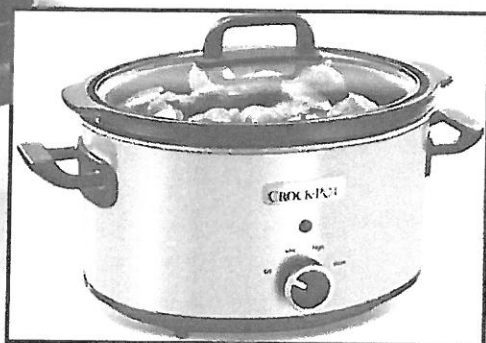
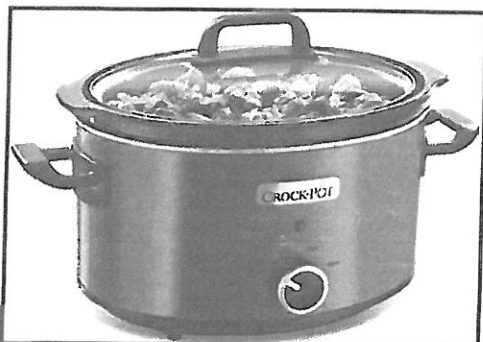


SCV400

CROCK-POT
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •



Stoneware SLOW COOKER

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
BENUTZERHANDBUCH
MANUAL DE INSTRUCCIONES
HANDLEIDING
BRUKSANVISNING
KÄYTTÄJÄN OHJEKIRJA
BRUGSANVISNING
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

SEZNAMTE SE S POMALÝM HRNCEM CROCK-POT

(viz obrázek 1)

- A. Odnímatelná kameninová nádoba
- B. Poklička
- C. Jednotka ohřevu
- D. Přepínač polohy teploty - HIGH - LOW - KEEP WARM

POZNÁMKA: Poloha KEEP WARM se používá pouze pro udržení teploty jídla.
NEVAŘTE při nastavení KEEP WARM



PŘED POUŽITÍM POMALÉHO HRNCE CROCK-POT

- Před prvním použitím: Umyjte, vypláchněte a osušte kameninovou nádobu (A) a pokličku (B). (viz čištění str. 4). NIKDY nevyplachujte jednotku ohřevu (C) vodou nebo jinou tekutinou.

DŮLEŽITÉ: V PRŮBĚHU PRVNÍHO POUŽITÍ

je možno zjistit lehký kouř nebo zápach. To je běžné u zařízení s ohřevem a zmizí po prvních několika použitích.

POUŽITÍ POMALÉHO HRNCE° CROCK-POT

1. Postavte zařízení na rovný, suchý, žáruvzdorný povrch.
2. Dejte potraviny do kameninové nádoby (A) podle receptu.
3. Zapojte zástrčku do vhodné elektrické zásuvky.
4. K dispozici jsou 3 nastavení teploty. LOW se doporučuje pro pomalé „každodenní“ vaření. HIGH zajišťuje rychlé vaření. 1 hodina na HIGH = okolo dvou hodin na LOW. KEEP WARM je vhodné pouze pro zachování teplého jídla. NEVAŘTE při nastavení KEEP WARM.
Pro volbu teploty otočte Přepínačem výkonu (D) do požadované polohy.
5. Zmrzlé potraviny, jako je zelenina nebo krevety, lze použít jako součást receptu. Přesto však nevařte zmrzlé maso (jako je hovězí nebo kuřecí), pokud nejdříve nepřidáte alespoň 250 ml teplé vody. Tekutina se bude chovat jako „polštář“ a zabrání náhlým teplotním změnám. Recepty obsahující zmrazené maso připravujte další 4 hodiny na LOW nebo 2 hodiny na HIGH.
6. Po dokončení času vaření otočte Přepínačem výkonu (D) do polohy KEEP WARM, dokud nebude pokrm podáván. **POZNÁMKA:** Nedoporučuje se používat nastavení KEEP WARM po více jak 4 hodiny.
7. Pro vypnutí pomalého hrnce Crock-Pot° otočte Přepínačem výkonu na „OFF/O“ a vypojte zařízení z elektrické zásuvky.
8. Vždy vařte s pokličkou na hrnci.
9. Využívejte doporučenou dobu vaření.
10. Nepoužívejte kameninovou nádobu (A) pro ukládání potravin.
11. Neohřívejte jídla ve svém pomalém hrnci° Crock-Pot.
12. Nedávejte jednotku ohřevu plnou jídla na nechráněný dřevěný stůl.
13. Po dokončení vaření a před čištěním odpojte zařízení z elektrické zásuvky.
14. Odnímatelná kameninová nádoba (A) je vhodná do běžné trouby nebo mikrovlnné trouby.
NEPOUŽÍVEJTE kameninovou nádobu na plynové nebo elektrické varné desky nebo pod gril. Poklička **NENÍ** vhodná do běžné trouby ani mikrovlnné trouby.

