



Wolnowar

Slow cooker



SC4502 / SC6502

CLEVER-COOK

PL • EN

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa w tym następujących:

1. Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
2. Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym. Upewnij się, że gniazdko jest odpowiednio uziemione.
3. By zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym, bądź zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
4. To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli osoby te są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez

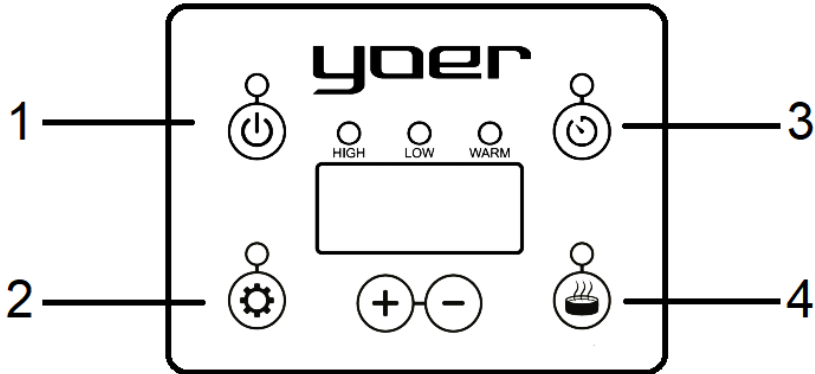
dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są nadzorowane.

5. Przetrzyj urządzenie oraz jego przewód z dala od dzieci młodszych niż 8 lat.
6. Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzony przewód, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii.
7. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, może zostać naprawiony wyłącznie przez serwis producenta lub wykwalifikowaną do tego osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
8. Nie podejmuj prób naprawy, demontażu ani modyfikacji urządzenia. Wewnątrz urządzenia nie występują części, które mogą zostać naprawione samodzielnie przez użytkownika.
9. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj specjalnych uchwytów i rękawic kuchennych.
10. Zachowaj szczególną ostrożność, gdy urządzenie używane jest przez dzieci lub w ich pobliżu.
11. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka przed każdym czyszczeniem oraz gdy urządzenie nie jest w użyciu. Przed ponownym złożeniem/rozłożeniem poczekaj do momentu ostygnięcia wszystkich części.
12. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia.
13. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu, blatu lub dotykał gorących powierzchni.

14. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika elektrycznego lub gazowego, ani w gorącym piekarniku.
15. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przemieszczania się z urządzeniem zawierającym rozgrzany olej lub inne gorące płyny.
16. Nie dotykaj urządzenia mokrymi bądź wilgotnymi rękami lub stopami.
17. W celu uniknięcia uszkodzeń lub porażenia prądem elektrycznym nie należy gotować w podstawie urządzenia. Należy gotować wyłącznie w misie ceramicznej.
18. Oryginalne misy ceramiczne wypalane są w wysokich temperaturach, dlatego mogą posiadać niewielkie wady powierzchniowe. Ze względu na te niedoskonałości szklana pokrywa może się lekko kołysać.
19. Nie należy umieszczać misy ceramicznej lub pokrywy w piekarniku, zamrażarce, kuchence mikrofalowej oraz kuchence gazowej i elektrycznej.
20. Nie narażaj misy ceramicznej na nagłą zmianę temperatury. Dolanie zimnej wody lub dodanie mrożonych produktów do gorącej misy może spowodować jej pęknięcie.
21. Nie zostawiaj misy na dłuższy czas zanurzonej w wodzie (możesz zostawić wodę wewnątrz misy).

22. Na dnie misy ceramicznej występować może matowy, porowaty obszar, który może nieznacznie chłonać wodę.
23. Nie używaj misy ceramicznej tuż po wyjęciu z lodówki. Należy odczekać około 40 minut, aż misa osiągnie temperaturę pokojową, w przeciwnym razie może pęknąć.
24. Nigdy nie wkładaj misy ceramicznej na rozgrzaną powierzchnię, gdyż misa może pęknąć.
25. Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego regulatora czasowego, bądź odrębnego systemu zdalnego sterowania.
26. Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
27. Nigdy nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
28. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe oraz niebezpieczne.
29. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

POZNAJ SWÓJ WOLNOWAR



1. Włącznik / Wyłącznik
2. Przycisk wyboru trybu pracy
3. Przycisk ustawiania opóźnienia czasowego
4. Przycisk ustawiania czasu pracy

Dane techniczne:

Moc	280W / 320W
Napięcie / Częstotliwość	220-240V~50-60Hz
Pojemność	4,5L / 6,5L
Programator czasowy	16h

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem wolnowaru należy umyć misę ceramiczną oraz szklaną pokrywę w gorącej wodzie z płynem do naczyń przy użyciu gąbki lub szmatki, opłukać i osuszyć.






