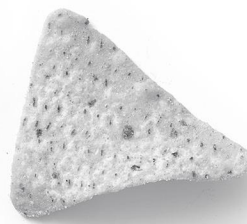


CSC061X



*Specialists in One-pot Cooking*  
- SINCE 1970 -

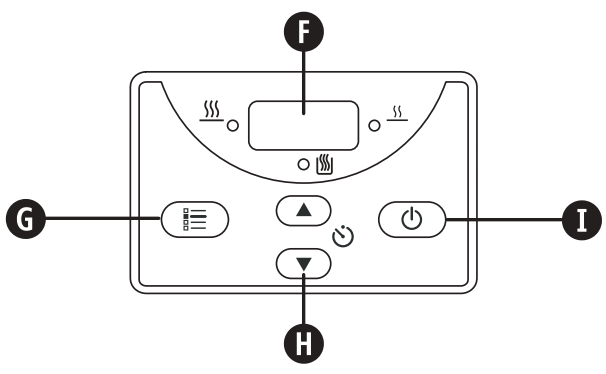
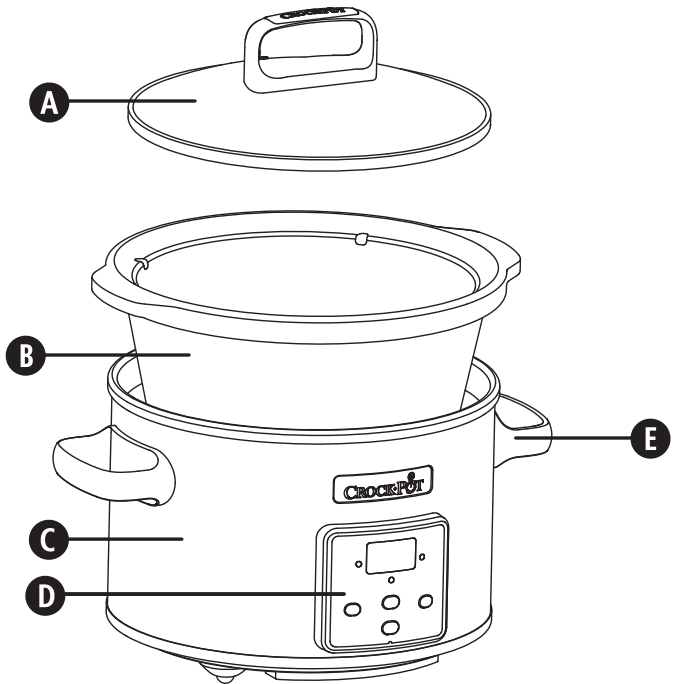
# CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



**2.4L Wolnowar cyfrowy**

Instrukcja obsługi



## POLSKI

### WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

#### UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Urządzenie oraz przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

⚠ Podczas użytkowania urządzenia części mogą stać się gorące.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.

Nie wolno zanurzać podstawy grzewczej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

**Pokrywę i kamionkowe naczynie można myć w zmywarce lub ręcznie, gorącą wodą z płynem do naczyń (Zob. sekcja dotycząca czyszczenia).**

- Urządzenie wytwarza ciepło podczas działania. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności, aby nie dopuścić do spalenia, oparzenia, pożaru ani jakichkolwiek obrażeń u osób oraz szkód materialnych w wyniku dotknięcia obudowy podczas działania urządzenia lub stygnięcia.
- Podczas otwierania lub zdejmowania pokrywy korzystaj z rękawic kuchennych lub ściereczki i uważaj na gorącą parę.
- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- Podstawy grzewczej tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kuchenki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone i posiada widoczne oznaki uszkodzenia lub przecieka.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Przed czyszczeniem lub odłożeniem na miejsce przechowywania urządzenie musi ostygnąć.
- Przewód zasilający nie może zwiśać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- NIGDY nie próbuj podgrzewać posiłków bezpośrednio na podstawie. Zawsze korzystaj z wyjmowanego naczynia do gotowania.
- Niektóre powierzchnie nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie ustawiaj urządzenia na powierzchni, która może zostać uszkodzona na skutek działania ciepła. Zalecamy postawienie urządzenia na podkładce izolacyjnej lub podstawie w celu ochrony powierzchni przed ewentualnym uszkodzeniem.
- Pokrywkę wolnowaru wykonano ze szkła hartowanego. Zawsze sprawdzaj, czy na pokrywie nie ma pęknięć, odprysków ani innych uszkodzeń. Nie korzystaj ze szklanej pokrywki, jeśli jest uszkodzona, ponieważ może pęknąć podczas używania.

