

CSC059
CSC060

crockpot®



Lift & Serw – 3,5-litrowy cyfrowy wolnowar

Instrukcja obsługi
PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ponad 8 lat i są nadzorowane. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

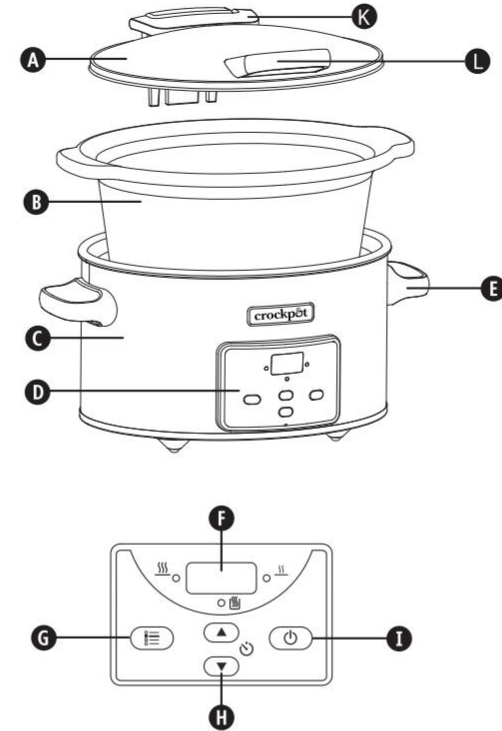
⚠ Niektóre części urządzenia mogą się nagrzewać w trakcie użytkowania.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia. Nigdy nie używaj tego urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz. Nigdy nie zanurzaj podstawy grzewczej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innym płynie.

Pokrywę i kamionkę można myć w zmywarce lub w gorącej wodzie z mydłem (patrz sekcja Czyszczenie).

- To urządzenie generuje ciepło podczas użytkowania. Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności, aby zapobiec ryzyku oparzeń, pożarów lub innych szkód dla osób lub mienia spowodowanych podczas użytkowania lub chłodzenia.
- Podczas otwierania lub zdejmowania pokrywy należy używać rękawic kuchennych lub ściereczki i uważać na wydostającą się parę.
- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i równej powierzchni.
- Podstawy grzewczej urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach potencjalnie gorących (takich jak kuchenka gazowa lub elektryczna) ani w ich pobliżu.
- Nie używaj urządzenia, jeśli upadło, jeśli występują widoczne ślady uszkodzenia lub jeśli przecieka.
- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka elektrycznego po użyciu oraz przed czyszczeniem.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze odczekać, aż ostygnie.
- Nigdy nie dopuść, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi blatu roboczego, dotykał gorących powierzchni lub zaplątywał się, przytrzasnął lub został ściśnięty.
- NIGDY nie próbuj podgrzewać żadnego produktu spożywczego bezpośrednio w jednostce bazowej. Zawsze używaj wyjmowanego kamionkowego naczynia.
- Niektóre powierzchnie nie są zaprojektowane tak, aby wytrzymać długotrwałe ciepło wytwarzane przez niektóre urządzenia. Nie ustawiaj urządzenia na powierzchni, która może zostać uszkodzona przez ciepło. Zalecamy umieszczenie podkładki izolacyjnej lub podstawki pod urządzeniem, aby zapobiec możliwym uszkodzeniom powierzchni.
- Pokrywa wolnowaru jest wykonana ze szkła hartowanego. Zawsze sprawdzaj pokrywę pod kątem odprysków, pęknięć lub innych uszkodzeń. Nie używaj szklanej pokrywy, jeśli jest uszkodzona, ponieważ może pęknąć podczas użytkowania.

STRONY



Szklana pokrywa

B Kamionka

C Podstawa grzewcza

D Panel sterowania

E Uchwyty do przenoszenia

F Wyświetlacz ustawień czasu

G Przycisk wyboru temperatury

H Przyciski zmiany czasu w górę/w dół

Przycisk czuwania

J Przewód zasilający (nie pokazano)

K Oddychaj z pokrywką

Uchwyt do podnoszenia pokrywy L

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

Przed użyciem wolnowaru Crockpot® usuń całe opakowanie, umyj pokrywę i kamionkę ciepłą wodą z mydłem, a następnie dokładnie osusz.

WAŻNE UWAGI: Niektóre powierzchnie blatów i stołów nie są zaprojektowane tak, aby wytrzymać długotrwałe ciepło generowane przez niektóre urządzenia. Nie stawiaj podgrzewanego urządzenia na powierzchni wrażliwej na ciepło. Zalecamy umieszczenie pod wolnowarem podkładki lub podstawki, aby zapobiec możliwym uszkodzeniom powierzchni.

