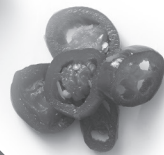
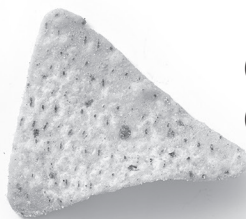


CSC059X
CSC060X



Specialists in One-pot Cooking

- SINCE 1970 -

CROCK·POT®

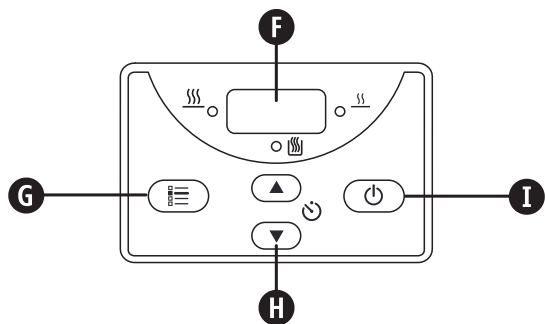
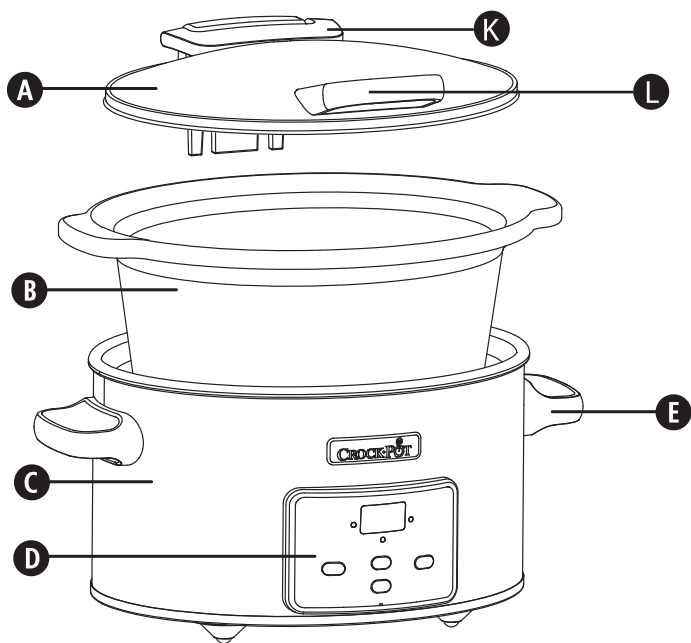
♦ THE ORIGINAL SLOW COOKER ♦



3.5L Digital Slow Cooker

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.

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. (Consultați secțiunea privind curățarea).

- 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 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 securizată. 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 din sticlă | G Buton de selectare a temperaturii |
| B Vas din ceramică | H Butoane sus/jos pentru cronometru |
| C Bază de încălzire | I Buton de așteptare |
| D Panou de comandă | J Cablu de alimentare (nu apare în figură) |
| E Mânere de transport | K Balamaua capacului |
| F Afișaj de setare a duratei | L Mâner de ridicare a capacului |

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.

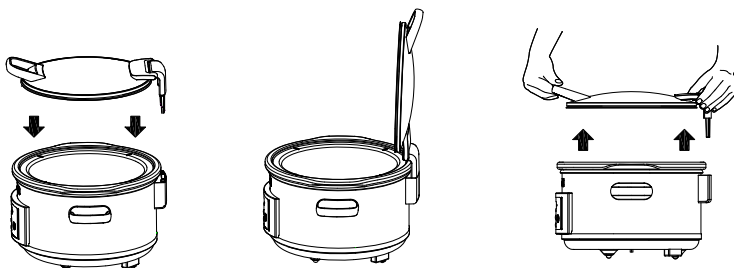
NOTE IMPORTANTE: Unele suprafețe ale blaturilor și meselor nu sunt proiectate pentru a rezista la căldura prelungită generată de anumite aparate electrocasnice. Nu așezați unitatea încălzită sau vasul de gătit pe o suprafață cu finisaj sensibil la căldură. Vă recomandăm să amplasați un material sau un suport rezistent la căldură sub aparatul de gătit slow cooker pentru a preveni deteriorarea suprafeței.

