

## **ENGLISH**

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

#### **IMPORTANT SAFETY NOTICE:**

When releasing pressure from the unit, ensure an oven glove is worn and a kitchen utensil is used to gradually open the valve and release pressure. Beware of escaping steam.

**NEVER** immerse the heating base, power cord or plug into water or any other liquid.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance. Appliances can be used by 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.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. If the supply cord is damaged it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
4. Do not use outdoors or for commercial purposes.
5. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
6. This appliance cooks under pressure when using pressure cooking functions. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See Operating Instructions.
7. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
8. Do not fill the unit over maximum fill line at 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit beyond the recommended level at 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. Follow all cooking and recipe instructions.

9. Always check the pressure release devices for clogging before use. Clean as necessary.
10. Place the Multi-Cooker so that the Steam Release Valve is positioned away from the body.
11. Never place any part of the body, including face, hands, and arms over the Steam Release Valve. Steam can result in serious burns.
12. Do not operate the Multi-Cooker without food or liquid in the Cooking Pot.
13. To prevent risk of injury due to excessive pressure, replace Lid Sealing Gasket only as recommended by the manufacturer. See Care and Cleaning instructions.
14. Do not use the Lid to carry the Multi-Cooker.
15. Do not move or cover the Multi-Cooker while it is in operation.
16. After pressure cooking, do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the Lid is difficult to remove, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See Releasing Pressure Instructions.
17. Be careful when lifting and removing Lid after cooking. Always to using oven glove tilt the Lid away from you as steam is hot and can result in serious burns. Never place face over the Multi-Cooker.
18. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
19. To protect against electric shock, do not place or immerse power cord, plugs or heating base in water or other liquid.
20. Do not use the Cooking Pot for food storage or place in the freezer.
21. To prevent damage to the Multi-Cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.
22. Always plug Power Cord fully into Multi-Cooker first, then plug cord into the wall outlet.
23. Unplug from the outlet when not in use, Always unplug and allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning. To disconnect, ensure that the Multi-Cooker is OFF, then unplug Power Cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
24. Do not let Power Cord hang over edge of table or counter or come into contact with hot surfaces.
25. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.

26. **Never use any accessory or attachment not recommended by the manufacturer.**
27. **Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.**
28. **CAUTION: To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the Heating Base. Cook only in the removable Cooking Pot provided.**
29. **WARNING: Spilled food can cause serious burns. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.**
30. **Do not plug in or turn on the Multi-Cooker without having the Cooking Pot inside the Multi-Cooker.**
31. **Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.**

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY**

### **FITTING A PLUG (UK & IRELAND ONLY)**

**This appliance must be earthed.**

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

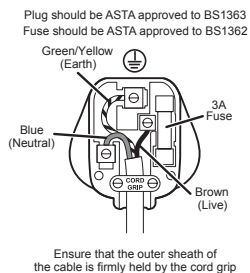
If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

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

#### **NOTICES:**

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated Multi-Cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your Multi-Cooker to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
3. Please use caution when placing your Cooking Pot on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. It may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the Cooking Pot before setting on a table, countertop or other surface.



# CROCKPOT® EXPRESS MULTI-COOKER COMPONENTS

- A** Power Cord
- B** Lid Lock Pin
- C** Lid Handle
- D** Lid
- E** Cooking Pot
- F** Heating Base

- G** Control Panel
- H** Bobber Valve
- I** Steam Release Valve
- J** Condensation Collector
- K** Power Cord Port

## CONTROL PANEL

- L** Display Screen
- M** Time Selection Buttons

## UNDERSIDE OF LID

- N** Gasket Fixing Ring
- O** Steam Release Valve Cover
- P** Sealing Gasket
- Q** Bobber Valve
- R** Plastic Spoon
- S** Steaming Rack

# HOW TO USE YOUR CROCKPOT® EXPRESS MULTI-COOKER

## GETTING STARTED:

Remove all packaging, paper, and cardboard (including any located between the Cooking Pot and Heating Base).

Read and save the literature and be sure to read the service and warranty information.

Visit the Crockpot® website at [www.crockpot.co.uk](http://www.crockpot.co.uk) for additional information, hints, tips and recipes or call 0800 052 3615.

## ASSEMBLY:

- Place Cooking Pot into the Heating Base
- Place Lid upon Multi-Cooker and align ▼ with ◻. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with ◻. To unlock, twist Lid clockwise and align ▼ with ◻.

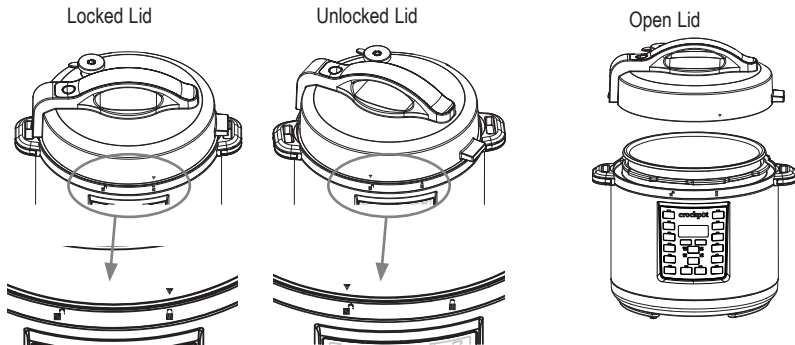




Figure 1

## GETTING TO KNOW YOUR CROCKPOT® EXPRESS MULTI-COOKER

1. Remove the Lid by turning clockwise to unlock, aligning ▼ with ◻. Remove the Sealing Gasket from the Lid and wash the gasket and the Lid in warm soapy water. Dry the Sealing Gasket and Lid thoroughly before reattaching the Sealing Gasket to the Lid. Ensure the Sealing Gasket is smoothly and securely in place in the gasket holder. If the Sealing Gasket is not in the correct position the Lid will not be able to form a seal and will not be able to gain pressure.

2. Remove the Cooking Pot and the Condensation Collector and wash in warm, soapy water. Dry thoroughly before replacing back in the Multi-Cooker.

The Crockpot® Express Multi-Cooker has been designed with safety in mind and has various safety measures.



1. Pressure will not build if the Lid is not shut correctly and has not sealed.
2. Ensure Lid is in the completely locked position and the ▼ is aligned with .
3. Pressure will not build if the Steam Release Valve has not been switched to the Seal  position.
4. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure.
5. The gasket and the valves can be removed for cleaning. (See page 15).
6. Once the pressure increases, the Lid cannot be opened. Safety sensors ensure the pressure remains within the set range.
7. The Steam Release Valve has an extended finger tab, designed to keep the hand away from the top of the valve. Always use a kitchen utensil when operating this tab. See RELEASING PRESSURE Instructions on page 11.
8. The pressure cooking functions require liquid to work. If the inside of the Cooking Pot does not have enough liquid, an error will appear in the Display Screen. See ERROR CODES chart on page 17.
9. At the end of cooking, the Lid cannot be unlocked until all the pressure is released. This can be done using the Natural Pressure Release Method or Quick Pressure Release Method, explained on page 11.
10. The Time Selection Buttons (+ and -) are used to set the cooking time. To advance slowly, simply press the + or - button and release. To advance quickly, press and hold the + or - button. If you have passed the desired time, simply press the opposite arrow button to return to the desired time.

**NOTE:** The timer can be selected for all programs and can be changed at any time during cooking by pressing START/STOP and selecting a new function.

11. The PRESSURE ADJUST button is used to select desired cooking pressure (HIGH or LOW). Each pre-set cooking setting automatically selects the optimum pressure for that selection, but it can be manually selected with this button (see the Cooking Guide on page 182 for available adjustments).
12. The TEMP ADJUST button is used to select desired temperature (HIGH or LOW). The temperature may only be adjusted on the SLOW COOK, YOGURT, and BROWN/SAUTÉ functions (see the Cooking Guide on page 182 for available adjustments).
13. The START/STOP button starts and stops a cooking function. It must be pressed to change from one cooking function to another after cooking has begun.
14. The Display Screen shows how much longer the food needs to cook from the selected time in hours and minutes once the Multi-Cooker is preheated. While the Multi-Cooker is preheating, the display screen will show, "HEAT".

## GETTING STARTED

**(NOTE: The Multi-Cooker beeps as each button is pressed.)**

1. Add desired ingredients to Cooking Pot. Place Lid on top of Multi-Cooker and align ▼ with . To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with .
2. Plug provided Power Cord into the Power Cord Port of the Multi-Cooker.
3. Plug other end of the Power Cord into a wall power outlet.
4. Select the cooking function you would like to use.
5. The START/STOP button and the time on the screen will flash.
6. Select the desired cook time by using the + and - buttons. Select the desired temperature using the TEMP ADJUST button (if applicable). Select the desired pressure using the PRESSURE ADJUST button. (Please refer to the Cooking Guide chart on page 182 for time and temperature recommendations.)
7. Press the START/STOP button. For pressure cooking functions, the word "HEAT" will appear on the Display Screen during preheating time. Once the Multi-Cooker is preheated, the selected cooking time will appear on Display Screen.

**Note:** For Pressure Cooking functions, the average pre-heat time can vary depending on the volume and temperature of the food being cooked. This can range from 5-30 minutes.

8. This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it. See page 9 for instructions on the DELAY TIMER function.
9. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep again and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will then change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.
10. To end a cooking function at any time, press the START/STOP button.
11. When finished, unplug the Multi-Cooker and wait for it to cool completely before attempting to clean.  
**CAUTION:** The Cooking Pot and Heating Base will get very hot while using this Multi-Cooker. Do not touch hot surfaces. Always use pot holders or oven-mitts when using this Multi-Cooker. Always lift the Lid by tilting away from you to avoid the steam.

## HOW TO USE THE TIME DELAY

This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it.

**Note:** The DELAY TIMER function is not available on the BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM, or YOGURT settings.

**Note:** Do not use the DELAY TIMER function when the recipe has perishable ingredients such as meat, fish, eggs, or dairy, as these may spoil.

1. Adjust the Multi-Cooker settings using the instructions on pages 10-14.
2. After setting the cooking time, press the DELAY TIMER button. The DELAY TIMER and START/STOP buttons will flash, and "0:30" will flash on the Display Screen, to indicate the Multi-Cooker is being programmed on the delay setting.
3. Press the + and - buttons until you reach the number of hours and minutes you want the cooking process to be delayed (i.e., set the amount of time you wish to delay the cooking cycle).
4. Press START/STOP button to begin the delay feature. The timer and DELAY TIMER button will stop flashing, while the START/STOP button will continue flashing. This will indicate that the Multi-Cooker has been set on the DELAY TIMER setting. The Display Screen will countdown the delay time until 0:00 is reached. When 0:00 is reached, the DELAY TIMER light will turn off and the START/STOP light will stop flashing to show that time delay has finished. The word "HEAT" will appear on the display screen until the Multi-Cooker is fully pressurized. When the selected pressure has been reached, the timer will start counting down.

### Example:

It's 4pm and you want to have a soup cooked and ready in 2 hours' time for dinner at 6pm. You want to set the machine now so you are free to do other things.

The pre-set function (if unchanged) will cook for 30 minutes at HIGH pressure. Time to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but let's assume it takes 15 minutes to gain pressure. Therefore total time is 45 minutes. To have the stew ready by 6pm, you will need to delay the start of your cooking by approximately 1 hour and 15 minutes.

1. Press SOUP
2. The Display Screen will flash "0:30"
3. Press the DELAY TIMER button and set for "1:15"
4. Press START/STOP

## COOKING POT MARKINGS

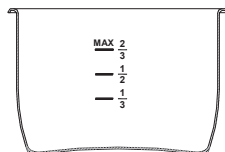
Inside the removable Cooking Pot are markings to guide the fill level of the Cooking Pot. The word MAX indicates the maximum fill line.

The 1/3, 1/2, and 2/3 markings are handy guides to use in your recipes.

**CAUTION:** Never load the Cooking Pot above the maximum ingredient level line marked MAX on the inside of the Cooking Pot.

Foods that expand during cooking (e.g. rice) should never go above the 1/2 mark.

**Note:** The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.



## PRESSURE COOKING

Pressure cooking is an ideal way to create quick, flavorful meals. Pressure cooking is a method of cooking food in liquid (water, stock, wine, etc.) in a sealed Cooking Pot. The sealed Multi-Cooker retains steam and builds pressure, raising the temperature of the liquid inside the pot above boiling point. The increased temperature of the liquid and the steam results in reduced cooking times.

HIGH Pressure Setting is 6.5 - 10 PSI (45 - 70 kPa). It is suitable for a wide range of foods.

LOW Pressure Setting is 3.3 - 6.5 PSI (23 - 45 kPa). It is more suited to delicate foods like chicken fillet, fish and some vegetables.

KEEP WARM Setting: When cooking time is completed, the Multi-Cooker automatically switches to the KEEP WARM setting to prevent overcooking and to keep your cooked food warm until serving - perfect for busy families, those on the run and those who need flexible meal times. This setting is not hot enough to cook and should only be used to keep warm, cooked food for serving.

