

SCCPBPP605-050

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



# PENTOLA A COTTURA LENTA PROGRAMMABILE

MANUALE DI ISTRUZIONI

**LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

## IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchiatura, in quanto solo un uso corretto consente di ottenere prestazioni ottimali. Conservare queste istruzioni per eventuali consultazioni future.

**Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.**

**Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.**

**Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.**

**I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.**

**Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.**

**Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi.**

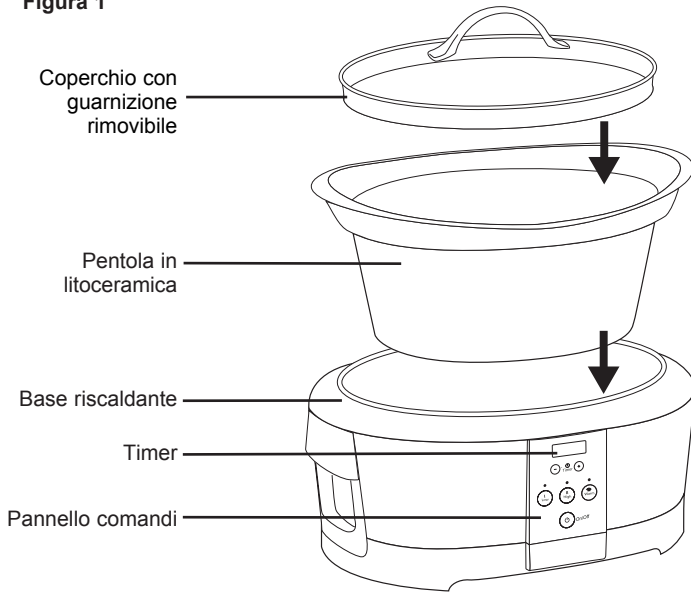
**Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice, dal servizio di assistenza o da persone debitamente qualificate al fine di evitare possibili rischi.**

**Questa apparecchiatura è destinata esclusivamente a un uso domestico. Non utilizzare l'apparecchiatura per scopi diversi da quelli ai quali è destinata. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.**

- Questo apparecchio genera calore durante l'utilizzo. Adottare le debite precauzioni al fine di evitare il rischio di ustioni, bruciate, incendi o altri danni a persone o proprietà provocati dal contatto con l'esterno dell'apparecchio mentre questo è in uso o in fase di raffreddamento.
- Controllare sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la presa o di accendere l'apparecchio.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- L'apparecchio non deve essere collocato sopra o in prossimità di superfici potenzialmente calde (come cucine a gas o elettriche).
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui sia stato fatto cadere o presenti segni visibili di danneggiamento o di fuoriuscita di perdite.
- Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima della pulizia o della conservazione.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Evitare sempre che il cavo di alimentazione penzoli sopra il bordo di un piano di lavoro, tocchi superfici calde o si attorcigli, resti intrappolato o schiacciato.
- Non toccare le parti esterne dell'apparecchio durante l'utilizzo in quanto esse possono surriscaldarsi. Per rimuovere il coperchio utilizzare guanti da forno oppure uno straccio. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si rimuove il coperchio.
- Non cercare MAI di riscaldare degli alimenti direttamente all'interno della base. Utilizzare sempre la ciotola di cottura rimovibile.
- Alcune superfici non sono state progettate per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi.
- Non collocare l'apparecchio su una superficie che potrebbe subire danni dovuti al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante o una sottopentola sotto l'apparecchio al fine di evitare possibili danni alla superficie.

## COMPONENTI

Figura 1



## PREPARAZIONE PER L'USO

Prima di utilizzare la pentola a cottura lenta, rimuovere tutti gli imballaggi, lavare il coperchio e la pentola con acqua tiepida saponata, quindi asciugare accuratamente.