JAK ČISTIT VÁŠ POMALÝ HRNEC° CROCK-POT

PŘED MANIPULACÍ A ČIŠTĚNÍM POMALÉHO HRNCE

- **VŽDY** vypněte a odpojte zařízení z elektrické zásuvky.
- **VŽDY** nechte zařízení vychladnout.

NIKDY NEOPLACHUJTE HLAVNÍ JEDNOTKU OHŘEVU VE VODĚ NEBO JINÉ TEKUTINĚ.

JEDNOTKA OHŘEVU

NEOPLACHUJTE ji ve vodě ani jiné tekutině. Otírejte ji jemnou utěrkou, kterou jste namočili do teplé vody se saponátem a vyždímali. Osušte ji čistou suchou utěrkou. **NEPOUŽÍVEJTE** čisticí prostředky s hrubými částicemi.

ODNÍMATELNÁ KAMENINOVÁ NÁDOBA

PÉČE O ODNÍMATELNOU KAMENINOVOU NÁDOBU

Odnímatelnou kameninovou nádobu (A) a pokličku lze dát bezpečně do myčky nebo ji lze umýt v teplé vodě se saponátem. Nepoužívejte čisticí prostředky s hrubými částicemi - na odstranění odolných zbytků jídla vždy používejte hadřík, houbu nebo plastovou obracečku.

Pro odstranění kapek vody a jiných skvrn, používejte čisticí prostředky bez hrubých částic nebo ocet. Stejně jako u jiné hladké keramiky, kameninová nádoba nevydrží náhlé změny teploty.

- Pokud jste kameninovou nádobu předem nahřáli nebo je horká na dotek, **NEPŘIDÁVEJTE** zmrazené potraviny. **NEPŘEDEHŘÍVEJTE** pomalý hrnce° Crock-Pot, pokud tak není uvedeno v receptu. Kameninová nádoba by měla mít pokojovou teplotu před přidáním horkého jídla.
- Ihned po vaření umyjte kameninovou nádobu v teplé vodě. **NEVLÉVEJTE** studenou vodu, pokud je kameninová nádoba horká. **NEPOUŽÍVEJTE** čisticí prostředky s hrubými částicemi nebo kartáče ani čisticí prášky. Nepoužívejte čisticí prostředky s hrubými částicemi ani houby s drsným povrchem, protože jejich používání poškrábe vysoce leštěný povrch a následné čištění bude obtížnější.

TIPY A RADY PRO VAŘENÍ

- Odstraňte tuk a dobře omyjte maso pro odstranění zbytků. (Pokud maso obsahuje tuk, opečte ho ve zvláštní pánvi a dobře ho osušte, než ho vložíte do nádoby). Osolte a opepřete ho. Dejte maso do nádoby na zeleninu.
- Aby se vytvořila šťáva a omáčka, nalijte vodu přes maso. Nepoužívejte více tekutin, než je uvedeno v receptu. Maso a zelenina si uchová více šťavy v průběhu pomalého vaření než při běžném vaření.
- Nejvíce zeleniny by mělo být nakrájeno na slabé plátky nebo umístěno blízko stran nebo v dolní části kameninové nádoby. V pomalém hrnci se maso obecně vaří rychleji než většina zeleniny.
- Doporučuje se přidávat čerstvé bylinky a koření, ale i když jsou sušené, může se jejich chuť zvýšit. Tudiž používejte polovinu doporučeného množství. Pokud používáte čerstvé bylinky nebo sušené bylinky a koření, vařte o půl hodiny déle.
- Protože se nevyužívá přímého tepla v dolní části, vždy plňte pomalý hrnec alespoň do poloviny, aby doba vaření odpovídala doporučené době. Malá množství lze připravit, ale je nutno upravit dobu vaření.
- Zvláštní tekutina uvedená v receptu se může měnit, pokud je nahrazena stejným množstvím. Například, nahrazení plechovky polévky za plechovku rajčat nebo 1 hrnek hovězího nebo kuřecího vývaru za 1 hrnek vína.
- Fazole musí být zcela měkké před jejich promíchání s cukrem nebo kyselými potravinami. (**POZNÁMKA:** Cukr a ocet způsobuje ztvrdnutí fazolí a zabrání tak jejich uvaření do měkka). Suché fazole, zvláště červené fazole, by měly být povařeny před přidáním do receptu. Vložte fazole do třikrát většího množství nesolené vody a přiveďte je k varu. Vařte je 10 minut, snižte teplotu, přikryjte je a vařte na mírném ohni po dobu 1 1/2 hodiny nebo dokud nejsou fazole měkké. Namocení ve vodě, pokud je třeba, by mělo proběhnout před vařením. Vodu po vyjmutí namočených fazolí nebo vodu, ve které se fazole vařily, vylijte.