Ideal Meals to Pressure Cook: Soups, stocks, casseroles, sauces (e.g. pasta sauces), meat, rice, firm vegetables (beetroot, potatoes) and desserts (e.g., pudding).

Capacity: Never fill the Cooking Pot above the MAX line. Foods that expand during cooking should never go above the 1/2 mark. The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.



## MANUAL FUNCTION

This function allows the user to select their own pressure cooking time ranging from 1 minute to 2 hours, with a temperature selection of Low or High. This is particularly suitable for those users who would like to pressure cook food items not covered by our other cooking functions. This also gives the user greater scope for sourcing recipes from a wide range of sources. Please follow our guidelines for Pressure Cooking on page 9.

## USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Multi-Cooker and align ▼ with . To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED  position.
3. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the "Seal" position.
4. Select the desired cooking function
5. Adjust the cooking time and pressure if necessary.  
**Note:** See the Cooking Guide on page 182 to find the possible time and pressure adjustments
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
7. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. The amount of time the Multi-Cooker takes to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but average pressurization time is 5-30 minutes. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will go into stand-by mode, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

### TIP:

1. The pressure cooking settings are in the Cooking Guide table on page 182.
2. If the lid is not shut correctly or if the Steam Release Valve is not in the "Seal" position, the Multi-Cooker cannot gain pressure and an ERROR message will appear in the Display Screen. Ensure that the Sealing Gasket is placed evenly in the lid. See the ERROR CODES chart on page 17.

3. It is common for some steam to release through the Bobber Valve during the cooking cycle. This is part of normal operation of the unit.

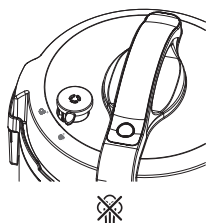
**Note:** The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

**Caution:** During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the lid use an oven glove to protect your hands.

## RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING

- A. **Natural Pressure Release Method:** After cooking cycle is complete, let Multi-Cooker naturally release pressure through the Bobber Valve. Unit will gradually cool down on its own. Wait at least 10 minutes after cooking has completed. If using a higher volume of food and liquid, this can take up to 20 minutes. And then, using a kitchen utensil, **gradually** flick the tab on the Steam Release Valve to the "Release" position (see Figure 2). Do not place any part of your hand or body over the steam outlet on top of the valve, as steam is very hot and can scald skin. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the Lid opens freely with minimal force. Only then is it safe to remove the Lid and serve food.
- B. **Quick Pressure release method should be used with caution:** Using a kitchen utensil, gradually flick the tab on the Steam Release Valve to the "Release" setting (see Figure 2). Steam will release rapidly from the Steam Release Valve. Do not place any part of your hand or body over the steam outlet on the top of the valve, as steam is very hot and can scald skin. Use this method with caution when cooking liquid ingredients such as casseroles, soups, stocks, beans and pulses. Never use this method when cooking rice, as rice tends to be very delicate. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the Lid opens freely with minimal force. Only then is it safe to remove the Lid and serve food.

Pressure Release Valve  
Valve CLOSED ("Seal")



Valve OPEN ("Release")

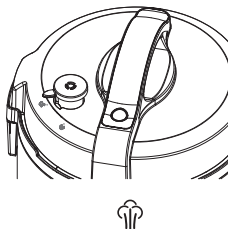
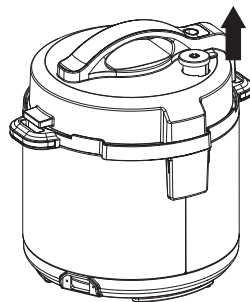


Figure 2

Valve REMOVE



### CAUTION:

1. Do not force the Lid to open. If it does not open easily this means that the Multi-Cooker is still under pressure.
2. During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

## SLOW COOKING

**LOW Setting:** This is suitable for simmering and slow cooking. Recommended cooking times in LOW are from 6 to 8 hours.

**HIGH Setting:** This is for faster cooking. Recommended cooking times in HIGH are from 2 to 4 hours.

**KEEP WARM Setting:** When cooking time is completed, the Multi-Cooker automatically switches to the KEEP WARM setting to prevent overcooking and to keep your cooked food warm until serving - perfect for busy families, those on the run and those who need flexible meal times. This setting is not hot enough to cook and should only be used to keep hot, cooked food warm for serving.

**Note:** When slow cooking, the ideal fill level for your ingredients is between the 1/2 and 2/3 marks. Never fill the Cooking Pot above the MAX line.

**Due to the multi-functionality of the CSC051X appliance, its slow cooking function works in a slightly different way to regular Crockpots. If using a recipe for a similar-sized Crockpot®, you may need to increase the cooking time for use with the CSC051X.**





## USING THE SLOW COOK FUNCTION

The SLOW COOK function does not use pressure in the cooking process, but some pressure can build inside the unit during cooking. When using this function, ensure the Steam Release Valve is in the "Release" position. This function will cook similarly to standard slow cookers, using lower temperatures and longer cooking times to achieve tender, flavorful meals.

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Multi-Cooker and align ▼ with . To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED  position.
3. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the "Release" position.

**Note:** Although this setting will not use pressure in the cooking process, some pressure can build inside the unit during cooking. This is why it's important to keep the Steam Release Valve in the "Release" position.

4. Press the SLOW COOK button and adjust the time and temperature as needed.  
**Note:** See the Cooking Guide on page 182 to find the possible time and temperature adjustments.
5. Press START/STOP. The time will begin to count down.
6. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

**TIP:** The SLOW COOK settings are in the Cooking Guide on page 182.

**CAUTION:** During slow cooking, steam may build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

## STEAMING

The STEAM function is perfect for gently steaming fish and vegetables. It is pre-programmed to use the HIGH pressure cooking setting. When steaming, use the Steaming Rack.


**Capacity:** When the Multi-Cooker is used with the STEAM function, the maximum capacity of liquid should be just under the rack wires, so that the liquid is not touching the food.

**Note:** The unit cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

## USING THE STEAM FUNCTION

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Add 250ml of water to the bottom of the removable Cooking Pot and insert the cooking rack. Ensure water is just under the wires of the rack so that food is not touching water.
2. Place your food on the cooking rack.
3. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED  position.
4. Using the finger tab, flick the Steam Release Valve to the "Seal" position.
5. Press the STEAM button and adjust the time and pressure as needed.  
**Note:** See the Cooking Guide on page 182 to find the possible time and pressure adjustments.
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
7. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

**TIP:** See the Steaming Chart on page 183.

**CAUTION:** During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

## USING THE BROWN/SAUTÉ FUNCTION

This setting does not cook under pressure. It works similarly to standard cooking, requiring dry heat, and therefore does not need the Lid. Do not use the Lid with this function.

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Select the BROWN/SAUTÉ function and adjust the time and temperature if necessary, using the + and - buttons.
2. Press START/STOP.
3. When the Multi-Cooker is pre-heating, "HEAT" will appear on the Display Screen. When the temperature has been reached, the timer will start counting down. Using plastic tongs, carefully add your food to the hot pot.

BROWN/SAUTÉ can be used for each of the following:

- A. Brown (sear) meats for casseroles and soups. Browning meat prior to pressure cooking and slow cooking not only gives your food great color, but it also seals in the juices and flavors and keeps the meat tender.
- B. Sauté onions or mirepoix (mixture of chopped onion, carrot, and celery), among many other foods, often used in pressure cooker and slow cooker recipes. Sautéing onions allows caramelization which contributes to flavor and color in the end dish.

Capacity: When the Multi-Cooker is used to brown or sauté it may be best to cook in batches to ensure the food is evenly cooked.

## RICE COOKING

When cooking rice, use the RICE/RISOTTO function. This is suitable for all types of rice, including white and/or brown rice.


The RICE/RISOTTO function cooks under pressure for faster cooking.

Capacity: Since rice expands during cooking, do not fill Cooking Pot above the 1/2 mark when using the RICE/RISOTTO function.

## USING THE RICE/RISOTTO FUNCTION

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Measure the desired quantity of rice.  
**Note:** 1 cup uncooked white rice = 2 cups of cooked white rice (approximately). 1 cup uncooked brown rice = 2 cups cooked brown rice (approximately).
2. Place the measured rice in a strainer and wash rice thoroughly under cold water. Wash until the water runs clear. This removes excess starch which helps to achieve fluffier rice, and prevents rice grains sticking to the Cooking Pot. Rinsing the rice reduces the build-up of starchy water and bubbles that sometimes form around the Valve Cover and Lid, which can cause spitting from the Steam Release Valve.
3. Ensure the Cooking Pot is clean and dry before placing it inside the Heating Base.
4. Place the washed rice in the Cooking Pot. Add the quantity of water needed for your recipe (Standard ratio -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water). Ensure that a minimum of 250ml of liquid is placed inside the removable Cooking Pot.
5. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED  position.
6. Using the finger tab, flick the Steam Release Valve to the "Seal" position.
7. Press the RICE/RISOTTO button and adjust the time and pressure as needed.  
**Note:** See the Cooking Guide on page 182 to find the possible time and pressure adjustments.

8. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
9. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
10. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

#### **TIPS:**

1. Do not keep rice in the pot for extended periods of time on the KEEP WARM setting, as the rice will become dry and the quality will deteriorate. Use the supplied plastic spoon to stir and serve the rice. Do not use metal utensils, as these will scratch the non-stick coating.
2. As rice grains can be delicate, at the end of cooking wait until the pressure releases naturally. Do not use the Quick Pressure Release Method (see page 11 for instructions on the Natural Pressure Release Method).
3. Standard ratio for cooking rice -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water

**CAUTION:** During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

## **TO CHANGE A SETTING**

It's easy to switch functions during cooking.

Press the START/STOP button and then select the new desired cooking function. A new timer will flash on the Display Screen, and the selected function will also flash. Select the desired time, pressure, and/or temperature. Press the START/STOP button and the new function will begin preheating.

#### **To Change the Cooking Time:**

You can change the cooking time before cooking begins by pressing the + and - buttons before pressing START/STOP. Press and release to change slowly. Press and hold to change time quickly. If you pass the desired temperature or time, press the opposite button.

#### **To Change the Pressure:**

You can change the pressure on certain pre-set functions before cooking begins by pressing the PRESSURE ADJUST button before pressing START/STOP.

#### **To Change the Temperature:**

You can change the temperature on certain functions before cooking begins by pressing the TEMP ADJUST button before pressing START/STOP.

## **CARE AND CLEANING**

Cleaning should only be carried out when the the Crockpot® Express Multi-Cooker is cool and unplugged. Allow the Multi-Cooker to completely cool before cleaning. Do not use the removable Cooking Pot on the stovetop, inside a microwave oven or inside an oven. Use the pot only inside the Crockpot® Express Multi-Cooker Heating Base. Wash the Sealing Gasket and Lid by hand in warm, soapy water. Dry all parts thoroughly.

#### **Cooking Pot:**

When removing the Cooking Pot from the Heating Base, always use two hands and lift directly upward. Failure to do so may result in scratching the outside of the Cooking Pot (see figure 3).

If food sticks or burns to the surface of the Cooking Pot, then fill it with hot soapy water and let it soak before cleaning. Use a rubber or nylon spatula to remove stubborn residue. If scouring is necessary, use a non-abrasive cleaner and a nylon scouring pad or brush.

Although the Cooking Pot is dishwasher safe, we recommend hand-washing to preserve the non-stick coating.

If white spots form on surface of Cooking Pot, then soak it in a solution of vinegar or lemon juice and warm water for 30 minutes. Rinse and dry.

**Note:** Never use metal utensils or cleaning devices on the Cooking Pot, as this may result in scratching and damaging the non-stick coating.

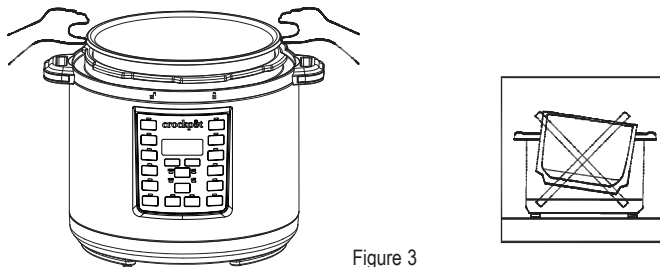


Figure 3

**Exterior**

Wipe the exterior of the Heating Base with a damp cloth and polish dry. DO NOT use harsh abrasives, scourers or chemicals, as these will damage the surfaces. To prevent damage to the Multi-Cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Only use a soft cloth and mild detergent. Never immerse the heating base, or power cord and plug in water or any other liquid.

**Condensation Collector**

Empty any collected water from the Condensation Collector after each use. Wash in warm, soapy water.

