

CSC012X



CROCK·POT™
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

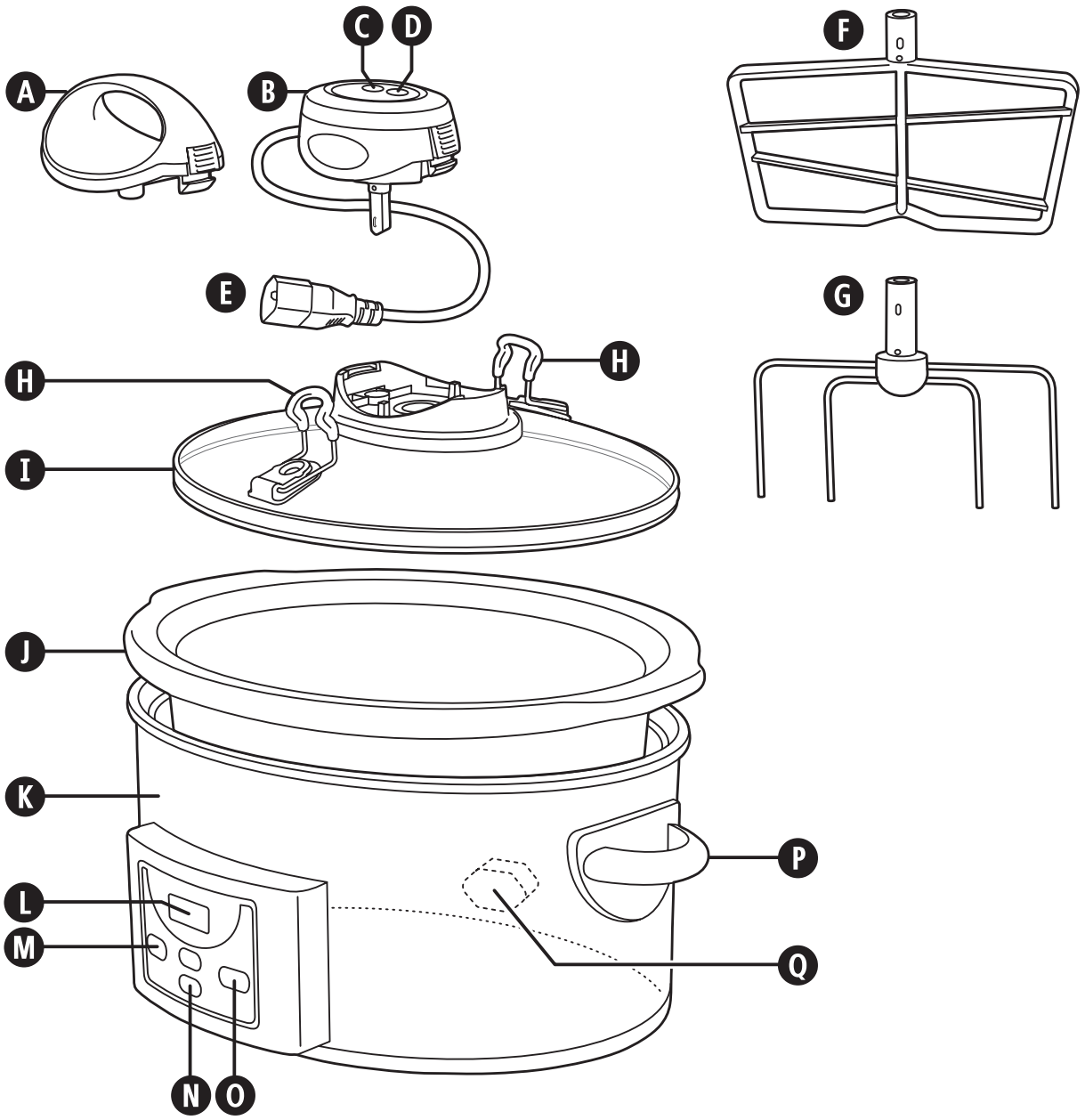
AutoStir SLOW COOKER

Digital Countdown Slow Cooker with Automatic Stirring System



INSTRUCTION MANUAL
NOTICE D'UTILISATION
BETRIEBSAN LEITUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUALE DI ISTRUZIONI
GEBRUIKSAANWIJZING
BRUKSANVISNING
KÄYTTÖOHJE
BRUGSANVISNING
BRUKSANVISNING
NÁVOD K OBSLUZE
NÁVOD NA POUŽITIE
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
MANUAL DE UTILIZARE
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
PRIRUČNIK ZA UPOTREBU
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
دليل التعليمات

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS





ITALIANO

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 anni o più e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza, se sotto supervisione oppure qualora siano state loro impartite istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e qualora comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo elettrico al di fuori della portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

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.

- Questo apparecchio genera calore durante l'utilizzo. Adottare le debite precauzioni al fine di evitare il rischio di ustioni, bruciature, 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.
- Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi da quello della sua destinazione d'uso. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- 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.
- Non cercare mai di collegare elementi diversi dall'accessorio AutoStir all'attacco AutoStir situato sul retro dell'apparecchio.
- L'accessorio AutoStir è destinato esclusivamente all'utilizzo con la pentola e la base riscaldante Crock-Pot™ fornite in dotazione.





PREPARAZIONE PER L'USO

Prima di utilizzare la pentola a cottura lenta, rimuovere tutti gli imballaggi e lavare il coperchio, la pentola e gli accessori per la miscelatura 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.

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.

PARTI

- | | |
|---|---|
| A Impugnatura del corpo rimovibile | J Ciotola rimovibile |
