

CSC024X

*Specialists in One-pot Cooking*

- SINCE 1970 -

# CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



## 5.6L Digital Slow and Multi-Cooker

Instruction manual • Notice d'utilisation • Bedienungsanleitung •  
Manual de instrucciones • Manual de instruções • Manuale di istruzioni  
• Gebruiksaanwijzing • Bruksanvisning • Ohjeet • Betjeningsvejledning •  
Instruksjonshåndbok • Instrukcja obsługi • Uživatelská příručka •  
Návod na použitie • Használati utasítás • Manual de utilizare •  
Ръководство за употреба • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦИИ •

**IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA**

**LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI E CONSERVARLE  
PER POTERLE CONSULTARE IN FUTURO**

**Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa fra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su purché sotto costante supervisione. L'apparecchio può essere utilizzato 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. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo al di fuori della portata di bambini di età inferiore a 8 anni. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini.**

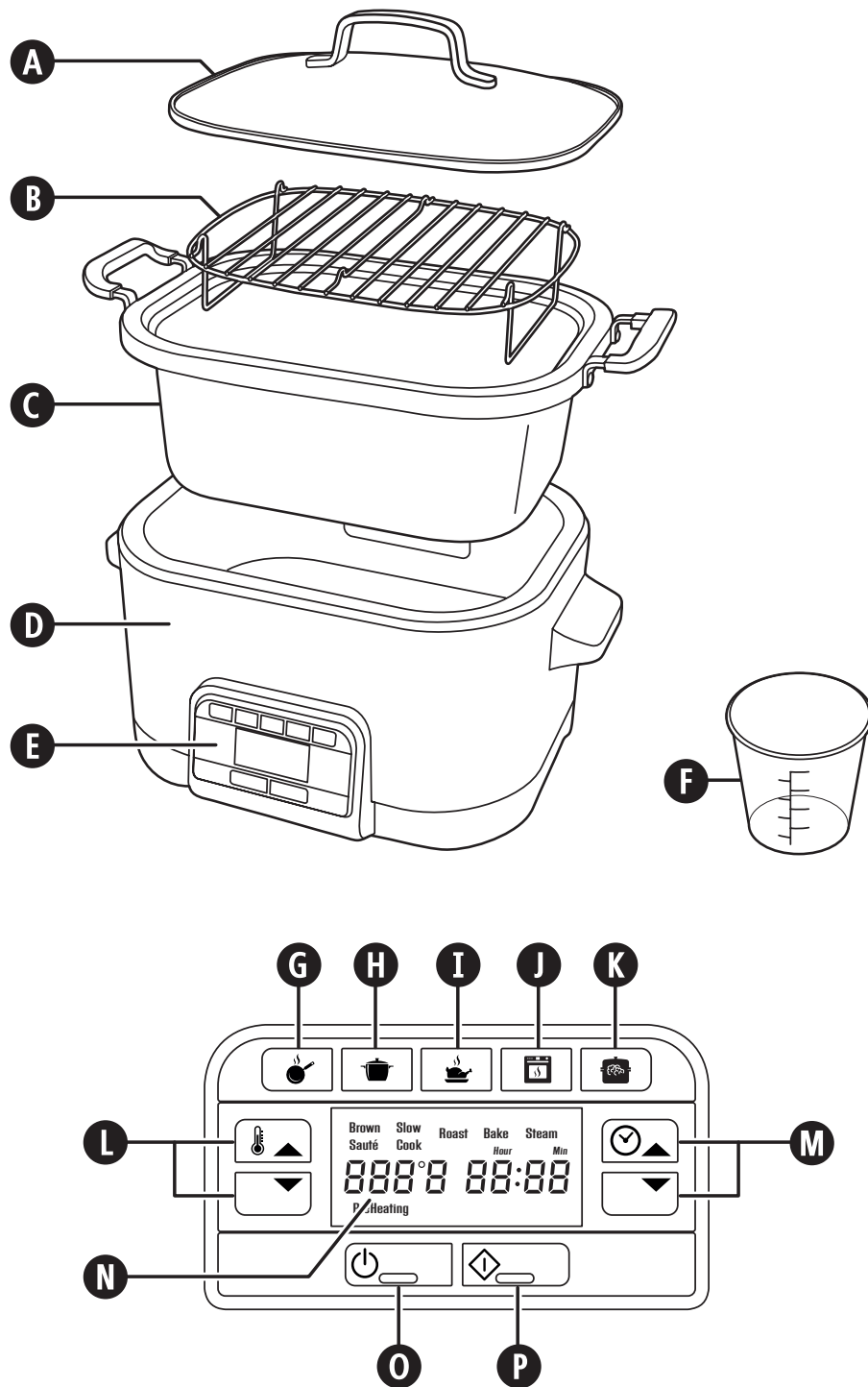
**⚠ Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi. Il prodotto deve essere collocato su una superficie stabile con le impugnature posizionate in modo tale da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.**