**NOTE IMPORTANTI:** Alcuni piani di lavoro e superfici di tavoli non sono state progettati per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non collocare l'unità calda su una superficie che potrebbe subire danni dovuti al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante o una sottopentola di misura adatta sotto la pentola a cottura lenta al fine di evitare possibili danni alla superficie.

Durante l'iniziale utilizzo dell'apparecchiatura si potrebbe notare un leggero fumo e/o odore. Si tratta di un fenomeno normale nella maggior parte delle apparecchiature che generano calore e che smetterà di verificarsi dopo alcuni utilizzi.

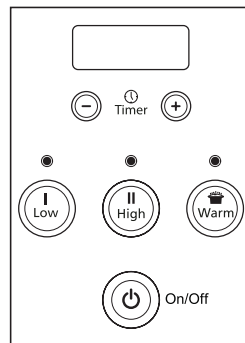
Adottare la debita cautela quando si colloca la pentola su un piano di cottura in ceramica o vetro, su un piano di lavoro, su un tavolo o su altre superfici. A causa delle caratteristiche della pentola, la superficie ruvida della base potrebbe graffiare alcune superfici qualora non venga adottata la debita cautela. Collocare sempre un tappetino protettivo sotto la pentola prima di collocarla su un tavolo o piano di lavoro.

### ASSEMBLAGGIO:

1. Collocare la pentola sopra la base riscaldante.
2. Posizionare il coperchio sulla pentola (vedere Figura 1).

## COME UTILIZZARE LA PENTOLA A COTTURA LENTA

- Collocare la pentola sopra la base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e chiudere con il coperchio.
- Collegare la pentola a cottura lenta Crock-Pot® alla rete di alimentazione. Ridurre il tempo di cottura indicato nella ricetta se la pentola è piena per meno di tre quarti.
- Premere il pulsante di impostazione di cottura richiesto (HIGH/ALTO o LOW/BASSO). È possibile selezionare anche l'impostazione WARM/CALDO, nonostante sia destinata a riscaldare semplicemente il cibo e non a cuocerlo.
- Premere il pulsante del timer per selezionare la programmazione desiderata. Si tenga presente che i seguenti tempi preimpostati vengono visualizzati in base all'impostazione di cottura selezionata e sono regolabili:  
 CALDO (WARM) = 6 ore  
 BASSO (LOW) = 10 ore  
 ALTO (HIGH) = 6 ore
- Una volta effettuate tutte le selezioni, la spia corrispondente si illumina, la pentola a cottura lenta inizia a riscaldarsi e il timer interno inizia il conto alla rovescia a incrementi di 1 minuto.
- Non appena viene raggiunto il tempo di cottura, la pentola a cottura lenta passa automaticamente in modalità CALDO e la spia corrispondente si illumina. Sul timer viene visualizzato il tempo trascorso in modalità CALDO e la pentola si spegne dopo sei ore.



### NOTE PER L'UTILIZZO:

- Se durante la cottura si verifica un'interruzione dell'erogazione dell'energia elettrica, una volta ripristinata l'alimentazione la pentola rimane spenta. Inoltre, tutte le impostazioni vengono annullate e devono essere riconfigurate. Tuttavia, il cibo potrebbe non essere idoneo per la consumazione. Qualora non sia possibile determinare la durata dell'interruzione, si consiglia di gettare via il contenuto della pentola.
- Non riempire eccessivamente la pentola in litoceramica. Per evitare fuoriuscite, non riempire la pentola in litoceramica per più di  $\frac{3}{4}$ .
- Cucinare sempre con il coperchio per il tempo raccomandato. Non rimuovere il coperchio durante le prime due ore di cottura al fine di permettere al calore di accumularsi in modo efficiente.
- Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia il coperchio o la pentola in litoceramica.
- Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.
- La pentola in litoceramica rimovibile è adatta all'utilizzo in forni tradizionali e a microonde. Non utilizzare la pentola in litoceramica rimovibile su un fornello a gas, una piastra di cottura elettrica o sotto una griglia. Consultare la tabella seguente.

