SCV400

CROCK·POT
THE ORIGINAL SLOW COOKER

OALA DE GĂTIT ELECTRICĂ

MANUAL DE UTILIZARE

www.crockpot-romania.ro

PĂSTRAŢI-LE PENTRU A LE PUTEA CONSULTA ULTERIOR

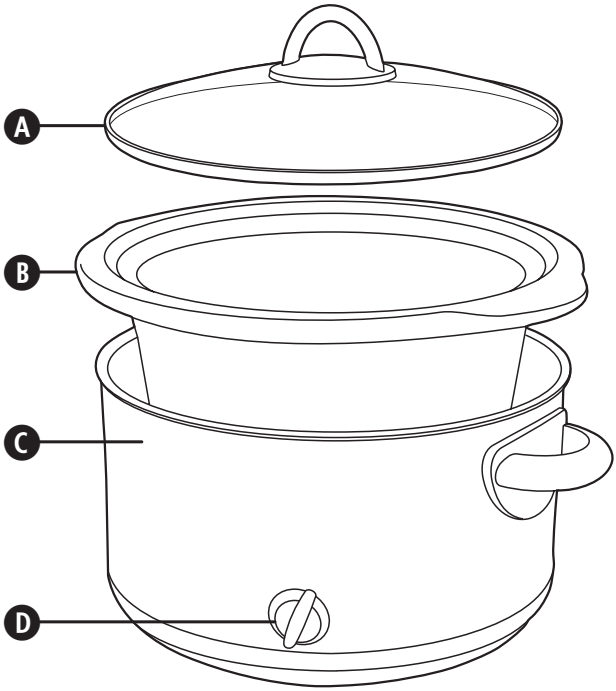
INSTRUCŢIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANŢA

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.

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 utilizaţi niciodată aparatul în scopuri diferite de destinaţia de utilizare prevăzută a acestuia. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizaţi acest aparat în exterior.
- Asiguraţi-vă întotdeauna că aveţi mâinile uscate înainte de a manevra fişa sau de a porni aparatul.
- Utilizaţi întotdeauna aparatul pe o suprafaţă stabilă, sigură, uscată şi plană.
- Acest aparat nu trebuie plasat pe sau lângă suprafeţe care pot atinge temperaturi înalte (cum ar fi plitele cu gaz sau electrice).
- Nu utilizaţi aparatul dacă a fost scăpat pe jos, dacă prezintă semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- Asiguraţi-vă că aparatul este oprit şi deconectat de la priza electrică după utilizare şi înainte de curăţare.
- Lăsaţi întotdeauna aparatul să se răcească înainte de curăţarea sau depozitarea acestuia.
- Nu introduceţi niciodată o parte a aparatului sau cablul şi fişa de alimentare în apă sau în alte lichide.
- Nu lăsaţi niciodată cablul de alimentare să atârne peste marginea unui blat de lucru, să atingă suprafeţe fierbinţi 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
- **B** Vas din ceramică
- **C** Bază de încălzire
- **D** Selectorul de temperatură

ÎNAINTEA UTILIZĂRII

Înainte de a utiliza oala de gătit, îndepărtaţi toate componentele ambalajului şi spălaţi capacul şi vasul din ceramică cu apă caldă cu săpun şi uscaţi-le riguros.

NOTE IMPORTANTE: Unele suprafeţe ale blaturilor şi meselor nu sunt proiectate pentru a rezista la căldura prelungită generată de anumite aparate electrocasnice. Nu aşezaţi unitatea încălzită pe o masă cu finisaj din lemn. Recomandăm aşezarea amplasarea unei plăci izolatoare sau a unui suport sub oala de gătit pentru a împiedica eventuala deteriorare a suprafeţei.

Aveţi grijă la amplasarea vasului din ceramică pe o plită de gătit, un blat, o masă sau altă suprafaţă din ceramică sau din sticlă fină. Din cauza naturii vasului din ceramică, baza aspră poate zgâria unele suprafeţe dacă nu aveţi grijă. Amplasaţi întotdeauna o placă protectoare sub vasul din ceramică înainte de a-l aşeza pe masă sau blat.

