

SCCPQK5025B



CROCK·POT
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

Stoneware SLOW COOKER

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
BENUTZERHANDBUCH
MANUAL DE INSTRUCCIONES
HANDLEIDING
BRUKSANVISNING
KÄYTTÄJÄN OHJEKIRJA
BRUGSANVISNING
PYKOBODCTBO
MANUALE DI ISTRUZIONI



ITALIANO

La ringraziamo di aver scelto di acquistare questa stufaiola in ceramica grès Crock-Pot®.

Preparate i vostri piatti preferiti in pochi semplici passi. Ideale per la preparazione di stufati, zuppe, piatti a base di riso e moltissimi altri. E tutto ciò premendo semplicemente un tasto.

IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di fare uso dell'apparecchio poiché un uso corretto garantirà le migliori prestazioni possibili. Conservare queste informazioni per un'eventuale futura consultazione.

Collegamento alla rete di alimentazione

1. Leggere attentamente queste istruzioni, facendo riferimento alle illustrazioni, prima di servirsi di questo apparecchio.
2. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sulla targhetta posizionata sulla parte inferiore dell'unità corrisponda alla tensione della rete di alimentazione disponibile.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dalla casa produttrice o da un tecnico autorizzato.

Posizionamento sicuro

1. NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE, SERVIRSI DEI MANICI.
2. NON posizionare in un luogo dove sia alla portata di bambini, specialmente i più piccoli.
3. NON posizionare questo apparecchio direttamente sotto una presa elettrica.
4. NON usare questo apparecchio all'esterno.
5. NON immergere l'unità di riscaldamento, il cavo o la spina in acqua o in liquido di altro genere.
6. È necessario prestare particolare attenzione quando si spostano apparecchi contenenti liquidi caldi.
7. NON posizionare l'apparecchio direttamente sopra o accanto ad un bruciatore elettrico o a gas né in un forno a gas, elettrico o microonde.
8. NON lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo del piano di appoggio.
9. NON usare abrasivi troppo potenti, detergenti caustici o per forni per la pulizia di questo apparecchio.
10. Evitare cambiamenti improvvisi di temperatura, p.es. non aggiungere cibi refrigerati in un contenitore riscaldato.
11. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso o prima di pulirlo.
12. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo via.
13. Nel fare uso di questo apparecchio, assicurare che ci sia un passaggio d'aria sufficiente sopra e intorno all'unità. Non lasciare che l'apparecchio venga a contatto durante l'uso con tendami, carte da parati, abiti, panni da cucina o altri materiali infiammabili. È necessario prestare ATTENZIONE con superfici per le quali il calore può avere effetti avversi. Si raccomanda l'uso di un pannello termoisolante.
14. **QUESTO APPARECCHIO È PROGETTATO PER IL SOLO USO DOMESTICO. NON SERVIRSENE PER UN USO DIVERSO DA QUELLO PREVISTO.**
15. Questo apparecchio non è preposto per l'utilizzo da parte di persone (bambini inclusi) con inabilità fisiche, sensorie o mentali, o di persone non esperte, a meno che non sia garantita la supervisione o siano state addestrate sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di un responsabile della loro sicurezza. I bambini dovranno essere controllati al fine di garantire che non giochino con l'apparecchio.

SALVARE QUESTE ISTRUZIONI

IMPARARE A CONOSCERE LA PROPRIA STUFAIOLA CROCK-POT®

(vedi fig. 1)

A. Recipiente di cottura amovibile in ceramica grès

B. Coperchio

C. Unità di riscaldamento

D. Selettore della temperatura – HIGH (Alta) – LOW (Bassa) – KEEP WARM (Mantenimento a caldo)

NB: L'impostazione KEEP WARM (Mantenimento a caldo) è prevista per tenere caldi i cibi.

Non cucinare con questa impostazione.



PRIMA DI UTILIZZARE LA STUFAIOLA CROCK-POT®

- Prima di usare per la prima volta: lavare, sciacquare e asciugare il recipiente di cottura in ceramica grès (A) e il coperchio (B). (Vedi istruzioni per la pulizia p. 86). Non immergere MAI l'unità di riscaldamento (C) in acqua o in qualsiasi altro liquido.

