



VS-3920

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČÁSTÍ / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



WWW.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Swaardenstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands

EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the appliance unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - Bed and breakfast type environments.
 - Farm houses.

Surface is liable to get hot during use.

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.

This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.

The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.

The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.

The Eurasian Conformity mark (EAC) is a certification mark to indicate products that conform to all technical regulations of the Eurasian Customs Union.

This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.

The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Tristar logo is valid in France only.

Separate collection / Check your local municipal guidelines.

SAFETY

- Do not place the Slow Cooker on or near hot surfaces or naked flames.
- Never cook directly in the base unit. Only use the ceramic cooking bowl.
- Do not touch the unit when in use, surfaces are liable to get hot. Always wear oven gloves and only touch the handles and knobs.
- Do not move the unit during cooking as the unit will be extremely hot and heavy.
- Pay attention when removing the lid as steam will escape, always lift the lid gently away from yourself to let steam escape.

- The lid forms a seal during cooking and keeps the moisture in the food. Lifting the lid during the cooking process will add extra time to the cooking process.
- Always use the HIGH or LOW setting to cook food. The WARM option is only suitable for fully cooked food.
- Never use the removable cooking bowl on a stove, open flame or solid hotplate. The cooking bowl can be placed in an oven to a maximum of 170°C, but only without the lid.
- Never overfill the slow cooker, ensure you leave enough space to allow the contents to boil. This will prevent the contents from bubbling over.

PARTS DESCRIPTION

- 1 Lid handle
- 2 Glass lid
- 3 Ceramic cooking pot
- 4 Slow cooker handle
- 5 Stainless steel exterior base
- 6 Display
- 7 Control panel

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging of the device.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Wash before using the device for the first time all loose parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly below. These parts are also dishwasher safe.
- The heating element on the inner side of the base becomes very hot. Never touch this, you can get very serious burns.
- ✓ Before using your slow cooker for the first time, operate the slow cooker with only water by following the steps below:

 1. Place the ceramic cooking pot inside the base.
 2. Add 4 cups of water to the ceramic cooking pot and cover with the glass lid.
 3. Plug the unit into the power socket.
 4. Press the mode button and select "HIGH".
 5. Adjust the timer by using the "+/-" buttons to 30 minutes.
 6. Press the power button the switch the unit on.
 7. During heating a slight odor may be emitted. This is manufacturing dust and will disappear.
 8. After 30 minutes, the unit will switch to "WARM" at this point turn the power button off and unplug the unit.
 9. Allow the unit to cool down for 15 minutes. Remove the glass lid and ceramic bowl from the base.
 10. Carefully pour out the water from the ceramic bowl.
 11. Rinse and dry the parts thoroughly.

USE

- The control panel has three power settings: LOW, HIGH and WARM.
1. LOW – This setting creates a gradual build-up of heat. It gently simmers the food for an extended period of time, up to 12 hours. This setting is ideal if you are away from home for the day and wish the food to be ready when you get home.
 2. HIGH – This setting cooks food quicker as it reaches the maximum temperature much faster. Therefore, it allows you to cook your food twice as fast as on the low setting. It may be necessary to add liquid during the cooking process, because the food will boil when on high setting. This setting is ideal if you want to cook a dish in a shorter period of time.
 3. NOTE: you can switch between LOW and HIGH during the cooking process if you wish to speed up the cooking.
 4. WARM – this setting can be used to maintain the temperature of the food after the cooking process is finished. This setting is not suitable for cooking the food, as the temperature is too low.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the plug from the socket and allow all parts to cool down.
- Clean the steaming bowls, rice bowl, cover and drip tray in warm soapy water. These parts are also dishwasher safe.
- Do not immerse the base in water or other liquid. Place the base not in the dishwasher, but clean it with a damp cloth.
- Clean the outside with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, steel wool or a scouring pad as this will damage the device. Do not immerse in water or other liquid.

