

CSC038X

*Specialists in One-pot Cooking*

- SINCE 1970 -

# CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



## 4.5L Sauté Hinged Lid Slow Cooker with DuraCeramic™ Coating

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 • Priručnik za upotrebu • Εγχειρίδιο χρήσης

**READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS**

English	4
Français/French	11
Deutsch/German	19
Español/Spanish	27
Português/Portuguese	35
Italiano/Italian	43
Nederlands/Dutch	51
Svenska/Swedish	59
Suomi/Finnish	66
Dansk/Danish	71
Norsk/Norwegian	76
Polski/Polish	81
Česky/Czech	89
Slovenčina/Slovakian	96
Magyar/Hungarian	101
Română/Romanian	106
български/Bulgarian	114
Hrvatski/Croatian	120
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	125

## FITTING A PLUG (UK AND IRELAND ONLY)

### This appliance must be earthed.

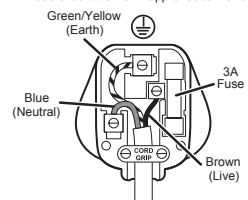
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

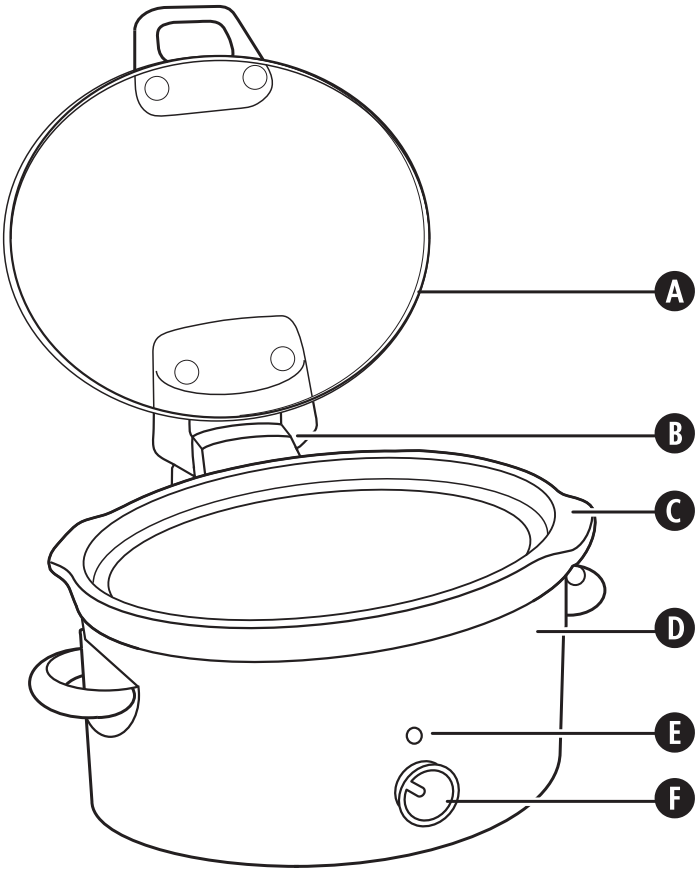
If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

Plug should be ASTA approved to BS1363  
Fuse should be ASTA approved to BS1362





**A**

**B**

**C**

**D**

**E**

**F**

### 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. I bambini non devono eseguire la pulizia e la manutenzione a meno che non siano di età superiore agli 8 anni e sotto 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.

**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.**

- 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.
- Per rimuovere il coperchio utilizzare guanti da forno oppure uno straccio. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si rimuove il coperchio.
- 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.
- La base riscaldante dell'apparecchio non deve essere collocata 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 la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la presa in acqua o altro liquido.
- 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 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 pentola a cottura lenta 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>D</b> | Base riscaldante             |
| <b>B</b> | Meccanismo a cerniera   | <b>E</b> | Indicatore della temperatura |
| <b>C</b> | Recipiente di cottura rimovibile con rivestimento in DuraCeramic™ | <b>F</b> | Controllo della temperatura  |

## PREPARAZIONE PER L'USO

Prima di utilizzare la pentola a cottura lenta sauté Crock-Pot®, rimuovere tutti gli imballaggi e lavare il coperchio e il recipiente di cottura rimovibile con acqua tiepida saponata, quindi asciugare accuratamente. Si consiglia di lavare la ciotola di cottura rimovibile esclusivamente a mano, utilizzando un detergente non abrasivo e un panno, al fine di non danneggiare il rivestimento DuraCeramic™. Non immergere mai la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la presa in acqua o altro liquido.

**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 riscaldata o la ciotola di cottura su una superficie sensibile 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'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.

### ASSEMBLAGGIO:

1. Collocare la ciotola di cottura rimovibile nella base.
2. Fissare il coperchio inserendo il meccanismo a cerniera nell'apposita fessura situata sul retro della base riscaldante.