Uwaga: Na początku użytkowania może być wyczuwalny specyficzny zapach spowodowany wypalaniem się pozostałości z procesu produkcyjnego. Jest to zjawisko całkowicie normalne, które ustąpi po kilku użyciach.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA


WAŻNE: Nigdy nie zanurzaj wolnowaru w wodzie, ani w innej cieczy. Nie uruchamiaj wolnowaru, gdy misa ceramiczna jest pusta lub gdy znajduje się w podstawie urządzenia.




UWAGA: Zawsze wyjmuj gorącą misę ceramiczną przy użyciu rękawic kuchennych.




- Upewnij się, że urządzenie stoi na twardej, płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Ustaw urządzenie w stabilnej pozycji.

- Włóż składniki do ceramicznej misy, po czym umieść ją w podstawie urządzenia. Przykryj misę szklaną pokrywą. Jeśli żywność wymaga wcześniejszego przygotowania do wolnego gotowania, należy dokonać wszelkich czynności w oddzielnym naczyniu, nie w misie wolnowaru.
- Aby rozpocząć pracę podłącz przewód zasilający do gniazdka i naciśnij przycisk .
- Aby ustawić czas pracy naciśnij przycisk , a następnie za pomocą przycisków   ustaw pożądany czas. Każde naciśnięcie przycisku spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie czasu o 30 minut. Maksymalny czas wynosi 16 godzin. Minimalny czas wynosi 30 minut.
- Po dokonaniu ustawień naciśnij przycisk  i wybierz tryb gotowania: LOW (niski) lub HIGH (wysoki), lub tryb podtrzymywania ciepła WARM. Wybrany tryb zostanie zatwierdzony po 5 sekundach i urządzenie automatycznie rozpocznie pracę.
- Gdy zakończy się ustawiony czas gotowania urządzenie przejdzie automatycznie w tryb podtrzymywania ciepła WARM.
- Po zakończeniu podtrzymywania ciepła urządzenie przejdzie automatycznie w stan wstrzymania.
- Po skończonej pracy wyłącz wolnowar i odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego.

OPÓŹNIENIE CZASOWE


W celu ustawienia opóźnienia czasowego dla procesu gotowania w pierwszej kolejności uruchom urządzenie naciskając przycisk .

Następnie naciśnij przycisk  i ustaw czas opóźnienia za pomocą przycisków  .

W dalszej kolejności naciśnij przycisk  i ustaw odpowiedni czas gotowania za pomocą przycisków  .

Maksymalny czas wynosi 16 godzin.

Minimalny czas wynosi 30 minut.

Na koniec naciśnij przycisk  i wybierz tryb gotowania: LOW (niski) lub HIGH (wysoki).

Wybrany tryb zostanie zatwierdzony po 5 sekundach, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu pozostałego do rozpoczęcia procesu gotowania.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- Powolne gotowanie powoduje zachowanie wilgoci wewnątrz miski. Jeśli chcesz zmniejszyć stopień wilgotności w wolnowarze, należy po gotowaniu zdjąć pokrywę i ustawić poziom temperatury HIGH (jeśli jest ustawiony LOW) i ponownie gotować przez 30-45 minut.
- Pokrywa nie jest idealnie dopasowana do miski. Nie należy jej zdejmować, gdy delikatnie wydobywa się wytwarzane ciepło. Każdorazowe zdjęcie pokrywy wydłuża czas gotowania o dodatkowe 10 minut. W przypadku gotowania zup pozostaw 5 cm odstępu między krawędzią miski a żywnością, aby usprawnić proces gotowania.
- Większość mięsnych oraz warzywnych przepisów wymaga 8-10 godzinnego gotowania na niskim lub 4-6 godzin na wysokim poziomie temperatury. Niektóre składniki nie są przystosowane do powolnego gotowania. Makarony, owoce morza, mleko i śmietanę należy dodawać, gdy czas gotowania dobiega końca. Wiele czynników może mieć wpływ na szybkość procesu gotowania – zawartość wody i tłuszczu, początkowa temperatura żywności, a także wielkość gotowanych produktów.
- Rozdrobniona żywność gotowana jest znacznie szybciej. W celu zoptymalizowania procesu gotowania za pomocą wolnowaru, należy metodą "prób i błędów" dobrać odpowiednią wielkość pokrojonych kawałków żywności.
- Gotowanie warzyw zazwyczaj trwa znacznie dłużej niż gotowanie mięs. Staraj się umieszczać warzywa w dolnej części miski ceramicznej.