ENVIRONMENT

- This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support

You can find all available information and spare parts at [www.tristar.eu!](http://www.tristar.eu)

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmoniteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten terwijl het op de voeding is aangesloten.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

- 1 Handgreep van deksel
- 2 Glazen deksel
- 3 Keramische binnenvan
- 4 Handgreep van slowcooker
- 5 Roestvrijstaal buitenpan
- 6 Display
- 7 Bedieningspaneel

VÓOR HET EERSTE GEBRUIK

- Reinig voor het eerste gebruik van het apparaat alle losse onderdelen in warm sop. Vervolgens grondig afspoelen en afdrogen. Deze onderdelen zijn tevens vatwaterbestendig.
- Het verwarmingselement van de binnenzijde van de basis wordt zeer heet. Raak dit nooit aan, u kunt hierbij zeer ernstige brandwonden oplopen.
- ✓ Voordat u de slowcooker voor het eerst gebruikt, volgt u onderstaande stappen met alleen water:

 1. Plaats de keramische binnenvan in de buitenpan.
 2. Voeg 4 koppen water toe aan de keramische binnenvan en doe het glazen deksel op de pan.
 3. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
 4. Druk op de modusknop en selecteer "HIGH" (Hoog).
 5. Stel de timer met de knoppen "+/-" in op 30 minuten.
 6. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
 7. Tijdens het verwarmen komt er mogelijk een lichte geur vrij. Deze geur is tijdelijk en wordt veroorzaakt door stof dat er tijdens de productie in terecht is gekomen.
 8. Na 30 minuten wordt het apparaat overgeschakeld naar "WARM". Zet het apparaat nu uit met de aan/uit-knop en haal de stekker uit het stopcontact.
 9. Laat het apparaat 15 minuten afkoelen. Verwijder het glazen deksel en haal de keramische binnenvan uit de buitenpan.
 10. Giet voorzichtig het water uit de keramische binnenvan.
 11. Spoel de onderdelen af en droog ze goed af.

apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- Personale keukens in winkels, kantoren en andere werkgevingen.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed & Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.

Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.

Afgedankte elektrische producten mogen niet samen met huishoudelijk vuil worden weggegooid. Gelieve te laten recyclen bij de daarvoor aangewezen faciliteit. Neem contact op met uw gemeente of plaatselijke winkel voor advies over recycling.

Dit product voldoet aan de conformiteitsseisen van de toepasselijke Europese verordeningen of richtlijnen.

The Green Dot is het geregistreerde handelsmerk van Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH en is een wereldwijd beschermd handelsmerk. Het logo mag uitsluitend worden gebruikt door klanten van DSD GmbH die in het bezit zijn van een geldig afvalverwerkingsbedrijfscontract of door aangewezen afvalverwerkingsbedrijven binnen de Bondsrepubliek Duitsland. Dit geldt ook voor de reproduktie van het logo door derden in een woordenboek, een encyclopedie of een elektronische databank met een naslagwerk.

Het universele recyclingsymbool, -logo of -pictogram is een internationale erkend symbool dat wordt gebruikt om recyclebare materialen aan te duiden. Het recyclingsymbool behoort tot het publieke domein en is geen handelsmerk.

Het Euraziatische conformiteitsmerk (EAC) is een certificeringsmerk om producten aan te duiden die voldoen aan alle technische voorshritten van de Euraziatische douane-unie.

Dit symbool wordt gebruikt voor het markeren van materialen die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedsel in de Europese Unie, zoals gedefinieerd in verordening (EC) nr. 1935/2004.

Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar, binnen de grenzen van de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Dit verpakkingssymbool behoort tot het publieke domein en is geen handelsmerk.

Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar, binnen de grenzen van de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

De display wordt blauw verlicht en er wordt 00:00 op weergegeven.

Selecteer de stand LOW (Laag) of HIGH (Hoog) met de knop "MODE" (Modus).

Gebruik de knoppen "+" en "-" om de tijd handmatig minimaal 30 minuten en maximaal 20 uur in stappen van 30 minuten te verlengen.

Vergeefprogrammeerde standen:

- LOW (Laag): 8 uur

- HIGH (Hoog): 4 uur

Druk wanneer de gewenste temperatuur is ingesteld op de knop "POWER" (Aan/Uit). De tijd stopt met knipperen en het apparaat begint nu te werken.

Op het display wordt aangeduid dat de kooktijd is verstreken. De slowcooker begint te werken. Het voedingslampje begint te branden.

Kook altijd met de deksel op de pan.

BELANGRIJK! Verwijder de deksel tijdens het bereiden niet te vaak, want dit verlaagt de bereidetijd.

Serveren: De slowcooker schakelt automatisch over naar de stand WARM. Het voedsel wordt nu 1 uur op temperatuur gehouden. U kunt de tijd handmatig aanpassen met de knoppen "+" en "-". Het wordt niet aanbevolen om het voedsel langer dan 4 uur warm te houden.

BELANGRIJK! De slowcooker blijft werken tot hij wordt uitgeschakeld.

Gebruik pannenlappen bij het verwijderen van de deksel.