PRŮVODCE PŘIZPŮSOVÁNÍ RECEPTŮ

Tento návod je určen k tomu, aby vám pomohl přizpůsobit recepty na vaření v pomalém hrnci[®] Crock-Pot-vaše oblíbená jídla a cenné recepty od přátel, výrobců potravin, z novin a časopisů. Naším cílem je snížit dobu přípravy pomocí několika kroků a ušpinit méně nádobí a současně zajistit pomalé vaření. Ve většině případů lze všechny složky dát do pomalého hrnce na začátku a vařit celý den. Mnoho z běžných kroků přípravy nejsou nezbytně nutné při používání pomalého hrnce[®] Crock-Pot.

Několik rad:

- Vyčleňte dostatečnou dobu vaření.
- Vždy vařte s pokličkou na hrnci.
- Nepřidávejte tolik vody, kolik je obsaženo ve receptech, které nejsou určeny pro vaření[®] v pomalém hrnci Crock-Pot.
- Pamatujte - tekutina se „nevyvaří“ stejně jako při běžném vaření. Obvykle na konci vaření budete mít více tekutiny než méně.
- Toto je „jednofázové“ vaření: mnoho kroků při vaření lze vypustit. Vložte naráz přísady do kameninové nádoby, nakonec přidejte tekutinu, potom vařte 8-10 hodin.
- Zelenina se nepřevaří tak, jako když se vaří na varné desce nebo v troubě. Tudiž vše se přidá najednou do pomalého hrnce[®] Crock-Pot. **VÝJIMKY:** Mléko, zakysaná smetana nebo šlehačka by měla být přidána v průběhu poslední hodiny vaření.

PRŮVODCE NASTAVENÍ ČASU

Většina kombinací neuvařeného masa a zeleniny bude vyžadovat alespoň 8 hodin při nastavení na výkon LOW.

POKUD SE V RECEPTU UVÁDÍ,	VAŘTE NA VÝKON LOW	NEBO VAŘTE NA VÝKON HIGH
15 až 30 minut	4 až 6 hodin	1 1/2 až 2 hodiny
31 až 45 minut	6 až 10 hodin	3 až 4 hodiny
50 minut až 3 hodiny	8 až 10 hodin	4 až 6 hodin

TĚSTOVINY A RÝŽE

Pokud jsou součástí receptu nudle, těstoviny nebo makarony atd., vařte je na varné desce v kastrolu před přidáním do pomalého hrnce. Nepřevařte je - vařte je tak, aby byli lehce měkké.

Pokud je součástí receptu rýže, zamíchejte ji s jinými přísadami. Odměřte 60ml hrnek nevařené rýže a přidejte 60 ml vody a přidejte do hrnce. Pro dosažení nejlepších výsledků, používejte dlouhozrnnou rýži.

TEKUTINY

Při pomalém vaření používejte méně, obvykle okolo poloviny doporučeného množství. 250 ml tekutiny je obvykle dostačující, jestliže je součástí pokrmu rýže nebo těstoviny.

RESTOVÁNÍ ZELENINY

Obecně to není nezbytně nutné. Zamíchejte nakrájenou nebo nasekanou zeleninu s jinými přísadami. Jedinou výjimkou je lilek, který by měl být předem uvařen nebo orestován kvůli jeho silné příchuti.

Protože se u zeleniny rozvine plný potenciál chuti díky pomalému vaření, dosáhnete skvělých výsledků i při snížení množství. Protože příprava zeleniny zabere déle než příprava masa, nakrájejte ji na plátky nebo ji nasekejte, pokud je to možné.

