

SCCPRC507B



CROCK·POT
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

PROGRAMOWALNY WOLNOWAR Z TIMEREM



INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do gotowania prosimy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji. Prawidłowe użycie wolnowaru pozwoli uzyskać najlepsze rezultaty. Niniejszą instrukcję należy zachować.

Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru. Urządzenie oraz przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

- Urządzenie wytwarza ciepło podczas działania. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności, aby nie dopuścić do oparzenia ani jakichkolwiek obrażeń w wyniku dotknięcia obudowy podczas działania urządzenia lub jego stygnięcia, a także szkód materialnych np. pożaru w wyniku kontaktu urządzenia z materiałem nieodpornym na wysoką temperaturę. Nie używać urządzenia na półce.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Przed czyszczeniem lub odłożeniem na miejsce przechowywania urządzenie musi ostygnąć.
- Należy zachować szczególną ostrożność przy przenoszeniu urządzenia, jeżeli znajdują się w nim gorące płyny.
- Należy unikać nagłych zmian temperatury (np. nie wkładać do nagrzanego wolnowaru produktów prosto z lodówki).
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone i posiada widoczne oznaki uszkodzenia lub przecieka.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- Tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kuchenki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- Podczas działania urządzenia nie dotykaj jego zewnętrznych powierzchni, ponieważ mogą być bardzo gorące. Zdejmując pokrywę, korzystaj z rękawic kuchennych lub ściereczki. Podczas zdejmowania pokrywy uważaj na ulatniającą się parę.
- Nigdy nie używaj urządzenia jeśli jest puste, bez pokrywki lub jeśli pokrywka jest uszkodzona.
- Nigdy nie stawiaj naczyń kamionkowego na powierzchni wytwarzającej ciepło. Zawsze umieszczaj naczynie na macie izolującej.
- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.

- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- NIGDY nie próbuj podgrzewać posiłków bezpośrednio na podstawie. Zawsze korzystaj z wymowanego naczynia do gotowania.
- Niektóre powierzchnie nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie ustawiaj urządzenia na powierzchni, która może zostać uszkodzona na skutek działania ciepła. Zalecamy postawienie urządzenia na podkładce izolacyjnej lub podstawce w celu ochrony powierzchni przed ewentualnym uszkodzeniem.
- Zachowaj ostrożność stawiając naczynie kamionkowe na delikatne, błyszczące powierzchnie. Misa kamionkowe może zarysować tego typu powierzchnie. Zaleca się podkładanie maty pod naczynie kamionkowe.

URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO. WOLNOWARU NALEŻY UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM.

PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI

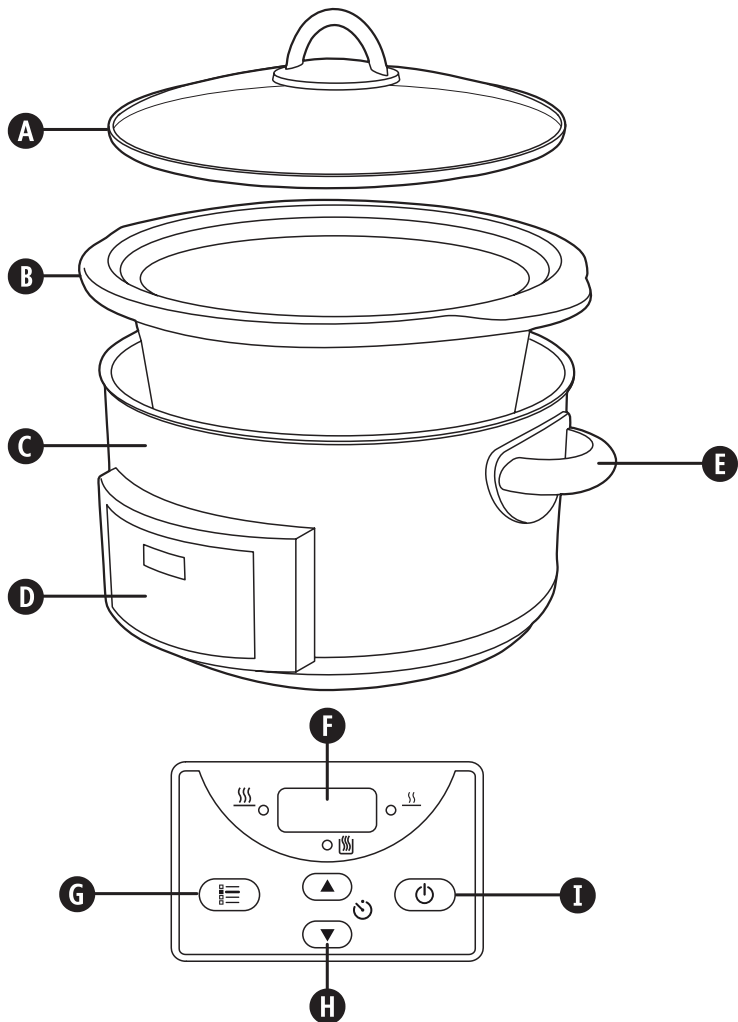
Przed użyciem wolnowara wyjmij wypełnienie zabezpieczające i umyj pokrywę oraz kamionkowe naczynie ciepłą wodą ze środkiem pianiącym, a następnie dokładnie wysusz.