LET OP: de verwijderbare binnenvan is niet bestand tegen plotselinge temperatuurwisselingen. Voeg GEEN koud voedsel toe als de binnenvan heet is.

Pak de binnenvan bij de handgrepen vast en verwijder deze van het onderstel.

Aan tafel serveren. Plaats als u direct vanuit de binnenvan serveert altijd een onderzetter of een beschermende mat onder de pot voordat u deze op een tafel of aanrecht zet.

VOORZICHTIG: De pan is heet en kan brandwonden veroorzaken.

RECEPTEN

Portugese knoflookkip

1 middelgrote ui, in dunne plakjes gesneden

6 tenen knoflook, in dunne plakjes gesneden

2 middelgrote tomaten in kwartjes gesneden, 75 gram gebraad ham, in stukjes gesneden

75 gram rozijnen (blanke rozijnen)

120 ml brandewijn

1 theelepel dijonnaise

2 theelepels dillepittenpuree

1,5 theelepel meizena

2 eetlepels koud water

1 theelepel rode wijnnazijn

toefjes Peterselse

zout

Meng de plakjes uit, knoflook, tomaten, ham en rozijnen. Verwijder de inwendige organen uit de kip en leg deze opzij om ze aan andere keer te gebruiken; spoel de binnenzijde en buitenzijde van de kip en maak hem droog. Zet de vleugels vast en bindt de dijen vast. Plaats de kip op het uimengsel. Meng de port, de brandewijn, de mosterd en de tomatenpuree en giet dit over de kip. Dek dit af en slowcook op de laag stand (LOW) tot het vlees op de di

100 gram verse of bevoren (niet ontdooide) cranberry's
1 kg kippendijen zonder huid en bot
60 ml tomatenketchup
2 theelepel ruwe suiker
1 theelepel mosterdzaad
2 theelepels ciderazijn
1,5 theelepel maizena
2 eetlepels koud water Zout

Meng de uien en de cranberry's in de slowcooker. Spoel de kippendijen af en maak ze droog. Plaats ze in de cooker. Meng in een kleine kom de tomatenketchup, de suiker, het mosterdzaad en de ciderazijn en leg dit mengsel op de kip. Plaats de deksel en laat op de lage stand (LOW) sudderen tot de kip mal is (6½ - 7½ uur). Leg de kip voorzichtig op een servieschaal. Meng de maizena met het water en tot dit door het kookvocht. Meng de maizena met het water en tot dit door het kookvocht. Meng de maizena met het water en tot dit door het kookvocht. Meng de maizena met het water en tot dit door het kookvocht. Meng de maizena met het water en tot dit door het kookvocht. Meng de maizena met het water en tot dit door het kookvocht. Meng de maizena met het water en tot dit door het kookvocht. Meng de maizena met het water en tot dit door het kookvocht.

Stoofpot met rundvlees en aardappel

1-1,25 kg zeer mager rundvlees
2 eetlepels spekvel of ander vet
2 grote uien, gesneden
5 grote aardappelen in stukken gesneden
4 of 5 grote wortels in stukken van 5 cm gesneden Zout en peper naar smaak 1 blik tomatensoep

Braad het vlees in het vat of spekvet aan. Voeg de gesneden uiten toe. Plaats het vlees, de uien, groenten, kruiden en blik tomatensoep met een beetje water in de slowcooker. Laat 7 uur op de lage stand (LOW) sudderen. Voeg indien nodig meer water toe. Serveer met brood.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Aan de stekker uit het stopcontact in laat alle onderdelen afkoelen.
- Reinig de stoomschalen, de rijstschaal, de deksel en de lekbak in warm sop. Deze onderdelen zijn tevens waswaterbestendig.
- Dompel de basis niet onder in water of andere vloeistoffen. De basis is niet geschikt voor de afwasmachine. Reinig deze met een vochtige doek.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, staafwol of een schuurspons; dit beschadigt het apparaat. Niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

MILIEU

Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huishavend worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recycelen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op www.tristar.eu!

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- L'utilisateur ne doit pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché sur l'alimentation électrique.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
 - Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
 - Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - Environnements de type chambre d'hôtes.
 - Fermes.

La surface est susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.

Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez recycler là où les installations sont disponibles. Vérifiez auprès des autorités locales ou du magasin le plus proche pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Ce produit est conforme aux exigences de conformité des règlements ou directives européens en vigueur.

