

READ BEFORE USE

Visit www.hamiltonbeach.co.il for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online

Hamilton Beach® is a registered trademark of Hamilton Beach Inc. used under license by Shaoulian Trading LTD, Israel

© 2022 Hamilton Beach Inc.

www.hamiltonbeach.co.il

Questions? +972-528-914455

sherut@shaoulian.co.il

Hamilton Beach®

Slow Cooker
סיר בישול איטי

Model:
33986-IS



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using this appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:
Read all instructions before, and follow whilst using this appliance.

1. To protect against electrical hazards, do not immerse the slow cooker cooking base in water or any liquid.
2. Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
3. Do not use outdoors.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. This appliance is NOT a toy. Children should be supervised to ensure they do NOT play with this appliance.
6. Always follow the instructions when using this appliance.
7. The temperature of accessible surfaces/parts may become very hot when the appliance is operating and may remain hot for some time after the appliance has been switched off.
8. To avoid the possibility of scalding, keep clear of steam escaping around the lid area.
9. Do not touch any internal surfaces until the slow cooker has fully cooled.
10. Do not use the slow cooker to re-heat food that has already been cooked.
11. Dried beans (e.g. red kidney beans) must be boiled for at least 10 minutes before being added to the slow cooker. They are poisonous if eaten raw or undercooked.
12. CAUTION: Do not operate on an inclined plane. Place the slow cooker on a stable, level, heat-resistant surface and out of reach of children.
13. Route the power cord so it does not overhang, and cannot be caught accidentally.
14. Unplug the slow cooker when not in use, before moving and before cleaning. Let it cool down fully before cleaning and storing away.
15. There are no user serviceable parts. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or similarly qualified person in order to avoid hazard.
16. Do not operate this appliance with a damaged cord/plug or after the appliance has malfunctioned, or been dropped or damaged in any manner. Contact Customer Service for examination, adjustment, repair or replacement.
17. To disconnect turn dial to OFF, turn off the wall power outlet then grasp the plug and remove from wall power socket. Never pull by the cord.
18. Do not try to cook in the slow cooker without using the ceramic bowl.
19. Leave a clear space of at least 75mm (3 inches) around the slow cooker when in use.
20. Do not cover the slow cooker or put anything on top of it while in use.
21. Do not use the slow cooker near or below curtains or other combustible materials.
22. Keep the power cord, the slow cooker, and the ceramic bowl away from hotplates, cook-tops and burners.
23. Do not put a hot ceramic bowl on a cold surface or in cold water as it may crack the bowl or damage the surface.
24. Do not put cold water into a hot ceramic bowl or hot water into a cold ceramic bowl as it may crack the bowl.
25. Do not use the ceramic bowl with any appliance (cook-top, stove, oven, microwave oven, etc) other than the slow cooker.
26. Do not shock/bump the glass. The lid supplied with this is slow cooker is made from tempered glass. However, this does not make it indestructible! Care needs to be taken not to shock the glass as it may cause it to weaken and unexpectedly shatter into

small fragments for seemingly no reason.

27. Do not use accessories or attachments other than those supplied as specifically for use with the slow cooker.
28. Do not use the slow cooker for any purpose other than that described in these instructions
29. Do not connect this slow cooker to an external timer or remote control system.
30. Misuse may cause injury.
31. For added safety, electrical appliances should be connected to a power outlet that is protected by a residual current device (RCD), also often referred to as a 'Safety Switch'. Your switchboard may already incorporate an RCD. If unsure, call an electrician for verification and fitting if necessary.