**Non azionare mai l'apparecchio per mezzo di un timer esterno o di un telecomando separato.**

**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, 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.
- 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.

- Il coperchio della multicooker è in vetro temperato. Esaminare sempre il coperchio per escludere la presenza di scheggiature, rotture o altri danneggiamenti. Non utilizzare il coperchio di vetro qualora sia danneggiato, in quanto potrebbe rompersi durante l'uso.



## COMPONENTI

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Coperchio  | <b>I</b> Tasto funzione arrostitura                 |
| <b>B</b> Griglia bidirezionale                            | <b>J</b> Tasto funzione cottura al forno            |
| <b>C</b> Ciotola di cottura                               | <b>K</b> Tasto funzione vapore                      |
| <b>D</b> Base riscaldante                                 | <b>L</b> Tasti per aumentare/ridurre la temperatura |
| <b>E</b> Pannello di controllo                            | <b>M</b> Tasti per aumentare/ridurre il timer       |
| <b>F</b> Misurino del riso                                | <b>N</b> Display                                    |
| <b>G</b> Pulsante funzione Imbrunitura (rosolatura)/Sauté | <b>O</b> Tasto standby                              |
| <b>H</b> Tasto funzione cottura lenta                     | <b>P</b> Tasto avvio/arresto                        |

## PREPARAZIONE PER L'USO

**⚠ Prima della pulizia verificare che la multicooker Crock-Pot® sia spenta e scollegata dalla presa dell'alimentazione di rete. Non immergere mai la base riscaldante, il cavo o la presa in acqua o altro liquido.**

- Prima di utilizzare la multicooker per la prima volta, lavare il coperchio, la ciotola di cottura, la griglia bidirezionale e il misurino del riso in acqua tiepida saponata. Risciacquare e asciugare con cura. Non utilizzare abrasivi aggressivi, sostanze chimiche o detersivi per il forno.
- Prima di cucinare per la prima volta, spalmare l'interno della ciotola di cottura con un sottile strato di olio da cucina per predisporre la superficie.
- Utilizzando un panno bagnato o una spugna, pulire l'esterno e l'interno della base riscaldante. Utilizzare una soluzione detergente delicata. Lasciare asciugare perfettamente.

**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 un sottopentola di misura adatta sotto la multicooker al fine di evitare possibili danni alla superficie.

Durante l'utilizzo iniziale di questo apparecchio si potrebbe rilevare un leggero fumo oppure odore. Questo fenomeno, assolutamente normale con gli apparecchi riscaldanti, dopo alcuni utilizzi, smette di verificarsi.

## FUNZIONI DI COTTURA

La multicooker è dotata di cinque funzioni di cottura:

**Imbrunitura (rosolatura)/Sauté**—Utilizzare questa funzione per rosolare carne e pollame prima della cottura. Questa modalità risulta particolarmente utile quando si desidera cucinare la carne utilizzando la funzione di cottura lenta. La pentola multifunzione presenta cinque temperature per Imbrunitura (rosolatura)/Sauté.

