

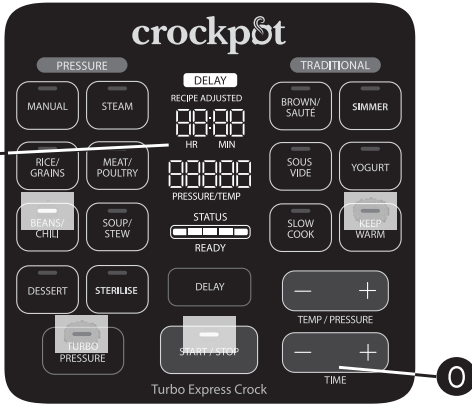
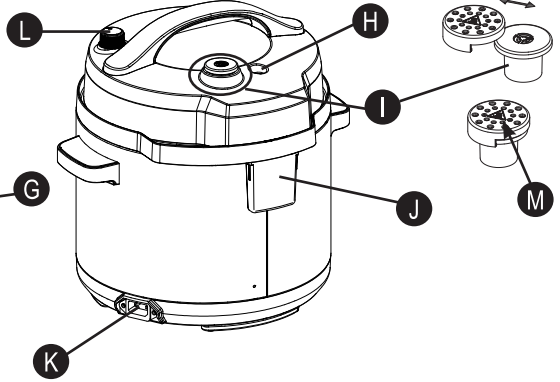
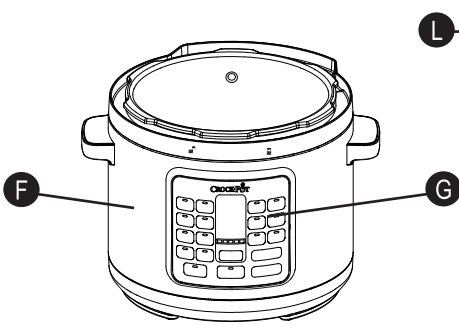
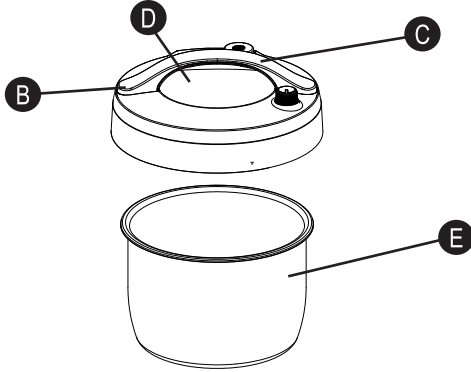
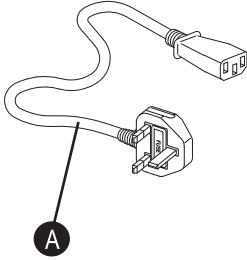
crockpot®



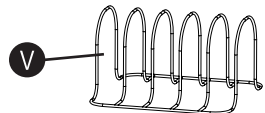
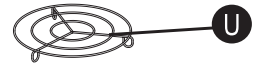
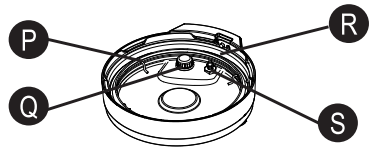
Crockpot® Turbo Express Pressure Multi-Cooker

• Manual de utilizare

www.crockpot-romania.ro



UNDERSIDE OF LID



ROMÂNĂ

MĂSURI IMPORTANTE DE PROTECȚIE

NOTIFICARE IMPORTANTĂ PRIVIND SIGURANȚA:

Atunci când eliberați presiunea din unitate, utilizați întotdeauna o mănușă de bucătărie și un instrument de gătit pentru a deschide treptat supapa și elibereaza presiunea. Evitați contactul cu aburul eliminat.

Nu scufundați NICIODATĂ baza de încălzire, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie să respectați întotdeauna câteva măsuri de protecție de bază, pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare și/sau leziuni; aceste măsuri sunt următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza produsul.
2. Acest aparat nu va fi utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțeles pericolele implicate.
3. Nu utilizați aparatul dacă ștecherul sau cablul acestuia este deteriorat, dacă aparatul prezintă probleme de funcționare sau dacă a suferit orice deteriorări. Nu încercați să înlocuiți sau să reparați cablul dacă acesta este deteriorat. Returnați aparatul vânzătorului (a se vedea secțiunea privind garanția) în vederea examinării, reparării sau reglării acestuia. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil la producător sau la agentul de service al acestuia.
4. Nu utilizați aparatul în exterior sau în scopuri comerciale.
5. Nu utilizați aparatul decât în scopurile pentru care a fost conceput. Utilizarea necorespunzătoare poate cauza leziuni corporale. Acest aparat nu a fost conceput pentru prăjirea alimentelor.
6. Acest aparat funcționează sub presiune atunci când utilizați funcțiile de fierbere sub presiune. Utilizarea incorectă implică riscul de opărire. Asigurați-vă că unitatea este închisă corect înainte de a o porni. Consultați instrucțiunile de utilizare.
7. Acest aparat generează căldură în timpul utilizării. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul sau rozetele.

8. Atunci când umpleți unitatea, nu depășiți linia care indică nivelul maxim, respectiv de 2/3 din volum. Atunci când preparați alimente care se dilată în timpul preparării, cum ar fi orezul sau legumele uscate, nu depășiți nivelul recomandat de umplere de 1/2 din volum. Umplerea excesivă implică riscul de înfundare a țevii de aerisire și acumularea unui exces de presiune. Urmați toate instrucțiunile din rețetă.
9. Înainte de utilizare, verificați dispozitivele de eliberare a presiunii pentru a vă asigura că nu sunt înfundate. Curățați unitatea conform necesităților.
10. Amplasați aparatul de gătit multifuncțional astfel încât supapa de eliberare a aburului să fie orientată în sens opus corpului aparatului și nu va expuneți pe direcția în care aceasta poate fi antrenată de abur.
11. Nu aduceți niciodată o parte a corpului, inclusiv fața, mâinile și brațele, deasupra supapei de eliberare a aburului. Aburul poate cauza arsuri grave.
12. Nu porniți aparatul de gătit multifuncțional dacă în vasul de gătit nu se află alimente sau lichide.
13. Pentru a preveni leziunile cauzate de presiunea excesivă, înlocuiți garnitura de etanșare a capacului numai în conformitate cu recomandările producătorului. Consultați instrucțiunile de îngrijire și curățare.
14. Nu transportați aparatul de gătit multifuncțional ținându-l de capac.
15. Nu mutați și nu acoperiți aparatul de gătit multifuncțional cât timp acesta se află în funcțiune.
16. După prepararea alimentelor sub presiune, nu deschideți aparatul de gătit sub presiune înainte de răcirea unității și eliberarea completă a presiunii din interior. În cazul în care capacul este dificil de deschis, acest lucru indică faptul că aparatul de gătit este presurizat; nu forțați capacul pentru a îl deschide. Orice presiune din aparatul de gătit poate fi periculoasă. Consultați instrucțiunile de eliberare a presiunii.
17. Procedați cu atenție atunci când deschideți și ridicați capacul după prepararea alimentelor. Înclinați întotdeauna capacul în sens opus corpului dvs., deoarece aburul este fierbinte și poate cauza arsuri grave. Nu vă aduceți niciodată fața deasupra aparatului de gătit multifuncțional.
18. Nu utilizați acest aparat de gătit sub presiune pentru a prăji alimente sub presiune, folosind ulei.
19. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți și nu scufundați cablul, ștecărele sau aparatul în apă sau alte lichide.
20. Nu utilizați vasul de gătit pentru depozitarea alimentelor și nu îl introduceți în congelator.