**Lid and Sealing Gasket**

Always examine the gasket before each use. The silicon Sealing Gasket on the inside of your Multi-Cooker Lid may deteriorate over time. Remove Sealing Gasket for cleaning as needed. Hand clean using warm, soapy water, dry thoroughly, and replace Sealing Gasket in Lid before use. Leave the Lid upturned for storage, as this will also extend the life of the gasket. Sealing Gasket may need to be replaced every 1 – 2 years depending on regular use. Contact Crockpot® customer service to order replacement parts.

**Steam Release Valve**

Ensure the Steam Release Valve is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker. Remove the valve and gently clean. Ensure it is completely dry before replacing.

**Steam Release Valve Cover**

The Steam Release Valve Cover is on the underside of the Lid. Ensure it is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker. To clean, carefully pull the cover off and clean using warm, soapy water. Press the cover back into its place after cleaning is complete.

**UNDERSIDE OF LID**

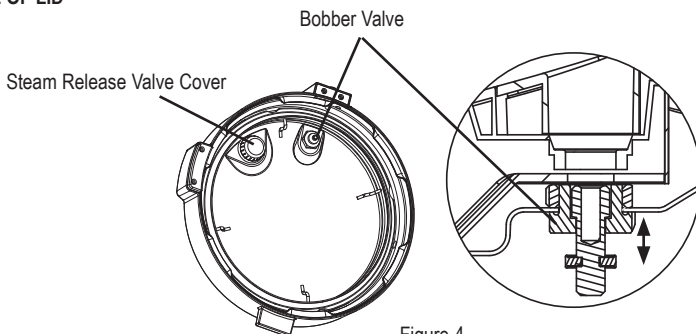


Figure 4

**Bobber Valve**

Gently press the valve up and down 2-3 times and ensure it is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker.

**Lid Lock Pin**

Gently press the pin and ensure it is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker.





**Note:**

1. Condensation may collect inside the Heating Base under the removable Cooking Pot. This is normal. Allow to cool, and then dry using kitchen cloth.
2. Always make sure that each component (pot, valves, gasket, etc.) is completely dry before you put back into the Multi-Cooker.

## TROUBLESHOOTING

Subject	Question	Solution
Power	My Multi-Cooker will not turn on	Make sure outlet is functioning properly
		Check that the Multi-Cooker is plugged in
		Call Customer Service at 0800 052 3615
Doneness of food	My food was undercooked	Make sure you selected the proper cooking setting
		Make sure the Lid is properly placed and locked, and that Steam Release Valve in "Seal" (closed) position.
		Check the recipe to see that the proper pressure, temperature, and time selection were made
		Be sure the power was not interrupted
		Make sure the Cooking Pot has enough liquid to create desired steam and build pressure. Minimum of 250ml of liquid should be used when pressure cooking. Never fill over the "MAX" line.
	My food was overcooked	Make sure the Cooking Pot was at least ½ full
Check that the proper pressure, temperature, and time were selected		
Programming	Can I set a time for the Brown/Sauté program?	Because sautéing is a function that generally requires your full attention this may not be necessary. However, if desired a time can be selected.
	Can I change the cooking function, time or temperature once the food is cooking?	Yes, to change the cooking function, press START/STOP and select a new cooking function. Change the time and temperature as required for the food. Press START/STOP again. The time and temperature can be changed at any time.
Cooking	Can the Cooking Pot and Lid be used on top of the stove or in the oven?	The Cooking Pot and Lid are not oven safe. Neither can be used on the stove or in the oven.
	I stopped the cooking process and changed pressure settings, and now the Multi-Cooker is preheating again.	If a cooking cycle is stopped and a new one is started, the Multi-Cooker may display "HEAT" until the new pressure is achieved.
Steam	Steam is leaking out of the Multi-Cooker	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It is normal for a small amount of steam to come out of the Bobber Valve before the Multi-Cooker is pressurized.</li> <li>• If steam is coming out from the perimeter of the Lid, the Lid has not been closed and locked completely.</li> </ul>
Lid	I am having trouble removing the Lid.	There is a safety feature to keep Lid from being removed while the Multi-Cooker is under pressure. Please make sure to de-pressurize the unit by rotating the Steam Release Valve into the "Release" (open) position. Refer to Releasing Pressure section for further instructions.

## ERROR CODES

Error	Solution
"CLOSE LID" blinking light	Ensure that the Lid is closed completely and in the LOCKED  position, aligning ▼ with  .
Display "E1"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E2"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E3"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker, and allow to cool down completely. Once Multi-Cooker has cooled down, check all parts of the Lid (See page 16). Turn Lid to LOCKED  position. Ensure Steam Release Valve is in "Seal" (closed) position. If this error code occurs again, unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E4"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker, and allow to cool down completely. Once Multi-Cooker has cooled down, check Cooking Pot to ensure there is enough liquid inside. Add more liquid if necessary (Minimum 250ml). Ensure no steam is coming out of Cooking Pot before placing Lid back on Multi-Cooker. Turn Lid to LOCKED  position. Ensure Steam Release Valve is in "Seal" (closed) position. Select a pressure cooking function, and then press START/STOP.
Display "E5"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and allow to cool. Once it is cooled down, remove the Lid and check the Cooking Pot. Do not use the Lid when using the BROWN/SAUTÉ function. When using the SLOW COOK function, make sure that the Steam Release Valve is in the "Release" (open) position before starting the cooking cycle.
Display "E6"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and allow to cool. Once it is cooled down, remove the Lid and check the Cooking Pot. Add liquid as necessary. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot. If using a pressure cooking function, ensure that the Steam Release Valve is in the "Seal" (closed) position.

## HINTS AND TIPS

**Hints and Tips to get the best use of your Crockpot® Express Multi-Cooker:** Go to the Crockpot® website at [www.crockpot.co.uk](http://www.crockpot.co.uk) for additional recipes, hints, tips and much more.

With your Crockpot® Express you can create a large variety of delicious meals, snacks and desserts. Various foods take different times to cook perfectly, so sometimes it may take some trial and error to get the cooking times right for you.

1. Please refer to your Crockpot® Express owner's manual when using your Multi-Cooker.
2. Never fill the Cooking Pot past the MAX line.
3. Do not leave Multi-Cooker plugged in when not in use.
4. Make sure Multi-Cooker is kept away from cabinets and walls when in use.
5. The Cooking Pot is designed to be used only in this Multi-Cooker. Do not use on stovetop, in microwave, or in oven.
6. The provided Steaming Rack is designed to be used in this Multi-Cooker. It should not damage the surface of the Cooking Pot.
7. When removing the Lid, use a pot holder to grasp the Lid Handle and lift away from your body to allow steam to escape.
8. Always place a trivet or pot holder under the Cooking Pot if it is removed from the Heating Base.

## HINTS AND TIPS FOR SLOW COOKING

- If you are slow cooking, you can use the BROWN/SAUTÉ function first, which allows you to sear meats and vegetables at the beginning but also allows you to thicken sauces and make gravies at the end. Browning meat prior to slow cooking not only gives your food great color, but it also seals in the juices and flavors and keeps the meat tender.
- To thicken a casserole at the end of cooking, use the BROWN/SAUTÉ function and stir a small amount of corn flour with water. Allow to simmer, stirring until thickened.
- When using the SLOW COOK function, make sure the Steam Release Valve is in the “Release” (open) position.
- When using the SLOW COOK function, the Multi-Cooker does not recover lost heat quickly, so only lift the Lid if necessary or if instructed to do so in the recipe. It’s a good idea to monitor your slow cooking results throughout the cooking cycle by quickly removing the Lid and checking, then quickly replacing the Lid. Different cuts and thickness of meats and vegetables can vary cooking times.
- It is not uncommon for meat to cook faster than root vegetables. It is for this reason that we recommend chopping all vegetables to a similar small size. Meat can be cut into larger chunks because if it is cut too small, it will break up once cooked and tenderized.
- Slow Cooking reduces evaporation, resulting in the flavors and juices being maintained. Keep this in mind when creating your own recipes, as you may not require as much liquid as you would when using other cooking methods.

Temperature	Temperature Suggestions	Recipes Ideas
High	Use this setting for recipes that require shorter cooking times, generally 4-6 hours.	Ideal for sauces, chili, potato dishes, cheese dishes, chicken wings and meatballs in sauce
Low	Use this setting for recipes that require longer cook times. This setting is used for recipes that usually require cooking for more than 8 hours. Perfect for less tender cuts of meats.	Ideal for less tender cuts of meat, braised meats, dried beans, soups and stews

## AFTER SALES SERVICE & REPLACEMENT PARTS

In the case the appliance 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: [crocpotEurope@newellco.com](mailto:crocpotEurope@newellco.com).

## WASTE DISPOSAL

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at [crocpotEurope@newellco.com](mailto:crocpotEurope@newellco.com) for further recycling and WEEE information.



**הודעת בטיחות חשובה:**

כאשר משחררים לחץ מהיחידה, יש לעטות כפפות תנור ולהשתמש בכלי מטבח כדי לפתוח באופן הדרגתי את השסתום ולשחרר לחץ. יש להיזהר מפליטת הקיטור.  
לעולם אין לטבול את בסיס החימום, כבל החשמל או התקע במים או בכל נוזל אחר.

- בעת השימוש במכשירים חשמליים, יש להקפיד על אמצעי זהירות בסיסיים כדי להפחית את הסיכון לשרפה, התחשמלות ו/או פציעה, כולל הגורמים הבאים:
1. יש לקרוא את כל ההוראות לפני השימוש במוצר זה.
  2. מכשיר זה אינו נועד לשימוש על ידי ילדים. יש לשמור את המכשיר וכבל החשמל הרחק מהישג ידם של ילדים. יש להרחיק מהישג ידם של ילדים. מכשיר זה מתאים לשימוש בעלי מוגבלויות פיזיות, תחושתיות או שכליות או חסרי ניסיון וידע ובלבד שיהיו תחת השגחה או יקבלו הנחיה בנוגע לשימוש בטוח במכשיר ויבינו את הסיכונים הכרוכים בשימוש בו.
  3. אין להפעיל כל מכשיר עם כבל פגום או תקע פגום או לאחר תקלה בהתקן, או אם הוא ניזוק בכל צורה שהיא. יש להחזיר את המכשיר ליצרן (יש לעיין באחריות) לבדיקה, תיקון או התאמה של המכשיר. אין לנסות להחליף או לתקן כבל פגום. אם כבל החשמל פגום, יש להחליפו בכבל מיוחד או אשר יועד לכך על-ידי היצרן או סוכן שירות מטעמו
  4. אין להשתמש במכשיר בחוץ או למטרות מסחריות.
  5. אין לעשות במכשיר כל שימוש מלבד זה לו הוא נועד. שימוש לא נכון עלול לגרום לפציעה. מכשיר זה אינו מיועד לטיגון עמוק.
  6. מכשיר זה משמש כסיר לחץ בעת השימוש בפונקציות הבישול בלחץ. שימוש לא נכון עלול לגרום לכוויה. יש לוודא שהיחידה סגורה היטב לפני הפעלתה. יש לעיין ב'הוראות הפעלה'.
  7. מכשיר זה מפיק חום בזמן השימוש. אין להניחו על משטחים חמים. יש להשתמש בידיות או הבליטות המיועדות לכך.
  8. אין למלא את היחידה מעל לקו המילוי המרבי העומד על מפלס של  $2/3$ . כאשר מבשלים מזונות אשר מתרחבים בעת הבישול, כגון אורז או ירקות מיובשים, אין למלא את היחידה מעבר לרמה המומלצת של עד  $1/2$  מהגובה. מילוי יתר עלול לגרום לסכנה עקב סתימות בצנרת האוויר וליצור לחץ עודף. יש לעקוב אחר כל ההוראות הבישול והמתכונים.