**Cottura lenta**—La cottura lenta si basa sull'accumulo di calore e sul mantenimento di una temperatura costante. Per ottenere risultati ottimali non rimuovere il coperchio di vetro prima che sia trascorsa la metà del tempo di cottura. Il coperchio di vetro permette di controllare l'avanzamento della cottura senza interferire con i tempi della medesima.

**Arrostitura**—Utilizzare la multicooker per arrostiture carni e pollame, patate e altre verdure a base di radici

**Cottura al forno**—Questa funzione della multicooker può essere utilizzata per cuocere al forno qualsiasi cibo, dal pesce alle torte.

**Vapore**—Questa funzione permette di preparare riso perfettamente soffice oppure verdure e pesce al vapore per consumare pasti sani e deliziosi.

## AVVERTENZE PER L'UTILIZZO

- Non riempire mai la ciotola di cottura fino all'orlo. Lasciare sempre uno spazio di 2,5 cm fra il contenuto della ciotola di cottura e l'orlo.
- Durante la cottura, in qualsiasi momento è possibile modificare la durata o la temperatura utilizzando i tasti per aumentare o ridurre il timer oppure la temperatura.
- Nel caso in cui sia necessario del tempo aggiuntivo al termine del ciclo di cottura, premere il tasto funzione corrispondente (arrostitura, cottura al forno, vapore ecc.). Successivamente, utilizzare i tasti per aumentare/ridurre il tempo per impostare il tempo di cottura aggiuntivo (a incrementi di 5 minuti), quindi premere il tasto avvio/arresto. La multicooker prolungherà la cottura in base al tempo aggiuntivo.
- Le funzioni Imbrunitura (rosolatura)/Sauté e Vapore possono essere utilizzate senza impostare il timer. All'occorrenza, tuttavia, è possibile utilizzare la funzione timer della multicooker impostando il tempo di cottura servendosi dei tasti per aumentare/diminuire il timer.
- Dopo l'uso, scollegare la multicooker dalla presa di alimentazione. **La multicooker non si spegne automaticamente.**

## FUNZIONE IMBRUNITURA (ROSOLATURA)/SAUTÉ

1. Collocare la ciotola di cottura nella base riscaldante. Collegare la multicooker all'alimentazione.
2. Premere il tasto standby (⏻). La multicooker emette un segnale acustico e la spia luminosa del tasto standby si accende. Il display comincia a lampeggiare.
3. Premere il pulsante della funzione Imbrunitura (rosolatura)/Sauté (🔥). Il display smette di lampeggiare e visualizza la scritta HI. Si tratta della temperatura predefinita per la rosolatura. Per modificare la temperatura utilizzare gli appositi

- tasti (🔥) per selezionare Alta, Medio-alta, Media, Medio-bassa o Bassa. Si consiglia di utilizzare l'impostazione corrispondente alla temperatura elevata (High) per imbrunire/rosolare carne e pollame prima della cottura.
4. Aggiungere olio nella ciotola nel caso in cui la si stia utilizzando, quindi premere il tasto avvio/arresto (▶). Il tasto si accende in verde e il display visualizza la dicitura "PreHeating".
  5. La multicooker comincia a riscaldarsi. Una volta raggiunta la temperatura selezionata, la multicooker emette un segnale acustico.
  6. Rifilare la carne e tamponarla con un asciugamano prima della rosolatura. Rosolare gli alimenti in piccole quantità. **La ciotola di cottura e altre parti della multicooker saranno CALDE!**
  7. Al termine, premere il tasto avvio/arresto per uscire dalla funzione sauté/rosolatura. La spia verde si spegne e il display comincia a lampeggiare. In qualsiasi momento è possibile disattivare la funzione sauté/rosolatura premendo il tasto avvio/arresto.