21. Pentru a preveni deteriorarea aparatului de gătit multifuncțional, nu utilizați agenți de curățare alcalini sau instrumente abrazive sau taietoare din metal sau plastic pentru a îl curăța. Utilizați o lavetă moale și un detergent neagresiv.
22. Conectați corect cablul de alimentare la aparatul de gătit multifuncțional înainte de a conecta ștecherul la o priză electrică.
23. Deconectați aparatul de la priză atunci când nu îl utilizați, înainte de a introduce sau de a scoate componente în/din acesta și înainte de a îl curăța. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a introduce sau de a scoate componente în/din acesta și înainte de a îl curăța. Înainte de a deconecta aparatul de gătit multifuncțional, asigurați-vă că acesta este oprit, apoi, deconectați ștecherul de la priză. Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablu.
24. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese sau a blatului de bucătărie sau să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
25. Procedați cu deosebită atenție atunci când transportați aparatul plin cu lichid fierbinte.
26. Utilizarea unor accesorii și atașamente nerecomandate de către producătorul aparatului poate cauza leziuni corporale.
27. Nu așezați aparatul pe suprafețe umede sau în apropierea acestora sau a surselor de căldură precum plitele electrice sau cu gaze ori într-un cuptor încălzit.
28. **ATENȚIE:** Pentru a evita electrocutarea și deteriorarea produsului, nu gătiți alimentele direct pe baza de încălzire. Preparați alimentele numai în vasul demontabil de gătit, furnizat împreună cu aparatul.
29. **AVERTISMENT:** Alimentele vărsate pot cauza arsuri grave. Copiii nu trebuie să se apropie de aparat și cablu. Nu treceți niciodată cablul peste marginea blatului, nu utilizați o priză aflată sub blat și nu folosiți niciodată un prelungitor.
30. Nu conectați la priză și nu porniți aparatul de gătit multifuncțional dacă vasul de gătit nu se află în interiorul acestuia.
31. Aparatul este conceput numai pentru utilizarea casnică, pe un blat de bucătărie. Păstrați un spațiu liber de 152 mm (6 in) pe toate laturile aparatului. Utilizați aparatul numai dacă este așezat pe o suprafață dreaptă, stabilă și uscată.

**PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI.
EXCLUSIV PENTRU UTILIZARE CASNICĂ.**

COMPONENTELE APARATULUI DE GĂTIT MULTIFUNCȚIONAL CROCKPOT® TURBO EXPRESS

- A Cablu de alimentare
- B Știft de blocare a capacului
- C Mânerul capacului
- D Capacul
- E Vas de gătit
- F Bază de încălzire
- G Panoul de control
- H Supapă de siguranță
- I Supapă de eliberare a aburului
- J Colector de condens
- K Conectorul pentru cablu de alimentare
- L Disc de eliberare a aburului
- M Capac de propagare a aburului

PANOU DE CONTROL

- N Ecran de afișare
- O Butoane de selectare a duratei

PARTEA INFERIOARĂ A CAPACULUI

- P Inel de fixare a garniturii
- Q Capacul supapei de eliberare a aburului
- R Garnitură de etanșare
- S Supapă de siguranță
- T Lingură de plastic
- U Grilaj pentru gătit în aburi
- V Suportul pentru gătit Sous Vide (în pungă vidate)

UTILIZAREA APARATULUI DE GĂTIT MULTIFUNCȚIONAL CROCKPOT® TURBO EXPRESS

PRIMII PAȘI:

Îndepărtați complet ambalajul, hârtia și cartonul (inclusiv dintre vasul de gătit și baza de încălzire). Citiți și păstrați documentația; de asemenea, nu uitați să citiți informațiile privind lucrările de service și garanția.

ASAMBLAREA:

- Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire
- Așezați capacul pe aparatul de gătit multifuncțional și aliniați simbolurile ▼ și ■. Pentru blocare, rotiți în sens antiorar, aliniind simbolurile ▼ și ■. Pentru deblocare, rotiți capacul în sens orar, aliniind simbolurile ▼ și ■.

Capac blocat

Capac deblocat

Capac deschis

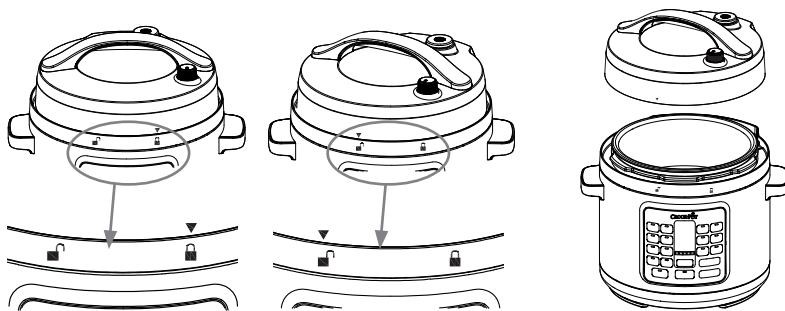


Figura 1

PRIMII PAȘI

(NOTĂ: La fiecare apăsare a unui buton, aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor.)

1. Adăugați ingredientele dorite în vasul de gătit. Așezați capacul pe aparatul de gătit multifuncțional, aliniind simbolurile ▼ și ■. Pentru blocare, rotiți în sens antiorar, aliniind simbolurile ▼ și ■.
2. Conectați cablul de alimentare furnizat la conectorul pentru cablu de alimentare de pe aparatul de gătit multifuncțional.
3. Conectați ștecărul cablului de alimentare la o priză electrică.
4. Selectați funcția de preparare pe care doriți să o utilizați.

5. Butonul START/STOP și durata afișată pe ecran vor clipi.
 6. Selectați temperatura și presiunea dorită folosind butoanele + și - TEMP/PRESSURE (temperatură/presiune) (dacă este cazul). (Pentru informații privind duratele și temperaturile recomandate, consultați tabelul Ghid de preparare de la pagina 219.)
 7. Apăsăți butonul START/STOP. Pentru funcțiile de preparare sub presiune, indicația „HEAT” (Căldură) va apărea pe ecranul de afișare în timpul preîncălzirii. După ce aparatul de gătit multifuncțional s-a preîncălzit, timpul de gătire selectat va apărea pe ecranul de afișare, iar toate cele 5 lumini de pe bara de stare vor fi aprinse.
- Notă:** Pentru funcțiile de gătit sub presiune, durata medie de preîncălzire este de 5-30 minute. Dacă utilizați o cantitate mare de ingrediente sau acestea sunt foarte reci, preîncălzirea poate dura puțin mai mult.
8. Acest aparat de gătit multifuncțional permite temporizarea începerii preparării alimentelor, astfel încât prepararea să se încheie atunci când doriți. Pentru instrucțiuni referitoare la funcția TEMPORIZATORULUI, consultați pagina 196.
 9. După scurgerea duratei de preparare setate, aparatul de gătit multifuncțional va emite din nou un semnal sonor și va comuta automat la setarea de MENȚINERE LA CALD. Ecranul de afișare va comuta de la durata de preparare la un cronometru nou, care va continua contorizarea până la durata maximă de 4:00 (4 ore), sau până ce apăsați butonul START/STOP. După 4 ore la setarea de MENȚINERE LA CALD, aparatul de gătit multifuncțional se va opri.
 10. Pentru a opri o funcție de preparare în orice moment, apăsați butonul START/STOP.
 11. După finalizare, deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priză și așteptați răcirea completă a acestuia înainte de a îl curăța.

