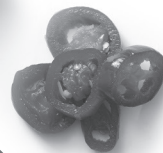
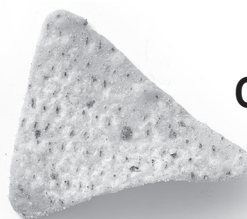


CSC038X



Specialists in One-pot Cooking

- SINCE 1970 -

CROCK·POT®

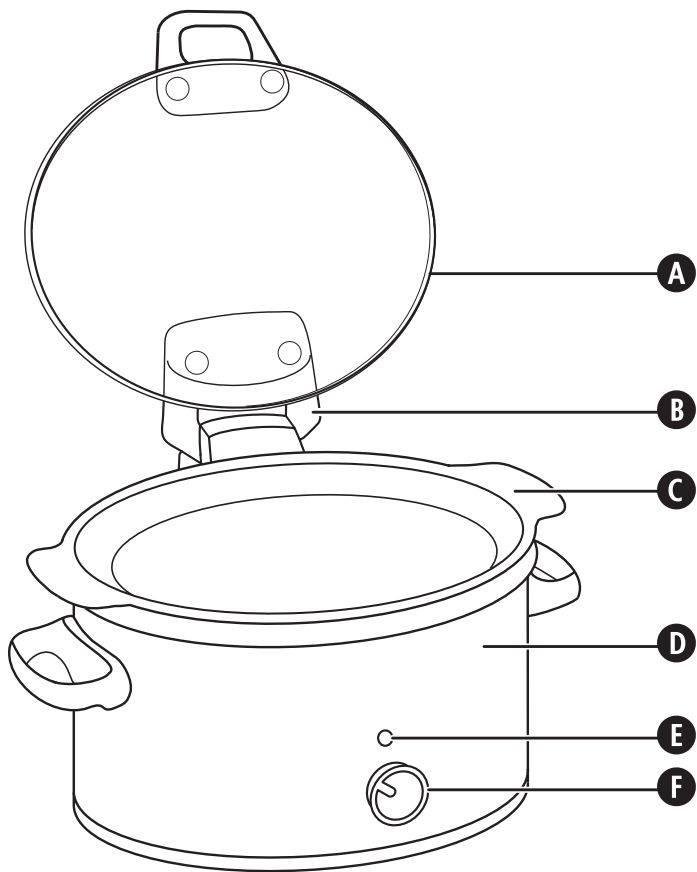
◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



**4.5L Sauté Hinged Lid Slow Cooker
cu strat antiaderent DuraCeramic™**

Manual de utilizare

www.crockpot-romania.ro



ROMÂNĂ

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU A LE PUTEA CONSULTA ULTERIOR

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.

- Acest aparat generează căldură în timpul utilizării. Trebuie luate măsuri de siguranță adecvate pentru a se preveni riscul de arsuri, incendii și alte vătămări și daune cauzate de atingerea exteriorului aparatului în timpul utilizării sau răcirii acestuia.
- Folosiți mănuși pentru cuptor sau un șervet și aveți grijă la aburul care iese când deschideți sau scoateți capacul.
- 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.
- Baza de încălzire a aparatului nu trebuie plasată 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 scufundați niciodată baza de încălzire, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- 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 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 caldă. 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 detașabil
- B** Mecanism cu balama
- C** Bol de gătit detașabil cu strat de acoperire DuraCeramic™
- D** Bază de încălzire
- E** Indicator de temperatură
- F** Control temperatură

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Înainte de a folosi aparat de gătit slow cooker Crock-Pot®, îndepărtați toate ambalajele și spălați capacul și bolul de gătit detașabil cu apă caldă și săpun, apoi uscați-le bine. Vă recomandăm să spălați vasul de gătit detașabil numai manual, cu un produs de curățare neabraziv și o lavetă, pentru a proteja stratul de acoperire DuraCeramic™. 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 sau vasul de gătit pe o suprafață cu finisaj sensibil la căldură. Vă recomandăm să amplasați un material sau un suport rezistent la căldură sub aparatul de gătit slow cooker pentru a preveni deteriorarea suprafeței.

În timpul primei utilizări a aparatului, este posibil să observați fum sau un miros neplăcut. 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.
2. Fixați capacul introducând mecanismul cu balama în locașul corespunzător, în partea din spate a bazei de încălzire.