BYLINKY A KOŘENÍ

Čerstvé bylinky přidávají chuť a barvu, pokud jsou přidány na konci vaření, ale u jídel s kratší dobou vaření přidávejte čerstvé bylinky se silnou chutí, jako je rozmarýn a tymián, které si dobře uchovávají svou chuť. Pokud jsou přidány na začátku, chuť mnoha čerstvých bylin v průběhu dlouhého vaření vymizí. Mleté nebo sušené bylinky a koření dochucují dobře pokrmy při pomalém vaření a lze je přidat na začátku, ale používejte je střídavě a ochutnejte pokrm na konci vaření a upravte chuť koření včetně osolení a opepření. Chuť všech bylinek a koření se může velmi lišit v závislosti na jejich intenzitě a poloviční životnosti, a tak se vždy doporučuje vždy ochutnat a okořenit pokrm před podáváním.

MLÉKO

Mléko, šlehačka a zakysaná smetana mají tendenci se oddělit v průběhu delší doby vaření. Pokud je to možné, přidejte je v průběhu poslední hodiny vaření. Zahuštěné polévky lze nahradit a lze je vařit delší dobu.

POLÉVKY

Některé recepty na polévky vyžadují 2-3 litry vody. Přidejte ostatní přísady do odnímatelné kameninové nádoby a potom přidejte vodu tak, aby přísady zakryla. Pokud požadujete slabší polévku, přidejte více vody před podáváním. Pokud recepty založené na mléce nemají žádnou tekutinu při počátečním vaření, přidejte 1 nebo 2 hrnky vody. Potom v průběhu poslední hodiny přidejte mléko nebo šlehačku podle svého uvážení.

OTÁZKY A ODPOVĚDI

Otázka *„Co se stane, pokud není jídlo připraveno po 8 hodinách ... pokud je v receptu uvedeno 8-10 hodin“.*

Odpověď' K tomuto může dojít v důsledku kolísání napětí, nadmořské výšky nebo dokonce kvůli extrémní vlhkosti. Mírné kolísání napětí nelze běžným způsobem zjistit na většině zařízení, přesto u pomalých hrnců to může zapříčinit změnu doby vaření. Dopřejte vaření dostatek času. Zkušenosti vás naučí, zda zvýšit nebo snížit dobu vaření.

Otázka *„Musí být pomalý hrnec přikryt? Je nutné s pokrmem míchat?“*

Odpověď' Vždy vařte s pokličkou na hrnci. Pokud je poklička odstraněna, pomalý hrnec neobnoví na nastavení LOW rychle tepelné ztráty. Dojde k významné ztrátě tepla, pokud je poklička odstraněna, tudíž doba vaření se prodlouží. Vyhněte se častému odstranění pokličky a kontroly procesu vaření nebo míchání. Nikdy neodstraňujte pokličku v prvních dvou hodinách při pečení chleba nebo dezertů. Není nutné míchat při vaření na tepelný výkon LOW. Při použití zařízení na tepelný výkon HIGH příležitostné míchání zlepší rozložení chutí.

Otázka *„A co zahušťování šťáv nebo omáček“.*

Odpověď' Přidejte rychle se provařující tapiocu do každého receptu, pokud chcete udělat hustou šťávu. Přidejte tapiocu na začátku. Zahustí šťávu v průběhu vaření. Můžete také vyjmout pevné části jídla a nechat pouze šťávu. Potom připravte jemnou pastu z přibližně 100g pšeničné mouky nebo kukuřičné mouky do 90ml vody nebo 4 lžíce rozpuštěného másla. Přidejte směs do tekutiny v kameninové nádobě a dobře vše promíchejte. Otočte kolečkem na výkon HIGH a až se vše začne vařit (provařte šťávu přibližně 15 minut), je hotovo.

Otázka „Mohu péci maso bez přidání vody?“

Odpověď Ano - pokud vaříte při nastavení na výkon LOW. Doporučujeme malé množství vody, protože jsou šťávy zvláště chutné. Čím více tuku nebo čím „prorostlejší“ maso, tím méně tekutiny potřebujete. Tekutina je nutná pro řádné změkčení a vaření zeleniny.

