

CSC011X

**CROCK·POT®**  
♦ THE ORIGINAL SLOW COOKER ♦



# Digital Sauté Slow Cooker

MANUAL DE UTILIZARE

[www.crockpot-romania.ro](http://www.crockpot-romania.ro)



**READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## ROMÂNĂ

### INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

**Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțeles pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.**

**Componentele aparatului se pot înfierbânta în timpul utilizării.**

**Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.**

- Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.
- Nu utilizați niciodată aparatul în scopuri diferite de destinația de utilizare prevăzută a acestuia. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a manevra fișa sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și plană.
- Acest aparat ar nu trebuie plasat pe sau lângă suprafețe care pot atinge temperaturi înalte (cum ar fi plitele cu gaz sau electrice).
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos, dacă prezintă semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priza electrică după utilizare și înainte de curățare.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de curățarea sau depozitarea acestuia.
- Nu introduceți niciodată o parte a aparatului sau cablul și fișa de alimentare în apă sau în alte lichide.
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste marginea unui blat de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să fie înnoțat, prins sau strivit.
- Nu atingeți suprafețele exterioare ale aparatului în timpul utilizării, deoarece acestea se pot înfierbânta foarte tare. Folosiți mănuși pentru cuptor sau un șervet la îndepărtarea capacului. Aveți grijă la aburul care iese când îndepărtați capacul.
- Nu încercați NICIODATĂ să încălziți niciun aliment direct în interiorul unității de bază. Folosiți întotdeauna bolul de gătit detașabil.
- Unele suprafețe nu sunt proiectate pentru a rezista la căldura prelungită generată de anumite aparate electrocasnice. Nu așezați aparatul pe o suprafață care poate fi deteriorată de căldură. Recomandăm amplasarea unei plăci izolatoare sau a unui suport sub aparat pentru a împiedica eventuala deteriorare a suprafeței.

### PIESE

- |                                 |                                          |
|---------------------------------|------------------------------------------|
| <b>A</b> Capac din sticlă       | <b>E</b> Indicator luminos de alimentare |
| <b>B</b> Supape pentru abur     | <b>F</b> Selector de mod                 |
| <b>C</b> Bol de gătit detașabil | <b>G</b> Afișaj                          |
| <b>D</b> Bază de încălzire      | <b>H</b> Comandă cu cronometru           |

## PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Înainte de a folosi oala de gătit pentru sote Crock-Pot®, îndepărtați toate ambalajele și spălați capacul și bolul de gătit detașabil cu apă caldă cu săpun și uscați-le riguros.

**NOTE IMPORTANTE:** Unele suprafețe ale blaturilor și meselor nu sunt proiectate pentru a rezista la căldura prelungită generată de anumite aparate electrocasnice. Nu așezați unitatea încălzită pe o masă cu finisaj din lemn. Recomandăm amplasarea unei plăci izolatoare sau a unui suport sub oala de gătit pentru sote Crock-Pot® pentru a împiedica eventuala deteriorare a suprafeței.

În timpul utilizării inițiale a acestui aparat, se pot detecta puțin fum și/sau miros. Acest lucru este normal la numeroase aparate cu încălzire și nu va mai apărea după câteva utilizări.

### ASAMBLAREA:

1. Așezați bolul de gătit detașabil în baza de încălzire. Poziționați cele două supapă pentru abur astfel încât să se afle în partea din spate a unității și astfel să direcționeze orice abur ieșit departe de partea frontală a unității.
2. Așezați capacul pe bolul detașabil.

## BOL DE GĂTIT DETAȘABIL

Bolul de gătit detașabil extrudat și capacul din sticlă sunt proiectate pentru a rezista la temperaturi extreme și pot fi utilizate chiar și în cuptor. De asemenea, puteți depozita bolul de gătit în frigider sau în congelator. Bolul de gătit poate fi amplasat apoi în baza de încălzire direct din frigider (lăsați întotdeauna alimentele congelate să se decongeleze complet înainte de a le găti). Această versatilitate vă permite să preparați alimente, să gătiți lent, să depozitați resturile de alimente și să le încălziți folosind același bol de gătit. Designul cu pereți înalți și capacul din sticlă împiedică sărirea și împrăștierea alimentelor în timpul gătirii. Folosiți bolul de gătit pentru sotare, prăjire, rumenire/frigere, prăjire rapidă etc. De asemenea, acesta este un vas de gătit excelent, fiind ideal pentru gătitul cantităților mari de alimente.

Bolul de gătit detașabil nu este adecvat pentru folosirea pe plite cu inducție.