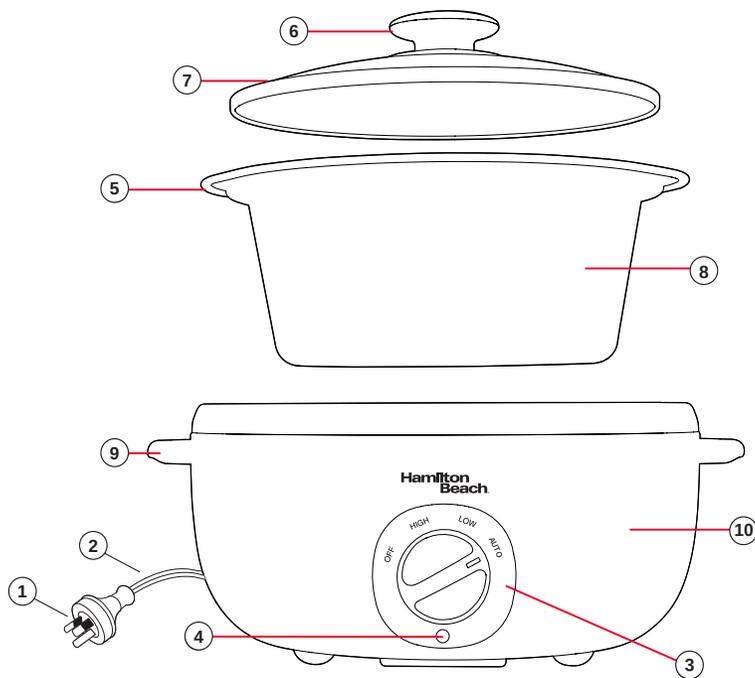
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels, and other residential type environments;
- Bed & breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Congratulations on the purchase of your new **Hamilton Beach** Slow Cooker. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using the Slow Cooker for the first time, please read this instruction booklet carefully and keep it for future reference. Pass it on if you pass on the Slow Cooker.

When using this appliance, basic safety precautions should always be followed.



1. Power plug
2. Power supply cord
3. OFF/LOW/HIGH/AUTO Control Dial
4. Power indicator light
5. Bowl handles
6. Knob
7. Tempered glass lid
8. Ceramic bowl
9. Base handles
10. Cooking base

THE SWITCH

The slow cooker is controlled by a 4-position switch:

Off The slow cooker is switched off and the power light is off.

Low Cooks at low power. Use this setting only after preheating the slow cooker on High for at least 20 minutes.

High Cooks at maximum power. Take care that the food does not dry out. If additional liquid is required, it should be preheated before adding to avoid possible cracking of the ceramic bowl. Cool liquids can be safely added in small amounts to the middle of the food, away from the sides of the ceramic bowl.

Auto When set on Auto, the slow cooker begins cooking on High until it reaches temperature. Then a thermostat switches the slow cooker automatically to Low, and remains on Low for the remaining duration of cooking time, until switched Off.

NOTE: Auto setting does not switch the slow cooker off at any given time. You must turn the control dial to Off to stop cooking.

THE BENEFITS OF SLOW COOKING

1. Health - Cooking in a slow cooker does not require any added oil or fats.
2. Economy - Long slow cooking can tenderise the cheaper, tougher cuts of meat and uses significantly less power than an oven or the small ring on the average cook top.
3. Convenience - Prepare the ingredients the night before, put them in the slow cooker in the morning and have a delicious meal waiting for you when you get home.

BEFORE FIRST USE

1. All parts of the Slow Cooker need to be thoroughly cleaned before being used for the first time (see 'Care and Maintenance').

PREPARATION

1. Some of the recipes call for meat to be browned and/or vegetables to be sautéed. Do this in a pan – not in the ceramic bowl. Do not use the ceramic bowl for cooking anywhere other than inside the slow cooker.
2. Thaw frozen food completely before adding to the ceramic bowl.
3. Do not cook on the low setting without first preheating the ceramic bowl in the slow cooker on High, for at least 20 minutes.
4. Soak dried peas and beans for 8 hours (or overnight) before cooking, to soften them.

WARNING: Dried beans (e.g. red kidney beans) must be boiled for at least 10 minutes before being added to the slow cooker. They are poisonous if eaten raw or undercooked.

5. Lentils do not need soaking overnight.
6. Store ingredients prepared beforehand (e.g. the night before) in a refrigerator. Do not put the slow cooker or the ceramic bowl in the refrigerator.
7. Root vegetables (potatoes, carrots, onions etc) take much longer to cook that meat. Cut them into 5mm slices, sticks or dice. If possible, sauté gently for 2-3 minutes before adding to the ceramic bowl.
8. Dried vegetables must be immersed in the cooking liquid.
9. When cooking with rice, use at least 150ml of cooking liquid for each 100g of rice.
10. Pasta is not suitable for slow cooking – it will become too soft. If your recipe requires pasta, it should be stirred in 30-40 minutes before the end of the cooking time.