COMPONENTE	LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	UTILIZZABILE IN FORNO	UTILIZZABILE IN MICROONDE	UTILIZZABILE SUL FORNELLO
Coperchio	Sì	No	No	No
Pentola in litoceramica	Sì	Sì, ma non sotto il grill	Sì*	No

\* Consultare il manuale del microonde per informazioni sull'utilizzo con pentole in litoceramica.

## PULIZIA

**Prima della pulizia, scollegare SEMPRE la pentola a cottura lenta dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare.**

Coperchio e pentola in litoceramica possono essere lavati in lavastoviglie oppure con acqua calda saponata. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche. Per rimuovere eventuali residui, di solito è sufficiente uno straccio, o una spazzolina di gomma. Per rimuovere i segni dell'acqua o altre macchie, utilizzare un detergente non abrasivo o dell'aceto.

Come per qualsiasi altra ceramica, la pentola e il coperchio non sopportano i bruschi sbalzi di temperatura. Non lavare la pentola o il coperchio con acqua fredda quando sono caldi.

L'esterno della base riscaldante può essere pulito con un panno morbido e acqua saponata tiepida. Asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare detergenti abrasivi.

**ATTENZIONE:** Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.

**NOTA:** Dopo la pulizia manuale, far asciugare la pentola all'aria prima di riporla.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

### PASTA E RISO:

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare riso a grani lunghi o un riso speciale indicato nella ricetta. Se dopo il tempo suggerito il riso non è cotto completamente, aggiungere 1-1½ tazze di liquido per ogni tazza di riso cotto e proseguire la cottura per altri 20-30 minuti.
- Per ottenere risultati ottimali, cuocere prima la pasta parzialmente in una pentola con acqua bollente fino ad ammorbidirla leggermente. Aggiungere la pasta alla pentola a cottura lenta Crock-Pot® negli ultimi 30 minuti del tempo di cottura.

### FAGIOLI:

- I fagioli vanno ammorbiditi completamente prima di essere combinati con alimenti a base di zucchero e/o acidi. (NOTA: zucchero e acidi svolgono un'azione indurente sui fagioli, impedendone l'ammorbidimento).
- I fagioli secchi, in particolare quelli rossi, vanno bolliti prima di essere aggiunti a una ricetta.
- È possibile utilizzare fagioli in scatola precotti in sostituzione dei fagioli secchi.

### VERDURE:

- Molte verdure beneficiano di una cottura lenta che ne esalta appieno il sapore. Tendono a non cuocersi in modo eccessivo nella pentola a cottura lenta, come invece avviene nel forno o sul fornello.
- Quando si cucinano ricette con verdure e carne, inserire le verdure nella pentola a cottura lenta prima della carne. Le verdure, di solito, si cuociono più lentamente della carne nella pentola a cottura lenta e traggono beneficio dal fatto di essere parzialmente immerse nel liquido di cottura.
- Per favorire la cottura, mettere le verdure vicino al fondo della ciotola di cottura.

### ERBE E SPEZIE:

- Le erbe fresche aggiungono gusto e colore ma devono essere aggiunte alla fine del ciclo di cottura in quanto il loro sapore tende a dissiparsi in caso di tempi di cottura prolungati.
- Erbe e spezie macinate e/o secche sono particolarmente adatte alla cottura lenta e possono essere aggiunte all'inizio.
- La capacità di insaporimento di tutte le erbe e spezie può variare enormemente a seconda della loro particolare intensità e durata di conservazione. Utilizzare le erbe con moderazione, assaggiare alla fine del ciclo di cottura e perfezionare i condimenti appena prima di servire in tavola.

### LATTE:

- Latte, panna e panna acida si deteriorano durante la cottura prolungata. Laddove possibile, aggiungere questi ingredienti durante gli ultimi 15-30 minuti di cottura.