## CIOTOLA DI COTTURA REMOVIBILE

La ciotola di cottura rimovibile in alluminio è dotato dell'esclusivo rivestimento in DuraCeramic™. Questo particolare rivestimento in ceramica naturale è stato progettato per trasferire il calore in modo più rapido ed efficiente rispetto ai rivestimenti antiaderenti standard, il che significa tempi di cottura più veloci per deliziosi piatti cucinati in casa. Inoltre, il rivestimento DuraCeramic™ è resistente ai graffi: questo è un prodotto costruito per durare nel tempo. La tranquillità deriva dal fatto che DuraCeramic™ è privo di PTFE e PFOA, quindi questo rivestimento esclusivo è durevole e facile da pulire.

Rivestimento DuraCeramic™ – progettato per gestire qualsiasi ingrediente senza problemi.

## COME UTILIZZARE LA PENTOLA A COTTURA LENTA SAUTÉ

1. Collocare la ciotola di cottura sulla base riscaldante e fissare il coperchio. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola di cottura e chiudere il coperchio.
2. Collegare la pentola a cottura lenta e selezionare la temperatura di cottura (SS alto o S basso) utilizzando l'apposito selettore.

**Nota:** L'impostazione caldo (SSS) serve **ESCLUSIVAMENTE** per mantenere l'alimento caldo dopo che è stato cucinato. **NON** cucinare con l'impostazione (SSS). Si sconsiglia di utilizzare l'impostazione (SSS) per più di 4 ore.

3. Al termine della cottura, scollegare la pentola e lasciarla raffreddare prima della pulizia.

Si consiglia di utilizzare un mestolo non metallico per servire il cibo dalla ciotola di cottura. Non utilizzare utensili metallici onde evitare di danneggiare il rivestimento in DuraCeramic™ del recipiente.

### NOTE PER L'UTILIZZO

- La ciotola di cottura non può essere rimossa dalla base riscaldante senza aver prima staccato il coperchio estraendolo dall'apposita fessura.
- All'occorrenza è possibile selezionare manualmente l'impostazione (SSS) al termine del tempo di cottura previsto dalla ricetta.
- Per evitare di cuocere gli alimenti in modo eccessivo o insufficiente, riempire sempre la ciotola di cottura per  $\frac{1}{2}$  o  $\frac{3}{4}$  e rispettare i tempi di cottura consigliati.

- Non riempire eccessivamente la ciotola di cottura. Per evitare fuoriuscite, non riempire il recipiente di cottura 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 ciotola di cottura rimovibile. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si apre o si rimuove il coperchio.
- Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.
- La ciotola di cottura rimovibile è adatto all'utilizzo in forno. La ciotola di cottura è adatto all'utilizzo con cucine a gas, elettriche o a induzione.

PARTE	LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	UTILIZZABILE ANCHE IN FORNO	UTILIZZABILE NEL MICROONDE	COMPATIBILE CON PIASTRA DI COTTURA
Coperchio	Si	No	No	Si
Ciotola di cottura	No*	Si	No	Si

\*Si consiglia di lavare la ciotola di cottura rimovibile esclusivamente a mano, utilizzando un detergente non abrasivo e un panno, al fine di non danneggiare il rivestimento DuraCeramic™.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

- Rifiutare le parti grasse e pulire bene le carni per rimuovere i residui. Se la carne contiene grasso, rosolare nella pentola di cottura e scolare bene. Insaporire con sale e pepe. Mettere la carne nella pentola di cottura sopra le verdure.
- Per brasati e spezzatini, versare del liquido sopra la carne. Non utilizzare una quantità di liquido superiore a quella indicata nella ricetta. A differenza di quanto avviene con la cottura tradizionale, durante la cottura lenta carne e verdure trattengono maggiormente i sughi.
- La maggior parte delle verdure dovranno essere tagliate sottili o collocate vicino ai lati o alla parte inferiore della pentola di cottura in litoceramica. Nella pentola a cottura lenta, le carni di solito si cuociono più rapidamente rispetto alla maggior parte delle verdure.
- Utilizzare erbe e spezie a foglia intera per ottenere il massimo sapore con il metodo della cottura lenta.
- Poiché non nella parte inferiore non è presente calore diretto, riempire sempre almeno a metà la ciotola, per rispettare i tempi consigliati. Possono essere preparate piccole quantità, ma questo potrebbe incidere sui tempi di cottura.
- Un liquido specifico previsto da una ricetta può essere modificato purché sia sostituito da un'eguale quantità. Sostituire, ad esempio, una lattina di minestrina con una lattina di pomodori oppure 1 tazza di brodo di manzo o di pollo con 1 tazza di vino.
- 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).