GENERAL USE

1. Decide when you want to eat and when you want to start cooking.
2. Find a recipe that suits your timings. If you want to eat at 6pm and you need to start cooking at 8am, find a recipe that takes about 10 hours.
3. Prepare the food as described in the recipe.

TIP: Cut food into similar sized pieces to ensure food is evenly cooked.

4. Sit the slow cooker on a stable, level, heat-resistant surface and out of reach of children.
5. Connect to the wall power outlet and switch the outlet on.
6. Turn the switch on the slow cooker to High setting and allow to preheat for 20 minutes.
7. Remove the lid and place the food in the ceramic bowl.
8. Replace the lid.
9. Turn the switch on the slow cooker to the required setting for cooking (Low, High or Auto).

NOTE: A recipe that takes 10 hours would only ever be cooked using Low setting.

10. At the end of the cooking time, turn the switch to Off.
11. Using oven gloves remove the lid from the slow cooker and set it on a heat proof surface.
12. Serve the food.

TIP: Cleaning can be made much easier if you remove all the cooked food from the ceramic bowl, then fill it with warm water (see 'Care and Maintenance').

GRAVY / SAUCE

Slow cooking retains more of the juices than normal cooking. This tends to increase the volume of cooking liquid and thin the sauce or gravy. To allow for this, sauces should initially be thicker than normal. Anything to be sautéed could be tossed in seasoned flour beforehand, to thicken the gravy/sauce.

RECIPES

There are a few recipes in this book to get you started.

Use them initially to familiarise yourself with the capabilities of your slow cooker. Then using them as a guide, vary the ingredients, vary the quantities and taste the results. Keep notes, write down what changes you make, and you will quickly build up a range of recipes which suit your taste. Keep notes of the not so successful ones as well, so that you know what not to do next time.

To adapt your own recipes for the slow cooker, we suggest you find a recipe which uses similar ingredients and use that as a guide for timing and liquid quantity, along with the food preparation guidelines given earlier. Be careful with quantities – once all the initial ingredients are put in the ceramic bowl, it shouldn't be more than $\frac{3}{4}$ full, to allow for expansion.

SOUP

If homemade soup appeals to you, then try some in your slow cooker. Tasty, homemade soups can be left simmering all day or overnight. Soup benefits from long cooking, so there is no need to worry if it is left for a few hours longer than intended. Flavours develop and infuse slowly and gently.

Tips for making soup in your slow cooker:

1. Trim and cut up the meat and/or vegetables to similar sized portions to ensure even cooking.
2. Sear food lightly in a large pan with a little cooking oil for a richer flavour.
3. For a thicker soup, stir in flour or cornflour, and then gradually add stock.
4. Do not add milk until the final half hour of cooking.
5. Cream or egg yolk may be added just before serving.

CARE AND MAINTENANCE

1. Before doing anything else, unplug the slow cooker from the wall socket.
2. Using oven gloves remove the lid and ceramic bowl and place them on a heatproof surface.
3. Even if you do not intend to wash up right away, fill the ceramic bowl with warm water, otherwise the residual heat may bake any food debris on the ceramic bowl, making its eventual removal more difficult.
4. Do not soak the exterior of the ceramic bowl in water. The base is porous and will soak up water which may cause it to crack when heated. Wash the lid and ceramic bowl in hot soapy water using a cloth or sponge, then rinse and dry thoroughly. Do not use a scouring pad. The ceramic bowl may be washed in the dishwasher.
5. All other surfaces, internal and external, should be wiped with a damp cloth. You may use a little mild household detergent (washing up liquid) if necessary. These surfaces should be dry before re-using the slow cooker or storing it away.
6. After some time in use, the glaze on the ceramic bowl may develop 'crazing', a network of small cracks. This marking is superficial and should not be a cause for concern.
7. Do not immerse the body of the slow cooker in water or any other liquid.
8. Do not use harsh or abrasive cleaners.
9. Only the ceramic bowl is dishwasher safe. Do not put any other part of the slow cooker into the dishwasher.