BOL DE GĂTIT DETAȘABIL

Bolul de gătit detașabil din aluminiu este prevăzut cu stratul exclusiv de acoperire DuraCeramic™. Acest strat ceramic natural specializat este proiectat pentru a transfera căldura mai rapid și mai eficient decât straturile neaderente standard – ceea ce înseamnă că mesele delicioase preparate acasă sunt gata mai repede. În plus, stratul DuraCeramic™ este rezistent la zgâriere – acest produs are o durată de viață îndelungată. Liniștea este asigurată de faptul că stratul DuraCeramic™ nu conține PTFE (politetrafluoretilenă) și PFOA (acid perfluoro-octanoic) și că acest strat exclusiv este rezistent și ușor de curățat.

DuraCeramic™ – un strat de acoperire conceput pentru a rezista la orice provocare.

MODUL DE UTILIZARE A APARATULUI DE GĂTIT SLOW COOKER

1. Așezați bolul de gătit pe baza de încălzire, asigurându-vă că mânerul de pe bol se aliniază cu cele de pe baza de încălzire. Fixați capacul. Adăugați ingredientele în bolul de gătit și închideți capacul.
2. Conectați la priză aparatul de gătit slow cooker și selectați temperatura de gătit ÎNALT (III) sau JOS (I) folosind selectorul de temperatură.
NOTĂ: Setarea CALD (II) este NUMAI pentru păstrarea la cald a alimentelor care au fost deja gătit. NU gătiți la Setarea CALD. Nu recomandăm utilizarea Setarea CALD pentru mai mult de 4 ore.
3. Când s-a terminat gătit, deconectați aparatul de gătit slow cooker de la priză și lăsați-l să se răcească înaintea curățării.

Vă recomandăm să utilizați un polonic nemetalic pentru a servi alimentele din bolul de gătit. Nu utilizați tacâmuri metalice, deoarece acestea pot deteriora stratul de acoperire DuraCeramic™ al bolului.

NOTE DESPRE UTILIZARE

- Pentru a evita gătitul excesiv sau insuficient, umpleți întotdeauna bol între ½ și ¾ și respectați duratele de gătit recomandate.
- Nu umpleți excesiv bolul de gătit. Pentru a preveni revărsarea, nu umpleți bolul de gătit mai mult de ¾.
- Dacă doriți, puteți comuta manual la setarea CALD (II) după ce rețeta dvs. s-a terminat de gătit.

- 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 termorezistente la manevrarea capacului sau a bolului de gătit detașabil. Aveți grijă la aburul care iese când deschideți sau scoateți capacul.
- Pentru a îndepărta bolul de gătit de pe baza de încălzire, deschideți ușor capacul și deplasați-l în sus și în afara mecanismului cu balama. Ridicați cu grijă bolul de gătit și îndepărtați-l de pe baza de încălzire.
- Deconectați oala de la priză când s-a terminat gătitul și înaintea curățării.
- Bolul de gătit detașabil poate fi folosit în cuptor. Bolul de gătit poate fi folosit pe plite cu gaz, electrice sau cu inducție. Consultați tabelul de mai jos.

COMPONENTĂ	LAVABIL ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE	UTILIZABIL ÎN CUPTOARE CU FLACĂRĂ	UTILIZABIL ÎN CUPTOARE CU MICROUNDE	UTILIZABIL PE PLITĂ
Capac	Da	Nu	Nu	Da
Bolul de gătit	Nu*	Da	Nu	Da

*Vă recomandăm să spălați bolul de gătit detașabil numai manual, cu un produs de curățare neabraziv și o lavetă, pentru a proteja stratul de acoperire DuraCeramic™.

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

- Tăiați porțiunile de grăsimi și ștergeți carnea bine pentru a îndepărta reziduurile. (În cazul în care carnea conține grăsimi, 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-un aparat de gătit slow cooker, 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 gătit lentă. Dacă folosiți verdețuri și mirodenii măcinate și/sau uscate, acestea trebuie adăugate în ultima oră a ciclului de gătit.
- 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 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. (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 aparatul de gătit slow cooker. Mulți dintre pașii normali de pregătire nu sunt necesari la utilizarea aparatului de gătit slow cooker. În majoritatea cazurilor, toate ingredientele pot fi introduse odată în aparatul de gătit slow cooker și pot fi gătite întreaga zi. Generalități:

- Permiteți o durată de gătit 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.

