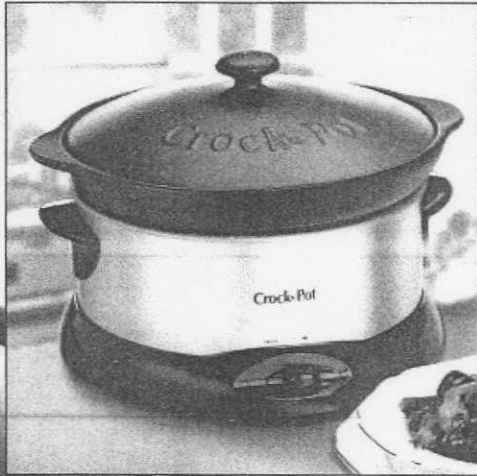


SCRI500-I



Crock-Pot

SLOW COOKER

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
BENUTZERHANDBUCH
MANUAL DE INSTRUCCIONES
HANDLEIDING
BRUKSANVISNING
KÄYTTÄJÄN OHJEKIRJA
BRUGSANVISNING
MANUALE DI ISTRUZIONI
NÁVOD K OBSLUZE

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



English	2
Français/French	10
Deutsch/German	18
Español/Spanish	26
Nederlands/Dutch	34
Svenska/Swedish	42
Suomi/Finnish	50
Polski/Polish	58
Italiano/Italian	66
Česky/Czech	74

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

Tyto pokyny uschovejte, abyste do nich mohli v budoucnu kdykoli nahlédnout.

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 (je 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 – VYUŽÍVEJTE DRŽADLA PODSTAVCE. PŘI MANIPULACI DOPORUČUJEME POUŽÍVAT CHŇAPKY.**
2. Prázdný hrnec z kameniny NIKDY nevystavujte vysokým teplotám. Abyste předešli případnému prasknutí hrnce, dbejte na to, aby v něm vždy byla tekutina či jídlo.
3. Pokud jste hrnec nechali delší dobu PRÁZDNÝ na horké varné desce nebo v horké troubě, NIKDY JEJ NEDÁVEJTE do vody ani pod tekoucí vodu, aby nedošlo k jeho prasknutí. Nechte jej vychladnout.
4. NIKDY jej neumísťujte tak, aby mohl být v dosahu dětí – zejména velmi malých.
5. Tento spotřebič NIKDY neumísťujte přímo pod elektrickou zásuvku.
6. NIKDY jej nepoužívejte venku.
7. Ohřívací jednotku, šňůru ani zástrčku NIKDY nedávejte do vody či jiné tekutiny.
8. Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horké tekutiny si počínejte velmi opatrně.
9. Zajistěte, aby napájecí šňůra NIKDY nevisela přes hranu desky či stolu.
10. Při čištění tohoto spotřebiče NIKDY nepoužívejte abrazivní prostředky, chemicky agresivní čisticí prostředky ani prostředky na trouby.
11. Dbejte na to, aby nedošlo k náhlé změně teploty způsobené např. vložením mražených potravin do horkého hrnce.
12. Před čištěním spotřebiče nebo v době, kdy jej nepoužíváte, jej vždy odpojte z elektrické zásuvky.
13. Před čištěním a uskladněním spotřebiče jej nechte vychladnout.
14. 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 stěn, 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.
15. **TENTO SPOTŘEBIČ LZE POUŽÍVAT POUZE V DOMÁCNOSTI. SPOTŘEBIČ NIKDY NEPOUŽÍVEJTE K JINÉMU NEŽ URČENÉMU ÚČELU.**
16. Abyste předešli případnému prasknutí nádobí z kameniny ETC, NIKDY v něm nenechte zmrznout vodu ani jídla obsahující vodu.
17. 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.

POMALÝ HRNEC V PROVEDENÍ Z KAMENINY ETC (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

ETC je speciální kameninový materiál odolný vůči extrémním změnám teploty, proto byl použit k výrobě jednoho z nejuniverzálnějších a nejpohodlnějších hrnců na vaření. Kameninu ETC lze používat na varných deskách*, v klasických či mikrovlnných troubách a také v chladničce nebo mrazáku. (Přečtěte si pokyny PÉČE O KAMENINU ETC a dbejte na správné použití hrnce.) Díky této univerzálnosti můžete připravit jídlo, pomalu ho uvařit, uložit zbylou část a znovu ji ohřát – to vše s jedním hrncem z kameniny, takže šetříte čas na mytí nádobí. Díky elegantnímu designu pomalého hrnce můžete na stole podávat jídlo přímo z něj.