שימוש במכשיר

מתכונים

- מומלץ להשתמש בדוגמאות הנ"ל כדי להכיר את יכולות סיר הבישול האיטי. לאחר מכן ניתן להשתמש בהו כבסיס לשינויים. רשמו לפניכם אילו שינויים ביצעתם ומה התוצאות ותוכלו להרכיב במהירות מגוון מתכונים שמתאימים לטעמכם. רשמו הערות גם לגבי התוצאות הפחות מוצלחות כדי שתדעו מה לא לעשות בפעם הבאה...

- כדי להתאים את המתכונים שלכם לבישול האיטי, אנו מציעים לכם לחפש מתכונים שמתמשים במצרכי מזון דומים ולהשתמש בהם כמדריך לתזמון ולכמות, יחד עם ההנחיות להכנת המזון שניתנו קודם לכן. היזהר בכמויות - ברגע שמכניסים את כל המרכיבים הראשוניים לקערת הקרמיקה, הוא לא אמור להיות יותר מ- ¼ הקיבולת המלאה כדי לאפשר מרווח ביטחון.

ניקוי המכשיר

- נתקו את המכשיר מהחשמל.
- בעזרת כפפות תנור הוציאו מהמכשיר את המכסה ואת קערת הקרמיקה והניחו אותם על משטח חסין חום.
- אם אינכם מתכוונים לשטוף אותם מיד, מלאו את קערת הקרמיקה במים חמים, אחרת החום שנוצר עלול להקשות את שאריות המזון על קערת הקרמיקה.
- אין להשרות את הצד החיצוני של קערת הקרמיקה במים. הבסיס נקבובי ויספוג מים העלולים לגרום לו להיסדק כאשר יחומם. יש לנקות את המכסה ואת קערת הקרמיקה במי סבון חמים בעזרת מטלית או ספוג ואז לשטוף ולייבש היטב. אין להשתמש בחומרים משפשפים. ניתן לשטוף את קערת הקרמיקה במדיח כלים.

▲ אזהרה

סכנת התחשמלות. יש לנתק את המכשיר מהחשמל לפני הניקוי. אין לטבול במים, או בנוזל אחר, את כבל החשמל ובסיס המכשיר.

- יש לנגב את כל המשטחים האחרים, הפנימיים והחיצוניים, במטלית לחה. ניתן להשתמש במעט חומר ניקוי ביתי עדין (לשטיפת כלים). כל המשטחים צריכים להיות יבשים לחלוטין לפני שימוש חוזר או אחסון.
- לאחר זמן מה בשימוש, הזיגוג על קערת הקרמיקה עשוי לפתח רשת של סדקים קטנים. התופעה שטחית ואינה אמורה להפריע.
- אין לטבול את גוף המכשיר במים או בכל נוזל אחר.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים או שוחקים.
- רק קערת הקרמיקה בטוחה לניקוי במדיח כלים. אין להכניס שום חלק אחר למדיח הכלים.

שימוש במכשיר

אופן הבישול

1. החליטו מתי תרצו לאכול ומתי תרצו להתחיל לבשל.
2. מצאו מתכון שמתאים לתזמונים שלכם. אם ברצונכם לאכול בשעה 18 בערב ותם פנויים להתחיל לבשל בשעה 8 בבוקר, מצאו מתכון שמשך הבישול שלו הוא כעשר שעות.
3. הכינו את המצרכים כמתואר במתכון.
 - עצה: יש לחתוך את המצרכים לחתיכות בגודל דומה כדי להבטיח שהאוכל יהיה מבושל באופן שווה.
4. העמידו את המכשיר על משטח יציב, מפולס ועמיד בחום. הרחק מהישג ידם של ילדים.
5. חברו את המכשיר לחשמל.
6. סובבו את הבורר למצב בישול בחום גבוה למשך 20 דקות.
7. פיתחו את המכסה והניחו את המצרכי המזון בקערת הקרמיקה.
8. סיגרו את המכסה.
9. סובבו את הבורר למצב הבישול הרצוי (חום נמוך, חום גבוה או אוטומטי).
 - הערה: מתכון לבישול במשך 10 שעות מחייב חום נמוך.
10. בתום זמן הבישול, סובב את הבורר למצב כבוי ונתקו מהחשמל.
11. בעזרת כפפות תנור פתחו את המכסה והניחו אותו על משטח חסין חום.
12. הגישו את האוכל.
 - עצה: ניתן להקל על הניקוי אם לאחר הוצאת האוכל המבושל ממלאים את קערת הקמיקה במים חמים.