Należy zachować ostrożność podczas umieszczania kamionki na ceramicznej lub gładkiej szklanej płycie kuchennej, blacie, stole lub innej powierzchni. Ze względu na charakter kamionki, szorstka powierzchnia spodu może porysować niektóre powierzchnie, jeśli nie zachowa się ostrożności. Przed położeniem naczynia kamionkowego na stole lub blacie należy zawsze podłożyć pod nie podkładkę ochronną.

Podczas pierwszego użycia tego urządzenia może być wyczuwalny lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych i nie powtórzy się po kilku użyciach.

MONTAŻ

- Umieść naczynie kamionkowe na podstawie grzewczej.
- Założ pokrywę, wsuwając mechanizm zawiasu w szczelinę zawiasu z tyłu podstawy grzewczej.



JAK UŻYWAĆ WOLNOWARKA

- Umieść kamionkę na podstawie grzewczej, dodaj składniki do kamionki i przykryj pokrywą. Podłącz wolnowar.
- Wybierz żądane ustawienie temperatury za pomocą przycisku wyboru temperatury G. Zapali się kontrolka wysokiej temperatury ().  lub niski .

UWAGA: Ustawienie KEEP WARM () służy TYLKO do utrzymywania ciepła już ugotowanego jedzenia. NIE gotuj w ustawieniu WARM. Nie zalecamy używania ustawienia WARM przez dłużej niż 4 godziny.

- Naciśnij przyciski timera w górę/w dół H, aby wybrać czas gotowania. Czas można ustawić w odstępach co 30 minut do 20 godzin. Wybierz czas na podstawie długości czasu wskazanej w przepisie. Czas zacznie się odliczać w odstępach co minutę.

- Po zakończeniu gotowania wolnowar automatycznie przełączy się na tryb UTRZYMYWANIA CIEPŁA, a funkcja utrzymywania ciepła Zapali się światło ().

- Aby zatrzymać gotowanie, naciśnij przycisk gotowości I. Aby powrócić do gotowania, wykonaj kroki 2 i 3 powyżej. Aby wyłączyć powolny WYŁĄCZ kuchenkę, odłącz ją od gniazdka elektrycznego.

UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Jeśli zasilanie sieciowe zostało przerwane (przerwa w dostawie prądu), wyświetlacz i kontrolki będą migać po przywróceniu zasilania. Wszystkie ustawienia wolnowaru zostaną utracone. W rezultacie jedzenie może być niebezpieczne do spożycia. Jeśli nie wiesz, jak długo zasilanie było wyłączone, sugerujemy wyrzucenie jedzenia w środku.
- Aby uniknąć przegotowania lub niedogotowania potrawy, zawsze napełniaj kamionkę do ½–¾ wysokości i przestrzegaj zalecanych czasów gotowania.
- Nie przepełniaj kamionki. Aby zapobiec rozlaniu, nie napełniaj kamionki powyżej ¾.
- Jeśli chcesz, możesz ręcznie przełączyć się na tryb podgrzewania po zakończeniu gotowania potrawy.
- Zawsze gotuj pod przykryciem przez zalecany czas. Nie zdejmuj pokrywy w ciągu pierwszych dwóch godzin gotowania, aby umożliwić wydajne gromadzenie się ciepła.
- Zawsze zakładaj rękawice kuchenne podczas obsługi pokrywy. Uważaj na wydostającą się parę podczas otwierania pokrywy.
- Odłącz urządzenie od zasilania po zakończeniu gotowania lub przed czyszczeniem.

- Wymywane naczynia kamionkowe są odporne na działanie piekarnika. Nie należy używać wymywanych naczyń kamionkowych na palniku gazowym, kuchenke elektrycznej ani pod grilllem. Zobacz poniższą tabelę.

Część	Można myć w zmywarce	Można używać w piekarniku	Można używać w kuchenke mikrofalowej	Bezpieczna płyta grzewcza
Pokrywa	Tak	NIE	NIE	NIE
Kamionka	Tak	Tak	Tak *	NIE

* Informacje dotyczące obsługi kuchni mikrofalowej z naczyniami kamionkowymi można znaleźć w instrukcji obsługi kuchni mikrofalowej.