## FUNZIONE COTTURA LENTA

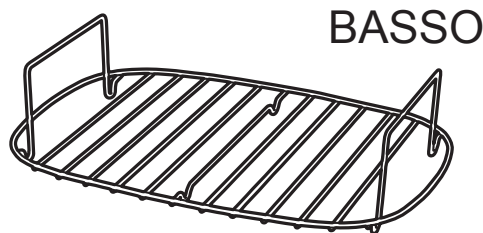
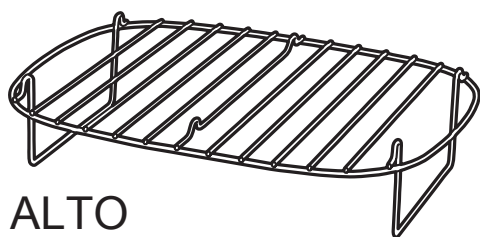
1. Collocare la ciotola di cottura nella base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e chiudere con il coperchio. L'imbrunitura (sauté o tramite rosolatura) della carne prima della cottura lenta aggiunge aroma e ricchezza del gusto. A questo fine, utilizzare le funzionalità Imbrunitura (rosolatura)/Sauté della pentola multifunzione.
  2. Collegare la multicooker all'alimentazione. Per evitare di cuocere in modo eccessivo oppure insufficiente, riempire la ciotola di cottura a  $\frac{1}{2}$  o  $\frac{3}{4}$  (non riempire oltre  $\frac{3}{4}$  onde evitare fuoriuscite).
  3. Premere il tasto standby (⏻). La multicooker emette un segnale acustico e la spia luminosa del tasto standby si accende. Il display comincia a lampeggiare.
  4. Premere il tasto corrispondente alla funzione Cottura lenta (🍲). Il display smette di lampeggiare e visualizza le diciture LO e 6:00. Si tratta delle impostazioni predefinite per la cottura lenta e il tempo. Per modificare le impostazioni relative alla cottura, utilizzare i tasti per aumentare/diminuire la temperatura (🔥) per selezionare Low, High o Warm.
- NOTA:** L'impostazione Warm serve ESCLUSIVAMENTE per mantenere caldo il cibo già cucinato. NON cercare di cucinare con l'impostazione Warm. Si sconsiglia di utilizzare l'impostazione Warm per più di 4 ore.
5. A questo punto, impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di cottura predefinito è di 6 ore, ma è possibile modificarlo con incrementi di 30 minuti utilizzando i tasti per aumentare/diminuire il timer (⌚).
  6. Premere il tasto avvio/arresto (▶) per avviare la cottura. Il tasto si accende in verde e la multicooker comincia a riscaldarsi. Il timer effettua il countdown a incrementi di 1 minuto.
  7. Al termine della cottura la multicooker emette 3 segnali acustici e passa automaticamente alla modalità di mantenimento del calore (Warm). La multicooker rimane in tale modalità fino a quando non si preme il tasto avvio/arresto o standby, oppure si scollega l'unità dall'alimentazione di rete.
  8. In qualsiasi momento è possibile disattivare la funzione Cottura lenta premendo il tasto avvio/arresto.

Vista la multifunzionalità di CSC024X, la funzionalità di cottura lenta funziona in modo leggermente diverso rispetto alle normali Crock-Pot. Se si utilizza una ricetta per una Crock-Pot di dimensioni simili, sarà forse necessario aumentare il tempo di cottura in caso di utilizzo con il modello CSC024X.

Tenere presente che le ricette Crock-Pot riportate nel ricettario per il modello CSC024X sono state ideate appositamente per questa Crock-Pot multifunzione e non necessitano di adattamenti.

## FUNZIONE ARROSTITURA

1. Collocare la ciotola di cottura nella base riscaldante, quindi collocare la griglia nella ciotola di cottura. La griglia può essere utilizzata nella posizione alta oppure bassa, a seconda del cibo da arrostitire. Durante l'arrostitura è inoltre possibile utilizzare la pellicola di alluminio. Inserire il coperchio.



2. Premere il tasto standby (⏻). La multicooker emette un segnale acustico e la spia luminosa del tasto standby si accende. Il display comincia a lampeggiare.

