

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children aged less than 8 years.

⚠ Parts of the appliance are liable to get hot during use. The heating element surface is subject to residual heat after use.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors. Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid.

The lid and the stoneware can be washed in the dishwasher or with hot soapy water (See Cleaning Section).

This product contains a user replaceable battery. See Battery Section for detailed instructions for replacement and disposal instructions.

- This appliance generates heat during use. Adequate precaution must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused whilst in use or during cooling.
- Use oven gloves or a cloth and beware of escaping steam when opening or removing the lid.
- Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- The heating base of the appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- Always allow the appliance to cool before cleaning or storing.
- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- NEVER attempt to heat any food item directly inside the base unit. Always use the removable stoneware.
- Some surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the appliance onto a surface that may be damaged by heat. We recommend placing an insulating pad or trivet under the appliance to prevent possible damage to the surface.
- The slow cooker lid is made of tempered glass. Always inspect the lid for chips, cracks or any other damage. Do not use the glass lid if it is damaged, as it may shatter during use.

PARTS

- | | |
|--|-------------------------------------|
| A Glass lid | K Food Button |
| B Stoneware | L Amount Button |
| C Heating base | M Clock Set Button |
| D Control panel | N Minute Button |
| E Carrying handles | O Hour Button |
| F Battery compartment and Battery protector strip | P Manual Indicator Light |
| G Low battery symbol | Q Manual Button |
| H Time Setting Display Screen | R Temp Button |
| I Schedule Meal Indicator Light | S Cancel Timer Button |
| J Schedule Meal Button | T Start/Stop Indicator Light |
| | U Start/Stop Button |

PREPARING FOR USE

Before you use your Crock-Pot® slow cooker, remove all packaging and wash the lid and stoneware with warm soapy water and dry thoroughly.

IMPORTANT NOTES: Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a heat sensitive surface. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.

Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding under stoneware before placing it on a table or countertop.





During initial use of this appliance, some slight smoke or odour may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

Remove the orange battery protective strip by fully pulling out. This will control the clock when the unit is not plugged in.


HOW TO USE MANUAL FUNCTION ON SLOW COOKER








1. Place the stoneware into the heating base, add your ingredients into the stoneware and cover with the lid. Plug in your slow cooker and select "MANUAL" on the right side of the controller.
2. Select "TEMP" to choose the temperature setting from HIGH, LOW, or KEEP WARM.
NOTE: "KEEP WARM" is ONLY for keeping already cooked food warm. DO NOT cook on the "KEEP WARM" setting. We do not recommend using the "KEEP WARM" setting for more than 4 hours.
3. Use the "HOUR" and "MINUTE" buttons to select cook time in increments of 15 minutes, up to 20 hours. Select the time based on the length of time indicated in the recipe. The time will begin to count down in one minute increments. Use "CANCEL TIMER" to clear the countdown timer. This will allow your slow cooker to remain on its current setting until turned off. To cancel the Manual function select the Start/Stop button.
4. For recipes that require a range of times, select the time closest to the setting on your slow cooker. For example, to cook a recipe calling for a cooking time of 7 to 9 hours on LOW, cook for 8 hours.
5. When the cooking time has completed, the Crock-Pot® slow cooker automatically shifts to the "KEEP WARM" setting.
6. To turn the Crock-Pot® slow cooker off, press the "START/STOP" button and unplug the unit from the outlet.
7. When cooking is done, unplug your slow cooker and allow it to cool before cleaning.


HOW TO USE TIMESELECT TECHNOLOGY

- Place the stoneware into the heating base, add ingredients into the stoneware and cover with the lid.
- Plug Crock-Pot® 5.6L TimeSelect Slow Cooker into an electrical outlet.
- Choose "SCHEDULE MEAL" on the left side of the control panel.
- Select "FOOD" to choose from a list of 4 preset functions: MEAT , POULTRY , SOUP , and VEGGIES .

NOTE: Make "FOOD" selection based on the recipe type being cooked. If the recipe that you are cooking is not on the preset list, please choose the main ingredient that most closely relates, or cook using the "MANUAL" function.

NOTE: Stews should be cooked using the "MEAT  food selection. To achieve the best results when cooking large pieces of meat or poultry, please add additional time to the meal's earliest end time.