| B Accessorio AutoStir | K Base riscaldante |
| C Pulsante di standby AutoStir | L Display ora |
| D Pulsante di miscelatura rapida | M Pulsante di selezione della modalità |
| E Connettore alimentazione accessorio AutoStir | N Pulsanti su/giù timer |
| F Pala standard | O Pulsante di standby |
| G Pala di miscelatura | P Impugnatura |
| H Clip coperchio | Q Attacco alimentazione AutoStir |
| I Coperchio di vetro | R Cavo di alimentazione (non illustrato) |

COME UTILIZZARE LA PENTOLA A LENTA

A seconda del piatto che si sta cucinando, è possibile utilizzare la pentola a cottura lenta Crock-Pot™ con o senza l'accessorio AutoStir. Il metodo di programmazione della pentola a cottura lenta rimane lo stesso sia che si utilizzi l'accessorio AutoStir o meno. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Utilizzo dell'accessorio AutoStir. Nel caso in cui non si utilizzi l'accessorio per la miscelatura, rimuoverlo (fig. 6) e inserire l'impugnatura rimovibile (fig. 7).

1. 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.
2. Selezionare la temperatura utilizzando il pulsante per la selezione della modalità **M**. La spia indicatrice dell'alta temperatura (☀) o quella della bassa temperatura (☁) si accende.

NOTA: L'impostazione "Mantenimento del calore" (☀) serve ESCLUSIVAMENTE per mantenere l'alimento caldo dopo che è stato cucinato. NON cercare di cucinare con l'impostazione "Mantenimento del calore". Si sconsiglia di utilizzare l'impostazione "Mantenimento del calore" per più di 4 ore.

3. Premere i pulsanti su/giù **N** del timer per selezionare il tempo di cottura. Il tempo di cottura può essere impostato a incrementi di 30 minuti. Dopo aver impostato il tempo di cottura, la pentola a cottura lenta Crock-Pot™ comincia a riscaldarsi e il timer effettua il conto alla rovescia a incrementi di 1 minuto.
4. Al termine della cottura, la pentola a cottura lenta passa automaticamente all'impostazione "Mantenimento del calore" e la relativa spia luminosa (☀) si accende.
5. Per interrompere la cottura, premere il pulsante standby **O**. Per riprendere la cottura, seguire i passaggi 2 e 3 sopra descritti. Per spegnere la pentola a cottura lenta, collegarla dalla presa dell'alimentazione elettrica.