3. Premere il tasto corrispondente alla funzione di arrostitura (🔥). Il display smette di lampeggiare e visualizza le diciture 150°C e 02:00. Si tratta delle impostazioni predefinite per la temperatura e il tempo di arrostitura. Per modificare l'impostazione relativa alla temperatura, utilizzare i tasti per aumentare/diminuire la stessa (⬆️/⬇️) per selezionare una temperatura compresa fra 65°C e 230°C. Per modificare il tempo di cottura, utilizzare i tasti per aumentare/diminuire il timer (⌚) secondo necessità.
4. Premere il tasto avvio/arresto (⏻). Il tasto si accende in verde e il display visualizza la dicitura "PreHeating".
5. La multicooker comincia a riscaldarsi. Una volta raggiunta la temperatura selezionata, la multicooker emette un segnale acustico.
6. Non appena l'unità si preriscalda raggiungendo la temperatura selezionata, il timer comincia a effettuare il countdown; aggiungere quindi il cibo il prima possibile. **La ciotola di cottura e altre parti della multicooker saranno CALDE!**
7. Quando il timer raggiunge lo zero e la fine cottura, la multicooker emette 3 segnali acustici, la spia verde del tasto avvio/arresto si spegne e il display lampeggia.
8. In qualsiasi momento è possibile disattivare la funzione Arrostitura premendo il tasto avvio/arresto.

### Suggerimento

Se per arrostitire il pollame è necessario imbrunire maggiormente la pelle, collocare il pollame con il lato del petto rivolto verso il basso per i primi 30 minuti di cottura. Collocarlo quindi nella direzione opposta per il resto del tempo di cottura.

Per un'arrostitura perfetta, rosolare prima la carne utilizzando la funzione Imbrunitura (rosolatura)/Sauté prima di avvolgerla nella pellicola da cucina. Così facendo si evita che eventuali succhi dell'arrostitura fuoriescano dalla valvola di sfogo del coperchio. Pulire accuratamente la ciotola di cottura con carta da cucina prima di collocare la carne sulla griglia.

## FUNZIONE COTTURA AL FORNO

1. Collocare la ciotola di cottura nella base riscaldante, quindi collocare la griglia nella ciotola di cottura, qualora la si utilizzi. Inserire il coperchio.
2. Premere il tasto standby (⏻). La multicooker emette un segnale acustico e la spia luminosa del tasto standby si accende. Il display comincia a lampeggiare.
3. Premere il tasto corrispondente alla funzione Cottura al forno (🔥). (symbol). Il display smette di lampeggiare e visualizza le diciture 175°C e 01:00. Si tratta delle impostazioni predefinite per la temperatura e il tempo della cottura al forno. Per modificare l'impostazione relativa alla temperatura, utilizzare i tasti per aumentare/diminuire la stessa (⬆️/⬇️) per selezionare una temperatura compresa fra 65°C e 230°C. Inserire ora un tempo di cottura. Utilizzare i tasti per aumentare/diminuire il timer (⌚) per inserire il tempo di cottura con incrementi di 5 minuti.
4. Premere il tasto avvio/arresto (⏻). Il tasto si accende in verde e il display visualizza la dicitura "PreHeating".
5. La multicooker comincia a riscaldarsi. Una volta raggiunta la temperatura selezionata, la multicooker emette un segnale acustico.
6. La cottura avrà inizio quando l'unità si preriscalda raggiungendo la temperatura selezionata; aggiungere quindi il cibo il prima possibile. **La ciotola di cottura e altre parti della multicooker saranno CALDE!**
7. Quando il timer raggiunge lo zero e la fine cottura, la multicooker emette 3 segnali acustici, la spia verde del tasto avvio/arresto si spegne e il display lampeggia.
8. In qualsiasi momento è possibile disattivare la funzione Cottura al forno premendo il tasto avvio/arresto..

### Suggerimenti

Alcuni ingredienti possono essere cucinati direttamente nella ciotola di cottura. Tuttavia, torte e altre ricette con un elevato contenuto di grassi/zuccheri andranno cucinate in un'apposita teglia collocata sulla griglia. Quando si cucina direttamente nella ciotola di cottura, rivestire quest'ultima di carta da forno al fine di evitare che gli ingredienti si attacchino.