NOTE: For those recipes containing a large quantity of root vegetables these will require cooking for a longer period of time at a higher temperature. We recommend these recipes are cooked on Manual HIGH setting instead of VEGGIES  setting.
- Use the "AMOUNT" button to select weight or capacity of food being cooked. If "MEAT  or "POULTRY  is selected, the slow cooker will give a weight option of "+1 KG" or "0-1 KG". If "SOUP  or "VEGGIES  is chosen, the slow cooker will give a capacity option of "FULL POT  or "HALF POT ".

NOTE: "FULL POT  is referencing a cooking pot that is filled $\frac{3}{4}$ of the way full.
- Next, use the "HOUR" and "MINUTE" buttons to select the time that you would like your meal to be complete (e.g. 8:00pm), then press "START". Initial time displayed on the screen is the meal's earliest end time, based on food and amount being cooked.

NOTE: "SCHEDULE MEAL" function will not cook food longer than 12 hours from the meal cook-start time. Once the clock is past the scheduled meal time, the slow cooker will automatically turn to "KEEP WARM".

NOTE: TimeSelect technology automatically determines the correct heat setting based on the above inputs. Food will always be kept at a food safe temperature, unless there is a power outage. See page 9 for more details, in the event of a power outage.

USAGE NOTES

- To change between LBS and KGS, hold "AMOUNT" button for 3 seconds.
- To change the current time, hold "CLOCK SET" for 3 seconds. Adjust the time using "HOUR" and "MINUTE", then press "CLOCK SET" to confirm the selection.
- Should the clock setting stop working or low battery symbol displayed after plugging back in the battery may need replacing. See Battery Section for details.
- If there is a Power outage, the display and lights blink when the Power is restored. All slow cooker settings have been cleared and must be reset. As a result, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food inside.
- To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full and conform to the recommended cooking times.
- Do not overflow the stoneware. To prevent spillover, do not fill the stoneware higher than $\frac{3}{4}$ full.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven gloves when handling the lid. Beware of escaping steam when opening the lid.
- Unplug when cooking has finished and before cleaning.
- The removable stoneware is ovenproof. Do not use removable stoneware on a gas burner, electric hob or under grill. Refer to chart below.

Part	Dishwasher safe	Oven safe	Microwave safe	Hob safe
Lid	Yes	Yes	No	No
Stoneware	Yes	Yes	Yes *	No

* Refer to your Microwave manual for operation with stoneware.

GUIDE TO ADAPTING RECIPES

This guide is designed to help you adapt your own and other recipes for your slow cooker. Many of the normal preparatory steps are unnecessary when using your slow cooker. In most cases all ingredients can go into your slow cooker at once and cook all day. General:

- Allow sufficient cooking time.
- Always cook with the lid on.
- For best results and to prevent food from drying or burning, always ensure an adequate amount of liquid is used in the recipe.

RECIPE TIME	COOK ON LOW	COOK ON HIGH
15 - 30 minutes	4 - 6 hours	1½ - 2 hours
30 - 45 minutes	6 - 10 hours	3 - 4 hours
50 minutes - 3 hours	8 - 10 hours	4 - 6 hours

PASTA AND RICE:

- For best results, use long grain rice unless the recipe states otherwise. If the rice is not cooked completely after the suggested time, add an extra 1 to 1½ cups of liquid per cup of cooked rice and continue cooking for 20 to 30 minutes.
- For best pasta results, add the pasta to the slow cooker during the last 30 to 60 minutes of cook time.

BEANS:

- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

VEGETABLES:

- Many vegetables benefit from slow cooking and are able to develop their full flavour. They tend not to overcook in your slow cooker as they might in your oven or on your hob.
- When cooking recipes with vegetables and meat, place vegetables into the stoneware before meat. Vegetables usually cook more slowly than meat in the slow cooker and benefit from being partially immersed in the cooking liquid.
- Place vegetables near the sides or bottom of the stoneware to help cooking.

MILK:

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during the last 15 to 30 minutes of cooking.
- Condensed soups may be substituted for milk and can cook for extended times.

SOUPS:

- Some recipes call for large amounts of water/stock. Add the soup ingredients to the stoneware first then add water/stock only to cover. If a thinner soup is desired, add more liquid when serving.

MEATS:

- Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels.
- Browning meat beforehand allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavour.
- Meat should be positioned so that it rests in the stoneware without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is always ½ to ¾ full.
- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more connective tissue and fat such as brisket or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase required cook times.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, aubergine, or finely minced vegetables. This enables all food to cook at the same rate.

FISH:

- Fish cooks quickly and should be added at the end of the cooking cycle during the last fifteen minutes to one hour of cooking.