MODUL DE UTILIZARE A OALEI DE GĂTIT PENTRU SOTE

1. Aşezaţi vasul din ceramică în baza de încălzire, adăugaţi ingredientele în vas şi acoperiţi cu capacul.
2. Conectaţi la priză oala de gătit Crock-Pot®.
3. Conectaţi oala de gătit Crock-Pot® la priză şi selectaţi temperatura de gătire (ÎNALT sau JOS) folosind selectorul de temperatură.

   NOTĂ: Setarea CALD (symbol) este NUMAI pentru păstrarea la cald a alimentelor care au fost deja gătite. NU gătiţi la setarea CALD. Nu recomandăm utilizarea setării CALD pentru mai mult de 4 ore.
4. Când s-a terminat gătirea, deconectaţi oala de gătit de la priză şi lăsaţi-o să se răcească înaintea curăţării.

NOTE DESPRE UTILIZARE

Dacă doriţi, puteţi comuta manual la setarea CALD când reţeta dvs. s-a terminat de gătit.

Pentru a evita gătirea excesivă sau insuficientă, umpleţi întotdeauna vasul din ceramică între ½ şi ¾ şi respectaţi duratele de gătire recomandate.

Nu umpleţi excesiv vasul din ceramică. Pentru a împiedica revărsarea, nu umpleţi 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 gătire, pentru a permite generarea eficientă de căldură.

Purtaţi întotdeauna mănuşi pentru cuptor la manevrarea capacului vasului din ceramică.

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

Vasul din ceramică detaşabil poate fi folosit în cuptor. Nu utilizaţi vasul din ceramică detaşabil pe un arzător cu gaz, o plită electrică sau sub grătar.

SFATURI ŞI RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

- Tăiaţi grăsimea, rumeniţi-o într-o tigaie şi scurgeţi-o bine înainte de a o adăuga în vasul de gătit. Asezonaţi cu sare şi piper. Aşezaţi carnea în vasul de gătit deasupra legumelor.
- Pentru fripturi înăbuşite şi tocăniţe, turnaţi lichid peste carne. Nu folosiţi mai mult lichid decât se specifică în reţetă. În timpul gătirii lente se reţine mai mult suc în carne şi legume decât la gătirea convenţională.
- Majoritatea legumelor trebuie să fie feliate subţire sau aşezate în apropierea laturilor sau a bazei vasului din ceramică. Într-o oală de gătit, carnea se găteşte în general mai rapid decât majoritatea legumelor.
- Deoarece nu există căldură directă la bază, umpleţi întotdeauna vasul din ceramică cel puţin pe jumătate, pentru a respecta duratele recomandate. Se pot prepara şi cantităţi mici, dar duratele de gătire pot fi afectate.

- Un anumit lichid menţionat într-o reţetă poate fi înlocuit dacă se foloseşte o cantitate egală. De exemplu, se poate înlocui o cană de supă cu o cană de roşii sau o ceaşcă de supă de vită ori de pui cu o ceaşcă de vin.
- Fasolea trebuie să fie înmuiată complet înainte de a o combina cu alimente care conţin zaharuri şi/sau acizi. Zaharurile şi acizii au un efect de întărire asupra fasolei şi vor împiedica înmuierea. Fasolea uscată, în special cea roşie trebuie să fie fiartă înainte de a o adăuga în reţetă.

GHID DE ADAPTATE A REŢETELOR

Acest ghid este conceput pentru a vă ajuta să adaptaţi reţetele proprii şi alte reţete pentru oala de gătit Crock-Pot®. Mulţi dintre paşii 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 şi pot fi gătite întreaga zi.

Generalităţi:

- Permiteţi o durată de gătire suficientă.
- Gătiţi întotdeauna cu capacul pus.
- Nu adăugaţi la fel de multă apă cum indică reţeta. Lichidele nu se evaporă ca la gătirea convenţională şi de obicei veţi avea mai mult lichid la sfârşitul gătirii decât aveaţi la început.
- Legumele nu se gătesc excesiv aşa cum se întâmplă dacă sunt gătite pe plită sau în cuptor, aşadar se poate introduce totul în acelaşi timp în oala de gătit. Cu toate acestea, laptele, smântâna fermentată sau smântâna dulce trebuie să fie adăugate în ultima oră a gătirii.

