

SCCPBPP605-050



**CROCK·POT.**  
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

**Stoneware  
SLOW  
COOKER  
COUNTDOWN  
programmable  
slow cookers**

**INSTRUCTION MANUAL  
NOTICE D'UTILISATION  
BETRIEBSANLEITUNG  
MANUAL DE INSTRUÇÕES  
MANUALE D'USO  
INSTRUCTIEHANDLEIDING  
NÁVOD K OBSLUZE  
BRUKSANVISNING**

**READ AND KEEP THESE INSTRUCTIONS**

**Děkujeme vám, že jste si zakoupili pomalý kameninový hrnec Crock-Pot®.**

Svá oblíbená jídla tak můžete vařit v několika snadných krocích. Spotřebič je ideální k vaření masa se zeleninou, dušeného masa, polévek, rýžových pokrmů a mnohých dalších – a to vše stisknutím jediného tlačítka.

## **DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**

**Před spuštěním spotřebiče pečlivě prostudujte tuto příručku, protože správné použití zajistí jeho nejlepší možný výkon.**

**Tyto pokyny uschovejte jako budoucí referenci.**

### **Připojení do elektrické sítě**

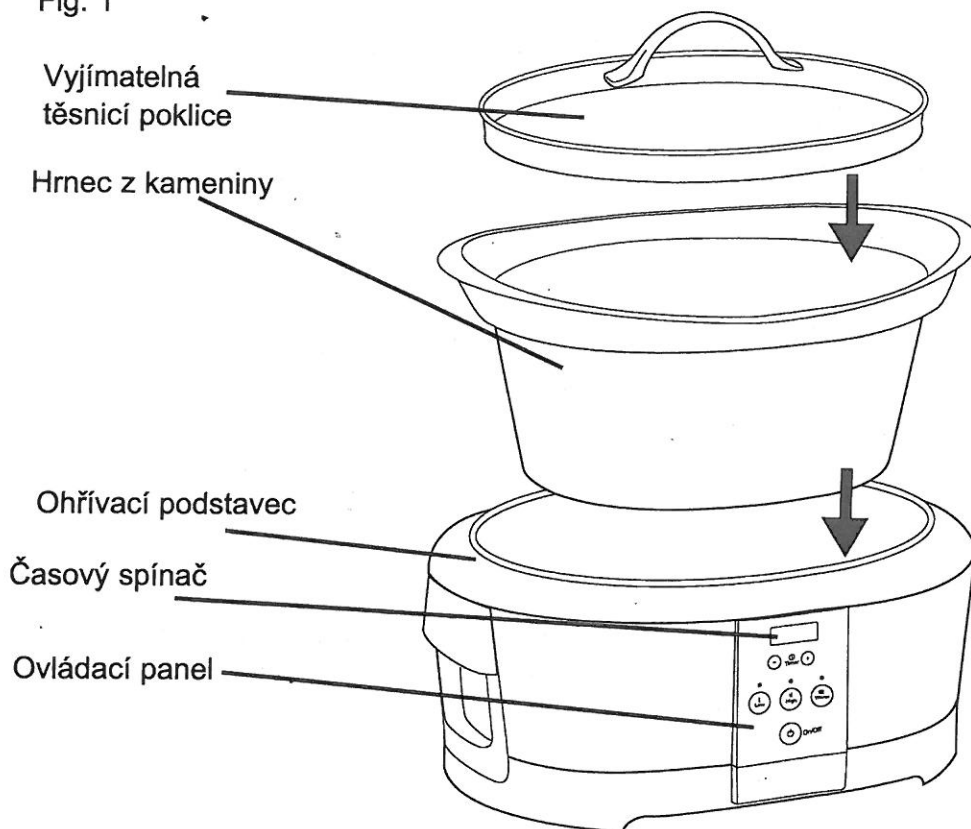
1. Před použitím spotřebiče si pečlivě prostudujte tyto pokyny včetně obrázků a jejich popisků.
2. Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí uvedené na štítku (umístěn na spodní části přístroje) odpovídá napětí zásuvek ve vaší domácnosti.
3. Výměnu poškozené napájecí šňůry musí provést výrobce nebo jeho servisní středisko.