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 în cazul orezului, utilizați orez cu bob lung, orez basmati sau un tip special de orez, conform rețetei. 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 în cazul pastelor, adăugați paste în aparatul de gătit slow cooker în ultimele 30–60 de minute ale timpului de gătit.

FASOLE:

- 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. De obicei, legumele se gătesc mai lent decât carnea în oala de gătit.
- Așezați legumele în apropierea laturilor sau a bazei vasului din ceramică pentru a facilita gătirea.

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 implică o cantitate mai mare de apă sau supă. Adăugați ingredientele pentru supă în bolul de gătit, apoi adăugați doar apa/zeama necesară pentru acoperirea acestora. 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 bol 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 ½ și ¾.
- 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.
- Taiati 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.

LICHID:

- Poate părea că rețetele pentru aparatul de gătit slow cooker au o cantitate prea 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. Dacă adaptați pentru aparatul de gătit slow cooker o rețetă convențională, reduceți cantitatea de lichid adăugată înainte de începerea gătitului.

REȚETE

Supă de legume rădăcinoase, 5 porții

- 200 g morcovi, curățați și tăiați în bucăți de aprox. 5 cm
 - 200 g rădăcină de țelină, curățată și tăiată în bucăți de aprox. 5 cm
 - 200 g praz, curățat, spălat și tăiat în bucăți de aprox. 5 cm
 - 200 g napi, curățați și tăiați în bucăți de aprox. 5 cm
 - 1 ceapă, tăiată cubulețe
 - 1,5 litri supă de legume de bună calitate
 - 2 foi de dafin
 - Sare și piper
4. Puneți toate ingredientele în vasul de gătit detașabil, puneți capacul și setați pe modul de gătire Low timp de 6–7 ore sau pe modul de gătire High timp de 4–5 ore.
 5. Lăsați supa să se răcească, apoi transferați-o într-un blender și mixați până obțineți consistența dorită. Alternativ, transferați-o într-un recipient potrivit pentru mixare manuală.

Serviți supa foarte fierbinte, garnisită cu puțină smântână și fire de chives tocat.

Supă toscană de fasole, 4–5 porții

- 1 lingură ulei vegetal
 - 1 ceapă mare, tăiată cubulețe
 - 2 tulpini de țelină, tocate
 - 2 morcovi medii, tocați
 - 2 căței de usturoi, tocați mărunț
 - 3 crenguțe de cimbru proaspăt, frunzele culese
 - 2 crenguțe de rozmarin proaspăt, frunzele culese și tocate
 - 1 linguriță paprica afumată
 - 400 g roșii tocate la conservă
 - 2 linguri piure de tomate
 - 1,5 litri supă de legume de bună calitate
 - 400 g fasole albă boabe la conservă, scursă și clătită
 - 400 g fasole verde boabe la conservă, scursă și clătită
 - 100 g varză creată ruptă în fâșii
1. Puneți uleiul în vasul de gătit detașabil și încălziți-l pe plită.
 2. Sotați ceapa și țelina la temperatură medie până când se moaie. Adăugați morcovii, usturoiul, paprica, cimbrul și rozmarinul și continuați să sotați încă 2 minute.
 3. Luați vasul de pe plită și puneți-l în baza de încălzire.
 4. Adăugați roșiile tocate, piureul de tomate, supa, fasolea și varza și amestecați.
 5. Puneți capacul și setați pe modul de gătire Low timp de 6–7 ore sau pe modul de gătire High timp de 4–5 ore.
 6. După gătire, condimentați după gust, puneți supa în boluri și adăugați o lingură de pesto.

Serviți cu pâine proaspătă, cu coajă crocantă.

Sos bolognese, 4–5 porții

- 1 lingură ulei vegetal
 - 600 g carne de vită tocată
 - 1 ceapă mare, tăiată cubulețe mici
 - 3 căței de usturoi, tocați
 - 2 tulpini de țelină, tocate mărunt
 - 2 linguri piure de tomate
 - 2 × 400 g roșii tocate la conservă
 - 1 lingură oregano uscat
 - 500 ml roșii pasate
1. Puneți vasul de gătit detașabil pe plită și încălziți-l.
 2. Adăugați uleiul și carnea de vită tocată și sotați-o până se rumenește.
 3. Luați vasul de gătit detașabil de pe plită și puneți-l în baza de încălzire. Amestecați restul ingredientelor.
 4. Puneți capacul și setați pe modul de gătire Low timp de 5–6 ore sau pe modul de gătire High timp de 4–5 ore până când obțineți un sos bolognese foarte cremos. Serviți cu spaghete proaspăt fierte și parmezan raz.