ATENȚIE: Vasul de gătit și baza de încălzire vor atinge temperaturi foarte înalte în timpul utilizării aparatului de gătit multifuncțional. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Ridicați întotdeauna capacul înclinându-l în sens opus corpului dvs. atunci când utilizați acest aparat de gătit multifuncțional. Ridicați întotdeauna capacul înclinându-l în sens opus corpului dvs., pentru a evita contactul cu aburul.

UTILIZAREA TEMPORIZATORULUI

Acest aparat de gătit multifuncțional permite temporizarea începerii preparării alimentelor, astfel încât prepararea să se încheie atunci când doriți.



Notă: Funcția DELAY (întârziere) nu este disponibilă pentru setările BROWN/SAUTÉ (rumenire/sote), KEEP WARM (menținere la cald), YOGURT (iaurt), SIMMER (foc mic) sau SOUS VIDE (gătit în pungi vidate).

Notă: Nu utilizați funcția TEMPORIZATORULUI atunci când rețeta include ingrediente perisabile, precum carnea, peștele, ouăle sau lactatele; în caz contrar, acestea se pot altera.

1. După setarea duratei de preparare, apăsați butonul TEMPORIZATOR. Butoanele TEMPORIZATOR și START/STOP se vor aprinde intermitent, iar durata „0:30” va apărea intermitent pe ecranul de afișare, pentru a indica faptul că aparatul de gătit multifuncțional este în curs de programare a setării temporizatorului.
2. Apăsăți butoanele + și - până ce este afișată, în ore și minute, durata dorită de temporizare a preparării (respectiv, până ce setați durata cu care doriți să întârziati ciclul de preparare).
3. Apăsăți butonul START/STOP pentru a iniția funcția de temporizare. Cronometrul și butonul TEMPORIZATOR nu vor mai clipi; butonul START/STOP va continua să se aprindă intermitent. Acest lucru va indica faptul că aparatul de gătit multifuncțional are TEMPORIZATORUL activat. Pe ecranul de afișare, cronometrul va efectua numărătoarea inversă până la atingerea valorii 0:00. Odată ce este atinsă valoarea 0:00, lumina TEMPORIZATORULUI se va stinge, iar aprinderea intermitentă a luminii START/STOP va înceta, indicând încheierea duratei de temporizare. Indicația „HEAT” (Căldură) va apărea pe ecranul de afișare până ce aparatul de gătit multifuncțional este complet presurizat. La atingerea presiunii selectate, va începe numărătoarea inversă a cronometrului.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIT SUB PRESIUNE

Așezați aparatul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniițe (- - -).

1. Introduceți alimentele și lichidele în vasul de gătit detașabil.
2. Așezați capacul pe aparatul de gătit multifuncțional, aliniind simbolurile ▼ și . Pentru blocare, rotiți în sens antiorar, în poziția BLOCATĂ .
3. Rotiți Discul de eliberare a aburului în poziția „Seal” (sigilare).

4. Selectați funcția de preparare dorită.
5. Reglați durata preparării și presiunea, dacă este necesar.
Notă: Consultați Ghidul de preparare de la pagina 219 pentru valorile recomandate de durată și presiune.
6. După efectuarea setărilor dorite, dacă este cazul, apăsați butonul START/STOP.
7. Aparatul de gătit multifuncțional trebuie să acumuleze presiune înainte ca prepararea sub presiune să poată începe. În timp ce aparatul de gătit multifuncțional acumulează presiune, indicația „HEAT” (Căldură) apare pe ecranul de afișare, iar cronometrul nu efectuează numărătoarea inversă. Durata necesară pentru acumularea presiunii în aparatul de gătit multifuncțional variază în funcție de umiditate și temperatura apei, însă durata medie de presurizare este de 5-30 minute. Odată ce este atinsă presiunea dorită, indicația „HEAT” (încălzire) dispare de pe ecranul de afișare, toate cele cinci lumini de pe bara de stare se aprind și începe numărătoarea inversă.
8. După scurgerea duratei de preparare setate, aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor și comută automat la setarea de MENȚINERE LA CALD. Ecranul de afișare va comuta de la durata de preparare la un cronometru nou, care va continua contorizarea până la durata maximă de 4:00 (4 ore), sau până ce apăsați butonul START/STOP. După 4 ore la setarea de MENȚINERE LA CALD, aparatul de gătit multifuncțional intră în modul de standby, iar pe ecranul de afișare apar patru liniuțe (- - -).

Notă: Aparatul de gătit multifuncțional nu poate găti sub presiune dacă nu conține lichid. Asigurați-vă că în vasul de gătit detașabil se află cel puțin 250 ml de lichid.

ATENȚIE: În timpul preparării alimentelor, în aparatul de gătit multifuncțional se va acumula abur; prin urmare, atunci când ridicați capacul, utilizați o mănușă de bucătărie sau un prosop pentru a vă proteja mâna.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE PRESIUNE TURBO

Funcția TURBO PRESSURE (presiune turbo) va reduce timpul de gătire selectat cu 40%. Funcția TURBO PRESIUNE (presiune turbo) poate fi utilizată împreună cu setările STEAM (abur), RICE/GRAINS (orez/cereale), BEANS/CHILI (fasole/chili), MEAT/POULTRY (carne/pasăre), SOUP/STEW (supă/tocană) și MANUAL (manual).

1. Selectați funcția de gătit dorită și reglați timpul și presiunea după cum este necesar.
2. Apăsați butonul TURBO PRESSURE (presiune turbo). Timpul de pe ecranul de afișare se va reduce cu 40%, iar pe ecran va fi afișat mesajul „turbo”. Dacă este necesar, timpul de gătire poate fi ajustat în continuare, pentru a se potrivi preferințelor dumneavoastră.
3. Apăsați butonul START/STOP.
4. După scurgerea duratei de preparare setate, aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor și comută automat la setarea de MENȚINERE LA CALD. Asigurați-vă întotdeauna că alimentele sunt complet gătite înainte de a le consuma.

Notă: Funcția TURBO PRESSURE (presiune turbo) nu poate fi utilizată cu setările (tradiționale) care nu implică utilizarea presiunii sau atunci când aparatul de gătit multifuncțional este setat la o presiune scăzută.

Notă: Capacul de propagare a aburului este conceput pentru a ajuta la propagarea aburului atunci când se eliberează presiunea din aparatul de gătit multifuncțional. Capacul trebuie să fie fixat pe supapa de eliberare a aburului înainte de a utiliza funcțiile cu presiune ale aparatului de gătit multifuncțional. Vă recomandăm să folosiți întotdeauna capacul atunci când gătiți cu funcția de presiune turbo.

*în comparație cu gătitul la Crockpot CSC062X folosind setarea pentru presiune ridicată.

