
١٢. **لا تستخدم الجهاز بالخارج. لا تترك السلك معلقاً على حافة الطاولة أو المنضدة، أو يلمس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الموقد.**
١٣. **لا تضع الجهاز على أو بالقرب من غاز ساخن أو موقد كهربائي أو في فرن ساخن.**
١٤. **لفصل جهاز الطهي البطيء، اضغط على زر "إيقاف التشغيل" (O) الموجود في لوحة التحكم، ثم قم بنزع**

قطع الغيار والميزات



لوحة التحكم/ الشاشة

الشاشة



الطراز: 33956A-SAU

النوع: SC30

القدرات المُقننة:

٢٢٠-٢٤٠ فولت ~ ٦٠-٥٠ هرتز ٢٧٥ واط

معلومات سلامة المستهلك الأخرى

⚠ تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية: لا تفسد الغاية من القابس، المتمثلة في السلامة، من خلال تعديل القابس بأي شكل كان، أو باستخدام مهائلي. إذا لم يدخل القابس في مأخذ التيار بشكل كامل، اقلب القابس. وفي حالة عدم دخوله مع ذلك، استدع كهربائي ليستبدل مأخذ التيار. 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.

إعادة تدوير المنتج في نهاية مدة خدمته

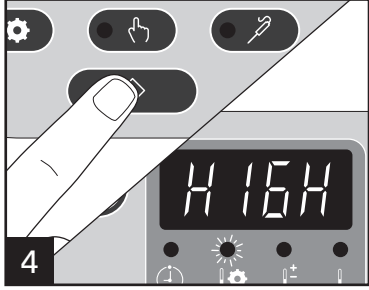
يشير رمز السلة المزودة بعجلات الموجودة على هذا الجهاز إلى أنه يجب التخلص منه من خلال نظام تجميع انتقائي يتطابق مع توجيه نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية بحيث يمكن إعادة تدويره أو تفكيكه لتقليل أي تأثير على البيئة. يعد المستخدم مسؤولاً عن إعادة المنتج إلى مرفق التجميع المناسب، حسبما يحدد القانون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



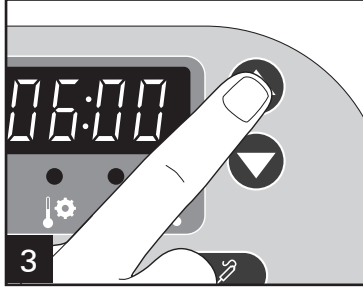
طريقة البرنامج

⚠ تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية. لتجنب حدوث صدمة كهربائية، لا تغمر القاعدة بالماء.

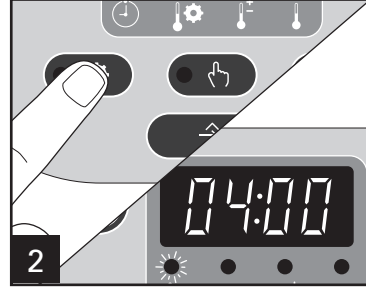
قبل الاستخدام لأول مرة: اغسل الغطاء والإناء في ماء ساخن مضاف إليه صابون. اشطفها وجففها جيدًا.



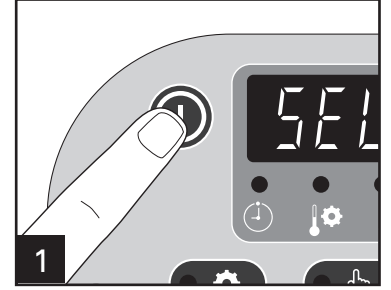
اضغط على "إدخال" (→). سوف يضيء إعداد الحرارة.



اضغط على السهمين لاختيار زمن الطهي.



اضغط على "برنامج" (⚙). سوف يضيء زمن الطهي.

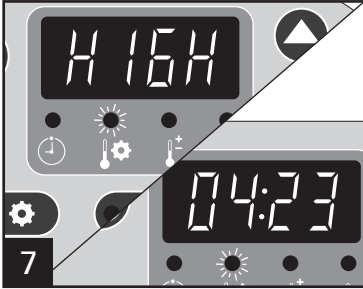


اضغط على "تشغيل" (I).

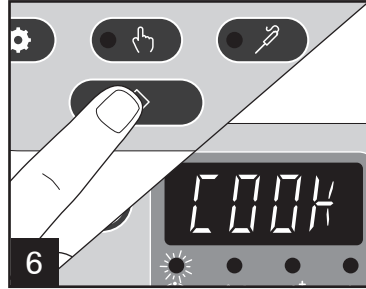


في نهاية وقت الطهي، سوف يتحول جهاز الطهي البطيء تلقائيًا إلى إعداد "دافئ" وسوف تنطفئ الوحدة ويظهر على الشاشة "إيقاف" (O) بعد إجمالي ١٤ ساعة.

ملحوظة: في حالة اختيار إعداد "دافئ"، فسوف تنطفئ الوحدة ويظهر على الشاشة "إيقاف" بعد الوقت المختار.

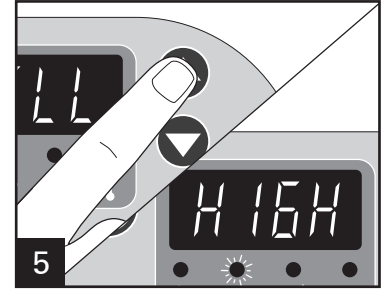


سوف يتبدل الظاهر على الشاشة بين إعداد الحرارة والزمن المتبقي.



اضغط على "إدخال" (→) لبدء تشغيل الوحدة وسوف تصدر صفارة مدتها ٣ ثوان.

ملحوظة: سوف يبدأ تشغيل الوحدة تلقائيًا خلال ٢٠ ثانية في حالة عدم الضغط على "إدخال" (→).



اضغط على السهمين لاختيار زمن الطهي.
ملحوظة: لا تستخدم إعداد "دافئ" لطهي الطعام.

طرق الطهي

أيا كان ما ستطهوه، فإن جهاز الطهي البطيء Set 'N Forget® يشمل ثلاث طرق للطهي لتسهيل الأمر. فيما يلي بيان للكيفية التي تختار بها الطريقة المناسبة لنمط حياتك، ولنوعية الطعام الذي تقوم بطهيه.

هل ستكون بعيداً حين ينضج طعامك؟

استخدم طريقة البرنامج (⚙️). أدخل زمن الطهي المفضل وسوف يتحول جهاز الطهي البطيء تلقائياً إلى "دافئ" في نهاية زمن الطهي المختار. لن ينضج الطعام أكثر مما ينبغي!

هل تريد الطهي بالطريقة التقليدية دون أن تحدد زمناً معيناً؟

— أو —

هل تريد تسخين طعام تم طهيه في السابق؟

استخدم الطريقة اليدوية (⏸️). يتيح لك اختيار إعداد "عالية" أو "منخفضة" التقليدي.

هل أنت بصدد طهي قطعة كبيرة من اللحم، أو تستخدم وصفة تتطلب وصول الطعام إلى درجة حرارة معينة؟

استخدم طريقة الجس (⚖️). بالنسبة للعديد من الأطعمة، ولا سيما قطع اللحم الكبيرة، مثل اللحوم المشوية، والدجاج والديك الرومي، والخنزير، فإن درجة حرارة الطعام الداخلية تعتبر هي أفضل اختبار لمستوى النضج. ومن شأن جس درجة الحرارة، بواسطة جهاز الطهي البطيء هذا، أنه يزيل عنصر التخمين من عملية الطهي البطيء. اختر درجة حرارة الطعام الداخلية وسوف يتحول جهاز الطهي البطيء تلقائياً إلى "دافئ" بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة. إنه باستخدام خريطة دليل الطهي للجس، يمكنك تقدير مقدار الوقت الذي سيحتاجه الطعام حتى ينضج.

قم بزيارة foodsafety.gov للحصول على المزيد من المعلومات عن أوقات الطهي وإعدادات درجات الحرارة الداخلية الملائمة.

هل تريد تسخين طعام تم طهيه في السابق؟

(مثل تحريك جهاز الطهي البطيء من منضدة المطبخ إلى منضدة البوفيه.)

استخدم طريقة الجس (⚖️). بمجرد أن يصل الطعام إلى درجة الحرارة المطلوبة، فبإمكانك اختيار إعداد "دافئ" لمراقبة درجة حرارة الطعام.

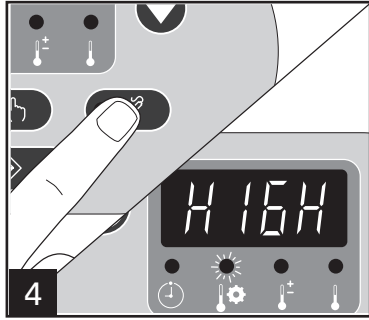
استخدم الطريقة اليدوية (⏸️). يتيح لك اختيار إعداد "دافئ".

استخدم طريقة البرنامج (⚙️). يتيح لك اختيار إعداد "دافئ". سوف يُغلق جهاز الطهي البطيء تلقائياً بعد وقت المطلوب.

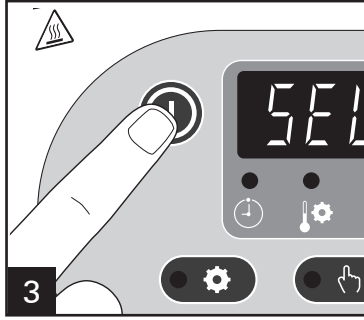
طريقة الجس

⚠ تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية. لتجنب حدوث صدمة كهربائية، لا تغمر القاعدة بالماء.

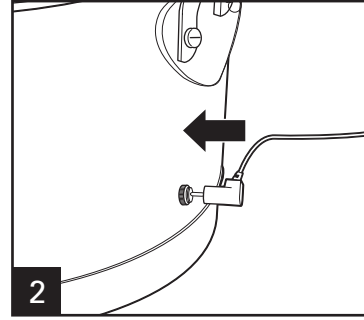
قبل الاستخدام لأول مرة: اغسل الغطاء والإناء في ماء ساخن مضاف إليه صابون. اشطفها وجففها جيدًا.



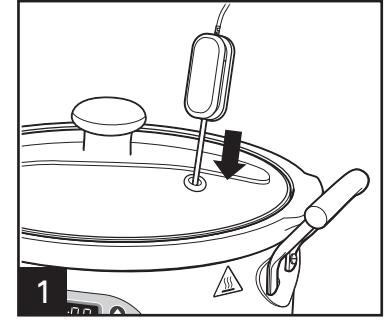
اضغط على "جس" (J). سوف يضيء إعداد الحرارة.



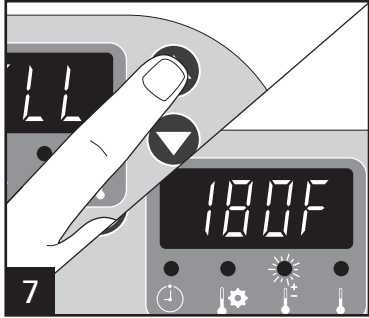
اضغط على "تشغيل" (I).



أدخل المجس في المرفاع على جانب جهاز الطهي البطيء.



تأكد من أن المجس في وسط الطعام ولا يلمس قاع الإناء.



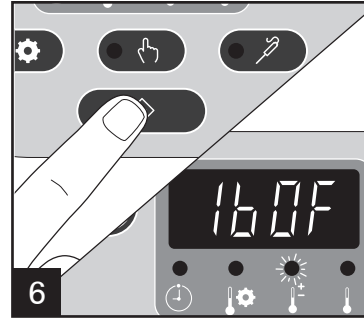
اضغط على السهمين لاختيار درجة الحرارة المطلوبة.

ملحوظة: لتغيير عرض درجة الحرارة من فهرنهايت إلى درجة مئوية.

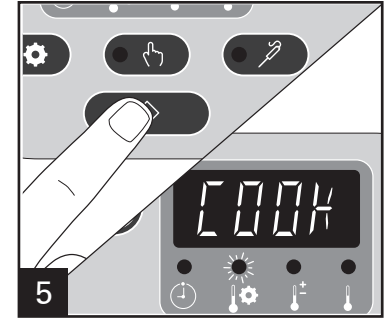
اضغط على "جس" (J) ثم "إدخال" (↔) في نفس الوقت.

سوف تُعرض الآن درجة الحرارة بالدرجة المئوية.

في حالة إخراج قايِس جهاز الطهي البطيء من مأخذ التيار، فإنه سوف يعاد ضبطه على "درجة فهرنهايت".



اضغط على "إدخال" (↔). سوف تضيء درجة الحرارة المطلوبة.

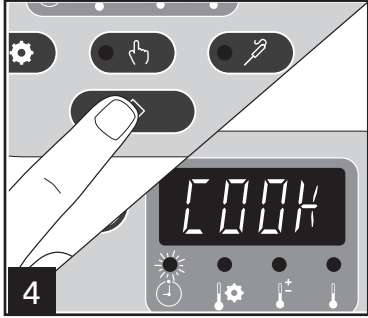


اضغط على السهمين لاختيار زمن الطهي المطلوب. اختر "عالية" أو "منخفضة".
ملحوظة: لا تستخدم إعداد "دافئ" لطهي الطعام.

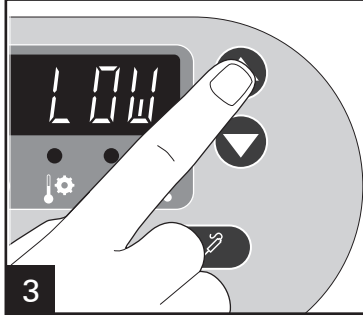
الطريقة اليدوية

⚠ تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية. لتقليل خطر الصدمة الكهربائية، لا تغمر القاعدة بالماء.

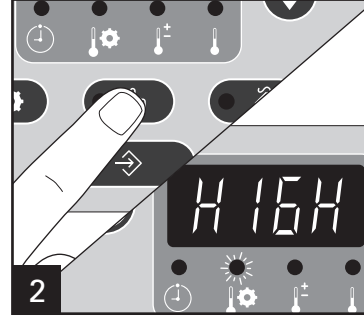
قبل الاستخدام لأول مرة: اغسل الغطاء والإناء في ماء ساخن مضاف إليه صابون. اشطفها وجففهما جيدًا.



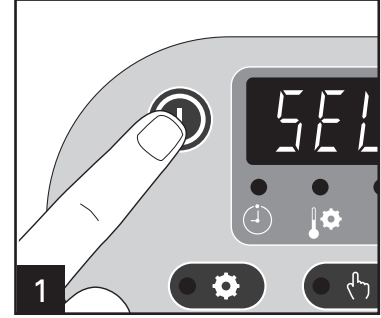
اضغط على "إدخال" (→) لبدء التشغيل وسوف تصدر صفارة منها ٣ ثوانٍ .
ملحوظة: سوف يبدأ تشغيل الوحدة تلقائيًا خلال ٢٠ ثانية في حالة عدم الضغط على "إدخال" (→).



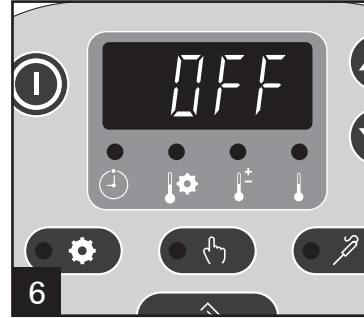
اضغط على السهمين لاختيار زمن الطهي.
ملحوظة: لا تستخدم إعداد "دافئ" لطهي الطعام.



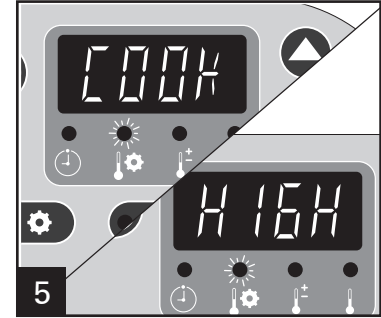
الدليل اليدوي (١٦). سوف يضيء إعداد الحرارة.



اضغط على "تشغيل" (I).



سوف تنطفئ الوحدة ويظهر على الشاشة "إيقاف" بعد إجمالي ١٤ ساعة.



سوف يتبدل المعروض على الشاشة بين "طهي" وإعداد الحرارة (في حالة حالة اختبار "عالية" أو "منخفضة"). في حالة اختبار إعداد "دافئ"، سوف تظل الشاشة ثابتة على "دافئ".