Acest sos poate fi folosit și pentru lasagna și paste la cuptor.

Curry de miel și cartofi dulci, 4–5 porții

- 1 lingură ulei vegetal
 - 600 g carne de miel tăiată cubulețe
 - 1 ceapă roșie mare
 - 2 căței de usturoi, tocați mărunt
 - 1 linguriță curcuma
 - 2 linguri garam masala
 - 1 linguriță fulgi de ardei iute uscat (sau după gust)
 - 2 linguri piure de tomate
 - 2 × 400 g roșii tocate la conservă
 - 100 ml supă de miel sau de legume
 - 1 cartof dulce mare, curățat și tăiat cubulețe
1. Puneți uleiul vegetal în vasul de gătit detașabil, încălziți-l pe plită până se înfierbântă, apoi sotați carnea de miel până se rumenește pe toate părțile.
 2. Adăugați ceapa cubulețe, curcuma, garam masala și fulgii de ardei iute uscat. Amestecați în continuare câteva minute. Aceasta va permite răspândirea aromelor din condimente. Adăugați usturoiul și amestecați.
 3. Luați vasul de pe plită și puneți-l în baza de încălzire. Adăugați restul ingredientelor și amestecați bine pentru a le combina.
 4. Setați pe modul de gătire Low timp de 7–8 ore sau pe modul de gătire High timp de 5–6 ore până când mielul este fraged.

Serviți cu orez gătit la aburi și lipie.

Pulpe de miel înăbușite în stil mediteranean, 4 porții

- 1 lingură ulei vegetal
- 4 pulpe mici de miel
- 1 ceapă roșie mare, tocată
- 2 căței de usturoi, tocați
- 400 g roșii tocate la conservă
- 1 vânăță mare, tocată
- 1 linguriță oregano uscat
- 250 ml supă de miel
- 2 linguri piure de tomate

1. Puneți uleiul vegetal în vasul de gătit detașabil, încălziți-l pe plită până se înfierbântă, apoi sotați pulpele de miel până se rumenesc pe toate părțile.
2. Luați vasul de pe plită și puneți-l în baza de încălzire. Adăugați restul ingredientelor și amestecați bine pentru a le combina.
3. Setati pe modul de gătire Low timp de 7–8 ore sau pe modul de gătire High timp de 5–6 ore.

Sunt delicioase servite cu legume rădăcinoase picante la cuptor și cușcuș cu unt.

Budincă cremoasă de orez, 4–5 porții

- 150 g orez pentru budincă
- 75 g zahăr
- 1 litru lapte integral
- 30 g unt
- ½ linguriță nucșoară

1. Ungeți vasul de gătit detașabil cu puțin unt.
2. Puneți toate ingredientele în vas și amestecați-le.
3. Puneți capacul și setati pe modul de gătire Low timp de 4–5 ore sau pe modul de gătire High timp de 3 ore.

Este delicioasă servită cu fructe de pădure proaspete sau compot de fructe.

CURĂȚAREA

Deconectați ÎNTOTDEAUNA aparatul de gătit slow cooker de la priza electrică și lăsați-l 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.

- 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.
- Spălați capacul din sticlă și bolul de gătit detașabil cu apă fierbinte, cu săpun. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau lavete aspre. O lavetă, un burete sau o spatulă din cauciuc vor îndepărta de obicei orice resturi de alimente.
- Vă recomandăm să spălați bolul de gătit detașabil numai manual, cu un produs de curățare neabraziv și o lavetă, pentru a proteja stratul de acoperire DuraCeramic™.
- Dacă este necesar, curățați plita cu inducție de pe partea inferioară a bolului de gătit cu un produs pentru îndepărtarea petelor și o soluție de curățare universală, recomandate pentru vase din oțel inoxidabil. Uscați imediat înainte de depozitare.
- Nu este necesară altă activitate de service.

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
United Kingdom





CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



www.crockpot-romania.ro

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

© 2017 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.

Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
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,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.

Impreso en China