## MODUL DE UTILIZARE A OALEI DE GĂTIT PENTRU SOTE

1. Adăugați ingredientele în bolul de gătit detașabil și acoperiți-l cu capacul din sticlă.
2. Conectați la priză oala de gătit pentru sote Crock-Pot®. Indicatorul luminos de alimentare va lumina intermitent.
3. Folosiți selectorul de mod pentru a selecta **1 (JOS)** sau **2 (ÎNALT)**.
4. Setări intervalul de gătire folosind comanda cu cronometru. Comanda cu cronometru setează intervalul în pași de 30 de minute. Rețineți că dacă, după setarea cronometrului, schimbați modul de gătit de la 1 la 2 sau invers, cronometrul se va reseta la **0:00** și va trebui să introduceți intervalul din nou.
5. După setarea intervalului de gătire, oala de gătit pentru sote Crock-Pot® va începe să se încălzească și cronometrul va contoriza în pași de 1 minut.
6. Când s-a terminat intervalul de gătire, oala de gătit pentru sote Crock-Pot® va comuta în modul de menținere a temperaturii. În modul de menținere a temperaturii, afișajul va indica un model de bare animat (- - -), care se va repeta lent de sus în jos pe afișaj. Oala de gătit pentru sote Crock-Pot® va rămâne în modul de menținere a temperaturii până când comutați selectorul de mod la **0** (așteptare) sau deconectați unitatea. Puteți comuta manual oricând la setarea pentru menținerea temperaturii prin deplasarea selectorului de mod la setare (🔌).

### NOTE:

- Dacă apare o pană de curent în timpul gătirii, toate setările pentru gătire se vor pierde la revenirea curentului și unitatea va fi în starea de așteptare cu indicatorul luminos de alimentare luminând intermitent. Dacă nu știți cât timp a durat pana de curent, este posibil ca alimentele să nu fie sigure pentru consum și vă sugerăm să le aruncați.
- Nu umpleți excesiv bolul. Recomandăm să îl umpleți la cel mult ¾.
- Gătiți întotdeauna cu capacul închis în intervalul de timp recomandat. Nu îndepărtați capacul în timpul primelor două ore de gătire, pentru a permite generarea eficientă de căldură.
- Pentru a evita deteriorarea suprafeței anti-aderente a bolului de gătit, nu folosiți niciodată ustensile din metal.
- Purtați întotdeauna pentru cuptor la manevrarea capacului sau a bolului de gătit detașabil.
- Deconectați de la priză când s-a terminat gătitul și înaintea curățării.

## CURĂȚAREA

**Asigurați-vă că oala de gătit pentru sote Crock-Pot® este deconectată de la priza de rețea și că este complet răcită înaintea curățării. Nu scufundați niciodată baza de încălzire în apă sau alt lichid.**

- Spălați capacul din sticlă și bolul detașabil cu apă fierbinte, cu săpun. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau lavete aspre. O lavetă, un buret sau o spatulă din cauciuc va îndepărta de obicei orice resturi de alimente.
- Capacul din sticlă poate fi curățat în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, nu recomandăm curățarea bolului de gătit în mașina de spălat vase, acest lucru poate reduce durata de viață a stratului anti-aderent. Spălarea în mașina de spălat vase poate, de asemenea, să decoloreze partea inferioară a bolului de gătit. Aceasta se poate elimina de obicei prin clătire și nu compromite în niciun mod funcționalitatea bolului.
- Curățați exteriorul bazei de încălzire cu o lavetă curată, ușor umedă și apoi uscați-o. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi.

## SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

- Pentru rezultate optime și pentru a împiedica uscarea sau arderea alimentelor, asigurați-vă întotdeauna că se folosește o cantitate adecvată de lichid în rețetă.
- Poate părea că rețetele noastre au o cantitate mică de lichid, dar procesul de gătire lentă diferă de alte metode de gătire prin faptul că lichidul adăugat în rețetă aproape se va dubla în timpul intervalului de gătire. Așadar, dacă adaptați o rețetă pentru oala de gătit, reduceți cantitatea de lichid înaintea gătirii.

### PASTE ȘI OREZ:

- Pentru rezultate optime, folosiți urez cu bobul lung, dacă rețeta nu indică altceva. Dacă orezul nu este gătit complet după intervalul de timp sugerat, adăugați 1 până la 1½ cești de lichid la o ceașcă de orez gătit și continuați gătitul timp de 20 până la 30 de minute.
- Pentru rezultate optime la prepararea pastelor, mai întâi fierbeți parțial pastele în apă clocotită până se înmoaie puțin. Adăugați pastele în timpul ultimelor 30 de minute din intervalul de gătire.

### FASOLE:

- Fasolea trebuie să fie înmuiată complet înainte de a o combina cu alimente care conțin zaharuri și/sau acizi. Zaharurile și acizii au un efect de întărire asupra fasolei și vor împiedica înmuierea.
- Fasolea uscată, în special cea roșie trebuie să fie fiartă înainte de a o adăuga în rețetă.
- Se poate folosi fasole complet gătită din conservă ca înlocuitor pentru fasolea uscată.

### LEGUME:

- Numeroase legume se pretează bine la gătit lent și își dezvoltă întreaga savoare. Acestea nu au tendința de a se găti excesiv în oala de gătit așa cum se poate întâmpla în cuptor sau pe plită.
- Când preparați rețete cu legume și carne, așezați legumele în oala de gătit înaintea cărnii. Legumele se gătesc de obicei mai lent decât carnea în oala de gătit și este util faptul că sunt cuprinse parțial de lichidul de gătit.
- Așezați legumele aproape de baza bolului de gătit pentru a ajuta la gătire.