دليل الطهي للجس

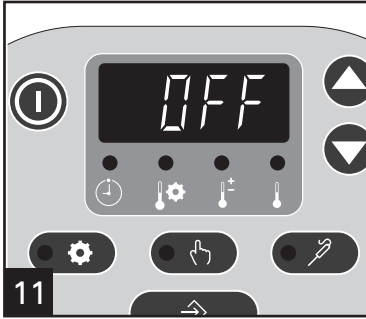
طبقًا لمبادئ سلامة الغذاء الخاصة بوزارة الزراعة الأمريكية.
قم بزيارة foodsafety.gov للحصول على المزيد من المعلومات.

الطعام/ الوزن	منخفضة	عالية	درجة الحرارة المطلوبة
لحم بقر مشوي (٣ أرطال/ ١,٥ كجم)	٣ - ٤ ساعات	١,٥ ساعة	١٤٥ درجة فهرنهايت (٦٣ درجة مئوية)
لحم صدر البقر (٤-٥ أرطال/ ٢-٢,٢ كجم)	٨ ساعة	٦ ساعة	١٤٥ درجة فهرنهايت (٦٣ درجة مئوية)
لحم صدر ديك رومي (٦-٧ أرطال/ ٣-٣,٥ كجم)*	٦ - ٧ ساعات	٣ - ٤ ساعات	١٨٠ درجة فهرنهايت (٨٢ درجة مئوية)
دجاجة كاملة (٤-٦ أرطال/ ٢-٣ كجم)	٦ ساعة	٤ ساعة	١٨٠ درجة فهرنهايت (٨٢ درجة مئوية)
قطع دجاج (مع العظم) (٣-٤ أرطال/ ١,٥-٢ كجم)	٤ - ٥ ساعات	١,٥ ساعة	١٨٠ درجة فهرنهايت (٨٢ درجة مئوية)
صدور دجاج (٤ أرطال/ ٢ كجم)*	٤ ساعة	٣,٥ ساعة	١٨٠ درجة فهرنهايت (٨٢ درجة مئوية)

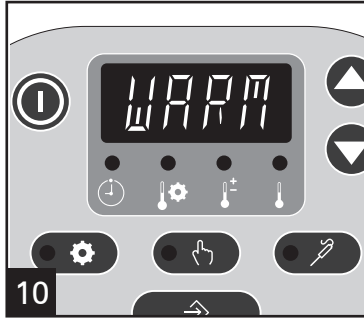
* خاص بجهاز الطهي البطيء سعة ٥,٥ لتر (٦ أرباع جالون) فقط. اضبط حجم الطعام ووزنه ليلائم جهاز الطهي البطيء سعة ٤,٥ لتر (٥ أرباع جالون) أو الأصغر.

ملحوظة: إذا كنت تطهو خضروات غليظة (مثل البطاطا أو الخضروات الجذرية الأخرى) مع اللحم، فتحقق من نضجها عند الوصول إلى درجة حرارة اللحم المطلوبة. قد تستغرق هذه الأنواع من الخضروات وقتًا أطول في الطهي في حالة طهيها مع لحوم/ أغذية مثل تلك المدرجة في دليل الطهي أعلاه.

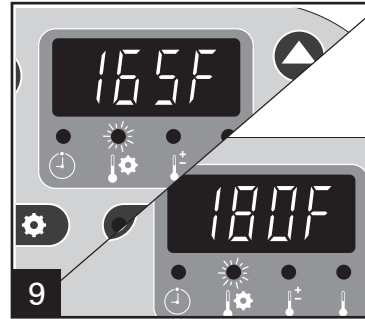
اضغط على طريقة "الجس" (تابع)



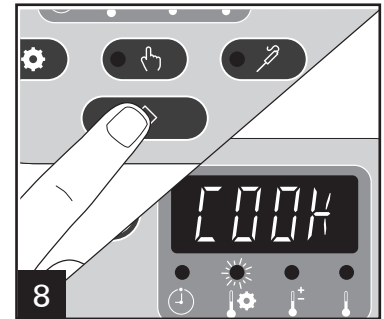
سوف تنطفئ الوحدة ويظهر على الشاشة "إيقاف" بعد إجمالي ١٤ ساعة.



عند الوصول إلى درجة الحرارة المختارة، سوف تتحول الوحدة إلى "دافئ" وتعرض كلمة "دافئ" باستمرار.



سوف يتبدل المعروض على الشاشة بين درجة الحرارة الفعلية ودرجة الحرارة المختارة.



اضغط على "إدخال" (↵). سوف تظهر كلمة "طهي" وستصدر صفارة مدتها ٣ ثوانٍ.
ملحوظة: سوف يبدأ تشغيل الوحدة تلقائيًا خلال ٢٠ ثانية في حالة عدم الضغط على "إدخال" (↵).

لمراقبة درجة الحرارة بعد نضج الطعام:

١. اضغط على "إيقاف" (O) (ما لم يكن متوقفًا بالفعل)؛ ثم اضغط على "تشغيل" (I).
٢. اضغط على "جس" (J). سوف يضيء إعداد الحرارة.
٣. اضغط على السهمين لاختيار "دافئ".
٤. اضغط على "إدخال" (↵). سوف تظهر كلمة "دافئ" وستصدر صفارة مدتها ٣ ثوانٍ.

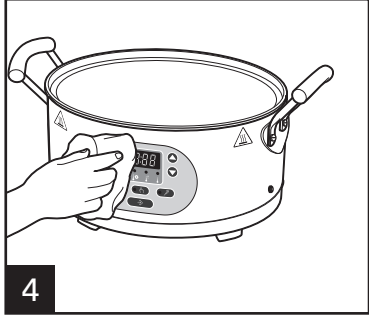
ملحوظة: سوف يبدأ تشغيل الوحدة تلقائيًا خلال ٢٠ ثانية في حالة عدم الضغط على "إدخال" (↵). سوف يتبدل المعروض على الشاشة بين "دافئ" ودرجة الحرارة الفعلية. سوف تنطفئ الوحدة ويظهر على الشاشة "إيقاف" بعد إجمالي ١٤ ساعة.

نصائح للطهي البطيء

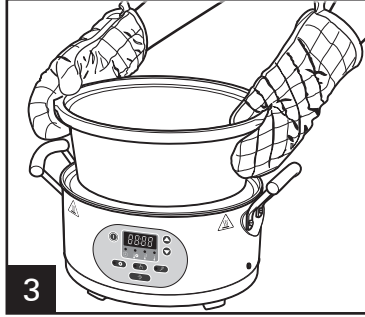
- سوف يستمر ارتفاع درجة حرارة الأطعمة بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- يجب أن يكون الإناء نصف مملوء على الأقل للحصول على أفضل النتائج. إذا كان نصف مملوء فقط، فتحقق من النضج قبل الوقت المحدد في الوصفة بمدة تتراوح ما بين ساعة إلى ساعتين.
- التقليب ليس ضروريًا في أثناء الطهي البطيء، وقد يؤدي نزع الغطاء الزجاجي إلى فقدان قدر كبير من الحرارة، وقد يتوجب تمديد زمن الطهي. ومع ذلك، فإذا كان الطهي على "مرتفعة"، فقد تحتاج إلى التقليب من حين لآخر.
- في حالة طبخ الحساء أو اليخني، اترك مسافة مقدارها بوصتين (٥٠ مم) بين أعلى الإناء والطعام، حتى تصل الوصفة إلى مرحلة الغليان.
- العديد من 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 التلاجة طوال الليل. وفي الصباح، فقط ضع الإناء في جهاز الطهي البطيء.
- لا تستخدم لحمًا مجمدًا وغير مطهً في جهاز الطهي البطيء. قم بإذابة أي لحم أو دواجن قبل الطهي البطيء.
- بعض الأطعمة لا تكون ملائمة للطهي لمدة طويلة في جهاز الطهي البطيء. فالباستا وفواكه البحر، والحليب والكريمة، أو الكريمة الحامضة، يجب أن تضاف قبل ساعتين من تقديم الطعام. ويعتبر الحليب المكثف أو الشوربات المكثفة ملائمة 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 حساء، أو يخني أو مرقة، 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 الذي يقدم في كسرولة، فسوف يتوجب وجود سائل في الوصفة لمنع حرق جوانب الإناء.
- للحفاظ على دفاء الطعام المطهي سابقًا (الطعام الذي يكون في درجة الحرارة المطلوبة بالفعل)، فاختر إعداد "دافئ" في أي من طرق الطهي الثلاث: برنامج (⚙️)، أو يدوي (⏸️)، أو جيس (⏹️).
- لا يتأثر زمن الطهي أو يبطئ بسبب تسرب البخار أو الحرارة من "فتحة المجس" عندما لا يكون المجس قيد الاستخدام.

العناية والتنظيف

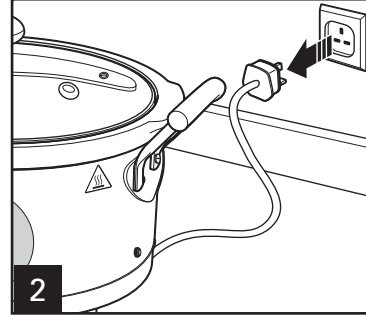
⚠ تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية. لتقليل خطر الصدمة الكهربائية، لا تغمر القاعدة بالماء.



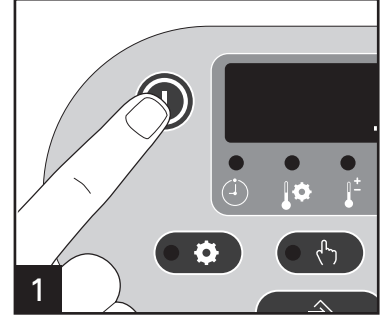
4



3



2



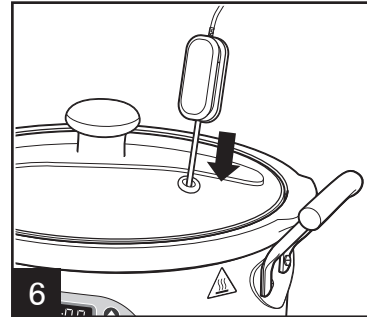
1

انزع الإناء واتركه ليبرد.

انزع الكابل من مأخذ التيار.

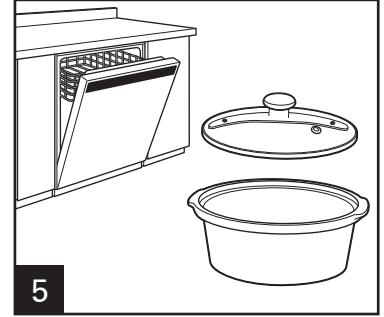
اضغط على "إيقاف" (⏻).

- أمسك الإناء والغطاء الزجاجي بحرص لضمان عمر طويل لهما.
- تلافي التغييرات المفاجئة أو الحادة في درجات الحرارة. على سبيل المثال، لا تضع الإناء أو الغطاء الزجاجي الساخن في مياه باردة، أو على سطح مبتل.
- تلافي احتكاك أو اصطدام الإناء أو الغطاء الزجاجي بصنوبر أو أي أسطح صلبة أخرى.
- لا تستخدم الإناء أو الغطاء إذا كان متشظيًا 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 الزجاجي أن يصبحا ساخنين للغاية. توخى الحذر. لا تضعه مباشرة على أي سطح غير مخم أو منضدة غير محمية.
- الإناء آمن للتسخين في الميكروويف، وهو أيضًا صامد للفرن ولكن لا تقم أبدًا بتسخينه عندما يكون فارغًا. لا تضع الإناء أبدًا على الموقد أو سطح الفرن.
- لا تضع الغطاء الزجاجي في فرن الميكروويف، أو الفرن التقليدي، أو على سطح الفرن.



6

لف سلك المجس حول المقبض للتخزين.



5

أجزاء وآمن وضعها في غسالة الصحون.

الوصفات السريعة المستخدمة مع طريقة جس درجة الحرارة

ارجع إلى دليل الطهي لمعرفة أزمنة الطهي ودرجات الحرارة.

ارجع إلى قسم طريقة الجس للاطلاع على تعليمات الجس.

ما مقدار ما يحمله جهاز الطهي البطيء خاصتك؟ تشير سعة جهاز الطهي البطيء خاصتك إلى المقدار الذين يمكن للإناء حمله إذا كان مملوءاً حتى حافته. ومع ذلك، نحن لا نوصي بملء الإناء حتى حافته. وكقاعدة، يجب أن تختار وصفات تنتج ربع جالون أقل من سعة الإناء خاصتك. وعلى سبيل المثال، إذا كانت سعة جهاز الطهي البطيء خاصتك ٦ أرباع جالون، فإنك سوف تحصل على أفضل النتائج باستخدام وصفات تنتج ٥ أرباع جالون أو أقل.

جهاز الطهي البطيء سعة ٥ أو ٦ أرباع جالون

قطع الدجاج بالليمون والروزماري الطازج

قم بشطف قطع دجاج وزن ٤ أرطال (٢ كجم) ثم جففها برفق بواسطة منشفة. ضع القطع مستوية في قاع جهاز الطهي البطيء. اعصر ليمونة واحدة وصبها فوق الدجاج. رش بعض البابريكا بسخاء على الدجاج. قم بإضافة ٣-٤ أعصان صغيرة من الروزماري أعلى المزيج الذي أعد في الخطوات السابقة. قم بتغطية الإناء، وأدخل المجس، واطبخ وفقاً لدليل الطهي.

جهاز الطهي البطيء سعة ٥ أو ٦ أرباع جالون

دجاج كريلول

انزع الرقبة والأحشاء من دجاجة كاملة وزن ٣-٤ أرطال (١,٥-٢ كجم). قم بشطفها ثم جففها برفق بواسطة منشفة ثم أضف إليها توابل كريلول (متاحة في معظم محال البقالة). ضع الدجاج في جهاز الطهي البطيء. قم بتغطية الإناء، وأدخل المجس، واطبخ وفقاً لدليل الطهي.

جهاز الطهي البطيء سعة ٥ أو ٦ أرباع جالون

الدجاج المزين بطبقة براقة من المشمش

انزع الرقبة والأحشاء من دجاجة كاملة وزن ٣-٤ أرطال (١,٥-٢ كجم). قم بشطفها ثم جففها برفق بواسطة منشفة، وأضف إليها الملح والفلفل. ضعها في جهاز الطهي البطيء وصب محتويات مرطبان من المشمش المحفوظ، سعة ١٢ أونصة (٣٦٠ مل)، على الدجاج. قم بتغطية الإناء، وأدخل المجس، واطبخ وفقاً لدليل الطهي.

جهاز الطهي البطيء سعة ٦ أرباع جالون

صدر ديك رومي متبل بالكاجون

انزع الرقبة والأحشاء من صدر ديك رومي وزن ٦-٧ أرطال (٣,٥-٣ كجم)، واشطفها ثم جففها برفق بواسطة منشفة. استخدم خليط توابل كاجون المفضل لديك (والمتاح في معظم محال البقالة)، وضعه في فجوة صدر الديك الرومي وخارجها بسخاء. ضع صدر الديك الرومي واجعل جانبه إلى أعلى في جهاز الطهي البطيء. قم بتغطية الإناء، وأدخل المجس، واطبخ وفقاً لدليل الطهي.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

مشكلة محتملة	السبب المحتمل
لا يوجد عرض مرئي على لوحة التحكم.	- هل قابس الوحدة موصل بمأخذ التيار؟ - هل الوحدة قيد التشغيل؟ يجب أن تومض الشاشة بـ SEL. - تأكد مما إذا كان مأخذ التيار الكهربائي يعمل بواسطة لمبة تعلم أنها في حالة صالحة للتشغيل. - انقطاع التيار الكهربائي لمدة ٥ ثوانٍ أو أكثر.
لا أستطيع برمجة الوقت الحالي على لوحة التحكم.	لا توجد خاصية "الساعة" في هذا الجهاز للطهي البطيء، بل يوجد فقط مؤقت للعد التنازلي.
الطعام غير مطبوخ جيداً.	- هل تم طهي الطعام من خلال ضبط الجهاز على إعداد "دافئ"؟ لا تطهو بضبط الجهاز على إعداد "دافئ"؛ بل قم بالطهي دائماً باستخدام إعداد الحرارة "المنخفضة" أو "العالية". - هل انقطع التيار الكهربائي (بسبب انخفاض الجهد الكهربائي، أو عاصفة كهربائية، إلخ.) لمدة ٥ ثوانٍ أو أكثر؟ - ملحوظة: في حالة انقطاع التيار الكهربائي لمدة ٥ ثوانٍ أو أقل، فإن جهاز الطهي البطيء سوف يتذكر إعدادات الحرارة والوقت المبرمجة. - هل اخترت إعداد الحرارة المنخفضة، ومع ذلك استخدمت زمناً للطهي بناءً على إعداد الحرارة المرتفعة؟ - هل كان الغطاء الزجاجي موضوعاً بشكل صحيح فوق جهاز الطهي البطيء؟
الطعام لم ينضج بعد الطهي طوال المدة الزمنية الموصى بها في الوصفة.	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 تأثير ملحوظ على معظم الأجهزة. ومع ذلك، فإنها يمكن أن تغير أزمدة الطهي في جهاز الطهي البطيء من خلال تمديد أزمدة الطهي. قم بابتاحة وقت كافٍ واختر إعداد الحرارة الملائم. سوف تتعلم من خلال التجربة ما إذا كان المطلوب مدة أقصر أم أطول.
وجبتي نضجت أكثر مما يلزم. لماذا؟	- هل كان الإناء نصف مملوء على الأقل؟ لقد تم تصميم جهاز الطهي البطيء بحيث يطهو الطعام تمامًا في إناء مملوء. إذا كان الإناء نصفه فقط مملوء، فتحقق من النضج قبل الوقت المحدد في الوصفة بمدة تتراوح ما بين ساعة إلى ساعتين. - هل اخترت الساعات بناءً على وصفة تتطلب حرارة منخفضة؟ - سوف يستمر ارتفاع درجة حرارة الأطعمة بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.