Le Point vert est une marque déposée de Der Grüne Punkt - DSD System Deutschland GmbH et est une marque déposée dans le monde entier. Le logo n'a pas été utilisé que par des clients du DSD GmbH titulaires d'une licence valide d'utilisation de la marque ou par des entreprises engagées dans la gestion des déchets en République Fédérale Allemande. Cela s'applique également à la reproduction du logo par des tiers dans un dictionnaire, une encyclopédie ou une base de données électronique contenant un manuel de référence.

Le symbole, le logo ou l'icône universel de recyclage est un symbole internationalement reconnu utilisé pour désigner les matériaux recyclables. Le symbole du recyclage relève du domaine public et n'est pas une marque déposée.

La marque de conformité eurasienne (EAC) est une marque de certification destinée à indiquer les produits conformes à toutes les réglementations techniques de l'Union douanière eurasienne.

Ce symbole est utilisé pour le marquage des matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments dans l'Union Européenne, tel que défini dans le règlement (CE) n° 1935/2004.

Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, sous réserve de la responsabilité étendue du fabricant. Par souci de bon traitement des déchets, mettez-le au rebut séparément, en suivant les symboles d'emballage illustrés. Le logo Tristar n'est valable qu'en France.

Collecte séparée / Vérifiez les directives de votre municipalité locale.

SÉCURITÉ

- Ne placez pas la mijoteuse sur ou près de surfaces chaudes ou de flammes nues.
- Ne cuisinez jamais rien directement dans l'unité de base. Utilisez uniquement le bol de cuison en céramique.
- Ne touchez pas l'unité lorsqu'elle fonctionne, les surfaces risquent d'être chaudes. Portez toujours des gants de cuisine et ne touchez que les poignées et les boutons.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant la cuisson, car il sera extrêmement chaud et lourd.
- Faites attention lorsque vous enlevez le couvercle, car la vapeur s'échappe, soulevez toujours doucement le couvercle pour l'éloigner de vous et laisser la vapeur s'échapper.
- Le couvercle forme un joint d'étanchéité pendant la cuisson et conserve l'humidité dans les aliments. Si vous soulevez le couvercle durant la cuisson, celle-ci sera prolongée d'autant.
- Utilisez toujours le réglage HIGH ou LOW pour cuire vos aliments. L'option WARM ne convient qu'à des aliments entièrement cuits.
- N'utilisez jamais le bol de cuison amovible sur une cuisinière, une flamme nue ou une plaque de cuisson. Le bol de cuison peut être placé dans un four à 170 °C maximum, mais seulement sans couvercle.
- Ne remplissez jamais trop la mijoteuse, assurez-vous de laisser suffisamment d'espace pour permettre au contenu de bouillir. Ceci empêchera le contenu de déborder.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- Poignée de couvercle
- Couvercle en verre
- Casserole en céramique
- Poignée de mijoteuse
- Base extérieure en acier inoxydable
- Affichage
- Panneau de commande

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez l'emballage de l'appareil.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 220-240V CA 50Hz. La prise doit être d'au moins 16A ou 10A et à fusible lent.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces détachables de l'appareil dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement en dessous. Ces pièces sont également lavables en lave-vaisselle.
- L'élément chauffant du côté intérieur de la base devient très chaud. Ne touchez jamais. Vous risquez des brûlures très graves.
- Avant d'utiliser la mijoteuse pour la première fois, utilisez-la uniquement avec de l'eau en suivant les étapes ci-dessous :
- Placez la casserole en céramique à l'intérieur de la base.
- Ajoutez 4 tasses d'eau dans la casserole en céramique et couvrez avec le couvercle en verre.
- Branchez l'appareil dans la prise de courant.
- Appuyez sur la touche mode et sélectionnez « HIGH ».
- Réglez la minuterie sur 30 minutes à l'aide des boutons « +/- ».

6. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil sous tension.

- Une odeur légère peut se diffuser pendant que l'appareil chauffe. C'est parce que l'appareil est neuf, cette odeur disparaîtra.
- À bout de 30 minutes, l'appareil passe en mode « WARM », le bouton d'alimentation s'éteint et l'appareil est débranché.
- Laissez l'appareil refroidir complètement durant 15 minutes. Retirez le couvercle en verre et le bol en céramique.
- Versez soigneusement l'eau du bol en céramique.
- Rincez et séchez soigneusement les pièces.