## CZĘŚCI

- |          |                         |          |   |
|----------|-------------------------|----------|---|
| <b>A</b> | Szklana pokrywa         | <b>G</b> | Przycisk wyboru temperatury                 |
| <b>B</b> | Naczynie kamionkowe     | <b>H</b> | Przyciski czasomierza w górę/w dół          |
| <b>C</b> | Podstawa grzewcza       | <b>I</b> | Przycisk uśpienia                           |
| <b>D</b> | Panel sterowania        | <b>J</b> | Przewód zasilający (niewidoczny na rysunku) |
| <b>E</b> | Uchwyty                 |          |   |
| <b>F</b> | Wyświetlacz czasomierza |          |   |

## PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI

Przed rozpoczęciem korzystania z wolnowaru Crock-Pot® wyjmij wypełnienie zabezpieczające i umyj pokrywę oraz wyjmowane naczynie do gotowania ciepłą wodą ze środkiem pianiącym, a następnie dokładnie wysusz.

**WAŻNE UWAGI:** Niektóre blaty i powierzchnie stołowe nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie stawiaj nagrzanego urządzenia ani naczynia do gotowania na powierzchniach nieodpornych na wysoką temperaturę. Zalecamy postawienie wolnowaru na podkładce izolacyjnej lub podstawie w celu ochrony powierzchni.


Należy uważać podczas stawiania kamionkowego naczynia na delikatnej powierzchni, np. szklanej lub ceramicznej płycie kuchenki albo szklanym lub ceramicznym blacie, stole itp. Ze względu na zorstkie dno kamionkowe naczynie może zarysować niektóre powierzchnie w przypadku nieostrożnej obsługi. Przed ustawieniem naczynia kamionkowego na stole lub blacie należy umieścić pod nim podkładki ochronne.

W początkowym okresie użytkowania urządzenia może pojawić się lekki dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych i po kilkukrotnym użyciu nie będzie już występować.

## SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARU SAUTÉ

1. Postaw kamionkowe naczynie na podstawie grzewczej, umieść w nim składniki i przykryj pokrywą. Podłącz wolnowar do zasilania.
2. Ustaw temperaturę za pomocą przycisku wyboru temperatury **G**. Zaświeci się kontrolka wysokiej (SS) lub niskiej temperatury (LS).  
UWAGA: Ustawienie **PODTRZYMANIE TEMPERATURY** (ST) służy **WYŁĄCZNIE** do utrzymania w ciepłe potrawy, która już jest ugotowana. **NIE** wykorzystuj ustawienia **PODTRZYMANIE TEMPERATURY** do gotowania. Nie zalecamy stosowania ustawienia **PODTRZYMANIE TEMPERATURY** dłużej niż przez 4 godziny.
3. Naciśnij przyciski czasomierza w górę/w dół **H**, aby wybrać czas gotowania. Czas można ustawiać w przedziałach co 30 minut, do 20 godzin. Ustaw czas gotowania na podstawie wartości podanej w przepisie. Czas będzie odliczany z dokładnością do jednej minuty.
4. Po zakończeniu gotowania wolnowar automatycznie przełączy się w tryb **PODTRZYMANIE TEMPERATURY** i zaświeci się kontrolka podtrzymywania temperatury (ST).
5. Aby zatrzymać gotowanie, naciśnij przycisk czuwania **I**. Aby wznowić gotowanie, wykonaj kroki 2. i 3. opisane powyżej. Aby **WYŁĄCZYĆ** wolnowar, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