IMPORTANTE: DURANTE LA PRIMA UTILIZZAZIONE

Sarà possibile rilevare una leggera presenza di fumo e/o un odore particolare. Tutto ciò è normale nel caso di apparecchi termici e sparirà dopo i primi usi.

MODO D'IMPIEGO DELLA STUFAIOLA CROCK-POT®

1. Porre il recipiente di cottura nell'unità di riscaldamento, aggiungere gli ingredienti e applicare il coperchio (vedere la fig. 1).
2. Inserire la spina della stufaiola Crock-Pot® in una presa di corrente elettrica e selezionare l'impostazione. Fare riferimento alla ricetta specifica per i tempi di cottura precisi.
NOTA: alcuni modelli prevedono una regolazione WARM, che è prevista SOLO per mantenere in caldo cibi già cotti. NON cucinare con l'impostazione WARM. Sconsigliamo l'uso dell'impostazione WARM per più di 4 ore.
3. Al termine della cottura rimuovere la spina dalla presa e lasciar raffreddare prima di eseguire la pulizia.

NOTE PER L'USO:

- Se si sospetta un'interruzione dell'alimentazione, non si è più sicuri che il cibo rimasto all'interno sia conforme alle norme di sicurezza. Se si ignora la durata dell'interruzione di corrente, suggeriamo di smaltire il cibo rimasto all'interno.
- Per le ricette che richiedono un periodo di cottura in un arco di tempo, selezionare il tempo medio. Per esempio, per una ricetta che prevede da 7 a 9 ore sull'impostazione LOW, cucinare per 8 ore.
- Per evitare una cottura insufficiente o eccessiva, riempire sempre il recipiente di cottura da $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ della sua capacità e rispettare gli orari di cottura raccomandati.
- Non riempire eccessivamente il recipiente di cottura. Per evitare versamenti, non riempire il recipiente di cottura oltre $\frac{3}{4}$ della sua capacità.
- Cuocere sempre con il coperchio per il tempo raccomandato. Non rimuovere il coperchio durante le prime due ore di cottura per consentire al calore di svilupparsi efficacemente.
- Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia il coperchio o il recipiente di cottura.
- Rimuovere la spina dalla presa di corrente al termine della cottura e prima di pulire.
- Il recipiente di cottura rimovibile può andare nel forno normale e in quello a microonde. Non usarlo su un fornello a gas o elettrico o sotto una graticola. Fare riferimento alla tabella seguente.

PARTE	LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	ADATTO PER COTTURA IN FORNO NORMALE	ADATTO PER COTTURA IN FORNO A MICROONDE	ADATTO PER COTTURA SUL FUOCO
Coperchio	Sì	No	No	No
Recipiente di cottura	Sì	Sì, ma non sulla griglia	Sì	No

* Fare riferimento al proprio forno a microonde per operazioni con pentole in ceramica.

COME PULIRE LA STUFAIOLA CROCK-POT®

Prima di spostare o pulire la stufaiola:

- Bisogna **SEMPRE** spegnere l'apparecchio e scollegare dalla rete elettrica.
- Bisogna **SEMPRE** lasciare che l'apparecchio si raffreddi.

NON IMMERGERE MAI L'UNITÀ DI RISCALDAMENTO IN ACQUA O IN QUALSIASI ALTRO LIQUIDO.

RECIPIENTE DI COTTURA AMOVIBILE IN CERAMICA GRÈS

Il recipiente di cottura amovibile (A) e il coperchio sono idonei al lavaggio in lavastoviglie o possono essere lavati in acqua calda e sapone. Non utilizzare composti detergenti abrasivi – per rimuovere residui resistenti sarà sufficiente utilizzare un panno, una spugna o una spatola in plastica.

Per rimuovere macchie d'acqua o altre macchie, usare un detergente non abrasivo o dell'aceto.

UNITÀ DI RISCALDAMENTO

NON immergere in acqua o in qualsiasi altro liquido. Pulire con un panno morbido dopo averlo immerso in una soluzione di acqua tiepida e dopo avere successivamente eliminato l'eccesso di liquido strizzandolo. Asciugare con un panno asciutto e pulito. NON usare detergenti abrasivi.