LIQUID:

- It might appear that slow cooker recipes only have a small quantity of liquid in them but the slow cooking process differs from other cooking methods in that the added liquid in the recipe will almost double during the cooking time. If you are adapting a recipe for your slow cooker from a conventional recipe, please reduce the amount of liquid before cooking.

CLEANING

ALWAYS unplug your slow cooker from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.

CAUTION: Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid.

- The lid and stoneware can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- As with any fine ceramic, the stoneware and lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the stoneware or lid with cold water when they are hot.
- The outside of the appliance may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
- No other servicing should be performed.
- Note: After cleaning allow the stoneware to air dry before storing.
- Do not use wet cloths around the battery compartment

BATTERY

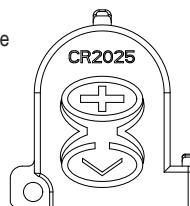
Always unplug the unit from the mains before removing the battery cover. To change the battery, first unplug the unit, then remove cover on the bottom of the unit. Press in on silver tab to dislodge battery, then remove and properly dispose of the old battery to replace with the new one.

Always replace the battery with type CR2025 or equivalent. Do not use rechargeable batteries in this unit.

Ensure battery is correctly orientated as shown:



Keep battery away from children.



Do not swallow. If swallowed, seek immediate medical advice.

Ensure old batteries are disposed of in a safe manner. Refer to local guidelines regarding how to dispose of safely. Do not dispose in normal household waste.

Batteries can explode or leak if heated, disassembled, shorted, recharged or inserted incorrectly. Take care with leaking batteries.



AFTER SALES SERVICE

In the case the appliance still does not operate but is under warranty, return the product to the place it was purchased for a replacement. Please be aware that a valid form of proof of purchase will be required. For additional support, please contact our Consumer Service Department at United Kingdom: 0800 028 7154 | Spain: 0900 81 65 10 | France: 0805 542 055. For all other countries, please call +44 800 028 7154. International rates may apply. Alternatively, e-mail: CrockpotEurope@newellco.com.

WASTE DISPOSAL

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at CrockpotEurope@newellco.com for further recycling and WEEE information.



קראו בקפידה ושמרו לעיון עתידי

מכשיר זה מתאים לשימוש ילדים בגילאי 8 ומעלה ואנשים עם יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות או חסרי ניסיון וידע ובלבד שיהיו תחת השגחה או יקבלו הנחיה בנוגע לשימוש בטוח במכשיר ויבינו את הסיכונים הכרוכים בשימוש בו. יש להרחיק מהישג ידם של ילדים. ניקוי ותחזוקה לא יתבצעו על ידי ילדים, אלא אם הם מעל גיל 8 שנים ותחת השגחה. יש לאחסן את המכשיר ואת הכבל שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות מ-8 שנה.

⚠ חלקי המכשיר עלולים להתחמם במהלך השימוש. בעקבות השימוש משטח גוף החימום עשוי להתחמם.

כדי למנוע סכנה, אם כבל האספקה פגום, יש להחליפו על-ידי היצרן, סוכן שירות מטעמו או אנשים עם הסמכה דומה.

לעולם אין להשתמש במכשיר זה לכל דבר אחר מלבד השימוש לו הוא מיועד. מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש במכשיר זה בחוץ.

אין לטבול את בסיס החימום, כבל החשמל או את התקע במים או בכל נוזל אחר.

ניתן לשטוף את המכסה ואת כלי החרס במדיח הכלים או במי חמים עם מעט סבון (ניתן לעיין בפרק ניקוי).

מוצר זה מכיל סוללה הניתנת להחלפה על-ידי המשתמש. לקבלת הוראות מפורטות להחלפת והשלכת הסוללה, יש לעיין בפרק הסוללה.