UTILISATION

- Le panneau de commande dispose de trois réglages de puissance : LOW, HIGH et WARM.
- LOW – Ce réglage crée une accumulation graduelle de chaleur. Il fait mijoter doucement les aliments pendant un bon moment, jusqu'à 12 heures. Ce réglage est idéal si vous êtes absent(e) de la maison pour la journée et si vous souhaitez que votre plat soit prêt à votre retour.
 - HIGH – Ce réglage accélère la cuisson des aliments car il atteint la température maximale beaucoup plus rapidement. Par conséquent, il vous permet de cuire vos aliments deux fois plus vite qu'à basse température. Il peut être nécessaire d'ajouter du liquide pendant la cuisson, car les aliments arriveront à ébullition lorsqu'ils sont à température élevée. Ce réglage est idéal pour préparer un plat plus vite.
 - WARM – ce réglage peut servir à maintenir la température des aliments une fois la cuisson terminée. Ce réglage ne convient pas à la cuisson des aliments, car la température est trop basse.

ENVIRONNEMENT

- Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirez le cordon d'alimentation de la prise et laissez toutes les pièces refroidir.
- Nettoyez les bols vapeur, la cuve à riz, le couvercle et le bac de collecte à l'eau savonneuse chaude. Ces pièces sont également lavables au lave-vaisselle.
- Ne plongez pas la base dans l'eau ou autres liquides. Ne mettez pas la base au lave-vaisselle mais lavez-la avec un chiffon humide.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant fort ou abrasif, de tampon à récurer ou de paille de fer, qui pourraient endommager l'appareil. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

NETTOYAGE

- Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support

Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur www.tristar.eu !

(HIGH), couvrez avec le couvercle et laissez mijoter en remuant 2 ou 3 fois pour que la sauce épaisse (environ 10 -15 minutes). Assaisonnez selon vos goûts. Versez la sauce sur le poulet.

Ragoût de boeuf et de pommes de terre

- 1-1,25 kg de boeuf très maigre
2 cuil. à café de graisse de lard ou d'une autre graisse
2 grands oignons en dés
5 grandes pommes de terre détaillées en huit
4 ou 5 grandes carottes en morceaux de 5cm Sel et poivre pour assaisonner 1 boîte de soupe à la tomate

Mélangez la viande dans la graisse de lard ou autre. Ajoutez les oignons en dés. Placez la viande, les oignons, les légumes, l'assaisonnement et la boîte de soupe à la tomate avec un peu d'eau dans le cuiseur lent.

Laissez mijoter 7 heures au minimum (LOW). Complétez avec de l'eau, si nécessaire. Servez avec du pain.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirez le cordon d'alimentation de la prise et laissez toutes les pièces refroidir.
- Nettoyez les bols vapeur, la cuve à riz, le couvercle et le bac de collecte à l'eau savonneuse chaude. Ces pièces sont également lavables au lave-vaisselle.
- Ne plongez pas la base dans l'eau ou autres liquides. Ne mettez pas la base au lave-vaisselle mais lavez-la avec un chiffon humide.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant fort ou abrasif, de tampon à récurer ou de paille de fer, qui pourraient endommager l'appareil. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

ENVIRONNEMENT

- Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

NETTOYAGE

- Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

NETTOYAGE

- Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Vous trouverez toutes les informations et pièces de rechange sur www.tristar.eu !



Der Grüne Punkt ist das eingetragene Markenzeichen der „Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH“ und ist weltweit als Marke geschützt. Das Logo darf nur von Kunden der DSD GmbH, welche über einen gültigen Markennutzungsvertrag verfügen, oder von beauftragten Entsorgungsunternehmen innerhalb der Bundesrepublik Deutschland genutzt werden. Dies gilt auch für die Darstellung des Logos durch Dritte in einem Wörterbuch, einer Enzyklopädie oder einer elektronischen Datenbank, welche ein Nachschlagewerk enthält.



Das universelle Recycling-Symbol, „Logo oder -Zeichen“ ist ein international anerkanntes Symbol zur Kennzeichnung von recycelbaren Materialien. Das Recycling-Symbol ist gemeinfrei und kein Markenzeichen.



Das Eurasische Konformitätszeichen (EAC) ist ein Zertifizierungszeichen zur Kennzeichnung von Produkten, die allen technischen Vorschriften der Eurasischen Zollunion entsprechen.



Dieses Symbol wird zur Kennzeichnung von Materialien verwendet, die dazu bestimmt sind, in der Europäischen Union mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, wie in der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 definiert.



Dieses Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar und unterliegen den erweiterten Herstellerverpflichtungen. Entsorgen Sie es separat und folgen Sie den auf der Verpackung abgebildeten Symbolen für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo ist nur in Frankreich gültig.