Per la cura del recipiente di cottura amovibile in ceramica grès

Non utilizzare composti detergenti abrasivi – per rimuovere residui resistenti sarà sufficiente utilizzare un panno, una spugna o una spatola in plastica. Per rimuovere macchie d'acqua o altre macchie, usare un detergente non abrasivo o dell'aceto.

Come nel caso di qualsiasi altra ceramica delicata, il recipiente di cottura non è adatto a sopportare cambiamenti improvvisi di temperatura.

- Se il recipiente di cottura è stato preriscaldato o è caldo, NON aggiungere cibi refrigerati. NON preriscaldare il recipiente in ceramica Crock-Pot® a meno che non lo richieda la ricetta. Il recipiente di cottura dovrebbe essere a temperatura ambiente prima di aggiungere gli ingredienti caldi.
- Lavare il recipiente di cottura in acqua calda immediatamente dopo essersene serviti per cucinare. NON versare acqua fredda nel recipiente di cottura in ceramica se caldo. Non usare abrasivi, panni ruvidi o detergenti in polvere. Evitare di utilizzare detergenti abrasivi troppo forti o panni ruvidi poiché un impiego prolungato righerà la superficie lucidata e renderà più difficili le operazioni di pulizia successive.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

- Sgrassare e strofinare bene le carni per rimuovere i residui. (Se le carni contengono grassi, rosolare separatamente in una padella e scolare bene prima di aggiungere nel recipiente di cottura). Condire con sale e pepe. Porre la carne sopra le verdure all'interno del recipiente di cottura.
- Per gli arrosti e gli stufati, versare il liquido sopra la carne. Usare liquidi nelle quantità richieste dalle ricette. Una quantità maggiore di sughi è trattenuta da carni e verdure durante la cottura a lento rispetto ai metodi di cottura tradizionali.
- La maggior parte delle verdure deve essere tagliata in fettine sottili o posta in prossimità dei bordi o sul fondo del recipiente di cottura in ceramica. In una stufaiola le carni cuociono generalmente più rapidamente della maggior parte delle verdure.
- Usare erbe e spezie intere per ottenere sapori migliori e più pieni con il sistema di cottura a lento. Se si fa uso di erbe e spezie tritate, aggiungerle nel recipiente durante l'ultima ora di cottura e mescolare.
- Poiché non c'è nessuna sorgente di calore diretta sul fondo, riempire sempre il recipiente di cottura almeno a metà, per rispettare i tempi di cottura raccomandati. È anche possibile preparare piccole quantità, ma i tempi di cottura potrebbero dovere essere modificati.
- È possibile sostituire liquidi specifici indicati in una ricetta con una stessa quantità di un altro liquido. Per esempio sostituire una zuppa in scatola con una scatola di pomodori o una tazza di brodo di manzo o pollo con una tazza di vino.
- I fagioli devono essere ammorbiditi completamente prima di unire lo zucchero e/o i cibi acidi.
(NB: lo zucchero e l'acido hanno un effetto indurente sui fagioli e impediranno loro di ammorbidirsi).
I fagioli secchi, specialmente i fagioli rossi, devono essere bolliti prima di essere aggiunti ad una ricetta. Coprire i fagioli con una quantità d'acqua pari a tre volte il loro volume senza aggiungere sale e portare ad ebollizione. Fare bollire per 10 minuti, ridurre il calore, coprire con un coperchio e lasciare cuocere per un'ora e mezza o finché i fagioli non saranno teneri. L'ammollo in acqua, se lo si desidera, deve essere completato prima di cominciare la cottura. Eliminare l'acqua dopo l'ammollo o la bollitura.

GUIDA ALL'ADATTAMENTO DELLE RICETTE

Questa guida è ideata per aiutarvi ad adattare le ricette per la stufaiola Crock-Pot® - a partire dalle vostre ricette preferite, raccolte da amici, ditte alimentari, giornali e riviste. Il nostro scopo è risparmiare sui tempi di preparazione con meno tappe e meno piatti da lavare. E mantenere la cucina semplice. Nella maggior parte dei casi, tutti gli ingredienti possono essere messi nella stufaiola all'inizio e possono continuare a cuocere tutto il giorno. Molte delle normali operazioni di preparazione non sono necessarie quando si cucina con la stufaiola Crock-Pot®.