- מכשיר זה מפיק חום בזמן השימוש. יש לנקוט באמצעי זהירות נאותים כדי למנוע את הסיכונים לכוויות, שרפות או נזקים אחרים לגוף או לרכוש, אשר עלולים להיגרם בעת השימוש או במהלך הקירור.
- בעת הסרת המכסה, יש להשתמש בכפפות לתנור או במטלית ובעת פתיחת המכסה יש להיזהר מפליטת אדים.
- יש להקפיד תמיד לייבש את הידיים לפני ההתעסקות בתקע או הפעלת המכשיר.
- תמיד יש להשתמש במכשיר על משטח יציב, מאובטח, יבש וישר.
- אין להניח את בסיס החימום של המכשיר על או בקרבת משטחים שעלולים להיות חמים (כגון כיריים גז או כיריים חשמליים).
- אין להשתמש במכשיר אם הוא נפל, אם קיימים סימנים לנזק או אם הוא דולף.
- יש לוודא שהמכשיר כבוי ומנותק משקע החשמל לאחר השימוש ולפני הניקוי.
- לפני ניקוי או אחסון, יש לתת למכשיר זמן להתקרר.
- אין לאפשר לכבל החשמל להידלדל מקצה משטח עבודה, לגעת במשטחים חמים או שיווצרו בו קשרים, שיהיה תקוע במקום מסוים או בין שני דברים.
- אין לנסות בשום אופן לחמם כל פריט מזון ישירות בתוך יחידת הבסיס. תמיד יש להשתמש בחלקי החרס הנשלפים.
- חלק מהמשטחים אינם מיועדים לעמוד בחשיפה ארוכה לחום המופק ממכשירים מסוימים. אין להניח את המכשיר על משטח אשר עלול להיפגע מחום. אנו ממליצים להניח תחתית מבודדת מתחת למכשיר, כדי למנוע נזק למשטח.
- מכסה סיר הבישול האיטי עשוי מזכוכית מחוסמת. יש לבדוק באופן קבוע אם ישנם סדקים, פגיעות או נזקים אחרים במכסה. אין להשתמש במכסה הזכוכית במידה והוא ניזוק, שכן הוא עלול להתנפץ בזמן השימוש.

חלקים

L	לחצן כמות	A	מכסה זכוכית
M	לחצן הגדרת שעות	B	כלי חרס
N	לחצן דקות	C	בסיס חימום
O	לחצן שעות	D	לוח בקרה
P	נורית מחוון מצב ידני	E	ידיות נשיאה
Q	לחצן מצב ידני	F	תא הסוללה ורצועת מגן הסוללה
R	לחצן טמפרטורה	G	סמל סוללה חלשה
S	לחצן ביטול שעות עצר	H	מסך תצוגה הגדרת זמן
T	נורית מחוון הפעלה/עצירה	I	נורית מחוון תזמון ארוחה
U	לחצן הפעלה/עצירה	J	לחצן תזמון ארוחה
		K	לחצן אוכל

הכנה לשימוש

לפני השימוש בסיר הבישול האיטי החשמלי Crock-Pot®, יש להוציא את כל חלקי האריזה, לטוֹפֵף את המכסה ואת קערת הבישול הנשלפת במים חמים עם סבון ולאחר מכן לייבש בייסודיות.

הערות חשובות: חלק ממשטחי השיש והשולחנות אינם מיועדים לעמוד בחום שנוצר על-ידי מכשירים מסוימים למשך זמן ממושך. אין להניח את היחידה המחוממת על משטח אשר רגיש לחום. מומלץ להניח תחתית עמידה לחום מתחת לסיר הבישול האיטי החשמלי כדי למנוע נזק אפשרי למשטח.

יש לנקוט זהירות בעת הנחת כלי החרס על משטח קרמיקה או זכוכית חלקה על כיריים, שיש או דלפק, שולחן או כל משטח אחר. בשל טבעם של כלי חרס, המשטח הקשיח התחתון עלול לשרוט משטחים מסוימים אם לא תינקט מידת זהירות. תמיד יש להניח תחתית מגנה מתחת לכלי חרס לפני הנחתם על שולחן או משטח שיש.

במהלך השימוש הראשוני במכשיר זה, ייתכן שיהיו מעט עשן או ריח. מדובר בתופעה תקינה המתרחשת במכשירי חימום רבים והיא תיפסק לאחר מספר שימושים.

יש להסיר את רצועת המגן הכתומה של הסוללה על-ידי שליפתה החוצה. דבר זה ישלוט בשעון כאשר היחידה אינה מחוברת.