- Wszystkie składniki potrawy powinny być pokryte ciecżą lub sosem.
- Podsmażenie mięsa i cebuli na patelni przed dodaniem ich do wolnowaru zmniejsza zawartość tłuszczu. Czynność ta nie jest konieczna, ale wyraźnie poprawia smak.
- Podczas przygotowywania pieczeni wielkość i kształt mięsa jest bardzo ważna. Wypełniaj pieczenią maksymalnie 2/3 wysokości miski i całkowicie zalewaj ją wodą. Jeżeli to konieczne, podziel mięso na kawałki.
- Ze względu na długi czas gotowania, warzywa korzenne należy pokroić na małe kawałki, a następnie delikatnie podsmażyć przez 2-3 minuty przed umieszczeniem w wolnowarze. Upewnij się, że wszystkie kawałki warzyw korzennych umieszczone na dnie miski są zanurzone w wywarze.
- Przed rozpoczęciem gotowania usuń nadmierne ilości tłuszczu z mięsa. Powolne gotowanie nie pozwala na odparowanie tłuszczu.
- Dostosowanie tradycyjnych przepisów do zastosowania w wolnowarze może wymagać ograniczenia ilości wywaru, ponieważ pary mogą nie odparować w wystarczającej ilości.
- Nie zostawiaj w wolnowarze nieugotowanej, surowej żywności w pokojowej temperaturze.
- Nie używaj wolnowaru do odgrzewania żywności.
- Surowa czerwona fasola musi być uprzednio namoczona i gotowana przynajmniej przez 10 minut w celu usunięcia toksyn. Dopiero wtedy można ją przełożyć do miski wolnowaru.
- Umieść termometr do mięsa w przygotowywanej pieczeni lub szynce by sprawdzić, czy osiągnęła odpowiednią temperaturę.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przenoszeniem urządzenia oraz czyszczeniem upewnij się, że wolnowar jest wyłączony oraz odłączony od zasilania.

Pozwól, by urządzenie całkowicie ostygło przed przystąpieniem do czyszczenia.

Misa ceramiczna nadaje się do mycia w zmywarce. Można ją również czyścić ciepłą wodą z płynem do naczyń. Aby usunąć wszelkie pokarmy oraz pozostałości na wewnętrznej stronie miski, wystarczy zalać jej wnętrze wodą z płynem do naczyń, pozostawić na noc i spłukać następnego dnia.

Obudowę wolnowaru wyczyścić wilgotną ściereczką, następnie dobrze wysuszyć. Nie używaj drucianych zmywaków lub innych środków szorujących, ponieważ mogą doprowadzić one do uszkodzenia powierzchni.

PRZYKŁADOWE PRZEPISY

Wszystkie znajdujące się poniżej receptury są tylko sugestiami i mogą różnić się w zależności od użytych składników, własnych upodobań, itp.

RWANA WIEPRZOWINA

Porcje: 6

Czas przygotowywania: 30 min

Czas gotowania: 8h

- 1 kg łopatki wieprzowej
- 15 ml oleju roślinnego
- 1 drobno pokrojona cebula
- 2 mielone ząbki czosnku
- 1 łyżka (15 ml) chili w proszku
- 1 łyżeczka (5 ml) papryki słodkiej w proszku
- ¼ filiżanki (60 ml) pasty pomidorowej
- 1 porcja (796 ml) duszonych pomidorów
- 3 łyżki (45 ml) brązowego cukru
- 2 łyżki (30 ml) octu jabłkowego
- 1 łyżka (15 ml) sosu Worcestershire
- 1 liść laurowy
- Sól i pieprz