PRZEWODNIK PO ADAPTACJI PRZEPISÓW

Ten przewodnik został stworzony, aby pomóc Ci dostosować własne i inne przepisy do Twojego wolnowaru. Wiele normalnych kroków przygotowawczych jest zbędnych podczas korzystania z wolnowaru. W większości przypadków wszystkie składniki można umieścić w wolnowarze na raz i gotować przez cały dzień. Ogólne:

- Pozostaw do gotowania wystarczająco dużo czasu.
- Zawsze gotuj pod przykryciem.
- Aby uzyskać najlepsze efekty i zapobiec wysuszeniu lub przypaleniu potrawy, zawsze upewnij się, że w przepisie używasz odpowiedniej ilości płynu.

Czas na przepis	GOTOWAĆ NA MAŁO () 	GOTOWAĆ NA WYSOKIM POZIOMIE 
15-30 minut	4-6 godzin	1½ - 2 godziny
30 - 45 minut	6-10 godzin	3-4 godziny
50 minut - 3 godziny	8-10 godzin	4-6 godzin

MAKARON I RYŻ:

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj ryżu długoziarnistego, chyba że przepis mówi inaczej. Jeśli ryż nie jest całkowicie ugotowany po sugerowanym czasie, dodaj dodatkowe 1 do 1½ szklanki płynu na szklankę ugotowanego ryżu i kontynuuj gotowanie przez 20 do 30 minut.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, dodaj makaron do wolnowaru na ostatnie 30-60 minut gotowania.

FASOLA:

- Suszoną fasolę, zwłaszcza czerwoną, przed dodaniem do potrawy należy ugotować.
- Zamiast fasoli suszonej można użyć fasoli w puszcze, w pełni ugotowanej.

WARZYWA:

- Wiele warzyw korzysta z powolnego gotowania i może rozwinąć swój pełny smak. Mają tendencję do nierozgotowywania się w wolnowarze, jak mogłoby się to zdarzyć w piekarniku lub na kuchenke.
- Podczas gotowania przepisów z warzywami i mięsem, warzywa umieszczaj w kamionce przed mięsem. Warzywa zazwyczaj gotują się wolniej niż mięso w wolnowarze i korzystają z częściowego zanurzenia w płynie do gotowania.
- Aby ułatwić gotowanie, warzywa należy układać blisko boków lub dna naczynia kamionkowego.

MLEKO:

- Mleko, śmietana i śmietana kwaśna rozpadają się podczas długiego gotowania. Jeśli to możliwe, dodaj je w ciągu ostatnich 15 do 30 minut gotowania.
- Mleko można zastąpić zupami zagęszczonymi, które można gotować dłużej.

ZUPY:

- Niektóre przepisy wymagają dużej ilości wody/wywaru. Najpierw dodaj składniki zupy do kamionki, a następnie dodaj wodę/wywar tylko do przykrycia. Jeśli chcesz uzyskać rzadszą zupę, dodaj więcej płynu podczas serwowania.

MIĘSO:

- Odetnij tłuszcz, dokładnie oplucz i osusz mięso papierowymi ręcznikami.
- Wcześniejsze zrumienienie mięsa pozwala na odsączenie tłuszczu przed powolnym gotowaniem, a także nadaje mu głębszy smak.
- Mięso należy ułożyć w naczyniu kamionkowym tak, aby nie dotykało pokrywy.
- W przypadku mniejszych lub większych kawałków mięsa dostosuj ilość warzyw lub ziemniaków tak, aby naczynie kamionkowe było zawsze wypełnione w ½–¾.
- Wielkość mięsa i zalecany czas gotowania są jedynie szacunkowe i mogą się różnić w zależności od konkretnego przypadku. cięcia, rodzaju i struktury kości. Chude mięso, takie jak kurczak lub polędwica wieprzowa, zwykle gotuje się szybciej niż mięso z większą ilością

tkanka łączna i tłuszcz, takie jak mostek lub łopatką wieprzową. Gotowanie mięsa z kością w porównaniu z gotowaniem bez kości wydłuży wymagany czas gotowania.

- W przypadku gotowania z wstępnie ugotowanymi produktami, takimi jak fasola lub lekkimi warzywami, należy pokroić mięso na mniejsze kawałki. pieczarki, pokrojona w kostkę cebula, bakłażan lub drobno posiekane warzywa. Dzięki temu wszystkie potrawy gotują się w tym samym tempie.

RYBY:

- Ryby gotują się szybko, dlatego należy je dodać pod koniec cyklu gotowania, w okresie od ostatnich piętnastu minut do godziny gotowania.

PLYN:

- Może się wydawać, że przepisy na dania w wolnowarze zawierają tylko niewielką ilość płynu, ale proces gotowania w wolnowarze różni się od innych metod gotowania tym, że dodany płyn w przepisie prawie podwoi się w trakcie gotowania. Jeśli dostosowujesz przepis do swojego wolnowaru z konwencjonalnego przepisu, zmniejsz ilość płynu przed gotowaniem.

PRZEPISY

WOŁOWINA PO BOURGUIGNON Porcje dla 3-4 osób

Mąka

Sól morska i pieprz 700 g

steka duszonego, pokrojonego w kostkę o boku 2,5 cm 1½ dużej

marchewki, obranej i pokrojonej w plasterki ½

średniej cebuli, pokrojonej w

plasterki 3 paski wędzonego boczku, pokrojone na kawałki o boku 2,5 cm 150 ml

bulionu wołowego 240 ml czerwonego

lub burgundzkiego wina

7-8 g przecieru pomidorowego 1

ząbek czosnku, posiekany 1½ gałązki świeżego

tymianku, bez

lodygi 1 liść laurowy 225 g świeżych pieczarek, pokrojonych w plasterki

1. Obtocz wołowinę w mące doprawionej solą i pieprzem. Podsmaż wołowinę na patelni na kuchence (opcjonalnie).
2. Umieść mięso w wolnowarze Crockpot® i dodaj pozostałe składniki.
3. Przykryj i gotuj na małym ogniu przez 8–10 godzin lub na dużym ogniu przez 6 godzin, aż mięso będzie miękkie.

PIECZONY KURCZAK Z ZIOŁAMI I CYTRYNĄ Porcje: 4-6

1,5 kg pieczonego kurczaka 1

mała cebula

Masło

Sok z jednej cytryny 2,5 g

oli morskiej 15

g świeżej pietruszki 5

g suszonego

tymianku Szczypta

papryki 100 ml wody lub bulionu

1. Umieść cebulę w jamie kurczaka i natrzyj skórę masłem. Umieść kurczaka w wolnowarze Crockpot®.
2. Wyciśnij sok z cytryny na kurczaka i posyp pozostałymi przyprawami. Dodaj wodę/bulion, przykryj i gotuj na niskim poziomie przez 8–10 godzin lub na wysokim poziomie przez 4 godziny.

KURCZAK CACCIATORE Porcje dla 2-4 osób

1–1½ cebuli pokrojonej w cienkie

plasterki 500 g kurczaka (piersi lub uda) bez skóry 200

g puszka pomidorów śliwkowych pokrojonych

w kostkę 2 ząbki czosnku

posiekane 200 ml wytrawnego białego

wina lub

bulionu 15 g kaparów 10 oliwek kalamata bez pestek, grubo posiekanych

Garść świeżej pietruszki lub bazylii, bez lodyżek i grubo posiekanej

Sól morska i pieprz

Makaron gotowany

1. Umieść pokrojoną cebulę w wolnowarze Crockpot® i przykryj ją kurczakiem. 2. W misce wymieszaj pomidory, sól, pieprz, czosnek i białe wino. Zalej kurczaka.
3. Przykryj i gotuj na małym ogniu przez 6 godzin lub na dużym ogniu przez 4 godziny, aż kurczak będzie miękki. 4. 5. Przed podaniem dodaj kapary, oliwki i zioła. Podawać z ugotowanym makaronem. Uwaga: Czas gotowania kurczaka z kością wydłuży się o około 30 minut do 1 godziny, w porównaniu do czasu gotowania bez kości.

PIECZEŃ W GOTOWANIU Porcje : 3-5

800g - 1kg łopatką wołowej 1½ cebuli

pokrojonej w plasterki

Mąka 1

lodyga selera pokrojona w plasterki

Sól morska i pieprz 120 g

pieczarek pokrojonych w plasterki

1½ marchewki pokrojonej

w plasterki 120 ml bulionu wołowego

lub wina 1½ ziemniaka obranego i pokrojonego na ćwiartki

1. Obtocz wołowinę w mące doprawionej solą i pieprzem. Podsmaż pieczeń na patelni na kuchence (opcjonalnie). Umieść wszystkie warzywa w wolnowarze Crockpot®, z wyjątkiem grzybów. Dodaj pieczeń i rozłóż 2. grzyby na wierzchu. Wlej płyn.
3. Przykryj i gotuj na małym ogniu przez 10 godzin lub na dużym ogniu przez 6 godzin, lub do miękkości.

