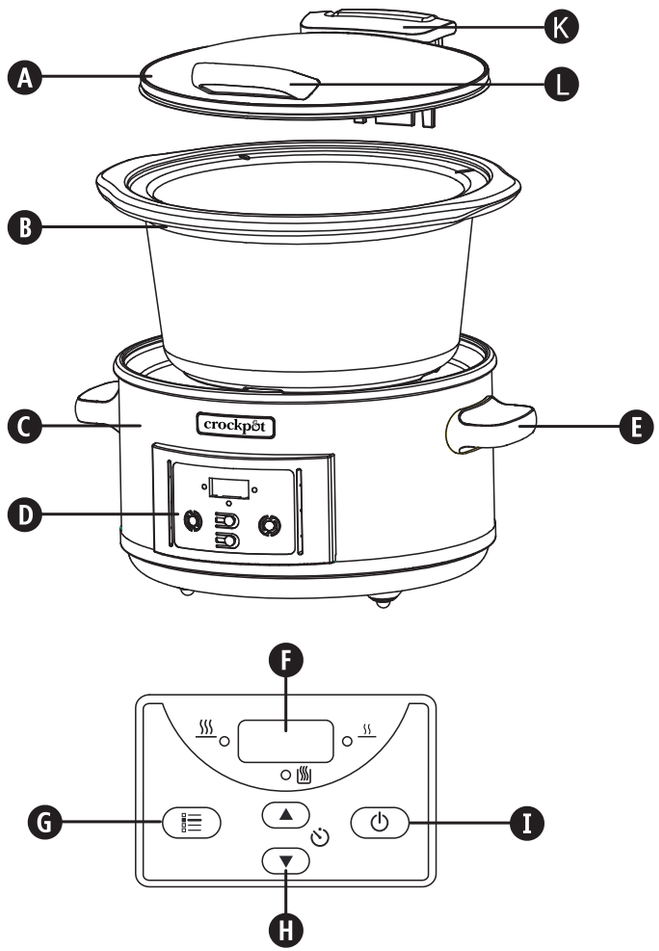
CSC052X

crockpot®

Lift & Serve - 4.7L Digital Slow 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 • Priručnik za upotrebu • Εγχειρίδιο χρήσης

English	4
Français/French	11
Deutsch/German	18
Español/Spanish	25
Português/Portuguese	32
Italiano/Italian	39
Nederlands/Dutch	46
Svenska/Swedish	53
Suomi/Finnish	59
Dansk/Danish	65
Norsk/Norwegian	72
Polski/Polish	79
Česky/Czech	86
Slovenčina/Slovakian	92
Magyar/Hungarian	99
Română/Romanian	106
български/Bulgarian	113
Hrvatski/Croatian	120
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	126



FITTING A PLUG (UK AND IRELAND ONLY)

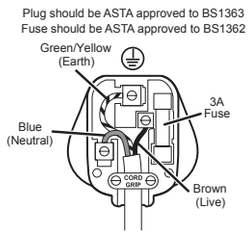
This appliance must be earthed.

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.



ITALIANO

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER POTERLE CONSULTARE IN FUTURO

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.
- Utilizzare guanti da forno oppure uno strofinaccio e prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore durante l'apertura o la rimozione del 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

- Ⓐ Coperchio in vetro
- Ⓑ Pentola di cottura
- Ⓒ Base riscaldante
- Ⓓ Pannello di controllo
- Ⓔ Maniglie per il trasporto
- Ⓕ Display per l'impostazione dell'ora
- Ⓖ Pulsante per la selezione della temperatura
- Ⓗ Pulsanti su/giù timer
- Ⓘ Pulsante standby
- Ⓙ Cavo di alimentazione (non illustrato nella figura)
- Ⓚ Cerniera del coperchio
- Ⓛ Maniglie per sollevare il coperchio

PREPARAZIONE PER L'USO

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

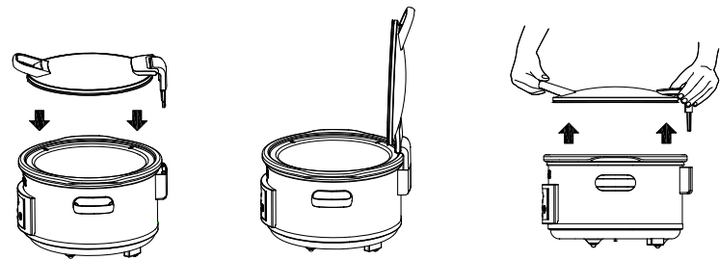
NOTE IMPORTANTI: alcuni piani di lavoro e superfici di tavoli non sono state progettati per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non collocare l'unità riscaldata o la ciotola di cottura su una superficie sensibile al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante o un 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 un piano di lavoro.