WAŻNE UWAGI: Niektóre blaty i powierzchnie stołowe nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie stawiaj nagrzanego urządzenia na drewnianym stole. Zalecamy postawienie wolnowara na podkładce izolacyjnej lub podstawce w celu ochrony powierzchni przed ewentualnym uszkodzeniem.

Należy uważać podczas stawiania kamionkowego naczynia na delikatnej powierzchni, np. szklanej lub ceramicznej płycie kuchenki czy szklanym lub ceramicznym blacie, stole itp. Ze względu na szorstkie dno kamionkowego naczynia

można łatwo zarysować niektóre powierzchnie w przypadku braku ostrożności. Przed postawieniem kamionkowego naczynia na stole lub blacie należy zawsze używać podkładki ochronnej.

CZĘŚCI



- A** Szklana pokrywka
- B** Wymowane kamionkowe naczynie
- C** Podstawa grzewcza
- D** Panel sterowania
- E** Uchwyt

- F** Wyświetlacz
- G** Przycisk wyboru temperatury
- H** Przyciski timera w górę/w dół
- I** Wyłącznik
- J** Przewód zasilający (niewidoczny na rysunku)

SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARA

1. Postaw kamionkowe naczynie na podstawie grzewczej, umieść w nim składniki i przykryj pokrywą. Podłącz wolnowar Crock-Pot® do zasilania.
2. Ustaw temperaturę za pomocą przycisku wyboru temperatury **G**. Zaświeci się kontrolka poziomu temperatury HIGH (☰) lub poziomu niskiej temperatury LOW (☷).
3. UWAGA! Ustawienie podtrzymania temperatury KEEP WARM (☷) służy WYŁĄCZNIE do podtrzymania temperatury potrawy, która już jest ugotowana. NIE wykorzystuj ustawienia KEEP WARM do gotowania. Nie zalecamy stosowania ustawienia KEEP WARM dłużej niż przez 4 godziny.
4. Naciśnij przyciski timera w górę/w dół **H**, aby wybrać czas gotowania. Czas można ustawiać w przedziałach co 30 minut, do 20 godzin. Ustaw czas gotowania na podstawie wartości podanej w przepisie. Czas będzie odliczany z dokładnością do jednej minuty.
5. Po zakończeniu gotowania wolnowar automatycznie przełączy się w tryb podtrzymywania temperatury i zaświeci się kontrolka podtrzymywania temperatury (☷).
6. Aby zatrzymać gotowanie, naciśnij wyłącznik **I**. Aby wznowić gotowanie, wykonaj kroki 2. i 3. powyżej. Aby wyłączyć wolnowar, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