RECEPTY

VEPŘOVÁ PANENKA NA SHERRY A ČERVENÉ CIBULI

Jemná chuť panenky je povzbuzena bohatou, lahodnou chutí omáčky

2 velké červené cibule najemno nakrájené
175 g jarní cibulky, blanšírovaná a oloupaná
40 g 1/2 másla
sůl a čerstvě umletý černý pepř
1,2 kg 1/2 vepřové panenky bez kosti, svázané s
45 ml sherry
malou hrst nakrájené plocholisté petržele
25 ml (1/2 lžíce) kukuřičné mouky
15 ml vody

Na středním rendlíku nebo pánvi orestujte červenou cibuli a jarní cibulku na másle až do úplného změknutí. Osolte a opeřete. Vepřovou panenku osolte a opeřete a vložte ji do pomalého hrnce. Přidejte orestovanou cibulku, sherry a petržel. Přikryjte a vařte na výkon LOW po dobu 8-10 hodin (nebo na výkon HIGH po dobu 5-6 hodin). Vyjměte vepřovo panenku z kameninové nádoby a nechte ji před krájením 15 minut odpočinout. Zvyšte výkon pomalého hrnce na HIGH. Smíchejte kukuřičnou mouku a vodu a potom směs vlijte do šťávy v kameninové nádobě a za stálého míchání povařte. Tato směs omáčku zahustí. Podávejte vepřovou panenku s omáčkou z cibulí a sherry.

4 porce.

DUŠENÝ LOSOS A PARMEZÁNEM

Skvělý pokrm pro chladné zimní večery, kdy silné a uspokojující chutě odeženou jakýkoliv chlad.

450 g dlouhozrné rýže (např. Uncle Bens)
1 x 418 g konzerva lososa, okapané a zbavené šupin
65 g 1/2 růžiček kvěťáku
50 g parmezánu
250 ml suchého bílého vína
250 ml mléka
250 ml vody
15 ml čerstvého estragonu, jemně nakrájeného
5 ml dijonské hořčice
4 ml (3/4 lžičky) soli
2,5 ml (1/2 lžičky) čerstvě umletého černého pepře
4 střední rajčata, nakrájená
2 salátové cibule, nakrájené na jemné plátky

Smíchejte všechny složky, kromě rajčat a salátové cibule a vložte do pomalého hrnce. Pečlivě vše promíchejte, přikryjte a vařte na výkon HIGH po dobu 1 hodiny, potom přepněte na výkon LOW a vařte po dobu 6-8 hodin (nebo na HIGH po dobu 3-4 hodin). Před podáváním přimíchejte rajčata a salátovou cibuli.

3 porce.

JEHNĚČÍ SE ZELENINOU A BALSAMIKOVÝM OCTEM

Dobře okořeněné jehněčí je vyváženo sladkokyselou chutí balsamikového octa a zeleninou.

2,5 ml (1/2 lžičky) soli
2,5 ml (1/2 lžičky) čerstvě umletého černého pepře
2,5 ml (1/2 lžičky) mletého koriandru
2,5 ml (1/2 lžíce) sušeného rozmarýnu
2,5 ml (1/2 lžičky) sušené máty
2,5 ml (1/2 lžičky) sušeného tymiánu
2,5 ml (1/2 lžičky) mletého fenyklu
1,2 kg 1/2 jehněčí pečeně (vhodné k pečení) zbavené tuku
1 střední červená cibule, nakrájená na osminky
2 malé cukety, nakrájené na 1 cm 1/2 silné plátky
2 malé žluté dýně (letní dýně), nakrájené na malé kostky
2 červené brambory nakrájené na malé kostky
40 ml (1/2 lžíce) balsamický ocet

Smíchejte sůl a pepř, koriandr, rozmarýn, mátu, tymián a fenykl a dejte do malé misky. Pořádně vetřete koření do jehněčí pečeně. Na dno pomalého hrnce vložte cibule a na ně jehněčí pečení. Přidejte zbývající zeleninu. Pokapejte zeleninu balsamickým octem. Přikryjte a vařte na výkon HIGH po dobu 1 hodiny, potom přepněte na výkon LOW po dobu 10-12 hodin.

4 porce.

OMELETA S ČERSTVOU ZELENINOU (PAELLA)

Tento pokrm je obměnou španělské klasiky. Můžete ji podávat také jako hlavní chod.

140 g zmrazeného nasekaného špenátu, rozmrazeného a zbaveného vody
450 g dlouhozrnné rýže
1 1/4 zeleninového vývaru
1 zelená paprika zbavená semínky a nakrájená
1 střední rajče nakrájené na dílky
1 střední cibule, nakrájená
1 střední mrkev, nakrájená
1-2 stroužky česneku, prolisované
15 ml (1 lžíce) plocholisté petržele, nakrájené
3 ml (1/2 lžičky) blizen šafránu
2,5 ml (1/2 lžičky) soli
2,5 ml (1/2 lžičky) čerstvě umletého černého pepře
1 x 390 g konzervovaných srdíček artičoků nakrájených na čtvrtky, propláchnuté a dobře okapané
115 g zmrazeného hrášku

Smíchejte špenát, rýži, zeleninový vývar, zelenou papriku, rajče, cibuli, mrkev, česnek, petržel, šafrán, sůl a černý pepř v pomalém hrnci. Pečlivě vše promíchejte. Přikryjte a vařte na výkon LOW po dobu 4 hodin (nebo na výkon HIGH po dobu 2 hodin). Do omelety přidejte srdíčka artičoků a hrášek 15 minut před podáváním. Pečlivě promíchejte, aby se vše řádně smíchalo, a přikryjte pokličkou.