## PRZYDATNE UWAGI:

- Jeśli nastąpiła awaria zasilania, wyświetlacz i kontrolki będą migać do momentu przywrócenia zasilania. Wszystkie ustawienia wolnowaru zostaną wyzerowane. W efekcie potrawa może nie nadawać się do spożycia. Jeśli nie wiesz, jak długo trwała przerwa w zasilaniu, sugerujemy wyrzucenie gotowanej żywności.
- Aby uniknąć niedogotowana, należy zawsze napełniać kamionkowe naczynie do ½-¾ objętości i przestrzegać zalecanych czasów gotowania.
- Nie przepelniaj naczynia do gotowania. Aby zapobiec wylewaniu się zawartości, napełniaj naczynie do gotowania maksymalnie do ¾ objętości.
- Można także ręcznie przełączyć urządzenie na ustawienie **PODTRZYMANIE TEMPERATURY**  po zakończeniu gotowania potrawy.
- Zawsze gotuj przez zalecany czas z nałożoną pokrywą. Nie zdejmuj pokrywy podczas pierwszych dwóch godzin gotowania, by pozwolić na wydajne nagrzewanie urządzenia.
- Dotykając pokrywy lub wyjmowanego naczynia do gotowania, zawsze zakładaj rękawice kuchenne. Podczas otwierania lub zdejmowania pokrywy uważaj na gorącą parę.
- Po zakończeniu gotowania i przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania.
- Wyjmowane kamionkowe naczynie nadaje się do stosowania w piekarniku. Nie należy stawiać kamionkowego naczynia na palniku (gazowym ani elektrycznym) ani pod grillem. Dokładne informacje można znaleźć w tabeli poniżej.



Część	Można myć w zmywarce	Można stosować w piekarniku	Można stosować w kuchence mikrofalowej	Można stosować na kuchence
Pokrywka	Tak	Nie	Nie	Nie
Kamionkowe naczynie	Tak	Tak	Tak*	Nie

\* Informacje na temat gotowania w kamionkowym naczyniu można znaleźć w instrukcji kuchenki mikrofalowej.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MODYFIKACJI PRZEPISÓW

Niniejsze wskazówki mają ułatwić dostosowywanie normalnych przepisów pod kątem wolnowara. Podczas korzystania z wolnowara wiele standardowych etapów przygotowawczych można pominąć. W większości przypadków wszystkie składniki można umieścić w wolnowarze od razu i gotować przez cały dzień. Uwagi ogólne:

- Potrawa musi gotować się wystarczająco długo.
- Gotuj z nałożoną pokrywą.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty oraz zapobiec wysychaniu i przypalaniu się potraw, zawsze stosuj odpowiednią ilość płynu, przygotowując przepis.

CZAS W PRZEPISIE	USTAWIENIE NISKIEJ TEMPERATURY 	USTAWIENIE WYSOKIEJ TEMPERATURY 
15 - 30 minut	4 - 6 godzin	1½ - 2 godzin
30 - 45 minut	6 - 10 godzin	3 - 4 godzin
50 minut-3 godziny	8 - 10 godzin	4 - 6 godzin

## MAKARONY I RYŻ:

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj ryżu długoziarnistego, ryżu basmati lub specjalnego rodzaju określonego w przepisie. Jeśli po wskazanym czasie ryż nie jest w pełni ugotowany, dodaj 1-1½ szklanki płynu na każdą szklankę ryżu i gotuj dalej przez 20-30 minut.
- Makaron dodaj do wolnowara na 30-60 minut przed końcem gotowania.

### **FASOLA:**

- Suche nasiona fasoli, zwłaszcza czerwonej, należy ugotować przed dodaniem ich w ramach przepisu.
- Jako zamiennik suchej fasoli można stosować gotową fasolę z puszki.