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. **本**電器不得由身體、感官或精神能力下降的人士（包括兒童），或缺乏經驗和知識的人士（包括兒童）使用、清潔或維修，除非他們是在負責其安全人士的密切監督和指導下使用本電器。
3. **清**潔和用戶維修不得由兒童進行。
4. **將**電器及其電源線放置在兒童接觸不到的地方。
兒童不應擺弄本電器。
5. **請**勿接觸高溫表面。**使**用手柄或把手。
6. **為**免觸電，請勿將電源線、插頭或底座浸在水或其他液體中。
7. **在**兒童身旁使用任何電器時必須受到密切看管。
8. **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。
9. **在**電源線損壞的情況下，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。**電**源線必須由製造商、其服務代理或相當合資格的人員進行更換和維修，以避免危險。
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。
10. **使**用非本電器生產商推薦的附件可導致受傷。
11. **請**勿在戶外使用。
12. **請**勿讓電源線搭在桌子或櫃檯的邊緣上或觸及熱表面，包括爐子。
13. **請**勿放置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。
15. **切**斷慢炖鍋電源時，將控制器調校至「關」(○)；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**在可移除的褥墊上烹調。

17. **避**免溫度驟然改變，例如將急凍食物放進加熱的瓦缸。

18. **請**勿將電器用於其他非預期的目的。

19.  **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。

20. **本**電器非供透過外部計時器或獨立遙控系統運作。

21. **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。

22. **閣**下的插頭內有經過ASTA認可為B.S.1362的1362 的 13 安培保險絲。**若**閣下需要更換保險

絲座，必須更換為具有相同標記的相同色碼保險

絲座。**保**險絲蓋與保險絲座可向合格的服務代理商取得。

23. **容**器在機器關掉後或會維持高溫。

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 電擊危險。請勿以任何方式改裝插頭或使用變壓器，以免使插頭的安全功能失效。如果插頭無法完全插進電插座，請反轉插頭。如果插頭仍然無法插入，請電工更換電插座。

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。



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

玻璃上蓋
(上蓋的外型視
乎型號而異。)

探測器孔

瓦缸

· 底座把手

底座

控制板/
顯示器

探測器
插孔

探測器
(在部分型號提供)

可移動功能
(在部分型號提供)

夾鉤

不鏽鋼絲夾

通風孔

上蓋墊圈

控制板/顯示器

顯示器

電源按鈕

時間/溫度顯示燈

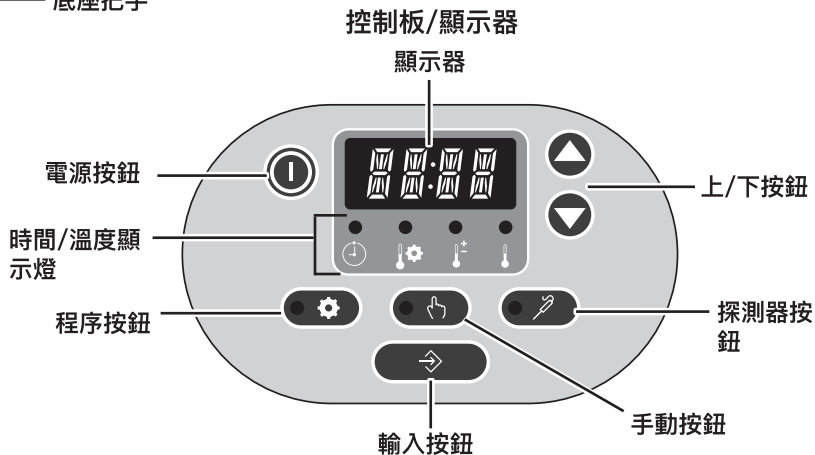
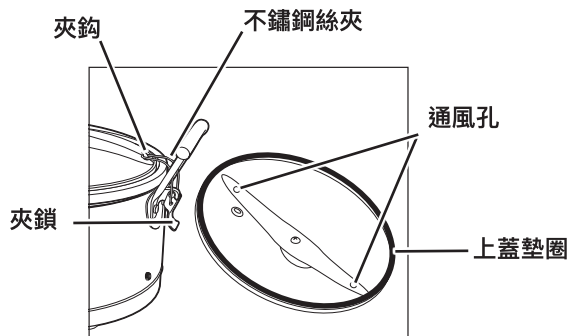
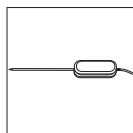
程序按鈕

上/下按鈕

探測器按鈕

手動按鈕

輸入按鈕



烹飪模式

無論您打算烹煮什麼食物，定後無憂®慢炖鍋具備三個烹飪模式，令烹飪過程更容易。以下介紹如何選擇適合您生活模式和所煮食物的烹飪模式。

您會否在烹飪過程完畢時離開？

使用程式 (⚙️) 模式。輸入理想烹飪時間長度，慢炖鍋就會在選定烹飪時間完結時自動轉至「溫熱」。食物就不會煮得過熟！

您是否希望在毋須設定時間的情況下以傳統方式烹煮食物？

— 或 —

您是否希望翻熱之前煮熟的食物？

使用手動 (👉) 模式。讓您選擇傳統的「高」或「低」設定。

您是否烹煮厚切肉類，或者使用的烹煮方法要求食物必須達到一定溫度？

使用探測 (🔍) 模式。對於很多食物來說（尤其是烤肉、雞、火雞和豬肉等厚切肉類），食物內在溫度最能測試食物是否熟透。本慢炖鍋備有的溫度探測器令您在慢炖過程中毋須猜估烹煮時間。選擇理想的內在食物溫度，慢炖鍋就會在烹飪時間完結時自動轉至「溫熱」。透過使用 探測器烹飪指南圖表，您就可以估計食物所需的烹煮時間。

請前往 foodsafety.gov 以取得有關烹煮時間和恰當內在溫度設定的詳情。

您想將之前煮熟的食物保持溫熱嗎？

（例如，將慢炖鍋由廚房移至自助餐桌。）

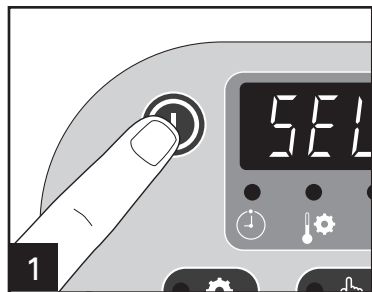
使用探測 (🔍) 模式。當食物達到理想溫度後，您就可以選擇「溫熱」模式監測食物溫度。

使用手動 (👉) 模式。讓您選擇「溫熱」設定。

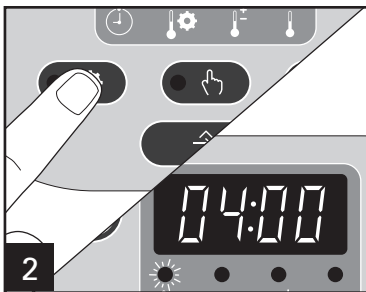
使用程式 (⚙️) 模式。讓您選擇「溫熱」設定。慢炖鍋將在理想時間完結後關掉。

程式模式

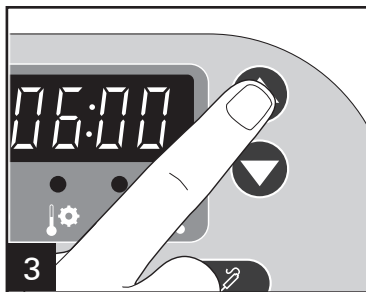
警告 觸電危險。為降低觸電風險，請勿將底座浸在水中。
首次使用前：以高溫清潔劑水清洗玻璃上蓋和瓦缸。洗淨並拭乾。



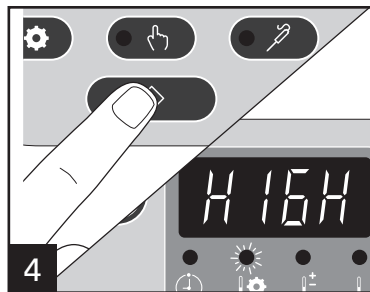
1 按上開 (I)。



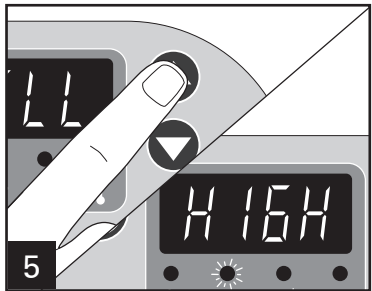
2 按上程式 (⚙️)。烹飪時間將會亮起。



3 按上箭咀以選擇烹飪時間。

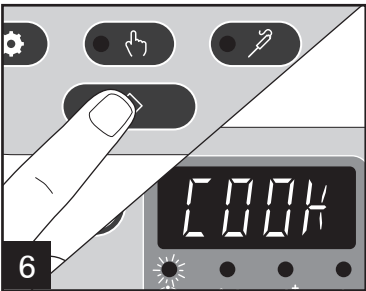


4 按上輸入 (→)。加熱設定將會亮起。

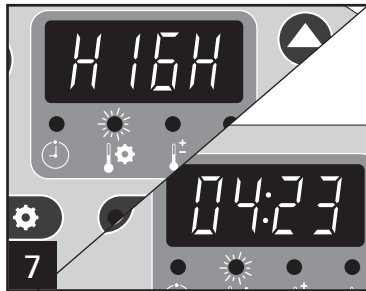


5 按上箭咀以選擇烹飪時間。

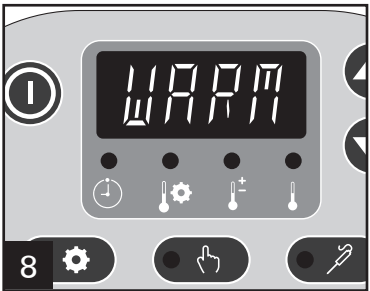
備註：請勿使用「溫熱」模式烹煮食物。



6 按上輸入 (→) 以啟動機器，一段 3 秒鐘的鳴聲將會響起。
備註：如果沒有按上輸入 (→)，機器將於 20 秒內啟動。



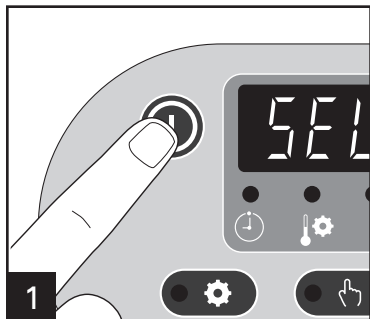
7 顯示器將會輪候顯示加熱設定和剩餘時間。



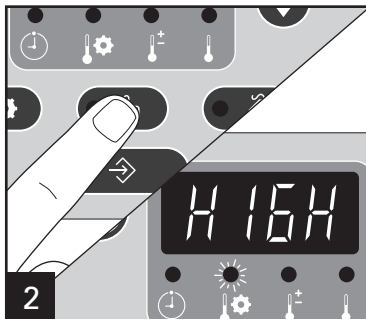
8 在烹飪時間完結時，慢炖鍋將在總共 14 小時後轉至「溫熱」設定，機器就會關掉並顯示「關」(O)。
備註：如果選擇「溫熱」設定，機器就會在選定時間後關掉並顯示「關」。

使用手動模式

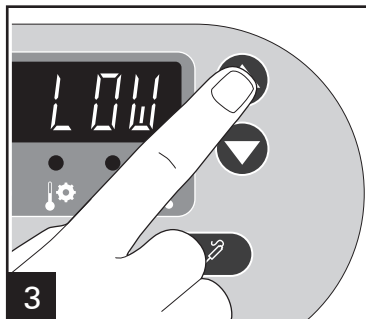
警告 觸電危險。為降低觸電風險，請勿將底座浸在水中。
首次使用前：以高溫清潔劑水清洗玻璃上蓋和瓦缸。洗淨並拭乾。



1 按上開 (I)。

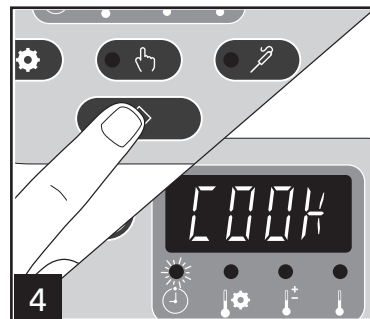


2 按上手動(手)。加熱設定將會亮起。



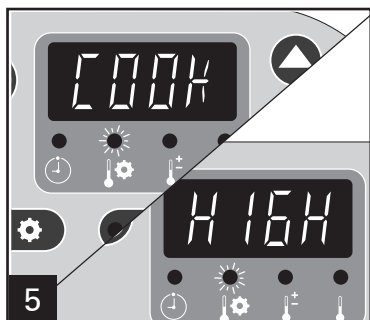
3 按上箭咀以選擇烹飪時間。

備註：請勿使用「溫熱」模式烹煮食物。

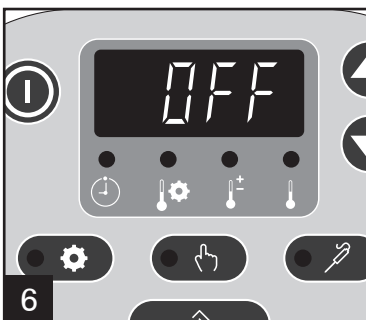


4 按上輸入 (手) 以啟動機器，一段 3 秒鐘的鳴聲將會響起。

備註：如果沒有按上輸入(手)，機器將於 20 秒內啟動。



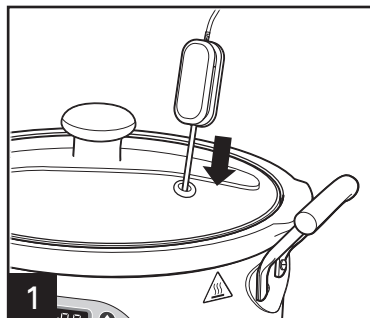
5 顯示器將會輪流顯示烹飪和加熱設定(如果選定「高」或「低」)。如果使用「溫熱」模式，顯示器就會維持「溫熱」。



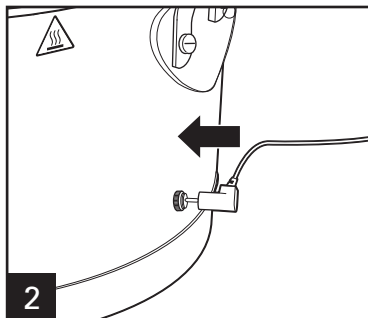
6 機器在總共 14 小時後關掉並顯示「關」。

探測模式

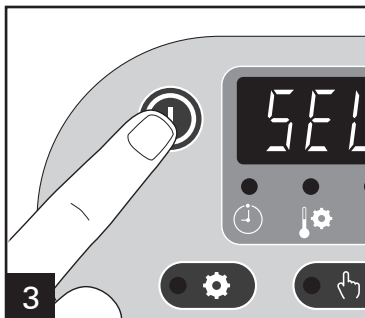
⚠ 警告 觸電危險。為降低觸電風險，請勿將底座浸在水中。
首次使用前：以高溫清潔劑水清洗玻璃上蓋和瓦缸。洗淨並拭乾。