Nakrájejte na 4 porce.

RECEPTY

KRÉMOVÁ ŠPENÁTOVÁ OMÁČKA K NAMÁČENÍ

Tuto teplou verzi klasické špenátové omáčky k namáčení můžete podávat přímo v pomalém hrnci nebo nabrat do misky. Podávejte se syrovou zeleninou, oblíbenými sušenkami nebo křupavými plátky chleba.

1 x 400 g krabička krémového sýra (např. Philadelphia)
125 ml šlehačky na šlehání
225 g 3/4 zmrazeného nakrájeného špenátu
1 balíček směsi sušené cibule do polévky - přibližně 30 - 40 g.
(použijte zeleninu, pokud nemáte k dispozici cibuli)
5 ml (1 lžičku) pálivé omáčky
2 salátové cibule, nakrájené na plátky
5ml (1 lžička) čerstvé citronové šťávy

V pomalém hrnci smíchejte krémový sýr a šlehačku. Přikryjte hrnec poklicí a ohřívejte na výkon HIGH, dokud se sýr nerozehřeje - přibližně 45 minut. Přidejte špenát, směs do polévek a pálivou omáčku a pečlivě vše promíchejte. Přikryjte a vařte na výkonu HIGH po dobu 30 minut. Krátce před podáváním přidejte salátovou cibuli a šťávu z citronu a vše znovu promíchejte.

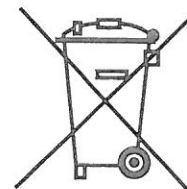
ZÁRUKA

Schovávejte si své recepty, protože budou třeba při případných reklamacích vyplývajících ze záruky. Záruka na toto zařízení je po dobu 2 let počínaje dobou nákupu, jak je popsáno v tomto dokumentu. V průběhu záruční doby, pokud v případě nečekané události zařízení přestane fungovat v důsledku chyby vzniklé konceptem nebo výrobou, vraťte ho prosím zpět na místo, kde jste ho zakoupili, spolu s dokladem o nákupu a kopií tohoto záručního listu. Práva a výhody plynoucí z této záruky jsou dalšími z vašich statutárních práv, která se nedotýkají této záruky. Pouze společnost Holmes Products (Europe) Ltd. („Holmes“) má právo měnit tyto podmínky. Společnost Holmes se zavazuje v průběhu doby záruky opravit nebo vyměnit zařízení nebo jakoukoliv část zařízení, které je shledáno jako nefunkční, a to bezplatně za předpokladu, že:

- ihned budete informovat místo, kde jste zařízení koupili, nebo společnost Holmes o problému; a
- zařízení nebylo žádným způsobem pozměněno ani nebylo poškozeno, chybně používáno, zneužíváno, opravováno ani pozměňováno osobou jinou, než je osoba s pověřením od společnosti Holmes.

Práva vyplývající z této záruky se mohou vztahovat pouze na původního nákupčího a nemají se vztahovat na komerční nebo společné používání. Pokud vaše zařízení obsahuje záruku specifickou pro vaši zemi nebo garanci, podívejte se prosím do podmínek takové garance nebo záruky namísto této záruky nebo požádejte svého místního autorizovaného prodejce o více informací.

Toto značení uvádí, že tento produkt by neměl být likvidován s jiným komunálním odpadem a měl by být likvidován odděleně v rámci EU. Aby se zabránilo možnému poškození životního prostředí nebo zdraví lidí způsobené nekontrolovanou likvidací v důsledku přítomnosti nebezpečných látek v produktu, recyklujte toto zařízení odpovědně a podpořte tak opětovné použití materiálů a zdrojů. Pokud chcete vrátit použité zařízení, použijte prosím systém shromažďování odpadu, který je vám k dispozici, nebo kontaktujte prodejce, od kterého jste výrobek zakoupili. Mohou od vás výrobek přijmout pro bezpečnou recyklaci z hlediska ochrany životního prostředí.



Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK