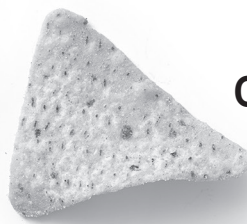


CSC026X



Specialists in One-pot Cooking

- SINCE 1970 -

CROCK·POT®

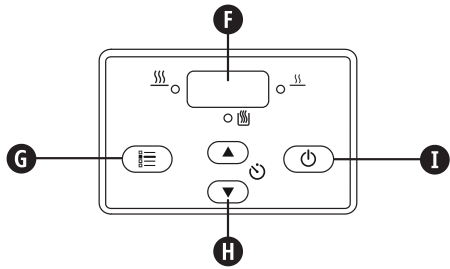
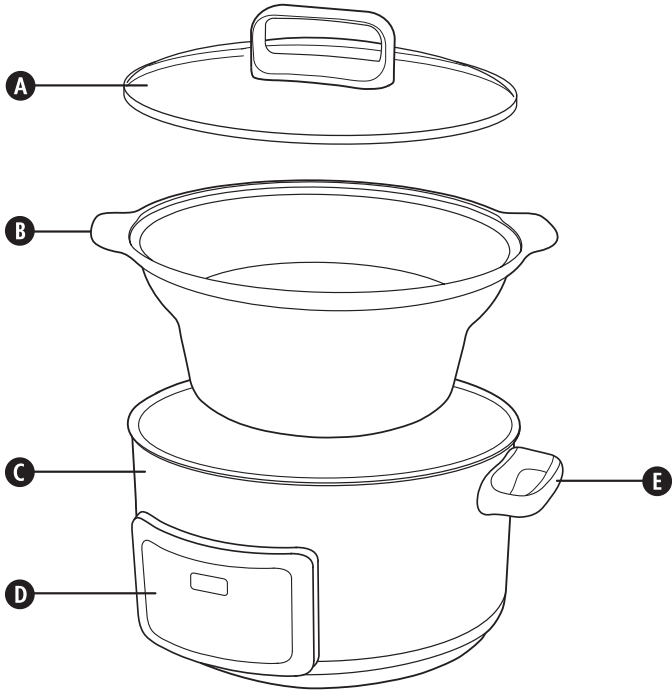
◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



5L Digital Sauté 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
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦИИ • دليل التعليمات

English	4
Français/French	9
Deutsch/German	14
Español/Spanish	19
Português/Portuguese	24
Italiano/Italian	29
Nederlands/Dutch	34
Svenska/Swedish	39
Suomi/Finnish	43
Dansk/Danish	47
Norsk/Norwegian	51
Polski/Polish	55
Česky/Czech	60
Slovenčina/Slovakian	64
Magyar/Hungarian	68
Română/Romanian	73
български/Bulgarian	77
Hrvatski/Croatian	82
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	86
РУССКИЙ/Russian	91
العربية / Arabic	96



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.
- 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 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 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

- | | | | |
|----------|-------------------------------|----------|--------------------------------|
| A | Coperchio in vetro | F | Display selezione tempo |
| B | Ciotola di cottura rimovibile | G | Pulsante selezione temperatura |
| C | Base riscaldante | H | Pulsanti su/giù timer |
| D | Pannello di controllo | I | Pulsante standby |
| E | Maniglia per il trasporto | | |

PREPARAZIONE PER L'USO

Prima di utilizzare la pentola a cottura lenta, rimuovere tutti gli imballaggi, lavare il coperchio e la pentola 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 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.

CIOTOLA DI COTTURA REMOVIBILE

La ciotola di cottura rimovibile è dotata dell'esclusivo rivestimento 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.

La ciotola di cottura rimovibile in pressofusione e il coperchio in vetro sono stati progettati per sopportare temperature estreme e possono essere utilizzati anche nel forno. È inoltre possibile conservare la ciotola di cottura nel frigorifero o nel freezer. La ciotola di cottura può poi essere collocata direttamente nella base riscaldante dal frigorifero (prima di cucinare attendere sempre lo scongelamento completo degli alimenti surgelati). Questa versatilità consente di preparare gli alimenti, cuocerli lentamente, conservare gli avanzi e riscaldarli utilizzando la stessa ciotola di cottura. L'altezza dei lati e il coperchio di vetro impediscono schizzi e spruzzi di cibo durante la cottura. Utilizzare la ciotola di cottura per rosolare, friggere, abbrustolire, soffriggere nell'olio ecc. La pentola è inoltre un'ottima soluzione per cuocere grandi quantità di cibi.

COME UTILIZZARE LA PENTOLA A COTTURA LENTA SAUTÉ

1. Collocare la ciotola di cottura nella base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio. Collegare la pentola a cottura lenta sauté Crock-Pot®.
2. Selezionare l'impostazione della temperatura utilizzando l'apposito pulsante **G**. La spia dell'impostazione HIGH (III) o dell'impostazione LOW (I) si accende.

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

3. Premere i pulsanti su/giù **H** 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 countdown a decrementi di 1 minuto.
4. Al termine della cottura, la pentola a cottura lenta passa automaticamente all'impostazione WARM e la relativa spia luminosa (II) si accende.
5. Per interrompere la cottura, premere il pulsante di standby **I**. 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 saranno andate perdute. 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 gli alimenti.
- All'occorrenza è possibile selezionare manualmente l'impostazione WARM 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.
- 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 pentola in ceramica. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si rimuove il coperchio.
- Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.
- La pentola e il coperchio removibili sono adatti all'utilizzo in forno. La ciotola di cottura è adatta all'utilizzo con cucine a gas, elettriche o a induzione e sotto un grill.

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

*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

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 Crock-Pot® 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.

ZUPPE:

- 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.

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 pentola 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 riportarla.

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).

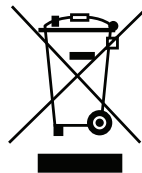
I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da JCS (Europe), riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe) o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla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

email: 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