*Při vaření na elektrické varné desce musí být použita tepelná mřížka.

PÉČE O KAMENINU ETC

VAROVÁNÍ: ABYSTE PŘEDEŠLI POŠKOZENÍ NÁDOBÍ Z KAMENINY ETC, MUSÍTE POSTUPOVAT PODLE NÍŽE UVEDENÝCH POKYNŮ.

1. Při vaření na **ELEKTRICKÉ VARNÉ DESCE VŽDY** používejte dodávanou **TEPELNOU MŘÍŽKU**, jinak může kamenina prasknout.
2. **NEPOUŽÍVEJTE** VYSOKOU TEPLOTU varné desky.
3. Na vařičích varné desky **NIKDY** neohřívejte prázdný hrnec z kameniny. Vždy dbejte na to, aby hrnec z kameniny obsahoval tekuté či tuhé potraviny.
4. Před zvýšením teploty varné desky na střední či nízkou střední teplotu **VŽDY** začněte vařit na nízké teplotě.
5. Při rychlém smažení či pražení na varné desce **VŽDY** nalejte minimálně 2 lžíce oleje na dno hrnce z kameniny.
6. Při vaření na varné desce jídlo **ZÁSADNĚ** často míchejte.
7. V hrnci z kameniny **NIKDY** nenechte zmrznout vodu ani jídla obsahující vodu. Mohlo by dojít prasknutí kameniny.
8. Chcete-li zabránit poškrábání nádobí z kameniny, **NIKDY** v něm nepoužívejte kovové náčiní.

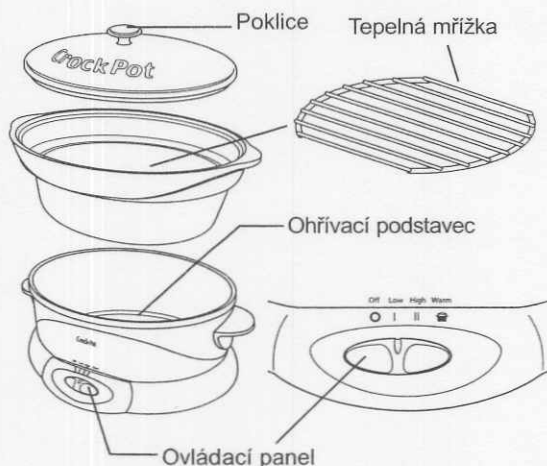
POZNÁMKA: Při pokládání hrnce z kameniny na povrch keramické či hladké skleněné varné desky, pracovní desky či stolu dbejte zvýšené opatrnosti. Kvůli charakteristické vlastnosti kameniny – drsné spodní části – by jinak mohlo dojít k poškrábání těchto povrchů.



POUŽITÍ POMALÉHO HRNCE

1. Hrnec disponuje třemi nastaveními teploty. **NÍZKÁ (I)** je doporučena pro pomalé "celodenní" vaření. 1 hodina při hodnotě **VYSOKÁ (II)** odpovídá přibližně 2 až 2½ hodinám při hodnotě **NÍZKÁ (I)**. **TEPLA (☞)** slouží pro udržování uvařeného jídla na ideální podávací teplotě do doby, než začnete jíst. Na této hodnotě **NIKDY** nevařte.
2. Před každým použitím (na ohřívacím podstavci, na varné desce nebo v klasické či mikrovlnné troubě) potřete vnitřek hrnce z kameniny olejem nebo máslem, aby šel lépe umýt.
3. Po umístění pomalého hrnce z kameniny do jednotky ohřívacího podstavce vařte vždy s nasazenou poklicí.
4. Dodržujte doporučenou dobu vaření.
5. Při vaření v hrnci z kameniny na elektrické varné desce musí být použita tepelná mřížka (je součástí dodávky). Při použití mřížky je třeba zajistit, aby její příčné nosné dráty byly nahoře.
6. Po dokončení vaření odpojte spotřebič ze zásuvky.
7. Napájecí šňůru lze ze zadní části ohřívacího podstavce odpojit, což umožňuje pohodlnější podávání jídla.
8. Jídla znovu neohřívejte v jednotce ohřívacího podstavce pomalého hrnce.
9. Při pokládání horkého hrnce z kameniny na stoly či pracovní desky **VŽDY** používejte trojnohý podstavec nebo tepelnou podložku.
10. Vyjímatelný hrnec z kameniny s poklicí lze používat na varných deskách*, v klasických a mikrovlnných troubách a také v chladničce či mrazáku.
11. Držadla na hrnci z kameniny se při použití ohřívacího podstavce nezahřívají, nicméně při použití v klasické či mikrovlnné troubě nebo na varné desce ano – je třeba používat chňapky.
12. Při přemísťování ohřívacího podstavce vždy používejte chňapky. Držadla budou po používání hrnce horká.