Alcuni consigli:

- Prevedere un tempo di cottura sufficiente.
- Fare cuocere a coperto chiuso.
- Non aggiungere più acqua di quella indicata nelle ricette con la stufatrice.
- È importante non dimenticare che i liquidi non evaporano come nelle tecniche di cucina tradizionali.
Generalmente, al termine della cottura la quantità di liquido sarà aumentata piuttosto che diminuita.
- Questa è cucina in una sola tappa: molte delle tappe nelle ricette tradizionali possono essere eliminate.
Aggiungere tutti gli ingredienti allo stesso tempo nel recipiente di cottura in ceramica grès, aggiungendo il liquido alla fine. Fare cuocere quindi per 8-10 ore.
- Le verdure non scuociono come quando sono fatte bollire sui fornelli o sono preparate al forno. Quindi tutto può essere messo nella stufaiola Crock-Pot® in una sola volta. **ECCEZIONE:** il latte, la panna acida o la panna da cucina devono essere aggiunti durante l'ultima ora di cottura.

GUIDA AI TEMPI DI COTTURA

La maggior parte delle combinazioni di carne e verdure crude necessiteranno di almeno 8 ore sull'impostazione LOW (Bassa)

Se la ricetta indica	Fare cuocere su impostazione LOW (Bassa)	Oppure fare cuocere su impostazione HIGH (Alta)
da 15 a 30 minuti	da 4 a 6 ore	da 1 1/2 a 2 ore
da 31 a 45 minuti	da 6 a 10 ore	da 3 a 4 ore
da 50 minuti a 3 ore	da 8 a 10 ore	da 4 a 6 ore

PASTA E RISO

Se una ricetta richiede l'aggiunta di pasta, prepararla separatamente in una pentola prima di aggiungerla nella stufaiola. Non cuocerla troppo a lungo – preparare la pasta al dente.

Se si richiede l'aggiunta di riso, aggiungerlo insieme agli altri ingredienti e mescolare. Aggiungere una tazza da 60 ml (4 cucchiaini da cucina) di liquido in più per una tazza da 60 ml (4 cucchiaini da cucina) di riso crudo. Per i migliori risultati, usare il riso in chicchi lunghi.

LIQUIDI

Usare meno liquidi nella cottura a lento – generalmente all'incirca la metà della quantità raccomandata. 250 ml di liquido è normalmente sufficiente, a meno che la ricetta non contenga riso o pasta.

VERDURE ROSOLATE

Generalmente questo non è necessario. Aggiungere le verdure tagliate a cubetti o a fettine insieme agli altri ingredienti. L'unica eccezione a questa regola sono le melanzane che devono essere sbollentate o rosolate a fiamma viva, a causa del sapore molto forte.

Poiché le verdure tirano fuori tutto il loro sapore con la cucina a lento, aspettatevi risultati deliziosi, anche riducendo le quantità. Considerando i tempi di cottura più lunghi per le verdure rispetto alla carne, tagliatele a fette o in cubetti se possibile.

ERBE E SPEZIE

Erbe e spezie sono preferibili in foglie o intere, ma il loro sapore potrebbe manifestarsi più marcatamente. È quindi consigliabile dimezzare le dosi consigliate. Se si usano erbe o spezie triturate, aggiungerle durante l'ultima ora di cottura.

LATTE

Il latte, la panna da cucina e la panna acida tendono a separarsi se fatti cuocere per lunghi periodi di tempo. Qualora sia possibile, aggiungerli durante l'ultima ora di cottura. È possibile sostituire zuppe condensate che possono cuocere per lunghi periodi di tempo.

ZUPPE

Le ricette per alcuni tipi di zuppe richiedono 2 - 3 litri d'acqua. Aggiungere gli altri ingredienti al recipiente di cottura amovibile, quindi aggiungere l'acqua fino a coprire. Se si desidera una zuppa più liquida, aggiungere una quantità superiore di liquido al momento di servire. Se le ricette a base di latte non contengono altri liquidi per la cottura iniziale, aggiungere 1 o 2 tazze d'acqua. Quindi, durante l'ultima ora di cottura, aggiungere latte o panna secondo il bisogno.