הכנת רוטב

- בישול איטי שומר יותר על המיצים מאשר בישול רגיל המגדיל את נפח נוזל הבישול ומדלל את הרוטב. ניתן לטגן קודם את הרוטב בקמח מתובל כדי להסמיך אותו.

הכנת מרק

- ניתן להכין מרקים טעימים תוצרת בית במהלך היום או הלילה. המרק משתבח מהבישול הארוך, כך שאין צורך לדאוג מבישול יתר.
- 13. חתכו את הבשר ו/או הירקות לחתיכות בגודל דומה כדי להבטיח בישול אחיד.
- 14. חממו מעט את המצרכים במחבת גדולה עם מעט שמן בישול לטעם עשיר יותר.
- 15. לקבלת מרק סמיך יותר מערבבים בהדרגה עם קמח או קורנפלוור.
 - אין להוסיף חלב עד חצי השעה האחרונה של הבישול.
 - ניתן להוסיף שמנת או חלמון ביצה רגע לפני ההגשה.

שימוש במכשיר

יתרונות הבישול האיטי

- בריאות - פעולת הבישול העדינה מפחיתה את הפגיעה בוויטמינים ושומרת יותר על ערכי המזון ועל הטעם שלו. כמו כן, בישול בסיר בישול איטי אינו מצריך הוספת שומנים.
- חיסכון - בישול איטי וארוך יכול לרכך את נתחי הבשר הזולים הקשים יותר ובסופו של דבר למרות זמן הבישול הארוך יחסית, צריכת החשמל פחותה משמעותית מתנור או מכיריים חשמליות.
- נוחות - ניתן להכין את החומרים ערב קודם, להכניס אותם לסיר הבישול האיטי בבוקר וליהנות מארוחה טעימה כשאתם מגיעים הביתה.

מצבי הפעולה

OFF מצב כבוי (נורית חיווי הפעולה כבוייה).

LOW בישול בחום נמוך - יש להעביר למצב זה רק לאחר בישול בחום גבוה במשך לפחות 20 דקות.

HIGH בישול בחום גבוה - יש לשים לב להוספת נוזלים כדי שהמזון לא יתייבש. זהירות! הוספת נוזלים קרים במהלך הבישול עלולה לסדוק את סיר הקרמיקה ולכן יש לחמם אותם או להוסיפם בכמויות קטנות למרכז הסיר הרחק מהדופנות.

AUTO התחלת בישול בחום גבוה עד שהסיר מגיע לטמפרטורה הרצויה והמשך בישול בחום נמוך במשך הזמן שתוכנת.