## GUIDA ALL'ADATTAMENTO DELLE RICETTE

Questa guida si prefigge di aiutarvi ad adattare le vostre ricette, e quelle di altri, alla pentola a cottura lenta. Molti dei normali passaggi preparatori non sono necessari quando si utilizza la pentola a cottura lenta. Nella maggior parte dei casi è possibile introdurre contemporaneamente tutti gli ingredienti nella pentola a cottura lenta e lasciarli cuocere tutto il giorno. Principi generali:

- Prevedere un tempo di cottura sufficiente.
- Cucinare con il coperchio chiuso.
- 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.

TEMPO DELLA RICETTA	COTTURA CON IMPOSTAZIONE BASSO <u>SS</u>	COTTURA CON IMPOSTAZIONE ALTO <u>SSS</u>
Da 15 a 30 minuti	Da 4 a 6 ore	Da 1½ a 2 ore
Da 30 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:**

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare riso a chicchi lunghi, riso basmati o un riso speciale in base a quanto indicato nella ricetta. Se dopo il tempo suggerito il riso non è cotto completamente, aggiungere una tazza o una tazza e mezzo di acqua o brodo per ogni tazza di riso cotto e proseguire la cottura per altri 20-30 minuti.
- Per ottenere risultati ottimali, aggiungere la pasta nella pentola a cottura lenta durante gli ultimi 30–60 minuti del tempo di cottura.

### **FAGIOLI:**

- 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.

### **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.

### **MINESTRE:**

- Alcune ricette richiedono grandi quantità di acqua/brodo. Aggiungere per prima cosa gli ingredienti della minestra nella pentola a cottura lenta, dopodiché aggiungere acqua/brodo solo per coprire. Qualora si desideri una minestra meno densa, aggiungere più liquido al momento di servire.

### **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, 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.

### **LIQUIDI:**

- Potrebbe sembrare che le nostre ricette per la pentola a cottura lenta 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 basata su una ricetta di tipo tradizionale, occorre ridurre la quantità di liquido prima di cucinare.

## RICETTE

### Zuppa di ortaggi a radice, 5 porzioni

- 200 g di carote, pelate e tagliate in pezzi da circa 5 cm
  - 200 g di sedano rapa, pelato e tagliato in pezzi da circa 5 cm
  - 200 g di porri, sminuzzati, lavati e tagliati con lunghezze di circa 5 cm
  - 200 g di carciofi, pelati e tagliati in pezzi da circa 5 cm
  - 1 cipolla tagliata a dadini
  - 1,5 litri di brodo vegetale di buona qualità
  - 2 foglie di alloro
  - Condimenti
1. Collocare tutti gli ingredienti nella ciotola di cottura rimovibile, mettere il coperchio e cuocere con l'impostazione Low per 6-7 ore, oppure con l'impostazione High per 4-5 ore.
  2. Lasciare raffreddare prima di trasferire in una caraffa di miscelazione, quindi miscelare fino a ottenere la consistenza desiderata. In alternativa, trasferire in un contenitore adatto alla miscelazione manuale.

Servire bollente con una cucchiata di panna acida e dell'erba cipollina.

### Zuppa di fagioli alla toscana, 4-5 porzioni

- 1 cucchiaino di olio d'oliva
  - 1 cipolla grande, tritata grossolanamente
  - 2 gambi di sedano, tritati grossolanamente
  - 2 carote grandi, tritate grossolanamente
  - 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
  - 3 rametti di timo fresco, da cui prelevare le foglie
  - 2 rametti di rosmarino fresco, da cui prelevare le foglie per poi tritarle
  - 1 cucchiaino di paprika affumicata
  - 400 g di pomodori pelati in scatola
  - 2 cucchiaini conserva di pomodoro
  - 1,5 litri di brodo vegetale di buona qualità
  - 400 g di cannellini in scatola, scolati e risciacquati
  - 400 g di fagiolini in scatola, scolati e risciacquati
  - Sale e pepe
1. Aggiungere tutti gli ingredienti nella ciotola di cottura rimovibile e riscaldare sul fuoco di cottura.
  2. Soffriggere la cipolla e il sedano a fuoco medio fino ad ammorbidirli. Aggiungere le carote, l'aglio, la paprika, il timo e il rosmarino, quindi continuare a soffriggere per altri 2 minuti.
  3. Togliere la ciotola dal fuoco e collocarla nella base riscaldante.
  4. Aggiungere i pelati, la conserva di pomodoro, il brodo, i fagioli e il cavolo, quindi mescolare.
  5. Coprire con il coperchio e cuocere con impostazione (Low) per 6-7 ore oppure con impostazione (High) per 4-5 ore.
  6. Dopo la cottura, salare a piacere, versare nelle scodelle e aggiungere un cucchiaino di pesto.

Servire con pane croccante fresco.