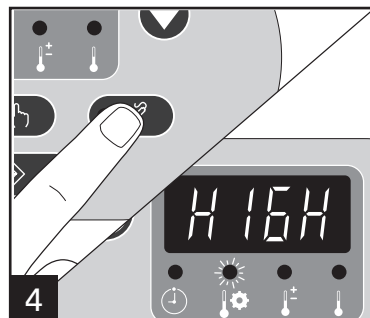
1 確保探測器在食物中間位置並不會碰觸瓦缸底部。



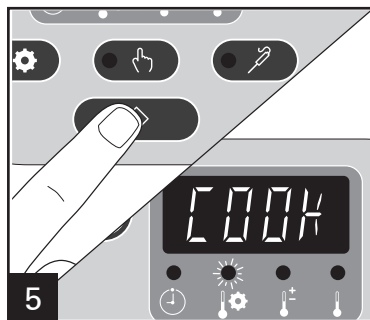
2 將探測器插入慢炖鍋邊的插孔。



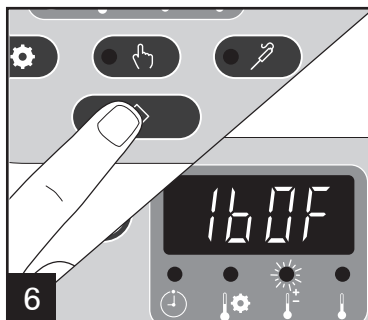
3 按上開 (I)。



4 按上探測器 (🔍)。加熱設定將會亮起。



5 按上箭咀以選擇烹飪時間。選擇「高」或「低」。備註：請勿使用「溫熱」模式烹煮食物。



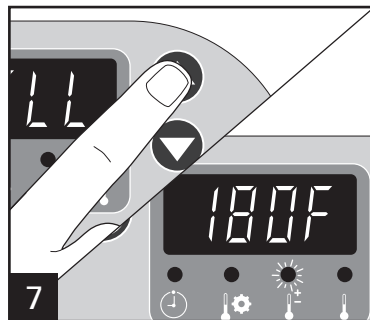
6 按上輸入 (↵)。理想溫度將會亮起。

備註：如要將溫度顯示由華氏改為攝氏：

按上探測器 (🔍) 然後同時按上輸入 (↵)。

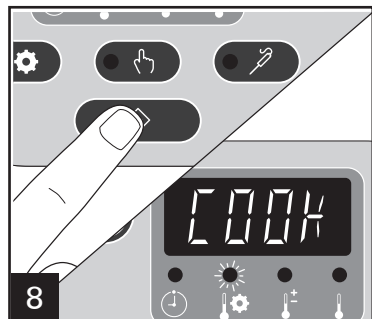
現將顯示攝氏溫度。

如果慢炖鍋被拔除電源，溫度顯示將重新設定為華氏。



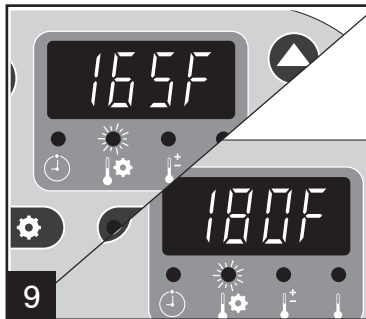
7 按上箭咀以選擇理想溫度。

探測器模式 (續上頁)



按上輸入 (↵)。「烹飪」將會顯示，一段 3 秒鐘鳴聲將會響起。

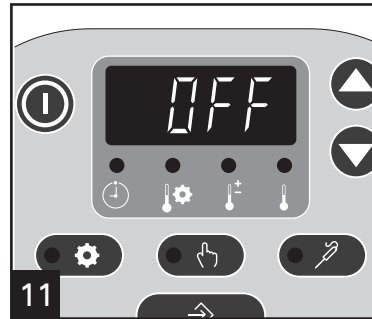
備註：如果沒有按上輸入 (↵)，機器將於 20 秒內啟動。



顯示器將輪流顯示實際溫度和選定溫度。



達到選定溫度時，機器將轉至「溫熱」並恆常顯示為「溫熱」。



機器在總共 14 小時後關掉並顯示「關」。

如要在烹煮食物後監測溫度：

按上「關」 (⏻) (如果未有關掉)；然後按上「開」 (⏻)。

按上探測器 (🔍)。加熱設定將會亮起。

按上箭咀以選擇「溫熱」。

按上輸入 (↵)。「溫熱」將會顯示，一段 3 秒鐘的鳴聲將會響起。

備註：如果沒有按上輸入 (↵)，機器將於 20 秒內啟動。顯示器將會輪流顯示「溫熱」和實際溫度。機器在總共 14 小時後關掉並顯示「關」。

探測器烹飪指南

按照美國農業部食物安全指引。請前往 foodsafety.gov 了解詳情。

食物/重量	低	高	理想溫度
烤牛肉 (3 磅 / 1.5 公斤)	3 – 4 小時	1.5 小時	華氏 145 度 (攝氏 63 度)
牛腩 (4–5 磅 / 2–2.2 公斤)	8 小時	6 小時	華氏 145 度 (攝氏 63 度)
火雞胸肉 (6–7 磅 / 3–3.5 公斤) *	6 – 7 小時	3 – 4 小時	華氏 180 度 (攝氏 82 度)
原隻雞 (4–6 磅 / 2–3 公斤)	6 小時	4 小時	華氏 180 度 (攝氏 82 度)
雞件 (連骨) (3–4 磅 / 1.5–2 公斤)	4 – 5 小時	1.5 小時	華氏 180 度 (攝氏 82 度)
雞胸 (4 磅 / 2 公斤)	4 小時	3.5 小時	華氏 180 度 (攝氏 82 度)

* 只適用於 5.5 公升 (6 夸脫) 慢炖鍋。調整食物的份量和重量以放進 4.5 公升 (或更小) 的慢炖鍋。

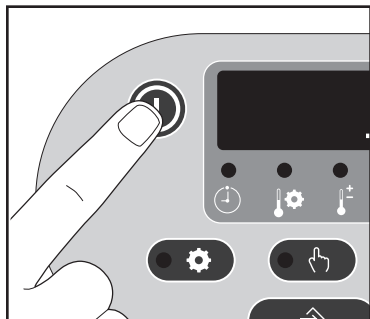
備註：如要烹煮密度高蔬菜 (例如馬鈴薯或其他根菜) 和肉類，請在達到理想肉類溫度時檢查肉類熟透程度。這類蔬菜與肉類/以上烹飪指南所列的食物一起烹煮時或需更長時間烹煮。

護理與保潔

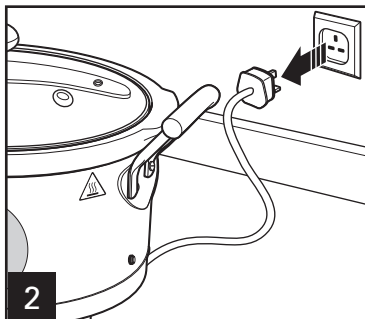


警告

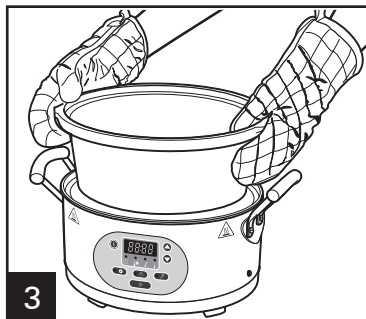
觸電危險。為降低觸電風險，請勿將底座浸在水中。



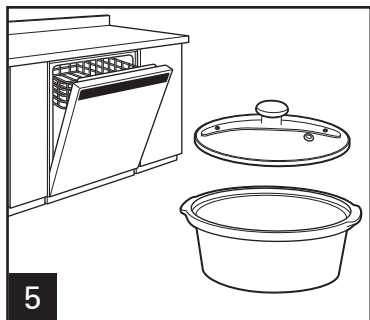
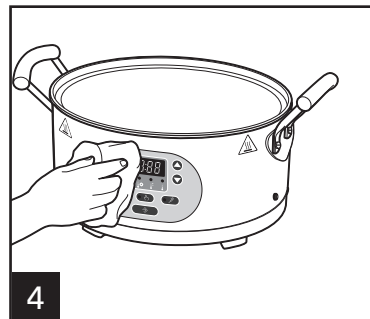
按上「關」(●)。



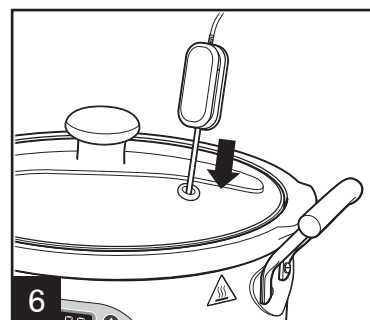
從電插座拔除電源線。



移除瓦缸並讓其冷卻。



可放在洗碗碟機清洗的零件。



將探測器電線繞在把手以便儲存。

- 謹慎處理瓦缸和玻璃上蓋以確保持久耐用。
- 避免突然極端的溫度改變。舉例來說，請勿將高溫瓦缸或玻璃上蓋放在冷水或濕滑表面上。
- 避免瓦缸和玻璃上蓋接觸或碰撞到水龍頭或其他堅硬表面。
- 如果瓦缸碎裂、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。
- 瓦缸和玻璃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。切勿將瓦缸放在火爐或爐盤上。
- 請勿將玻璃上蓋放在微波爐、傳統焗爐或爐盤上。

慢炖要訣

- 食物在達到理想溫度後仍會繼續加熱。
- 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。
- 慢炖時毋須攪拌食物，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（50 公厘）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。
- 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。
- 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，請將切片洋葱放在肉類底下，以免肉類浸在脂肪上（烹調）。
- 慢炖過程中只有少量水分蒸發。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。
- 如要將之前煮好的食物保持溫熱（已達理想溫度的食物），請在以下三種烹飪模式選擇「溫熱」設定：程式（）、手動（）或探測器（）。
- 不使用探測器時，烹煮時間不會因為蒸氣或熱力從探測器孔流失而受到影響或拖慢。

疑難排解

可能問題

控制板上沒有見得到的顯示。

我無法在控制板上設定目前時間。

食物沒有熟透。

食物按照食譜建議時間烹調後仍然沒有熟透。

我的餐點煮得太熟。為什麼？

可能成因

- 機器有插上電源嗎？
- 機器有開著嗎？顯示器應該閃著 SEL。
- 測試電插座是否運作，查看燈是否如常運作。
- 電力中斷 5 秒或更長時間。

- 本慢炖鍋沒有「時鐘」功能，只有倒數計時鐘。

- 食物是否以「溫熱」設定烹煮？請勿以「溫熱」設定烹煮；一定要以「低」或「高」加熱設定烹煮。
- 電力是否（由於低電壓、電擊等因素）中斷 5 秒鐘或更長時間？
備註：在電力中斷 5 秒鐘或更短時間的情況下，慢炖鍋將會記得程式加熱和時間設定。
- 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？
- 玻璃上蓋是否正確放在慢炖鍋上？

- 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，這些波動可能改變慢炖鍋的烹煮時間，使烹煮時間拉長。預留足夠烹調時間，選擇合適的加熱設定。您透過經驗就會知道需要較短或較長的烹調時間。

- 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。
- 您是否根據低熱食譜選擇烹調時間？
- 食物在達到理想溫度後仍會繼續加熱。

快速溫度探測器食譜

有關烹煮時間和溫度，請參閱烹飪指南。

有關探測器指示，請參閱探測器模式部分。

您的慢炖鍋裝有多少食物？您的慢炖鍋容量指的是放滿食物至瓦缸邊緣時的份量。不過，我們並不建議放滿食物至瓦缸邊緣。一般來說，您所選擇食譜所需的份量應該比瓦缸容量少一夸脫。例如，如果慢炖鍋容量是 6 夸脫，您採用的食譜所需份量是 5 夸脫或以下就能達致最佳效果。

檸檬和新鮮迷迭香雞件

5 或 6 夸脫慢炖鍋

沖洗並拍乾 4 磅（2 公斤）雞件。將雞件平均放在慢炖鍋底部。榨出檸汁淋在雞件上。隨意將紅甜椒粉灑在雞件上。將 3–4 枝新鮮迷迭香放在雞件上。放上上蓋，放入探測器，按照烹飪指南烹煮食物。

克里奧炸雞

5 或 6 夸脫慢炖鍋

從 3–4 磅（1.5–2 公斤）原隻雞移除雞頸和雞雜。沖洗和拍乾雞身，以克里奧調味料（在大部分雜貨店的香料貨架上有售）醃製。將雞放入慢炖鍋中。放上上蓋，放入探測器，按照烹飪指南烹煮食物。

杏果蜜糖烤雞

5 或 6 夸脫慢炖鍋

從 3–4 磅（1.5–2 公斤）原隻雞移除雞頸和雞雜。沖洗和拍乾雞身，以鹽和胡椒醃製。將雞放入慢炖鍋，將 12 安士（360 毫升）的杯裝蜜餞杏仁淋在雞身。放上上蓋，放入探測器，按照烹飪指南烹煮食物。

卡津香辣火雞胸

6 夸脫慢炖鍋

從 6–7 磅（3–3.5 公斤）火雞胸除雞頸和雞雜，然後沖洗拍乾。採用您最喜歡的卡津香料粉（在大部分雜貨店的香料貨架上有售），隨意灑在火雞胸縫隙和表面調味。將火雞胸反轉放在慢炖鍋。放上上蓋，放入探測器，按照烹飪指南烹煮食物。

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. **P**erkakas ini tidak bertujuan untuk penggunaan, pembersihan, atau penyelenggaraan 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.
3. **P**embersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak harus dilakukan oleh kanak-kanak tanpa pengawasan.
4. **P**astikan perkakas dan kordnya jauh daripada capaian kanak-kanak. **K**anak-kanak tidak boleh bermain dengan perkakas.
5. **J**angan sentuh permukaan panas. **G**una pemegang atau tombol.
6. **U**ntuk melindungi daripada kejutan elektrik, jangan rendam kord, plag atau tapak di dalam air atau cecair lain.
7. **P**engawasan ketat diperlukan apabila perkakas digunakan oleh atau berhampiran kanak-kanak.
8. **C**abut plag daripada soket apabila tidak digunakan dan sebelum pembersihan. **B**iarkan sejuk sebelum meletakkan atau menanggalkan bahagian.
9. **J**angan kendalikan sebarang perkakas dengan kord bekalan yang rosak, atau selepas kerosakan perkakas atau telah dijatuhkan atau dirosakkan dengan apa-apa cara. **P**enggantian dan pembaikan kord bekalan mesti dikendalikan oleh pengilang, ejen perkhidmatannya, atau individu yang berkelayakan sama untuk mengelakkan bahaya. **H**ubungi semua nombor perkhidmatan pelanggan yang disediakan untuk maklumat mengenai pemeriksaan, pembaikan, atau pelarasan.
10. **P**enggunaan lampiran aksesori tidak disyorkan oleh pengilang perkakas kerana boleh menyebabkan kecederaan.
11. **J**angan guna di luar rumah.

12. **J**angan biarkan kord tergantung di tepi meja atau kaunter atau sentuh permukaan panas, termasuk dapur.
13. **J**angan letak 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.
15. **U**ntuk memutuskan sambungan periuk masak, tekan butang OFF (O) pada kawalan; 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 pelapik boleh tanggal.
17. **E**lakkan perubahan suhu secara tiba-tiba, seperti menambah makanan yang disejukkan ke dalam periuk yang dipanaskan.
18. **J**angan guna perkakas untuk tujuan selain yang ditetapkan.
19.  **AWAS: PERMUKAAN**

PANAS. Suhu permukaan yang boleh diakses mungkin tinggi apabila perkakas dikendalikan.