DOMANDE E RISPOSTE

D *“Cosa fare se il cibo non è pronto dopo 8 ore quando la ricetta indica un tempo di cottura compreso fra 8 e 10 ore?”*

R Questo può essere dovuto a variazioni della tensione di alimentazione, dell'altitudine o persino a dei livelli di umidità estremi. Lievi fluttuazioni della potenza non sono generalmente percettibili con la maggior parte degli apparecchi ma nel caso di una stufaiola esse possono influenzare i tempi di cottura. Prevedete tempi di cottura molto estesi e ricordate che è praticamente impossibile fare scuocere i cibi. Con l'esperienza imparerete se è necessario aumentare o diminuire i tempi di cottura.

D *“La stufaiola deve essere coperta? Si deve mescolare?”*

R La stufaiola va adoperata sempre con il coperchio chiuso. Se si toglie il coperchio, l'apparecchio non recupererà la perdita di calore sull'impostazione LOW (Bassa). Ogni volta che si toglie il coperchio, si disperde una quantità notevole di calore e i tempi di cottura ne risultano quindi estesi. Evitate di togliere il coperchio frequentemente per controllare la cottura o mescolare. Non rimuovere mai il coperchio durante le prime due ore quando si preparano pane o torte. Non è necessario mescolare quando si cucina sull'impostazione di temperatura LOW (Bassa). Quando si cucina per brevi periodi di tempo sull'impostazione HIGH (Alta), mescolare di tanto in tanto giova ad una migliore distribuzione dei sapori.

D *“E per quel che riguarda i sughi e le salse dense?”*

R Per la preparazione di sughi densi, è possibile aggiungere ad ogni ricetta della tapioca a cottura rapida. Aggiungere la tapioca all'inizio ed essa si addenserà nel corso della cottura. Altrimenti, rimuovere i cibi solidi lasciando solamente la parte liquida. Preparare quindi un impasto omogeneo di all'incirca 100 g di farina di grano o di mais con 90 ml (6 cucchiaini) di acqua o 4 cucchiaini di burro fuso. Versare la miscela nel liquido di cottura e mescolare bene. Portare l'apparecchio sull'impostazione HIGH (Alta). Il sugo sarà pronto una volta raggiunta l'ebollizione (circa 15 minuti).

D *“Posso preparare l'arrosto senza aggiungere acqua?”*

R Sì – se cucinato sull'impostazione LOW (Bassa). Si raccomanda una piccola quantità d'acqua perché il sugo è particolarmente saporito. Maggiore sarà la quantità di grasso o “marmorizzazione” della carne, meno sarà necessario aggiungere acqua. Il liquido è necessario per ammorbidire adeguatamente e far cuocere le verdure.

RICETTE

CREMA DI SPINACI E CARCIOFI

Per 8-10 persone

450 gr di mozzarella tritata
230 gr parmigiano in scaglie
230 gr maionese
230 gr carciofini, scolati e tritati
230 gr spinaci tritati

1 peperone rosso, precotto e tritato finemente
3 piccoli spicchi di aglio, tagliati a fettine
Focaccia, tagliata in triangoli per servire

1. Porre tutti gli ingredienti, salvo la focaccia, nella stufaiola Crock-Pot® e mischiare con cura. Coprire e cuocere su HIGH per 1 ora o fino a che il formaggio sia fuso.
 2. Mescolare di nuovo, girare il selettore sull'impostazione WARM e servire sulla focaccia.
-

BABY BACK RIBS (COSTINE DI MAIALE)

Per 2 persone

1 costata di maiale, tagliata in 3-4 pezzi
1 tazza di salsa barbecue

1 cipolla media tritata

1. Porre le costine nella sfufaiola Crock-Pot®. Coprire con la cipolla e la salsa barbecue.
 2. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 7-8 ore o su HIGH per 4-5 ore o fino a che la carne sia tenera.
-

SPEZZATINO DI MANZO

Per 3-4 persone

1 Kg di carne tagliata in pezzi da 2,50 cm
¼ di tazza di farina
sale e pepe
1 tazza e mezza di brodo di manzo
1 cucchiaino da té di salsa Worcestershire

1 spicchio d'aglio tritato
1 foglia di alloro
2 patate tagliate in pezzi da 2,5 cm
1 cipolla tritata
1 gambo di sedano tagliato a fettine

1. Mischiare farina, sale e pepe e spalmare sulla carne.
2. Porre la carne nella stufaiola Crock-Pot® e aggiungere gli altri ingredienti.
3. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 10 - 12 ore o su HIGH per 5 - 6 ore. Mescolare bene prima di servire.

