

CSC066X

*Specialists in One-pot Cooking*

- SINCE 1970 -

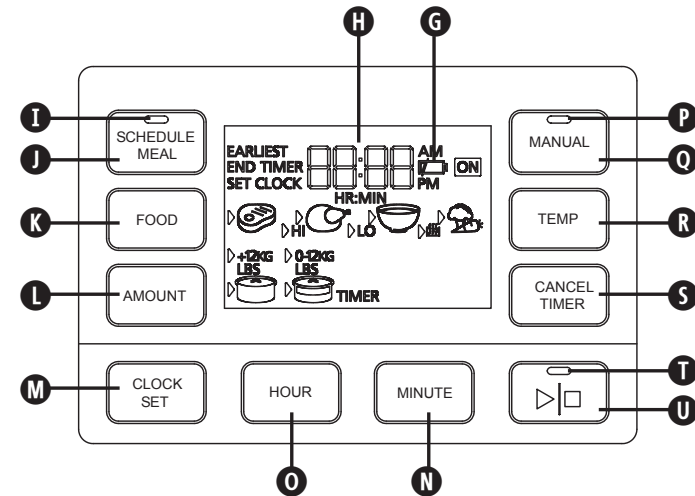
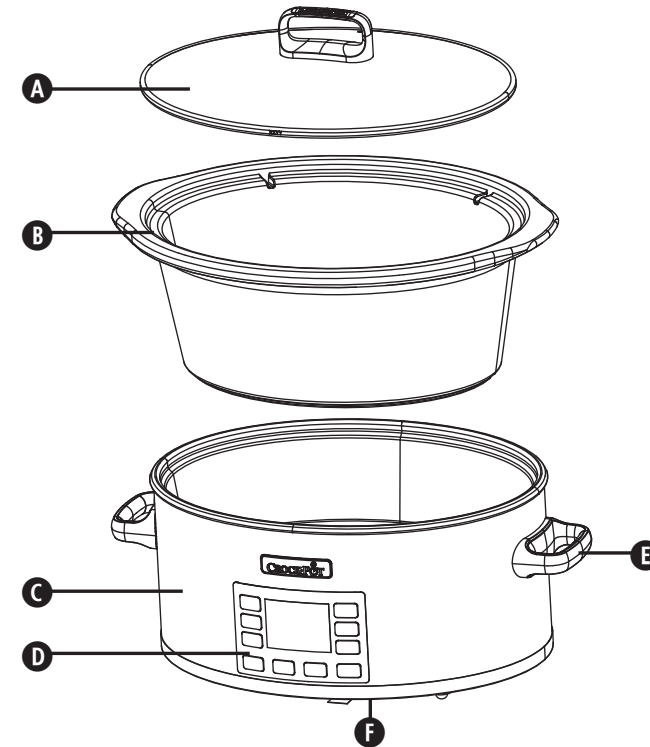
# CROCK·POT®



## 5.6L TimeSelect 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	9
Deutsch/German	15
Español/Spanish	21
Português/Portuguese	27
Italiano/Italian	33
Nederlands/Dutch	39
Svenska/Swedish	45
Suomi/Finnish	50
Dansk/Danish	55
Norsk/Norwegian	61
Polski/Polish	66
Česky/Czech	72
Slovenčina/Slovakian	78
Magyar/Hungarian	84
Română/Romanian	90
български/Bulgarian	96
Hrvatski/Croatian	102
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	108



### FITTING A PLUG (UK AND IRELAND ONLY)

**This appliance must be earthed.**

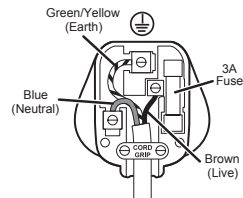
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

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

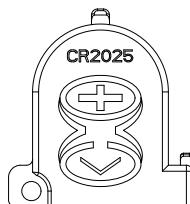


## PILHA

Desligue sempre a unidade da tomada elétrica antes de remover a tampa da pilha. Para trocar a pilha, primeiro desligue a unidade da tomada elétrica, depois remova a tampa na base da unidade. Carregue sobre a patilha prateada para soltar a bateria, depois remova e elimine a bateria velha corretamente, e coloque a nova pilha.

Substitua sempre a pilha por outra do tipo CR2025 ou equivalente. Não utilize pilhas recarregáveis nesta unidade.

Verifique se a orientação da pilha é a correta, conforme mostrado:



Mantenha a pilha longe das crianças.

Não engolir. Se engolir, procure imediatamente ajuda médica. Assegure que as pilhas velhas sejam eliminadas de forma segura. Consulte os regulamentos locais sobre como eliminar de forma segura. Não elimine juntamente com o lixo doméstico normal.

As pilhas podem explodir ou libertar líquido se forem aquecidas, desmontadas, recarregadas, submetidas a curto circuito ou inseridas de forma incorreta. Tenha cuidado com pilhas a libertar líquido.



## SERVIÇO PÓS-VENDA E PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Se o aparelho não funcionar mas estiver dentro do período de garantia, devolva o aparelho ao local onde o comprou para receber outro de substituição. Tenha em atenção que será necessário apresentar uma prova de compra válida. Para obter suporte adicional, contacte o nosso Departamento de Apoio ao Cliente, através de: Reino Unido: 0800 028 7154 | Espanha: +46 31 300 05 00 | França: +48 58 781 43 63. Para todos os outros países, ligue +44 800 028 7154. Poderão aplicar-se custos de chamadas internacionais. Alternativamente, envie e-mail para: [CrockpotEurope@newellco.com](mailto:CrockpotEurope@newellco.com)

## ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

Os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Recicle nos locais apropriados. Envie-nos um email para [CrockpotEurope@newellco.com](mailto:CrockpotEurope@newellco.com) para mais informação sobre reciclagem e REEE.



## 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. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.

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.

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

Coperchio e recipiente di cottura in litoceramica possono essere lavati in lavatrice oppure con acqua calda saponata (Si prega di consultare la sezione dedicata alla pulizia).

Questo prodotto contiene una batteria sostituibile dall'utente. Consultare la sezione relativa alla batteria per istruzioni dettagliate in merito alla sostituzione e allo smaltimento.

- 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.
- 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 in vetro  | <b>O</b> Pulsante HOUR (Ore)                   |
| <b>B</b> Pentola di cottura  | <b>P</b> Spia indicatrice MANUAL (Manuale)     |
| <b>C</b> Base riscaldante  | <b>Q</b> Pulsante MANUAL (Manuale)             |
| <b>D</b> Pannello di controllo                                     | <b>R</b> Pulsante TEMP (Temperatura)           |
| <b>E</b> Maniglie per il trasporto                                 | <b>S</b> Pulsante CANCEL TIMER (Annulla timer) |
| <b>F</b> Comparto batteria e striscia di protezione della batteria | <b>T</b> Spia indicatrice Avvio/Arresto        |
| <b>G</b> Simbolo batteria in esaurimento                           | <b>U</b> Pulsante Avvio/Arresto                |
| <b>H</b> Schermata di visualizzazione dell'impostazione dell'ora   |  |
| <b>I</b> Spia indicatrice SCHEDULE MEAL (Pianifica pasto)          |  |
| <b>J</b> Pulsante SCHEDULE MEAL (Pianifica pasto)                  |  |
| <b>K</b> Pulsante FOOD (Alimento)                                  |  |
| <b>L</b> Pulsante AMOUNT (Quantità)                                |  |
| <b>M</b> Pulsante CLOCK SET (Impostazione orologio)                |  |
| <b>N</b> Pulsante MINUTE (Minuti)                                  |  |

## PREPARAZIONE PER L'USO

Prima di utilizzare la pentola a cottura lenta Crock-Pot®, 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 stati 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.

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.

Rimuovere la striscia di protezione della batteria tirandola fino in fondo. Questo controllerà l'orologio quando l'unità non è inserita.







## COME UTILIZZARE LA TECNOLOGIA TIMESELECT

1. Collocare la pentola di cottura in litoceramica nella base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio.
2. Collegare la pentola a cottura lenta TimeSelect Crock-Pot® da 5,6 litri a una presa elettrica.
3. Scegliere "SCHEDULE MEAL" (Pianifica pasto) sul lato sinistro del pannello di controllo.
4. Selezionare "FOOD" (Alimento) per scegliere una voce dell'elenco di 4 funzioni preimpostate: MEAT  (Carne), POULTRY  (Pollame), SOUP  (Minestra) e VEGGIES  (Verdure).

**NOTA:** effettuare la selezione dell'opzione "FOOD" (Alimento) in base al tipo di ricetta da preparare. Se la ricetta che si sta preparando non è presente nell'elenco preimpostato, scegliere l'ingrediente principale più simile oppure cucinare utilizzando la funzione "MANUAL" (Manuale).

**NOTA:** gli stufati devono essere cucinati utilizzando l'opzione "MEAT ". Per ottenere risultati ottimali nella cottura di grandi pezzi di carne o pollame, aggiungere ulteriore tempo al tempo di fine cottura minimo previsto per il pasto.

**NOTA:** le ricette contenenti una grande quantità di ortaggi a radice richiedono una cottura prolungata a una temperatura più elevata. Si consiglia di cucinare queste ricette utilizzando l'impostazione dell'alta temperatura HIGH manuale anziché l'impostazione per le verdure VEGGIES.

5. Utilizzare il pulsante "AMOUNT" (Quantità) per selezionare il peso o la grandezza dell'alimento da cucinare. Se si seleziona l'opzione "MEAT  (Carne) oppure "POULTRY  (Pollame), la pentola a cottura lenta consente di scegliere il peso fra "+1 KG" e "0-1 KG". Se si seleziona l'opzione "SOUP  (Minestra) o "VEGGIES  (Verdure), la pentola a cottura lenta consente di scegliere la capacità fra "FULL POT  (Recipiente intero) e "HALF POT  (Recipiente a metà).

**NOTA:** "FULL POT" (Recipiente intero) si riferisce a una pentola di cottura riempita per tre quarti.

6. A questo punto, utilizzare i pulsanti "HOUR" (Ore) e "MINUTE" (Minuti) per selezionare l'orario in cui deve essere pronto il pasto (ad es. alle 8 di sera), quindi premere "START" (Avvio). Il tempo iniziale visualizzato sullo schermo corrisponde al tempo di fine cottura minimo del pasto, sulla base dell'alimento prescelto e della quantità cucinata.

**NOTA:** la funzione "SCHEDULE MEAL" (Pianifica pasto) non cuoce gli alimenti per più di 12 ore dall'orario di inizio della cottura del pasto. Quando l'orologio supera il tempo programmato per il pasto, la pentola a cottura lenta passa automaticamente alla modalità "KEEP WARM" (Tenere in caldo).

**NOTA:** La tecnologia TimeSelect determina automaticamente l'impostazione corretta per il calore in base agli input precedenti. Gli alimenti saranno sempre conservati a una temperatura sicura, tranne che in caso di interruzione della corrente. In caso di interruzione della corrente, consultare la pagina 9 per maggiori informazioni.

## COME UTILIZZARE LA FUNZIONE MANUALE DELLA PENTOLA A COTTURA LENTA

1. Collocare la pentola nella base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio. Collegare la pentola a cottura lenta all'alimentazione elettrica e selezionare "MANUAL" (Manuale) sul lato destro dell'unità di controllo.
2. Selezionare "TEMP" (Temperatura) per scegliere l'impostazione della temperatura fra HIGH (Alta), LOW (Bassa) o KEEP WARM (Tenere in caldo).

**NOTA:** l'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo) è SOLO per tenere in caldo i cibi già preparati. NON cucinare con l'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo). Si sconsiglia di utilizzare l'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo) per più di 4 ore.

3. Utilizzare i pulsanti "HOUR" (Ore) e "MINUTE" (Minuti) per selezionare il tempo di cottura a incrementi di 15 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. Utilizzare "CANCEL TIMER" (Annulla timer) per cancellare il timer del conto alla rovescia. Questo consentirà di lasciare la pentola a cottura lenta nell'impostazione attuale fino allo spegnimento. Per annullare la funzione manuale, selezionare il pulsante di avvio/arresto.
4. Per le ricette che richiedono tempi diversi, selezionare il tempo più vicino all'impostazione sulla pentola a cottura lenta. Per esempio, per cucinare una ricetta che richiede un tempo di cottura da 7 a 9 ore con l'impostazione LOW (Bassa), cucinare per 8 ore.
5. Al termine del tempo di cottura, la pentola a cottura lenta Crock-Pot® passa automaticamente all'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo).
6. Per spegnere la pentola a cottura lenta Crock-Pot®, premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO" e scollegare l'unità dalla presa elettrica.
7. Al termine della cottura, scollegare la pentola a cottura lenta e lasciarla raffreddare prima della pulizia.

### NOTE PER L'UTILIZZO

- Per alternare fra libbre e chilogrammi, tenere premuto il pulsante "AMOUNT" (Quantità) per 3 secondi.
- Per modificare l'ora attuale, tenere premuto il pulsante "CLOCK SET" (Impostazione orologio) per 3 secondi. Regolare l'ora utilizzando i pulsanti "HOUR" (Ore) e "MINUTE" (Minuti) quindi premere "CLOCK SET" (Impostazione orologio) per confermare la selezione.
- Nel caso in cui l'impostazione dell'orologio smettesse di funzionare, oppure venisse visualizzato il simbolo di batteria in esaurimento dopo aver reinserito la batteria, sarà probabilmente necessario provvedere alla sostituzione. Consultare la sezione relativa alla batteria per maggiori informazioni.
- In caso di interruzione della corrente, lo schermo e le spie lampeggiano fino al ripristino dell'alimentazione. Tutte le impostazioni vengono azzerate e devono essere riconfigurate. 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  $\frac{1}{2}$  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 removibile. 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 removibile è adatta all'utilizzo in forno. Non utilizzare la pentola in litoceramica removibile 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	Sì	No	No
Pentola di cottura	Sì	Sì	Sì*	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 LOW	COTTURA CON IMPOSTAZIONE HIGH
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.
- Soffriggere 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.

## 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 lavastoviglie 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 dell'apparecchio 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 prima di riparla.
- Non utilizzare panni bagnati in prossimità dello scomparto batteria.

## BATTERIA

Scollegare sempre l'unità dall'alimentazione di rete prima di rimuovere il coperchio della batteria. Per sostituire la batteria, per prima cosa scollegare l'unità, quindi rimuovere l'apposito coperchio sulla base dell'unità. Premere la linguetta argentata per rimuovere la batteria, quindi smaltire correttamente la batteria usata e sostituirla con una nuova. Sostituire sempre la batteria con un'altra del tipo CR2025 o equivalente. Non utilizzare batterie ricaricabili con questa unità. Verificare che la batteria sia orientata correttamente come illustrato:

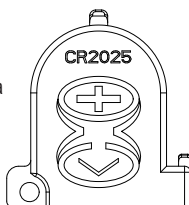


Tenere la batteria lontano dai bambini.

Non ingerire. In caso di ingestione, rivolgersi immediatamente a un medico.

Assicurarsi che le batterie usate siano smaltite in modo sicuro. Consultare le linee guida locali in materia di smaltimento sicuro delle batterie. Non gettare nei normali rifiuti domestici.

Le batterie possono esplodere o perdere se riscaldate, smontate, cortocircuitate, ricaricate o inserite in modo errato. Prestare attenzione nel caso di batterie che perdono.



## 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: +46 31 300 05 00 | Francia: +48 58 781 43 63. Per tutti gli altri Paesi, chiamare il numero +44 800 028 7154. Potrebbero essere applicate tariffe internazionali. In alternativa, scrivere a: [CrockpotEurope@newellco.com](mailto: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](mailto: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. Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik warm zijn.

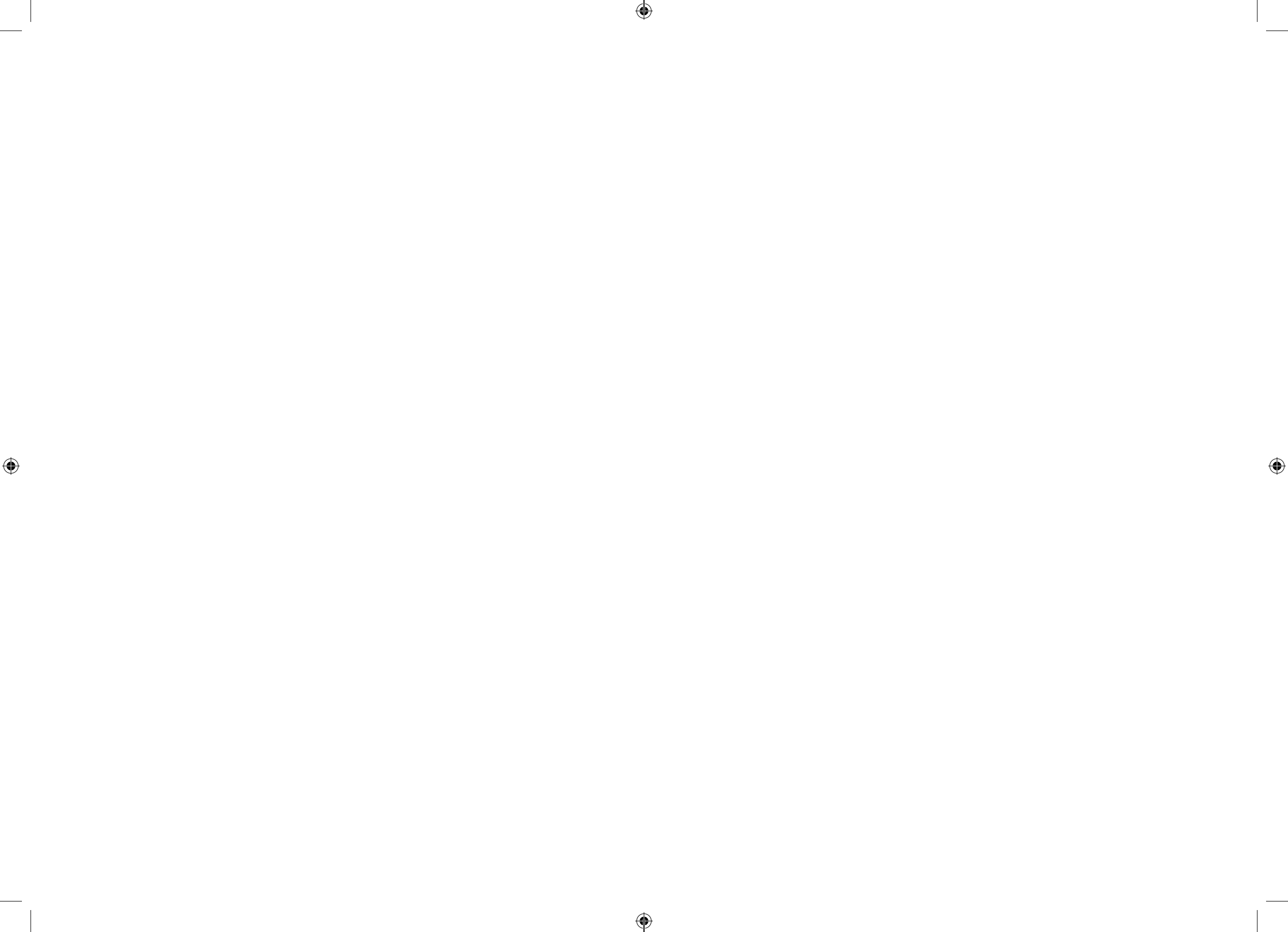
Indien het stroomsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

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.

Dompel de behuizing met het verwarmingselement, het stroomsnoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

Het deksel en de aardewerken schaal kunnen worden afgewassen in een vaatwasmachine of in warm water met afwasmiddel. (Zie het gedeelte over reinigen). De batterij in dit product kan worden vervangen. Lees het gedeelte Batterij voor instructies over het vervangen en weggooien van de batterij.

- 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.
- 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.





# CROCK·POT®

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: [CrockpotEurope@newellco.com](mailto:CrockpotEurope@newellco.com).

© 2020 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.

Made In China

Tous droits réservés. Importé et distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Royaume-Uni. Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de

Newell Brands Inc.

En raison du développement continu de nos produits, l'appareil livré risque de varier légèrement de l'illustration sur l'emballage.

Fabriqué en Chine.

Wyprodukowano w Chinach

Importado y distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ. Reino Unido. Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de

Newell Brands Inc.

Debido al desarrollo continuo de productos, el producto contenido en el embalaje puede diferir ligeramente del que se muestra en el embalaje.

Hecho en China



CSC066X\_20MLM1 (EMEA)

GCDS-CRP-SL

P.N. 199905 Rev A