20. **P**erkakas ini tidak bertujuan untuk dikendalikan dengan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
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.
22. **P**lag anda disediakan dengan fuis 13 ampere yang diluluskan oleh **ASTA** ke **B.S.** 1362. **J**ika anda perlukan pembawa fuis penggantian, ia mesti digantikan dengan pembawa berkod warna yang sama dengan tanda yang sama. **P**enutup dan pembawa fuis boleh didapati daripada ejen perkhidmatan yang diluluskan.
23. **B**kas mungkin masih panas selepas unit dimatikan.

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 untuk sebarang bahan atau produk bukan makanan.

⚠ AMARAN Bahaya Kejutatan Elektrik: Jangan mengalahkannya 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 juruelektik menggantikan soket.

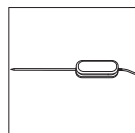
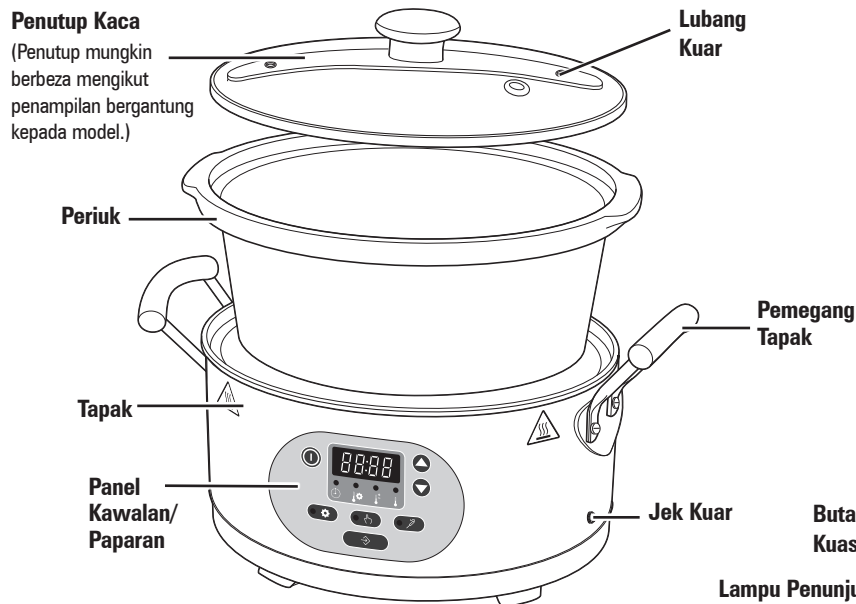
Kord bekalan kuasa pendek digunakan untuk mengurangkan risiko akibat daripada ia ditarik oleh kanak-kanak, menjadi terikat atau tersadung dengan kord yang lebih panjang.



Mengitar Semula Produk di Akhir Hayat Perkhidmatannya

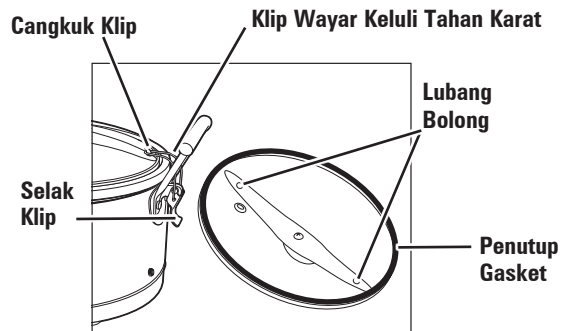
Simbol tong sampah yang beroda yang ditanda pada perkakas ini menandakan bahawa ia mesti diambil alih oleh sistem pengumpulan terpilih yang mematuhi Arahan WEEE supaya ia boleh sama ada dikitar semula atau dileraikan untuk mengurangkan kesan kepada alam sekitar. Pengguna bertanggungjawab untuk memulangkan 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

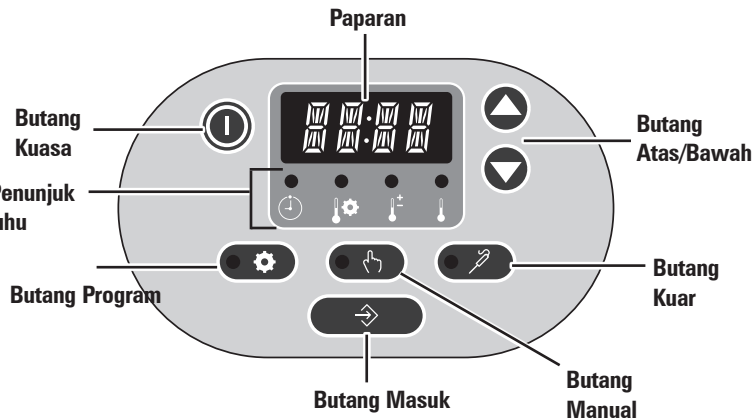


Kuar
(terdapat pada beberapa model)

Ciri-Ciri Perjalanan
(terdapat pada beberapa model)



Panel Kawalan/Paparan



Mod Memasak

Tidak kira apa yang anda bercadang untuk memasak, Periuk Masak Perlahan Set 'N Forget® mempunyai tiga mod masakan untuk memudahkan. Berikut adalah cara untuk memilih yang sesuai untuk gaya hidup anda dan makanan yang anda masak.

Adakah anda akan tiada apabila makanan anda selesai memasak?

Gunakan Mod Program (⚙️). Masukan jumlah masa memasak yang diingini dan periuk masak perlahan secara automatik tukar kepada Panaskan pada akhir masa memasak yang dipilih. Makanan tidak akan terlebih masak!

Adakah anda mahu memasak dengan cara tradisional tanpa menetapkan masa?

— ATAU —

Adakah anda mahu panaskan makanan yang dimasak sebelum ini?

Gunakan Mod Manual (🔥). Membolehkan anda memilih tetapan Tinggi atau Rendah..

Adakah anda memasak potongan besar daging atau menggunakan resipi yang memerlukan makanan untuk mencapai suhu tertentu?

Gunakan Mod Kuar (🔥). Untuk kebanyakan makanan, terutamanya potongan besar daging seperti daging panggang, ayam, ayam belanda dan babi, makanan dalaman ialah ujian terbaik

untuk kesediaan. Kuar suhu dengan periuk masak perlahan ini mengambil tekanan daripada masakan perlahan. Pilih suhu makanan dalaman yang dikehendaki dan periuk masak perlahan akan secara automatik bertukar kepada Panaskan setelah suhu tercapai. Dengan menggunakan carta *Panduan Masakan untuk Kuar*, anda boleh menganggarkan jumlah masa yang diperlukan makanan untuk masak.

Lawati foodsafety.gov untuk maklumat lanjut tentang masa memasak dan tetapan suhu dalaman yang sesuai.

Adakah anda mahu kekalkan makanan yang dimasak sebelum ini panas?

(Contohnya, menggerakkan periuk masak perlahan dari dapur ke meja bufet.)

Gunakan Mod Kuar (🔥). Setelah makanan mencapai suhu yang dikehendaki, anda boleh memilih tetapan Panaskan untuk memantau suhu makanan.

Gunakan Mod Manual (🔥). Membolehkan anda memilih tetapan Panaskan.

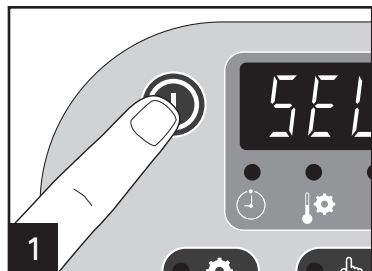
Gunakan Mod Program (⚙️). Membolehkan anda memilih tetapan Panaskan. Periuk masak perlahan akan dimatikan selepas masa yang dikehendaki.

Mod Program

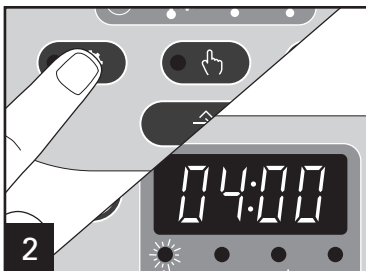
⚠ AMARAN

Bahaya Kejut Elektrik. Untuk mengurangkan risiko kejutan elektrik, jangan rendam tapak di dalam air.

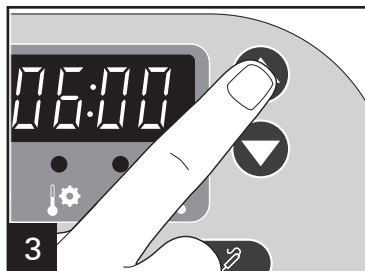
Sebelum Penggunaan Pertama: Basuh penutup kaca dan periuk di dalam air panas, bersabun. Bilas dan keringkan.



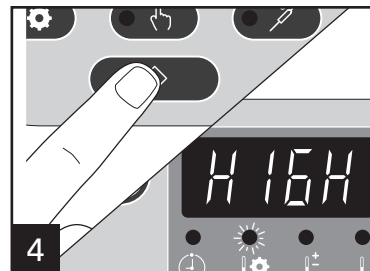
1 Tekan ON (I).



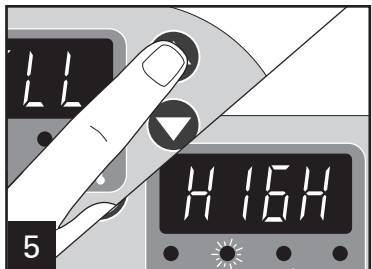
2 Tekan Program (⚙). Masa Masakan akan bercahaya.



3 Tekan anak panah untuk memilih masa masakan.

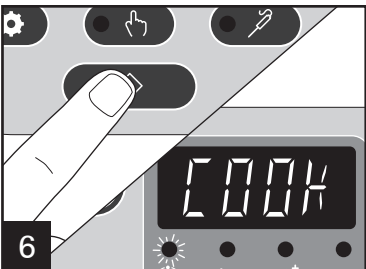


4 Tekan Masukkan (⇒). Tetapan Haba akan bercahaya.



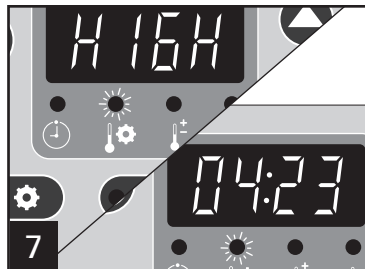
5 Tekan anak panah untuk memilih tetapan haba.

NOTA: Jangan gunakan tetapan Panaskan untuk memasak makanan.

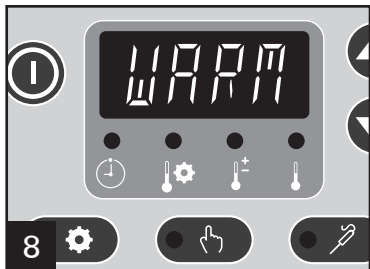


6 Tekan Masukkan (⇒) untuk hidupan unit dan bip 3 saat akan berbunyi.

NOTA: Unit akan secara automatik hidup dalam 20 saat jika Masukkan (⇒) tidak ditekan.



7 Paparan tidak akan bergilir antara tetapan haba dan masa yang tinggal.



Pada penghujung masa memasak, periuk masak perlahan akan secara automatik bertukar kepada tetapan Panaskan dan unit akan dimatikan dan memaparkan OFF (O) selepas sejumlah 14 jam..

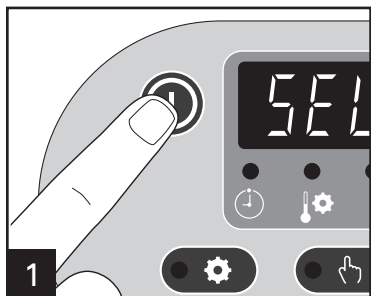
NOTA: Jika tetapan Panaskan dipilih, unit akan dimatikan dan memaparkan OFF selepas masa yang dipilih.

Mod Manual

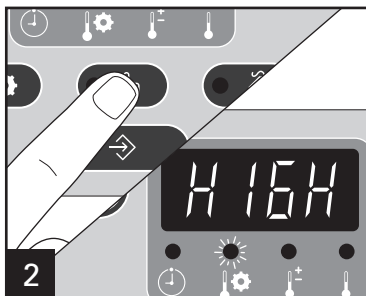
⚠ AMARAN

Bahaya Kejut Elektrik. Untuk mengurangkan risiko kejutan elektrik, jangan rendam tapak di dalam air.

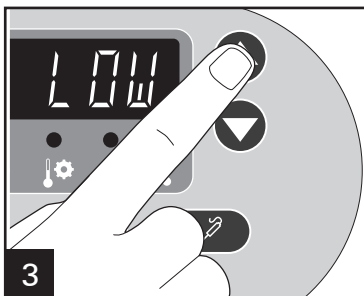
Sebelum Penggunaan Pertama: Basuh penutup kaca dan periuk di dalam air panas, bersabun. Bilas dan keringkan.



1 Tekan ON (I).

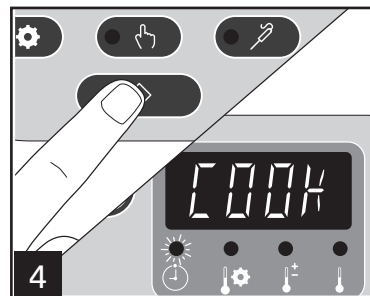


2 Tekan Manual (🔥). Tetapan haba akan bercahaya.



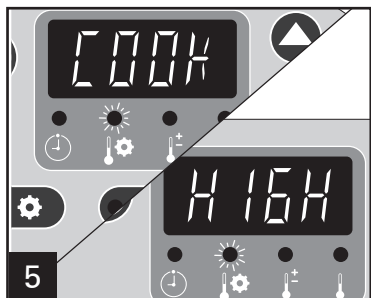
3 Tekan anak panah untuk memilih tetapan haba.

NOTA: Jangan gunakan tetapan Panaskan untuk memasak makanan.

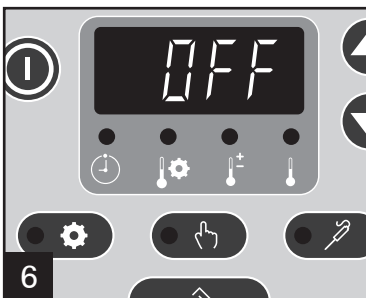


4 Tekan Masukkan (➡) untuk hidupkan unit dan bip 3 saat akan berbunyi.

NOTA: Unit akan secara automatik hidup dalam 20 saat jika Masukkan (➡) tidak ditekan.



5 Paparan akan bergilir antara MASAK dan tetapan haba (jika TINGGI atau RENDAH dipilih). Jika menggunakan tetapan Panaskan, paparan akan kekal pada WARM



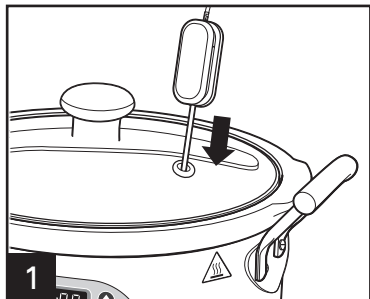
6 Unit akan dimatikan dan memaparkan OFF selepas sejumlah 14 jam.

Mod Kuat

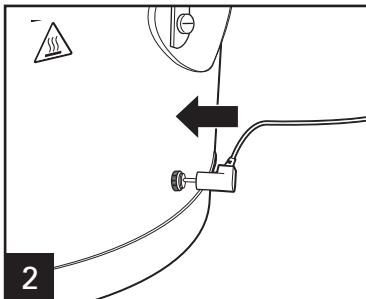
⚠ AMARAN

Bahaya Kejut Elektrik. Untuk mengurangkan risiko kejutan elektrik, jangan rendam tapak di dalam air.

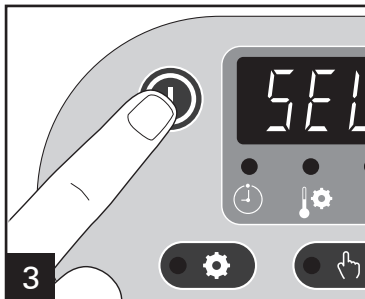
Sebelum Penggunaan Pertama: Basuh penutup kaca dan periuk di dalam air panas, bersabun. Bilas dan keringkan.



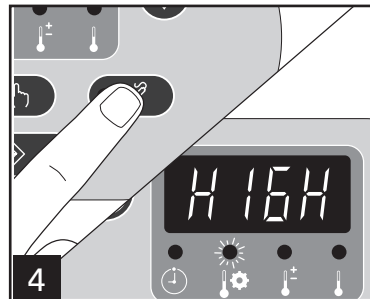
1 Pastikan kuat di tengah-tengah makanan dan tidak menyentuh bahagian bawah periuk.