---

### **Ragù, 4-5 porzioni**

- 1 cucchiaio di olio vegetale
  - 600 g di carne macinata
  - 1 cipolla grande, tagliata a dadini
  - 3 spicchi di aglio, tritati
  - 2 gambi di sedano, tritati finemente
  - 2 cucchiaini di conserva di pomodoro
  - 2 x 400 g di pomodori pelati
  - 1 cucchiaio di origano
  - 500 ml di passata
1. Collocare la pentola di cottura rimovibile sul fuoco per riscaldarla.
  2. Aggiungere l'olio e la carne macinata, quindi rosolare.
  3. Togliere dal fuoco e collocare la pentola di cottura rimovibile nella base riscaldante. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare.
  4. Coprire con il coperchio e cuocere con l'impostazione Low per 5-6 ore oppure con l'impostazione High per 4-5 ore fino a ottenere un ragù perfettamente cotto. Servire con spaghetti cotti al momento e scaglie di Parmigiano.

Questa salsa può anche essere utilizzata per lasagne e pasta al forno.

---

### **Agnello e patate dolci al curry, 4-5 porzioni**

- 1 cucchiaio di olio vegetale
  - 600 g di carne di agnello macinata
  - 1 cipolla rossa grande
  - 2 spicchi d'aglio, finemente tritati
  - 1 cucchiaino di curcuma
  - 2 cucchiaini di curry in polvere
  - 1 cucchiaino di peperoncino secco frantumato (o a piacere)
  - 2 cucchiaini di conserva di pomodoro
  - 2 x 400 g di pomodori pelati
  - 100 ml di brodo vegetale o di agnello
  - 1 patata dolce grande, pelata e sminuzzata
1. Aggiungere l'olio vegetale nella pentola di cottura rimovibile, scaldare sul fuoco, quindi rosolare l'agnello fino a imbrunirlo su tutti i lati.
  2. Aggiungere le cipolle tritate, la curcuma, il garam masala e il peperoncino secco. Continuare a friggere per un paio di minuti. In questo modo si sprigionano gli aromi delle spezie. Aggiungere l'aglio.
  3. Togliere la ciotola dal fuoco e collocarla nella base riscaldante. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene per amalgamare il tutto.
  4. Cuocere con l'impostazione Low per 7-8 ore oppure con l'impostazione High per 5-6 ore fino a quando l'agnello è tenero. Addensare leggermente qualora necessario.

Servire con riso bollito e pane naan.

---

### **Brasato di agnello in stile mediterraneo, 4 porzioni**

- 1 cucchiaino di olio vegetale
  - 4 stinchi di agnello di piccole dimensioni
  - 1 cipolla rossa grande, tritata grossolanamente
  - 2 spicchi di aglio, tritati
  - 400 g di pomodori pelati
  - 1 melanzana grande, tritata grossolanamente
  - 1 cucchiaino di origano secco
  - 250 ml di brodo di agnello
  - 2 cucchiaini di conserva di pomodoro
1. Aggiungere l'olio vegetale alla ciotola di cottura rimovibile, scaldare sul fuoco, quindi rosolare gli stinchi d'agnello fino a imbrunirli su tutti i lati.
  2. Togliere la pentola dal fuoco e collocarla nella base riscaldante. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene per amalgamare il tutto.
  3. Cuocere con l'impostazione (Low) per 7-8 ore oppure con l'impostazione (High) per 5-6 ore.

Delizioso servito con alcuni ortaggi a radice grigliati speziati e couscous.

---

### **Budino di riso cremoso, 4–5 porzioni**

- 150 g di riso per budino
  - 75 g di zucchero
  - 1 litro di latte intero
  - 30 g di burro
  - ½ cucchiaino di noce moscata
1. Imburrare la ciotola di cottura rimovibile.
  2. Aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare.
  3. Coprire con il coperchio e cuocere con l'impostazione Low per 4-5 ore oppure con l'impostazione High per 3 ore.

Delizioso servito con frutti di bosco freschi o composta di frutta.

## **PULIZIA**

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

**ATTENZIONE:** Non immergere mai la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la presa in acqua o altro liquido.

Lavare il coperchio di vetro e la ciotola rimovibile in acqua calda saponata. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche. Per rimuovere gli eventuali residui di cibo di solito è sufficiente uno straccio, una spugna o una spazzolina di gomma.

Si consiglia di lavare la ciotola di cottura rimovibile esclusivamente a mano, utilizzando un detergente non abrasivo e un panno, al fine di non danneggiare il rivestimento DuraCeramic™.

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.

Non devono essere eseguiti altri interventi di manutenzione.

Nota: dopo la pulizia manuale, far asciugare la ciotola di cottura all'aria prima di riporla.

## 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.

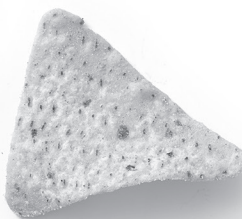
I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

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 consulter 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

