

CSC066X

Specialists in One-pot Cooking

- SINCE 1970 -

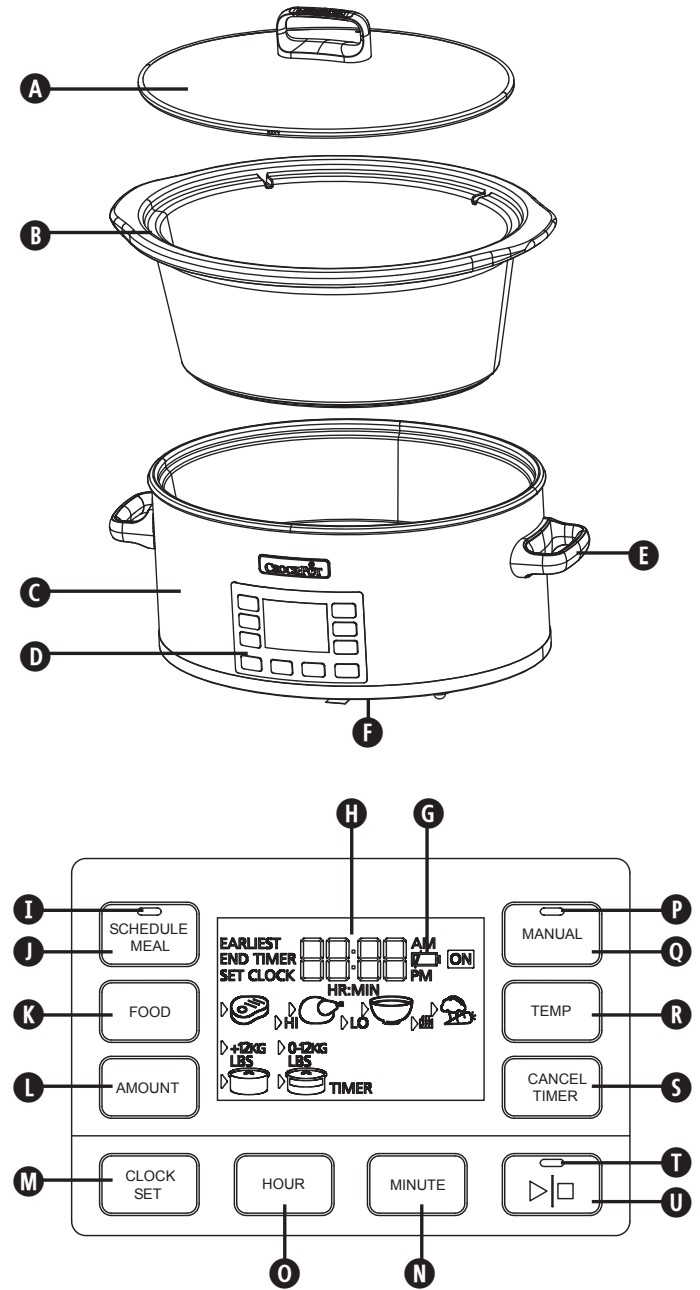
CROCK·POT®



5.6L TimeSelect 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 înțelese 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. Din cauza căldurii reziduale, suprafața elementului de încălzire poate fi fierbinte după utilizare.

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 produs conține o baterie care poate fi înlocuită de utilizator. Consultați secțiunea Bateria pentru instrucțiuni detaliate de înlocuire și eliminare la deșeurii.

- 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 cablul 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 priză 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 | L Butonul Amount (Cantitate) |
| B Vas din ceramică | M Butonul Clock Set (Setare ceas) |
| C Bază de încălzire | N Butonul Minute (Minut) |
| D Panou de comandă | O Butonul Hour (Oră) |
| E Mânere de transport | P Lumina indicatoare Manual |
| F Compartimentul bateriei și banda de protecție a bateriei | Q Butonul Manual |
| G Simbolul de nivel redus al bateriei | R Butonul Temp |
| H Afișaj de setare a duratei | S Butonul Cancel Timer (Anulare cronometru) |
| I Lumina indicatoare Schedule Meal (Programare masă) | T Lumina indicatoare Start/Stop |
| J Butonul Schedule Meal (Programare masă) | U Butonul Start/Stop |
| K Butonul Food (Alimente) | |

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Înainte de a folosi aparatul 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.

Scoateți banda portocalie de protecție a bateriei trăgând-o complet în afară. Aceasta va controla ceasul când unitatea nu este conectată la priză.

UTILIZAREA TEHNOLOGIEI TIMESELECT

1. Așezați vasul din ceramică în baza de încălzire, adăugați ingredientele în vas și acoperiți cu capacul.
2. Conectați oala de gătit Crock-Pot® TimeSelect de 5,6 l la o priză electrică.
3. Alegeți „SCHEDULE MEAL” (Programare masă) în partea stângă a panoului de control.
4. Selectați „FOOD” (Alimente) pentru a alege dintr-o listă de 4 funcții presetate: MEAT 🍖 (Carne), POULTRY 🍗 (Pasăre), SOUP 🍲 (Supă) și VEGGIES 🥬 (Legume).

NOTĂ: Selectați elementul dorit la „FOOD” (Alimente) în funcție de tipul rețetei gătită. Dacă rețeta gătită nu se află pe lista de presetări, alegeți elementul care corespunde cel mai bine ingredientului principal sau utilizați funcția „MANUAL”.

NOTĂ: Tocana și rețetele similare trebuie gătită cu ajutorul opțiunii „MEAT 🍖”. Pentru rezultate optime atunci când preparați bucăți mari de carne sau pasăre, adăugați un interval suplimentar de timp la ora inițială de finalizare a preparării.

NOTĂ: Rețetele care conțin o cantitate mare de rădăcinoase vor necesita o perioadă de gătit mai lungă, la o temperatură mai înaltă. Vă recomandăm ca aceste rețete să fie gătită pe setarea manual HIGH (Înalt) în locul setării VEGGIES 🥬 (Legume).

- Utilizați butonul „AMOUNT” (Cantitate) pentru a selecta greutatea sau volumul alimentelor preparate. Dacă ați selectat „MEAT” (Carne) sau „POULTRY” (Pasăre), oala de gătit va oferi opțiunile de greutate, respectiv „+1 KG” și „0-1 KG”. Dacă ați selectat „SOUP” (Supă) sau „VEGGIES” (Legume), oala de gătit va oferi opțiunile de volum, respectiv „FULL POT” (Oală plină) și „HALF POT” (Oală plină pe jumătate).

NOTĂ: Opțiunea „FULL POT” (Oală plină) se referă la o oală de gătit plină în proporție de ¾.

- Apoi, utilizați butoanele „HOUR” (Oră) și „MINUTE” (Minut) pentru a selecta ora la care doriți ca masa să fie gata (de ex., 8:00 PM) și apoi apăsați „START”. Ora afișată pe ecran este ora inițială de finalizare a preparării, calculată pe baza alimentelor și cantității preparate.

NOTĂ: Funcția „SCHEDULE MEAL” (Programare masă) nu permite prepararea alimentelor timp de peste 12 ore de la ora de începere a preparării. Odată ce ora programată a mesei este depășită, oala de gătit va comuta automat la modul „KEEP WARM” (Menținere la cald).

NOTĂ: Tehnologia TimeSelect™ determină automat setarea corectă de temperatură, pe baza informațiilor introduse mai sus. Alimentele vor fi păstrate întotdeauna la o temperatură care va preveni alterarea, exceptând cazul unei pene de curent. Pentru mai multe detalii privind situațiile în care au loc pene de curent, consultați pagina 9.

UTILIZAREA FUNCȚIEI MANUALE A OALEI DE GĂTIT

- Așezați vasul din ceramică în baza de încălzire, adăugați ingredientele în vas și acoperiți cu capacul. Conectați oala de gătit la priză și selectați butonul „MANUAL” din partea dreaptă a controlerului.
- Selectați „TEMP” pentru a alege setarea de temperatură dintre opțiunile HIGH (Înaltă), LOW (Redusă) și KEEP WARM (Menținere la cald).

NOTĂ: Opțiunea „KEEP WARM” (Menținere la cald) este destinată EXCLUSIV menținerii la cald a alimentelor deja preparate. NU folosiți setarea „KEEP WARM” (Menținere la cald) pentru a prepara alimentele. Nu vă recomandăm să utilizați setarea „KEEP WARM” (Menținere la cald) timp de peste 4 ore.

- Utilizați butoanele „HOUR” (Oră) și „MINUTE” (Minut) pentru a regla timpul de preparare în trepte de 15 minute, cu o valoare maximă de 20 de ore. Selectați durata pe baza intervalului de timp indicat în rețetă. Durata va începe să fie cronometrată în pași de un minut. Utilizați opțiunea „CANCEL TIMER” (Anulare cronometru) pentru a opri cronometrul cu numărătoare inversă. Acest lucru va permite oalei de gătit să rămână la setarea curentă până ce este oprită. Pentru a anula funcția Manual, selectați butonul Start/Stop.
- Pentru rețetele care necesită setarea unui interval de timp, selectați ora cea mai apropiată de setarea de pe oala de gătit. De exemplu, pentru a prepara o rețetă care indică un timp de preparare de 7-9 ore la setarea LOW (Redusă), alegeți durata de preparare de 8 ore.
- După scurgerea timpului de preparare, oala de gătit Crock-Pot® comută automat la setarea „KEEP WARM” (Menținere la cald).
- Pentru a opri oala de gătit Crock-Pot®, apăsați butonul „START/STOP” și deconectați unitatea de la priză.
- Odată ce mâncarea este gata, deconectați oala de gătit de la priză și lăsați-o să se răcească înainte de a o curăța.

NOTE DESPRE UTILIZARE

- Pentru a comuta între LBS (Livre) și KGS (Kilograme), mențineți apăsat butonul „AMOUNT” timp de 3 secunde.
- Pentru a schimba ora curentă, mențineți apăsat butonul „CLOCK SET” timp de 3 secunde. Reglați ora folosind butoanele „HOUR” (Oră) și „MINUTE” (Minut), apoi apăsați „CLOCK SET” (Setare ceas) pentru a confirma selecția.
- Dacă setarea ceasului nu mai funcționează sau simbolul de nivel redus al bateriei este afișat după reconectarea la priză, este posibil să fie necesară înlocuirea bateriei. Consultați secțiunea Bateria pentru detalii.
- În cazul unei pene de curent, afișajul și luminile se vor aprinde intermitent la revenirea curentului. În acest caz, toate setările oalei de gătit sunt șterse și trebuie resetate. În consecință, este posibil ca alimentele să nu fie sigure pentru consum. Dacă nu știți cât timp a fost oprit curentul, vă sugerăm să aruncați alimentele din unitate.
- Pentru a evita gătitul excesiv sau insuficient, umpleți întotdeauna bol între ½ și MAX și respectați duratele de gătit recomandate.
- Nu umpleți excesiv bolul de gătit. Pentru a preveni revărsarea, nu umpleți bolul de gătit mai mult de MAX.
- 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 înainte de curățarea.

- 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	Da	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 găsite 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 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 găsite 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.
- Tăiați 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 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 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.

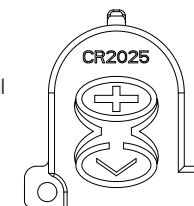
- Capacul și vasul din ceramică pot fi spălate în mașina de spălat vase sau cu apă fierbinte cu săpun. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau lavete aspre. O lavetă, un burete sau o spatulă din cauciuc va îndepărta de obicei resturile. Pentru a îndepărta petele de apă și alte pete, folosiți un 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 aparatului poate fi curățat cu o lavetă moale și apă caldă cu săpun. Uscați 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.
- Nu utilizați lavete umede în jurul compartimentului bateriei.

BATERIA

Decuplați întotdeauna unitatea de la priza electrică înainte de a scoate capacul bateriei. Pentru a înlocui bateria, mai întâi decuplați unitatea de la priză, apoi scoateți capacul din partea de jos a unității. Apăsăți în interior clema argintie pentru a disloca bateria, apoi scoateți bateria veche și eliminați-o corespunzător la deșeurile, înlocuind-o cu una nouă. Înlocuiți întotdeauna bateria cu tipul CR2025 sau echivalent. Nu utilizați acumulatori în această unitate. Asigurați-vă că bateria este orientată corect, cum este indicat:



Țineți bateria la distanță de copii.



A nu se înghiți. În caz de înghițire, solicitați imediat asistență medicală. Asigurați-vă că bateriile vechi sunt eliminate la deșeurile în mod sigur. Consultați indicațiile locale privind modul de eliminare în siguranță la deșeurile. A nu se elimina împreună cu deșeurile menajere uzuale. Bateriile pot exploda sau pot prezenta scurgeri dacă sunt încălzite, dezamblate, scurtcircuitate, reîncărcate sau introduse incorect. Aveți grijă cu bateriile care prezintă scurgeri.