ELIBERAREA PRESIUNII LA SFÂRȘITUL PREPARĂRII ALIMENTELOR

- A. **Metoda de eliberare naturală a presiunii:** După încheierea ciclului de preparare, lăsați aparatul de gătit multifuncțional să elibereze natural presiunea, prin supapa de siguranță. Unitatea se va răci treptat, fără vreo intervenție din partea dvs. După încheierea preparării, așteptați cel puțin 10 minute; apoi, rotiți Discul de eliberare a aburului în poziția de eliberare (a se vedea figura 2). Nu aduceți mâinile sau alte părți ale corpului deasupra ieșirii de abur din partea de sus a supapei, deoarece aburul este foarte fierbinte și poate cauza arsuri ale pielii. Presiunea este eliberată complet atunci când prin supapă nu mai iese abur, iar capacul se deschide liber, prin aplicarea unei forțe minime. Numai atunci, puteți deschide capacul în siguranță pentru a servi alimentele.

- B. **Metoda de eliberare rapidă a presiunii trebuie utilizată cu precauție:** Rotiți discul de eliberare a aburului în poziția de eliberare (a se vedea figura 2). Aburul va fi eliminat rapid prin supapa de eliberare a aburului. Nu aduceți mâinile sau alte părți ale corpului deasupra ieșirii de abur din partea de sus a supapei, deoarece aburul este foarte fierbinte și poate cauza arsuri ale pielii. Utilizați această metodă cu precauție când folosiți ingrediente lichide, de exemplu în cazul tocănițelor, ciobelor, supelor, fasolei și linteii. Nu utilizați niciodată această metodă când fierbeți orez, deoarece acesta este foarte delicat. Presiunea este eliberată complet atunci când prin supapă nu mai iese abur, iar capacul se deschide liber, prin aplicarea unei forțe minime. Numai atunci, puteți deschide capacul în siguranță pentru a servi alimentele.

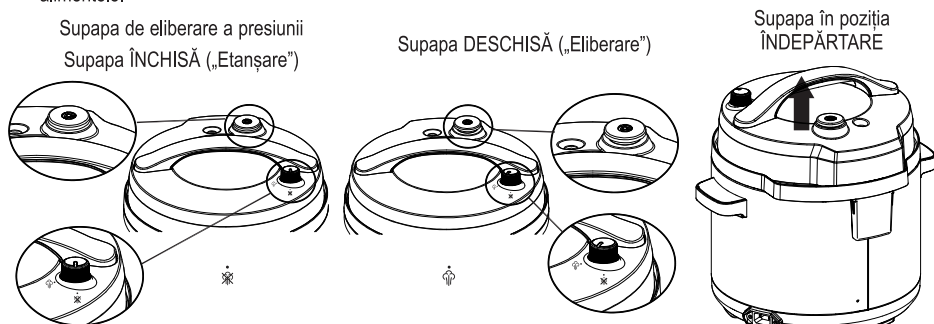


Figura 2

ATENȚIE:

1. Nu forțați capacul să se deschidă. Dacă acesta nu se deschide cu ușurință, aparatul de gătit multifuncțional se află încă sub presiune.
2. În timpul preparării alimentelor, în aparatul de gătit multifuncțional se va acumula abur; prin urmare, atunci când ridicăți capacul, utilizați o mânășă de bucătărie sau un prosop pentru a vă proteja mâna.

GĂTIREA LENTĂ

Setarea REDUSĂ: Aceasta este adecvată pentru fierberea la foc mic și gătirea lentă. Duratele recomandate de preparare pentru setarea REDUSĂ sunt de 6–8 ore.

Setarea ÎNALTĂ: Aceasta este utilizată pentru gătirea mai rapidă. Duratele recomandate de preparare pentru setarea ÎNALTĂ sunt de 2–4 ore.

Setarea de MENTINERE LA CALD: La încheierea duratei de preparare, aparatul de gătit multifuncțional comută automat la setarea MENȚINERE LA CALD pentru a preveni gătirea excesivă a alimentelor și a păstra alimentele calde până la servirea mesei.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE GĂTIRE LENTĂ

Funcția de GĂTIRE LENTĂ nu utilizează presiunea; totuși, în unitate se poate acumula o anumită presiune în timpul gătitului. Asigurați-vă că discul de eliberare a aburului se află în poziția de eliberare (deschis). Această funcție este similară cu cea a aparatelor obișnuite de gătire lentă, utilizând temperaturi reduse și durate mai lungi de preparare pentru a obține alimente fragede și pline de savoare. Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniițe (- - -).

1. Introduceți alimentele și lichidele în vasul de gătit detașabil.
2. Așezați capacul pe aparatul de gătit multifuncțional, aliniind simbolurile ▼ și ◻. Pentru blocare, rotiți în sens antiorar, în poziția BLOCATĂ ◻.
3. Rotiți discul de eliberare a aburului în poziția de eliberare.

Notă: Deși această setare nu utilizează presiunea în procesul de preparare, în unitate se poate acumula o anumită presiune în timpul gătitului. De aceea, este important ca Disc de eliberare a aburului să se afle în poziția de „Eliberare”.


4. Apăsăți butonul GĂTIRE LENTĂ și reglați durata și temperatura conform necesităților.

Notă: Consultați Ghidul de preparare de la pagina 219 pentru valorile recomandate de durată și presiune

5. Apăsăți butonul START/STOP. Va începe numărătoarea inversă a cronometrului.
6. După scurgerea duratei de preparare setate, aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor și comută automat la setarea de MENȚINERE LA CALD. Ecranul de afișare va comuta de la durata de preparare la un cronometru nou, care va continua contorizarea până la durata maximă de 4:00 (4 ore), sau până ce apăsați butonul START/STOP. După 4 ore la setarea de MENȚINERE LA CALD, aparatul de gătit multifuncțional se va opri.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE GENERARE A ABURULUI

Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniuțe (- - - -).

1. Adăugați 250 ml de apă în vasul de gătit detașabil și introduceți grilajul de gătit. Asigurați-vă că nivelul apei se află chiar sub firele grilajului, astfel încât alimentele să nu atingă apa.
2. Așezați alimentele pe grilajul de gătit.
3. Așezați capacul și blocați-l rotindu-l în sens antiorar, în poziția BLOCATĂ .
4. Rotiți Discul de eliberare a aburului în poziția „Seal” (sigilare).
5. Apăsăți butonul ABUR și reglați durata și presiunea conform necesităților.
6. După efectuarea setărilor dorite, dacă este cazul, apăsați butonul START/STOP.
7. Aparatul de gătit multifuncțional trebuie să acumuleze presiune înainte ca prepararea sub presiune să poată începe. În timp ce aparatul de gătit multifuncțional acumulează presiune, indicația „HEAT” (Căldură) apare pe ecranul de afișare, iar cronometrul nu efectuează numărătoarea inversă. Odată ce este atinsă presiunea dorită, indicația „HEAT” (încălzire) dispare de pe ecranul de afișare, toate cele cinci lumini de pe bara de stare se aprind și începe numărătoarea inversă.
8. După scurgerea duratei de preparare setate, aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor și comută automat la setarea de MENȚINERE LA CALD. Ecranul de afișare va comuta de la durata de preparare la un cronometru nou, care va continua contorizarea până la durata maximă de 4:00 (4 ore), sau până ce apăsați butonul START/STOP.

RECOMANDARE: Consultați tabelul Gătirea în abur de la pagina 220.