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.



COME UTILIZZARE LA PENTOLA A COTTURA LENTA SAUTÉ

1. Collocare la pentola sopra la base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e chiudere con il coperchio. Collegare la pentola a cottura lenta alla rete di alimentazione.
2. Selezionare l'impostazione della temperatura utilizzando l'apposito pulsante Ⓖ. La spia dell'alta temperatura ( ) o della bassa temperatura ( ) si accende.

   NOTA: l'impostazione MANTENIMENTO DEL CALORE ( ) serve ESCLUSIVAMENTE per mantenere l'alimento caldo dopo che è stato cucinato. NON 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 Ⓗ per selezionare il tempo di cottura. Il tempo di cottura può essere impostato a incrementi di 30 minuti fino a un massimo di 20 ore. Selezionare un valore in base al tempo di cottura indicato nella ricetta. 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 di standby ⏻. Per riprendere la cottura seguire i passaggi 2 e 3 sopra indicati. Per spegnere la pentola a cottura lenta, scollegarla dalla presa dell'alimentazione elettrica.

NOTE PER L'UTILIZZO

- In caso di interruzione dell'alimentazione di rete, quando si ripristina la corrente il display e le spie luminose lampeggiano. Tutte le impostazioni della pentola a cottura lenta saranno cancellate. Di conseguenza, gli alimenti potrebbero non essere adatti al consumo in quanto poco sicuri. Se non si conosce la durata dell'interruzione di corrente, si consiglia di gettare via gli alimenti.
- Per evitare di cuocere gli alimenti in modo eccessivo o insufficiente, riempire sempre la ciotola di cottura per ½ o ¾ 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 ¾.
- All'occorrenza è possibile selezionare manualmente l'impostazione ♨ al termine del tempo di cottura previsto dalla ricetta.
- 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 pentola in litoceramica rimovibile è adatta all'utilizzo in forno. Non utilizzare la pentola in litoceramica rimovibile su un fornello a gas, una piastra di cottura elettrica o sotto una griglia. Consultare la tabella riportata di seguito.

Componente	Lavabile in lavastoviglie	Può andare in forno	Può andare nel microonde	Compatibile con piastra di cottura
Coperchio	Sì	No	No	No
Pentola di cottura	Sí	Sí	Sí*	No

* Per il funzionamento con la pentola, consultare il manuale del forno a microonde.

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	COTTURA CON IMPOSTAZIONE ALTO
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

MANZO ALLA BORGOGNONA 3-4 porzioni

Farina
Sale marino e pepe
700 g di carne per brasato, tagliata a cubetti di 1,5 cm
1½ carote grandi, pelate e affettate
½ cipolla media, affettata
3 strisce di pancetta cotta, tagliata in pezzi da 2,5 cm
150 ml di brodo di manzo
240 ml di vino rosso o della Borgogna
7-8 g di passata di pomodoro
1 spicchio d'aglio, tritato
1½ rametti di timo fresco, con il gambo
1 foglia di alloro
225 g di funghi freschi, affettati

1. Coprire il manzo di farina insaporita con sale e pepe. Scottare il manzo in una padella per friggere sulla piastra di cottura elettrica (facoltativo).
2. Mettere la carne nella pentola a cottura lenta Crockpot® e aggiungere gli altri ingredienti.
3. Coprire e cuocere con l'impostazione di cottura Low per 8-10 ore oppure con l'impostazione di cottura High per 6 ore, o finché la carne è tenera.

POLLO ARROSTO CON ERBE AROMATICHE E LIMONE 4-6 porzioni

1,5 kg di pollo da cucinare arrosto
1 cipolla piccola
Burro
Succo di un limone
2,5 g di sale marino
15 g di basilico fresco
5 g di timo essiccato
Un pizzico di paprika
100 ml di acqua o brodo

1. Mettere la cipolla nella cavità del pollo e strofinare di burro la pelle. Mettere il pollo nella pentola a cottura lenta Crockpot®.
2. Spremere il succo di limone sopra il pollo e cospargere con il resto delle spezie. Aggiungere l'acqua / il brodo, coprire e cucinare con l'impostazione di cottura Low per 8-10 ore oppure con l'impostazione di cottura High per 4 ore.

POLLO ALLA CACCIATORA 2-4 porzioni

1-1½ cipolle, tagliate sottili
500 g di pollo (petti o cosce), disossati
200 g di pomodori pelati, tritati
2 spicchi d'aglio, tritati
200 ml di vino bianco secco o di brodo
15 g di capperi
10 olive Kalamata, tritate grossolanamente
Una manciata di prezzemolo o basilico fresco, con il gambo e tritato grossolanamente
Sale marino e pepe
Pasta cotta

1. Mettere la cipolla affettata nella pentola a cottura lenta Crockpot® e coprire con il pollo.
2. In una terrina mescolare pelati, sale, pepe, aglio e vino bianco. Versare sopra il pollo.
3. Coprire e cuocere con l'impostazione di cottura Low per 6 ore oppure con l'impostazione di cottura High per 4 ore, o finché il pollo è tenero.
4. Aggiungere i capperi, le olive e le erbe aromatiche prima di servire
5. Servire su pasta cotta.
6. Nota: cuocere il pollo con le ossa anziché disossato comporta un aumento del tempo di cottura compreso fra 30 minuti e 1 ora.

BRASATO 3–5 porzioni

800 g - 1 kg di spalla di manzo
1½ cipolle, affettate
Farina
1 gambo di sedano, affettato
Sale marino e pepe
120 g di funghi, affettati
1½ carote, affettate
120 ml di brodo di manzo o vino
1½ patate, sbucciate e tagliate in quarti

7. Ricoprire il manzo di farina insaporita con sale e pepe. Scottare la carne in una padella per friggere sulla piastra di cottura elettrica (facoltativo).
8. Mettere tutte le verdure, tranne i funghi, nella pentola a cottura lenta Crockpot®. Aggiungere il brasato e spargere sopra i funghi. Versare il liquido.
9. Coprire e cuocere con l'impostazione di cottura Low per 10 ore oppure con l'impostazione di cottura High per 6 ore, o finché la carne è tenera.

STUFATO DI MANZO 3–4 porzioni

500 - 600 g di spalla di manzo, a cubetti
Farina
Sale marino e pepe
350 ml di brodo di manzo
7,5 ml di salsa Worchester
1½ spicchi d'aglio, tritati
1 foglia di alloro
3 patate piccole, sbucciate e tagliate in quarti
1-1½ cipolle, tritate
1½ gambi di sedano, affettati

1. Distribuire la farina, il sale e il pepe sopra la carne. Mettere la carne nella pentola a cottura lenta Crockpot®.
2. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene.
3. Coprire e cuocere con l'impostazione di cottura Low per 8-10 ore oppure con l'impostazione di cottura High per 6 ore, o finché la carne è tenera. Mescolare bene prima di servire.

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.

- Coperchio e pentola in litoceramica 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 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 pentola all'aria aperta prima di riporla.

ASSISTENZA POST-VENDITA E PARTI DI RICAMBIO

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni ma sia ancora in garanzia, restituire il prodotto al punto vendita presso cui è stato acquistato per la sostituzione. Tenere presente che sarà richiesto un documento valido attestante l'acquisto. Per ulteriore assistenza, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti chiamando il numero: Regno Unito: 0800 028 7154 | Spagna: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Per tutti gli altri Paesi, chiamare il numero +44 800 028 7154. Potrebbero essere applicate tariffe internazionali. In alternativa, scrivere a: CrockpotEurope@newellco.com.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Riciclare laddove esistano appositi impianti. Inviare una e-mail a CrockpotEurope@newellco.com per ulteriori informazioni sul riciclo e sulla direttiva RAEE.

NEDERLANDS
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende begeleiding of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag alleen door kinderen van 8 jaar of ouder (niet jonger) worden uitgevoerd mits onder toezicht van een volwassene. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

⚠ Delen van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik.

Indien het stroomsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

Dit apparaat niet gebruiken voor een ander doel dan het bestemde doel. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten.

- Dit apparaat geeft warmte af tijdens gebruik. Er dienen afdoende maatregelen te worden getroffen om het risico van brandwonden, brand of ander persoonlijk letsel of beschadiging van eigendommen te voorkomen door aanraking van de buitenkant van het apparaat tijdens gebruik of afkoelen.
- Gebruik altijd een ovenwant of theedoek en pas op voor hete stoom wanneer het deksel wordt geopend of verwijderd.
- Altijd zorgen dat uw handen droog zijn alvorens de stekker in het stopcontact te steken of te verwijderen of het apparaat aan te zetten.
- Altijd zorgen dat het apparaat op een stabiel, stevig, droog en plat oppervlak staat.
- De behuizing van het apparaat mag niet op of in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die heet kunnen zijn of worden (zoals een elektrische kookplaat of een fornuis).
- Het apparaat niet gebruiken als het is gevallen of zichtbare beschadiging of lekkages vertoont.
- Na gebruik, alvorens het apparaat te reinigen, altijd controleren of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Het apparaat altijd goed laten afkoelen voordat dit wordt gereinigd of opgeborgen.
- Dompel de behuizing met het verwarmingselement, het stroomsnoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Het stroomsnoer nooit over de rand van een werkblad of aanrecht laten hangen, in aanraking laten komen met hete oppervlakken, of in de knoop, vast of bekneld laten raken.
- Verwarm NOOIT voedsel direct op de binnenkant van de behuizing van het apparaat. Gebruik altijd de verwijderbare schaal.
- Sommige oppervlakken zijn niet bestand tegen de langdurige warmte die bepaalde apparaten genereren. Zet het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is. U wordt aanbevolen het apparaat op een warmtebestendige onderzetter of houder te zetten om mogelijke beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Het deksel van de slowcooker is vervaardigd uit verhard glas. Controleer het deksel altijd op glasschilfers, barsten en andere beschadiging. Gebruik het deksel niet als dit is beschadigd, aangezien het tijdens gebruik kan verbrijzelen.

crockpot®

www.crockpoteurope.com

email: CrockpotEurope@newellco.com

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Royaume-Uni Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.
En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos los derechos reservados.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido. Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited y Newell Poland Services Sp. z o.o. son filiales de Newell Brands Inc.
El producto adquirido puede diferir ligeramente del que se muestra en esta caja debido al desarrollo continuo de los productos.

Da wir unsere Produkte kontinuierlich weiterentwickeln, kann das Gerät, das Sie erworben haben, geringfügig von dem auf der Verpackung dargestellten Gerät abweichen.

O produto que está a comprar pode ser ligeiramente diferente daquele apresentado na caixa, graças ao desenvolvimento contínuo do produto.

Il prodotto potrebbe differire leggermente da quello mostrato sulla confezione a causa delle migliorie apportate continuamente.

Door de continue productontwikkeling kan het product dat u koopt iets afwijken van het getoonde product op deze doos.

Produkten som du har köpt kan skilja sig något från den som syns på förpackningen eftersom produkten utvecklas löpande.

Tuote voi jatkuvan tuotekehityksen vuoksi poiketa hiukan pakkauksessa esitetystä mallista.

Det købte produkt kan afvige en smule fra det viste produkt på kartonen pga. løbende produktudvikling.

Da vi driver med kontinuerlig produktutvikling kan produktet du har kjøpt, skille seg noe fra det som vises på esken.

Zakupiony produkt może nieznacznie różnić się od urządzenia widniejącego na opakowaniu ze względu na ciągły rozwój produktów.

Vzhledem k neustálému vývoji produktů se může dodaný produkt mírně lišit od produktu vyobrazeného na obalu.

Z dôvodu nepretržitého vývoja sa zakúpený produkt môže mierne líšiť od vyobrazeného produktu.

A folyamatos termékfejlesztés miatt az Ön által vásárolt termék kis mértékben eltérhet a csomagoláson látható terméktől.

Produsul cumpărat poate fi ușor diferit de cel ilustrat pe ambalaj, din cauza dezvoltării continue a produselor.

Продуктът, който закупувате, може леко да се различава от показания върху кутията поради продължаващото усъвършенстване на продукта.

Uređaj koji ste kupili može se malo razlikovati od fotografije na kutiji zbog kontinuiranog rada na poboljšanju proizvoda.

Το προϊόν που αγοράζετε μπορεί να διαφέρει ελαφρώς από αυτό που εμφανίζεται σε αυτό το κουτί λόγω της συνεχιζόμενης ανάπτυξης προϊόντων.

Made in China / Fabriqué en Chine / Wyprodukowano w Chinach / Hecho en China

CE

CSC052X_21MLM1 (EU) GCDS-CRP-SL P.N.194660 Rev B