POZNÁMKA: Z důvodu jedinečného výrobního procesu kameniny ETC se vytváří vzhledové variace na glazovaném povrchu. Jde o normální jev, který neovlivňuje použití výrobku.



MYTÍ POMALÉHO HRNCE

Před přemístěním či mytím pomalého hrnce:

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

NIKDY NEPONOŘUJTE OHŘÍVACÍ JEDNOTKU DO VODY ANI JINÉ KAPALINY.

OHŘÍVACÍ JEDNOTKA

NIKDY ji neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Mytí provádějte měkkým hadříkem namočeným v teplé mýdlové vodě a poté vyždímaným. Osušte suchou čistou textilií. NIKDY nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Péče o vyjímatelný pomalý hrnec z kameniny

Vyjímatelný pomalý hrnec z kameniny i poklici lze bezpečně mýt v myčce na nádobí, nebo jej lze umýt v horké mýdlové vodě. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky – nečistoty lze obvykle odstranit hadříkem, houbou či plastovou špachtlí. Chcete-li odstranit vodní mapy a jiné skvrny, použijte neabrazivní čistič nebo ocet.

Stejně jako kterákoli jiná jemná keramika není ani pomalý hrnec z kameniny odolný proti náhlým změnám teploty.

- Pokud byl pomalý hrnec z kameniny přehřátý nebo je horký na dotek, NIKDY do něj nevkládejte mražené jídlo. Nevyžaduje-li to recept, pomalý hrnec NIKDY nepřehřívajte. Před vložením horkého jídla by měl mít pomalý hrnec z kameniny pokojovou teplotu.
- Pomalý hrnec z kameniny ihned po vaření umyjte v horké vodě. Je-li pomalý hrnec z kameniny horký, NIKDY k mytí nepoužívejte studenou vodu. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky či prášek. Abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky nelze používat, protože při opakovaném použití by došlo k poškrábání leštěného povrchu a následné čištění by bylo komplikovanější.

RADY A TIPY PRO VAŘENÍ

- Připékání zbytků eliminujete vyříznutím tuku a řádným omytím masa. (Obsahuje-li maso tuky: Opečte jej v hrnci a nechte dobře odkapat). Dochutěte pomocí soli a pepře. Vložte maso do pomalého hrnce na vrstvu zeleniny.
- U pečeného či dušeného masa na něj nalijte tekutinu. Nepoužívejte více tekutiny, než je uvedeno v receptu. V maso a zelenině se při pomalém vaření uchovává více šťávy než při klasickém vaření.
- Většinu zeleniny je třeba jemně nakrájet a umístit po stranách nebo na dno pomalého hrnce z kameniny. V pomalém hrnci se maso vaří zpravidla rychleji než většina zeleniny.
- Pro nejlepší a nejvýraznější chuť při pomalém vaření používejte bylinky a koření v nemletém stavu, s celými listy. Používáte-li mleté bylinky a koření, měly by se zamíchat do jídla během poslední hodiny vaření.
- Protože není použit přímý ohřev ze dna, pomalý hrnec z kameniny naplňte vždy alespoň do poloviny, aby platila doporučená doba vaření. V hrnci lze připravit i menší porce jídla, ale doba vaření může být jiná.
- Vyžaduje-li recept určitou tekutinu, lze ji zaměnit v případě, že bude použito stejné množství. Příklad: záměna polévkové konzervy za rajčatovou konzervu nebo 1 hrnku hovězího či kuřecího vývaru za 1 hrnek vína.
- Fazole musejí být před zamícháním s cukrem nebo kyselými jídlami zcela měkké. (**POZNÁMKA:** fazole pod vlivem cukru a kyselých látek tvrdnou, takže by nedošlo k jejich změknutí).
- Sušené fazole – zejména červené vlašské – je třeba před přidáním do jídla uvařit. Zalijte fazole (1 objemový díl) neslanou vodou (3 objemové díly) a uveďte do varu. Povařte 10 minut, snižte teplotu, zakryjte poklicí a nechte zvolna vařit 1½ hodiny nebo do doby, než fazole změkknou. Chcete-li máčet fazole ve vodě, učiňte tak před vařením. Po máčení či vaření slijte všechnu vodu.