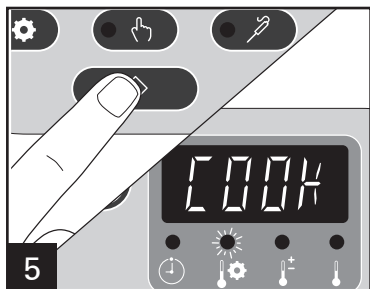
2 Masukkan kuat ke dalam jek di sebelah periuk masak perlahan.



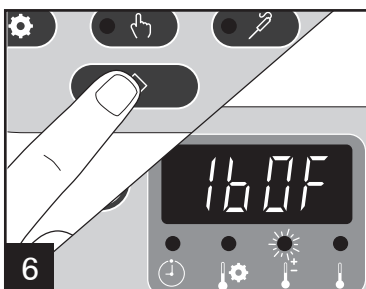
3 Tekan ON (I).



4 Tekan Kuat (⚡). Tetapan haba akan bercahaya.



5 Tekan anak panah untuk memilih tetapan haba yang dikehendaki. Pilih HIGH atau LOW. **NOTA:** Jangan gunakan tetapan Panaskan untuk memasak makanan.



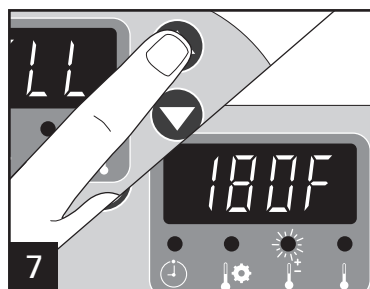
6 Tekan Masukkan (→). Suhu yang dikehendaki akan bercahaya.

NOTA: Untuk menukar paparan suhu daripada °F ke °C:

Tekan Kuat (⚡) kemudian Masukkan (→) pada masa yang sama.

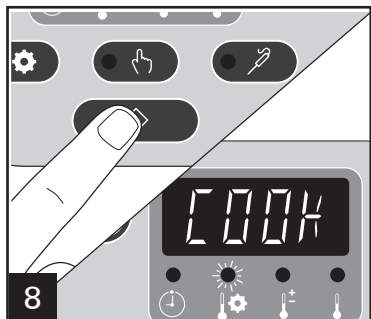
Suhu dalam °C akan dipaparkan sekarang.

Jika periuk masak perlahan dicabut plag, ia akan dietetapkan semula ke °F.



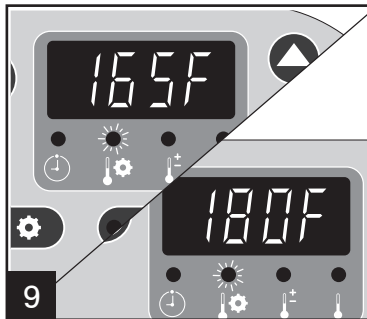
7 Tekan anak panah untuk memilih suhu yang dikehendaki.

Mod Kuar (samb.)



Tekan Masukkan (↵). COOK akan dipaparkan dan bip 3 saat akan berbunyi.

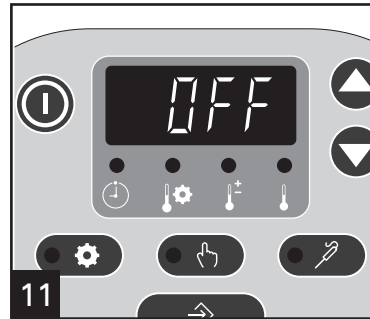
NOTA: Unit akan secara automatik hidup dalam 20 saat jika Masukkan (↵) tidak ditekan.



Paparan akan bergilir antara suhu sebenar dan suhu yang dipilih.



Apabila suhu yang dipilih dicapai, unit akan bertukar kepada Panaskan dan memaparkan WARM secara berterusan.



Unit akan dimatikan dan memaparkan OFF selepas sejumlah 14 jam.

Untuk memantau suhu selepas makanan dimasak:

1. Tekan OFF (O) (jika tidak dimatikan); kemudian tekan ON (I).
2. Tekan Kuar (↶). Tetapan haba akan bercahaya.
3. Tekan anak panah untuk memilih WARM.
4. Tekan Masukkan (↵). WARM akan dipaparkan dan bip 3 saat akan berbunyi.

NOTA: Unit akan secara automatik hidup dalam 20 saat jika Masukkan (↵) tidak ditekan. Paparan akan bergilir antara WARM dan suhu sebenar. Unit akan dimatikan dan memaparkan OFF selepas sejumlah 14 jam.

Panduan Memasak untuk Kuar

Panduan keselamatan makanan setiap USDA. Lawati [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) untuk maklumat lanjut.

MAKANAN/BERAT	RENDAH	TINGGI	SUHU DIKEHENDAKI
Daging Panggang (3 lbs/1.5 kg)	3 – 4 jam	1.5 jam	145°F (63°C)
Daging Dada (4-5 lbs/2-2.2 kg)	8 jam	6 jam	145°F (63°C)
Dada Ayam Belanda (6-7 lbs/3-3.5 kg)*	6 – 7 jam	3-4 jam	180°F (82°C)
Ayam Seekor (4-6 lbs/2-3 kg)	6 jam	4 jam	180°F (82°C)
Ketulan Ayam (bertulang) (3-4 lbs/1.5-2 kg)	4 – 5 jam	1.5 jam	180°F (82°C)
Dada Ayam (4 lbs/2 kg)	4 jam	3.5 jam	180°F (82°C)

*Untuk periuk masak perlahan 5.5 L (6 kuart) sahaja. Laraskan saiz dan berat makanan sesuai dengan periuk masak perlahan 4.5 L (5 kuart) (atau lebih kecil).

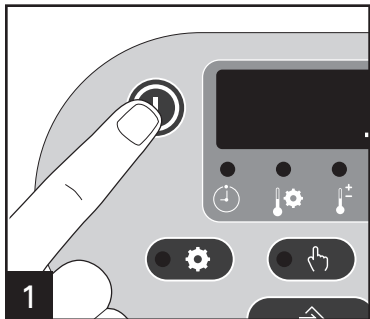
NOTA: Jika memasak sayur-sayuran padat, (seperti kentang atau sayuran akar lain) dengan daging, periksa untuk kesediaan apabila suhu daging yang dikehendaki tercapai. Sayur-sayuran jenis ini mungkin memerlukan masa yang lebih lama untuk masak apabila dimasak dengan daging/makanan seperti yang disenaraikan di dalam Panduan Memasak di atas.

Penjagaan dan Pembersihan

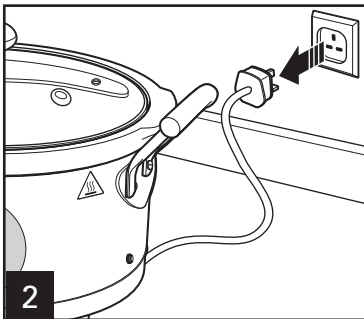


AMARAN

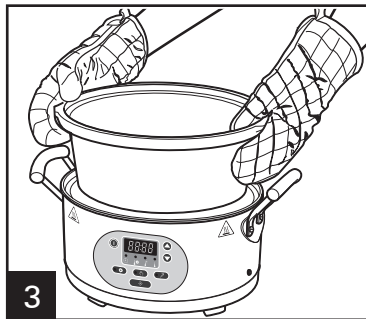
Bahaya Kejutan Elektrik. Untuk mengurangkan risiko kejutan elektrik, jangan rendam tapak di dalam air.



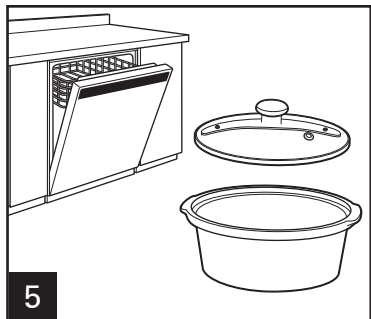
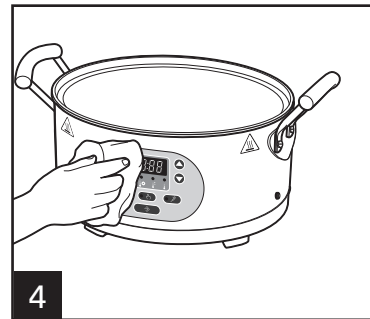
1 Tekan OFF (●).



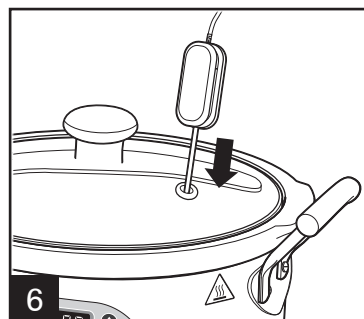
2 Tarik keluar kord dari soket.



3 Keluarkan periuk dan biarkan sejuk.



5 Bahagian selamat mesin basuh pinggan mangkuk.



6 Balut wayar kuar di sekitar pemegang untuk penyimpanan..

- Kendalikan Periuk dan Penutup Kaca dengan berhati-hati untuk memastikan jangka hayat yang panjang.
- Elakkan perubahan suhu yang ekstrem, secara tiba-tiba. Sebagai contoh, jangan letakkan Periuk atau Penutup Kaca panas ke dalam air sejuk, atau ke atas permukaan basah.
- Elakkan bersentuhan dengan atau melanggar Periuk dan Penutup Kaca pada kepala paip atau permukaan keras yang lain.
- Jangan gunakan Periuk atau Penutup Kaca 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 Kaca 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 sesekali letakkan Periuk di atas pembakar atau dapur.
- Jangan letakkan Penutup Kaca di dalam ketuhar gelombang mikro, ketuhar konvensional, atau di atas dapur.

Tip untuk Masak Perlahan

- Makanan akan terus meningkat mengikut suhu selepas suhu yang dikehendaki dicapai.
- Periuk perlu diisi sekurang-kurangnya setengah penuh untuk hasil yang terbaik. Jika hanya separuh diisi, periksa kesediaan 1 hingga 2 jam lebih awal daripada resipi.
- Pengadukan tidak diperlukan apabila memasak perlahan dan 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 (50 mm) 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 dan sejukkan semalaman. Di pagi hari, hanya letakkan Periuk di dalam periuk masak perlahan.
- Jangan gunakan daging beku, mentah dalam periuk masak perlahan. Cair sebarang daging atau ayam itik sebelum 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 periuk masak 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 lcecair di dalam resipi untuk mengelakkan kekeringan di sisi periuk.
- Untuk mengekalkan kepanasan makan yang dimasak sebelum ini (makanan yang sudah berada pada suhu yang dikehendaki), pilih tetapan Panaskan di dalam sebarang ketiga-tiga mod memasak. Program (⚙️), Manual (🔥), atau Kuar (🔌).
- Waktu memasak tidak terjejas atau diperlahankan oleh wap atau haba yang keluar daripada Lubang Kuar apabila kuar tidak digunakan.

Penyelesaian Masalah

MASALAH YANG BERPOTENSI

Tiada paparan yang boleh dilihat pada panel kawalan.

Saya tidak boleh memprogramkan masa semasa pada panel kawalan.

Makanan kurang masak.

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

Makanan saya terlebih masak. Kenapa?

PENYEBAB YANG MUNGKIN

- Adakah unit dipasang?
- Adakah unit dihidupkan? Paparan harus berkelip **SEL**.
- Uji bahawa saluran keluar elektrik berfungsi dengan lampu dalam susunan kerja yang diketahui.
- Gangguan kuasa selama 5 saat atau lebih lama.

- Tidak ada ciri “jam” pada periuk masak perlahan ini, hanya pemasa hitung undur.

- Adakah makanan dimasak pada tetapan Panaskan? Jangan masak pada tetapan Panaskan; sentiasa masak pada tetapan haba Rendah atau Tinggi.
- Adakah kuasa terganggu (disebabkan oleh kekeringan, ribut elektrik, dll.) selama 5 saat atau lebih lama?
NOTA: Untuk gangguan kuasa selama 5 saat atau kurang, periuk masak perlahan akan mengingati tetapan haba dan masa yang diprogramkan.
- Adakah anda memilih tetapan haba Rendah, tetapi menggunakan masa masakan berdasarkan tetapan haba Tinggi?
- Adakah anda meletakkan Penutup Kaca 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, ia 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.

- 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.
- Adakah anda memilih jam berdasarkan resipi haba Rendah?
- Makanan akan terus meningkat mengikut suhu selepas suhu yang dikehendaki dicapai.

Resipi Kuar Suhu Pantas

Rujuk kepada Panduan Memasak untuk masa dan suhu masakan.

Rujuk kepada bahagian Mod Kuar untuk arahan kuar.

Berapa banyak periuk masak perlahan anda boleh pegang? Kapasiti periuk masak perlahan anda merujuk kepada jumlah periuk yang boleh pegang jika ia diisi hingga ke rim. Walau bagaimanapun, kami TIDAK mengesyorkan pengisian hingga ke rim. Sebagai peraturan, anda harus memilih resipi yang menghasilkan 1 kuart kurang daripada kapasiti periuk anda. Sebagai contoh, jika Periuk Masak Perlahan anda adalah 6 kuart, hasil terbaik anda akan dicapai menggunakan resipi yang menghasilkan 5 kuart atau kurang.

Ketulan Ayam dengan Lemon dan Rosemary Segar

PERIUK MASAK PERLAHAN 5 ATAU 6 KUART

Bilas dan keringkan 4 lb. (2 kg) ketulan ayam. Letakkan ketulan rata di dasar periuk masak perlahan. Perah sebiji lemon dan tuangkan di atas ayam. Taburkan ayam secara bebas dengan paprika. Di atas dengan 3–4 tangkai rosemary segar. Tutup, masukkan kuar, dan masak mengikut Panduan Memasak.

Ayam Kreol

PERIUK MASAK PERLAHAN 5 ATAU 6 KUART

Tanggalkan leher dan giblet daripada ayam seekor 3–4 lb. (1.5–2 kg). Bilas, keringkan dan perapkan dengan perapan Kreol (terdapat di dalam rempah di kebanyakan kedai runcit) Letakkan ayam dalam periuk masak perlahan. Tutup, masukkan kuar, dan masak mengikut Panduan Memasak.

Ayam Bersadur Aprikot

PERIUK MASAK PERLAHAN 5 ATAU 6 KUART

Tanggalkan leher dan giblet daripada ayam seekor 3–4 lb. (1.5–2 kg). Bilas, keringkan dan perapkan dengan garam dan lada. Letakkan di dalam periuk masak perlahan dan tuangkan kandungan 12 auns (360 ml) balang awet aprikot di atas ayam. Tutup, masukkan kuar, dan masak mengikut Panduan Memasak.

Dada Ayam Belanda Berempah Cajun

PERIUK MASAK PERLAHAN 6 KUART

Tanggalkan leher dan giblet daripada dada ayam belanda 6–7 lb. (3–3.5 kg), bilas and keringkan. Menggunakan campuran rempah Cajun kegemaran (terdapat di dalam rempah di kebanyakan kedai runcit), perap rongga dan luar dada ayam belanda secara bebas. Letakkan bahagian atas dada ayam belanda, di dalam periuk masak perlahan. Tutup, masukkan kuar, dan masak mengikut Panduan Memasak.

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, notamment ce qui suit :

1. **L**ire toutes les instructions.
2. **P**our des raisons de sécurité, cet appareil ne doit pas être utilisé, nettoyé ou entretenu par des personnes (y compris 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.
3. **L**e nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
4. **V**euillez conserver l'appareil et son fil d'alimentation hors de portée des enfants. **L**es enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
5. **N**e touchez pas les surfaces chaudes. **U**tilisez les poignées ou les boutons.
6. **A**fin 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.
7. **U**ne surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil à proximité des enfants.
8. **D**ébranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. **L**aissez refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
9. **N**'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation en mauvais état, si l'appareil est tombé où lorsqu'il a été endommagé de quelle que manière que ce soit. **L**e 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. **A**ppelez le service client fourni si vous avez des questions concernant l'entretien, les réparations ou le réglage de l'appareil.
10. **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.
11. **N**e pas utiliser à l'extérieur.