1. Przypraw delikatnie mięso solą i pieprzem. Umieść mięso w naczyniu żeliwnym, dodaj olej roślinny, po czym usmaż na wysokim ogniu ze wszystkich stron. Tak przygotowaną wieprzowinę umieść w wolnowarze.
2. Do naczynia żeliwnego dodaj cebulę i podgrzewaj na średnim ogniu. Gotuj około 5 minut, do momentu zmiękczenia oraz zarumienienia cebuli. Następnie mieszając dodaj czosnek, chili oraz paprykę słodką. Całość gotuj 1 minutę.
3. Dodaj pastę pomidorową, po czym gotuj nieustannie mieszając przez 2 minuty. Następnie dodaj duszone pomidory, brązowy cukier, ocet jabłkowy, sos Worcestershire i liść laurowy. Całość zagotuj.
4. Tak przygotowany sos ostrożnie rozlej na wieprzowinę umieszczoną w wolnowarze. Na panelu sterowania urządzenia wybierz ustawienie LOW, przykryj pokrywą, a następnie gotuj przez 8 godzin, do momentu aż mięso będzie miękkie.
5. Wyjmij wieprzowinę z wolnowaru i odczekaj 10 minut przed jej rozdrobnieniem. Następnie przy użyciu dwóch widelców poszarp mięso na drobne kawałki.
6. W międzyczasie przelej sos do dużego garnka. Zagotuj sos, usuwając z jego powierzchni nadmiar tłuszczu. Zmniejsz temperaturę oraz gotuj około 20 minut, aż zgęstnieje. Usuń z sosu liść laurowy, po czym dodaj wieprzowinę. Całość podgrzej przed podaniem.

Wskazówka: Rwaną wieprzowinę podawaj w zarumienionych bułeczkach z różnymi dodatkami, takimi jak tarty ser, chrzan, zielona cebulka.

WEGETARIAŃSKA FASOLA CHILI

Porcje: 6

Czas przygotowywania: 10 min

Czas gotowania: 8h

- 1 puszka (798 ml) pomidorów w całości
- 1 puszka (540 ml) fasoli
- 1 posiekana cebula
- 3 mielone ząbki czosnku
- 1 ziarenko posiekanego pieprzu zielonego
- 1 ziarenko papryki jalapeno
- 1 łyżka (15 ml) chili w proszku
- 2 łyżeczki (10 ml) zmielonego kminku
- ¼ łyżeczki (1 ml) pieprzu
- Sos chili (ilość w zależności od smaku)

1. Umieść w misie urządzenia pomidory, fasolę (po wcześniejszym namoczeniu), cebulę, czosnek, zielony pieprz, paprykę jalapeno, paprykę chili, kminek oraz pieprz.
2. Wybierz ustawienie LOW na panelu sterującym wolnowaru, nałóż pokrywę na misę, po czym gotuj przez 8 godzin.
3. Po przygotowaniu dopraw sosem chili, w zależności od smaku.

Wskazówka: Potrawę podawaj z serem cheddar, kwaśną śmietaną i pokrojoną zieloną cebulką.

KURCZAK W SOSIE MIODOWO-CZOSNKOWYM

Porcje: 4

Czas przygotowywania: 15 min

Czas gotowania: 5h

- 1 cały kurczak, przecięty na pół (wzdłuż)
- ½ łyżeczki (2 ml) pieprzu
- ¼ szklanki (60 ml) mąki pszennej
- 2 łyżeczki (10 ml) oleju roślinnego
- 6 mielonych ząbków czosnku
- 2 łyżeczki (10 ml) mielonego imbiru
- ¾ szklanki (175 ml) sosu sojowego z obniżoną zawartością sodu
- ½ szklanki (125 ml) miodu
- ½ szklanki (125 ml) brązowego cukru
- ½ szklanki (125 ml) beztłuszczowego bulionu drobiowego
- ¼ szklanki (60 ml) octu ryżowego
- 2 łyżeczki (10 ml) skrobi kukurydzianej
- 2 łyżki (30 ml) zimnej wody

