

CSC028X/CSC030X



CROCK·POT®
♦ THE ORIGINAL SLOW COOKER ♦

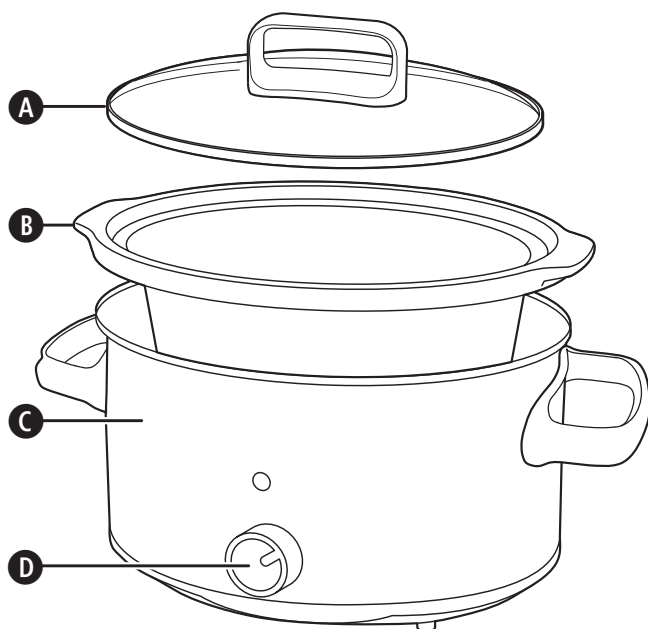
3.5 LITRI SLOW COOKER

MANUAL DE UTILIZARE

WWW.CROCKPOT-ROMANIA.RO



CITEȘTE ȘI PĂSTREAZĂ ACESTE INSTRUCȚIUNI



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, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați.

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.

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.

- Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.
- 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.
- Capacul oalei de gătit este realizat din sticlă calită. Verificați întotdeauna capacul, pentru a vedea dacă acesta este ciobit, fisurat sau deteriorat în orice alt fel. Nu folosiți capacul din sticlă dacă este deteriorat, pentru că s-ar putea sparge în timpul utilizării.

COMPONENTE

- A** Capac
- B** Vas de gătit din ceramică
- C** Unitate de bază de încălzire
- D** Control temperatură

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

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. **ATENȚIE:** Nu scufundați niciodată baza de încălzire, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

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 sensibil la căldură. Vă recomandăm să amplasați un material sau un suport rezistent la căldură sub oala de gătit pentru a preveni deteriorarea suprafeței.

Aveți grijă când puneți vasul din ceramică pe o plită de gătit ceramică sau cu finisaj din sticlă, pe un blat de lucru, o masă sau altă suprafață. Din cauza structurii ceramicii, suprafața inferioară cu asperități poate zgâria unele suprafețe dacă nu aveți grijă. Puneți întotdeauna un material de protecție sub vasul din ceramică înainte de a-l pune pe o masă sau un blat de lucru.

MODUL DE UTILIZARE A OALEI DE GĂTIT

1. Așezați vasul din ceramică în baza de încălzire, adăugați ingredientele în vas și acoperiți cu capacul.
2. Conectați la priză oala de gătit Crock-Pot® și selectați temperatura de gătire (ÎNALT sau JOS) folosind selectorul de temperatură.

NOTĂ: Setarea CALD 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. Când s-a terminat gătit, deconectați oala de gătit de la priză și lăsați-o să se răcească înaintea curățării.

NOTE DESPRE UTILIZARE

Dacă doriți, puteți comuta manual la setarea CALD după ce rețeta dvs. s-a terminat de gătit.

Pentru a evita gătitul excesiv sau insuficient, umpleți întotdeauna vasul din ceramică între $\frac{1}{2}$ și $\frac{3}{4}$ și respectați duratele de gătire recomandate.

Nu umpleți excesiv vasul din ceramică. Pentru a preveni revărsarea, nu umpleți vasul din ceramică mai mult de $\frac{3}{4}$.

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.

Purtați întotdeauna mănuși pentru cuptor la manevrarea capacului vasului din ceramică.

Deconectați oala de la priză când s-a terminat gătitul și înaintea curățării.

Vasul detașabil din ceramică și capacul pot fi folosite în cuptor. Nu utilizați vasul din ceramică detașabil pe un arzător cu gaz, o plită electrică sau sub grătar.

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

- Tăiați porțiunile de grăsime și ștergeți carnea bine pentru a îndepărta reziduurile. (În cazul în care carnea conține grăsime. Rumeniți-o în vasul de gătit și scurgeți-o bine.) Asezonați cu sare și piper. Puneți carnea în vasul de gătit deasupra legumelor.
- Pentru fripturi înăbușite și tocănițe, turnați lichid peste carne. Nu folosiți mai mult lichid decât se specifică în rețetă. În timpul gătirii lente se reține mai mult suc în carne și legume decât la gătitul convențional.
- Majoritatea legumelor trebuie să fie feliate subțire sau puse în apropierea laturilor sau a bazei vasului de gătit din ceramică. Într-o oală de gătit, carnea se gătește în general mai rapid decât majoritatea legumelor.

- Folosiți verdețuri și mirodenii cu frunze întregi pentru a obține cea mai bună aromă prin metoda de gătire lentă.
- Deoarece nu există căldură directă la bază, umpleți întotdeauna vasul de gătit din ceramică cel puțin pe jumătate, pentru a respecta duratele recomandate. Se pot prepara și cantități mici, dar duratele de gătire pot fi afectate.
- Un anumit lichid menționat într-o rețetă poate fi înlocuit dacă se folosește o cantitate egală. De exemplu, se poate înlocui o cană de supă cu o cană de roșii sau o ceașcă de supă de vită ori de pui cu o ceașcă de vin.
- Fasolea trebuie să fie înmuiată complet înainte de a o combina cu alimente care conțin zaharuri și/sau acizi. (NOTĂ: Zaharurile și acizii au un efect de întărire asupra fasolei și vor împiedica înmuierea.)

GHID DE ADAPTARE A REȚETELOR

Acest ghid este conceput pentru a vă ajuta să adaptați rețetele proprii și alte rețete pentru oala de gătit Crock-Pot®. Mulți dintre pașii normali de pregătire nu sunt necesari la utilizarea oalei de gătit Crock-Pot®. În majoritatea cazurilor, toate ingredientele pot fi introduse odată în oala de gătit și pot fi gătite întreaga zi. Generalități:

- Permiteți o durată de gătire suficientă.
- Gătiți cu capacul pus.
- 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.

DURATA REȚETEI	GĂTIRE LA TREAPTA JOASĂ	GĂTIRE LA TREAPTA ÎNALTĂ
Între 15 și 30 de minute	Între 4 și 6 ore	Între 1½ și 2 ore
Între 30 și 45 de minute	Între 6 și 10 ore	Între 3 și 4 ore
Între 50 de minute și 3 ore	Între 8 și 10 ore	Între 4 și 6 ore

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 gătirea 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 gătirea lentă 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 gătire.
- 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 gătire, deoarece aroma se va disipa în timpul intervalului de gătire lungi.
- Verdețurile și mirodeniile măcinate și/sau uscate se pretează bine la gătirea lentă 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 gătire și ajustați asezonarea 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 $\frac{1}{2}$ 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 intervalul de gătire necesar.
- 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 gătirea 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.

CURĂȚAREA

Deconectați ÎNTOTDEAUNA oala de gătit de la priza electrică și lăsați-o să se răcească înainte de a o curăța.

ATENȚIE: Nu scufundați niciodată baza de încălzire, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

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 burete sau o spatulă din cauciuc va îndepărta de obicei resturile. Pentru a îndepărta petele de apă și alte pete, folosiți un agent de curățare neabraziv sau oțet.

Ca orice ceramică fină, vasul din ceramică și capacul nu rezistă la schimbări 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-le prin ștergere. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi.

Nu este necesară altă activitate de service.

NOTĂ: După curățarea manuală, lăsați vasul din ceramică să se usuce la aer înainte de depozitare.

REȚETE

Pentru inspirație, descoperă mai multe rețete pe www.crockpot-romania.ro

Supă de legume rădăcinoase 4 porții

150 g morcovi, curățați și tăiați în bucăți de aprox. 5 cm
150 g rădăcină de țelină, curățată și tăiată în bucăți de aprox. 5 cm
150 g praz, curățat, spălat și tăiat în bucăți de aprox. 5 cm
300 g napi, curățați și tăiați în bucăți de aprox. 5 cm
1 ceapă mică, tăiată cubulețe
800 ml de supă de legume de bună calitate
1 foaie de dafin
Condimente

1. Puneți toate ingredientele în vasul din ceramică și montați capacul.
2. Gătiți la treapta Jos timp de 6–7 ore sau la treapta Înalt timp de 4–5 ore.
3. Lăsați supa să se răcească puțin, apoi scoateți frunza de dafin și transferați supa în vasul de amestecare. Amestecați până obțineți consistența dorită. Alternativ, transferați supa într-un recipient potrivit pentru amestecare manuală.
4. Serviți supa garnisită cu puțină smântână maturată și arpicat tocat.

Friptură de vită înăbușită simplă 4–5 porții

750 g piept slab de vită

15 ml ulei vegetal

1 ceapă roșie, curățată și tocată

1 morcov, curățat și tocat

1 tulpină de țelină, spălată și tocată

Jumătate de dovleac plăcintar, curățat de coajă și de semințe și tocat neregulat

200 ml supă fierbinte de vită, de calitate

2 foi de dafin

5 g frunze de cimbru proaspăt tocate

1. Încălziți o tigaie potrivită până se înfierbântă. Adăugați uleiul și sotați pieptul până se rumenește.
 2. Adăugați legumele pregătite în vasul de ceramică. Asigurați-vă că sunt tăiate în bucăți aproximativ egale (aceasta asigură gătirea uniformă).
 3. Puneți pieptul rumenit deasupra legumelor.
 4. Turnați supa de vită, apoi adăugați foile de dafin și cimbrul. Puneți la loc capacul.
 5. Gătiți la treapta Jos timp de 7–8 ore sau la treapta Înalt timp de 5–6 ore.
 6. Scoateți carnea din oală și serviți-o tăiată în felii groase cu piure de cartofi cremos și legumele gătite în oală.
-

Pulpe de miel înăbușite în stil mediteranean 4 porții

15 ml ulei vegetal

4 pulpe mici de miel

1 ceapă roșie mare, tocată neregulat

1 morcov mediu, curățat și tocat

2 căței de usturoi, tocați

400 g de roșii tocate la conservă

15 g oregano proaspăt, tocat mare sau 10 g oregano uscat

250 ml vin roșu

30 g piure de tomate

1. Încălziți o tigaie potrivită până se înfierbântă, adăugați uleiul, apoi sotați pulpele de miel până se rumenesc pe toate părțile.
 2. Puneți mielul în vasul din ceramică, adăugați restul ingredientelor și amestecați bine pentru a le combina.
 3. Acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 8–9 ore sau la treapta Înalt timp de 6–7 ore.
 4. Dacă este nevoie, îngroșați sosul cu puțină făină de porumb amestecată cu apă. Serviți cu legume rădăcinoase la cuptor și cușcuș.
-

Prăjitură cu mere și nuci cu aluat fraged 4 porții

150 g făină simplă

50 g fulgi de ovăz

100 g zahăr brun deschis

3 g scorțișoară măcinată

2 g nucșoară măcinată

150 g unt, tăiat cuburi

125 g nuci tocate

50 g zahăr pudră, sau după gust

20 g făină de porumb

2,5 g ghimbir măcinat

2,5 g scorțișoară măcinată

800 g mere pentru gătit – curățate de coajă și de miez și feliate

30 ml zeamă de lămâie

1. Puneți făina, zahărul brun, ovăzul și mirodeniile într-un bol mare de amestecat. Adăugați cuburile de unt și frământați ușor cu degetele până când se formează un amestec cu aspect de firimituri. Amestecați nucile tocate și puneți deoparte.

2. Puneți deoparte o lingură de zahăr pudră, apoi combinați restul de zahăr, scorțișoară și ghimbir într-un bol mic.
3. Puneți merele pregătite în vasul din ceramică în straturi, presărând fiecare strat cu amestecul de zahăr și mirodenii.
4. Amestecați zahărul pudră pus deoparte, făina de porumb și zeama de lămâie, apoi turnați amestecul peste stratul de mere de sus.
5. Puneți deasupra amestecul de aluat firimituri, montați capacul și gătiți la treapta Jos timp de 4–5 ore sau la treapta Înalt timp de 2–3 ore (sau până când merele sunt moi).
6. După ce a trecut timpul de gătit, deschideți parțial capacul timp de 30 de minute pentru a permite întărirea crustei de aluat fragd. Serviți cu înghețată de vanilie sau cremă fierbinte din lapte și ouă.

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, înapoiati-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.

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



CROCK·POT®

♦ THE ORIGINAL SLOW COOKER ♦

Pentru detalii Serviciu Clienți, acceseaza pagina de web.

www.crockpot-romania.ro

www.crockpoteurope.com

email: enquiriesEurope@jardencs.com

© 2016 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

