

SCVI600BS-I



Crock-Pot

PROGRAMMABLE STONEWARE SLOW COOKER

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



READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENT

| | |
|------------------|----|
| English | 2 |
| Français/French | 9 |
| Deutsch/German | 16 |
| Español/Spanish | 23 |
| Nederlands/Dutch | 30 |
| Svenska/Swedish | 37 |
| Suomi/Finnish | 44 |
| Polski/Polish | 51 |
| Italiano/Italian | 58 |
| Česky/Czech | 65 |

GARANZIA

SI PREGA DI CONSERVARE LA RICEVUTA D'ACQUISTO POICHÉ ESSA SARÀ NECESSARIA PER QUALSIASI RICHIESTA PRESENTATA IN BASE AI TERMINI DI QUESTO CERTIFICATO DI GARANZIA.

- Questo prodotto è garantito per un periodo di 2 anni.
- Nell'improbabile eventualità di un guasto del prodotto, si prega di riportarlo presso il rivenditore ove lo si è acquistato, insieme alla ricevuta fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.
- I diritti e i benefici delineati in base ai termini di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dai termini di questo certificato.
- Holmes Products Europe si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente ed entro un periodo di tempo specificato, qualsiasi parte dell'apparecchio dovesse risultare danneggiata a condizione che:
 - la Holmes Products Europe sia informata prontamente del difetto.
 - l'apparecchio non sia stato modificato in alcun modo o sottoposto ad uso improprio o a riparazione ad opera di un tecnico non autorizzato dalla Holmes Products Europe.
- Questo certificato non concede alcun diritto a chi acquisti il prodotto di seconda mano o per uso commerciale o collettivo.
- Qualsiasi apparecchio riparato o sostituito sarà sottoposto ai termini di questo certificato per il tempo restante della garanzia.

QUESTO PRODOTTO È FABBRICATO CONFORMEMENTE ALLE DIRETTIVE CEE 2006/95/EC, 2004/108/CE e 98/37/CEE.

I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnarli ad un centro di riciclaggio, se disponibile. Per istruzioni sul riciclaggio e informazioni sulla direttiva RAEE (Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche), visitare www.jardencs.com o scrivere a info-europe@jardencs.com



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 zásuvky 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 posunutí spotřebiče obsahujícího horké tekutiny dbejte velmi velké opatrnosti.
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 mraženého jídla do horkého hrnce.
12. V případě nepoužití nebo před čištěním spotřebič vždy odpojte z elektrické zásuvky.
13. Před čištěním a uložením 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 zdi, 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.

CROCK POT 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 hrnce Crock Pot 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 k prasknutí kameniny.
8. Chcete-li zabránit poškrábání nádobí z kameniny, NIKDY v něm nepoužívejte kovové náčiní.