1. Przyprawionego papryką kurczaka obtocz w mące. Rozgrzej olej w dużej patelni na średnim ogniu. Następnie usmaż obydwie połówki kurczaka z obu stron. Tak przygotowanego kurczaka można umieścić w wolnowarze.
2. Wrzuć do miski czosnek, imbir, sos sojowy, miód, brązowy cukier, bulion drobiowy, ocet ryżowy i mieszaj do momentu aż brązowy cukier się rozpuści. Następnie polej przygotowaną marynatą kurczaka.
3. Na panelu sterowania urządzenia wybierz ustawienie LOW, a następnie gotuj przez 5 godzin, do momentu aż kurczak będzie całkowicie ugotowany.
4. Po ugotowaniu wyjmij kurczaka, a następnie studź przez 2 minuty. Ostudzonego kurczaka potnij na kawałki i umieść na półmisku. Sos z misy wolnowaru przelej do garnka i podgrzewaj na średnim ogniu.
5. Wymieszaj skrobię kukurydzianą z zimną wodą. Wlej mieszaninę do sosu, całość zagotuj. Gotuj przez 30 sekund, a następnie mieszaj do zgęstnienia sosu. Podawaj kurczaka z ryżem gotowanym na parze lub makaronem.

ŻEBERKA DUSZONE W ZALEWIE PIWNEJ

Porcje: 6

Czas przygotowywania: 30 min

Czas gotowania: 7h

- 1 łyżka (15 ml) oleju roślinnego
- 2 kg duszonych żeberek wołowych
- 3 łyżki (45 ml) mąki pszennej
- 1 posiekana cebula
- 2 posiekane łodygi selera
- 2 mielone ząbki czosnku
- 1 łyżeczka (5 ml) suszonego tymianku
- 1 łyżeczka (5 ml) suszonego rozmarynu
- ¼ szklanki (60 ml) pasty pomidorowej
- 1 butelka (330 ml) ciemnego piwa
- 2 szklanki (500 ml) bulionu wołowego o obniżonej zawartości sodu
- 1 paczka (454 g) mini marchewek
- 12 czerwonych mini ziemniaków
- 3 łyżki (45 ml) sosu barbecue
- Sól i pieprz

1. Przypraw żeberka solą i pieprzem, a następnie obtocz w mące. Umieść żeberka w naczyniu żeliwnym, dodaj olej roślinny, po czym usmaż na wysokim ogniu ze wszystkich stron. Tak przygotowane żeberka umieść w wolnowarze.
2. Odlej nadmiar tłuszczu z naczynia żeliwnego i podgrzewaj na średnim ogniu. Dodaj cebulę i seler. Gotuj około 5 minut, do momentu zmiękczenia oraz zarumienienia cebuli. Następnie dodaj czosnek, suszony tymianek i rozmaryn. Całość gotuj 1 minutę.
3. Dodaj pastę pomidorową i gotuj przez 2 minuty nieustannie mieszając. Wlej ciemne piwo, po czym zmniejsz temperaturę gotowania o połowę. Następnie dodaj bulion wołowy, całość zagotuj. Przygotowanym sosem polej żeberka.
4. Na panelu sterowania urządzenia wybierz ustawienie LOW, przykryj pokrywą, a następnie gotuj przez 6 godzin.
5. Po upływie 6 godzin dodaj ziemniaki i marchew. Całość wymieszaj oraz ponownie gotuj przez 1 godzinę na ustawieniu LOW, dopóki ziemniaki, marchewki oraz żeberka nie będą miękkie.
6. Przenieś żeberka i warzywa na półmisek. Sos przelej do rondla oraz gotuj około 15 minut na wysokim ogniu, aż do zagęszczenia, dodaj do niego sos barbecue. Gotowym sosem polej żeberka oraz warzywa.



ŚRODOWISKO

Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

WARUNKI GWARANCJI I NAPRAWY

Gwarancja na produkt obejmuje usterki powstałe w wyniku błędów materiałowych lub produkcyjnych. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i nie było modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, czy ceramika.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego należy zwrócić się do specjalistycznego punktu sprzedaży lub bezpośrednio do autoryzowanego serwisu YOER. W momencie składania reklamacji należy podać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakupu.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