9. לפני כל שימוש, תמיד יש לבדוק את התקני שחרור הלחץ לסתימות. יש לנקות בעת הצורך.
10. יש להניח את הסיר הרב-תכליתי (Multi-Cooker) כך ששסתום שחרור הקיטור יהיה הרחק מגוף המשתמש.
11. לעולם אין להניח חלק כלשהו של הגוף, לרבות הפנים, הידיים והזרועות, מעל שסתום שחרור הקיטור. קיטור עלול לגרום לכוויות קשות.
12. אין להפעיל את הסיר הרב-תכליתי (Multi-Cooker) ללא מזון או נוזל בתוך סיר הבישול (Cooking Pot).
13. עקב הלחץ העצום, על מנת למנוע סכנת פציעה יש להחליף את אטם איטום המכסה (Lid Sealing Gasket) אך ורק בהתאם להמלצת היצרן. יש לעיין בהוראות טיפול וניקוי.
14. אין להשתמש במכסה כדי להרים את הסיר הרב-תכליתי.
15. אין להזיז או מכסה הסיר הרב-תכליתי בזמן שהוא פועל.
16. לאחר בישול בלחץ, אין לפתוח את הסיר הרב-תכליתי במצב בישול לחץ עד שהיחידה תתקרר וכל הלחץ הפנימי ישוחרר. אם נתקלת בקושי להסיר את המכסה, ייתכן והדבר מצביע על כך שהסיר עדיין במצב לחץ - אין להפעיל כוח בניסיון לפתוח אותו. לחץ בסיר הרב-תכליתי עלול להיות מסוכן. יש לעיין בהוראות לשחרור לחץ.
17. יש להיזהר בעת הרמה והסרה של המכסה לאחר הבישול. תמיד יש להשתמש בכפפות לתנור ולהטות את המכסה הרחק מגוף המשתמש, כאשר האדים חמים הם עלולים לגרום לכוויות קשות. לעולם אין למקם את הפנים מעל הסיר הרב-תכליתי.
18. אין להשתמש בסיר הלחץ לטיגון בשמן.
19. כדי להגן מפני התחשמלות, אין להניח או לטבול את כבל החשמל, התקעים או בסיס החימום במים או בכל נוזל אחר.
20. אין להשתמש בסיר הרב-תכליתי לאחסון מזון או להניח אותו במקפיא.
21. על מנת למנוע נזק לסיר הרב-תכליתי אין להשתמש בחומרי ניקוי מבוססי אלקלי. יש להשתמש במטלית רכה ובחומר ניקוי עדין.
22. תמיד יש לחבר את כבל החשמל היטב ובמלואו, תחילה לסיר הרב-תכליתי ולאחר מכן אל השקע בקיר.
23. יש לנתק משקע החשמל כאשר המכשיר אינו בשימוש, תמיד יש לנתק ולאפשר למכשיר להתקרר לפני הרכבה או פירוק של חלקים, וכן לפני הניקוי. כדי לנתקו, יש לוודא שהסיר הרב-תכליתי כבוי ולאחר מכן לנתק את כבל החשמל משקע החשמל. אין לנתק את הכבל על ידי משיכתו.
24. אין לאפשר לכבל החשמל להיות תלוי מקצה שולחן או דלפק, או לבוא במגע עם משטחים חמים.
25. יש לנקוט זהירות רבה בעת העברת מכשיר המכיל נוזלים חמים.

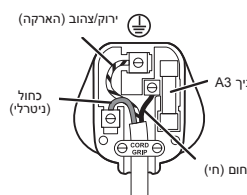
26. לעולם אין להשתמש בכל אביזר או תוסף שאינם מומלצים על-ידי היצרן.
27. אין להניח על משטחים רטובים או בקרבת מקורות חום, כגון גז חם או מבער חשמלי, או בתנור מחומם.
28. אזהרה: כדי למנוע התחשמלות ונזק למוצר, אין לבשל ישירות בבסיס החימום. יש לבשל רק בסיר הבישול הנשלף.
29. אזהרה: מזון שנשפך עלול לגרום לכוויות קשות. לעולם אין להשתמש בכבל מדלדל מקצה הדלפק, לעולם אין להשתמש בו בשקע אשר ממוקם מתחת לדלפק או להשתמש בו עם כבל מאריך.
30. אין לחבר או להפעיל את הסיר הרב-תכליתי כאשר סיר בישול הייעודי אינו ממוקם בתוך מכשיר הסיר הרב-תכליתי.
31. מיועד לשימוש ביתי על דלפק השיש בלבד. הקפידו על מרחק של 152 מילימטר (6 אינצ'ים) מהקיר ומכל צד של המכשיר. תמיד יש להשתמש במכשיר על משטח ישר ויבש.

## יש לשמור הוראות אלה בהישג יד לשימוש ביתי בלבד

### התאמת תקע (אנגליה/אירלנד בלבד)

#### מכשיר זה חייב הארקה.

על התקע להיות בעל אישור ASTA מספר BS1363  
על התקע להיות בעל אישור ASTA מספר BS1362



יש לוודא כי בידוד הכבל חיצוני מוודק היטב לתפס הכבל.

אם התקע אינו מתאים לשקעים בביתך, ניתן להסירו ולהחליפו בתקע מסוג מתאים. אם יש להחליף את הנתוך בתקע יצוק, יש להחליף את מכסה הנתכים. אין להשתמש במכשיר ללא כיסוי נתיכים.

אם התקע אינו מתאים, יש לפרק ולהוציא אותו מכבל החשמל ולהתקין תקע מתאים על פי פירוט המכשיר. אם התקע יוסר, אין לחבר אותו לשקע של 13 אמפר ויש להיפטר מהתקע באופן מיד.

אם הטרמינלים בתקע אינם מסומנים, אם הסימון אינו ברור, או אם יש ספק כלשהו לגבי התקנת התקע, יש לפנות לחשמלאי מוסמך.

כבל חשמל קצר משמש כדי להפחית את הסיכון שילדים ימשכו, יסתכנו או ימעדו על כבל ארוך יותר.

#### הערות:

1. חלק ממשטחי השיש והשולחנות אינם מיועדים לעמוד בחום שנוצר על-ידי מכשירים מסוימים למשך זמן ממושך. אין להניח את הסיר הרב-תכליתי על שולחן עץ עם גימור. אנו ממליצים להניח תחתית המיועדת לחום מתחת לסיר הרב-תכליתי כדי למנוע נזק אפשרי למשטח.
2. במהלך השימוש הראשוני במכשיר זה, ייתכן שייפיעו מעט עשן או ריח. מדובר בתופעה תקינה המתרחשת במכשירי חימום רבים והיא תיפסק לאחר מספר שימושים.
3. יש לשמור על זהירות כאשר מניחים את סיר הבישול על משטח חלק קרמי או זכוכית, שיש, שולחן או כל משטח אחר. הוא עלול לשרוט משטחים מסוימים בשימוש לא זהיר. תמיד יש להניח את הסיר הרב-תכליתי על תחתית עמידה לחום כדי להגן על השולחן, השיש או משטח אחר.

## CROCKPOT® EXPRESS MULTI-COOKER הרב-תכליתי

לוח בקרה	G	כבל חשמל	A
שסתום בורר	H	פין נעילת המכסה	B
שסתום שחרור קיטור	I	ידית המכסה	C
קולט הלחות	J	מכסה	D
יציאת כבל חשמל	K	סיר הבישול	E
		בסיס חימום	F

### הצד התחתון של המכסה

טבעות קיבוע האטם	N
מכסה שסתום שחרור קיטור	O
אטם איטום	P
שסתום בורר	Q
כף פלסטיק	R
רשת אידוי	S

### לוח בקרה

מסך תצוגה	L
לחצני בחירת זמן	M

## CROCKPOT® EXPRESS MULTI-COOKER בסיר הרב-תכליתי

### תחילת העבודה:

יש להוציא את כל חלקי האריזה, הנייר והקרטון (כולל אלו הנמצאים בין סיר הבישול לבין בסיס החימום).

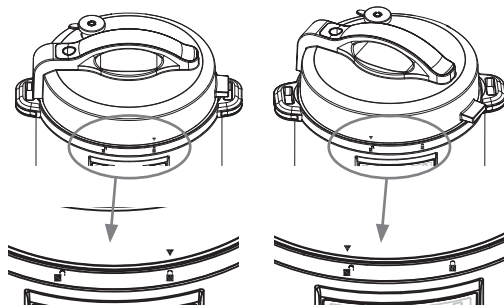
יש לקרוא ולשמור על מסמכים אלו, ועל פרטי השירות והאחריות.

ניתן לבקר באתר האינטרנט של Crockpot® בכתובת [www.crockpot.co.uk](http://www.crockpot.co.uk) לקבלת מידע נוסף, טיפים, עצות ומתכונים, או להתקשר למספר 0800-052-3615.

### הרכבה:

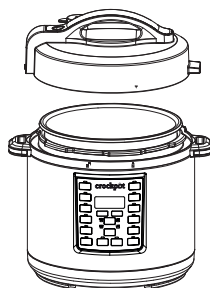
- יש להכניס את סיר הבישול (Cooking Pot) אל בסיס החימום
- יש להניח את המכסה על הסיר הרב-תכליתי ולהתאים את הסימן ▼ עם ■ כדי להביא לכדי נעילה, יש לסובב נגד כיוון השעון, תוך התאמת הסימן ▼ עם ■. לשחרור הנעילה, יש לסובב את המכסה בכיוון השעון תוך התאמת הסימן ▼ עם ■.

מכסה לא נעול





איור 1

פתיחת המכסה





## אנו גאים להציג את CROCKPOT® EXPRESS MULTI-COOKER

- יש להסיר את המכסה על-ידי סיבוב בכיוון השעון כדי לשחרר את הנעילה, תוך התאמת הסימן ▼ עם ה-. יש להסיר את אטם האיטום מהמכסה ולשטוף את האטם ואת המכסה במים חמים עם מעט סבון. יש לייבש את אטם האיטום ואת המכסה בייסודיות לפני חיבור מחדש של אטם האיטום והמכסה. יש לוודא שאטם האיטום ממוקם בצורה חלקה ובטוחה על ידי מחזיק האטם. אם אטם האיטום אינו במצב הנכון, המכסה לא יוכל לייצר אטימה ולא יוכל לייצר לחץ.
  - ש להסיר את סיר הבישול (Cooking Pot) ואת קולט הלחות (Condensation Collector) ולשטוף במים חמים עם מעט סבון. יש לייבש אותו היטב לפני שיוחזר אל הסיר הרב-תכליתי.
  - הסיר הרב-תכליתי Crockpot® Express Multi-Cooker תוכנן תוך חשיבה על בטיחות השימוש ומכיל אמצעי בטיחות שונים.
  - הלחץ לא ייווצר אם המכסה לא ייסגר כהלכה ולא ייאטם.
  - יש לוודא שהמכסה נמצא במצב נעול לחלוטין ושהסימן ▼ מיושר עם ה-.
  - הלחץ לא ייווצר אם שסתום שחרור הקיטור לא עבר למצב איטום "X".
  - מילוי יתר עלול לגרום לסכנה עקב סתימות בצנרת האוורור וליצור לחץ עודף.
  - ניתן להסיר את האטם והשסתומים לצורך ניקוי. (ראו עמוד 15).
  - ברגע שהלחץ מתגבר, לא ניתן לפתוח את המכסה. חיישי בטיחות מבטיחים שהלחץ יישאר בטוח המוגדר.
  - סתום שחרור הקיטור כולל לשונית שחרור בולטת המיועדת לשמירת מרחק בין היד והחלק העליון של השסתום. יש להשתמש תמיד בכלי מטבח בעת הפעלת לשונית זו. ניתן לעיין בהוראות לשחרור לחץ בעמוד 11.
  - בישול בלחץ דורש נוזל. אם החלק הפנימי של סיר הבישול אינו מכיל די נוזל, תופיע הודעת שגיאה על גבי מסך התצוגה. ניתן לעיין בתרשים 'קודי שגיאה' בעמוד 17.
  - בסוף הבישול, לא ניתן לשחרר את המכסה עד שחרור כל הלחץ. ניתן לעשות זאת באמצעות 'שיטת שחרור לחץ טבעית' או 'שיטת שחרור לחץ מהיר', כמפורט בעמוד 11.
  - לחצני בחירת הזמן (+ / -) משמשים להגדרת זמן הבישול. כדי להתקדם באיטיות, פשוט לוחצים על הלחצן + או - ומשחררים. כדי להתקדם במהירות, יש לבצע לחיצה ארוכה על הלחצן + או -. אם חלף הזמן הרצוי, פשוט לוחצים על הלחצן החץ הנגדי כדי לחזור לזמן הרצוי.
- הערה:** ניתן לבחור את קוצב הזמן עבור כל התכניות, וניתן לשנות אותו בכל עת במהלך הבישול על-ידי לחיצה על 'התחל/עצור' (START/STOP) ובחירה בפונקציה חדשה.
- כפתור כוונן הלחץ (PRESSURE ADJUST) משמש לבחירת לחץ הבישול הרצוי גבוה (HIGH) או נמוך (LOW). כל הגדרת בישול שהוגדרה מראש בוחרת אוטומטית את הלחץ האופטימלי עבור בחירה זו, אך ניתן לבחור אותה ידנית באמצעות לחצן זה (לכווננים הזמינים, עיינו במדריך הבישול בעמוד 182).
  - לחצן כוונן הטמפרטורה (TEMP ADJUST) משמש לבחירת הטמפרטורה הרצויה גבוהה (HIGH) או נמוכה (LOW). ניתן לכוונן את הטמפרטורה רק בפונקציות בישול איטי (SLOW COOK), יוגורט (YOGURT) וטיגון קל/צריבה (BROWN/SAUTÉ) (לכווננים הזמינים, עיינו במדריך הבישול בעמוד 182).
  - לחצן 'הפעלה/עצירה' מתחיל ועוצר את פעולת הבישול. לאחר שהחל הבישול, יש ללחוץ עליו כדי לעבור מתצוגת בישול אחת לאחרת.
  - המסך התצוגה מראה בשעות ודקות כמה זמן נותר לבישול המזון מהזמן שנבחר לאחר החימום מראש של הסיר הרב-תכליתי. בעת החימום מראש של הסיר הרב-תכליתי, יופיע על מסך התצוגה "חימום" (HEAT).

## תחילת העבודה

**(הערה: הסיר הרב-תכליתי ישימע קול צפצוף בעת לחיצה על כל לחצן שהוא.)**

- הוסיפו את המרכיבים הרצויים אל סיר הבישול. יש להניח את המכסה על גבי הסיר הרב-תכליתי ולהתאים את הסימן ▼ עם ה- כדי להביא לכדי נעילה, יש לסובב נגד כיוון השעון תוך התאמת הסימן ▼ עם ה-.
- יש לחבר את כבל החשמל המצורף לשקע כבל החשמל של הסיר הרב-תכליתי.

3. יש לחבר קצה אחד של כבל החשמל לשקע החשמל בקיר.
  4. יש לבחור את פונקציית הבישול שבה ברצונך להשתמש.
  5. לחצן 'הפעלה/עצירה' והזמן ייבהבו על גבי המסך.
  6. יש לבחור את זמן הבישול הרצוי באמצעות הלחצנים + ו- . יש לבחור את הטמפרטורה הרצויה בעזרת כפתור כוונן הטמפרטורה (אם רלוונטי). יש לבחור את הלחץ הרצוי בעזרת כפתור כוונן הלחץ. (ניתן לעיין בתרשים מדריך הבישול בעמוד 182 להמלצות בנוגע לזמן ולטמפרטורה.)
  7. יש ללחוץ על הלחצן 'הפעלה/עצירה'. לפונקציית בישול לחץ, המילה "חום" (HEAT) תופיע על מסך התצוגה במהלך זמן החימום מראש. לאחר שהסיר הרב-תכליתי מתחמם מראש, זמן הבישול הנבחר יופיע על גבי מסך התצוגה.
  - הערה:** עבור פונקציית הבישול בלחץ, זמן החימום מראש הממוצע עשוי להשתנות בהתאם לנפח ולטמפרטורה של המזון המבושל. פעולה זו יכולה לנוע בין 5-30 דקות.
  8. סיר רב-תכליתי זה מאפשר לך להשהות את תחילת הבישול כך שהבישול יסתיים בזמן שמתאים לך. לקבלת הוראות על פונקציית השהיית שעון עצר (DELAY TIMER), ניתן לעיין בעמוד 9.
  9. לאחר שזמן הבישול שהוגדר חלף, הסיר הרב-תכליתי יצפף שוב ויעבור אוטומטית למצב שמירה על חום (KEEP WARM). לאחר מכן, מסך התצוגה ישתנה מזמן בישול לשעון העצר החדש שיספור עד 4:00 (4 שעות) או עד לחיצה על לחצן ההפעלה/עצירה. לאחר 4 שעות במצב שמירה על חום, יכבה הסיר הרב-תכליתי.
  10. כדי לסיים את פעולת הבישול בכל עת, יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/עצירה.
  11. בסיום, יש לנתק את הסיר הרב-תכליתי ולהמתין שיתקרר לגמרי לפני הניקיון.
- אזהרה:** סיר הבישול ובסיס החימום יהיו חמים מאוד בעת השימוש בסיר הרב-תכליתי. אין להניח על משטחים חמים. יש להשתמשו תמיד במחזיקי סיר חם או בכפפות לתנוו בעת השימוש בסיר רב-תכליתי זה. יש להרים תמיד את המכסה בהטיה הרחק מגופכם, כדי להתרחק מהקיטור.

## כיצד להשתמש בהשיית זמן (TIME DELAY)

- סיר רב-תכליתי זה מאפשר לך להשהות את תחילת הבישול כך שהבישול יסתיים בזמן שמתאים לך.
- הערה:** פונקציית השהיית שעון עצר (DELAY TIMER) אינה זמינה בהגדרות טיגון קל/צריבה (BROWN/SAUTÉ), שמירה על חום (KEEP WARM) ואי יוגורט (YOGURT).
- הערה:** אין להשתמש בפונקציית השהיית שעון עצר כאשר יש במתכון מרכיבים מתכלים כגון בשר, דגים, ביצים או חלב, שכן הם עלולים להתקלקל.
1. את הגדרות הסיר הרב-תכליתי יש לכוון על פי ההוראות בעמודים 10-14.
  2. לאחר הגדרת זמן הבישול, יש ללחוץ על לחצן השהיית שעון העצר (DELAY TIMER) ולחצני הפעלה/עצירה (START/STOP) ייבהבו ו-"0:30" ייבהבו על גבי מסך התצוגה, כדי לציין שתכנית הסיר הרב-תכליתי מתוכנתת עם הגדרת השהיה.
  3. יש ללחוץ על הלחצנים + ו- עד שתגיעו למספר השעות והדקות בהן ברצונך שתהליך הבישול יושהה (למשל, הגדירו את משך הזמן הרצוי להשהיית מחזור הבישול).
  4. יש ללחוץ על הלחצן הפעלה/עצירה (START/STOP) כדי להתחיל את תכונת ההשהיה. שעון העצר ולחצן השהיית שעון העצר יפסיקו להבהב, בעוד שלחצן הפעלה/עצירה ימשיך להבהב. הדבר יציין כי הסיר הרב-תכליתי הוגדר על פי הגדרת השהיית שעון עצר. מסך התצוגה יספור לאחור את זמן ההשהיה עד שיגיע ל-0:00. כאשר הספירה תגיע אל 0:00, נורית השהיית שעון העצר תכבה ונורית הפעלה/עצירה (START/STOP) תפסיק להבהב כדי להראות שזמן ההשהיה הסתיים. המילה "חימום" (HEAT) תופיע על מסך התצוגה עד שהסיר הרב-תכליתי בלחץ מלא. כאשר הלחץ שנבחר ייווצר, שעון העצר יתחיל בספירה לאחור.

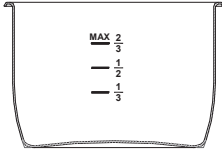
### דוגמה:

השעה 16:00 וברצונך להכין מרק שיהיה מוכן עוד שתיים לארוחת הערב בשעה 18:00. באפשרותך להגדיר את המכשיר כעת כך שניתן יהיה לבצע פעולות אחרות מבלי להתעסק בכך.

פונקצייה המוגדרת מראש (אם לא השתנתה) תבשל את המרק למשך 30 דקות בלחץ גבוה (HIGH). משך הזמן הנדרש להיווצרות לחץ משתנה בהתאם ללחות ולטמפרטורת המים, אך אפשר להניח כי מדובר בערך ב-15 דקות עד היווצרות לחץ. לכן, הזמן הכולל הוא 45 דקות. על מנת שהתבשיל יהיה מוכן בשעה 18:00, תחילה יש להשהות את תחילת הבישול (בכשעה ו-15 דקות).

1. יש ללחוץ על מרק (SOUP)
2. מסך התצוגה ייבהב "0:30"
3. יש ללחוץ על לחצן השהיית קוצב הזמן ולהגדיר "1:15"
4. יש ללחוץ על הפעלה/עצירה (START/STOP)

## סימוני סיר הבישול



בתוך סיר הבישול הנשלף ישנם סימונים המציינים את גובה המילוי של סיר הבישול. המילה MAX (מקסימום) מציינת את קו המילוי המרבי.

הסימונים 1/3, 1/2 ו-2/3 מאוד שימושיים עבור המתכונים שלך.

**אזהרה:** לעולם אין למלא את סיר הבישול במרכיבים מעל לקו המרבי עם הסימון MAX בחלקו הפנימי של סיר הבישול.

אין למלא את הסיר במזון המתנפח בזמן הבישול (לדוגמה, אורז) מעבר לקו הסימון 1/2.

**הערה:** הסיר הרב-תכליתי אינו יכול לייצר לחץ ללא נזל. יש לוודא שיש מינימום של 250 מ"ל נזל בסיר הבישול הנשלף.

## בישול בלחץ

בישול בלחץ הוא דרך אידאלית ליצור ארוחות מהירות וטעימות. בישול בלחץ הוא שיטה של בישול בנוזל (מים, ציר, יין וכו') בתוך סיר בישול אטום. הסיר הרב-תכליתי האטום שומר על האדים ומייצר לחץ, כך הוא מגדיל את טמפרטורת הנוזל שבתוך הסיר עד מעל לנקודת הרתיחה. הטמפרטורה הגבוהה של הנוזל והאדים מפחיתה את זמני הבישול.

**הגדרת לחץ גבוה (HIGH):** היא 6.5 - 10 kPa (PSI 45 - 70). היא מתאימה למגוון רחב של מאכלים.

**הגדרת לחץ נמוך (LOW):** היא 3.3 - 6.5 kPa (PSI 23 - 45). היא מתאימה למאכלים עדינים יותר, כגון פילה עוף, דגים וירקות.

**הגדרת שמירה על חום (KEEP WARM):** כשזמן הבישול מסתיים, עובר הסיר הרב-תכליתי באופן אוטומטי למצב שמירה על חום כדי למנוע בישול יתר ולשמור על האוכל המבושל בטמפרטורה חמימה עד לעת ההגשה - מושלם למשפחות עסוקות, הזקוקות לגמישות בזמני הארוחות. הגדרה זו אינה חמה מספיק לבישול ויש להשתמש בה רק כדי לשמור על האוכל חם ומבושל.

**ארוחות אידאליות לבישול בלחץ:** מרקים, צירים, תבשילים, רטבים (לדוגמה, רטבים לפסטה), בשר, אורז, ירקות מוצקים (סלק, תפוחי אדמה) וקינוחים (לדוגמה, פודינג).

**קיבולת:** לעולם אין למלא את סיר הבישול מעל לקו המקסימום (MAX). אין למלא מזונות המתנפחים במהלך הבישול מעבר לסימון 1/2. הסיר הרב-תכליתי אינו יכול לייצר לחץ ללא נזל. יש לוודא שיש מינימום של 250 מ"ל נזל בסיר הבישול הנשלף.

## פונקציה ידנית

פונקציה זו מאפשרת למשתמש לבחור את זמן הבישול בלחץ בטווח שבין דקה אחת לשעתיים, עם בחירת טמפרטורה נמוכה (LOW) או גבוהה (HIGH). זה מתאים במיוחד למשתמשים המעוניינים בבישול בלחץ של פריטים אשר שאר הפונקציות לא מכסות. זה גם מעניק למשתמש היקף רב יותר של מתכונים ממגוון רחב של מקורות. יש לפעול על פי ההנחיות שלנו לבישול לחץ בעמוד 9.

## שימוש בפונקציות הבישול בלחץ

יש להניח את הסיר הרב-תכליתי על משטח ישר ושטוח.

יש להניח את סיר הבישול בתוך בסיס החימום. יש לחבר את הסיר הרב-תכליתי לשקע החשמל בקיר. הסיר הרב-תכליתי יהבהב, ומסך התצוגה יאיר עם ארבעה מקפים (- - -).

1. יש להניח את הזמן והנוזל בתוך סיר הבישול הנשלף.

2. יש להניח את המכסה על הסיר הרב-תכליתי ולהתאים את הסמל ▼ עם 🔒. כדי לנעול, יש לסובב נגד כיוון השעון למצב נעול (LOCKED).

3. באמצעות הלשונית, יש לסובב את שסתום שחרור הקיטור למצב "איטום" (Seal).

4. יש לבחור את פונקציית הבישול הרצויה

5. יש לכוון את זמן הבישול והלחץ אם יש צורך בכך.

**הערה:** כדי למצוא את הגדרות הזמן והלחץ האפשריים, יש לעיין במדריך הבישול בעמוד 182

6. לאחר ביצוע ההתאמות הרצויות, יש ללחוץ במידת הצורך על כפתור הפעלה/עצירה (START/STOP).

7. הסיר הרב-תכליתי צריך לצבור לחץ לפני שהבישול יוכל להתחיל. כאשר נצבר הלחץ בסיר הרב-תכליתי, הכיתוב "חימום" (HEAT) יופיע על מסך התצוגה ולא תהיה ספירה לאחור של הזמן. משך הזמן שנדרש לצבירת הלחץ בסיר הרב-תכליתי משתנה בהתאם ללחות ולטמפרטורת המים, אך זמן הלחץ הממוצע הוא 30-5 דקות. כאשר הלחץ ייווצר, הכיתוב "HEAT" יעלם מעל כדי מסך התצוגה, ותתחיל הספירה לאחור.

8. לאחר שזמן הבישול שהוגדר חלף לאחר מכן, מסך התצוגה ישתנה מזמן בישול לשעון העצר החדש שיספור עד 4:00 (4 שעות) או עד לחיצה על לחצן ההפעלה/עצירה. לאחר 4 שעות במצב שמירה על חום (KEEP WARM), הסיר הרב-תכליתי יעבור למצב המתנה (Standby) ומסך התצוגה יואר עם ארבעה מקפים (----).