### **Bezpečné umístění**

1. **NEDOTÝKEJTE SE HORKÝCH POVRCHŮ. POUŽÍVEJTE DRŽADLA.**
2. **NIKDY** jej neumísťujte tak, aby mohl být v dosahu dětí – zejména velmi malých.
3. Tento spotřebič **NIKDY** neumísťujte přímo pod elektrickou zásuvku.
4. **NIKDY** jej nepoužívejte venku.
5. Ohřívací jednotku, šňůru ani zástrčku **NIKDY** nedávejte do vody či jiné tekutiny.
6. Při posunutí spotřebiče obsahujícího horké tekutiny dbejte velmi velké opatrnosti.
7. **NEUMÍSŤUJTE** spotřebič na horký plynový nebo elektrický vařič či do jejich blízkosti nebo do vyhřáté či mikrovlnné trouby.
8. Zajistěte, aby napájecí šňůra **NIKDY** nevisela přes hranu desky či stolu.
9. Při čištění tohoto spotřebiče **NIKDY** nepoužívejte abrazivní prostředky, chemicky agresivní čisticí prostředky ani prostředky na trouby.
10. Dbejte na to, aby nedošlo k náhlé změně teploty způsobené např. vložením mraženého jídla do horkého hrnce.
11. Spotřebič vypnete přepnutím spínače do polohy On/Off (zapnuto/vypnuto) a vytažením šňůry ze zásuvky. Spotřebič vypněte vždy, když ho nepoužíváte nebo před čištěním.
12. Před čištěním a uložením spotřebiče jej nechte vychladnout.
13. Při použití tohoto spotřebiče nechte nad ním a po jeho stranách dostatek místa pro cirkulaci vzduchu. Zajistěte, aby se tento spotřebič při použití nedotýkal záclon, tapet, obložení zdí, oblečení, utěrek na nádobí a jiných hořlavých materiálů. U povrchů, na nichž může teplo způsobit problém, je nutná **OPATRNOST**. Doporučuje se použití tepelné izolační podložky.
14. Spotřebič vždy používejte na žáruvzdorném povrchu.
15. **TENTO SPOTŘEBIČ LZE POUŽÍVAT POUZE V DOMÁCNOSTI. SPOTŘEBIČ NIKDY NEPOUŽÍVEJTE K JINÉMU NEŽ URČENÉMU ÚČELU.**
16. Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl zajištěn dohled nebo školení týkající se použití přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet a zajistit, aby si s tímto přístrojem nehrály.

## DÍLY POMALÉHO HRNCE CROCK-POT®

Fig. 1



## PŘÍPRAVA POMALÉHO HRNCE CROCK-POT® NA POUŽITÍ

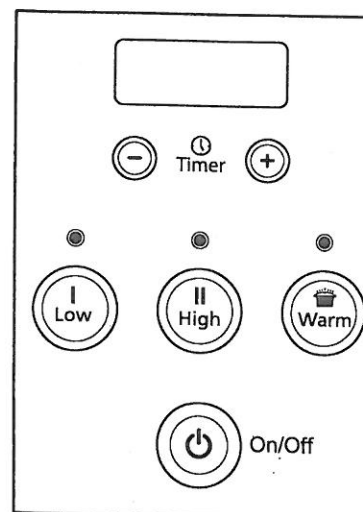
Před použitím pomalého hrnce odstraňte veškeré balicí materiály. Umyjte poklici a kameninový hrnec v teplé mýdlové vodě a řádně je osušte.