## FUNZIONE VAPORE

Cucinare i cibi al vapore è molto sano. Non richiede l'utilizzo di grassi e la perdita delle sostanze nutritive e vitamine presenti negli alimenti è inferiore. Quando si cucina al vapore, il cibo va collocato sulla griglia in modo da tenerlo a debita distanza dall'acqua; aggiungere quindi l'acqua nella ciotola di cottura. La quantità d'acqua da aggiungere nella ciotola dipende dalla posizione della griglia.

1. Collocare la ciotola di cottura nella base riscaldante, quindi collocare la griglia nella ciotola di cottura, nella posizione in alto o in basso secondo necessità. Con la griglia nella posizione bassa, aggiungere 180 ml di acqua fredda. Tale quantità d'acqua fornisce circa 5 minuti di vapore, la durata perfetta per le verdure a foglia e gli asparagi. Con la griglia nella posizione alta, aggiungere 1,2 litri di acqua fredda. Tale quantità fornisce vapore per circa 45 minuti.

2. Premere il tasto standby (⏻) La multicooker emette un segnale acustico e la spia luminosa del tasto standby si accende. Il display comincia a lampeggiare.
3. Premere il tasto corrispondente alla funzione Vapore (🌀). Il display smette di lampeggiare e visualizza la scritta HI. Programmare il tempo di cottura utilizzando i tasti per aumentare/diminuire il timer (⏸) secondo necessità. Non è necessario impostare il timer
4. Premere il tasto avvio/arresto (▶). Il tasto si accende in verde e il display visualizza la dicitura "PreHeating".
5. La multicooker comincia a riscaldarsi. Quando raggiunge una temperatura sufficiente per produrre vapore, la multicooker emette un segnale acustico.
6. Appena l'unità si preriscalda, il timer comincia a effettuare il countdown; aggiungere quindi il cibo il prima possibile. **La ciotola di cottura e altre parti della multicooker saranno CALDE!**
7. Quando il timer raggiunge lo zero e la fine cottura, la multicooker emette 3 segnali acustici, la spia verde del tasto avvio/arresto si spegne e il display lampeggia.
8. In qualsiasi momento è possibile disattivare la funzione Vapore premendo il tasto avvio/arresto.

Cibo	Posizione della griglia	Tempo di cottura	Note
Cime di asparagi	BASSO	4-5 minuti	Tagliare le estremità legnose
Spinaci	BASSO	3-4 minuti	Foglie intere, pulite
Carote	ALTO	7-10 minuti	Pelare e tagliare a fettine (5 mm)
Patate novelle	ALTO	15-20 minuti	Strofinare e lasciare intere
Cavolo	ALTO	10-15 minuti	Tagliare in quarti, rimuovere il cuore
Broccoli	ALTO	5-8 minuti	Rifilare e tagliuzzare
Pannocchia di granturco	ALTO	10-15 minuti	Intera, rimuovere i filamenti
Cipollotti	ALTO	8-10 minuti	Pulire e tagliare in rondelle di 1 cm
Cavolfiore	ALTO	5-10 minuti	Tagliare a spicchi
Piselli dolci	ALTO	5-8 minuti	Sbucciare, lasciare interi
Cavolini di Bruxelles	ALTO	10-15 minuti	Pelare e tagliare diagonalmente alla base
Sedano	ALTO	5-10 minuti	Lasciare intero o immergere nella salsa
Zucca	ALTO	10-12 minuti	Pelare e tagliare a cubetti di 2 cm
Patate dolci	ALTO	8-12 minuti	Pelare e tagliare a cubetti di 2 cm
Filetti di pollo	ALTO	10-15 minuti a seconda delle dimensioni	Rifilare, lasciare interi
Filetti di salmone	ALTO	6-10 minuti, a seconda delle dimensioni	Aggiungere i condimenti, se necessario
Pesce intero	ALTO	10-15 minuti a seconda delle dimensioni	Gut, risciacquare e asciugare
Gamberetti	ALTO	5-7 minuti	Lavare, quindi asciugare
Ravioli cinesi	ALTO	Cuocere rispettando le istruzioni riportate sulla confezione	