כיצד להשתמש בפונקציה הידנית בסיר הבישול האיטי

- יש להכניס את כלי החרס אל תוך בסיס החימום, להוסיף את המרכיבים לתוך כלי החרס ולכסות עם המכסה. יש לחבר לחשמל את סיר הבישול האיטי ולבחור באפשרות "ידני" (Manual) בצד ימין של הבקר.
- יש לבחור באפשרות "טמפרטורה" (TEMP) כדי לבחור את הגדרת הטמפרטורה - גבוה (HIGH), נמוך (LOW) או שמירה על חום (KEEP WARM).
- הערה:** מצב "שמירה על חום" נועד רק כדי לשמור על האוכל החם. אין לבשל על הגדרת "שמירה על חום". לא מומלץ להשתמש במצב "שמירה על חום" למשך יותר מ-4 שעות.
- יש להשתמש בלחצנים "שעה" (HOUR) ו"דקה" (MINUTE) כדי לבחור את זמן הבישול במרווחים של 15 דקות ועד 20 שעות. יש לקבוע את משך הזמן על פי משך הזמן המצויין במתכון. תחל ספירה לאחר של משך הזמן במרווחים קבועים של דקה אחת. יש להשתמש באפשרות "ביטול שעות עצר" (CANCEL TIMER) כדי להסיר את הספירה לאחר של שעות העצר. דבר זה יאפשר לסיר הבישול האיטי להישאר במצב הנוכחי שלו עד לכיבוי. כדי לבטל את הפעולה הידנית, יש לבחור בלחצן הפעלה/עצירה (START/STOP).
- עבור מתכונים הדורשים טווח זמנים, יש לבחור את הזמן הקרוב ביותר להגדרה בסיר הבישול האיטי. לדוגמה, כדי לבשל מתכון הדורש זמן בישול של 7 עד 9 שעות בהגדרת טמפרטורה נמוכה (LOW), יש לבשל 8 שעות.
- עם סיום זמן הבישול, סיר הבישול האיטי Crock-Pot® יעבור אוטומטית למצב "שמירה על חום" (KEEP WARM).
- כדי לכבות את סיר הבישול האיטי Crock-Pot®, יש ללחוץ על הלחצן הפעלה/עצירה (START/STOP) ולנתק את היחידה מהשקע.
- לאחר סיום הבישול, יש לנתק את סיר הבישול האיטי מהחשמל ולאפשר לו להתקרר לפני הניקוי.

כיצד להשתמש בטכנולוגיית בחירת זמן (TIMESELECT)

- יש להכניס את כלי החרס אל תוך בסיס החימום, להוסיף את המרכיבים לתוך כלי החרס ולכסות עם המכסה.
 - יש לחבר לחשמל את סיר הבישול האיטי Crock-Pot® 5.6L TimeSelect Slow Cooker.
 - יש לבחור באפשרות "תזמון אוכל" (SCHEDULE MEAL) בצד שמאל של לוח הבקרה.
 - יש לבחור באפשרות "אוכל" (FOOD) כדי לבחור מתוך רשימה של 4 פונקציות שהוגדרו מראש: בשר (MEAT) 🍖, עוף (POULTRY) 🐔, מרק (SOUP) 🍲, וירקות (VEGGIES) 🥬.
- הערה:** יש לבחור באפשרות "אוכל" (FOOD) בהתבסס על סוג המתכון המבושל. אם המתכון שבכוונתך לבשל אינו מופיע ברשימה המוגדרת מראש, יש לבחור את המרכיב העיקרי הקרוב ביותר, או לבשל באמצעות הפונקציה "ידני" (MANUAL).
- הערה:** נזידים יש לבשל באמצעות בחירת האפשרות "בשר" (MEAT) 🍖. כדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר כאשר מבשלים נתחי בשר או עופות גדולים, מומלץ להוסיף עוד זמן לשעת הסיום המוקדמת ביותר של האוכל.
- הערה:** מתכונים אשר יש בהם כמות גדולה של ירקות שורש דורשים בישול לפרק זמן ארוך יותר בטמפרטורה גבוהה יותר. אנו ממליצים כי מתכונים אלה יבושלו באפשרות "ידני גבוה" (Manual HIGH), במקום ירקות (VEGGIES) 🥬.
- יש להשתמש בלחצן 'כמות' (AMOUNT) כדי לבחור את המשקל או הקיבולת של המזון המבושל. אם נבחרה האפשרות "בשר" (MEAT) 🍖 או "עוף" (POULTRY) 🐔, סיר הבישול האיטי יספק אפשרויות משקל של "1 ק"ג ומעלה" (KG +1) או "0-1 ק"ג" (KG 0-1). אם נבחרה האפשרות "מרק" (SOUP) 🍲 או "ירקות" (VEGGIES) 🥬, סיר הבישול האיטי יספק אפשרויות קיבולת של "סיר מלא" (FULL POT) 🍲 או של "חצי סיר" (HALF POT) 🍲.
- הערה:** "סיר מלא" (FULL POT) 🍲 מתייחס לסיר בישול אשר ¼ מלא.
- לאחר מכן, יש להשתמש בלחצנים "שעה" (HOUR) ו"דקה" (MINUTE) כדי לבחור את הזמן הרצוי לשעת הארוחה (לדוגמה, 8:00 PM). לאחר מכן, יש ללחוץ על "התחל" (START). הזמן הראשוני המוצג על המסך הוא שעת הסיום המוקדמת ביותר לארוחה, בהתבסס על המזון והכמות המבושלים.
- הערה:** הפונקציה "תזמון ארוחה" (SCHEDULE MEAL) לא תבשל את האוכל במשך יותר מ-12 שעות מזמן התחלת בישול הארוחה. לאחר שהשעון יעבור את זמן הארוחה המתוזמן, סיר הבישול האיטי יעבור אוטומטית להגדרה "שמירה על חום" (KEEP WARM).
- הערה:** טכנולוגיית בחירת זמן (TimeSelect) קובעת באופן אוטומטי את הגדרת החום הנכונה על בסיס הקלט לעיל. המזון תמיד יישמר בטמפרטורה בטוחה, אלא אם כן תהיה הפסקת חשמל. לקבלת פרטים נוספים על הפסקת חשמל, ראו עמוד 9.

הערות שימוש

- כדי לעבור בין ליברות (LBS) וקילוגרם (KGS), לחצו לחיצה ארוכה למשך 3 שניות על לחצן "כמות" (AMOUNT).
- כדי לשנות את השעה הנוכחית, יש ללחוץ לחיצה ארוכה למשך 3 שניות על לחצן "הגדרת שעון" (CLOCK SET). יש לכוון את הזמן באמצעות "שעה" (HOUR) ו"דקה" (MINUTE), ולאחר מכן ללחוץ על "הגדרת שעון" (CLOCK SET) כדי לאשר את הבחירה.
- אם הגדרת השעון תפסיק לפעול או שיוצג סמל סוללה חלשה לאחר חיבור הסוללה בחזרה, ייתכן שצריך להחליפה. לפרטים נוספים, ניתן לעיין בפרק הסוללה.
- אם אספקת החשמל הופסקה (הפסקת חשמל), הצג הנווריות יבהבו כאשר אספקת החשמל תשוב. כל הגדרות סיר הבישול האיטי יאבדו ויהיה צורך באיפוס. כתוצאה מכך, ייתכן כי האוכל לא יהיה טוב למאכל. אם לא ידוע לך לכמה זמן נמשכה הפסקת החשמל, מומלץ להשליך את המזון אשר בתוך סיר הבישול.
- כדי למנוע בישול חלקי ולא מספק, תמיד יש למלא את קערת הבישול בין ½ ל-¼ מגודלה ולבשל בהתאם לזמני הבישול המומלצים.
- אין למלא את כלי החרס יתר על המידה. כדי למנוע גלישה, אין למלא את כלי החרס גבוה יותר מ-¼.

חלק	בטוח לשימוש במדיח כלים	בטוח לשימוש בתנור	בטוח לשימוש במיקרוגל	בטוח לשימוש בכיריים
מכסה	כן	כן	לא	לא
כלי חרס	כן	כן	כן *	לא

* מומלץ לעיין במדריך למיקרוגל שלך לגבי השימוש בכלי חרס.

- יש לבשל תמיד עם המכסה סגור למשך הזמן המומלץ. אין להסיר את המכסה בשעתיים הראשונות של הבישול, זאת כדי לאפשר התחממות יעילה.
- יש לעטות תמיד כפפות תנור בעת השימוש במכסה. יש להיזהר מפליטת אדים בעת פתיחת המכסה.
- יש לנתק את השקע לאחר סיום הבישול ולפני הניקוי.
- כלי החרס הנשלף מתאים לשימוש בתנור. אין להשתמש בכלי החרס הנשלף על מבער גז, כיריים חשמליות או בגריל. ניתן לעיין בתרשים שלהלן.

מדריך להתאמת מתכונים

מדריך זה נועד לעזור לך להתאים את המתכונים שלך ומתכונים אחרים לסיר הבישול האיטי שלך. רוב שלבי ההכנה הרגילים אינם נחוצים בעת השימוש בסיר הבישול האיטי. ברוב המקרים, כל המרכיבים יכולים להיכנס לסיר הבישול האיטי בבת אחת ולהתבשל כל היום. כללי:

- יש לאפשר מספיק זמן בישול.
- יש לבשל תמיד עם המכסה.
- לקבלת התוצאות הטובות ביותר, וכדי למנוע את ייבוש או שרפת המזון, תמיד יש להקפיד על שימוש בכמות נוזלים מתאימה למתכון.