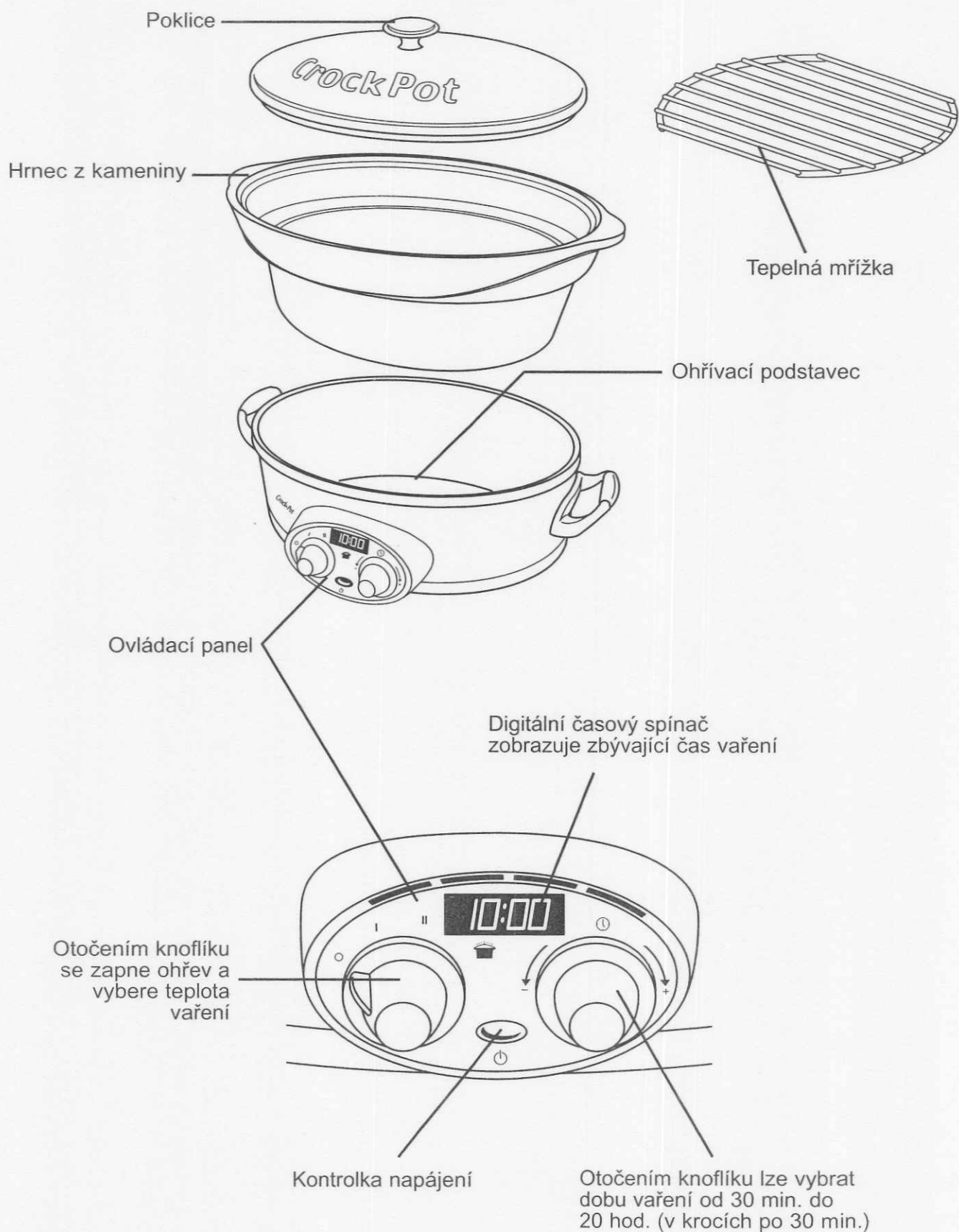
POZNÁMKA: Při pokládání hrnce z kameniny na povrch keramické či hladké skleněné varné desky, pracovní desky či stolu dbejte zvýšené opatrnosti. Kvůli charakteristické vlastnosti kameniny - drsné spodní části - by jinak mohlo dojít k poškrábání těchto povrchů.



PŘÍPRAVA NA VAŘENÍ V POMALÉM HRNCI

Před použitím pomalého hrnce umyjte poklici i kameninu v teplé mýdlové vodě a důkladně je osušte. Ohřívací podstavec NIKDY neponořujte do vody ani jiné kapaliny.

POUŽITÍ POMALÉHO HRNCE



POMALÉ VAŘENÍ

1. Do ohřivacího podstavce umístěte pomalý hrnec z kameniny, vložte do něj jídlo a zapojte přístroj do zásuvky. Otočte knoflíkem teploty na potřebnou hodnotu. Pomalý hrnec lze nastavit na tři hodnoty teploty. NÍZKÁ (I) je doporučena pro pomalé "celodenní" vaření. Jedna hodina na hodnotě VYSOKÁ (II) odpovídá přibližně 1 ½ až 2 hodinám na hodnotě NÍZKÁ (I). TEPLÁ (☞) (zobrazení na LCD = *) slouží POUZE pro udržování uvařeného jídla na ideální podávací teplotě do doby, než začnete jíst. Na hodnotě TEPLÁ (☞) NIKDY nevařte. Po umístění pomalého hrnce z kameniny do ohřivacího podstavce vařte vždy s nasazenou poklicí.
2. Otočte knoflíkem časového spínače na potřebnou dobu vaření. Na panelu se zobrazí doba vaření a spustí se odpočítávání. Rozsah doby vaření je od 30 minut až do 20 hodin po 30 minutových intervalech. Po uplynutí doby vaření se pomalý hrnec automaticky přepne na hodnotu TEPLÁ (☞).
POZNÁMKA: Nedoporučujeme nechávat hrnec na hodnotě TEPLÁ (☞) déle než 4 hodiny.
POZNÁMKA: Pokud časový spínač nenastavíte, bude pomalý hrnec spuštěn na vybrané hodnotě teploty do doby, než jej vypnete.
3. Po uvaření jídla otočte knoflík teploty na hodnotu VYP (○) a odpojte přístroj ze zásuvky. Před mytím pomalého hrnce jej nechte vystydnout.