PRZYDATNE UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Jeśli nastąpiła awaria zasilania, wyświetlacz i kontrolki będą migać do momentu przywrócenia zasilania. Wszystkie ustawienia wolnowaru zostaną wyzerowane. W efekcie potrawa może nie nadawać się do spożycia. Jeśli nie wiesz, jak długo trwała przerwa w zasilaniu, sugerujemy wyrzucenie gotowanej żywności.
- Można także ręcznie przełączyć tryb na podtrzymywanie temperatury po zakończeniu gotowania potrawy.
- Aby uniknąć niedogotowania, należy zawsze napełniać kamionkowe naczynie do 1/2–3/4 objętości i przestrzegać zalecanych czasów gotowania.
- Nie przepelniaj naczynia. Aby zapobiec wylewaniu się zawartości, napełniaj kamionkowe naczynie maksymalnie do 3/4 objętości.
- Zawsze gotuj przez zalecany czas z nałożoną pokrywą. Aby zapewnić wydajne nagrzewanie urządzenia, nie zdejmuj pokrywy podczas pierwszych dwóch godzin gotowania.
- Dotykając pokrywy lub kamionkowego naczynia, zawsze korzystaj z rękawic kuchennych.
- Po zakończeniu gotowania i przed czyszczeniem urządzenia odłącz je od zasilania.
- Wyjmowane kamionkowe naczynie nadaje się do stosowania w piekarniku. Nie należy stawiać kamionkowego naczynia na palniku (gazowym ani elektrycznym) ani pod grillem.

SPOSÓB CZYSZCZENIA WOLNOWARU

- Przed umyciem należy ZAWSZE wyłączyć wolnowar z gniazdka elektrycznego i odstawić do ostygnięcia.
- Pokrywę i kamionkowe naczynie można myć w zmywarce lub ręcznie, gorącą wodą z płynem do naczyń. Nie używaj ostrej myjki ani środków czyszczących o właściwościach ściernych. Do usunięcia pozostałości jedzenia zazwyczaj wystarcza miękka ściereczka, gąbka lub gumowa łopatka. Do usuwania plam z wody używaj octu lub delikatnego środka czyszczącego (bez właściwości ściernych).
- Podobnie jak delikatna ceramika, kamionkowe naczynie ani pokrywa nie są odporne na nagłe zmiany temperatury. Nie myj kamionkowego naczynia ani pokrywy zimną wodą, dopóki nie ostygnie.
- Zewnętrzne powierzchnie podstawy grzewczej można myć miękką szmatką i ciepłą wodą z detergentem. Zawsze należy wytrzeć je do sucha. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych.

UWAGA!

W ŻADNYM WYPADKU NIE WOLNO ZANURZAĆ ELEMENTU GRZEWCZEGO W WODZIE ANI W INNEJ CIECZY.

WSKAZÓWKI I PORADY

MAKARONY I RYŻ:

- W celu uzyskania najlepszych rezultatów stosuj ryż długoziarnisty, chyba że w przepisie przewidziano inaczej. Jeśli po wskazanym czasie ryż nie jest w pełni ugotowany, dodaj 1–1½ szklanki płynu na każdą szklankę ryżu i gotuj dalej przez 20 do 30 minut.
- W celu uzyskania optymalnych rezultatów przy gotowaniu dań z makaronem ugotuj najpierw wstępnie makaron w gorącej wodzie, aż będzie miękki. Dodaj makaron podczas ostatnich 30 minut gotowania potrawy.

FASOLA:

- Nasiona fasoli muszą zostać poddane w pełni zmiękczeniu przed dodaniem ich do słodkich i (lub) kwaśnych potraw. Cukier i kwas powodują twarzenie fasoli i zapobiegają jej mięknięciu.
- Suche nasiona fasoli, szczególnie fasoli czerwonej należy ugotować przed dodaniem ich w ramach przepisu.
- Jako zamiennik suchej fasoli stosować można w pełni gotową fasolę w puszkach.

WARZYWA:

- Powolne gotowanie ma pozytywny wpływ na wiele warzyw i pozwala w pełni wydobyć ich smak. W przypadku gotowania w wolnowarze nie mają one takiej tendencji do rozgotowywania się, jak w przypadku kuchenki czy piekarnika.
- Gotując potrawy z warzywami i mięsem, umieszczaj warzywa w wolnowarze przed włożeniem mięsa. Warzywa gotują się zazwyczaj wolniej w wolnowarze niż mięso i częściowe zanurzenie w płynie podczas gotowania pozytywnie na nie wpływa.
- Aby ułatwić gotowanie, umieść warzywa blisko dna naczynia do gotowania.

ZIOŁA I PRZYPRAWY:

- Świeże zioła dodają smaku i koloru, powinny jednak być dodawane na sam koniec gotowania, gdyż długi czas gotowania powoduje zmniejszenie ich aromatu.
- Mielone i (lub) suszone zioła i przyprawy doskonale nadają się do powolnego gotowania, więc mogą być dodawane już na początku.
- Intensywność ziół i przypraw może się znacznie różnić w zależności od stopnia ich aromatyczności i okresu przechowywania. Używaj przypraw z umiarem, próbując potrawy pod koniec gotowania i poprawiając do smaku przed podaniem.

MLEKO:

- Mleko, śmietanka i kwaśna śmietana mają tendencję do warzenia się podczas długiego gotowania. Jeśli to możliwe, należy dodawać je na 15 do 30 minut przed końcem gotowania.
- Zupy skondensowane mogą stanowić substytut mleka i mogą być gotowane przez dłuższy czas.

ZUPY:

- Niektóre zupy wymagają dużo wody. Do kamionkowego naczynia włożyć wszystkie składniki, a następnie zalać je wodą, tak by je przykryła. Jeżeli chcemy, aby zupa była mniej gęsta, należy dodać więcej płynu przy rozlewaniu.

MIEŚO:

- Odetnij tłuszcz, dobrze wypłucz, a następnie osusz mięso papierowym ręcznikiem.
- Wcześniejsze zrumienienie mięsa pozwala, by tłuszcz wysmażył się przed rozpoczęciem wolnego gotowania, i zapewnia większą głębię smaku.
- Mięso powinno być umieszczane wewnątrz naczynia do gotowania w taki sposób, aby nie dotykało pokrywy.
- W zależności od wielkości kawałków mięsa dostosuj odpowiednio ilość warzyw lub ziemniaków tak, aby naczynie było zawsze wypełnione od ½ do ¾ pojemności.
- Wielkość mięsa i zalecany czas gotowania są jedynie wartościami przybliżonymi i mogą być różne w zależności od konkretnego kawałka, jego rodzaju i struktury kości. Chude mięso, jak kurczak czy polędwica wieprzowa, ma tendencję do szybszego gotowania niż mięso z większą ilością tkanki łącznej i tłuszczu, takie jak karkówka wołowa czy łopatka wieprzowa. Mięso z kością wymaga także dłuższego czasu gotowania niż mięso bez kości.
- Potnij mięso na mniejsze kawałki w przypadku gotowania razem z wcześniej gotowanymi składnikami, jak np. fasolą lub owocami albo delikatnymi warzywami, jak grzyby, posiekana cebula, bakłażan czy drobno pokrojone warzywa. Pozwala to na ugotowanie wszystkich

- składników w tym samym czasie.
- Mrożone mięso (np. wołowinę czy kurczaka) można gotować dopiero po dodaniu co najmniej 250 ml ciepłego płynu. Płyn pełnić będzie zabezpieczał urządzenie przed nagłymi zmianami temperatury. W przypadku przyrządzania potraw zawierających mrożone mięso czas gotowania należy wydłużyć o 4 godziny na ustawieniu LOW lub o 2 godziny na ustawieniu HIGH.

RYBY:

- Ryby gotują się szybko i powinny być dodawane pod koniec gotowania potrawy w ciągu ostatnich 15 minut do godziny gotowania.

PRZEPISY

Żeberka

Porcja dla 3-5 osób

Żeberka podziel na 3-4 porcje.

600 ml sosu barbecue

1 – 1 ½ posiekanej cebuli

Sól i pieprz

- Ułóż żeberka w kamionkowym naczyniu. Na wierzch połóż cebulę i dodaj sos barbecue. Posól i popieprz do smaku
- Nałóż pokrywkę i gotuj na poziomie LOW przez 7-9 godzin lub na poziomie HIGH przez 4-5 godzin, do momentu, kiedy mięso będzie już miękkie.
- Serwuj pocięte żeberka polane dodatkowo sosem.

Wieprzowina BBQ

Porcja dla 3-4 osób

1 kg polędwicy wieprzowej pozbawionej tłuszczu

600 ml sosu barbecue

1 – 1 ½ posiekanej cebuli

Sól i pieprz

3-4 bułki do burgerów

- Ułóż wieprzowinę w kamionkowym naczyniu. Na wierzch połóż cebulę i dodaj sos barbecue. Posól i popieprz do smaku
- Nałóż pokrywkę i gotuj na poziomie LOW przez 7-9 godzin lub na poziomie HIGH przez 4-5 godzin do momentu, kiedy mięso będzie już miękkie.
- Wyciągnij wieprzowinę z naczynia i podziel widelcem
- Włóż ponownie mięso do naczynia tak, by zatopiło się w sosie.
- Serwuj wieprzowinę w bułce

Beef Bourguignon

Porcja dla 3-4 osób

Mąka

Sól morska i pieprz

700 g steku wołowego pociętego w 2,5 cm kostki

1 ½ dużej marchwi obranej i pokrojonej w plasterki

½ średniej pokrojonej cebuli

3 plastry gotowanego bekonu pokrojonego w 2,5 cm kawałki

150 ml bulionu wołowego

240 ml czerwonego wina Burgund

7-8 g przecieru pomidorowego

1 posiekany ząbek czosnku

1 gałązka świeżego tymianku

1 ziarno ziela angielskiego

225 g świeżych grzybów pokrojonych w plasterki

1. Obtoczyć wołowinę w mące i doprawić solą i pieprzem. Opcjonalnie można podsmażyć mięso na dużym ogniu, aż do zbrązowienia.
 2. Umieścić mięso w naczyniu i dodać pozostałe składniki.
 3. Położyć pokrywkę i gotować na poziomie LOW przez 8-10 godzin lub na poziomie HIGH przez 6 godzin, do momentu, kiedy mięso będzie już miękkie.
-

Kurczak pieczony w ziołach z dodatkiem cytryny

Porcja dla 4-6 osób

1 ½ kg podpieczonego kurczaka w całości

1 mała cebula

Masło

Sok z 1 cytryny

2,5 g soli morskiej

15 g świeżej pietruszki

5 g mielonego tymianku

Szczypta papryki

100 ml wody lub bulionu

1. Włóż cebulę do wnętrza kurczaka. Kurczaka natrzyj porządnie masłem. Umieść kurczaka w wolnowarze.
2. Polej kurczaka sokiem z cytryny i dodaj pozostałe przyprawy. Dodaj wodę/bulion. Nałóż pokrywkę i gotuj na poziomie LOW przez 8-10 godzin lub na poziomie HIGH przez 4 godziny.

Kurczak śródziemnomorski

Porcja dla 2-4 osób

1 - 1 ½ cebuli pokrojonej w cienkie plastry

500 g piersi z kurczaka

200 g krojonych pomidorów z puszki

2 posiekane ząbki czosnku

200 ml białego wytrawnego wina lub bulionu

15 g kaparów

10 sztuk krojonych ciemnych drylowanych oliwek (najlepiej Kalamata)

Garść posiekanej świeżej pietruszki lub bazylii

Sól morska i pieprz

Ugotowany makaron

1. Włóż pokrojoną cebulę do kamionkowego naczynia a na wierzch połóż kurczaka.
2. W misce wymieszaj pomidory, sól, pieprz, czosnek i białe wino. Mieszaniną polej kurczaka.
3. Nałóż pokrywkę i gotuj na poziomie LOW przez 6 godzin lub na poziomie HIGH przez 4 godziny, do momentu, kiedy mięso będzie już miękkie.
4. Dodaj kapary, oliwki i zioła tuż przed podaniem.
5. Serwuj na ugotowanym makaronie.

UWAGA: gotowany kurczak z kością vs. bez kości podniesie czas gotowania o około 30 do 60 minut.

GWARANCJA

Prosimy o zachowanie rachunku, ponieważ jego okazanie będzie konieczne w przypadku jakichkolwiek roszczeń gwarancyjnych.

Niniejszy produkt objęty gwarancją obowiązującą przez okres 2 lat od daty zakupu produktu, zgodnie z warunkami określonymi w tym dokumencie.

Jeżeli w okresie gwarancyjnym urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować (co jest mało prawdopodobne) z powodu wad konstrukcyjnych lub wykonawczych, należy dokonać jego zwrotu w punkcie zakupu, załączając rachunek i kopię niniejszej gwarancji.

Prawa i świadczenia z tytułu niniejszej gwarancji uzupełniają prawa określone w przepisach, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu. Zmiany niniejszych warunków może dokonać tylko firma Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)”).

Firma JCS (Europe) zobowiązuje się w okresie gwarancyjnym do przeprowadzenia bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, która funkcjonuje nieprawidłowo, pod warunkiem, że:

Użytkownik powinien natychmiast poinformować o zaistniałym problemie punkt sprzedaży lub firmę JCS (Europe); oraz

Urządzenie nie było w żaden sposób modyfikowane, uszkodzone lub eksploatowane w niewłaściwy sposób ani naprawiane przez osobę nie posiadającą upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe).

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia będące wynikiem niewłaściwego używania, zniszczenia, użytkowania przy nieprawidłowym napięciu, działania sił natury lub zdarzeń, na które firma JCS (Europe) nie ma wpływu, napraw dokonywanych przez osoby nie posiadające upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe) lub postępowania niezgodnego z zasadami określonymi w instrukcji użytkowania. Ponadto, niniejsza gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia i zniszczenia, w tym między innymi, drobnych odbarwień i zadrapań.

Prawa określone w tej gwarancji dotyczą tylko pierwotnego nabywcę produktu i nie obejmują użytkowania o charakterze komercyjnym i komunalnym.

Jeżeli do urządzenia załączona jest ulotka gwarancyjna przeznaczona dla danego kraju, prosimy odwołać się do warunków określonych w tej gwarancji, która zastępuje niniejszą gwarancję, lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym dealerem w sprawie uzyskania dokładniejszych informacji.

To oznakowanie wskazuje, że produkt ten nie powinien być przekazywany jako odpad razem z innymi odpadami gospodarstwa domowego, lecz należy pozbywać się go oddzielnie na obszarze UE. Aby zapewnić jak najmniejsze zagrożenie dla środowiska lub zdrowia ludzkiego na skutek niekontrolowanego pozbywania się odpadów tego produktu zawierających szkodliwe substancje, należy poddawać go odpowiedzialnemu recyklingowi, aby promować ekologiczne ponowne wykorzystanie materiałów i zasobów. Należy zwracać produkt korzystając z dostępnego systemu zbiórki odpadów, lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego produkt został nabyty. Sprzedawca może przyjąć produkt i poddać go bezpiecznemu dla środowiska recyklingowi.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

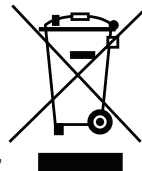
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

Wielka Brytania



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

email: enquiriesEurope@jardencs.com

© 2014 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Jarden Corporation (NYSE: JAH).

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, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

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, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.

Impreso en China