זמני מתכונים	בישול בחום נמוך (LOW)	בישול בחום גבוה (HIGH)
15 - 30 דקות	4 - 6 שעות	1½ - 2 שעות
30 - 45 דקות	6 - 10 שעות	3 - 4 שעות
50 דקות - 3 שעות	8 - 10 שעות	4 - 6 שעות

פסטה ואורז:

- לקבלת התוצאות הטובות ביותר, מומלץ להשתמש באורז ארוך, אלא אם כן המתכון מציין אחרת. אם האורז אינו מבושל כראוי לאחר הזמן המוצע, יש להוסיף 1 עד 1½ כוסות נוזל לכול כוס אורז מבושל, ולהמשיך בבישול למשך 20 עד 30 דקות נוספות.
- לקבלת התוצאות הטובות ביותר בעת הכנת פסטה, יש להוסיף את הפסטה למשך 30-60 הדקות האחרונות של זמן הבישול.

שעועית:

- יש להרתיח שעועית מיובשת במים לפני הוספתה למתכון, במיוחד שעועית אדומה.
- אפשר להשתמש בשעועית מבושלת משימורים כתחליף לשעועית יבשה.

ירקות:

- ירקות רבים רק משתבחים עם בישול איטי, הדבר מאפשר לטעמים שלהם להיפתח באופן מלא יותר. הם נוטים שלא להתבשל יתר על המידה בסיר בישול איטי, בניגוד למה שעלול להתרחש בתנור או על הכיריים.
- כאשר מתכוני הבישול כוללים ירקות ובשר, יש להוסיף את הירקות לסיר הבישול האיטי החשמלי לפני הוספת הבשר. לרוב, ירקות מתבשלים יותר לאט מבשר בבישול איטי, ואף ייטב להם לטבול בנוזל הבישול.
- יש להניח את הירקות בתחתית או צדי קערת הבישול כדי לעזור לתהליך הבישול.

חלב:

- חלב, שמנת ושמן חמוצה עלולים להתפרק במהלך בישול ארוך. מומלץ להוסיף אותם לבישול ב-15 עד 30 דקות האחרונות, ככל שהדבר ניתן.
- אפשר להשתמש באבקת מרק במקום בחלב, מאחר וניתן לבשל אותה למשך זמן ממושך יותר.

מרכיבים:

- מתכונים מסוימים דורשים כמויות גדולות של מים/נוזל. יש להוסיף תחילה את מרכיבי המרק לכלי החרס, ורק לאחר מכן להוסיף מים/נוזלים עד שיכסו את שאר המרכיבים. אם רוצים מרק דליל יותר, יש להוסיף עוד נוזלים בעת ההגשה.

בשרים:

- יש לחתוך את השומן, לשטוף היטב וליבש את הבשר בטיפחות קלות עם מגבת נייר.
- צריבה של הבשר מראש מאפשרת להיפטר מהשומן לפני הבישול האיטי, ומוסיפה עומק לטעם.
- יש למקם את הבשר כך שהוא מונח בכלי החרס מבלי לגעת במכסה.
- לנתיח בשר קטנים או גדולים יותר, יש לשנות את כמות הירקות או תפוחי האדמה כך שהקערה תהיה תמיד ½ עד ¾ מלאה.

- גודל הבשר וזמני הבישול המומלצים הם רק הערכה, הם עשויים להשתנות בהתאם לצורת החיתוך, סוג הבשר, ומבנה העצם. בשרים דלי שומן, כגון עוף או פילה, נוטים להתבשל מהר יותר מאשר בשרים עם רקמות ושומנים כגון צלעות או בשר כתף. בישול בשר עם עצם, לעומת בשר בלי עצם, דורש יותר זמן בישול.
- יש לחתוך את הבשר לחתיכות קטנות יותר כשמבשלים עם מזונות שבושלו מראש, כגון שעועית או פירות, או ירקות קלים כגון פטריות, בצל קצוץ, חציל או ירקות קצוצים דק. כך כל המזון יתבשל באותו קצב.

דגים:

- דגים מתבשלים במהירות ויש להוסיף אותם בסוף תהליך הבישול, ב-15 דקות האחרונות עד לשעה האחרונה של הבישול.