AGNARROSTO BRASATO

Per 2-3 persone

1 Kg di spalla di manzo per brasato
¼ di tazza di farina
sale e pepe
2 carote tagliate a fettine
1 patata in quarti

1 cipolla tagliata a fette
2 gambi di sedano tagliati a fettine
½ tazza di funghi affettati
½ tazza di acqua, brodo di manzo o vino

1. Coprire la carne con la farina, il sale e il pepe. Arrostita in padella o su una graticola (a scelta).
 2. Porre tutte le verdure nella stufaiola Crock-Pot® salvo i funghi. Aggiungere l'arrosto e spargere sopra i funghi. Versare del liquido.
 3. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 10-12 ore o su HIGH per 6-8 ore o fino a che la carne sia tenera.
-

POLLO ALLA CACCIATORA

Per 3-4 persone

1 cipolla tagliata a fettine sottili
1,2 Kg di pollo (petto o cosce), privato della pelle
2 tazze di pomodori pelati tritati freschi o in scatola
sale e pepe
2 spicchi d'aglio tritati

½ bicchiere di vino bianco secco o di brodo
1 cucchiaino e mezzo da tavola di capperi
10 olive nere senza nocciolo, tagliate grossolanamente
½ un mazzolino di prezzemolo a foglie piatte e tritato grossolanamente
Pasta già cotta

1. Porre le fette di cipolla nella stufaiola Crock-Pot® e coprirle con il pollo.
2. In una ciotola mescolare insieme pomodori, sale, pepe, aglio e vino bianco. Versare sul pollo. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 5-6 ore o su HIGH per 3-4 ore o fino a che il pollo sia tenero.
3. Versare i capperi, le olive e le erbe poco prima di servire e mescolare.
4. Servire sulla pasta già cotta.

Nota: il tempo di cottura del pollo con l'osso rispetto al pollo disossato aumenta da 30 minuti a 1 ora.

RICETTE

POLLO ARROSTO AL LIMONE ED ERBE

Per 2 persone

1 pollo intero da un chilo e un quarto
½ di tazza di cipolla tritata
15 gr di burro
Succo di un limone

1 pizzico di sale
1 manciata di prezzemolo
Una puntina di timo secco
1 puntina di paprika

1. Porre la cipolla nella cavità del pollo e strofinare la pelle con il burro. Porre il pollo nella stufaiola Crock-Pot®.
 2. Versare il succo di limone sul pollo e spargere il resto dei condimenti. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 8-10 ore o su HIGH per 4-5 ore.
-

LOMBATA DI MAIALE IN SALSA BBQ

Per 2-4 persone

1 Kg lombata di maiale ripulita del grasso
1 tazza di salsa barbeque

1 cipolla media tritata
2-4 panini

1. Porre la lombata nella stufaiola Crock-Pot®. Coprire con la cipolla e la salsa barbecue.
 2. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 7-8 ore o su HIGH per 4-5 ore o fino a che la carne sia tenera.
 3. Rimuovere la carne dalla stufaiola Crock-Pot® e sminuzzarla con una forchetta. Rimettere la carne nella stufaiola Crock-Pot® e ricoprirla con la salsa.
 4. Servire la carne sui panini.
-

CHILI

Per 2-4 persone

1 cipolla tritata
2 cucchiaini di aglio tritato
1 peperone verde tritato
700 gr di manzo macinato, cotto e scolato
400 gr di fagioli rossi, neri o bianchi in scatola,
sciacquati e scolati

1 tazza di pomodori freschi o in scatola
1 jalapeño, tritato
1 cucchiaino di cumino
½ cucchiaino di pepe di cayenna
½ tazza di brodo di carne

1. Porre tutti gli ingredienti nella stufaiola Crock-Pot®.
2. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 8 ore o su HIGH per 4 ore.

