

# CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆

For Customer Service details, please see the website.  
Pour le service consommateurs, veuillez consulter 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



SCCPQK5025B\_RO\_Rev1 10/14

93786-0 UKPUL  
P.N.179710

SCCPQK5025B



# CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆

## OALA DE GĂTIT ELECTRICĂ

### MANUAL DE UTILIZARE



**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.

## 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, întrebunțării greșite, abuzurilor, reparațiilor sau modificărilor efectuate de către alte persoane decât cele autorizate de JCS (Europe).

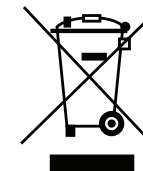
Defecțiunile care apar în urma utilizării neadecvate, deteriorării, abuzului, alimentării la tensiuni neadecvate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute de JCS (Europe), reparației sau modificării de către o altă persoană decât cele autorizate de JCS (Europe) sau nerespectării instrucțiunilor 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



- Intensitatea aromei tuturilor 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 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.

#### 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.

### 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 bureț 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.

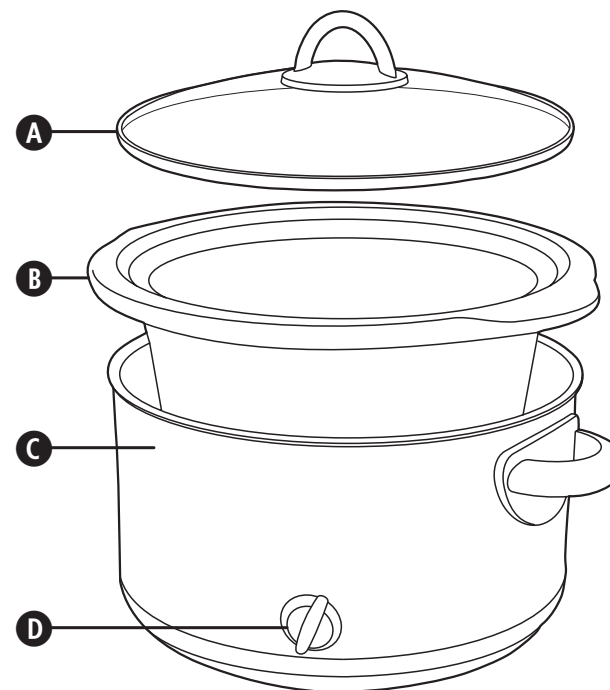
Exteriorul bazei de încălzire poate fi curățat cu o lavetă moale și apă caldă cu săpun. Uscați prin ștergere. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi.

**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.

### PIESE



- A** Capac
- B** Vas din ceramică
- C** Bază de încălzire
- D** Selectorul de temperatură

## 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 PENTRU SOTE

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®.
3. Conectați oala de gătit Crock-Pot® la priză și selectați temperatura de gătit (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 gătiți la setarea CALD. Nu recomandăm utilizarea setării CALD pentru mai mult de 4 ore.

4. 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 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 gătit 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.

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

Deconectați de la priză când s-a terminat gătitul și înainte de curățare.

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.

## SFATURI ȘI RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

- Tăiați grăsimea, rumeniți-o într-o tigaie și scurgeți-o bine înainte de a o adăuga în vasul de gătit. Asezonați cu sare și piper. Așezați 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 așezate în apropierea laturilor sau a bazei vasului din ceramică. Într-o oală de gătit, carnea se gătește în general mai rapid decât majoritatea legumelor.
- Deoarece nu există căldură directă la bază, umpleți întotdeauna vasul din ceramică cel puțin pe jumătate, pentru a respecta duratele recomandate. Se pot prepara și cantități mici, dar duratele de gătit 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. 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.

## 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 gătit suficientă.
- Gătiți întotdeauna cu capacul pus.
- Nu adăugați la fel de multă apă cum indică rețeta. Lichidele nu se evaporă ca la gătitul convențional și de obicei veți avea mai mult lichid la sfârșitul gătirii decât aveți la început.
- Legumele nu se gătesc excesiv așa cum se întâmplă dacă sunt gătite pe plită sau în cuptor, așadar se poate introduce totul în același timp în oala de gătit. Cu toate acestea, laptele, smântâna fermentată sau smântâna dulce trebuie să fie adăugate în ultima oră a 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 31 și 45 de minute	Între 6 și 10 ore	Între 3 și 4 ore
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 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 gătitul 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 înainte de carne. 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 intervalului de gătit lungi.
- Verdețurile și mirodeniile măcinate și/sau uscate se pretează bine la gătitul lent și pot fi adăugate la început.