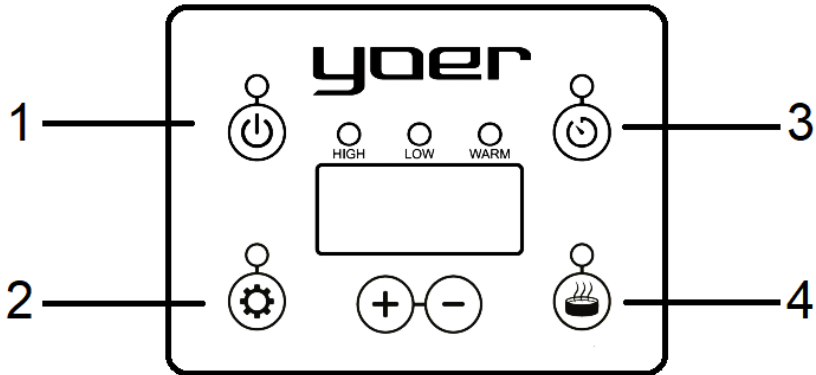
1. Read all instructions before using and keep for future reference.
2. Make sure that the voltage shown on the rating label of the appliance corresponds with the one in your living area. Ensure that the wall socket is properly grounded.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.
4. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
5. Keep the appliance and its cord out of reach of

- children less than 8 years.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
 7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 8. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance. There are no user-serviceable parts inside.
 9. Do not touch hot surfaces. Always use handles and kitchen gloves.
 10. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 11. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
 12. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
 13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
 14. Do not place the appliance on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
 15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 16. Never touch the appliance with wet hands or feet.

17. To prevent damage or shock hazard do not cook in base. Cook only in ceramic pot.
18. Authentic stoneware is fired at high temperatures therefore the ceramic pot may have minor surface blemishes, the glass lid may rock slightly due to these imperfection.
19. Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, freezer, and microwave or on a gas/electrical hob.
20. Do not subject the ceramic pot to sudden changes in temperature. Adding cold water or refrigerated food to hot pot could cause it to crack.
21. Do not allow the pot to stand in water for a long time (you can leave water inside the pot).
22. There is an area on the base of the ceramic pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous, therefore will soak up water, this should be avoided.
23. When the ceramic pot is taken out from refrigerator, please do not use it immediately until it gets to room temperature after about 40 minutes, otherwise it may crack.
24. Never put the ceramic pot on the hot surface it may crack.
25. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
26. Do not operate appliance in any way other than the intended use.

27. Do not use outdoors.
28. This appliance is intended to be used for household use only. Any other use is considered inappropriate and dangerous.
29. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.

KNOW YOUR SLOW COOKER



1. ON / OFF button
2. Operating mode selection button
3. Delay time settings button
4. Cooking time settings button

Technical data:

Power	280W / 320W
Voltage / Frequency	220-240V~50-60Hz
Capacity	4,5L / 6,5L
Timer	16h

BEFORE FIRST USE

Before using the digital slow cooker for the first time wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water with a sponge or a dish cloth, rinse thoroughly and dry.

Note: During initial use you may notice a slight odour due to the burning off of manufacturing residues. This is completely normal and will disappear soon.






HOW TO USE

NOTE: Never immerse slow cooker into water or any other liquid. Do not switch the cooker on when the ceramic pot is empty or out of the base.


CAUTION: Always remove the hot ceramic pot using kitchen gloves.




- Always set your slow cooker on a level and stable heat resistant surface. Make sure the feet are setting secure on the table.
- Assemble your ingredients in the ceramic pot and place the pot into the base. Cover with the glass lid. If you need to precook or brown




foods prior to slow cooking, this must be done in a pan on the stove, not in the slow cooker.

- To begin working plug the power cord into an outlet and press  button.
- To set working time press  button, then set desired time by pressing buttons  . Each press will change the time in 30 minutes increment or decrement.
The maximum time is 16 hours.
The minimum time is 30 minutes.
- When you finish time setting, press  button to select the cooking mode: LOW or HIGH, or to turn the keep WARM mode on.
The selected mode will be confirmed after 5 seconds and the unit will automatically start working.
- When the cooking time ends, the appliance will automatically switch to the keep WARM mode.
- When the keep warm timer has expired, the unit will automatically switch to the standby mode.
- After finished work switch the unit off and disconnect the device from the power socket.

DELAY TIME


To set the delay time for cooking process first turn the unit on by pressing  button

Then press  button and set the desired delay time by using   buttons.

Next press  button and set the appropriate cooking time by using   buttons.

The maximum time is 16 hours.

The minimum time is 30 minutes.

Finally press  button and select the cooking mode: LOW or HIGH.