Note

- In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante la cottura, tutte le impostazioni andranno perse; quando viene ripristinata l'alimentazione elettrica, l'unità sarà in modalità standby con le spie indicatrici dell'alta temperatura, bassa temperatura e mantenimento del calore che lampeggiano. In caso di dubbi sulla durata dell'interruzione, il





consumo dell'alimento potrebbe non essere sicuro; si consiglia pertanto di gettare via il cibo.

- Per evitare di cuocere gli alimenti in modo eccessivo o insufficiente, riempire sempre la pentola per $\frac{1}{2}$ o $\frac{3}{4}$ e rispettare i tempi di cottura consigliati.
- Non riempire in modo eccessivo la ciotola. Si consiglia di riempirla per non 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 presine da forno quando si maneggia il coperchio o la ciotola di cottura rimovibile.
- Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.
- La pentola rimovibile è adatta all'utilizzo in forno. Non utilizzare la pentola rimovibile su un fornello a gas, una piastra di cottura elettrica o sotto una griglia.

UTILIZZO DELL'ACCESSORIO AUTOSTIR

Nella maggior parte delle ricette è preferibile mescolare durante la cottura; tuttavia, per mescolare il contenuto di una pentola a cottura lenta, è necessario aprire il coperchio. Questo provoca la fuoriuscita di prezioso vapore formatosi durante la cottura, togliendo calore e raffreddando il contenuto, per cui poi può essere necessario molto tempo per riscaldarlo nuovamente. L'accessorio Crock-Pot™ AutoStir esegue la miscelatura, quindi non è necessario aprire il coperchio. Basta semplicemente preparare gli ingredienti, impostare il tempo di cottura e inserire l'accessorio AutoStir. Dopo un ritardo iniziale di 2 ore per permettere agli ingredienti di ammorbidirsi, l'accessorio AutoStir si attiva ogni 30 minuti e mescola delicatamente gli ingredienti per 5 minuti per assicurare un'accurata miscelatura e addirittura il riscaldamento.

Scelta della corretta pala miscelatrice

Utilizzare la pala standard **F** per le ricette che richiedono una minore consistenza (salse, bevande calde, yogurt naturali ecc.). Per ricette più dense, con un maggiore spessore, come minestre sostanziose, stufati, peperonate, piatti al curry ecc., utilizzare la pala miscelatrice **G**.

Inserimento dell'accessorio

1. Fissare l'accessorio AutoStir **B** al coperchio. Verificare che le due chiusure siano ben fissate (fig. 1).
2. Capovolgere il coperchio e inserire la pala miscelatrice desiderata (**F** o **G**), spingendola nell'albero fino a quando scatta in posizione (fig. 2).
3. Collocare il coperchio sulla pentola di cottura e piegare verso il basso le due clic **H** per fissare il coperchio (fig. 3).
4. Inserire il cavo di alimentazione AutoStir **E** nell'apposito attacco **Q** situato sul retro della base riscaldante (fig. 4).
5. Premere il pulsante di standby AutoStir **C**. Il LED si illumina per indicare che l'accessorio AutoStir si è attivato (fig. 5). Il ciclo di miscelatura continua fino a quando si preme di nuovo il pulsante di standby.

Miscelatura manuale

In qualsiasi momento è possibile miscelare a mano l'alimento premendo il pulsante di miscelatura rapida **D**. Questo permetterà di miscelare l'alimento per 1 minuto senza interferire con il ciclo di miscelatura automatica della durata di mezz'ora.

Inversione automatica

Nel caso in cui, durante la miscelatura, la pala incontra un'eccessiva resistenza, cambierà automaticamente direzione. Tenere presente, tuttavia, che se l'alimento è troppo spesso per poterlo miscelare, la pala continuerà a cambiare direzione senza di fatto miscelare l'alimento.