12. Ne 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.
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.
15. Pour débrancher la mijoteuse, réglez le bouton de contrôle sur « OFF » (Arrêt) (○) 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 partie amovible.
17. Évitez tout changement de température brusque ; comme le fait d'ajouter des aliments qui ont été réfrigérés, lorsque le récipient est chaud.
18. N'utilisez pas l'appareil autrement que dans le cadre de l'utilisation pour laquelle il a été conçu.
19.  **MISE EN GARDE : SURFACE**

CHAUDE. La température des surfaces pouvant être touchées est élevée lorsque l'appareil fonctionne.

20. Cet appareil ne doit pas être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
21. **AVERTISSEMENT !** Des éclaboussures d'aliments 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 de rallonge.
22. La prise est munie d'un fusible de 13 ampères homologué par **ASTA** et conforme à la norme **BS 1362**. Si vous avez besoin d'un porte-fusible de rechange, il doit être remplacé par un porte-fusible portant les mêmes codes de couleur et les mêmes marquages. Vous pouvez vous procurer des capots de fusibles et des porte-fusibles auprès d'agents de réparation certifiés.
23. Le récipient peut rester chaud après la mise hors tension de l'appareil.

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.

⚠ AVERTISSEMENT

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.

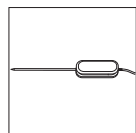
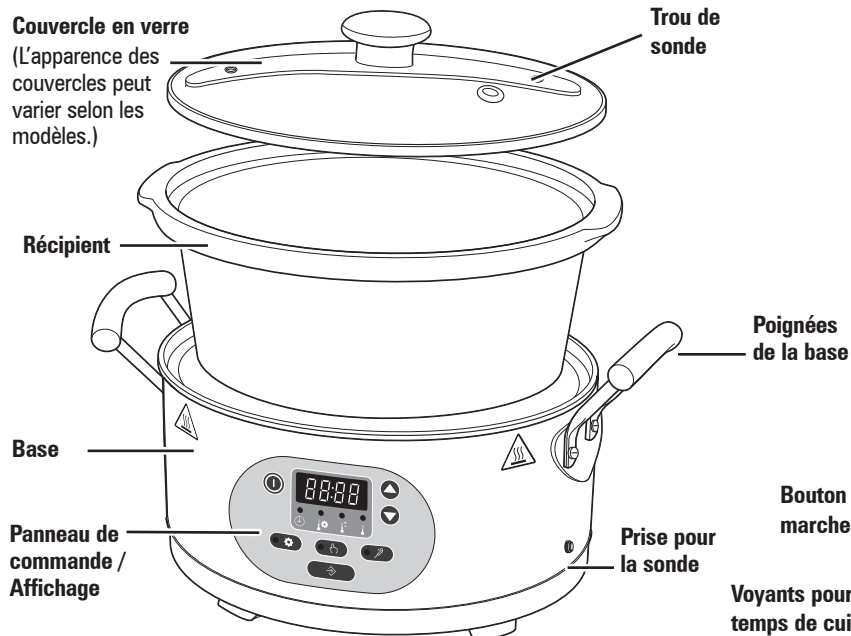
Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que les enfants le saisissent, s'enchevêtrent ou trébuchent sur un cordon plus long.



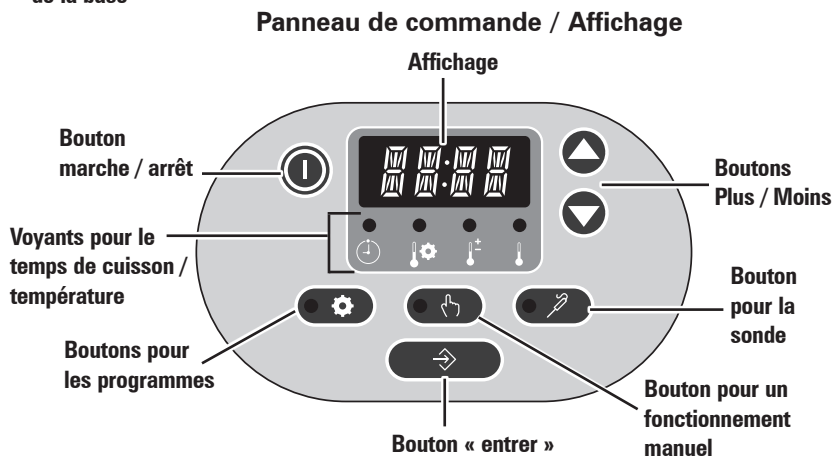
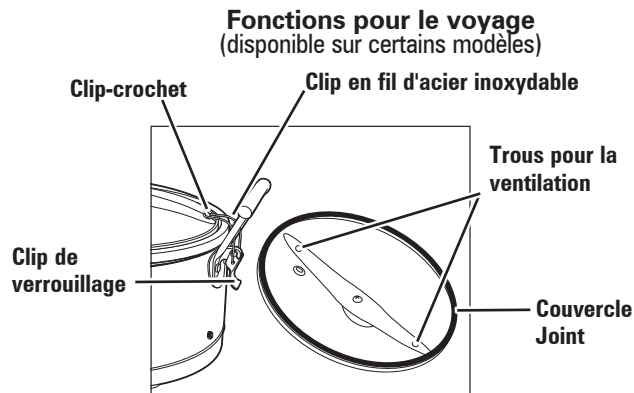
Recyclage de l'appareil en fin de vie

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



Sonde
(disponible sur certains modèles)



Modes de cuisson

Peu importe ce que vous prévoyez de cuisiner, la mijoteuse Set 'N Forget® met à votre disposition trois modes de cuisson pour vous faciliter la tâche. Voici comment choisir celui qui convient à votre style de vie et aux aliments que vous cuisinez.

Serez-vous absent lorsque les aliments seront cuits ?

Utilisez le mode Programme (⚙️). Saisissez le temps de cuisson préféré et la mijoteuse se mettra automatiquement sur RÉCHAUFFER à la fin du temps de cuisson sélectionné. Les aliments ne seront pas trop cuits !

Voulez-vous cuisiner de manière traditionnelle sans régler le temps de cuisson ?

— OU —

Voulez-vous réchauffer des aliments déjà cuits ?

Utilisez le mode Manuel (👉). Il vous permet de sélectionner les paramètres Élevé ou Faible traditionnels.

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

Utilisez le mode Sonde (🍴). Pour de nombreux aliments, en particulier les gros morceaux de viande comme les rôtis, le poulet, la dinde et le porc, tester la température interne des aliments est le meilleur moyen de savoir si la cuisson vous convient. La sonde de température de cette mijoteuse simplifie

la cuisson avec une mijoteuse. Sélectionnez la température interne souhaitée pour les aliments et la mijoteuse passera automatiquement à la position Réchauffer une fois la température atteinte. En utilisant le tableau Guide de cuisson pour l'utilisation de la sonde, vous pouvez estimer le temps de cuisson nécessaire pour cuire les aliments.

Visitez foodsafety.gov pour plus d'informations sur les temps de cuisson et les réglages appropriés de la température interne.

Voulez-vous conserver chauds des aliments déjà cuits ? (Par exemple, déplacer la mijoteuse lors d'un buffet.)

Utilisez le mode Sonde (🍴). Une fois que les aliments ont atteint la température désirée, vous pouvez sélectionner le réglage Réchauffer pour surveiller la température des aliments.

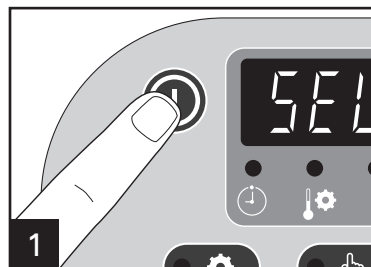
Utilisez le mode Manuel (👉). Il vous permet de sélectionner le réglage Réchauffer.

Utilisez le mode Programme (⚙️). Il vous permet de sélectionner le réglage Réchauffer. La mijoteuse s'éteindra à la fin du temps de cuisson souhaité.

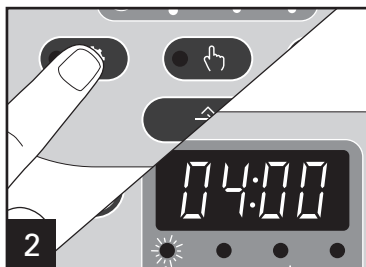
Mode programme

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.** Afin de réduire le risque de choc électrique, n'immergez pas la base dans de l'eau.

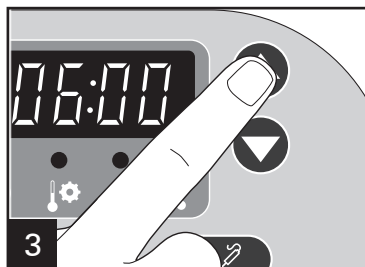
Avant la première utilisation : Lavez le récipient et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les.



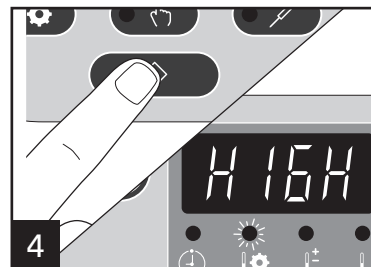
1 Appuyez sur ON (I).



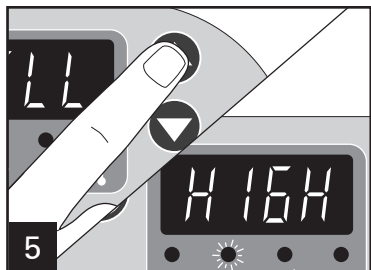
2 Appuyez sur Programme (⚙). Le temps de cuisson sera affiché.



3 Appuyez sur les flèches pour sélectionner le temps de cuisson.

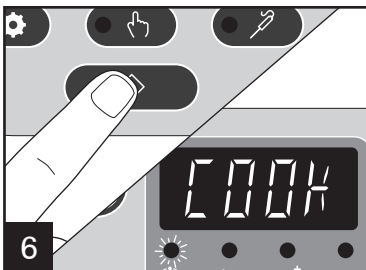


4 Appuyez sur Entrer (→). Le réglage de la chaleur s'allumera.



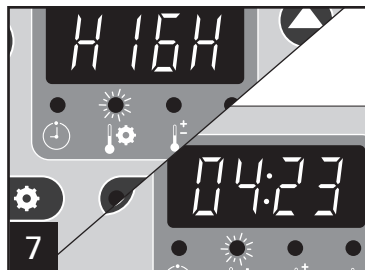
5 Appuyez sur les flèches pour sélectionner la chaleur.

REMARQUE : N'utilisez pas le réglage Réchauffer pour cuire des aliments.

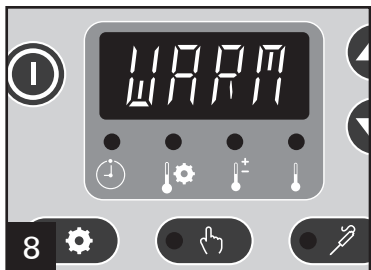


6 Appuyez sur Entrer (→) pour mettre l'appareil en marche et un bip de 3 secondes retentira.

REMARQUE : L'appareil se mettra en marche automatiquement dans un délai de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur Entrer (→).



7 L'affichage alterne entre le réglage de la chaleur et le temps de cuisson restant.



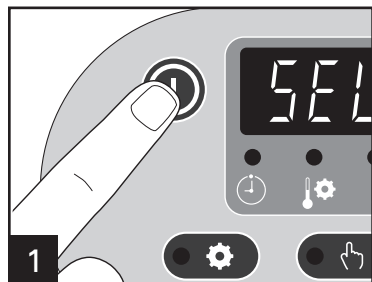
À la fin du temps de cuisson, la mijoteuse bascule automatiquement sur le réglage Réchauffer et l'appareil s'éteint et affiche OFF (⏻) après 14 heures au total.

REMARQUE : Si le réglage Réchauffer est sélectionné, l'appareil s'éteindra et affichera OFF après le temps de cuisson sélectionné.

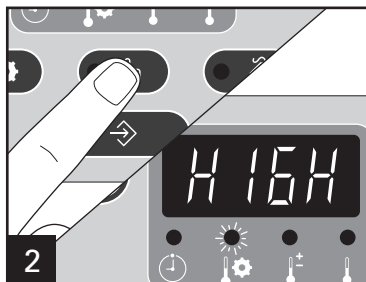
Mode manuel

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.** Afin de réduire le risque de choc électrique, n'immergez pas la base dans de l'eau.

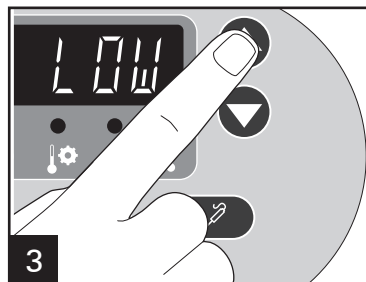
Avant la première utilisation : Lavez le récipient et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les.



1 Appuyez sur ON (I).

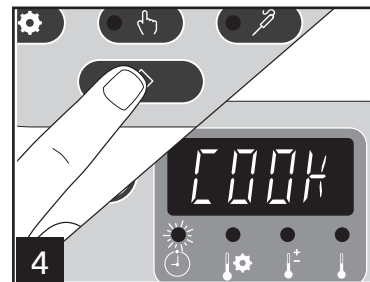


2 Appuyez sur Manuel (flame icon). Le réglage de la chaleur s'allumera.



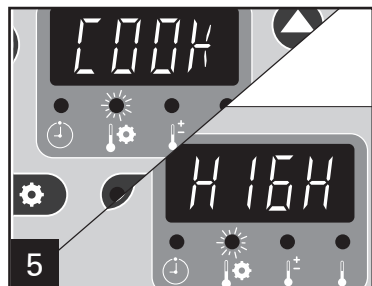
3 Appuyez sur les flèches pour sélectionner la chaleur.

REMARQUE : N'utilisez pas le réglage Réchauffer pour cuire des aliments.

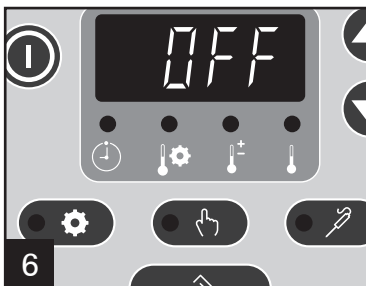


4 Appuyez sur Entrer (four arrows pointing in) pour mettre l'appareil en marche et un bip de 3 secondes retentira.

REMARQUE : L'appareil se mettra en marche automatiquement dans un délai de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur Entrer (four arrows pointing in).



5 L'affichage alternera entre CUISSON et le réglage de la chaleur (si ÉLEVÉ ou FAIBLE est sélectionné). Si vous utilisez le réglage Réchauffer, l'affichage restera sur RÉCHAUFFER.

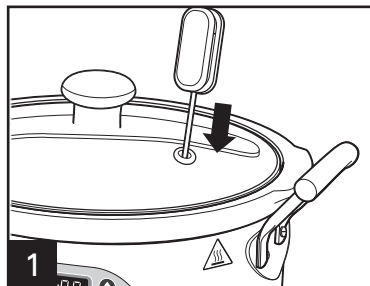


6 L'appareil s'éteindra et affichera OFF après 14 heures au total.

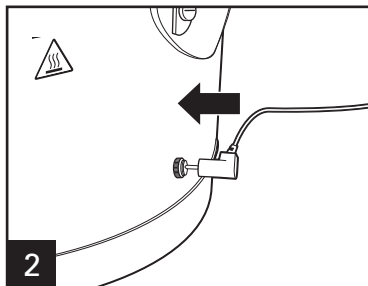
Mode sonde

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.** Afin de réduire le risque de choc électrique, n'immergez pas la base dans de l'eau.

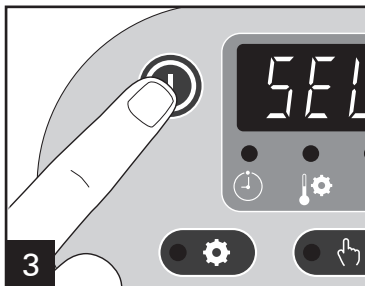
Avant la première utilisation : Lavez le récipient et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les.



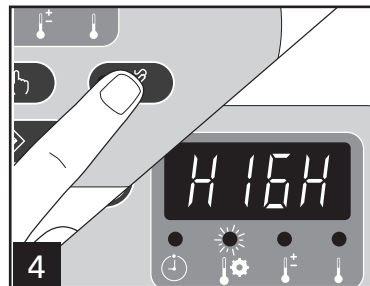
1 Assurez-vous que la sonde soit placée au centre des aliments et qu'elle ne touche pas le fond du récipient.