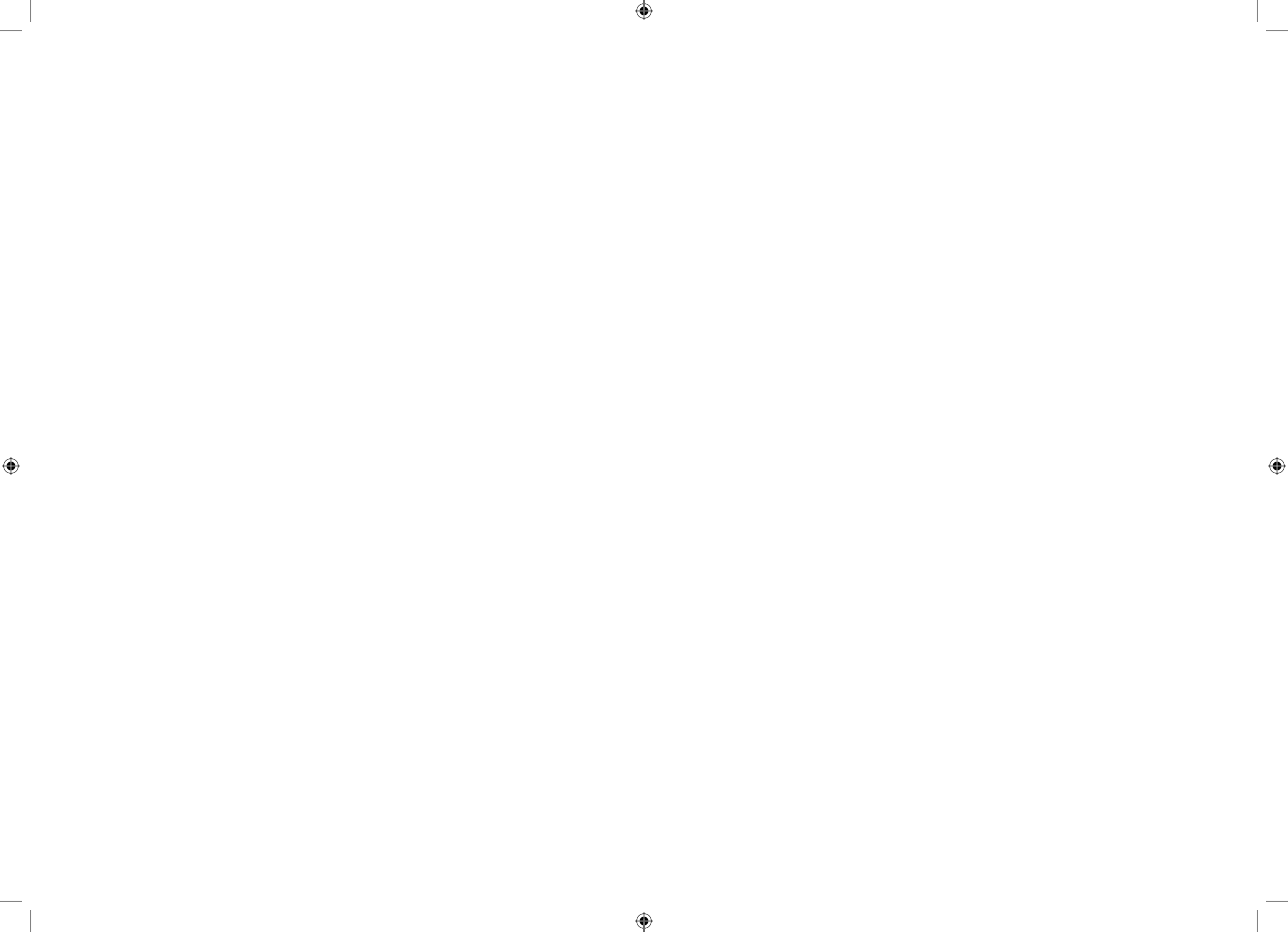
POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE SCHIMB

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar este în garanție, duceți produsul înapoi în locul de unde a fost achiziționat pentru a fi schimbat. Vă atragem atenția că va fi necesară o dovadă valabilă a achiziției. Pentru asistență suplimentară, contactați Departamentul de servicii pentru consumatori la: Regatul Unit: 0800 028 7154 | Spania: +46 31 300 05 00 | Franța: +48 58 781 43 63. Pentru toate celelalte țări, sunați la +44 800 028 7154. Se pot aplica tarife internaționale. Alternativ, trimiteți un e-mail la: CrockpotEurope@newellco.com.

ELIMINAREA DEȘEURILOR

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 (WEEE), contactați-ne prin e-mail la CrockpotEurope@newellco.com.







CROCK·POT®

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: CrockpotEurope@newellco.com.

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.

Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc. The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.

Made 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. Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne. 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.

Fabriqué en Chine.

Wyprodukowano w Chinach

Importado y distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ. Reino Unido. Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia. 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.

Hecho en China



CSC066X_20MLM1 (EMEA)

GCDS-CRP-SL

P.N. 199905 Rev A

www.crockpot-romania.ro