## Funzione di sicurezza Boil Dry

In caso di esaurimento dell'acqua durante la cottura al vapore, entra in funzione un meccanismo di sicurezza e la multicooker si spegne. Qualora ciò dovesse accadere, il display visualizzerà la dicitura OFF. Se il vapore si è esaurito e il cibo è cotto, non occorre fare altro che spegnere la multicooker. Se invece si desidera proseguire la cottura al vapore o cuocere altri cibi, procedere come segue:

1. Spegnerla multicooker premendo il tasto standby (⏻).
2. Riempire la ciotola di cottura con acqua fredda secondo necessità (minimo 180 ml).
3. Lasciare la multicooker in standby per 2 minuti per permettere alla funzione di sicurezza Boil Dry di reimpostarsi.
4. Accendere la multicooker premendo il tasto standby (⏻).
5. Premere il tasto corrispondente alla funzione Vapore (🍲).
6. Premere il tasto avvio/arresto (⏏). Il tasto si accende in verde e il display visualizza la dicitura "PreHeating". Una volta che l'unità è preriscaldata, procedere alla cottura come in precedenza.
7. Se il display non visualizza la dicitura "PreHeating", spegnere la multicooker e farla raffreddare più a lungo prima di riprendere dal punto 4.

## Cottura del riso con la multicooker

Non è necessario impostare il timer perché la multicooker si spegne automaticamente quando il riso è cotto.

Il tempo di cottura varia; a titolo esemplificativo, la cottura di 2 tazze di riso bianco lavato richiede circa 10 minuti (compreso il preriscaldamento).

- Risciacquare sempre il riso crudo in acqua fredda prima di cucinarlo. Lasciar asciugare per 5 minuti.
- Per prima cosa versare l'acqua nella ciotola di cottura, quindi aggiungere il riso lavato. Distribuire il riso in modo uniforme.
- Collocare il riso nell'unità prima del preriscaldamento.
- È fondamentale misurare riso e acqua utilizzando il misurino in dotazione. Non tirare a indovinare.
- Utilizzare sempre acqua fredda.
- Coprire sempre con il coperchio durante la cottura a vapore.
- Non è necessario mescolare il riso durante la cottura.
- Al termine della cottura, la multicooker si spegne automaticamente. Lasciare comunque il riso nella ciotola con il coperchio chiuso per 1 o 2 minuti per farlo ammorbidire ulteriormente.

## Riso Basmati bianco

Misurini di riso crudo	Misurini di acqua fredda	Porzioni di riso cotto
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

## Riso integrale

Misurini di riso crudo	Misurini di acqua fredda	Porzioni di riso cotto
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4



## PULIZIA

**Non immergere mai parti della base riscaldante o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.**

- Prima della pulizia, scollegare SEMPRE la multicooker dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare.
- Lavare il coperchio, la griglia bidirezionale e il misurino per il riso in acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare con cura. 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 le macchie d'acqua dalla superficie della ciotola di cottura, immergere quest'ultima in una soluzione di aceto o succo di limone e acqua tiepida per 30 minuti. Risciacquare con cura, quindi lasciare asciugare.
- Il coperchio e la griglia bidirezionale possono anche essere lavati in lavastoviglie. Anche se la ciotola di cottura è lavabile in lavastoviglie, si consiglia di lavarla esclusivamente a mano.
- L'esterno della base riscaldante può essere pulito con un panno morbido inumidito con acqua saponata tiepida. Asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Non devono essere eseguiti altri interventi di manutenzione.

## 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).

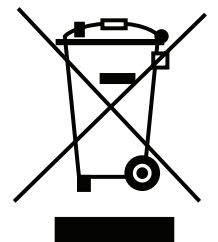
I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da JCS (Europe), riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe) o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla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

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Riciclare laddove esistano appositi impianti. Inviare una e-mail a [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) per ulteriori informazioni sul riciclo e sulla direttiva RAEE.

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





# 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)

**© 2017 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.**

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

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,  
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

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,  
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

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

Impreso en China