ATENȚIE: În timpul preparării alimentelor, în aparatul de gătit multifuncțional se va acumula abur; prin urmare, atunci când ridicați capacul, utilizați o mânășă de bucătărie sau un prosop pentru a vă proteja mâna.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE RUMENIRE/SOTE

Atunci când alegeți această funcție, nu utilizați capacul. Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniuțe (- - - -).

1. Selectați funcția RUMENIRE/SOTE și reglați durata și temperatura, dacă este necesar, folosind butoanele + și -.
2. Apăsăți butonul START/STOP.
3. În timpul preîncălzirii aparatului de gătit multifuncțional, indicația „HEAT” (Căldură) apare pe ecranul de afișare. După ce aparatul de gătit multifuncțional s-a preîncălzit, timpul de gătire selectat va apărea pe ecranul de afișare, iar toate cele 5 lumini de pe bara de stare vor fi aprinse. Adăugați alimentele în vasul fierbinte, folosind un clește de bucătărie din plastic.

GĂTIREA OREZULUI


Atunci când gătiți orez, utilizați funcția RICE/GRAINS (orez/cereale). Aceasta este adecvată pentru toate tipurile de orez, inclusiv orez alb/brun.

Funcția RICE/GRAINS (orez/cereale) gătește orezul sub presiune, reducând durata de preparare.

Capacitate: Deoarece orezul se dilată în timpul preparării, nu depășiți marcajul de 1/2 din volum al vasului de gătit atunci când utilizați funcția RICE/GRAINS (orez/cereale).

UTILIZAREA FUNCȚIEI OREZ/CEREALE

Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniuțe (- - -).

1. Măsurați cantitatea dorită de orez.
2. Așezați orezul spălat în vasul de gătit. Adăugați cantitatea de apă specificată în rețetă. Asigurați-vă că în vasul de gătit detașabil se află minimum 240 ml de lichid.
3. Așezați capacul și blocați-l rotindu-l în sens antiorar, în poziția BLOCATĂ .
4. Rotiți Discul de eliberare a aburului în poziția „Seal” (sigilare).
5. Apăsăți butonul OREZ/CEREALE și reglați durata și presiunea conform necesităților.
Notă: Consultați Ghidul de preparare de la pagina 219 pentru valorile recomandate de durată și presiune.
6. După efectuarea setărilor dorite, dacă este cazul, apăsați butonul START/STOP.
7. Aparatul de gătit multifuncțional trebuie să acumuleze presiune înainte ca prepararea sub presiune să poată începe. În timp ce aparatul de gătit multifuncțional acumulează presiune, indicația „HEAT” (Căldură) apare pe ecranul de afișare, iar cronometrul nu efectuează numărătoarea inversă. Odată ce este atinsă presiunea dorită, indicația „HEAT” (încălzire) dispare de pe ecranul de afișare, toate cele cinci lumini de pe bara de stare se aprind și începe numărătoarea inversă.
8. După scurgerea duratei de preparare setate, aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor și comută automat la setarea de MENȚINERE LA CALD. Ecranul de afișare va comuta de la durata de preparare la un cronometru nou, care va continua contorizarea până la durata maximă de 4:00 (4 ore), sau până ce apăsați butonul START/STOP. După 4 ore la setarea de MENȚINERE LA CALD, aparatul de gătit multifuncțional se va opri.

IAURT

Funcția YOGURT (iaurt) poate fi utilizată pentru a prepara iaurt la aparatul de gătit multifuncțional. Pentru a prepara iaurtul, aparatul de gătit multifuncțional include 2 pași:

Pasul 1: Fierberea laptelui – Ridică

Pasul 2: Lăsarea la fermentat – Scăzut

Vă recomandăm să urmați ambii pași pentru a obține un iaurt cu un gust deosebit.

UTILIZAREA FUNCȚIEI PENTRU PREPARAREA IAURTULUI

Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniuțe (- - -).

Pasul 1 (Fierberea laptelui)

1. Vărsați laptele în vasul de gătit.
2. Selectați funcția pentru prepararea iaurtului și reglați setarea de temperatură la nivelul Ridicat. Acest program este conceput pentru a încălzi laptele la aproximativ 80 °C – 85 °C și nu este necesar să selectați un anumit interval de timp. Unitatea va emite un semnal sonor și cuvântul DonE va fi afișat pe ecranul de afișare la finalizarea procesului.
3. Lăsați laptele să se răcească până ajunge la temperatura de 43 °C–46 °C (laptele se poate răci mai repede dacă puneți vasul de gătit în chiuveta umplută cu apă rece).

Pasul 2 (Lăsarea la fermentat)

1. Puneți fermenții de iaurt într-un castron, adăugați câteva polonice din laptele încălzit și bateți cu un tel pentru a omogeniza compoziția.
2. Turnați-o apoi în vasul de gătit împreună cu restul de lapte și amestecați bine.
3. Așezați vasul pe unitatea de bază și selectați funcția YOGURT (iaurt). Durata poate fi ajustată dacă este necesar.
4. La terminarea programului, nu amestecați. Lăsați să se răcească înainte de a-l pune la frigider.
5. Pentru un iaurt cu consistență mai densă, de tip iaurt grecesc, strecurați-l print-o țesătură din bumbac (muselină).

SOUS VIDE

Funcția SOUS VIDE (gătit în pungi vidate) este perfectă pentru a găti în pungi vidate carne, carne de pasăre, pește și legume care să fie delicioase de fragede. Procesul de gătire în pungi vidate implică sigilarea în vid a alimentelor, scufundarea lor în apa care a fost încălzită la o anumită temperatură și menținerea acestei temperaturi o perioadă de timp pentru a obține rezultate de gătit consistente.

Funcția SOUS VIDE (gătit în pungi vidate) permite un control precis al temperaturii care poate fi reglată în trepte de 1 grad, între 24 și 90 °C. Timpul de gătire poate fi reglat după cum este necesar și poate fi între 0:05 și 24:00 de ore.

Suportul furnizat pentru gătitul în pungi vidate poate fi utilizat pentru a poziționa porții individuale de alimente în apă, permițând ca alimentele să rămână separate pentru a obține rezultate de gătit uniforme. Bucățile mai mari de carne pot fi scufundate în apă fără utilizarea suportului.

NOTĂ: Pentru a utiliza această funcție, aveți nevoie de pungi sigilate în vid. Se recomandă utilizarea pungilor și sistemelor FoodSaver.

UTILIZAREA FUNCȚIEI SOUS VIDE (GĂTIT ÎN PUNGI VIDATE)

Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniuțe (- - -).

1. Pentru porții individuale de alimente, adăugați suportul pentru gătit în pungi vidate.
2. Adăugați apă până la nivelul dorit, în funcție de greutatea/cantitatea alimentelor care urmează să fie găsite.
3. Apăsăți butonul SOUS VIDE (gătit în pungi vidate) și reglați temperatura și timpul în funcție de preferințele dumneavoastră.

NOTĂ: Consultați ghidul de gătit în pungi vidate de la pagina 221 pentru indicații privind temperaturile și timpii de gătire.