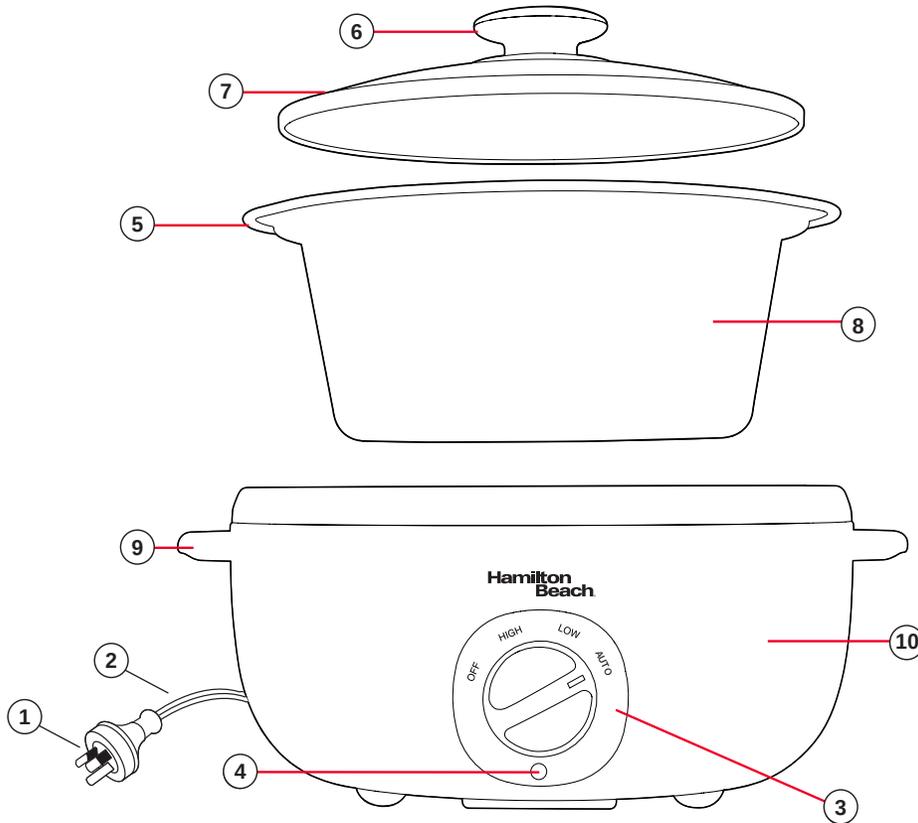
הכנה

- במתכונים המחייבים השחמת בשר ו/או הקפצת ירקות. יש לעשות זאת במחבת ולא בקערת הקרמיקה.
- אין להשתמש בקערת הקרמיקה לבישול בכל מקום אחר פרט לתנור האיטי.
- יש להפשיר אוכל קפוא לפני הכנסתו לקערת הקרמיקה.
- אין לבשל בחום נמוך מבלי לחמם תחילה את קערת הקרמיקה בחום גבוה במשך לפחות 20 דקות.
- יש להשרות אפונה ושעועית יבשים במשך 8 שעות (או לילה) לפני הבישול כדי לרכך אותם.
- אזהרה: יש להרתיח קטניות יבשות (למשל שעועית אדומה) למשך 10 דקות לפחות לפני ההוספה לבישול האיטי. לא בריא לצרוך קטניות שאינן מבושלות דיין. עדשים אינן זקוקות להשריה לילה.
- יש לאחסן מצרכי מזון שהוכנו קודם (למשל בלילה הקודם) במקרה. אין להכניס את קערת הקרמיקה למקרר.
- לירקות שורש (תפוחי אדמה, גזר, בצל וכו') לוקח הרבה יותר זמן להתבשל. יש לחתוך אותם לפרוסות, רצועות או קוביות בעובי של 5 מ"מ. במידת האפשר, מומלץ לטגן אותם קלות במשך 2-3 דקות לפני ההוספה לקערת הקרמיקה.
- יש השרות ירקות יבשים בנוזל הבישול.
- בבישול עם אורז, יש להשתמש לפחות ב 150 מ"ל נוזל הבישול לכל 100 גרם אורז.
- פסטה אינה מתאימה לבישול איטי - היא תהפוך לרכה מדי. יש להוסיף אותה 30-40 דקות לפני תום זמן הבישול.

חלקי המכשיר

לפני השימוש הראשון: לאחר ההוצאה מהאריזה יש לשטוף הכל, למעט הבסיס עם לוח הבקרה, במי סבון חמים וליבש ביסודיות. את הבסיס יש לנגב במטלית לחה או בספוג.

אין לטבול את בסיס המכשיר במים.



1. תקע חשמל

2. כבל חשמל

3. בורר הפעלה OFF/LOW/HIGH/AUTO

4. נורית חיווי פעולה

5. ידיות אחיזת הסיר

6. ידית אחיזת המכסה

7. מכסה זכוכית חסינה

8. סיר בישול

9. ידיות אחיזת הבסיס

10. בסיס המכשיר

סיר בישול חשמלי

▲ אין לטבול את גוף המכשיר במים.

▲ אין לחבר אביזרים שאינם יבשים לחלוטין.

▲ חלקים חמים! אין לגעת בהם בידיים חשופות - סכנת כווייה! יש להשתמש בידיים או בכפפות מבודדות חום.