GULASZ WOŁOWY Porcje dla 3-4

osób 500-600 g łopatką wołowej pokrojonej w

kostkę

Mąka Sól morska i pieprz

350 ml bulionu

wołowego 7,5 ml sosu Worcestershire

1½ ząbka czosnku, posiekanego 1

liść laurowy

3 małe ziemniaki, obrane i pokrojone na ćwiartki 1-

1½ cebuli, posiekanej 1½

lodygi selera naciowego, pokrojonej w plasterki

1. Posyp mięso mąką, solą i pieprzem. Umieść mięso w wolnowarze Crockpot®.
2. Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj.
3. Przykryj i gotuj na Low przez 8-10 godzin lub na High przez 6 godzin, lub do momentu, aż mięso będzie miękkie. Dokładnie wymieszaj przed podaniem.

CZYSZCZENIE

ZAWSZE odłączaj wolnowar od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem.

UWAGA: Nigdy nie zanurzaj podstawy grzewczej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innym płynie.

- Pokrywę i kamionkę można myć w zmywarce lub w gorącej wodzie z mydłem. Nie należy stosować środków ściernych, związków chemicznych lub gąbki do szorowania. Ściereczka, gąbka lub gumowa szpatułka zazwyczaj usuną pozostałości. Aby usunąć plamy wodne i inne zabrudzenia, użyj nieściernego środka czyszczącego lub octu.
- Jak w przypadku każdej dobrej ceramiki, kamionka i pokrywka nie wytrzymają nagłych zmian temperatury. Nie myj kamionki ani pokrywki zimną wodą, gdy są gorące.
- Zewnętrzną część podstawy grzewczej można czyścić miękką ściereczką i ciepłą wodą z mydłem. Wytrzeć do sucha. Nie używać środków czyszczące ściernie.
- Nie należy wykonywać żadnych innych czynności serwisowych.

- Uwaga: Po umyciu należy odczekać, aż naczynia kamionkowe wyschną na powietrzu, zanim zostaną schowane.

SERWIS POSPRZEDAŻOWY I CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany będzie ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkową pomoc, skontaktuj się z naszym Działem Obsługi Klienta pod numerem: Wielka Brytania: 0800 028 7154 | Hiszpania: 0900 81 65 10 | Francja: 0805 542 055. W przypadku wszystkich innych krajów należy zadzwonić pod numer +44 800 028 7154. Mogą obowiązywać stawki międzynarodowe. Alternatywnie, wyślij wiadomość e-mail na adres: CrockpotEurope@newellco.com.

UTYLIZACJA ODPADÓW

Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Prosimy o recykling, jeśli istnieją odpowiednie urządzenia. Więcej informacji na temat recyklingu i WEEE można uzyskać, pisząc na adres crockpotEurope@newellco.com.



MONTAŻ WTYCZKI (TYLKO WIELKA BRYTANIA I IRLANDIA)

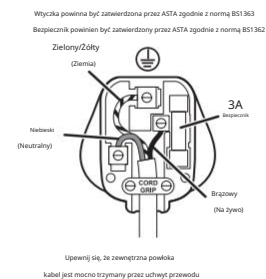
To urządzenie musi być uziemione.

Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdek w Twoim domu, możesz ją wyjąć i zastąpić wtyczką odpowiedniego typu.

Jeśli bezpiecznik w formowanej wtyczce musi zostać wymieniony, należy ponownie zamontować pokrywę bezpiecznika. Urządzenia nie wolno używać bez zamontowanej pokrywy bezpiecznika.

Jeśli wtyczka jest nieodpowiednia, należy ją zdemontować i wyjąć z przewodu zasilającego, a następnie zamontować odpowiednią wtyczkę zgodnie ze szczegółowymi informacjami. Jeśli wyjmiesz wtyczkę, nie wolno jej podłączać do gniazda 13 A i należy ją natychmiast wyrzucić.

Jeżeli zaciski wtyczki nie są oznaczone lub nie masz pewności co do sposobu montażu wtyczki, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.





crockpot®



© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Wielka Brytania.

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited i Newell Poland Services Sp. z o.o. są spółkami zależnymi Newell Brands Inc.

Produkt, który kupisz, może nieznacznie różnić się od tego przedstawionego na opakowaniu ze względu na ciągły proces jego udoskonalania.

Wyprodukowano w Chinach



Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Park Biznesowy Cheadle Royal,
Cheadle, SK8 3GQ, Wielka Brytania

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

www.crockpot.co.uk

adres e-mail: CrockpotEurope@newellco.com

Telefon w Wielkiej Brytanii: 0800 028 7154