### ZUPPE:

- Alcune ricette prevedono l'utilizzo di grandi quantità di acqua. Mettere prima nella pentola a cottura lenta gli ingredienti della zuppa, quindi aggiungere l'acqua fino a coprirli appena. Se si desidera ottenere una zuppa meno densa, aggiungere altro liquido al momento di servire.

## **CARNI:**

- Rimuovere il grasso, risciacquare bene e asciugare la carne con dei tovaglioli di carta.
- Rosolare prima la carne permette al grasso di essere drenato prima della cottura lenta, oltre ad aumentare l'intensità del sapore.
- La carne va posizionata in modo tale da appoggiarla all'interno della ciotola di cottura senza toccare il coperchio.
- Per tagli di carne più piccoli o più grandi, modificare la quantità di verdure o patate in modo tale che la ciotola sia sempre piena a metà o per tre quarti.
- Le dimensioni della carne e i tempi di cottura consigliati sono solo stime indicative e possono variare a seconda del taglio specifico, del tipo di carne e della struttura ossea. Le carni magre, come il pollo o il filetto di maiale, tendono a cuocere più rapidamente rispetto alle carni con una maggiore quantità di tessuto connettivo e grasso come il carré di manzo o la coppa di maiale. Cucinare carne con l'osso anziché senza osso aumenta il tempo di cottura richiesto.
- Tagliare la carne in pezzi più piccoli quando la si cucina con alimenti precotti come fagioli o frutta, oppure verdure leggere come funghi, cipolla tritata, melanzane o verdure tagliate sottili. In questo modo sarà possibile cuocere tutti gli alimenti alla stessa velocità.
- Se si devono cuocere cibi surgelati, aggiungere subito almeno una tazza di liquido caldo. Il liquido fungerà da "cuscinetto", impedendo bruschi sbalzi di temperatura. In genere, sono richieste 4 ore in più per la cottura in modalità BASSO e 2 ore in più in modalità ALTO. Per tagli di carne congelati di grandi dimensioni, potrebbero essere necessari tempi di scongelamento più lunghi.

## **PESCE:**

- Il pesce si cuoce rapidamente e va aggiunto al termine del ciclo di cottura, da 15 minuti a un'ora prima della fine.

## **LIQUIDI:**

- Per ottenere risultati ottimali ed evitare che il cibo si secchi o si bruci, assicurarsi sempre che sia presente un'adeguata quantità di liquido nella ricetta.
- Potrebbe sembrare che le nostre ricette prevedano solo una modesta quantità di liquido ma il metodo a cottura lenta differisce dagli altri proprio in questo: il liquido aggiunto nella ricetta praticamente raddoppia durante il tempo di cottura. Pertanto, in caso di adattamento di una ricetta per la pentola a cottura lenta, occorre ridurre la quantità di liquido prima di cucinare.

## GARANZIA

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia.

Questo prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento.

Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

JCS (Europe) si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a JCS (Europe); e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe).

I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da JCS (Europe), riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe) o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

Questo simbolo indica che è vietato smaltire il prodotto unitamente agli altri rifiuti domestici e che deve essere smaltito separatamente in base alle leggi dell'UE. Al fine di evitare qualsiasi danno ambientale o rischio per la salute in seguito a uno smaltimento scorretto dei rifiuti per la presenza di sostanze pericolose all'interno dell'apparecchio, si raccomanda di riciclarlo in modo responsabile, promuovendo il riuso sostenibile di materiali e risorse. Al momento dello smaltimento del vostro apparecchio usato, utilizzare i sistemi di raccolta e smaltimento disponibili, altrimenti rivolgersi al produttore dove avete acquistato il prodotto; potrebbe essere riciclato a salvaguardia dell'ambiente.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
UK



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

**email:** [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com)

**© 2015 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.**

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Jarden Corporation (NYSE: JAH).

The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed In China

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.

Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.

Impreso en China