4. Acoperiți cu capacul, fără ca acesta să rămână blocat în respectiva poziție. Deschideți supapa de eliberare a aburului.
5. Apăsăți START/STOP și lăsați apa să se încălzească. Bara de stare indică faptul că încălzirea este în curs, iar afișajul intermitent arată este nevoie de mai mult timp pentru a atinge temperatura selectată. După ce s-a ajuns la temperatura corectă, aparatul va afișa ora setată.

NOTĂ: Dacă apa adăugată depășește temperatura selectată, ecranul va afișa „Hot” (fierbinte) și bara de stare va lumina intermitent.

6. Îndepărtați cu grijă capacul și adăugați punga de alimente sigilată în vid fie pe suport, fie scufundați-o în apa caldă.
7. Puneți capacul la loc, fără a îl bloca în poziție. Lăsați alimentele să se gătească pe perioada programată.
8. Când procesul a finalizat, aparatul se va opri și puteți scoate punga de alimente, în siguranță, folosind un clește.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE STERILIZARE

Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniuțe (- - -).

1. Așezați grătarul pentru gătire la aburi în partea de jos a vasului și adăugați aproximativ 300 ml de apă.
2. Adăugați obiectele care urmează să fie sterilizate, asigurându-vă că toate sticlele sau borcanele sunt poziționate cu susul în jos.
3. Așezați capacul și blocați-l rotindu-l în sens antiorar, în poziția blocat.
4. Rotiți Discul de eliberare a aburului în poziția „Seal” (sigilare).
5. Apăsăți butonul STERILISE (sterilizare).

Notă: Această setare nu permite reglarea timpului și a presiunii.

6. Apăsăți butonul START/STOP.

Notă: Aparatul de gătit multifuncțional trebuie să acumuleze presiune înainte ca procesul de sterilizare să poată începe. Atunci când toate luminile de pe bara de stare sunt aprinse, aparatul de gătit multifuncțional a ajuns la nivelul de presiune corect și este gata să înceapă sterilizarea.

7. La finalizarea duratei de sterilizare setate, unitatea emite un semnal sonor și comută automat la setarea KEEP WARM (menținere la cald). Ecranul de afișare va comuta de la durata de sterilizare la un cronometru nou, care va continua contorizarea până la durata maximă de 4:00 (4 ore) sau până ce apăsați butonul START/STOP.
8. După ce presiunea a fost eliberată din unitate, veți putea deschide capacul în siguranță.
Notă: În timpul sterilizării, în aparatul de gătit multifuncțional se va acumula abur; prin urmare, atunci când ridicați capacul, utilizați o mănușă de bucătărie sau un prosop pentru a vă proteja mâna.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE FOC MIC

Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru linii (- - - -).

1. Adăugați apă până la nivelul dorit.
Notă: Nu umpleți bolul peste linia MAX din interiorul său
2. Selectați butonul SIMMER (foc mic) și reglați timpul și temperatura în funcție de preferințele dumneavoastră. Folosiți setarea de temperatură HI (ridicată) pentru a aduce apa la fierbere, apoi folosiți-o pe cea LO (scăzută) pentru a lăsa apa să fiarbă la foc mic.
3. Apăsați START/STOP și lăsați apa să se încălzească la temperatura selectată. Bara de stare vă va indica faptul că încălzirea este în curs. Când toate luminile de pe bara de stare sunt aprinse, apa a ajuns la temperatura corectă.
4. Adăugați alimentele în vasul de gătit și nu acoperiți aparatul multifuncțional de gătit cu capac.
Notă: Când fierbeți și pregătiți la foc mic sosuri groase și supe, se poate produce o încălzire neuniformă, ceea ce face ca alimentele să cocotească și să sară stropi. Vă rugăm să vă asigurați că nu lăsați mâncarea nesupravegheată și că amestecați frecvent și cu atenție alimentele din vas.
5. După scurgerea duratei de preparare setate, aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor și comută automat la setarea de MENȚINERE LA CALD. Ecranul de afișare va comuta de la durata de preparare la un cronometru nou, care va continua contorizarea până la durata maximă de 4:00 (4 ore), sau până ce apăsați butonul START/STOP. După 4 ore la setarea de MENȚINERE LA CALD, aparatul de gătit multifuncțional se va opri.

PENTRU A SCHIMBA O SETARE

Apăsați butonul START/STOP și selectați noua funcție de preparare dorită. Pe ecranul de afișare va apărea intermitent un nou cronometru; de asemenea, funcția selectată se va aprinde intermitent.

Selectați durata, presiunea și/sau temperatura dorită. Apăsați butonul START/STOP; noua funcție va începe preîncălzirea.

Pentru a schimba durata de preparare:

Pentru a schimba durata de preparare înainte de începerea ciclului, apăsați butoanele + și - înainte de a apăsa START/STOP. Apăsați și eliberați butonul dorit pentru a modifica lent valoarea. Mențineți apăsat butonul dorit pentru a schimba rapid valoarea. Dacă depășiți accidental temperatura sau durata dorită, apăsați butonul cu sens opus.

Pentru a modifica presiunea:

Puteți modifica presiunea anumitor funcții presetate, înainte de începerea ciclului de preparare, apăsând butoanele + și - pentru TEMP/PRESSURE (temperatură/presiune) sau TURBO PRESSURE (presiune turbo) înainte de a apăsa START/STOP.

Pentru a modifica temperatura:

Puteți modifica temperatura anumitor funcții presetate, înainte de începerea ciclului de preparare, apăsând butonul REGLARE TEMPERATURĂ înainte de a apăsa START/STOP.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Curățarea aparatului Crockpot® Turbo Express trebuie efectuată numai atunci când acesta este rece și deconectat de la priză. Așteptați răcirea completă a aparatului de gătit multifuncțional înainte de a îl curăța.

Spălați garnitura de etanșare și capacul cu apă caldă și detergent de vase. Uscați complet toate componentele.

Deși vasul de gătit poate fi spălat în mașina de spălat vase, vă recomandăm să îl spălați manual pentru a proteja stratul antiaderent al acestuia. Dacă pe suprafața vasului de gătit se formează puncte albe, scufundați vasul într-o soluție de oțet sau suc de lămâie și apă caldă timp de 30 de minute. Clătiți și uscați.

Ștergeți exteriorul bazei de încălzire cu o lavetă umedă, apoi cu una uscată pentru a îndepărta complet apa. NU utilizați substanțe abrazive, lavete abrazive sau substanțe chimice agresive, deoarece acestea vor cauza deteriorarea suprafețelor. Nu scufundați niciodată baza de încălzire în apă sau orice alt lichid.

Colectorul de condens

După fiecare utilizare, goliiți apa din colectorul de condens. Spălați-l cu apă caldă și detergent de vase.

Capacul și garnitura de etanșare

Spălați manual, folosind apă caldă și detergent de vase, uscați complet și montați garnitura de etanșare în capac înainte de utilizare. Garnitura de etanșare trebuie înlocuită la intervale de 1–2 ani, în funcție de gradul de utilizare.

Supapa de eliberare a aburului

Înainte de utilizarea aparatului de gătit multifuncțional, asigurați-vă că pe supapa de eliberare a aburului nu există resturi. Scoateți supapa și curățați-o cu grijă. Asigurați-vă că aceasta este complet uscată înainte de a o monta din nou.

Capac de propagare a aburului

Înainte de utilizarea aparatului de gătit multifuncțional, asigurați-vă că pe capacul de propagare a aburului nu există resturi. Glisați capacul de pe supapa de eliberare a aburului pentru a-l îndepărta și a-l curăța cu grijă.