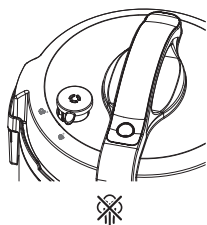
#### טיפ:

1. הגדרות הבישול בלחץ נמצאות בטבלת מדרך הבישול בעמוד 182.
  2. אם המכסה לא נסגר כהלכה או אם שסתום שחרור הקיטור אינו במצב אטום (Seal), הסיר הרב-תכליתי אינו יכול לצבור לחץ ותופיע הודעת שגיאה על גבי מסך התצוגה. יש לוודא שאטום האיטום ממוקם באופן שווה במכסה. ניתן לעיין בתרשים קודי השגיאה בעמוד 17.
  3. סביר להניח כי מעט אדים יפלטו דרך שסתום בורר (Bobber Valve) בזמן הבישול. זהו חלק תקין מפעולת היחידה.
- הערה:** הסיר הרב-תכליתי אינו יכול לייצר לחץ ללא נוזל. יש לוודא שיש מינימום של 250 מ"ל נוזל בסיר הבישול הנשלף.
- אזהרה:** בזמן הבישול, ייווצר לחץ קיטור בסיר הרב-תכליתי, לכן יש להרים את המכסה עם כפפות לתנור כדי להגן על הידיים.

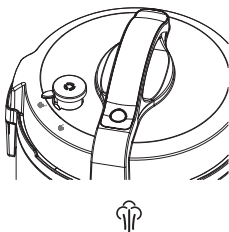
## שחרור לחץ בסיום הבישול

- א. **שיטת שחרור לחץ טבעית:** לאחר השלמת הבישול, יש לשחרר לחץ בסיר הרב-תכליתי באופן טבעי דרך השסתום הבורר (Bobber Valve). היחידה תתקרב מעצמה בהדרגה. יש להמתין לפחות 10 דקות לאחר סיום הבישול. בעת בישול נפח גבוה יותר של מזון ונוזל, תהליך זה עשוי להימשך עד 20 דקות. לאחר מכן, יש להסיט בעדינות ובהדרגתיות באמצעות כלי מטבח את הלשונית שבשסתום שחרור הקיטור עד למצב "שחרור" (Release) (כמפורט באיור 2). אין להניח שום חלק מחלקי היד או הגוף מעל פליטת הקיטור בחלק העליון של השסתום, שכן האדים חמים מאד ועלולים לגרום לכוויות בעור. הלחץ שוחרר כאשר אין פליטת קיטור מהשסתום והמכסה נפתח בחופשיות עם הפעלת כוח מינימלי. רק אז בטוח לשלוף את המכסה ולהגיש את האוכל.
- ב. **יש להשתמש בשיטת שחרור הלחץ המהירה בזירות:** יש להסיט בעדינות ובהדרגתיות באמצעות כלי מטבח את הלשונית שבשסתום שחרור הקיטור עד למצב "שחרור" (Release) (כמפורט באיור 2). הקיטור ישתחרר במהירות משסתום שחרור הקיטור. אין להניח שום חלק מחלקי היד או הגוף מעל פליטת הקיטור בחלק העליון של השסתום, שכן האדים חמים מאד ועלולים לגרום לכוויות בעור. ניתן להשתמש בשיטה זו בזירות כאשר מדובר במרכיבים נוזליים בבישול, כגון תבשילים, מרקים, צירים, שעועית ועוד. לעולם אין להשתמש בשיטה זו כאשר מבשלים אורז, מאחר ואורז נוטה להיות עדין מאד. הלחץ שוחרר כאשר אין פליטת קיטור מהשסתום והמכסה נפתח בחופשיות עם הפעלת כוח מינימלי. רק אז בטוח לשלוף את המכסה ולהגיש את האוכל.

שסתום שחרור לחץ  
שסתום סגור ("איטום") (Seal)

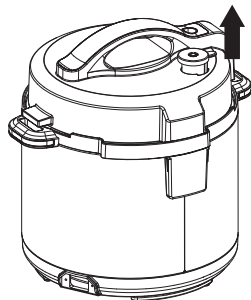


שסתום פתוח ("שחרור")  
(Release)



איור 2

הסרת שסתום



#### אזהרה:

1. אין להפעיל כוח במהלך פתיחת המכסה. אם הוא אינו נפתח בקלות, פירוש הדבר הוא שהסיר הרב-תכליתי עדיין מכיל לחץ.
2. בזמן הבישול, ייווצר קיטור בסיר הרב-תכליתי, לכן יש להשתמש בכפפות מטבח בעת הרמת המכסה כדי להגן על ידיך.

## בישול איטי

**הגדרת נמוך (LOW):** הגדרה זו מתאימה לבישול על אש קטנה ולבישול איטי. זמני הבישול המומלצים הם בין 6 ל-8 שעות.

**הגדרת גבוה (HIGH):** הגדרה זו מיועדת לבישול מהיר יותר. זמני הבישול המומלצים הם בין 2 ל-4 שעות.

**הגדרת שמירה על חום (KEEP WARM):** כשזמן הבישול מסתיים, עובר הסיר הרב-תכליתי באופן אוטומטי למצב שמירה על חום כדי למנוע בישול יתר ולשמור על האוכל המבושל בטמפרטורה חמימה עד לעת ההגשה - מושלם למשפחות עסוקות, הזקוקות לגמישות בזמני הארוחות. הגדרה זו אינה חמה מספיק לבישול ויש להשתמש בה רק כדי לשמור על החום של אוכל מבושל לפני הגשה.

**הערה:** כאשר משתמשים בבישול איטי, מפלס המילוי האיטלי של מרכיבים היא בין הסימונים 1/2 ל-2/3. לעולם אין למלא את סיר הבישול מעל לקו המקסימום (MAX).

**בשל הפונקציות הרב-תכליתיות של מכשיר ה-CSC051X, פעולת הבישול האיטית פועלת בדרך שונה במקצת מזו של דגמי ה-Crockpot הרגילים. בעת השימוש במתכונים ל-Crockpot® בגודל דומה, ייתכן שיהיה עליך להגדיל את זמן הבישול עם ה-CSC051X.**



## שימוש בפונקציית בישול איטי (SLOW COOK)

פעולת הבישול האיטי אינה משתמשת בלחץ בתהליך הבישול, אך לחץ חלקי עלול להיווצר בתוך היחידה בזמן הבישול. בעת השימוש בפונקציה זו, יש לוודא ששסתום שחרור הקיטור נמצא במצב "שחרור" (Release). פונקציה זו תבשל באופן דומה לבישול איטי סטנדרטי, תוך שימוש בטמפרטורות נמוכות יותר ובזמני בישול ארוכים יותר כדי לקבל ארוחות מלאות טעם.

יש להניח את הסיר הרב-תכליתי על משטח ישר ושטוח.

יש להניח את סיר הבישול בתוך בסיס החימום. יש לחבר את הסיר הרב-תכליתי לשקע החשמל בקיר. הסיר הרב-תכליתי יבהבה, ומסך התצוגה יאיר עם ארבעה מקפים (- - -).

1. יש להניח את הזמן והנוזל בתוך סיר הבישול הנשלף.

2. יש להניח את המכסה על הסיר הרב-תכליתי ולהתאים את הסמל ▼ עם  כדי לנעול, יש לסובב נגד כיוון השעון למצב נעול (LOCKED) .

3. באמצעות הלשונית, יש לסובב את שסתום שחרור הקיטור למצב "שחרור" (Release).

הערה: למרות שהגדרה זו לא משתמשת בלחץ בתהליך הבישול, יכול להיווצר לחץ חלקי בתוך היחידה במהלך הבישול. לכן חשוב להשאיר את שסתום שחרור הקיטור במצב "שחרור" (Release).

4. יש ללחוץ על לחצן הבישול האיטי (SLOW COOK) בסיר הרב-תכליתי ולכוון את השעה והטמפרטורה לפי הצורך.

**הערה:** יש לעיין במדריך הבישול שבמעמד 182 כדי למצוא כוונונים אפשריים לשעה וטמפרטורה.

5. יש ללחוץ על הפעלה/עצירה (START/STOP). הזמן יתחיל לרוץ לאחור.

6. לאחר שזמן הבישול שהוגדר חלף, הסיר הרב-תכליתי יצפצף שוב ויעבור אוטומטית למצב שמירה על חום (KEEP WARM). לאחר מכן, מסך התצוגה ישתנה מזמן בישול לשעון העצר החדש שיספור עד 4:00 (4 שעות) או עד לחיצה על לחצן ההפעלה/עצירה. לאחר 4 שעות במצב שמירה על חום, יכבה הסיר הרב-תכליתי.

**טיפ:** ההגדרות של הסיר הרב-תכליתי מופיעות במדריך הבישול בעמוד 182.

**אזהרה:** בזמן בישול איטי, ייווצר לחץ קיטור בסיר הרב-תכליתי, כך שיש להרים את המכסה עם כפפות לתנור כדי להגן על הידיים.

## אידי

פונקציית האידי (STEAM) מושלמת לאידי עדין של דגים וירקות. הוא מתוכנת מראש לשימוש במצב בישול בלחץ גבוה (HIGH). בעת האידי, יש להשתמש ברשת האידי (Steaming Rack).

**קיבולת:** כאשר נעשה שימוש בסיר הרב-תכליתי עם פונקציית האידי, הקיבולת המרבית של הנוזל צריכה להיות עד לרשת האידי, כך שהנוזל לא יגיע במזון.


**הערה:** היחידה אינה יכולה לבשל ללא נוזל. יש לוודא שיש מינימום של 250 מ"ל נוזל בסיר הבישול הנשלף.



## שימוש בפונקציית האידי

יש להניח את הסיר הרב-תכליתי על משטח ישר ושטוח.

יש להניח את סיר הבישול בתוך בסיס החימום. יש לחבר את הסיר הרב-תכליתי לשקע החשמל בקיר. הסיר הרב-תכליתי יבהבה, ומסך התצוגה יאיר עם ארבעה מקפים (- - -).

1. יש להוסיף 250 מ"ל מים מתחת לסיר הבישול הנשלף ולהכניס את רשת האידי. יש לוודא שהמים מגיעים עד מתחת לרשת כך שהמזון לא ייגע במים.
2. יש להניח את המזון על רשת הבישול.
3. יש להניח את המכסה ולנעול אותו על ידי סיבוב נגד כיוון השעון למצב נעול (LOCKED) .
4. בעזרת הלשונית, יש להסיט בעדינות את שסתום שחרור הקיטור עד למצב "איטום" (Seal).
5. יש ללחוץ על לחצן האידי (STEAM) ולכוון את השעה והלחץ לפי הצורך.  
**הערה:** כדי לראות את כוונתי הזמן והלחץ האפשריים, יש לעיין במדריך הבישול בעמוד 182.
6. לאחר ביצוע ההתאמות הרצויות, יש ללחוץ במידת הצורך על כפתור ההפעלה/עצירה (START/STOP).
7. הסיר הרב-תכליתי צריך לצבור לחץ לפני שהבישול יוכל להתחיל. כאשר נצבר הלחץ בסיר הרב-תכליתי, הכיתוב "חימום" (HEAT) יופיע על מסך התצוגה ולא תהיה ספירה לאחור של הזמן. כאשר הלחץ ייווצר, הכיתוב (HEAT) ייעלם מעל כדי מסך התצוגה, ותתחיל הספירה לאחור.
8. לאחר שזמן הבישול שהוגדר חלף, הסיר הרב-תכליתי יצפצף שוב ויעבור אוטומטית למצב שמירה על חום (KEEP WARM). לאחר מכן, מסך התצוגה ישתנה מזמן בישול לשעון העצר החדש שיספור עד 4:00 (4 שעות) או עד לחיצה על לחצן ההפעלה/עצירה. לאחר 4 שעות במצב שמירה על חום, יכבה הסיר הרב-תכליתי.

**טיפ:** יש לעיין בתרשים האידי בעמוד 183.

**אזהרה:** בזמן הבישול, ייווצר לחץ קיטור בסיר הרב-תכליתי, לכן יש להרים את המכסה עם כפפות לתנור או מגבת כדי להגן על הידיים.

## שימוש בפונקציה טיגון קל/צריבה (BROWN/SAUTÉ)

הגדרה זו אינה כוללת בישול בלחץ. היא פועלת באופן דומה לבישול רגיל, הדורש חום יבש, ולכן אינה זקוקה למכסה. אין להשתמש במכסה עבור פונקציה זו.

יש להניח את הסיר הרב-תכליתי על משטח ישר ושטוח.

יש להניח את סיר הבישול בתוך בסיס החימום. יש לחבר את הסיר הרב-תכליתי לשקע החשמל בקיר. הסיר הרב-תכליתי יבהבה, ומסך התצוגה יאיר עם ארבעה מקפים (- - -).

1. יש לבחור את הפונקציה טיגון קל/צריבה (BROWN/SAUTÉ) ולכוון את השעה והטמפרטורה במידת הצורך באמצעות הלחצנים + ו-.
  2. יש ללחוץ על הפעלה/עצירה (START/STOP).
  3. בעת החימום מראש של הסיר הרב-תכליתי, יופיע על מסך התצוגה "חימום" (HEAT). לאחר הגעה לטמפרטורה, שעון העצר יתחיל בספירה לאחור. יש להוסיף בהירות את המזון לסיר החם באמצעות מלקחי פלסטיק.
- ניתן להשתמש בטיגון קל/צריבה (BROWN/SAUTÉ) בכל אחד מהמצבים הבאים:
- א. צריבה של בשרים לתבשילים ומרקים. צריבת בשר לפני בישול בלחץ ובישול איטי לא רק מעניקה למזון צבע נהדר, אלא גם אוטמת את המיצים והטעמים ושומרת על רכות הבשר.
  - ב. כאשר רוצים לעשות טיגון קל של בצלים או תערובת בצל, גזר וסלרי קצוץ (mirepoix), או מזונות אחרים, לפני בישול בסיר לחץ ובישול איטי. טיגון קל של בצלים מאפשר לקרמל אותם, דבר אשר תורם לטעם ולצבע התבשיל הסופי.
- קיבלת:** כאשר נעשה שימוש בסיר הרב-תכליתי במצב הטיגון הקל או הצריבה, מומלץ לבשל במנות קטנות על מנת להבטיח שהאוכל יהיה מבושל באופן אחיד.

## בישול אורז

כאשר מבשלים אורז יש להשתמש בפונקציית אורז/ריזוטו (RICE/RISOTTO). היא מתאימה לכל סוגי האורז, כולל אורז לבן ו/או חום.

האפשרות אורז/ריזוטו מבשלת בלחץ לבישול מהיר יותר.

**קיבלת:** מכיוון שהאורז מתנפח בזמן הבישול, אין למלא את סיר הבישול מעל לסימון 1/2 במצב אורז/ריזוטו.

## שימוש בפונקציה אורז/ריזוטו (RICE/RISOTTO)

יש להניח את הסיר הרב-תכליתי על משטח ישר ושטוח.

יש להניח את סיר הבישול בתוך בסיס החימום. יש לחבר את הסיר הרב-תכליתי לשקע החשמל בקיר. הסיר הרב-תכליתי יהבהב, ומסך התצוגה יאיר עם ארבעה מקפים (- - -).

1. יש למדוד את כמות האורז הרצויה.  
**הערה:** 1 כוס אורז לבן לא מבושל = 2 כוסות אורז לבן מבושל (בערך). 1 כוס אורז לא מבושל = 2 כוסות אורז חום מבושל (בערך).
2. יש לשים את האורז המדוד במסננת ולשטוף את האורז באופן יסודי במים קרים. יש לשטוף עד שהמים יהיו שקופים. תהליך זה מוציא את העמילן העודף, מסייע לקבלת אורז אוורירי יותר ומונע מגרגירי אורז להידבק אל סיר הבישול. שטיפת האורז מקטינה את הצטברותם של מים ובועות עם עמילן הנוצרות לפעמים סביב מכסה השסתום והמכסה, דבר העלול לגרום לפליטת נוזלים דרך שסתום שחרור הקיטור.
3. יש לוודא שסיר הבישול נקי ויבש לפני הנחתו בתוך בסיס החימום.
4. יש להניח את האורז השטוף בסיר הבישול. יש להוסיף את כמות המים הנדרשת למתכון (יחס סטנדרטי -- 1 כוס אורז לא מבושל : 1.5 כוסות מים). יש לוודא כי יש לפחות 250 מ"ל של נוזל בתוך סיר הבישול הנשלף.
5. יש להניח את המכסה ולנעול אותו על ידי סיבוב נגד כיוון השעון למצב נעול (LOCKED) .
6. בעזרתת הלשונית, יש להיטיט בעדינות את שסתום שחרור הקיטור עד למצב "איטום" (Seal).
7. יש ללחוץ על לחצן אורז/ריזוטו (RICE/RISOTTO) ולכוון את הזמן והלחץ לפי הצורך.  
**הערה:** כדי לראות את כוונני הזמן והלחץ האפשריים, יש לעיין במדריך הבישול בעמוד 182.
8. לאחר ביצוע ההתאמות הרצויות, יש ללחוץ במידת הצורך על לחצן ההפעלה/עצירה (START/STOP).
9. הסיר הרב-תכליתי צריך לצבור לחץ לפני שהבישול יוכל להתחיל. כאשר נצבר הלחץ בסיר הרב-תכליתי, הכיתוב "חימום" (HEAT) יופיע על מסך התצוגה ולא תהיה ספירה לאחור של הזמן. כאשר הלחץ ייווצר, הכיתוב "HEAT" ייעלם מעל כדי מסך התצוגה, ותתחיל הספירה לאחור.
10. לאחר שזמן הבישול שהוגדר חלף, הסיר הרב-תכליתי יצפף שוב ויעבור אוטומטית למצב שמירה על חום (KEEP WARM). לאחר מכן, מסך התצוגה ישתנה מזמן בישול לשעון העצר החדש שסיפור עד 4:00 (4 שעות) או עד לחיצה על לחצן ההפעלה/עצירה. לאחר 4 שעות במצב שמירה על חום, יכבה הסיר הרב-תכליתי.

### טיפים:

1. אין לשמור את האורז בסיר לתקופה ארוכה בהגדרת שמירה על החימום (KEEP WARM). מאחר והאורז יתייבש ואיכותו תידרדר. יש להשתמש בכפית הפלסטיק המצורפת כדי להוציא ולהגיש את האורז. אין להשתמש בכלי מתכת, מכיוון שאלה ישרטו את הציפוי מונע ההידבקות.
  2. מאחר וגרגירי אורז נוטים להיות עדינים, בסוף הבישול יש להמתין עד שהלחץ ישתחרר באופן טבעי. אין להשתמש בשיטת שחרור הלחץ המהירה (ראו עמוד 11 להוראות על שיטת שחרור הלחץ הטבעית).
  3. יחס סטנדרטי לבישול אורז -- כוס אחת של אורז לא מבושל : 1.5 כוסות מים
- אזהרה:** בזמן הבישול, ייווצר קיטור בסיר הרב-תכליתי, לכן יש להשתמש בכפפות מטבח בעת הרמת המכסת כדי להגן על ידיך.

## שינוי הגדרה

קל להחליף פונקציות בזמן הבישול.

יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/עצירה (START/STOP) ולאחר מכן לבחור את פונקציית הבישול הרצויה החדשה. טיימר חדש יהבהב על גבי מסך התצוגה והפונקציה שנבחרה תהבהב גם היא. יש לבחור את הזמן, הלחץ ו/או הטמפרטורה הרצויים. יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/עצירה (START/STOP) והפונקציה החדשה תתחיל בתהליך החימום מראש.

### שינוי זמן הבישול:

ניתן לשנות את זמן הבישול לפני תחילת הבישול על ידי לחיצה על הלחצנים + ו- לפני לחיצה על התחלה/עצירה (START/STOP). יש ללחוץ ולשחרר כדי לשנות באיטיות. ניתן ללחוץ לחיצה ארוכה כדי לשנות את הזמן במהירות. אם עברת את הטמפרטורה או השעה הרצויים, ניתן ללחוץ על הכפתור ההפוך.

### כדי לשנות את הלחץ:

ניתן לשנות את הלחץ בפונקציות מוגדרות מראש מסוימות לפני שהבישול מתחיל, זאת על ידי לחיצה על לחצן כוונן הלחץ (PRESSURE ADJUST) לפני הלחיצה על הפעלה/עצירה (START/STOP).

## כדי לשנות את הטמפרטורה:

לפני תחילת הבישול, ניתן לשנות את הטמפרטורה לפונקציות מסוימות על ידי לחיצה על לחצן כוונן הטמפרטורה (TEMP ADJUST) לפני הלחיצה על הפעלה/עצירה (START/STOP).

## טיפול וניקוי

יש לבצע ניקוי רק כאשר הסיר הרב-תכליתי Crockpot® Express Multi-Cooker קר ומנותק מהחשמל. יש לאפשר לסיר הרב-תכליתי להתקרר לגמרי לפני הניקוי. אין להשתמש בסיר הבישול הנשלף על גבי כיריים, במיקרוגל או בתוך תנור. יש להשתמש בסיר רק בתוך בסיס החימום של הסיר הרב-תכליתי Crockpot® Express Multi-Cooker. יש לשטוף את אטם האיטום ואת המכסה ביד במים חמים עם סבון. יש לייבש את כל החלקים ביסודיות.

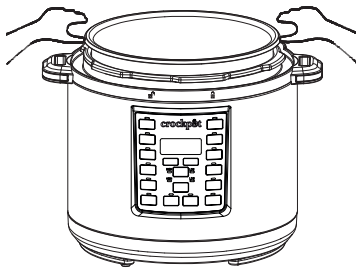
### סיר הבישול:

כאשר מוציאים את סיר הבישול מבסיס החימום, יש להשתמש תמיד בשתי ידיים ולהרים ישר כלפי מעלה. אי עמידה בהנחיה זו עלול לגרום לשריטות בחלק החיצוני של סיר הבישול (ראו איור 3).

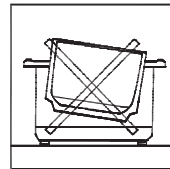
אם המזון נדבק או נשרף על-גבי משטח סיר הבישול, יש למלא אותו במים חמים עם מעט סבון, ולהשרות אותו לפני הניקוי. יש להשתמש במרית גומי או ניילון כדי להסיר שאריות עקשניות. אם יש צורך בגירוד שאריות, ניתן להשתמש בחומר ניקוי שאינו מאכל, במטלית או במברשת ניילון.

על אף שסיר הבישול בטוח לשימוש במדיח כלים, מומלץ לשטוף אותו ידנית על מנת לשמור על הציפוי נגד הידבקות. אם מופיעים כתמים לבנים על משטח סיר הבישול, יש לטבול אותו בתמיסת חומץ או מיץ לימון ומים חמים במשך 30 דקות. שטיפה ויובש.

**הערה:** לעולם אין להשתמש בכלי מתכת או במכשירי ניקוי על סיר הבישול, מכיוון שהדבר עלול לגרום לשריטות ולנזק לציפוי נגד ההידבקות.



איור 3



### החלק החיצוני

יש לנגב את השטח החיצוני של בסיס החימום במטלית לחה ולייבש אותו היטב. אין להשתמש בחומרי ניקוי, אמצעי מירוק או כימיקלים אגרסיביים, מאחר והם יפגמו בפני השטח. על מנת למנוע נזק לסיר הרב-תכליתי אין להשתמש בחומרי ניקוי מבוססי אלקלי. יש להשתמש רק במטלית רכה ובחומר ניקוי עדין. לעולם אין להטביל את בסיס החימום, את כבל החשמל ואת התקע במים או כל נוזל אחר.

### קולט הלחות

לאחר כל שימוש, יש לרוקן את כל המים שנאספו באספן הלחות. יש לשטוף במים חמים ומעט סבון.

### מכסה ואטם האיטום

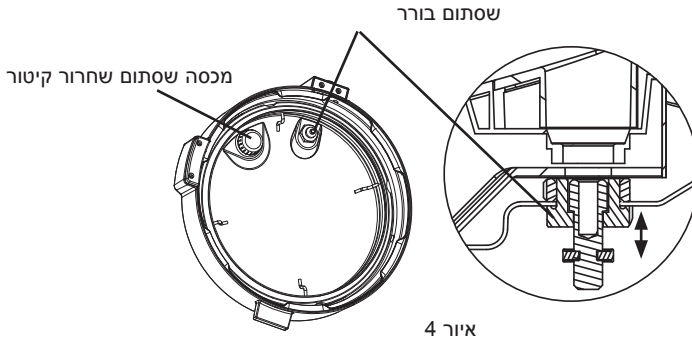
יש לבדוק את האטם לפני כל שימוש. אטם האיטום העשוי מסיליקון בחלקו הפנימי של מכסה הסיר הרב-תכליתי עלול להידרדר לאורך זמן. יש להסיר את אטם האיטום לניקוי לפי הצורך. לפני השימוש, יש לנקות באופן ידני עם מים חמים וסבון, לייבש ביסודיות ולהחזיר את אטם האיטום למכסה. יש להשאיר את המכסה במצב עומד במהלך האחסון, הדבר יאריך את חי האטם. ייתכן שיהיה צורך להחליף את אטם האיטום מדי שנה – שנתיים בהתאם לשימוש. יש לפנות לשירות הלקוחות של Crockpot® כדי להזמין חלקי חילוף.

### שסתום שחרור קיטור

יש לוודא ששסתום שחרור הקיטור נקי משאריות לפני תחילת השימוש בסיר הרב-תכליתי. יש להסיר את השסתום ולנקות בעדינות. יש לוודא שהוא יבש לחלוטין לפני התקנתו חזרה.

### מכסה שסתום שחרור קיטור

מכסה שסתום שחרור הקיטור נמצא בחלקו התחתון של המכסה. לפני תחילת השימוש בסיר הרב-תכליתי, יש לוודא שהוא נקי משאריות. כדי לנקות אותו, יש למשוך בזהירות את המכסה ולנקות במים חמים עם מעט סבון. לאחר השלמת הניקוי, יש ללחוץ את המכסה בחזרה למקומו.



**שסתום בורר**

לפני תחילת השימוש בסיר הרב-תכליתי, יש ללחוץ בעדינות על השסתום מעלה ומטה 2-3 פעמים כדי לוודא שהוא נקי משאריות.

**פין נעילת המכסה**

יש ללחוץ בעדינות על הפין כדי לוודא שהוא נקי משאריות לפני תחילת השימוש בסיר הרב-תכליתי.

**הערה:**

1. ייתכן ותאסוף לחות בתוך בסיס החימום מתחת לסיר הבישול הנשלף. מדובר בתופעה שגריתית. יש לאפשר לסיר להתקרר ולאחר מכן לייבש בעזרת מגבת מטבח.
2. יש תמיד לוודא שכל רכיב (סיר, שסתומים, אטם וכדומה) יבש לחלוטין לפני החזרתו אל הסיר הרב-תכליתי.

**פתרון בעיות**

נושא	שאלה	פתרון
חשמל	הסיר הרב-תכליתי אינו נדלק	יש לוודא שהשקע פועל כהלכה יש לוודא שהסיר הרב-תכליתי מחובר לחשמל יש להתקשר לשירות הלקוחות בטלפון 0800-052-3615
	האוכל שלי אינו מבושל כראוי	יש לוודא שנבחרה הגדרת הבישול המתאימה יש לוודא שהמכסה במקומו ונעול כהלכה ושסתום שחרור הקיטור במצב "איטום" (Seal). יש לבדוק את המתכון כדי לראות שהלחץ, הטמפרטורה ובחירת הזמן מתאימים יש לוודא שלא הייתה הפסקת או נפילת חשמל יש לוודא שלסיר הבישול יש מספיק נוזל כדי ליצור את הקיטור הרצוי ולייצר לחץ. יש להשתמש במינימום של 250 מ"ל נוזל כאשר מבשלים בלחץ. לעולם אין למלא מעל לקו המקסימום (MAX).
תכנות	האוכל יצא יותר מידי מבושל	יש לוודא שסיר הבישול מלא לפחות עד סימון ה-1/2 יש לבדוק אם נבחרו הלחץ, הטמפרטורה והזמן המתאימים
	האם ניתן להגדיר זמן לתכנית טיגון קל/צריבה?	כיוון שצריבה היא פונקציה שדורשת בדרך כלל את מלוא תשומת הלב, ייתכן שלא יהיה צורך בכך. עם זאת, ניתן להגדיר זמן אם נרצה בכך.
	האם ניתן לשנות את פונקציית הבישול, השעה או הטמפרטורה בזמן שהאוכל מתבשל?	כן, כדי לשנות את פונקציית הבישול, יש ללחוץ על הפעלה/עצירה (START/STOP) ולבחור פונקציית בישול חדשה. יש לשנות את הזמן ואת הטמפרטורה בהתאם לזמן. יש ללחוץ שוב על הפעלה/עצירה (START/STOP). ניתן לשנות את השעה והטמפרטורה בכל עת.

בישול	האם ניתן להשתמש בסיר הבישול ובמכסה על גבי כיריים או בתנור?	סיר הבישול והמכסה אינם לשימוש בתנור. לא ניתן להשתמש בהם על כיריים או בתוך התנור.
קיסור	דולף קיסור מהסיר הרב-תכליתי	אם נפסק מחזור הבישול ומתחיל חדש, ייתכן והסיר הרב-תכליתי יציג "HEAT" עד שיושג הלחץ החדש.
מכסה	אני מתקשה להסיר את המכסה.	ישנו אמצעי בטיחות כדי לשמור על המכסה במקומו כל עוד ישנו לחץ בסיר הרב-תכליתי. יש להקפיד על שחרור הלחץ ביחידה על ידי סיבוב שסתום שחרור הקיסור עד מצב "שחרור" (Release)/מצב פתיחה. ניתן לעיין בפרק שחרור לחץ להוראות נוספות.

## קודי שגיאה

שגיאה	פתרון
נורית מהבהבת של "סגירת מכסה" (CLOSE LID)	יש לוודא שהמכסה סגור היטב ובמצב נעול (LOCKED) 🔒, יישרו את הסימן ▼ עם 🔒.
מוצג "E1"	הסיר הרב-תכליתי יעצור את מחזור הבישול. יש לנתק את הסיר הרב-תכליתי וליצור קשר עם מרכז השירות.
מוצג "E2"	הסיר הרב-תכליתי יעצור את מחזור הבישול. יש לנתק את הסיר הרב-תכליתי וליצור קשר עם מרכז השירות.
מוצג "E3"	הסיר הרב-תכליתי יעצור את מחזור הבישול. יש לנתק את הסיר הרב-תכליתי ולאפשר לו להתקרר לגמרי. לאחר שהסיר הרב-תכליתי התקרר, יש לבדוק את כל חלקי המכסה (ראו עמוד 16). יש לסובב את המכסה למצב נעול (LOCKED) 🔒. יש לוודא ששסתום שחרור הקיסור נמצא במצב "איטום" (Seal) סגור. אם קוד שגיאה זה מתרחש שוב, יש לנתק את הסיר הרב-תכליתי וליצור קשר עם מרכז השירות.
מוצג "E4"	הסיר הרב-תכליתי יעצור את מחזור הבישול. יש לנתק את הסיר הרב-תכליתי ולאפשר לו להתקרר לגמרי. לאחר שהסיר הרב-תכליתי התקרר, יש לבדוק את סיר הבישול כדי להבטיח שיש מספיק נוזל בפנים. יש להוסיף נוזל נוסף במידת הצורך (מינימום 250 מ"ל). לפני החזרת המכסה אל הסיר הרב-תכליתי, יש לוודא שלא יוצא קיסור. יש לסובב את המכסה למצב נעול (LOCKED) 🔒. יש לוודא ששסתום שחרור הקיסור נמצא במצב "איטום" (Seal) סגור. יש לבחור בפונקציית בישול בלחץ ולאחר מכן ללחוץ על הפעלה/עצירה (START/STOP).
מוצג "E5"	הסיר הרב-תכליתי יעצור את מחזור הבישול. יש לנתק את הסיר הרב-תכליתי ולאפשר לו להתקרר. לאחר הקירור, יש להסיר את המכסה ולבדוק את סיר הבישול. אין להשתמש במכסה בעת השימוש בפונקציה טיגון קלצריבה (BROWN/SAUTÉ). בעת השימוש בפונקציית בישול איטי (SLOW COOK), יש לוודא ששסתום שחרור הקיסור נמצא במצב "שחרור" (Release) פתוח לפני תחילת מחזור הבישול.
מוצג "E6"	הסיר הרב-תכליתי יעצור את מחזור הבישול. יש לנתק את הסיר הרב-תכליתי ולאפשר לו להתקרר. לאחר הקירור, יש להסיר את המכסה ולבדוק את סיר הבישול. יש להוסיף נוזל לפי הצורך. יש לוודא שיש מינימום של 250 מ"ל נוזל בסיר הבישול הנשלף. בעת שימוש בפונקציית בישול בלחץ, יש לוודא ששסתום שחרור הקיסור נמצא במצב "איטום" (Seal) סגור.

## עצות וטיפים

**עצות וטיפים לגבי השימוש הטוב ביותר בסיר הרב-תכליתי Crockpot® Express Multi-Cooker:** ניתן לבקר לאתר Crockpot® בכתובת [www.crockpot.co.uk](http://www.crockpot.co.uk) לקבלת מתכונים נוספים, טיפים ועוד.

עם הסיר הרב-תכליתי Crockpot® Express באפשרותך ליצור מגוון רחב של ארוחות טעימות, חטיפים וקינוחים. מאכלים שונים מתבשלים בזמנים שונים, כך שלעתים ייתכן שיידרשו קצת ניסוי וטעייה כדי שזמני הבישול יהיו המתאימים ביותר עבורך.

1. במהלך השימוש בסיר הרב-תכליתי Crockpot® Express, מומלץ לעיין במדריך למשתמש של Crockpot® Express שברשותך.
2. לעולם אין למלא את סיר הבישול מעבר לקו המקסימלי (MAX).
3. אין להשאיר את הסיר הרב-תכליתי מחובר לחשמל כאשר אינו בשימוש.
4. יש לוודא שהסיר הרב-תכליתי שמור הרחק מארונות ומקירות בעת השימוש.
5. סיר הבישול מיועד לשימוש אך ורק בתוך סיר רב-תכליתי זה. אין להשתמש בו על כיריים, מיקרוגל או בתנור.
6. רשת האידיו המסופקת מיועדת לשימוש רק בסיר הרב-תכליתי הזה. היא לא אמורה לפגוע במשטח של סיר הבישול.
7. בעת הסרת המכסה, יש להשתמש במחזיק הסיר כדי לתפוס את ידית המכסה ולהרחיק אותה מגופך, כדי לאפשר לקיטור להיפלט.
8. יש להניח תמיד תחתית עמידה לחום מתחת לסיר הבישול, אם הוא מוסר מבסיס החימום.

## טיפים ועצות לבישול איטי

- במהלך בישול איטי, ניתן להשתמש תחילה בפונקציה טיגון/קל/צריבה, אשר תאפשר לך לצרוב בשר וירקות תחילה, אך גם מאפשרת להסמיך רטבים בסוף התהליך. צריבת בשר לפני בישול איטי לא רק מעניקה למזון צבע נהדר, אלא גם אוטמת את המיצים והטעמים ושומרת על רכות הבשר.
- כדי להסמיך את התבשיל בסוף הבישול, ניתן להשתמש בפונקציה טיגון/קל/צריבה ולערבב בו זמנית כמות קטנה של קמח תירס עם מים. יש לשמור על רתיחה עדינה ולערבב עד לקבלת רוטב סמיך.
- בעת השימוש בפונקציית בישול איטי (SLOW COOK), יש לוודא ששסתום שחרור הקיטור נמצא במצב "שחרור" (Release) פתוח.
- בעת השימוש בפונקציית בישול איטי (SLOW COOK), הסיר הרב-תכליתי אינו חוזר לחום גבוה במהירות, לכן יש להרים את המכסה רק בעת הצורך או אם המתכון מורה לעשות זאת. מומלץ לעקוב אחר תוצאות הבישול האיטי במהלך מחזור הבישול על-ידי הסרה מהירה של המכסה ובדיקה ולאחר מכן להחזיר במהירות את המכסה למקומו. נתחים ועבויים שונים של בשרים וירקות יכולים להשפיע על משך הבישול.
- לרוב בשר מתבשל מהר יותר מירקות שורש. מסיבה זו מומלץ לקצוץ את כל הירקות לגודל קטן. ניתן לחתוך את הבשר לנתחים גדולים יותר, מכיוון שאם הוא חתוך יותר מדי קטן הוא יתפרק בעת הבישול.
- בישול איטי מפחית את ההתאדות, מה שמוביל לטעמים ולמיצים הנשמרים בבישול. חשוב לזכור זאת בעת הכנת מתכונים משלך, מאחר וייתכן שלא יהיה צורך בכמות הנוזל שהייתה משמשת אותך בשיטות בישול אחרות.

מפרטורה	הצעות למפרטורה	רעיונות למתכונים
גבוהה (High)	יש להשתמש בהגדרה זו למתכונים שדורשים זמני בישול קצרים יותר, בדרך כלל 4-6 שעות.	אידיאלית לרטבים, צ'ילי, תפוחי אדמה, מתכונים מבוססי גבינה, כנפי עוף וקציצות ברטב
נמוכה (Low)	יש להשתמש בהגדרה זו למתכונים שדורשים זמני בישול ארוכים יותר. הגדרה זו משמשת למתכונים שדורשים בדרך כלל בישול ליותר מ-8 שעות. מושלמת לנתחים קטנים יותר של בשרים.	אידיאלית לנתחים קטנים יותר של בשר, בשרים לטיגון קל, שעועית יבשה, מרקים ותבשילים

## שירות לאחר רכישה וחלקי החילוף

במקרה שבו המכשיר אינו פועל אך עדיין תחת אחריות, יש להחזיר את המוצר למקום ממנו נרכש לצורך החלפה. לתשומת לבך: יהיה עליך לספק הוכחת רכישה תקפה. לקבלת תמיכה נוספת, יש לפנות למחלקת שירות הלקוחות שלנו בטלפון: אנגליה: 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](mailto:crockpotEurope@newellco.com).

## סילוק פסולת

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



# crockpot®



**[www.crockpoteurope.com](http://www.crockpoteurope.com)**

**email: [CrockpotEurope@newellco.com](mailto:CrockpotEurope@newellco.com)**

© 2021 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