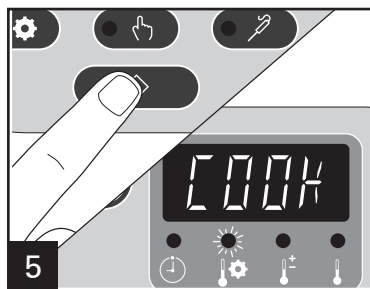
2 Insérez la sonde dans la prise sur le côté de la mijoteuse.



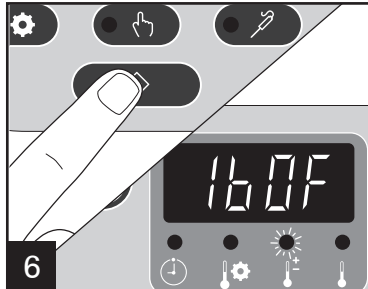
3 Appuyez sur ON (I).



4 Appuyez sur Sonde (🔍). Le réglage de la chaleur sera affiché.



5 Appuyez sur les flèches pour sélectionner la chaleur souhaitée. Sélectionnez ÉLEVÉ ou FAIBLE. **REMARQUE :** N'utilisez pas le réglage Réchauffer pour cuire des aliments.



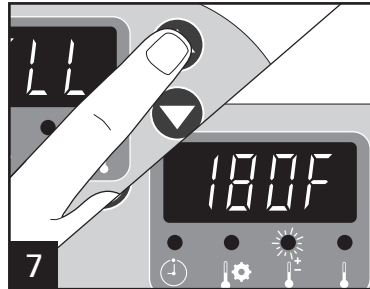
6 Appuyez sur Entrer (↵). La température souhaitée sera affichée.

REMARQUE : Pour utiliser l'affichage de la température en °C et non en °F :

Appuyez sur Probe (🔍) et Entrer (↵) en même temps.

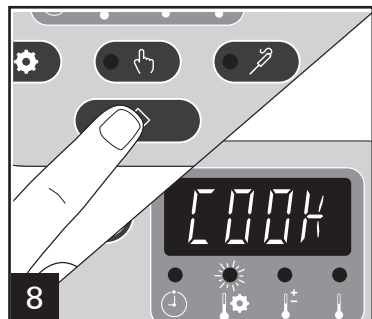
La température sera maintenant affichée en °C.

Si la mijoteuse est débranchée, elle se réinitialisera et affichera la température en °F.



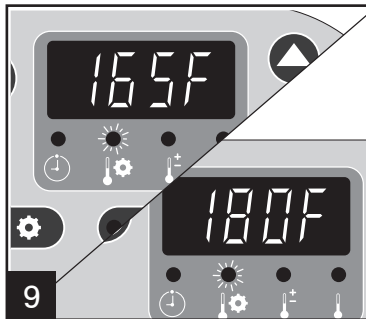
7 Appuyez sur les flèches pour sélectionner la température souhaitée.

Mode sonde (suite)

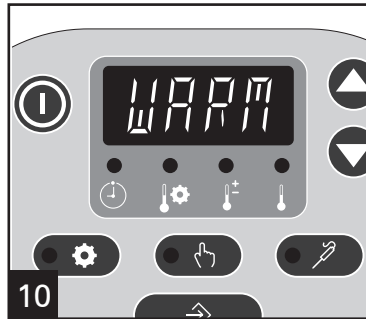


Appuyez sur Entrer (↵). CUISSON sera affiché et un bip retentira pendant 3 secondes.

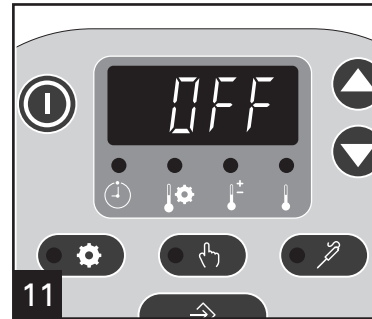
REMARQUE : L'appareil se mettra en marche automatiquement dans un délai de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur Entrer (↵).



L'affichage alterne entre la température réelle et la température sélectionnée.



Lorsque la température sélectionnée est atteinte, l'appareil bascule sur Réchauffer et affiche RÉCHAUFFER en permanence.



L'appareil s'éteindra et affichera OFF après 14 heures au total.

Pour surveiller la température après la cuisson des aliments :

1. Appuyez sur OFF (●) (si l'appareil n'est pas déjà éteint); puis appuyez sur ON (I).
2. Appuyez sur Sonde (🍴). Le réglage de la chaleur sera affiché.
3. Appuyez sur les flèches pour sélectionner RÉCHAUFFER.
4. Appuyez sur Entrer (↵). RÉCHAUFFER s'affichera et un bip retentira pendant 3 secondes.

REMARQUE : L'appareil se mettra en marche automatiquement dans un délai de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur Entrer (↵). L'affichage alterne entre la température RÉCHAUFFER et la température réelle. L'appareil s'éteindra et affichera OFF après 14 heures au total.

Guide de cuisson pour l'utilisation de la sonde

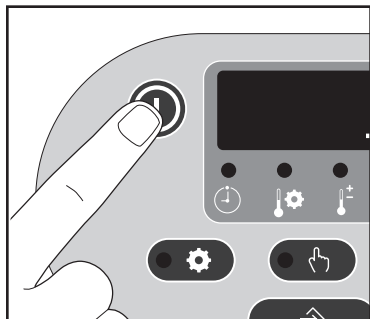
Conformément aux directives de sécurité alimentaire de l'USDA. Visitez [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) pour plus d'informations.

ALIMENTS / POIDS	FAIBLE	ÉLEVÉ	TEMPÉRATURE DÉSIRÉE
Rôti de bœuf (3 livres / 1,5 kg)	Entre 3 et 4 heures	1,5 heures	145°F (63°C)
Poitrine de bœuf (entre 4 et 5 livres / entre 2 et 2,2 kg)	8 heures	6 heures	145°F (63°C)
Poitrine de dinde (entre 6 et 7 livres / entre 3 et 3,5 kg)*	Entre 6 et 7 heures	Entre 3 et 4 heures	180°F (82°C)
Poulet entier (entre 4 et 6 livres / entre 2 et 3 kg)	6 heures	4 heures	180°F (82°C)
Morceaux de poulet (avec os) (entre 3 et 4 livres / entre 1,5 et 2 kg)	Entre 4 et 5 heures	1,5 heures	180°F (82°C)
Poitrines de poulet (4 livres / 2 kg)	4 heures	3,5 heures	180°F (82°C)

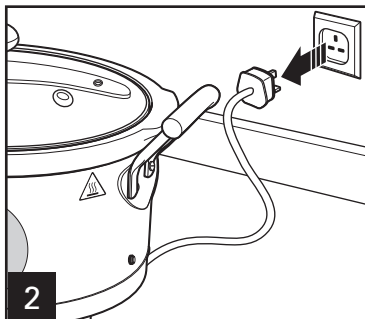
*Uniquement pour les mijoteuses de 5,5 litres (6 quarts). Ajustez la taille et le poids des aliments à la mijoteuse de 4,5 litres (5 quarts).

REMARQUE : Si vous cuisinez des légumes denses (tels que des pommes de terre ou d'autres légumes racines) avec de la viande, vérifiez si la viande est assez cuite lorsque la température souhaitée est atteinte. La cuisson de ce type de légumes peut prendre plus longtemps lorsqu'ils sont cuits avec des viandes / aliments tels que ceux énumérés dans le Guide de cuisson ci-dessus.

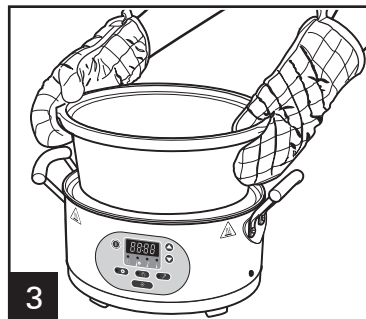
Entretien et nettoyage



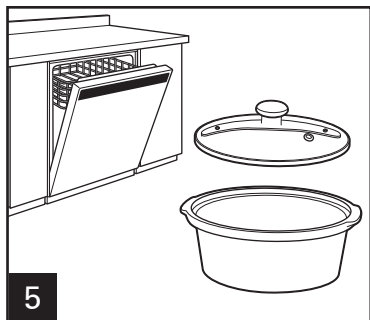
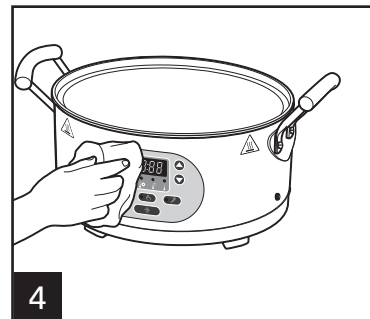
Appuyez sur OFF (O).



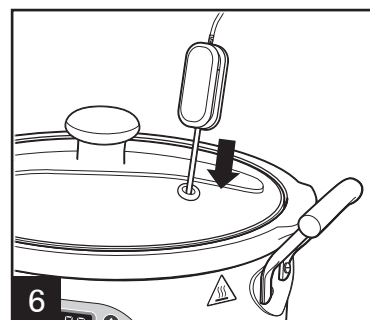
Débranchez le cordon de la prise.



Retirez le récipient et laissez-le refroidir.



Pièces pouvant être lavées dans un lave-vaisselle.



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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution. Afin de réduire le risque de choc électrique, n'immergez pas la base dans de l'eau.

- Manipulez le récipient et le couvercle en verre avec soin pour en assurer leur longévité.
- Évitez les changements brusques et extrêmes de température. Par exemple, ne placez pas un récipient ou un couvercle en verre chaud dans de l'eau froide ou sur une surface humide.
- Évitez que le récipient et le couvercle en verre entrent en contact avec 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 preuve de prudence.
- Le récipient et le couvercle peuvent devenir très chauds. Faites preuve de prudence. Ne les placez pas directement sur une surface ou un comptoir non protégé.
- Le **récipient peut être utilisé dans un four à micro-ondes et dans un four**, mais ne chauffez jamais le récipient lorsqu'il est vide. Ne placez jamais le récipient 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.

Conseils pour l'utilisation de la mijoteuse

- La température des aliments continuera d'augmenter une fois que la température souhaitée aura été atteinte.
- 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 le temps de cuisson indiqué sur la recette.
- Il n'est pas nécessaire de mélanger les aliments dans la mijoteuse. Le retrait du couvercle en verre entraîne une perte de chaleur importante ; il peut donc être nécessaire d'augmenter le temps 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 50 mm (2 pouces) 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, mettez le couvercle et placez le tout au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain matin, placez tout simplement le récipient dans la mijoteuse.
- N'utilisez pas de viande congelée non cuite dans la mijoteuse. Décongelez la viande ou la volaille avant de la faire mijoter.
- 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 peuvent être cuits dans une mijoteuse.
- 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 sur la recette que vous suivez. Si 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 que les légumes ne brûlent sur les bords du récipient.
- Pour garder au chaud des aliments déjà cuits (aliments déjà à la température souhaitée), sélectionnez le réglage Réchauffer dans l'un des trois modes de cuisson : Programme (⚙️), Manuel (🕒), ou sonde (🍲).
- Le temps de cuisson n'est ni affecté ni ralenti par la vapeur ou la chaleur s'échappant du trou de la sonde lorsque la sonde n'est pas utilisée.

Dépannage

PROBLÈME POTENTIEL

CAUSE PROBABLE

Rien n'est affiché sur le panneau de commande.

- La machine est-elle branchée ?
- La machine est-elle mise marche (ON) ? SEL doit clignoter sur l'affichage .
- Vérifiez que la prise de courant fonctionne correctement avec une lampe en état de fonctionner.
- Coupure de courant de 5 secondes ou plus.

Je ne peux pas programmer l'heure actuelle sur le panneau de commande.

- Il n'y a pas de fonction « horloge » sur cette mijoteuse, seulement une minuterie.

Les aliments ne sont pas assez cuits.

- Les aliments ont-ils été cuits en utilisant le réglage RÉCHAUFFER ? Ne faites pas cuire les aliments en utilisant le réglage Réchauffer ; veuillez toujours utiliser le réglage Faible ou Élevé pour faire cuire les aliments.
- L'électricité a-t-elle été coupée (panne de courant, orage, etc.) pendant 5 secondes ou plus ?
REMARQUE : S'il y a une coupure de courant de 5 secondes ou moins, la mijoteuse gardera en mémoire les réglages de chaleur et de temps de cuisson programmés.
- Avez-vous sélectionné le réglage Faible tout en utilisant un temps de cuisson basé sur un réglage Élevé ?
- Avez-vous correctement placé le couvercle sur la mijoteuse ?

Les aliments ne sont pas assez cuits après le temps de cuisson recommandé sur la recette.

- 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, elles peuvent nécessiter d'augmenter le temps de cuisson dans la mijoteuse. Sélectionnez le temps de cuisson et le réglage de la chaleur appropriés. Vous découvrirez, en utilisant l'appareil, si un temps de cuisson plus court ou plus long est nécessaire.

Les aliments sont trop cuits.
Pourquoi ?

- 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 le temps de cuisson indiqué sur la recette.
- Avez-vous sélectionné des heures en vous basant sur une recette avec une température Faible ?
- La température des aliments continuera d'augmenter une fois que la température souhaitée aura été atteinte.

Recettes rapides en utilisant la sonde de température

Consultez le Guide de cuisson pour connaître les temps de cuisson et les températures de cuisson.

Reportez-vous à la section Mode sonde pour consulter les instructions concernant la sonde.

Qu'elle est la contenance de votre mijoteuse ? La contenance de votre mijoteuse fait référence à la quantité que le récipient peut contenir s'il est rempli jusqu'au bord. Cependant, nous NE RECOMMANDONS PAS de remplir le récipient jusqu'au bord. En règle générale, vous devez sélectionner des recettes dont la contenance nécessaire est inférieure de 0,94 litre (1 quart) de la capacité de votre récipient. Par exemple, si la contenance de votre mijoteuse est de 5,67 litres (6 quarts), vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant des recettes dont la contenance nécessaire est de 4,73 litres (5 quarts) ou moins.

Morceaux de poulet au citron et romarin frais

MIJOTEUSE DE 4,73 LITRES OU 5,67 LITRES (5 OU 6 QUARTS)

Rincez et séchez 2 kg (4 livres) de morceaux de poulet. Placez les morceaux uniformément au fond de la mijoteuse. Pressez un citron et versez le jus sur le poulet. Saupoudrez généreusement le poulet de paprika. Ajoutez de 3 à 4 branches de romarin frais. Couvrez, insérez la sonde et faites cuire conformément au Guide de cuisson.

Poulet Créole

MIJOTEUSE DE 4,73 LITRES OU 5,67 LITRES (5 OU 6 QUARTS)

Retirez le cou et les abats du poulet entier de 1,5 à 2 kg (entre 3 et 4 livres). Rincez, séchez et assaisonnez avec l'assaisonnement créole (disponible dans le rayon « épices » de la plupart des épiceries). Placez le poulet dans la mijoteuse. Couvrez, insérez la sonde et faites cuire conformément au Guide de cuisson.

Poulet glacé à l'abricot

MIJOTEUSE DE 4,73 LITRES OU 5,67 LITRES (5 OU 6 QUARTS)

Retirez le cou et les abats du poulet entier de 1,5 à 2 kg (entre 3 et 4 livres). Rincez, séchez et assaisonnez avec du sel et du poivre. Placez dans la mijoteuse et versez le contenu d'un pot de 360 ml (12 onces) d'abricot confit sur le poulet. Couvrez, insérez la sonde et faites cuire conformément au Guide de cuisson.

Poitrine de dinde épicée au cajun

MIJOTEUSE DE 5,67 LITRES (6 QUARTS)

Retirez le cou et les abats de la poitrine de dinde de 3 à 3,5 kg (entre 6 et 7 livres), rincez et séchez. Utilisez votre mélange d'épices de cajun préféré (disponible dans le rayon « épices » de la plupart des épiceries), assaisonnez les cavités et l'extérieur de la poitrine de dinde. Placez la poitrine de dinde face vers le haut, dans la mijoteuse. Couvrez, insérez la sonde et faites cuire conformément au Guide de cuisson.

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®