Capacul supapei de eliberare a aburului

Scoateți cu grijă capacul și curățați-l folosind apă caldă și detergent de vase. Presați capacul în poziție după ce îl curățați.

CODURILE DE EROARE

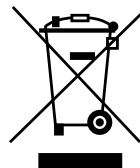
erorii	Soluția
Simbolul „LID” (capac) luminează intermitent și emite un semnal sonor	Asigurați închiderea completă a capacului și verificați că se află în poziția BLOCAT.
Se afișează “E1”	Aparatul de gătit multifuncțional va opri ciclul de preparare. Scoateți din priză aparatul de gătit multifuncțional și contactați centrul de service.
Se afișează “E2”	Aparatul de gătit multifuncțional va opri ciclul de preparare. Scoateți din priză aparatul de gătit multifuncțional și contactați centrul de service.
Se afișează “E3”	Deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priză și așteptați răcirea completă a acestuia. După răcirea aparatului de gătit multifuncțional, verificați toate componentele capacului. Rotiți capacul în poziția BLOCATĂ . Asigurați-vă că Disc de eliberare a aburului se află în poziția de „Seal” (sigilare) . Dacă acest cod de eroare apare din nou, deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priză și contactați centrul de service.
Se afișează “E5”	Aparatul de gătit multifuncțional va opri ciclul de preparare. Deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priză și așteptați să se răcească complet. După răcirea aparatului de gătit multifuncțional, îndepărtați capacul și verificați vasul de gătit. Nu instalați capacul atunci când folosiți funcțiile BROWN/SAUTE (rumenire/sote) și SIMMER (gătire la foc mic). Atunci când utilizați funcțiile SLOW COOK (gătire lentă), SOUS VIDE (gătitul în pungi vidate), YOGURT (iaurt) și KEEP WARM (menținere la cald), asigurați-vă că discul de eliberare a aburului se află în poziția de eliberare (deschis) înainte de a începe ciclul de gătit.
Se afișează “E6”	Deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priză și așteptați răcirea acestuia. După răcirea aparatului, scoateți capacul și verificați vasul de gătit. Adăugați lichid conform necesităților. Asigurați-vă că în vasul de gătit detașabil se află cel puțin 340 ml de lichid. Atunci când utilizați o funcție de gătit sub presiune, asigurați-vă că Disc de eliberare a aburului se află în poziția de „Etanșare” (închisă).
Se afișează “E7”	Aparatul de gătit multifuncțional va opri ciclul de preparare. Scoateți din priză aparatul de gătit multifuncțional și contactați centrul de service.

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: 0900 81 65 10 | Franța: 0805 542 055. 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.



GARANȚIE

Aceste vase de gătit nu sunt concepute pentru utilizare comercială sau catering. Pentru termenii și condițiile garanției, vă rugăm să citiți și să păstrați certificatul de garanție atașat sau livrat la cerere pe suport durabil (email) de către vânzător.

TERMENI ȘI CONDIȚII DE GARANȚIE

Operatiunile de intretinere periodica a aparatului achizitionat nu fac parte din garantie si sunt recomandate pentru o utilizare la parametri de calitate a aparatului achizitionat conform documentatiei tehnice. Uzura fireasca in timp, zgarieturile si modificarile de ordin estetic care indica utilizarea produsului si nu afecteaza functionarea acestuia nu reprezinta neconformitati . Garantia este valabila doar pe teritoriul Romaniei.

Garanția își produce efectele dacă produsul este cumpărat și utilizat în România de la un distribuitor autorizat al Skin Media S.R.L. și se va face de către unitatea autorizată de acesta în concordanță cu prevederile menționate în Certificatul de Garanție.

Condițiile acordării garanției se regăsesc în Certificatul de Garanție care poate fi solicitat pe suport durabil de la vânzător.

Asigurarea aducerii la conformitate pentru produsul utilizat cu respectarea indicațiilor oferite în perioada legală conform L.G. 449/2003 și a celorlalte acte normative incidente în această sferă este obligatorie pentru vânzător, dar incumbă și obligații ale cumpărătorului. Pentru a beneficia de garanția legală de conformitate produsul trebuie să fie însoțit de documentele fiscale de achiziție (factura sau bonul fiscal) și pentru o corectă identificare a defecțiunii, de accesorii. Pentru contorizarea evenimentelor service vă rugăm să păstrați certificatul de garanție .Produsele fără etichetele sau sigiliile de garanție intacte, care prezintă lipsa, modificarea sau deteriorarea seriilor de fabricație nu pot beneficia de garanția de conformitate fiind considerate parte a unor intervenții neautorizate sau frauduloase. Intervențiile în vederea reparării (care necesită introducerea aparatului în unitatea service), executate de către persoane neautorizate de producător vor conduce la scoaterea produselor din garanție. Vânzătorul nu este responsabil pentru accidente de orice natură intervenite în urma interacțiunii produsului achiziționat cu alte dispozitive.

Intervențiile în vederea reparării (care necesită introducerea aparatului în unitatea service), executate de către persoane neautorizate de către producător vor conduce la scoaterea produselor din garanție.

Nu sunt neconformități acoperite de garanție și se vor remedia doar contra cost următoarele defecte, dar fără a se limita la acestea:

- deteriorarea mecanică prin soc mecanic în urma contactului cu un corp dur, îndoire a componentelor, spargere, zgariere, ciobire, crapare;
- desprinderi ale componentelor aparatului, crapături, deformări, torsionări sau sparturi ale componentelor prin soc mecanic, termic, sau de altă natură, introducerea unor corpuri străine dure în aparat;
- lipsa unor elemente constructive;
- defectări prin expunerea la temperaturi extreme fără lichide, depuneri de impurități, corpuri străine nespecifice, materiale abrazive sau tăioase, resturi vegetale cimentate rezultate în urma necurății la timp ;
- defectarea aparatului ca urmare a neefectuării la timp a operațiilor de curățare conform

instrucțiunilor din manual sau datorată utilizării de detergenți sau substanțe chimice și ustensile abrazive nerecomandate de producător sau vadiți necorespunzătoare în vederea curățării.

- greselile de instalare (lipsa împământării la priză sau voltaj necorespunzător, folosirea unor elemente de cablaje neoriginale ale echipamentelor/produselor, introducerea greșită a conectorilor sau forțarea acestora prin apăsarea disproporționată sau orice procedură diferită de cele indicate în manualul de utilizare.

- intervențiile nespecifice asupra echipamentelor în timp ce acestea sunt în funcțiune;

- conectarea unor dispozitive, accesorii specifice incompatibile sau defecte

- nerespectarea instrucțiunilor și a unor practici de bună utilizare a aparatului (conform manualului de utilizare sau specificațiilor producătorului expuse pe site-ul oficial sau a oricărei reguli indicate de producător și în acord evident cu destinația aparatului;

- utilizarea produsului în scopuri ce necesită alte performanțe sau calități decât cele oferite de clasă și scopul indicate de producător sau în afara specificațiilor tehnice constructive indicate de acesta într-un regim care în mod vadiți supune aparatul unor solicitări disproporționat de mari față de caracteristicile tehnice menționate în documentația tehnică. Aparatul achiziționat nu este destinat utilizării intensive profesionale.

Produsele care în urma uneia din situațiile descrise în articolele de mai sus au fost scoase din garanție în urma „Constatații Tehnice” întocmită de unitatea de service vor fi reparate contra cost doar în urma obținerii acordului proprietarului, după ce este instiintat de costul total al intervenției.

Constatarea naturii și cauzei defecțiunii se face în service-ul autorizat de producător, concluziile unității abilitate fiind finale. Consumatorul acceptă tacit expertiza unității de service abilitată de producător fiind instiintat la momentul încheierii documentelor de achiziție .

Consumatorul nu poate invoca informarea incompletă pentru a justifica deteriorarea vadiți și previzibilă a aparatului, fiind dator să-l utilizeze conform informațiilor și avertismentelor specifice prevăzute în manualul de utilizare, care poate fi completat prin apelarea serviciului tehnic al unității de service.



EXPLICATIA WEE conform directivelor 2002/96/CE, 2012/19/EU , respectiv categoria D.E.E.E. (deșuri echipamente electrice și electronice) și a H.G. 1037/2010 republicată cu modificări și completări ulterioare. Acest marcaj indică faptul că acest produs face obiectul unei colectări separate și nu se va arunca laolaltă cu deșuri casnice oriunde pe teritoriul EU.

Manipularea necorespunzătoare a acestor tipuri de deșuri poate avea un impact negativ asupra mediului înconjurător și sănătății indivizilor, din cauza substanțelor potențial nocive care sunt în general asociate cu EEE. În același timp, casarea corectă a acestui produs va contribui la utilizarea eficientă a resurselor naturale și reutilizarea durabilă a acestora. Pentru a arunca aparatul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele care permit returnarea și colectarea selectivă.

Nu aruncați niciodată aparatul în foc. Nu așezați dispozitivul pe sau în aparate de încălzit, precum cuptoare cu microunde, sobe sau radiatoare. Evitați interferența cu stimulatoare cardiace. Păstrați o distanță de cel puțin 15 cm (6 inch) între dispozitiv și stimulatoarele cardiace pentru a evita interferența posibilă. Nu utilizați aparatul în medii potențial explozive sau în apropierea locurilor în care se află combustibili sau substanțe chimice. Măsurile de precauție generale privind siguranța și avertizări

AVERTIZARE: Neutilizarea acestui produs conform prevederilor din manualul de instrucțiuni poate cauza deteriorarea produsului, prejudicii materiale și/sau personale în calitate de utilizator al acestui produs sunteți unicul responsabil pentru utilizarea acestuia într-un mod care nu reprezintă un pericol pentru dvs. și pentru ceilalți sau pentru proprietatea terților.

Nu încercați să utilizați aparatul cu orice componente, piese, etc. uzate și/sau deteriorate, nu manipulați aparatul prin intermediul firului de alimentare și nu-l trantiti pe pavament. Pentru deteriorarea cablului

de alimentare sau defectiuni obligatoriu contactati serviciul de asistență pentru clienți si societatea Restart Service mentionata in certificatul de garantie al produsului.

Evitați expunerea la apă a tuturor componentelor electronice, pieselor, etc. care nu sunt create și protejate special pentru utilizarea în medii umede. Umiditatea cauzează deteriorarea componentelor și pieselor electronice.

Introducerea oricărei părți a aparatului sau a oricăror componente în gură este interzisă, poate cauza răniri grave .

Nu permiteți utilizarea aparatului de către copii și nu lasați substanțele chimice, piesele de mici dimensiuni și componentele electronice la îndemâna copiilor, supravegheați atent sa nu fie inghitite de către copii sau sa nu vina in contact cu epiderma acestora.

Declinarea responsabilității

Utilizarea dispozitivului și a accesoriilor sale semnifică faptul că ați luat la cunoștință și ați acceptat termenii acestei declinări. Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că accesoriile dumneavoastră sunt în stare de funcționare corespunzătoare. Dacă există orice defecțiune sau funcționare suspectă, opriți imediat utilizarea acestora.

Utilizatorul este singurul responsabil pentru orice defecțiune care nu poate fi atribuită în mod direct unei probleme referitoare la calitatea accesoriului în sine. Pentru orice alte pierderi directe, indirecte sau întâmplătoare cauzate de utilizarea incorectă, răniri sau daune aduse unor obiecte, etc., vânzatorul nu își asumă nici o răspundere.

Producatorul și distribuitorul sau local nu își asuma răspunderea pentru prejudiciile cauzate utilizatorului, unor terte persoane, bunurilor utilizatorului sau aparținând unor terti și nici urmarilor sau consecințelor legale intervenite în urma nerespectării legislației în vigoare privind utilizarea acestui produs sau a nerespectării indicațiilor din manualul de utilizare.

Producatorul și distribuitorul sau local nu își asuma răspunderea pentru prejudiciile materiale și/sau personale, precum și încălcarea reglementărilor legale ca urmare a utilizării sub influența alcoolului, stupefiantelor, medicației sau altor narcotice care ar putea afecta capacitatea de concentrare a utilizatorului sau în cazul îmbolnăvirilor care afectează capacitatea de concentrare a utilizatorului (amețeală, oboseală, greață, etc.) sau al altor factori care diminuează capacitatea mentală.

Producatorul și distribuitorul sau local nu își asuma răspunderea pentru prejudicii materiale și/sau personale, precum și încălcarea reglementărilor legale ca urmare a utilizării periculoase, fără experiență practică suficientă, sau de către copii sau persoane fara discernamant.

În conformitate cu legile și regulamentele naționale, vânzatorul își rezervă dreptul de explicație și revizuire finală a angajamentului.

Colectarea și procesarea datelor

Colectarea informațiilor se va face cu respectarea prevederilor Legii nr. 190/2018 privind măsuri de punere în aplicare a Regulamentului (UE) 2016/679 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE (Regulamentul general privind protecția datelor) privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și libera circulație a acestor date. Toate trimerile la Legea nr. 677/2001, cu modificările și completările ulterioare, din actele normative se interpretează ca trimeri la Regulamentul general privind protecția datelor și la legislația de punere în aplicare a acestuia. Ne rezervăm dreptul de a vă dezvălui informațiile dacă acest lucru este impus prin lege, în baza unei sentințe, unei citații, unui mandat sau unei solicitări guvernamentale sau în alt mod, în contextul cooperării cu agențiile guvernamentale sau cu poliția cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Vom aplica toate

prevederile legale privind culegerea, stocarea, manipularea datelor dumneavoastra personale in scopuri absolut necesare actului de comert fara nici o alta utilizare si vom supraveghea atent angajatii societatii care au contact cu aceste date in vederea pastrarii sigure a acestora conform prevederilor legale in vigoare la data emiterii prezentei informari.

Asigurarea activitatii de service se face gratuit de catre RESTART SERVICE S.R.L. la adresa:
RESTART SERVICE S.R.L Bucuresti, sector 4, Splaiul Unirii 74, C.P. 040037, tel: 021.313.45.66, fax:
021.316.81.94, e-mail: solutie@restart.ro, web: www.restart.ro.

crockpot®



www.crockpoteurope.com

email: CrockpotEurope@newellco.com

© 2021 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.

Produsul cumpărat poate fi ușor diferit de cel ilustrat pe ambalaj, din cauza dezvoltării continue a produselor

Made in China



www.crockpot-romania.ro