The selected mode will be confirmed after 5 seconds, and the display will count down the time remaining to start the cooking process.

USEFUL TIPS

- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce moisture in the cooker, remove the lid after cooking and turn the control to high (if set to low) and simmer for 30 to 45 minutes.
- The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built up heat will escape. Each time you remove the lid, allow an additional 10 minutes to the cooking time. If cooking soups, leave 5cm space between the top of the pot and the food to allow simmering.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low or 4-6 hours on high. Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk, and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook - water and fat content, initial temperature of the food and also the size of the food.
- Food cut into small pieces will cook more quickly. A degree of "trial and error" will be required to fully optimize the potential of your slow cooker.
- Vegetables usually take longer to cook than meat, so try to put vegetables in the lower half of the pot.
- All food should be covered with a liquid, gravy or sauce.
- Pre-browning meat and onions in a pan to seal in the juices also reduces the fat content before adding to the crock pot. This is not necessary, but improves the flavor.

- When cooking joint the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in lower 2/3 of the pot and fully cover it with water. If necessary cut the meat into pieces.
- Cut root vegetable into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently sautéed for 2-3minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- If adapting recipes from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- Do not use the slow cooker to reheat food.
- Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a slow cooker.
- Insert a meat thermometer into roast or ham to ensure they are cooked to the desired temperature.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always make sure the slow cooker is unplugged and in the OFF position before storing away or cleaning.

Make sure the unit has cooled down completely before cleaning.

The ceramic pot is dishwasher safe or can also be cleaned with warm soapy water. To remove any foods that have been cooked onto the inside of the pot, simply soak overnight in soapy water and rinse the next day.

The housing of the slow cooker wiped with a damp cloth and then dry it well. Do not use harsh abrasive cleaner or scouring pad to clean any part of the cooker as this will damage the surfaces.

SAMPLE RECEIPES

All below receipes are only suggestions and may differ depending on used ingredients, personal taste, etc.

PULLED PORK

Serves: 6

Prep Time: 30 minutes

Total Time: 8 hours

- 2 lb (1 Kg) pork shoulder
- 1 tbsp (15 mL) vegetable oil
- 1 finely chopped onion
- 2 cloves of garlic, minced
- 1 tbsp (15 mL) chili powder
- 1 tsp (5 mL) sweet paprika powder
- ¼ cup (60 mL) tomato paste
- 1 can (796 mL) stewed tomatoes
- 3 tbsp (45 mL) brown sugar
- 2 tbsp (30 mL) apple cider vinegar
- 1 tbsp (15 mL) Worcestershire sauce
- 1 bay leaf
- salt and pepper

1. Lightly season pork shoulder with salt and pepper. In a Dutch oven over medium-high heat, add vegetable oil and sear pork on all sides. Place pork in slow cooker.
 2. Return Dutch Oven to medium heat, add onion, and cook until golden and softened, about 5 minutes. Stir in garlic, chili powder and sweet paprika, cook 1 minute.
 3. Add tomato paste and cook, stirring for 2 minutes. Add in stewed tomatoes, brown sugar, vinegar, Worcestershire sauce and bay leaf. Bring to a boil.
 4. Turn off heat and carefully pour sauce over pork in slow cooker. Press button to LOW setting and cook covered for 8 hours until pork is tender.
 5. Remove Pork from slow cooker and let rest for 10 minutes before shredding, or pulling with two forks into strips.
 6. Meanwhile, carefully transfer sauce into a large saucepan. Bring to a boil, skimming off any excess fat. Reduce heat and simmer until reduced and thickened, about 20 minutes. Remove the bay leaf and add back pork. Serve hot.
- Tip: Serve pulled pork on toasted buns with choice of toppings, such as grated cheese, horseradish, green onions.

VEGETARIAN BEAN CHILI

Serves: 6

Prep Time: 10 minutes

Total Time: 8 hours

- 1 can (798 mL) whole tomatoes
 - 1 can (540 mL) beans
 - 1 chopped onion
 - 3 cloves garlic, minced
 - 1 green pepper, seeded and chopped
 - 1 jalapeno pepper, seeded and chopped
 - 1 tbsp (15 mL) chili powder
 - 2 tsp (10 mL) ground cumin
 - ¼ tsp (1 mL) pepper
 - Hot Sauce to taste
1. In slow cooker add tomatoes, beans (drained and rinsed) , onion, garlic, green pepper and jalapeno, chili powder, cumin and pepper.
 2. Press button on slow cooker to LOW setting, cover and cook for 8 hours.
 3. Season to taste with hot sauce.
- Tip: Top your chili with grated cheddar cheese, sour cream and sliced green onions.

