

CSC031X



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

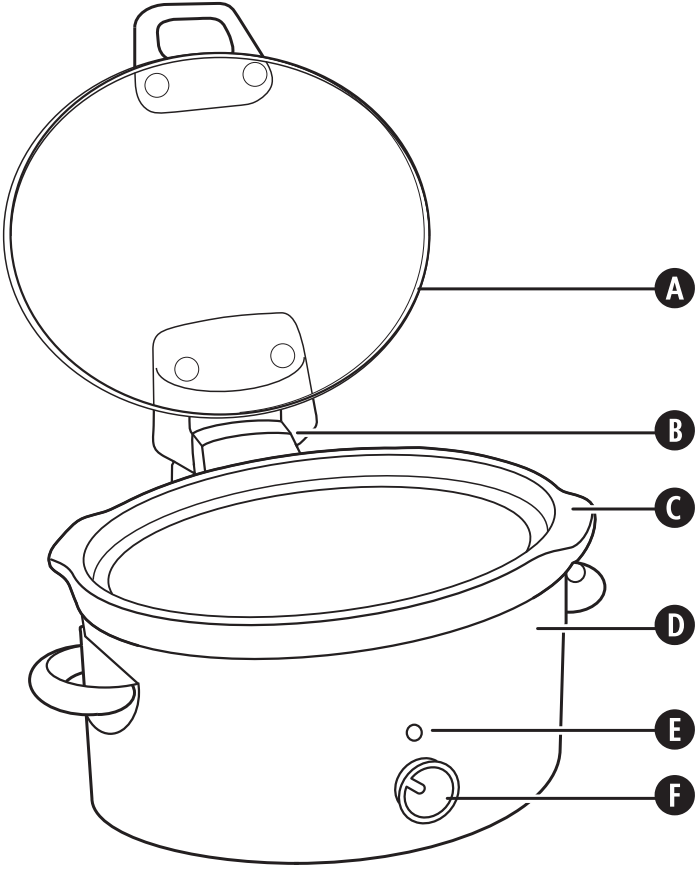
# 5.7 LITRI SLOW COOKER

MANUAL DE UTILIZARE

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



**CITEȘTE ȘI PĂSTREAZĂ ACESTE INSTRUCȚIUNI**



**A**

**B**

**C**

**D**

**E**

**F**

## 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 ștecherul 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 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 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.

### COMPONENTE

- Ⓐ Capac
- Ⓑ Mecanism cu balama
- Ⓒ Vas din ceramică
- Ⓓ Bază de încălzire
- Ⓔ Indicator de temperatură
- Ⓕ 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. 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.

### ASAMBLAREA

1. Așezați vasul de ceramică în baza de încălzire.
2. Fixați capacul introducând mecanismul cu balama în locașul corespunzător, în partea din spate a bazei de încălzire.

## MODUL DE UTILIZARE A APARATULUI DE GĂTIT SLOW COOKER

1. Așezați vasul din ceramică în baza de încălzire și fixați capacul. Adăugați ingredientele dorite în vasul din ceramică și închideți capacul.
2. Conectați la priză aparatul de gătit slow cooker Crock-Pot® și selectați temperatura de gătire HIGH sau LOW (ÎNALT sau JOS) folosind selectorul de temperatură.  
NOTĂ: Setarea WARM (CALD) este NUMAI pentru păstrarea la cald a alimentelor care au fost deja gătite. NU gătiți la Setarea WARM (CALD). Nu recomandăm utilizarea Setarea WARM (CALD) pentru mai mult de 4 ore.
3. Când s-a terminat gătitul, deconectați aparatul de gătit slow cooker de la priză și lăsați-o să se răcească înaintea curățării.

### NOTE DESPRE UTILIZARE

- Vasul din ceramică nu poate fi scos din baza de încălzire fără a îndepărta mai întâi capacul, scoțându-l din locașul balamalei.
- Dacă doriți, puteți comuta manual la setarea WARM (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 gătit 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 gătit, pentru a permite generarea eficientă de căldură.
- Purtați întotdeauna mănuși pentru cuptor la manevrarea capacului vasului din ceramică. 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 poate fi folosit în cuptor. Nu utilizați vasul din ceramică detașabil pe un arzător cu gaz, o plită electrică sau sub grătar. 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	Nu
Vas din ceramică	Da	Da	Da*	Nu

\* Pentru utilizarea cuptorului cu microunde împreună cu vasul din ceramică, consultați manualul cuptorului cu microunde.

## 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 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 gătire lentă. Dacă folosiți verdețuri și mirodeniile măcinate și/sau uscate, acestea trebuie adăugate în ultima oră a ciclului de gătire.
- 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 aparatul de gătit slow cooker Crock-Pot®. Mulți dintre pașii normali de pregătire nu sunt necesari la utilizarea aparatului de gătit slow cooker Crock-Pot®. 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 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.

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 gătitul timp de 20 până la 30 de minute.
- Pentru rezultate optime în cazul pastelor, adăugați pastele în aparatul de gătit slow cooker Crock-Pot® 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 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. 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 gătitul.

#### 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. Inițial, după adăugarea ingredientelor pentru supă în aparatul de gătit slow cooker, adăugați doar apa 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 șervețe 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 afe 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 preferate, 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:

- 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.

## 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.

Pentru a putea scoate vasul din ceramică, trebuie să îndepărtați mai întâi capacul din baza de încălzire.

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 majoritatea produselor din ceramică fină și sticlă, 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.

## 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](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

Regatul Unit



# CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆

Pentru detalii Serviciu Clienți, acceseaza pagina de web.

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

[www.crockpoteurope.com](http://www.crockpoteurope.com)

**email:** [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto: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).  
supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