PEČENÍ/GRILOVÁNÍ

Pomalý hrnec z kameniny lze také používat jako klasický pekáč do trouby.

POZNÁMKY K POUŽITÍ

- Dojde-li k výpadku elektřiny, požití jídla zřejmě nebude bezpečné. Nevíte-li přesně, jak dlouho tento výpadek trval, doporučujeme jídlo vyhodit do odpadu.
- Vařte vždy s nasazenou poklicí po doporučenou dobu. Během prvních dvou hodin vaření poklici neodstraňujte.
- Vyjímatelný pomalý hrnec z kameniny lze používat v klasické i mikrovlnné troubě. Viz níže uvedená tabulka.
- Při manipulaci s hrncem z kameniny nebo přemísťování ohřivacího podstavce vždy používejte držadla či chňapky. Držadla budou po používání hrnce horká.
- Při pokládání horkého hrnce z kameniny na stoly či pracovní desky VŽDY používejte podstavec nebo
- Vyjímatelný hrnec z kameniny s poklicí lze používat na varných deskách*, v klasických a mikrovlnných troubách a také v chladničce. V hrnci z kameniny NIKDY nenechte zmrznout vodu ani jídla obsahující vodu.
- Z důvodu jedinečného výrobního procesu kameniny se na glazovaném povrchu pomalého hrnce vytváří vzhledové variace. Jde o normální jev, který neovlivňuje použití výrobku.
- Po uvaření jídla a před mytím hrnce odpojte přístroj ze zásuvky.
- Jídla v pomalém hrnci znovu neohřívajte. K ohřátí jídla použijte klasickou či mikrovlnnou troubu nebo varnou desku.

Při vaření na elektrické varné desce vždy používejte tepelnou mřížku.

| Použití: Díl | Myčka na nádobí | Klasická trouba | Mikrovlnná trouba | Varná deska | Grilování |
|-----------------|--------------------|--------------------|----------------------|-------------|-----------|
| Poklice | Ano | Ano | Ano | Ano | Ano |
| Kamenina | Ano | Ano | Ano | ** Ano | Ano |

* Při vaření na elektrické varné desce (spirálové či keramické) musí být použita tepelná mřížka.

** Hrnec z kameniny používejte na jednom z velkých vařičů pouze při nízké či střední teplotě.

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.
 - Poklice není odolná proti náhlým změnám teploty. Je-li poklice horká, nemyjte ji ve studené vodě.
 - 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.

RADY A TIPY

RADY A TIPY

- Vaříte-li podle receptu vyžadujícího nevařené nudle, makaróny či jiné těstoviny, před jejich přidáním do pomalého hrnce je povařte na varné desce, aby trochu změkly.
- Vaříte-li podle receptu vyžadujícího vařenou rýži, zamíchejte nevařenou rýži s ostatními přísadami a přidejte 60 ml tekutiny na 60 ml nevařené rýže. U celodenního vaření lze docílit nejlepší výsledky použitím dlouhozrnné rýže.

FAZOLE

- Fazole musejí být před zamícháním s cukrem nebo kyselými jídlly zcela měkké. Fazole tvrdnou pod vlivem cukru a kyselých látek, jež tak zabraňují 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 ohřev, zakryjte poklici a zvolna vařte 1½ hodiny nebo do doby, než fazole změknou. Chcete-li máčet fazole ve vodě, učiňte tak před vařením. Po máčení či vaření slijte všechnu vodu.
- Jako náhradu za sušené fazole lze použít vařené fazole v konzervě.

ZELENINA

- Celá řada druhů zeleniny si může díky pomalému vaření a nízkým teplotám zachovat lahodnou chuť. V pomalém hrnci se zelenina nepřevaňuje jako v troubě nebo na varné desce.
- Při vaření podle receptů se zeleninou a masem vložte do hrnce z kameniny nejdříve zeleninu a pak maso. V pomalém hrnci se zelenina obvykle vaří pomaleji než maso.
- Vaření zeleniny se usnadní jejím umístěním blízko okrajů nebo na dno hrnce z kameniny. Nasekanou či nakrájenou zeleninu zamíchejte s dalšími přísadami.
- Protože lilek je velmi aromatický, je vhodné jej před přidáním do pomalého hrnce předvařit nebo opéct.

TEKUTINY

- Ve většině případů není potřeba použít více než 120 až 240 ml tekutin, protože šťávy v maso a zeleninu se při pomalém vaření uchovávají více než při klasickém vaření.
- Při převodu receptů z klasického vaření na pomalé použijte přibližně polovinu doporučeného množství tekutin s výjimkou receptů, které obsahují nevařenou rýži či těstoviny.

MLÉKO

- Mléko, smetana a kyselá smetana se během dlouhého vaření rozkládají. Pokud možno je přidávejte v posledních patnácti minutách až půl hodině vaření, aby se stačily pouze prohřát.
- Mléko může být nahrazeno kondenzovanými polévkami, které lze vařit dlouhou dobu.

POLÉVKY

- Některé recepty na polévky požadují 1,9 až 2,8 litru vody. Do pomalého hrnce přidejte nejdříve ostatní přísady polévky a potom je zalijte vodou pouze tak, aby zůstaly zakryté. Chcete-li řidší polévku, před podáváním přidejte více tekutin.
- Pokud polévkové recepty na bázi mléka neobsahují jinou tekutinu pro úvodní vaření, přidejte 240 až 480 ml vody. Protože se mléko, smetana a kyselá smetana při ohřátí nad bod varu rozkládají, opatrně je zamíchejte do jídla na konci vaření.

MASO

- Z masa vyřízněte tuk, dobře jej utřete či opláchněte a osušte papírovými utěrkami. Opečení masa na samostatné pánvi nebo v pekáči zajistí vypečení tuku před pomalým vařením a zároveň jídlu dodá výraznější a lahodnější chuť.
- Vhodnou velikostí pro pomalý hrnc je větší pečeně, kuřata nebo kýty. Používejte vykostěné pečeně nebo kýty od 1,4 do 2,7 kg.
- V pomalém hrnci se také dobře vaří porce masa s kostmi, jako jsou žebírka, kotlety nebo kusy krocana či krůty. Vařit lze krocany či krůty stehna a prsíčka až do 2,7 kg.
- Použijete-li menší pečení, upravte množství zeleniny či brambor, aby byl hrnc z kameniny zaplněn do $\frac{1}{2}$ až $\frac{3}{4}$.
- Mějte na paměti, že velikost masa a doporučená doba vaření jsou pouze přibližné hodnoty. Přesná hmotnost pečeně, kterou lze uvařit v pomalém hrnci, závisí na konkrétním řezu, vlastnostech masa a struktuře kostí.
- Při vaření s předvařenými fazolemi, ovocem nebo lehčí zeleninou - jako jsou houby, krájená cibule, lilek či jemně nasekaná zelenina - nakrájejte maso na menší kousky. Tím se zajistí vaření jídla stejnou rychlostí.
- Libové maso, jako je kuře nebo vepřová svíčková, se vaří rychleji než maso, které je více prorostlé šlachami a tukem, jako je hovězí na guláš nebo vepřové koleno.
- Maso je třeba umístit tak, aby spočívalo na kamenině a nedotýkalo se poklice.
- Vaříte-li mražené maso (jako jsou pečeně či kuřata), musíte nejdříve přidat alespoň 1 hrnek teplé tekutiny. Tekutina slouží jako "tlumicí prvek" k prevenci náhlých změn teploty. U většiny receptů obsahujících mražené masové kostky vařte maso další 4 hodiny na hodnotě NÍZKÁ nebo 2 hodiny [na hodnotě VYSOKÁ. Velkým kusům mraženého masa trvá daleko déle, než rozmrznou a změknou.

RYBY

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

SPECIALITY

- Speciality, jako jsou plněná žebírka či masové závitky, plněné kapustové listy, plněné papriky nebo pečená jablka, lze uspořádat v jediné vrstvě, aby se snadno vařily a atraktivně vypadaly při podávání.

BYLINKY

- Čerstvé bylinky doplňují chuť a barvu, jsou-li přidávány ke konci vaření, ale jídla s kratší dobou vaření snesou i výrazně aromatické čerstvé byliny, jako jsou rozmarýn a tymián. U mnoha čerstvých bylinek přidaných 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.

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 kterékoliv vadné části přístroje 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



 **N° Indigo 0 800 820 817**

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

Printed in P.R.C

9100050001825
SCVI600BSI07MLM1