HONEY GARLIC CHICKEN

Serves: 4

Prep Time: 15 minutes

Total Time: 5 hours

- 1 whole chicken, cut in half lengthwise
- ½ tsp (2 mL) pepper
- ¼ cup (60 mL) all purpose flour
- 2 tsp (10 mL) vegetable oil
- 6 cloves of garlic, minced
- 2 tsp (10 mL) ginger, minced
- ¾ cup (175 mL) sodium reduced soy sauce
- ½ cup (125 mL) honey
- ½ cup (125 mL) brown sugar
- ½ cup (125 mL) fat free chicken broth
- ¼ cup (60 mL) rice wine vinegar
- 2 tsp (10 mL) cornstarch
- 2 tbsp (30 mL) cold water

1. Season chicken with pepper and dredge in flour. Heat oil in large skillet over medium-high heat. Sear chicken halves on both sides; place into slow cooker.
2. In a bowl whisk together garlic, ginger, soy sauce, honey, brown sugar, chicken broth and vinegar, until brown sugar dissolves. Pour over chicken.
3. Press button on slow cooker to LOW setting and cook covered for 5 hours, or until chicken is fully cooked.
4. Remove chicken to a cutting board, cool for 2 minutes. Cut pieces in half and place on a serving platter. Meanwhile carefully transfer sauce to saucepan over medium - high heat.
5. Mix cornstarch with cold water. Whisk into sauce and bring to a boil. Boil for 30 seconds while whisking, until sauce thickens. Serve over chicken with steamed rice or noodles.

BEER BRAISED SHORT RIBS

Serves: 6

Prep Time: 30 minutes - Total Time: 7 hours

- 1 tbsp (15 mL) vegetable oil
- 4 lb (2 Kg) braising beef short ribs
- 3 tbsp (45 mL) all purpose flour
- 1 onion, chopped
- 2 stalks celery, chopped
- 2 cloves garlic, minced
- 1 tsp (5 mL) each dried thyme and rosemary
- ¼ cup (60 mL) tomato paste
- 1 bottle (330 mL) dark beer
- 2 cups (500 mL) reduced sodium beef broth
- 1 bag (454 g) baby carrots
- 12 mini red skin potatoes
- 3 tbsp (45 mL) barbecue sauce
- salt and pepper

1. Season ribs with salt, pepper and toss in flour. In a Dutch oven over medium- high heat, add vegetable oil and brown ribs on all sides; transfer to the slow cooker.
2. Pour off any excess fat from the Dutch oven, and return to medium heat. Add onions and celery, cook until onions are golden and softened, about 5 minutes; add garlic and dried thyme and rosemary, cook 1 minute.
3. Add tomato paste and cook stirring for 2 minutes. Add beer and reduce by half. Add beef broth, bring to a boil, remove from heat and pour over ribs.
4. Press button on slow cooker to LOW setting and cook covered for 6 hours.
5. When 6 hours is up, add potatoes and carrots; stir and reset for 1 hour on LOW setting until potatoes and carrots are done and ribs are tender.
6. Transfer ribs and vegetables to a platter. Transfer sauce to a saucepan over medium - high heat and boil until thickened, about 15 minutes. Add barbecue sauce and serve over ribs and vegetables.

ENVIRONMENT



This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Contact your local municipality for the nearest collection point.

WARRANTY AND REPAIR

This warranty is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person or damaged by misuse or transportation. The warranty does not apply to defects resulting from natural wear of components or non breakables such as glass and ceramic items.

This warranty does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods.

In the case of a warranty claim, please contact a specialist dealer or directly to an authorized YOER service. In case of a warranty claim, the date of purchase has to be proven by means of the sales receipt or invoice.



www.yoer.pl

www.facebook.com/YoerPoland

yoer
SMART HOME

Producent: Yoer
Bernardyńska 2
64-000 Kościan, Polska
www.yoer.pl

SC4502 / SC6502
CLEVER-COOK