▲ אין להפעיל במצב ריק.

▲ אין למלא את הסיר מעבר לשלושת רבעי הקיבולת המירבית שלו.

▲ במתכונים המחייבים השחמת בשר ו/או הקפצת ירקות. יש לעשות זאת במחבת ולא בקערת הקרמיקה.

▲ אין להשתמש בקערת הקרמיקה לבישול בכל מקום אחר פרט לתנור האיטי.

▲ יש להפשיר אוכל קפוא לפני הכנסתו לקערת הקרמיקה.

▲ אין להוסיף נוזלים קרים במהלך הבישול - סכנת סדיקת סיר הקרמיקה.

▲ אין להכניס את קערת הקרמיקה למקרר - סכנת סדיקה.

▲ אין להפעיל ללא מכסה.

▲ בעת סגירת המכסה, וודאו שאין לכלוך המפריע לאיטום תקין של הסיר נגד דליפה.

▲ היזהרו שלא להכוות מחלקי המכשיר החמים. היזהרו במיוחד בעת פתיחת המכסה. הרחיקו ממנו את הפנים והעזרו בידיים או בכפפות מבודדות חום.

החשמל עצמו ולא במשיכת הכבל. בהעדר גישה נוחה, חובה להשתמש בהתקן ניתוק (מפסק) ייעודי שישמר במצב תפעולי מוכן לשימוש.

▲ אם על גוף המכשיר יש מפסק לניתוק מהחשמל, יש לחברו ולנתקו משקע החשמל כאשר מפסק זה במצב כבוי.

▲ אם כבל הזינה (כבל החשמל) בא בנפרד מהמכשיר, יש לחברו תחילה לגוף המכשיר ורק אחר כך לשקע החשמל.

▲ יש להתקין את פתיל הזינה (כבל החשמל) באופן שלא יהווה מכשול בדרך. אסור לכופף אותו בזווית חדה, או למתוח אותו! יש למקם אותו כך שלא ייחשף לטמפרטורה גבוהה מדי או לרטיבות.

▲ זהירות! סכנת התחשמלות בעת מגע כבל או כל חלק חשמלי אחר במקור חום, במים או בנוזל אחר. אם המכשיר נפל לתוך מים או אם ניתזו עליו נוזלים, נתקו אותו מיידית משקע החשמל מבלי לגעת במים.

▲ אם פתיל הזינה (כבל החשמל) ניזוק, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אדם מוסמך אחר, כדי למנוע סכנת שריפה או התחשמלות.

▲ אין לטלטל את המכשיר ממקום למקום כאשר הוא מחובר לחשמל.

▲ אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן שהוא נמצא בשימוש. המכשיר אינו מיועד להיות מופעל באמצעות קוצב זמן ("טיימר") חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.

▲ יש לכבות את המכשיר ולנתק את אספקת החשמל אליו אם הוא נשאר ללא השגחה וכן לפני הרכבת או פרוק אביזר כלשהו ולפני ניקוי.

▲ יש לכבות את המכשיר ולנתקו מהחשמל מיד לאחר השימוש.

יש לשמור על הוראות אלה לשימוש עתידי

הוראות בטיחות

בעת שימוש במכשירים חשמליים, יש לנקוט תמיד באמצעי זהירות בסיסיים כדי להפחית סיכון של שריפה, התחשמלות ו/או פגיעה באנשים, כמפורט:

- ▲ אין להשתמש במכשיר במקום רטוב או חם מדי (בקרבת כיריים או תנור).
- ▲ אין להשתמש במכשיר בקרבת חומרים דליקים, נפיצים או רעילים.
- ▲ הקפידו להפעיל את המכשיר רק במקום מואר ומאוורר היטב. השאירו מרווח אוורור מכל צד שלו.
- ▲ במקרה של דליפת גז, אין לחבר את המכשיר לחשמל. פתחו מיד את החלון לאוורור.
- ▲ אין לנסות לכבות שריפה עם מים. יש לחנוק את הלהבות באמצעות שמיכת אש או אמצעי מתאים אחר.
- ▲ אין להפעיל את המכשיר אם הוא פועל בצורה לא תקינה (כמו פליטת ריח לא נעים, או עשן או התחממות יתר), או אם נפגע גוף המכשיר (כולל חדירת נוזלים), הכבל או התקע שלו. יש להפסיק מיד את השימוש בו ולהביאו לתחנת שרות מוסמכת, לבדיקה, תיקון או התאמה.

