

SCCPRC507B



**CROCK·POT**  
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

# OALĂ DE GĂTIT ELECTRICĂ CU CONTORIZARE PROGRAMABILĂ



MANUAL DE UTILIZARE

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

**PĂSTRAȚI-LE PENTRU A LE PUTEA CONSULTA ULTERIOR**

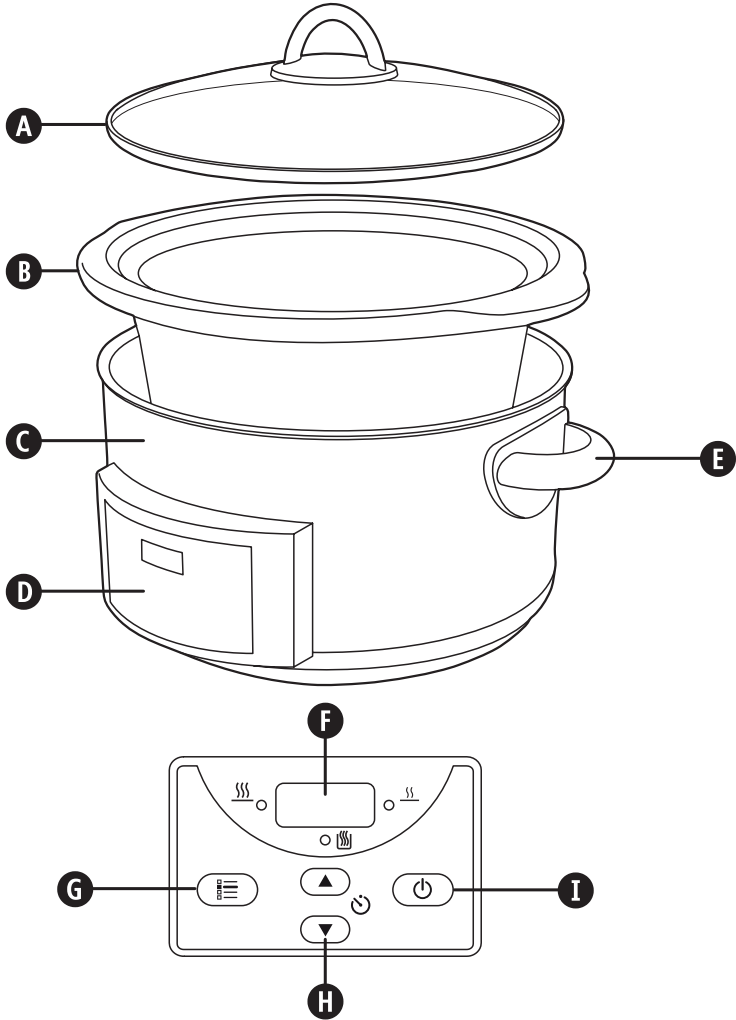
## INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

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 înțelese 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.

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 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 înnodat, 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



- A** Capac din sticlă
- B** Vas din ceramică
- C** Bază de încălzire
- D** Panou de control
- E** Mâner de transport

- F** Afișaj de setare a duratei
- G** Buton de selectare a temperaturii
- H** Butoane cronometru sus/jos
- I** Buton de pornire/așteptare
- J** Cablu de alimentare (nu este ilustrat)

## ÎNAINTEA UTILIZĂRII

Înainte de a utiliza oala de gătit, îndepărtați toate componentele ambalajului și spălați capacul și vasul din ceramică 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 așezarea amplasarea unei plăci izolatoare sau a unui suport sub oala de gătit pentru a împiedica eventuala deteriorare a suprafeței.

Aveți grijă la amplasarea vasului din ceramică pe o plită de gătit, un blat, o masă sau altă suprafață din ceramică sau din sticlă fină. Din cauza naturii vasului din ceramică, baza aspră poate zgâria unele suprafețe dacă nu aveți grijă. Amplasați întotdeauna o placă protectoare sub vasul din ceramică înainte de a-l așeza pe masă sau blat.

## MODUL DE UTILIZARE A OALEI DE GĂTIT

1. Așezați vasul din ceramică în baza de încălzire, adăugați ingredientele în vas și acoperiți cu capacul. Conectați la priză oala de gătit Crock-Pot®.
2. Selectați setarea de temperatură utilizând butonul de selectare a temperaturii **G**. LED-ul pentru temperatură înaltă (**III**) sau LED-ul pentru temperatură joasă (**II**) se va aprinde.  
NOTĂ: Setarea MENȚINERE CALD (**III**) este NUMAI pentru păstrarea la cald a alimentelor care au fost deja gătite. NU gătiți la setarea CALD. Nu recomandăm utilizarea setării CALD pentru mai mult de 4 ore.
3. Apăsăți butoanele cronometru sus/jos **H** pentru a selecta durata de gătire. Durata se poate seta în pași de 30 de minute până la 20 de ore. Selectați durata pe baza intervalului de timp indicat în rețetă. Durata va începe să se cronometreze în pași de un minut.
4. Când gătitul s-a terminat, oala de gătit va comuta automat la setarea MENȚINERE CALD și LED-ul pentru menținere la cald (**III**) se va aprinde.
5. Pentru a opri gătitul, apăsați butonul de așteptare **I**. Urmați pașii 2 și 3 de mai sus pentru a reveni la gătit. Opriți oala de gătit și deconectați-o de la priză electrică.

### NOTE DESPRE UTILIZARE:

- Dacă alimentarea cu energie electrică a fost întreruptă (pană de curent), afișajul și LED-urile se vor aprinde intermitent la revenirea alimentării. Toate setările oalei de gătit se vor pierde. În consecință, este posibil ca alimentele să nu fie sigure pentru consum. Dacă nu știți cât timp a fost oprită alimentarea, vă sugerăm să aruncați alimentele din interior.
- Dacă doriți, puteți comuta manual la setarea MENȚINERE CALD când rețeta dvs. s-a terminat de gătit.
- Pentru a evita gătitul excesiv sau insuficient, umpleți întotdeauna vasul din ceramică între ½ și ¾ și respectați duratele de gătire recomandate.
- Nu umpleți excesiv vasul din ceramică. Pentru a împiedica revărsarea, nu umpleți vasul din ceramică mai mult de ¾.
- Gătiți întotdeauna cu capacul închis în intervalul de timp recomandat. Nu îndepărtați capacul în timpul primelor două ore de gătit, pentru a permite generarea eficientă de căldură.
- Purlați întotdeauna mănuși pentru cuptor la manevrarea capacului vasului din ceramică.
- Deconectați de la priză când s-a terminat gătitul și înaintea curățării.
- Vasul din ceramică detașabil poate fi folosit în cuptor. Nu utilizați vasul din ceramică detașabil pe un arzător cu gaz, o plită electrică sau sub grătar.

## MODUL DE CURĂȚARE A OALEI DE GĂTIT

- Deconectați ÎNTOTDEAUNA oala de gătit de la priza electrică și lăsați-o să se răcească înainte de a o curăța.
- Capacul și vasul din ceramică pot fi spălate în mașina de spălat vase sau 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 reziduurile. Pentru a îndepărta urmele de apă și alte pete, utilizați un detergent neabraziv sau oțet.
- Ca în cazul oricărei ceramici fine, vasul din ceramică și capacul nu rezistă la schimbările bruște de temperatură. Nu spălați vasul din ceramică sau capacul cu apă rece când sunt fierbinți.
- Exteriorul bazei de încălzire poate fi curățat cu o lavetă moale și apă caldă cu săpun. Uscați prin ștergere. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi.
- ATENȚIE: Nu scufundați niciodată baza de încălzire în apă sau orice alt lichid.
- Nu este necesară altă activitate de service.

**NOTĂ:** După curățarea manuală, lăsați vasul din ceramică să se usuce la aer înainte de a-l depozita.

## SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

### 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 gătit.

### 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 gătit.

### 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 intervalelor 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 sezonarea imediat înaintea servirii.

### LAPTE:

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

### SUPE

- Unele rețete necesită cantități mari de apă. Adăugați mai întâi ingredientele supei în oala de gătit și apoi adăugați apă pentru a le acoperi. Dacă se dorește o supă mai lichidă, adăugați mai mult lichid la servire.

### **CARNE:**

- Îndepărtați grăsimea, clătiți bine și uscați carnea prin tamponare cu șervete de hârtie.
- Rumenirea cărnii într-o cratiță sau o tigaie grill separată 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 vasul din ceramică fără a atinge capacul.
- Pentru bucățile mai mici sau mai mari de carne, modificați cantitatea de legume sau cartofi, astfel încât
- vasul din ceramică să fie umplut întotdeauna între  $\frac{1}{2}$  și  $\frac{3}{4}$ .
- Dimensiunea cărnii și intervalele de gătire 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 duratele de gătire necesare.
- Tăiați carnea în bucăți mai mici când gătiți cu alimente prefierate, 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 gătitul simultană a alimentelor.

### **PEȘTE:**

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

### **LICHID:**

- 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.

## 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, înapoiți-l magazinului de unde l-ați achiziționat, împreună cu bonul de casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile oferite conform 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 ◆

© 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

[www.crockpot.co.uk](http://www.crockpot.co.uk)

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

**UK Freephone Customer Service Helpline 0800 052 3615**

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



SCCPRC507B\_RO\_Iss\_1 10/14

93789-0 UKPUL  
P.N.179716