Interruttore di sicurezza

Nel caso in cui sia necessario togliere il coperchio durante la cottura, un interruttore di sicurezza incorporato disattiva il ciclo di miscelatura mentre viene capovolto il coperchio (per es. quando lo si tiene in mano o lo si appoggia capovolto sul piano di lavoro). Il ciclo di miscelatura riprende quando si rimette il coperchio.

PULIZIA

Coperchio, pentola e pale miscelatrici possono essere lavati in lavatrice oppure con acqua calda saponata.

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





- Coperchio, pentola e pale mescolatrici possono essere lavati in lavatrice oppure con acqua calda saponata. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche. Per rimuovere eventuali residui, di solito è sufficiente uno straccio, una spugna 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 delicata, 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 e l'accessorio AutoStir possono essere lavati con un panno morbido e acqua saponata tiepida. Asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Non devono essere eseguiti altri interventi di manutenzione.

NOTA: dopo la pulizia manuale, far asciugare la pentola all'aria aperta prima di riparla.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

- 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.

PASTA E RISO:

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare riso a grani lunghi a meno che la ricetta non prescriva altrimenti. 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 acqua bollette fino ad ammorbidirla leggermente. Aggiungere la pasta durante gli 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. 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.
- Le minestre condensate possono sostituire il latte e fatte cuocere per un tempo prolungato.

CARNI:

- Rimuovere il grasso, risciacquare bene e asciugare la carne con dei tovaglioli di carta.
- Cuocere 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..

PESCE:

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

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:

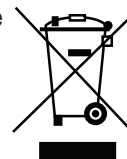
- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a JCS (Europe); e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe).

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.

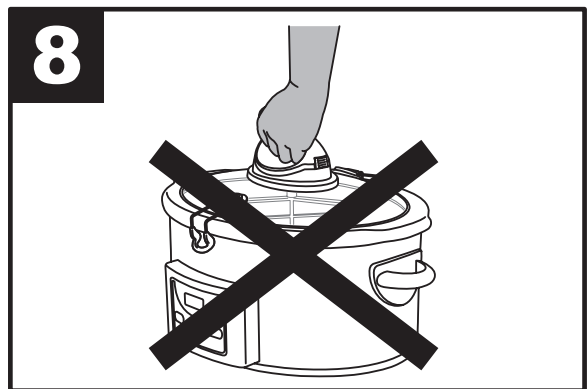
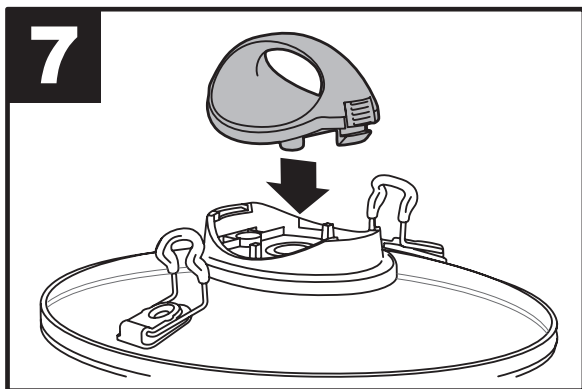
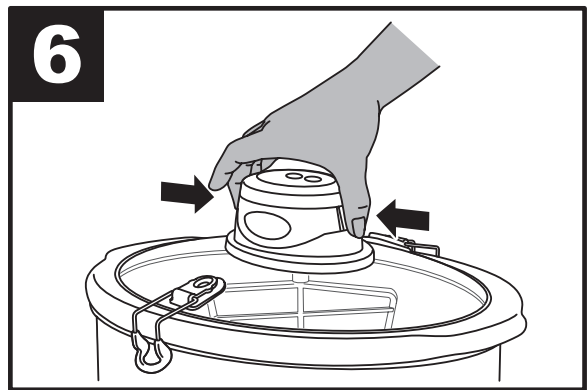
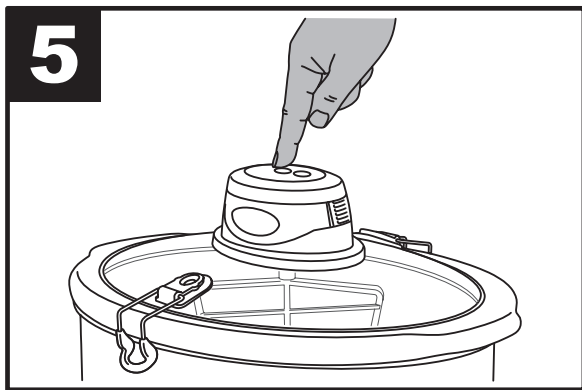
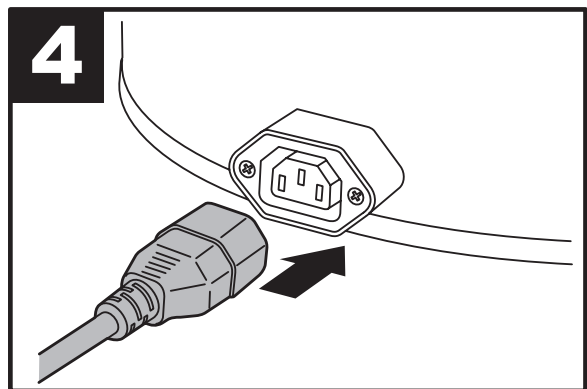
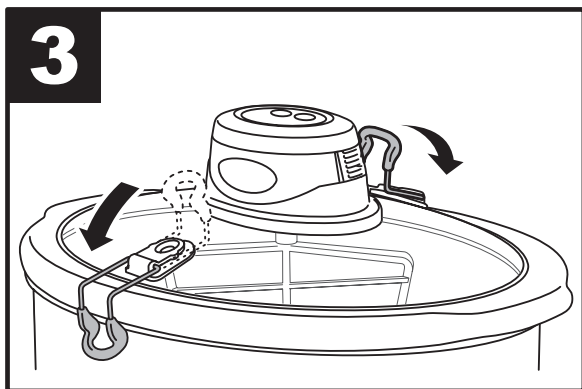
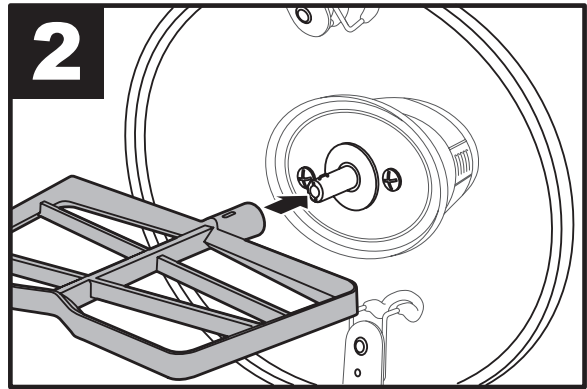
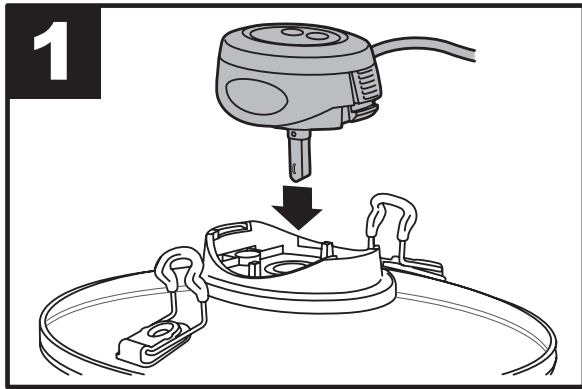
Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

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

email: enquiriesEurope@jardencs.com

© 2014 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



CSC012X_Iss_1 11/14

93807-0 UKPUL
P.N.179796