### VERDEȚURI ȘI MIRODENII:

- Verdețurile proaspete adaugă aromă și culoare, dar trebuie să fie adăugate la sfârșitul ciclului de gătit, deoarece aroma se va disipa în timpul intervalului de gătit lungi.
- Verdețurile și mirodeniile măcinate și/sau uscate se pretează bine la gătit lent și pot fi adăugate la început.
- Intensitatea aromei tuturor verdețurilor și mirodeniilor poate varia mult în funcție de intensitatea lor specifică și de durata de valabilitate. Folosiți verdețurile moderat, gustați la sfârșitul ciclului de gătit și ajustați aseasonarea imediat înaintea servirii.

### LAPTE:

- Laptele, smântâna dulce și smântâna fermentată se descompun în timpul gătirii prelungite. Dacă este posibil, adăugați-le în ultimele 15 până la 30 de minute ale gătirii.
- Supele condensate pot înlocui laptele și pot fi gătite pe perioade lungi de timp.

### CARNE:

- Îndepărtați grăsimea, clătiți bine și uscați carnea prin tamponare cu șervete de hârtie.
- Rumenirea cărnii în prealabil permite scurgerea grăsimii înaintea gătirii lente și, de asemenea, adaugă o mai mare intensitate a aromei.
- Carnea trebuie să fie poziționată astfel încât să se afle în bolul de gătit fără a atinge capacul.

- Pentru bucățile mai mici sau mai mari de carne, modificați cantitatea de legume sau cartofi, astfel încât bolul să fie umplut întotdeauna între ½ și ¾.
- Dimensiunea cărnii și intervalele de gătit recomandate sunt doar valori estimative și pot varia în funcție de tăietura specifică, tip și structura osului. Tipurile de carne slabă, cum ar fi puiul sau mușchiul de porc, tind să se gătească mai rapid decât tipurile de carne cu mai mult țesut de legătură și mai multă grăsime, cum ar fi antricotul de vită și spata de porc. Gătirea cărnii cu os, spre deosebire de cea fără os, va crește intervalul de gătit necesar.
- Taiati carnea în bucăți mai mici când gătiți cu alimente preferate, cum ar fi fasolea sau fructele, sau cu legume fragede, cum ar fi ciupercile, ceapa tăiată cubulețe, vinetele sau legumele tocate mărunt. Acest lucru permite gătirea simultană a alimentelor.

### PEȘTE:

- Peștele se gătește rapid și trebuie să fie adăugat la sfârșitul ciclului de gătit, în timpul ultimelor cincisprezece minute până la o oră din intervalul de gătit.

## GARANȚIE

Vă rugăm să păstrați chitanța, prezența acesteia fiind solicitată în cazul oricăror solicitări de reparație acoperite de garanție.

Garanția acestui aparat este de 2 ani de la data achiziției, conform informațiilor din acest document.

În timpul perioadei de garanție, în cazul puțin probabil în care aparatul nu mai funcționează din cauza unei defecțiuni de design sau de fabricație, înlocuiți-l magazinului de unde l-ați achiziționat, împreună cu bonul de casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile oferite acestei garanții sunt suplimentare față de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de această garanție. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”) își rezervă dreptul de a modifica acești termeni.

JCS (Europe) își asumă, pe perioada garanției, obligația de a repara sau de a înlocui gratuit aparatul sau orice componentă a aparatului care se dovedește a nu funcționa, în următoarele condiții:

- să anunțați imediat magazinul sau JCS (Europe) despre apariția problemei; și
- aparatul să nu fi fost modificat în niciun fel sau să nu fi fost supus deteriorărilor, întrebuințării greșite, abuzurilor, reparațiilor sau modificărilor efectuate de către alte persoane decât cele autorizate de JCS (Europe).

Defecțiunile care apar în urma utilizării neadecvate, deteriorării, abuzului, alimentării la tensiuni neadecvate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute de JCS (Europe), reparației sau modificării de către o altă persoană decât cele autorizate de JCS (Europe) sau nerespectării instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de această garanție. În plus, uzura normală, incluzând, fără a se limita la, decolorările minore și zgârieturile nu sunt acoperite de această garanție.

Drepturile prevăzute în această garanție se vor aplica numai primului cumpărător și nu se extind în cazul utilizării comerciale sau comune.

Dacă aparatul dvs. are inclusă o garanție specifică țării de utilizare sau o garanție suplimentară, vă rugăm să consultați, pentru informații suplimentare, termenii și condițiile respectivei garanții și nu ale acesteia sau să contactați distribuitorul local autorizat.

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamentele electrice și electronice, contactați-ne prin e-mail la adresa [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

UK



# CROCK·POT®

♦ THE ORIGINAL SLOW COOKER ♦

For Customer Service details, please see the website.  
Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.  
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

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

email: [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com)

**© 2014 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.**

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Jarden Corporation (NYSE: JAH).  
The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.  
Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Jarden Corporation (NYSE: JAH).  
En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.  
Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Jarden Corporation (NYSE: JAH).  
El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.  
Impreso en China

[www.crockpot-romania.ro](http://www.crockpot-romania.ro)