נוזל:

- ייתכן ויראה לך כי המתכונים בבישול איטי כוללים רק כמות קטנה של נוזל, אך תהליך הבישול האיטי שונה משיטות בישול אחרות בכך שהנוזל שמוסיפים במתכונים כמעט ויכפיל עצמו במהלך הבישול. אם ברצונך להתאים מתכון לבישול איטי, יש להפחית את כמות הנוזל לפני הבישול.

ניקוי

יש להקפיד לנתק תמיד את סיר הבישול האיטי החשמלי משקע החשמל, ולאפשר לו להתקרר, לפני הניקוי.

- אזהרה: אין לטבול את בסיס החימום, כבל החשמל או את התקע במים או בכל נוזל אחר.
- יש לשטוף את מכסה הזכוכית וכלי החרס הנשלף במדיח כלים או במים חמים עם סבון. אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים או במטלית גסה. לרוב יספיק השימוש בביד, ספוג או מרית גומי כדי להסיר את כל שאריות המזון. על מנת להסיר את כתמי המים וכתמים אחרים יש להשתמש בחומר ניקוי לא מאכל או בחומץ.
- כמו עם כל כלי חרס עדין, כלי החרס והמכסה אינם עומדים בפני שינויי טמפרטורה פתאומיים. אין לשטוף את כלי החרס או את המכסה במים קרים כשהם חמים.
- ניתן לנקות את חלקו החיצוני של המכשיר במטלית רכה או במים חמים עם סבון. יש לנגב עד ייבוש מלא. אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים.
- אין לבצע שירותי תחזוקה אחרים.
- הערה: לאחר הניקוי יש להניח לכלי החרס להתייבש באוויר לפני אחסון.
- אין להשתמש במטליות רטובות מסביב לתא הסוללה

סוללה

יש לנתק תמיד את היחידה מהחשמל לפני הסרת מכסה הסוללה. כדי להחליף את הסוללה, תחילה יש לנתק את היחידה מהחשמל ולאחר מכן להסיר את המכסה שבתחתית היחידה. יש ללחוץ על הלשונית הכסופה כדי לשחרר את הסוללה ולאחר מכן להסיר את הסוללה הישנה ולהשליך אותה באופן הולם תוך החלפתה בחדשה.

תמיד יש להשתמש בסוללה מסוג CR2025 או דומה לה. אין להשתמש בסוללות נטענות ביחידה זו.

יש לוודא שהסוללה מונחת בכיוון הנכון, כמוצג בתמונה:

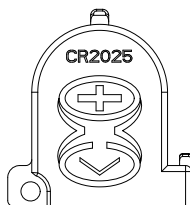
יש להרחיק את הסוללה מהישג ידם של ילדים.



אסור לבלוע. במקרה בליעה, יש לפנות לליעוץ רפואי באופן מיידי.

יש לוודא שהסוללות הישנות מושלכות באופן בטוח. יש לעיין בהנחיות המקומיות לגבי השלכת סוללות בבטחה. אין להשליך אל פסולת ביתית רגילה.

סוללות עלולות להתפוצץ או לדלוף אם הן מתחממות, מתפרקות, מקוצרות, נטענות מחדש או מוכנסות באופן שגוי. יש לטפל בזיהירות בסוללות דולפות.



שירות לאחר הרכישה

במקרה שהמכשיר אינו פועל אך תחת אחריות, יש להחזירו למקום ממנו נרכש לטובת החלפה. לתשומת לבך: יהיה עליך לספק הוכחת רכישה תקפה. לקבלת תמיכה נוספת, יש לפנות למחלקת שירות הלקוחות שלנו בבריטניה: 0800-028-7154 | ספרד: 0900-81-65-10 | צרפת: 0805-542-055. עבור מדינות אחרות, יש להתקשר לטלפון +44-800-028-7154. על השיחה עשויים להיגבות תעריפים בינלאומיים לחלופין, ניתן לפנות בדואר אלקטרוני: CrockpotEurope@newellco.com.

סילוק פסולת

אין להשליך מוצרי פסולת אלקטרונית לאשפה ביתית. יש למחזר במתקנים המיועדים לכך. ניתן לשלוח לנו דואר אלקטרוני crockpotEurope@newellco.com כדי לקבל מידע נוסף בנושא מיחזור ו-WEEE. לכתובת





CROCK·POT®



For Customer Service details, please see the website.

www.crockpoteurope.com

email: CrockpotEurope@newellco.com.

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.

Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.

The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.

Made In China

