

CSC059X  
CSC060X

*Specialists in One-pot Cooking*

- SINCE 1970 -

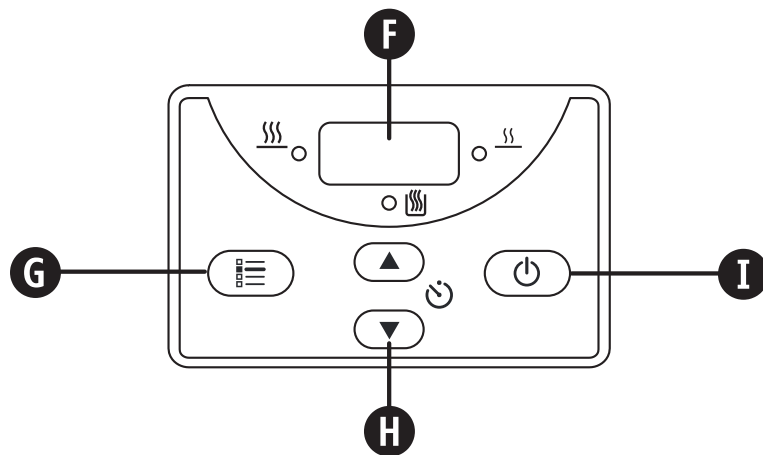
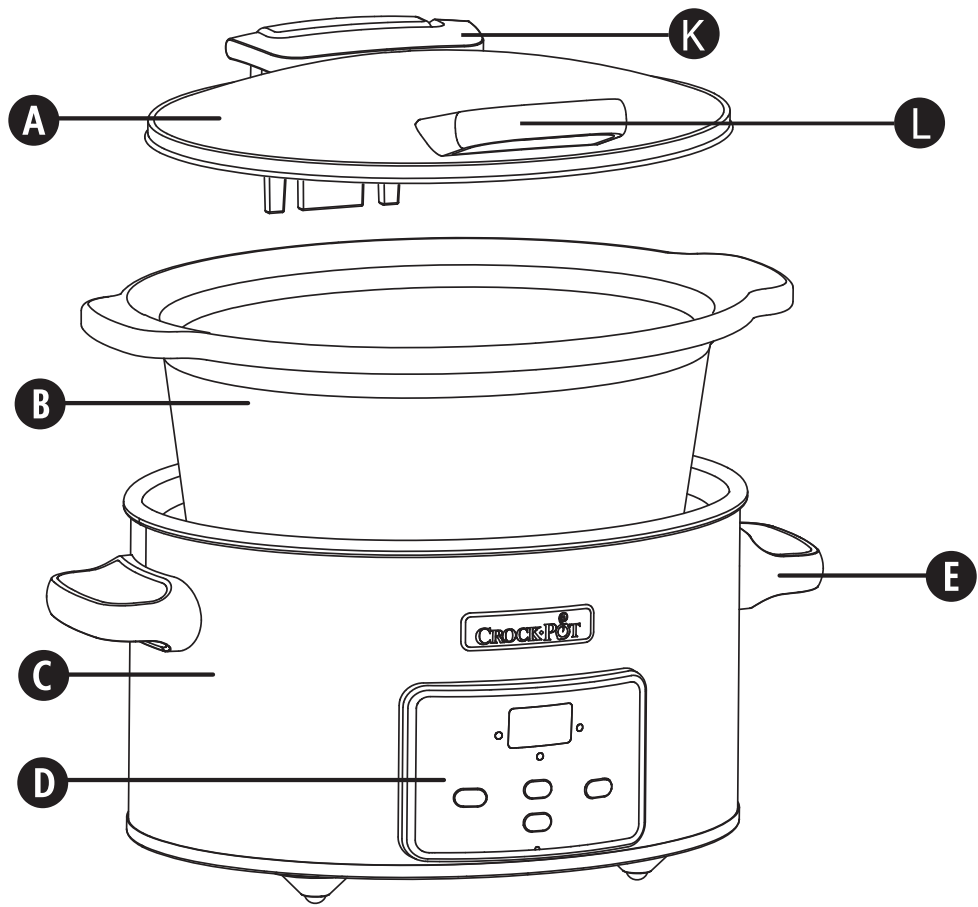
# CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



## Lift and Serve – 3.5L 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



## 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.

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

## 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.

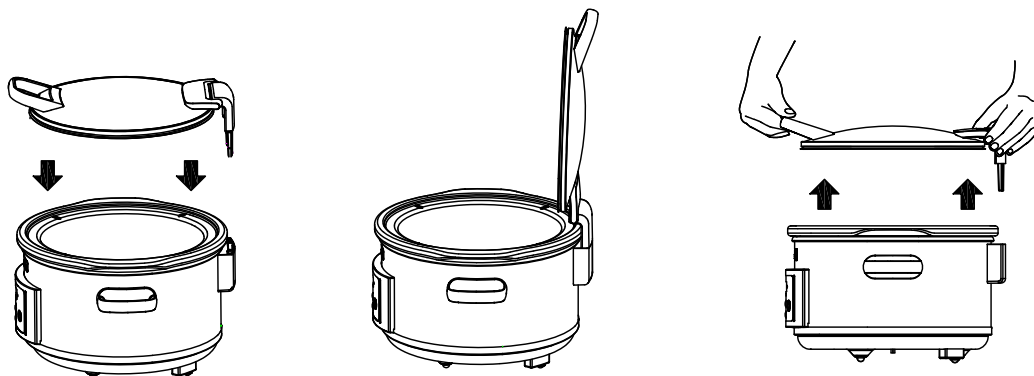
**NOTE IMPORTANTI:** alcuni piani di lavoro e superfici di tavoli non sono state progettati per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non collocare l'unità riscaldata o la ciotola di cottura su una superficie sensibile al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante 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 removibile 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 **G**. 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 **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 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 **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 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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{3}{4}$ .
- 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	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 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 RISI:

- 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 Crock-Pot® 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 Crock-Pot®.
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 Crock-Pot® 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 Crock-Pot®. 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 Crock-Pot®.
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.

## GARANZIA

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia.

Questo prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento.

Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

JCS (Europe) si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a JCS (Europe); e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe).

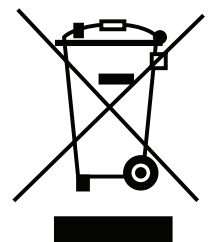
I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da JCS (Europe), riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe) o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

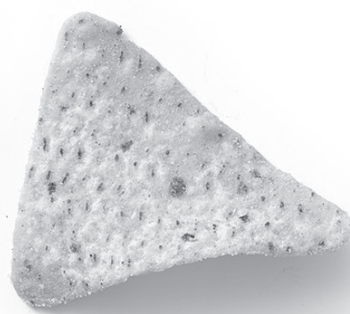
I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

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

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





# CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



For Customer Service details, please see the website.  
Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.  
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

[www.crockpoteurope.com](http://www.crockpoteurope.com)

email: [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com)

© 2019 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.

Due to continuing product development, the product inside the packaging may differ slightly from the one shown on the packaging.

Printed 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. 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.

Imprimé en Chine

Importado y 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.

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

Impreso en China