### **WARZYWA:**

- Powolne gotowanie ma pozytywny wpływ na wiele warzyw i pozwala w pełni wydobyć ich smak. Podczas gotowania w wolnowarze nie mają one takiej tendencji do rozgotowywania się, jak w przypadku kuchenki czy piekarnika.
- Gotując potrawy z warzywami i mięsem, umieszczaj warzywa w wolnowarze w pierwszej kolejności, przed włożeniem mięsa. Warzywa w wolnowarze gotują się zazwyczaj wolniej niż mięso.
- Aby ułatwić gotowanie, umieść warzywa blisko dna lub boków kamionkowego naczynia.

### **MLEKO:**

- Mleko, śmietanka i kwaśna śmietana mają tendencję do warzenia się podczas długiego gotowania. Jeśli to możliwe, należy dodawać je na 15–30 minut przed końcem gotowania.
- Zupy skondensowane mogą stanowić substytut mleka i mogą być gotowane przez dłuższy czas.

### **ZUPY:**

- Niektóre przepisy wymagają dużych ilości wody/bulionu. Należy najpierw umieścić w naczyniu do gotowania składniki zupy, a następnie wlać tylko tyle wody/bulionu, żeby były całkiem zanurzone. Jeśli wolisz rzadszą zupę, dodaj więcej wody przed podaniem.

### **MIĘSO:**

- Odkrój tłuszcz, dobrze wypłucz mięso, a następnie osusz je za pomocą papierowego ręcznika.
- Wcześniejse zarumienienie mięsa na oddzielnej patelni lub grillu spowoduje wysmażenie tłuszczu przed gotowaniem w wolnowarze i zapewni głębszy smak
- Mięso należy umieszczać wewnątrz naczynia kamionkowego w taki sposób, aby nie dotykało pokrywy.
- W zależności od wielkości kawałków mięsa dostosuj odpowiednio ilość warzyw lub ziemniaków, tak aby naczynie kamionkowe było zawsze napełnione do  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  wysokości.
- Wielkość mięsa i zalecany czas gotowania są jedynie wartościami przybliżonymi i mogą różnić się w zależności od rodzaju mięsa i struktury kości. Chude mięso, np. kurczak czy polędwiczki wieprzowe, z reguły gotuje się szybciej niż mięso z większą ilością tkanki łącznej i tłuszczu, takie jak szponder lub łopátka wieprzowa. Również mięso z kością wymaga dłuższego czasu gotowania niż mięso bez kości.
- Pokrój mięso na mniejsze kawałki w przypadku gotowania razem z wcześniej gotowanymi składnikami, np. fasolą lub owocami albo delikatnymi produktami, takimi jak grzyby, posiekana cebula, bakłażan czy drobno pokrojone warzywa. Pozwala to na ugotowanie wszystkich składników w tym samym czasie.

### **RYBY:**

- Ryby gotują się szybko i powinny być dodawane na 15 minut do 1 godziny przed końcem gotowania potrawy.

### **PŁYN:**

- Może się wydawać, że przepisy do przygotowania w wolnowarze zawierają małą ilość cieczy, ale proces powolnego gotowania różni się od innych metod tym, że ilość płynu w trakcie gotowania niemal dwukrotnie się zwiększa. Jeśli więc dostosowujesz standardowy przepis pod kątem wolnowara, przed rozpoczęciem gotowania zredukuj dodawaną ilość płynu.