### SESTAVENÍ:

1. Vložte kameninový hrnec do varné základny.
2. Nasadte pokličku vodorovně dolů na kameninový hrnec (viz Obr. 1).

## JAK POUŽÍVAT KAMENINOVÝ HRNEC

1. Usadte kameninový hrnec do varné základny, vložte do něj patřičné přísady a přikryjte ho poklicí.
2. Zapojte pomalý hrnec Crock-Pot® do zásuvky. Pokud není hrnec ze tří čtvrtin plný, bude zapotřebí zkrátit dobu vaření uvedenou v receptu.
3. Stiskněte tlačítko s požadovanou teplotou (HIGH – vysoká či LOW – nízká). Lze zvolit i možnost Warm (Teplá). Toto nastavení je však určeno k ohřevu jídla před servírováním a nikoliv k vaření.
4. Stisknutím časového spínače zvolte požadovanou dobu vaření. Pověsimněte si prosím, že následující časy jsou přednastavené a automaticky se zobrazí dle zvoleného teplotního nastavení. Tyto doby lze měnit:  
TEPLÁ = 6 hodin  
NÍZKÁ = 10 hodin  
VYSOKÁ = 6 hodin
5. Po zvolení vhodného nastavení se rozsvítí příslušná kontrolka, pomalý hrnec se zahřeje a vnitřní časovač začne odpočítávat dobu v minutových intervalech.



- 6 . Po uplynutí doby vaření se pomalý hrnec automaticky přepne na hodnotu WARM (teplá) a rozsvítí se kontrolka tohoto nastavení. Časovač zobrazí dobu nastavení jednotky na hodnotu WARM (teplá) a vypnete se po šesti hodinách.

### POZNÁMKY K POUŽITÍ:

- Dojde-li během vaření k výpadku proudu, jednotka bude po jeho opětovném nahození vypnutá. Veškerá nastavení pomalého hrnce se vynulují a musí se resetovat. Je však možné, že pokrm nebude vhodný k jídlu. Pokud nevíte, jak dlouho k výpadku proudu došlo, doporučujeme pokrm vyhodit.
- Nepřepíňujte kameninový hrnec. Přetékání obsahu zabráníte naplněním hrnce pouze ze tří čtvrtin.
- Vždy vařte s nasazenou poklicí a po doporučenou dobu. Během prvních dvou hodin vaření neodstraňujte poklici, abyste umožnili řádný nárůst tepla.
- Při manipulaci s poklicí či kameninovým hrncem si vždy nasadte chňapky.
- Po ukončení vaření či před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky.
- Vyjímatelnou nádobu kameninového hrnce lze používat v tradiční i mikrovlnné troubě. Vyjímatelný kameninový hrnec nepoužívejte na plynovém nebo elektrickém vařiči nebo pod grilovací částí trouby. Viz níže uvedená tabulka.

POUŽITÍ: DÍL	MYČKA NA NÁDOBÍ	KLASICKÁ TROUBA	MIKROVLNNÁ TROUBA	LZE POUŽÍT NA SPORÁKU
Poklice	Ano	Ne	Ne	Ne
Kamenina	Ano	Ano. Avšak ne pod grilovací částí trouby.	Ano*	Ne

\* Nahlédněte do návodu k obsluze vaší mikrovlnné trouby ohledně používání kameniny.

### MYTÍ POMALÉHO HRNCE

- Před mytím pomalý hrnec VŽDY vypněte, odpojte z elektrické zásuvky a nechte vychladnout.
- Poklici a pomalý hrnec z kameniny lze mýt v myčce na nádobí nebo v horké mýdlové vodě. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky. Nečistoty lze obvykle vyčistit hadříkem, houbou či gumovou špachtlí.  
Chcete-li odstranit vodní mapy a jiné skvrny, použijte neabrazivní čistič nebo ocet.
- Podobně jako v případě veškeré jemné kameniny kameninový hrnec ani poklice neodolají náhlým teplotním změnám. Nemyjte kameninový hrnec či poklici ve studené vodě, když jsou horké.
- Vnější část ohřívacího podstavce lze umýt pomocí měkkého hadříku a teplé mýdlové vody. Nádobí osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- **POZOR:** Ohřívací podstavec nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
- Neměl by být prováděn žádný další servis.

**POZNÁMKA:** Po ručním umytí nechte hrnec oschnout, než ho uložíte.

### RADY A TIPY

#### TĚSTOVINY A RÝŽE:

- Ideálně uvařené rýže dosáhnete použitím předvařené dlouhozrnné rýže nebo rýže požadované v receptu. Pokud rýže není po doporučené době vaření změkklá, přilijte 1 až 1,5 hrnku tekutin na hrnec vařené rýže a ještě povařte dalších 20 až 30 minut.
- Ideálně uvařených těstovin docílíte nejprve jejich povařením v hrnci s vroucí vodou, dokud trochu nezměkknou. Poté těstoviny na posledních 30 minut vaření přidejte do pomalého hrnce Crock-Pot®.

### **FAZOLE:**

- Fazole je třeba před přidáním cukru anebo kyselých potravin nechat úplně změkhnout. Působením cukru a kyseliny fazole tvrdnou a neuvaří se.
- Sušené fazole, zejména ty červené, by se měly před přidáním k dalším přísadám receptu uvařit.
- Sušené fazole lze nahradit zcela uvařenými konzervovanými fazolemi.

### **ZELENINA:**

- Pro mnohé druhy zeleniny je pomalé vaření přínosné, neboť se v nich rozvine intenzivní chuť. V pomalém hrnci nedochází k rozvaření zeleniny, jak by tomu mohlo být v troubě či na vařiči.
- Při vaření pokrmů obsahujících zeleninu i maso vložte do pomalého hrnce nejprve zeleninu a potom přidejte maso. Zelenina se v pomalém hrnci obvykle vaří pomaleji než maso.
- Zeleninu umístěte po stranách či na dno kameninového hrnce, abyste usnadnili vaření.

### **BYLINKY A KOŘENÍ:**

- Čerstvé bylinky dodávají chuť a barvu, ale měly by se do jídla přidávat až na konci vaření, neboť při dlouhém vaření svou chuť ztrácejí.
- Mleté či sušené bylinky a koření jsou pro pomalé vaření ideální a lze je přidat už na samém začátku.
- Chuťová intenzita všech bylinek a koření se může velmi různit v závislosti na konkrétní síle a trvanlivosti. Bylinky používejte střídmě. Ochutnejte pokrm na konci doby vaření a před servírováním jídlo dochuťte.

### **MLÉKO:**

- Mléko, sladká a kyselá smetana se mohou při dlouhém vaření rozkládat. Pokud možno je do pokrmů přidávejte až během posledních 15 až 30 minut vaření.
- Mléko lze nahradit kondenzovanými polévkami, které se mohou vařit dlouhou dobu.

### **POLÉVKY:**

- Některé polévkové recepty požadují velké množství vody. Vložte do pomalého hrnce všechny polévkové přísady, které potom zalijte vodou tak, aby byly pouze zakryté. Chcete-li mít řidší polévku, přidejte při servírování více tekutiny.

### **MASO:**

- Z masa okrájejte tlusté, dobře maso opláchněte a osušte papírovými ubrousky.
- Dříve než dáte maso do pomalého hrnce, osmahněte ho na pánvi a slijte vyškvařený tuk. Rovněž tím dosáhnete intenzivnější chuti.
- Maso by mělo být do kameninového hrnce uloženo tak, aby se nedotýkalo poklice.
- U menších či větších kusů masa upravte množství zeleniny či brambor tak, aby byl kameninový hrncel vždy z poloviny až tří čtvrtin plný.
- Velikost masa a doporučená doba vaření jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním kousku, druhu masa a velikosti kosti. Libové maso jako například kuřecí či vepřová panenka se vaří rychleji než vláknité a tučné maso jako hovězí plecko nebo vepřové ramínko. Vaření masa s kostí prodlouží dobu vaření oproti masu bez kosti.
- Nakrájejte maso na malé kousky, když ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, ovoce či lehká zelenina, např. houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina. Umožní se tak, aby se všechny přísady vařily stejně dlouho.
- Při vaření zmrazeného masa je nutné nejprve přidat minimálně 1 hrnek teplé tekutiny. Daná tekutina bude fungovat jako jakási izolační vrstva, jež zabrání náhlým změnám teplot. Běžně je zapotřebí vařit další 4 hodiny na hodnotě LOW (NÍZKÁ) nebo 2 hodiny na teplotě HIGH (VYSOKÁ). V případě větších kusů masa může doba rozmrazení a změknutí být mnohem delší.

### **RYBY:**

- Ryby se vaří rychle, a proto je vhodné je přidat ke konci vaření v posledních patnácti minutách až hodině vaření.

### **TEKUTINY:**

- K dosažení nejlepších výsledků a k zabránění vysušení či spálení pokrmů používejte patřičné množství tekutin dle receptu.
- Ujistěte se, že kameninový hrncel je vždy plný minimálně do poloviny a maximálně do tří čtvrtin, a dodržujte doporučenou dobu vaření.

## RECEPTY

### BABY BACK RIBS

Počet porcí: 6–10

2–4 dlouhá žebírka, každé nakrájené na 3–4 kusy  
0,475–0,95 l omáčky barbecue  
2–3 cibule, nakrájené

1. Vložte žebírka do pomalého hrnce Crock-Pot®. Posypte je cibulí a zalijte omáčkou barbecue.
2. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin, či dokud maso nezměkne.
3. Servírujte oddělená jednotlivá žebírka, která dle chuti potřete ještě omáčkou.

### TRHANÉ VEPŘOVÉ BBQ

Počet porcí: 6–8

1,1–2,3 kg vepřové panenky, ořezaný tuk  
0,475–0,95 l omáčky barbecue  
2–3 cibule, nakrájené  
6–8 hamburgerových housek či housek s tvrdou kůrkou

1. Vložte vepřovou panenku do pomalého hrnce Crock-Pot®. Posypte je cibulí a zalijte omáčkou barbecue.
2. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin, či dokud maso nezměkne.
3. Vyjměte vepřové z pomalého hrnce Crock-Pot® a rozdělte ho na vlákna vidličkou. Vraťte maso zpět do pomalého hrnce a zalijte ho omáčkou.
4. Trhané vepřové BBQ servírujte na hamburgerových houskách či houskách s tvrdou kůrkou.

### HOVĚZÍ PO BURGUNDSKU

Počet porcí: 6–8

3 polévkové lžíce mouky  
mořská sůl a pepř  
1,4 kg hovězího plecka, nakrájeného na 2,5centimetrové kostičky  
3 velké mrkve, ostrouhané a nakrájené na kolečka  
1 střední cibule, nakrájená na kolečka  
6 plátků uvařené slaniny nakrájené na kusy 2,5-5 centimetrů dlouhé  
1 x 0,284 l hovězího vývaru v konzervě  
0,475 l červeného nebo burgundského vína  
1 polévková lžíce rajčatového protlaku  
2 stroužky namletého česneku  
3 větvičky čerstvého tymiánu, bez stonků  
1 bobkový list  
0,45 kg čerstvých hub, nakrájených  
2 velké brambory, nakrájené na 2,5centimetrové kousky

1. Obalte hovězí v osolené a opepřené mouce. Osmahněte maso na pánvi na vařiči (volitelné).
2. Vložte maso do pomalého hrnce Crock-Pot® a přidejte zbývající přísady.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8–10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 6 hodin, či dokud maso nezměkne.

## RECEPTY

### PEČENÉ KUŘE S CITRONEM A BYLINKAMI

Počet porcí: 4-6

1,8-2,7 kg kuřete na pečení  
0,12 l cibule, nakrájené  
1–2 polévkové lžíce másla  
šťáva z jednoho citronu  
1/2 čajové lžičky mořské soli  
2 polévkové lžíce čerstvé petržele  
1/2 čajové lžičky sušeného tymiánu  
1/3 čajové lžičky papriky

1. Vložte cibuli do dutiny kuřete a potřete kůži máslem. Dejte maso do pomalého hrnce Crock-Pot®.
2. Pokapejte kuře citronovou šťávou a posypte zbývajícím kořením. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8–10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin.

### KUŘE CACCIATORE

Počet porcí: 4-8

2–3 cibule, nakrájené na tenké plátky  
0,9-1,8 kg kuřecího (prsa nebo stehna), bez kůže  
1 x 0,794kg konzerva oválných rajčat, nakrájených  
5 stroužků namletého česneku  
0,12 l suchého bílého vína nebo vývaru  
2 polévkové lžíce kapar  
20 odpeckovaných oliv kalamata, nahrubo nakrájených  
1 trs čerstvé petržele nebo bazalky, bez stonků a nahrubo nakrájených  
mořská sůl a pepř  
uvařené těstoviny

1. Dejte nakrájenou cibuli do pomalého hrnce Crock-Pot® a položte na ni kuře.
2. V míse smíchejte rajčata, sůl, pepř, česnek a bílé víno. Nalijte na kuře.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 6 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin, či dokud maso nezměkne.
4. Před servírováním pokrmu vmíchejte kapary, olivy a bylinky.
5. Podávejte na uvařených těstovinách.

**Poznámka:** Vaření nevykostěného kuřete prodlouží dobu vaření oproti vykostěnému kuřeti o 30 až 60 minut.

### CHILLI

Počet porcí: 6–8  
2 velké cibule, nakrájené  
5-6 stroužků česneku, umletého  
2 zelené papriky, nakrájené  
0,9-1,4 kg mletého masa, uvařené a slitého  
2 x 0,4kg konzervy červených, černých nebo bílých fazolí, opláchnutých a slitých  
1 x 0,4kg konzerva rajčat nakrájených na kousky  
2 papričky jalapeños, bez jadérek a najemno rozsekané  
1 polévková lžíce římského kmínu  
1 čajová lžička kajenského pepře  
0,125 l hovězího vývaru

1. Vložte všechny přísady do pomalého hrnce Crock-Pot®.
2. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8–9 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin.

## RECEPTY

### DUŠENÉ HOVĚZÍ

Počet porcí: 6–10

0,9-1,8 kg hovězího plecka  
3 cibule, nakrájené na kolečka  
0,12 kg mouky  
2 stonky řapíkatého celeru, nakrájené  
mořská sůl a pepř  
0,24 kg hub, nakrájených  
3 mrkve, nakrájené na kolečka  
0,24 l hovězího vývaru nebo vína  
3 brambory, rozčtvrcené

1. Obalte maso v 1/2 hrnku mouky, osolte a opepřete. Osmahněte maso na pánvi na vařiči (volitelné).
2. Vložte veškerou zeleninu, vyjma hub, do pomalého hrnce Crock-Pot®. Přidejte maso a posypte ho houbami. Zalijte tekutinou.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 6 hodin, či dokud maso nezměkne.

### KLOBÁSA A KARBANÁTKY

Počet porcí: 8–10

1,4-2,3 kg klobásy a syrových karbanátků  
6 stroužků česneku, oloupaných a nakrájených  
1 x 0,8kg konzerva rozdrčených rajčat  
1–2 x 0,8kg konzervy podélných rajčat ve vlastní šťávě, nahrubo nakrájené  
1 trs čerstvé bazalky  
uvařené těstoviny  
nastrouhaný sýr

1. Osmahněte klobásu a karbanátky na pánvi na vařiči (volitelné).
2. Vložte všechny přísady, vyjma těstovin a nastrouhaného sýra, do pomalého hrnce Crock-Pot®.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin.
4. Podávejte s uvařenými těstovinami a nastrouhaným sýrem.