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.

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 balamă 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, adăugați ingredientele în vas și acoperiți cu capacul. Conectați oala de gătit la priză.
2. Selectați setarea de temperatură utilizând butonul de selectare a temperaturii **G**. Se va aprinde LED-ul pentru temperatură înaltă (三) sau LED-ul pentru temperatură joasă (二).

NOTĂ: Setarea MENȚINERE CALD (四) este NUMAI pentru păstrarea la cald a alimentelor care au fost deja gătite. NU gătiți la setarea CALD. Nu recomandăm utilizarea setării CALD mai mult de 4 ore.

3. Apăsăți butoanele sus/jos pentru cronometru **H** pentru a selecta durata de gătire. Durata se poate seta în pași de 30 de minute până la 20 de ore. Selectați durata pe baza intervalului de timp indicat în rețetă. Durata va începe să fie cronometrată în pași de un minut.
4. Când gătitul s-a terminat, oala de gătit va comuta automat la setarea MENȚINERE CALD și se va aprinde LED-ul pentru menținere la cald (四).

5. Pentru a opri gătit, apăsați butonul de așteptare **I**. Urmați pașii 2 și 3 de mai sus pentru a reveni la gătire. Pentru a OPRI oala de gătit, deconectați-o de la priză de alimentare.

NOTE DESPRE UTILIZARE

- Dacă alimentarea cu energie electrică a fost întreruptă (pană de curent), afișajul și LED-urile se vor aprinde intermitent la revenirea alimentării. Toate setările oalei de gătit se vor pierde. În consecință, este posibil ca alimentele să nu fie sigure pentru consum. Dacă nu știți cât timp a fost oprită alimentarea, vă sugerăm să aruncați alimentele din interior.
- Pentru a evita gătitul excesiv sau insuficient, umpleți întotdeauna bol între $\frac{1}{2}$ și $\frac{3}{4}$ și respectați duratele de gătire recomandate.
- Nu umpleți excesiv bolul de gătit. Pentru a preveni revărsarea, nu umpleți bolul de gătit mai mult de $\frac{3}{4}$.
- Dacă doriți, puteți comuta manual la setarea CALD (III) 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 gătit, 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.
- 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.

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 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 <u>II</u>	GĂTIRE LA TREAPTA ÎNALTĂ <u>III</u>
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 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. 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 $\frac{1}{2}$ și $\frac{3}{4}$.
- Dimensiunea cărnii și intervalele de gătit 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 gătit 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 gătit, în timpul ultimelor cincisprezece minute până la o oră din intervalul de gătit.

LICHID:

- Poate părea că rețetele pentru aparatul de gătit slow cooker au o cantitate prea mică de lichid, dar procesul de gătit lent diferă de alte metode de gătit prin faptul că lichidul adăugat în rețetă aproape se va dubla în timpul intervalului de gătit. Dacă adaptați pentru aparatul de gătit slow cooker o rețetă convențională, reduceți cantitatea de lichid adăugată înainte de începerea gătitului.

REȚETE

VITĂ BOURGUIGNON, 3–4 porții

Făină

Sare de mare și piper

700 g rasol de vită, tăiat în cuburi de 2,5 centimetri

1½ morcov mare, curățat și feliat

½ ceapă medie, feliată

3 fâșii de bacon copt, tăiate în bucăți de 2,5 cm

150 ml supă de vită

240 ml vin roșu sau de Burgundia

7–8 g piure de tomate

1 cățel de usturoi, tocat

1½ crenguță de cimbru proaspăt, cules de pe tulpină

1 foaie de dafin

225 g ciuperci proaspete, feliate

1. Treceți carnea de vită prin făină aseasonată cu sare și piper. Frigeți carnea de vită într-o tigaie pe aragaz (opțional).
2. Puneți carnea în oala de gătit Crock-Pot® și adăugați restul ingredientelor.
3. Acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 8–10 ore sau la treapta Înalt timp de 6 ore sau până când carnea este fragedă.

FRIPTURĂ DE PUI CU LĂMÂIE ȘI IERBURI 4–6 porții

1,5 kg pui pentru friptură
1 ceapă mică
Unt
Zeama de la o lămâie
2,5 g sare de mare
15 g pătrunjel proaspăt
5 g cimbru uscat
Un vârf de cuțit de paprica
100 ml apă sau supă

1. Puneți ceapa în interiorul puilui și ungeți pielea cu unt. Puneți puilul în oala de gătit Crock-Pot®.
2. Stoarceți zeamă de lămâie peste pui și presărați deasupra restul condimentelor. Adăugați apa/supa, apoi acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 8–10 ore sau la treapta Înalt timp de 4 ore.

PUI CACCIATORE, 2–4 porții

1–1½ ceapă, tăiată în felii subțiri
500 g carne de pui (piept sau pulpe), fără piele
200 g conservă de roșii prună, tocate
2 căței de usturoi, tocați
200 ml de vin alb sec sau supă
15 g capere
10 măsline Kalamata fără sâmburi, tocate grosier
O mână de pătrunjel sau busuioc proaspăt, cules de pe tulpină și tocat grosier
Sare de mare și piper
Paste fierte

1. Puneți ceapa feliată în oala de gătit Crock-Pot® și acoperiți-o cu puilul.
2. Într-un bol, amestecați roșiile, sarea, piperul, usturoiul și vinul alb. Turnați amestecul peste pui.
3. Acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 6 ore sau la treapta Înalt timp de 4 ore sau până când puilul este fraged.
4. Amestecați caperele, măslinele și ierburile imediat înaintea servirii.
5. Serviți cu paste fierte.

Notă: Dacă puilul este gătit cu os, nu fără os, timpul de gătire crește cu circa 30 de minute până la 1 oră.

FRIPTURĂ ÎNĂBUȘITĂ, 3–5 porții

800 g – 1 kg spată de vită
1½ ceapă, feliată
Făină
1 tulpină de țelină, feliată
Sare de mare și piper
120 g ciuperci, feliate
1½ morcov, feliat
120 ml supă de vită sau vin
1½ cartof, curățat și tăiat în sferturi

1. Treceți carnea de vită prin făină aseasonată cu sare și piper. Frigeți carnea într-o tigaie pe aragaz (opțional).
2. Puneți toate legumele în oala de gătit Crock-Pot®, cu excepția ciupercilor. Adăugați carnea și împrăstiați ciupercile deasupra. Turnați lichidul.
3. Acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 10 ore sau la treapta Înalt timp de 6 ore sau până când se frăgezește.

TOCANĂ DE VITĂ, 3–4 porții

500–600 g spată de vită, tăiată cuburi

Făină

Sare de mare și piper

350 ml supă de vită

7,5 ml sos Worcestershire

1½ cățel de usturoi, tocat

1 foaie de dafin

3 cartofi mici, curățați și tăiați în sferturi

1–1½ ceapă, tocată

1½ tulpină de țelină, feliată

1. Presărați făină, sare și piper peste carne. Puneți carnea în oala de gătit Crock-Pot®.
2. Adăugați restul ingredientelor și amestecați bine.
3. Acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 8–10 ore sau la treapta Înalt timp de 6 ore sau până când carnea este fragedă. Amestecați bine înainte de servire.

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.

- 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 curățare, 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, 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, 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.





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.crockpot-romania.ro

email: enquiriesEurope@jardencs.com

© 2019 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.

Due to continuing product development, the product inside the packaging may differ slightly from the one shown on the packaging.

Printed In China

Tous droits réservés. Importé et distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Royaume-Uni. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc.

En raison du développement continu de nos produits, l'appareil livré risque de varier légèrement de l'illustration sur l'emballage.

Imprimé en Chine

Importado y 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.

Debido al desarrollo continuo de productos, el producto contenido en el embalaje puede diferir ligeramente del que se muestra en el embalaje.

Impreso en China