## CZYSZCZENIE

**Przed umyciem należy ZAWSZE wyłączyć wolnowar z gniazdka elektrycznego i odstawić do ostygnięcia.**

**OSTRZEŻENIE** Nie wolno zanurzać podstawy grzewczej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

- Pokrywą i kamionkowe naczynie można myć w zmywarce lub ręcznie, gorącą wodą z płynem do naczyń. Nie należy używać ostrych myjek ani środków czyszczących o właściwościach ściernych. Do usunięcia pozostałości jedzenia zazwyczaj wystarczy miękka ściereczka, gąbka lub gumowa łopatką. Do usuwania zacieków i innych plam używaj octu lub delikatnego środka czyszczącego (bez właściwości ściernych).
- Podobnie jak delikatna ceramika, kamionkowe naczynie i pokrywa nie są odporne na nagłe zmiany temperatury. Nie myj kamionkowego naczynia ani pokrywy zimną wodą, dopóki nie ostygnie.
- Zewnętrzne powierzchnie podstawy grzewczej można myć miękką szmatką i ciepłą wodą z detergentem. Wytrzyj do sucha. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych.
- Nie należy wykonywać żadnych innych czynności obsługowych ani napraw.
- Uwaga: Po umyciu kamionkowego naczynia odstaw je do wyschnięcia, zanim zostanie schowane.

## GWARANCJA

Prosimy o zachowanie rachunku, ponieważ jego okazanie będzie konieczne w przypadku jakichkolwiek roszczeń gwarancyjnych.

Niniejszy produkt objęty gwarancją obowiązującą przez okres 2 lat od daty zakupu produktu, zgodnie z warunkami określonymi w tym dokumencie.

Jeżeli w okresie gwarancyjnym urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować (co jest mało prawdopodobne) z powodu wad konstrukcyjnych lub wykonawczych, należy dokonać jego zwrotu w punkcie zakupu, załączając rachunek i kopię niniejszej gwarancji.

Prawa i świadczenia z tytułu niniejszej gwarancji uzupełniają prawa określone w przepisach, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu. Zmiany niniejszych warunków może dokonać tylko firma Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)”).

Firma JCS (Europe) zobowiązuje się w okresie gwarancyjnym do przeprowadzenia bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, która funkcjonuje nieprawidłowo, pod warunkiem, że:

- Użytkownik powinien natychmiast poinformować o zaistniałym problemie punkt sprzedaży lub firmę JCS (Europe); oraz
- Urządzenie nie było w żaden sposób modyfikowane, uszkodzone lub eksploatowane w niewłaściwy sposób ani naprawiane przez osobę nie posiadającą upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe).

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia będące wynikiem niewłaściwego użytkowania, zniszczenia, użytkowania przy nieprawidłowym napięciu, działania sił natury lub zdarzeń, na które firma JCS (Europe) nie ma wpływu, napraw dokonywanych przez osoby nie posiadające upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe) lub postępowania niezgodnego z zasadami określonymi w instrukcji użytkowania. Ponadto, niniejsza gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia i zniszczenia, w tym między innymi, drobnych odbarwień i zadrapań.

Prawa określone w tej gwarancji dotyczą tylko pierwotnego nabywcę produktu i nie obejmują użytkowania o charakterze komercyjnym i komunalnym.

Jeżeli do urządzenia załączona jest ulotka gwarancyjna przeznaczona dla danego kraju, prosimy odwołać się do warunków określonych w tej gwarancji, która zastępuje niniejszą gwarancję, lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym dealerem w sprawie uzyskania dokładniejszych informacji.

Nie należy wyrzucać zużytych artykułów elektrycznych razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, poddać recyklingowi. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE, skontaktuj się z nami pod adresem [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



# CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



**Autoryzowany  
importer i dystrybutor  
w Polsce**

**DLF**

*pomysł na lepsze życie*

DLF Sp. z o.o.  
ul. Sportowa 8c  
81-300 Gdynia, Polska  
tel.: +48 58 781 43 63  
fax: +48 58 781 43 65  
e-mail: sekretariat@dlf.pl  
www.dlf.pl

W przypadku pytań  
zapraszamy do kontaktu  
z Biurem Obsługi Klienta  
Infolinia: 801 88 99 99\*  
z tel. kom: +48 58 781 66 63  
e-mail: kontakt@crockpot.pl  
www.crockpot.pl

CE