DURATA REŢETEI	GĂTIRE LA TREAPTA JOASĂ	GĂTIRE LA TREAPTA ÎNALTĂ
Între 15 şi 30 de minute	Între 4 şi 6 ore	Între 1½ şi 2 ore
Între 31 şi 45 de minute	Între 6 şi 10 ore	Între 3 şi 4 ore
50 DE MINUTE şi 3 ore	Între 8 şi 10 ore	Între 4 şi 6 ore

PASTE ŞI 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 șa sfârșitul ciclului de gătire, deoarece aroma se va disipa în timpul intervalelor 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.

SUPE

Unele reţete necesită cantităţi mari de apă. Adăugaţi mai întâi ingredientele supei în oala de gătit şi apoi adăugaţi apă pentru a le acoperi. Dacă se doreşte o supă mai lichidă, adăugaţi mai mult lichid la servire.

MODUL DE CURĂŢARE A OALEI DE GĂTIT

Deconectaţi ÎNTOTDEAUNA oala de gătit de la priza electrică şi lăsaţi-o să se răcească înainte de a o curăţa.

Capacul şi vasul din ceramică pot fi spălate în maşina 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 şi alte pete, utilizaţi un detergent neabraziv sau oţet.

Ca în cazul oricărei ceramici fine, vasul din ceramică şi capacul nu rezistă la schimbările bruşte de temperatură. Nu spălaţi vasul din ceramică sau capacul cu apă rece când sunt fierbinţi.

Exteriorul bazei de încălzire poate fi curăţat cu o lavetă moale şi apă caldă cu săpun. Uscaţi prin ştergere. 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 curăţarea manuală, lăsaţi vasul din ceramică să se usuce la aer înainte de a-l depozita.

GARANŢIE

Vă rugăm să păstraţi chitanţa, prezenţa acesteia fiind solicitată în cazul oricăror solicitări de reparaţie acoperite de garanţie.

Garanţia acestui aparat este de 2 ani de la data achiziţiei, conform informaţiilor din acest document.

În timpul perioadei de garanţie, în cazul puţin probabil în care aparatul nu mai funcţionează din cauza unei defecţiuni de design sau de fabricaţie, înapoiaţi-l magazinului de unde l-aţi achiziţionat, împreună cu bonul de casă şi o copie a acestei garanţii.

Drepturile şi beneficiile oferite conform acestei garanţii sunt suplimentare faţă de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de această garanţie. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”) îşi rezervă dreptul de a modifica aceşti termeni.

JCS (Europe) îşi asumă, pe perioada garanţiei, obligaţia de a repara sau de a înlocui gratuit aparatul sau orice componentă a aparatului care se dovedeşte a nu funcţiona, în următoarele condiţii:

- să anunţaţi imediat magazinul sau JCS (Europe) despre apariţia problemei; şi
- aparatul să nu fi fost modificat în niciun fel sau să nu fi fost supus deteriorărilor, întrebuinţării greşite, abuzurilor, reparaţiilor sau modificărilor efectuate de către alte persoane decât cele autorizate de JCS (Europe).

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

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

Dacă aparatul dvs. are inclusă o garanţie specifică ţării de utilizare sau o garanţie suplimentară, vă rugăm să consultaţi, pentru informaţii suplimentare, termenii şi condiţiile respectivei garanţii şi nu ale acesteia sau să contactaţi distribuitorul local autorizat.

Deşeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deşeurile menajere. Vă rugăm să le reciclaţi dacă aveţi această posibilitate. Pentru informaţii suplimentare privind reciclarea şi deşeurile provenite din echipamentele electrice şi electronice, contactaţi-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

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

email: 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

CE

SCV400_RO_Rev1 10/14

93788-0 UKPUL
P.N.179715