חשמל

▲ **אזהרה:** מוצר זה מסופק עם תקע מצויד בהארקה (3 פינים) - אין לנטרל את ההארקה באמצעות שינוי כלשהו או באמצעות מתאם. וודאו שמתח החשמל המגיע לשקע שבקיר הוא 220V-240V 50Hz ומחובר להארקה תקנית ולנתיך הגנה. השקע צריך לתמוך בהספק החשמל המקסימלי של מכשיר זה. אם התקע אינו מתאים לשקע החשמל, יש לבצע את ההתאמות הנדרשות ע"י חשמלאי מוסמך. אין להשתמש במפצל חשמל ובכבל הארכה.

▲ יש לאפשר גישה נוחה לחיבור וניתוק פתיל הזינה (כבל החשמל) של המכשיר מרשת החשמל. אין לחבר או לנתק את המכשיר משקע חשמל בידיים רטובות או עם רגליים יחפות. הקפידו על ניתוקו במשיכת תקע

כללי

- ▲ יש לקרוא את כל הוראות הבטיחות לפני הפעלת המכשיר ולשמור עליהן לשימוש עתידי. תיתכן פגיעה עקב שימוש לא נאות. היצרן ו/או היבואן לא יהיו אחראים לכל נזק שייגרם כתוצאה משימוש במכשיר שלא בהתאם להוראות.
- ▲ המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד. השתמשו בו אך ורק למטרתו המקורית כמפורט בחוברת זו. אין לבצע בו התאמות לשימוש אחר.
- ▲ מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) בעלי יכולות פיזיות, חושיות או מנטליות מופחתות, או העדר הניסיון והידע, אלא אם קיבלו הנחיות לשימוש במכשיר ופיקוח ע"י האדם האחראי לבטיחותם, המונע מהם שימוש במכשיר בצורה לא בטוחה ללא פיקוח או הדרכה; וכן ילדים צריכים להיות תחת השגחה כדי להבטיח שהם לא משחקים עם המכשיר.
- ▲ זהירות - סכנת חנק! יש להרחיק חלקי אריזה ושקיות ניילון העוטפות חלקי מכשיר, מהישג יד של ילדים קטנים.
- ▲ אין להפעיל לפני שוידאתם שכל החלקים מורכבים נכון במקומם - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- ▲ אין להשתמש באביזרים נלווים שלא הומלצו לשימוש ע"י היצרן - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- ▲ אין לפתוח או לפרק את המכשיר מעבר למפורט בהוראות ההפעלה לצורך תפעול או ניקוי.
- ▲ במהלך השימוש במכשיר, הניחו אותו בצורה בטוחה על משטח שטוח יציב ועמיד בפני חום ובאופן שלא יופל בטעות.

Hamilton Beach®



Slow Cooker סיר בישול איטי

דגם:
33986-IS

נא לקרוא בעיון לפני השימוש

למידע נוסף, אנא בקרו באתר שלנו:

www.hamiltonbeach.co.il

לקוחות יקרים!

אנו מודים לכם על רכישת מוצר זה
מבית שאוליאן סחר בע"מ (1983).

איכות גבוהה ושירות אמין הם היסודות
החשובים של חברת שאוליאן.

מוצרי החברה הינם מוצרים איכותיים
בעלי תקנים בינלאומיים מהמחמירים
ביותר בעולם.

עשרות תחנות בפריסה ארצית
משרתות את לקוחותינו במתן שירותי
הדרכה, התקנה ותיקון בתקופת
האחריות ומעבר לה.

אנא שימרו על חוברת זו לשימוש
עתיד.

לשירותכם

מרכז שירות ארצי: 052-528914455

sherut@shaoulian.co.il

אולם תצוגה ראשי: "שאוליאן", מגדלי
אקרשטיין, שדרות אבא אבן 12
הרצליה פיתוח.

שעות פתיחה: 09:00 - 18:00