RICETTE

SALSICCE E POLPETTE DI CARNE

Per 2-4 persone

2-4 salsicce piccanti o dolci
2-4 polpette di carne cruda
400 gr passata di pomodoro
400 gr pomodori pelati in scatola

2 spicchi di aglio, pelati e tritati
2 ramoscelli di basilico tritati
Formaggio grattugiato
Pasta già cotta

1. Dorare le salsicce e le polpette in padella o sulla griglia (a scelta).
2. Aggiungere tutti gli ingredienti alla stufaiola Crock-Pot® ad eccezione della pasta e del formaggio grattugiato.
3. Applicare il coperchio e cuocere su LOW per 7-8 ore o su HIGH per 4 ore.
4. Servire con la pasta e il formaggio grattugiato.

COTTURA FACILE E SANA DI FILETTI DI PESCE

Per 2-4 persone

sale e pepe
1 Kg di pesce bianco (dentice, orata, nasello, spigola), privato della pelle
Erbe fresche (prezzemolo a foglie larghe, basilico, dragoncello, singolarmente o in combinazione)

2 limoni tagliati a fettine sottili
Salsa già pronta o tapenade per guarnire

1. Salare e pepare entrambi i lati del pesce e porre quest'ultimo nella stufaiola Crock-Pot®. Coprire il lato superiore del pesce con le erbe e le fettine di limone e inserirne qualcuna anche sotto il pesce.
2. Applicare il coperchio e cuocere su HIGH per circa 30-40 minuti o fino a che il pesce non appare più trasparente. I tempi di cottura dipendono dallo spessore del pesce.
3. Rimuovere le fettine di limone e coprire con la salsa o la tapenade.

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 Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

Holmes 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 Holmes; 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 Holmes.

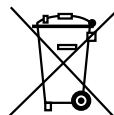
I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da Holmes, riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. 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.

Holmes Products (Europe)
Limited
1 Francis Grove
Londra
SW19 4DT
UK



CROCK·POT®

• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

UK:

Holmes Products (Europe) Ltd.
1 Francis Grove,
London SW19 4DT, England
Fax: 020 8947 8272
Email: enquiriesEurope@jardencs.com
UK Free Phone Customer Service Helpline:
0800 052 3615

FRANCE:

Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux Le Pénil
77000 Melun – France
Téléphone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32
FRANCE - SERVICE
CONSOMMATEURS: 0 825 85 85 82

ESPAÑA:

Oster Electrodomesticos Iberica, S.L.
C/ Basauri 17
Edificio Valreality - B
Planta Baja Derecha
28023 – La Florida (Aravaca)
Madrid, España
Tel. +34 91 708 22 61
Fax. +34 91 372 93 77
Servicio Atención al Cliente
902 051 506

<http://www.crockpoteurope.com/CustomerService.aspx>

© 2011 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London
SW19 4DT, United Kingdom.

© 2011 Sunbeam Products, SA sous la marque Jarden Consumer Solutions. Tout droit réservé.
Distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londres SW19 4DT, Grande
Bretagne.

© 2011 Sunbeam Products, Inc., tätig unter dem Namen Jarden Consumer Solutions.
Alle Rechte vorbehalten. Vertrieb durch Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove,
London SW19 4DT, Großbritannien.

© 2011 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos
los derechos reservados. Distribuido por Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove,
London SW19 4DT, United Kingdom.

© 2011 Sunbeam Products, Inc. toimii nimellä Jarden Consumer Solutions.
Kaikki oikeudet pidätetään. Jakelija: Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove,
London SW19 4DT, Yhdistynyt kuningaskunta.

© 2011 Sunbeam Products, Inc. prowadząca działalność jako Jarden Consumer Solutions.
Wszystkie prawa zastrzeżone. Dystrybucja: Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove,
Londra SW19 4DT, Wielka Brytania.

© 2011 SunBean Products, Inc., under namnet Jarden Consumer Solutions.
Med ensamrätt. Distribueras av Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London
SW19 4DT, Storbritannien.

© 2011 Sunbeam Products, Inc. в бизнесе как Jarden Consumer Solutions. Все
права защищены. Распространяется Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis
Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

© 2011 Sunbeam Products, Inc. is actief onder de naam Jarden Consumer Solutions.
Alle rechten voorbehouden. Gedistribueerd door Holmes Products (Europe) Ltd., 1
Francis Grove, Londen SW19 4DT, Verenigd Koninkrijk.

© 2011 Sunbeam Products, Inc. in commercio come Jarden Consumer Solutions.
Tutti i diritti riservati. Distribuito da Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove,
Londra SW19 4DT, Regno Unito.