NÁVOD K ÚPRAVĚ RECEPTŮ

Tento návod je určen k usnadnění úpravy receptů pro pomalý hrnec – oblíbených či osvědčených receptů, které sbíráte od přátel, potravinářských společností nebo z novin a časopisů. Naším cílem je ušetřit dobu přípravy díky kratšímu postupu, používat méně nádobí a zjednodušit vaření. Ve většině případů lze všechny přísady vložit do pomalého hrnce na začátku a vařit celý den. Při použití pomalého hrnce není nutná celá řada přípravných kroků známých z běžného vaření.

Několik rad:

- Nechte jídlo vařit dostatečně dlouho.
- Vařte s poklicí na hrnci.
- Nepoužívejte tolik vody, kolik uvádějí některé recepty pro běžné hrnce.
- Mějte na paměti, že tekutiny se “nevyvaří” jako při běžném vaření. Po uvaření jídla bude v hrnci spíše více tekutin než méně.
- Pomalé vaření je “jednokrokové”: z receptů lze odstranit celou řadu kroků. Do pomalého hrnce z kameniny vložte všechny přísady najednou (tekutiny jako poslední) a vařte 8 až 10 hodin.
- Zelenina se nepřevařuje jako při vaření na varné desce nebo v troubě. Proto lze do pomalého hrnce vložit všechno najednou. **VÝJIMKA:** Mléko, smetanu a kyselou smetanu je třeba přidat během poslední hodiny vaření.

DOBY VAŘENÍ

Většinu kombinací nevařeného masa a zeleniny je nutné vařit alespoň 8 hodin při hodnotě NÍZKÁ.

DOBA VAŘENÍ V RECEPTU:	DOBA VAŘENÍ PŘI HODNOTĚ NÍZKÁ:	NEBO DOBA VAŘENÍ PŘI HODNOTĚ VYSOKÁ:
15 až 30 minut	4 až 6 hodin	1½ 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

Vyžaduje-li recept vaření nudlí, makarónů či jiných těstovin, před jejich přidáním do pomalého hrnce je povařte v běžném hrnci na varné desce. Nepřevařte je – stačí, když začnou měknout.

Je-li požadována rýže, zamíchejte ji do ostatních přísad. Přidejte 60 ml (4 lžíce) tekutiny navíc na 60 ml (4 lžíce) nevařené rýže. Nejlepší výsledky lze docílit s dlouhozrnnou rýží.

TEKUTINY

Na pomalé vaření stačí méně tekutin – obvykle polovina doporučeného množství. 250 ml (hrnek) tekutin zpravidla stačí, pokud jídlo neobsahuje rýži či těstoviny.

OSMAHNUTÍ ZELENINY

To zpravidla není nutné. Nasekanou či nakrájenou zeleninu zamíchejte s dalšími přísadami. Jedinou výjimku tvoří lilek, který je třeba předvařit nebo opéct, protože je aromatický a chuťově velmi výrazný.

Protože zelenina díky pomalému vaření rozvine svůj aromatický potenciál, můžete se těšit na lahodný výsledek i při menším množství. Protože zelenina se vaří delší dobu než maso, pokud možno ji nakrájejte nebo nasekejte.

BYLINKY A KOŘENÍ

Čerstvé bylinky doplňují chuť a barvu, jsou-li přidávány ke konci vaření, ale jídla s kratší dobou vaření snesou i výrazně aromatické čerstvé bylinky, jako jsou rozmarýn a tymián. U mnoha čerstvých bylinek přidávaných na začátku vaření dojde po delší době vaření ke ztrátě aroma. Mleté či sušené bylinky a koření se dobře hodí pro pomalé vaření a lze je přidat na začátku, ale používejte je spíše méně a podle chuti na konci vaření pokrm případně dochuťte, včetně pepře a soli. Aromaticnost všech bylinek a koření se může výrazně měnit v závislosti na jejich konkrétní síle i životnosti, a proto se vždy doporučuje je ochutnat a případně upravit dochucení těsně před podáním jídla.

MLÉKO

Mléko, smetana a kyselá smetana se během dlouhého vaření rozkládají. Proto je pokud možno přidávejte během poslední hodiny vaření. Lze je nahradit kondenzovanými polévkami, které lze vařit dlouhou dobu.

POLÉVKY

Některé recepty na polévky požadují 2 až 3 litry vody. Do pomalého hrnce vložte ostatní přísady a potom je zalijte vodou pouze tak, aby zůstaly zakryté. Chcete-li řidší polévku, před podáváním přidejte více tekutin. Pokud recepty na bázi mléka neobsahují jinou tekutinu pro úvodní vaření, přidejte 1 až 2 hrnky vody. Během poslední hodiny pak přidejte mléko či smetanu podle potřeby.

DOTAZY A ODPOVĚDI

Dotaz: “Co když není jídlo hotové po 8 hodinách a recept přitom uvádí 8 až 10 hodin?”

Odpověď: K tomu může dojít kvůli změnám napětí, nadmořské výšce či dokonce velmi vysoké vlhkosti vzduchu. U většiny spotřebičů obvykle nejsou malé fluktuace napětí znatelné, nicméně u pomalého hrnce mohou změnit dobu vaření. Jídlo nechte dostatečně dlouho vařit – mějte na paměti, že je prakticky nemožné ho převařit. Na základě zkušeností zjistíte, zda se má doba vaření prodloužit či zkrátit.

Dotaz: “Musí se pomalý hrnce přikrýt poklicí? Je potřeba jídlo míchat?”

Odpověď: Vždy vařte s poklicí na hrnci. Nemá-li pomalý hrnce přikryt poklicí, nedokáže nahradit tepelné ztráty při nastavení na hodnotu NÍZKÁ. Kdykoli se sundá poklice z hrnce, dojde k úniku podstatného množství tepla, a tím k prodloužení doby vaření. Vyvarujte se častého odkrývání poklice pro kontrolu průběhu vaření či míchání. Při pečení chleba nebo pečiva nikdy neodkrývejte poklici během prvních dvou hodin. Během vaření na teplotě NÍZKÁ není míchání potřeba. Při použití teploty VYSOKÁ v krátkých intervalech pak občasné zamíchání zlepší rozložení příchutí.

Dotaz: “Jak lze zahustit šťávu nebo udělat omáčku?”

Odpověď: Chcete-li vytvořit hustou omáčku, přidejte trochu instantního tapiokového škrobu. Tapiokový škrob přidejte na začátku – v průběhu vaření zhoustne. Další možnost je vyndat pevné složky pokrmu a nechat v hrnci šťávu. Potom připravte hladkou pastu z přibližně 100 g (půl hrnku) běžné či kukuřičné mouky a 90 ml (6 lžic) vody nebo 4 lžic rozpuštěného másla. Tuto směs nalejte do šťávy v pomalém hrnci z kameniny a řádně zamíchejte. Otočte knoflík na hodnotu VYSOKÁ a po uvedení do varu (asi 15 minut) bude omáčka hotová.

Dotaz: “Je možné připravit pečení bez přidání vody?”

Odpověď: Ano – je-li připravena při hodnotě NÍZKÁ. Doporučujeme však přidat malé množství vody, protože tyto šťávy jsou obzvláště chutné. Čím více je maso tučné či “prorostlé”, tím méně tekutinu potřebujete. Tekutina je potřeba k řádnému změknutí a uvaření zeleniny.

RECEPTY

VEPŘOVÁ PEČENĚ NA VÍNĚ S ČERVENOU CIBULÍ

Jemné aroma vepřového je povzbuzeno bohatou chutnou omáčkou.

2 velké šalotky, nakrájené na tenké plátky
175 g stříbrných cibulek (malých), blanširovaných a oloupaných
40 g másla
sůl a čerstvě umletý černý pepř
1,2 kg vepřové pečení bez kosti, ovázané provázkem
45 ml (3 lžíce) vína na vaření
hrstka nasekané petržele s plochými listy
25 ml kukuřičné mouky
15 ml (1 lžíce) vody

Ve středně velkém kastrolu či pánvi osmahněte šalotku i stříbrné cibulky na másle, aby změkly. Dochuťte pomocí soli a pepře. Potřete vepřovou pečení solí a pepřem a vložte do pomalého hrnce. Přidejte osmahnutou cibuli, víno a petržel. Přikryjte poklicí a vařte při hodnotě NÍZKÁ 8 až 10 hodin (nebo při hodnotě VYSOKÁ 5 až 6 hodin). Vyjměte vepřovou pečení z pomalého hrnce z kameniny a před krájením ji nechte 15 minut uležet. Otočte knoflíkem pomalého hrnce na hodnotu VYSOKÁ. Smíchejte kukuřičnou mouku s vodou a za stálého míchání ji přidejte do šťávy v pomalém hrnci z kameniny. Tím dojde k zahuštění omáčky. Vepřovou pečení podávejte s cibulí a vinnou omáčkou.

Počet porcí: 4.

LOSOS A PARMEZÁN V RENDLÍKU

Ideálně vhodné pro studený zimní večer – bohaté a uspokojujivé chutě zaženou veškerý chlad.

450 g dlouhozrné rýže
1 x 418 g losos v konzervě, odkapaný a rozdrcený
65 g květáku
50 g parmezánu
250 ml suchého bílého vína
250 ml mléka
250 ml vody
15 ml (1 lžíce) čerstvého jemně nasekaného estragonu
5 ml (1 lžička) dijonské hořčice
4 ml ($\frac{3}{4}$ lžičky) soli
2,5 ml ($\frac{1}{2}$ lžičky) čerstvě mletého černého pepře
4 střední rajčata, nasekaná
2 salátové cibule, nakrájené na tenké plátky

Vložte všechny přísady – s výjimkou rajčat a salátových cibulí – do pomalého hrnce. Důkladně promíchejte, přikryjte poklicí a vařte při teplotě VYSOKÁ 1 hodinu, potom při teplotě NÍZKÁ 6 až 8 hodin (nebo při teplotě VYSOKÁ 3 – 4 hodiny). Před podáváním vmíchejte rajčata a salátové cibule.

Počet porcí: 3.

JEHNĚČÍ SE ZELENINOU A BALZÁMOVOU POLEVOU

Dobře okořeněné jehněčí je vyváženo sladkokyselou chutí polevy s balzámovým octem a zeleninou.

2,5 ml ($\frac{1}{2}$ lžičky) soli
2,5 ml ($\frac{1}{2}$ lžičky) čerstvě mletého černého pepře
2,5 ml ($\frac{1}{2}$ lžičky) mletého koriandru
7,5 ml ($\frac{1}{2}$ lžíce) sušeného rozmarýnu
2,5 ml ($\frac{1}{2}$ lžičky) sušené máty
2,5 ml ($\frac{1}{2}$ lžičky) sušeného tymiánu
2,5 ml ($\frac{1}{2}$ lžičky) mletého fenyklu
1,2 kg jehněčí plece (vhodné k pečení), zbavené tuku
1 střední šalotka, nakrájená na osminy
2 malé cukety, nakrájené na 1cm plátky
2 malé žluté tykve (letní), nakrájené na kostičky
2 červené brambory, nakrájené na kostičky
40 ml (2 $\frac{1}{2}$ lžíce) balzámového octa

Smíchejte sůl a pepř, koriandr, rozmarýn, mátu, tymián a fenykl v malé misce. Potřete jehněčí kolínko touto směsí koření. Vložte cibuli na dno pomalého hrnce a potom přidejte jehněčí kolínko. Přidejte zbývající zeleninu. Tuto zeleninu pokapejte balzámovým octem. Zakryjte poklicí a vařte při teplotě VYSOKÁ 1 hodinu, potom při teplotě NÍZKÁ 10 – 12 hodin.

Počet porcí: 4.

PAELLA Z ČERSTVÉ ZELENINY

Tato příloha je variací na klasické španělské jídlo. Zároveň je možné ji podávat jako hlavní jídlo.

140 g mraženého nasekaného špenátu, rozmrazeného a odkapaného
450 g dlouhozrnné rýže
1 l zeleninového bujónu
1 zelená paprika, zbavená semen a nasekaná
1 střední rajče, nakrájené na osminy
1 střední cibule, nasekaná
1 střední mrkev, nasekaná
1-2 stroužky česneku, rozdrčené
15 ml (1 lžíce) nasekané petržele s plochými listy
3 ml (½ lžičky) šafránu
2,5 ml (½ lžičky) soli
2,5 ml (½ lžičky) čerstvě mletého černého pepře
1 x 390 g artyčokových hlíz v konzervě, rozčtvrcených, opláchnutých a dobře odkapaných
115 g mraženého hrášku

Vložte špenát, rýži, vegetu, zelenou papriku, rajče, cibuli, mrkev, česnek, petržel, šafrán, sůl a černý pepř do pomalého hrnce. Důkladně promíchejte. Přikryjte poklicí a vařte při hodnotě NÍZKÁ 4 hodiny (nebo při hodnotě VYSOKÁ 2 hodiny). 15 minut před podáváním přidejte do paelly artyčokové hlízy a hrášek. Důkladným promícháním spojte přísady a přikryjte poklicí.

Počet porcí: 4.

SMETANOVÁ POMAZÁNKA SE ŠPENÁTEM

Tuto teplou verzi klasické špenátové pomazánky lze podávat v pomalém hrnci nebo nabrat do misky. Podávejte se syrovou zeleninou, oblíbenými suchary nebo topinkami.

1 x 400 g balení smetanového sýra
125 ml zakysané smetany
225 g mraženého nasekaného špenátu
1 sáček cibulové polévky v prášku: hmotnost přibl. 30 – 40 g.
(není-li k dispozici cibulová, použijte zeleninovou)
5 ml (1 lžička) hotové kořeněné omáčky
2 salátové cibule, nakrájené
5 ml (1 lžička) čerstvé citronové šťávy

Smíchejte smetanový sýr a smetanu v pomalém hrnci. Přikryjte poklicí a vařte při teplotě VYSOKÁ, až sýr změkne – přibl. 45 minut. Přidejte špenát, polévkovou směs i kořeněnou omáčku a důkladně zamíchejte. Přikryjte poklicí a vařte při teplotě VYSOKÁ 30 minut. Chvilí před podáváním přidejte salátové cibule a citronovou šťávu a opět důkladně zamíchejte.

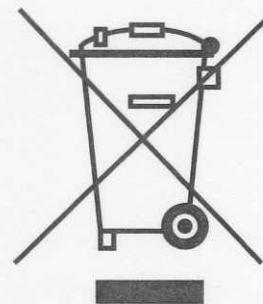
ZÁRUKA

DOKLAD O KOUPI PŘÍSTROJE PEČLIVĚ USCHOVEJTE. JE POTŘEBA PŘI REKLAMACI V RÁMCI TÉTO ZÁRUKY.

- Záruční doba na tento výrobek je 2 roky.
- V případě poruchy laskavě odneste výrobek do prodejny, kde jste ho zakoupili. Předložte také doklad o koupi a tento záruční list.
- Práva a výhody v rámci této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena.
- Holmes Products Europe provede zdarma během stanovené doby opravu nebo výměnu kterékoli vadné částipřístroje za předpokladu, že:
 - Nás o této vadě neprodleně informujete.
 - Na přístroji nebyly provedeny žádné změny ani nebyl používán nesprávným způsobem nebo opraven osobou, která k tomu nemá oprávnění společnosti Holmes Products Europe.
- V rámci této záruky se neudělují žádná práva osobě, která získá přístroj použitý, nebo ke komerčnímu či veřejnému použití.
- Na opravený nebo vyměněný přístroj se bude vztahovat záruka po zbývající dobu záruční lhůty.

TENTO PŘÍSTROJ BYL VYROBEN PODLE SMĚRNIC EHS 2006/95/EC, 2004/108/EC A 98/37/EEC.

Vysloužilé elektrické výrobky by neměly být vyhozeny s domácím odpadem. Recyklujte je v místech s příslušným zařízením. Podrobnější informace o recyklaci a WEEE naleznete na následujícím webovém serveru: www.jardencs.com nebo e-mail info-europe@jardencs.com



Crock Pot

Distributed by
Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London SW19 4DT
England

Fax: +44 (0)20 8947 8272
Email: info-europe@jardencs.com
Website address: www.jardencs.com
UK - Free phone Customer Service Helpline
– 0800 052 3615

Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux - Le - Pénil
77000 Melun – France
Phone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32

FRANCE - SERVICE CONSOMMATEURS



 **0800 820 817**

© 2007 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All Rights Reserved.

Printed in P.R.C

9100050002091
SCRI500I07MLM1