### DUŠENÉ HOVĚZÍ

Počet porcí: 6–8

0,9-1,8 kg hovězího plecka, nakrájeného na kostičky 2,5 cm  
0,12 kg mouky  
mořská sůl a pepř  
0,71 l hovězího vývaru  
1 polévková lžíce worcesterové omáčky  
3 stroužky česneku, umletého  
2 bobkové listy  
6 malých brambor, rozčtvrcené  
2–3 cibule, nakrájené  
3 stonky řapíkatého celeru, nakrájené

1. Poprašte maso moukou, osolte a opepřete. Vložte ho do pomalého hrnce Crock-Pot®.
2. Přidejte zbývající přísady a dobře zamíchejte.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8-10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 6 hodin, či dokud maso nezměkne. Před servírováním řádně zamíchejte..



## RECEPTY

### SNADNÉ A ZDRAVÉ RYBÍ FILÉ

Počet porcí: 4-6

mořská sůl a pepř

0,9-1,4 kg bílé ryby (treska, mořský okoun, tilapie nebo sumec), bez kůže

čerstvé bylinky (petržel hladkolistá, bazalka, estragon, saturejka či směs koření)

2–3 citrony, nakrájené na slabé plátky

připravená salsa nebo olivová tapenáda na ozdobu

1. Osolte a opepřete obě strany ryby a položte ji do pomalého hrnce Crock-Pot®. Pokryjte její horní část bylinkami a kolečky citronů. Pár jich zastrčte i pod rybu.
2. Přikryjte pokličkou a při vysoké teplotě vařte asi 30–40 minut, nebo dokud ryba už není průsvitná. Doba vaření se bude různit v závislosti na tloušťce ryby.
3. Vyjměte kolečka citronů a servírujte se salsou nebo olivovou tapenádou.

### ZÁRUKA

Doklad o koupi přístroje pečlivě uschovejte. Je potřeba při reklamaci v rámci této záruky.

Tento výrobek podléhá 2 leté záruční době od data zakoupení, jak je uvedeno dále v dokumentu.

Pokud během záruční doby dojde k nepravděpodobné situaci, že přístroj přestane fungovat kvůli konstrukční či výrobní závadě, dopravte ho do prodejny, kde jste jej zakoupili, včetně dokladu o koupi a tohoto záručního listu.

Práva a výhody v rámci této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena. Pouze Holmes Products (Europe) Ltd. (dále jen „Holmes“) má právo měnit tyto podmínky.

Holmes se během záruční doby zavazuje k bezúplatné opravě či náhradě přístroje nebo jakékoli součásti, která řádně nefunguje, za těchto podmínek:

- na daný problém neprodleně upozorníte příslušnou prodejnu nebo Holmes, a
- na zařízení nebyly provedeny žádné změny, zařízení nebylo poškozeno ani používáno nesprávným způsobem nebo opraveno osobou, která nemá oprávnění Holmes.

Tato záruka se nevztahuje na závady, k nimž dojde nesprávným užitím, poškozením, zneužitím, zavedením nesprávného napětí, vyšší mocí či událostmi, nad nimiž Holmes nemá kontrolu, opravou či úpravou někoho jiného než osoby, která má oprávnění Holmes, nebo kvůli jiným postupům než jsou popsány v návodu k obsluze. Tato záruka se navíc nevztahuje na běžné opotřebení včetně – ale bez omezení jen na ně – menších barevných změn a poškrábání povrchu.

Práva v rámci této záruky se týkají pouze osoby, která zařízení původně zakoupila, a nelze je rozšířit na komerční ani komunální využití.

Pokud se na vaše zařízení vztahuje záruka specifická pro konkrétní stát nebo pokud byl k zařízení přiložen záruční list, najdete další informace v podmínkách dané záruky nebo je získáte od místního autorizovaného prodejce.

Označení výrobku ukazuje, že se výrobek nemá likvidovat v domácím odpadu. Aby se zabránilo možnému poškození životního prostředí či lidského zdraví, použitý výrobek zodpovědně recyklujte navrácením do místního sběrného centra nebo kontaktováním prodejce. Další informace o recyklování a směrnici WEEE naleznete na následující webové stránce: [www.jardencs.com](http://www.jardencs.com) nebo zašlete e-mail na adresu: [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com)

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