Getrennte Sammlung/ Prüfen Sie die lokalen Richtlinien in Ihrer Gemeinde.

SICHERHEIT

- Stellen Sie den Schongarer nicht auf oder neben heiße Flächen oder offene Flammen.
- Garen Sie niemals direkt in Basiseinheit. Benutzen Sie ausschließlich den Keramik-Garbehälter.

Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nicht, weil die Oberflächen heiß werden können. Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe und berühren Sie nur die Griffe und Knöpfe.



EN | Instruction manual
NL | Gebruiksaanwijzing
FR | Mode d'emploi
DE | Bedienungsanleitung
ES | Manual de usuario
PT | Manual de utilizador
IT | Manuale utente
SV | Bruksanvisning
PL | Instrukcja obsługi
CS | Návod na použití
SK | Návod na použitie
RU | Руководство по эксплуатации



VS-3920

PARTS DESCRIPTION / ONDERDelenbeschrijving / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČÁSTÍ / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el aparato sin supervisión mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, si son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo casa de huéspedes.
 - Granjas.

• La superficie puede calentarse durante el uso.

Los productos eléctricos viejos no deben eliminarse con la basura doméstica. Reciclelos en instalaciones al efecto. Si necesita ayuda en temas de reciclaje, consulte a las autoridades o comercios locales.



El producto cumple los requisitos de conformidad de las regulaciones o directivas europeas aplicables.



WWW.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Swaardenvestraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands

Deckel ab und lassen Sie es unter zwei- oder dreimaligem Rühren köcheln, bis die Soße eindickt (ca. 10-15 Minuten). Abschmecken je nach Geschmack. Gießen Sie die Soße über das Hähnchen.

Rindfleisch- und Kartoffeleintopf

1-1,25 kg sehr mageres Rindfleisch
2 Esslöffel Speck oder anderes Fett
2 große gewürfelte Zwiebeln
5 große Kartoffeln, geachtelt
4 oder 5 große Karotten, in 5 cm große Stücke geschnitten; Salz und Pfeffer zum Abschmecken; 1 Dose Tomatenuppe

Braten Sie das Fleisch im Fett oder Speck scharf an. Geben Sie die gewürfelten Zwiebeln dazu. Geben Sie das Fleisch, die Zwiebeln, das Gemüse, die Gewürze und die Dose Tomatenuppe mit etwas Wasser in den Schongarer. 7 Stunden lang auf niedriger (LOW) Einstellung köcheln lassen. Bei Bedarf mehr Wasser zugeben. Mit Brot servieren.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie alle Teile abkühlen.
- Reinigen Sie die Dampfschüssel, den Deckel und das Tropfblett in warmem Seifenwasser. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
- Tauchen Sie die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Legen Sie die Basis nicht in die Spülmaschine, sondern reinigen Sie sie mit einem feuchten Lappen.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive und scheuernde Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerschwamm, da dadurch das Gerät beschädigt wird. Nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.

UMWELT

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support

Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter www.tristar.eu!



The Green Dot es la marca registrada de Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH y está protegida como marca comercial en todo el mundo. El logotipo solo puede usarse por clientes de DSD GmbH con un contrato válido para uso de la marca comercial, o por empresas participantes de gestión de residuos en la República Federal de Alemania. Esto también se aplica para la reproducción del logo por terceros en un diccionario, enciclopedia o base electrónica de datos que incluya un manual de referencia.



El símbolo, logo o ícono universal de reciclaje es un símbolo reconocido en todo el mundo y usado para designar materiales reciclables. Este símbolo de reciclaje es de dominio público y no es una marca comercial.



La marca de conformidad euroasiática (EAC, por sus siglas en inglés) es una marca de certificación para indicar los productos que cumplen con todas las normas técnicas de la Unión Aduanera Euroasiática.



Este símbolo se usa para marcar materiales que estarán en contacto con alimentos en la Unión Europea, como se define en el reglamento (CE) n.º 1935/2004.



El producto y los materiales de embalaje son reciclables y están sujetos a una garantía extendida del fabricante. Elimínelos por separado y respetando los símbolos mostrados en el embalaje, para facilitar la gestión de residuos. El logo de Tristar solo es válido en Francia.



Colección individual / Revise sus directrices municipales locales.

SEGURIDAD

- No coloque la olla de cocción lenta encima ni cerca de superficies calientes ni llamas vivas.
- Nunca cocine directamente en la base. Utilice únicamente el recipiente de cocción cerámico.
- No toque la unidad mientras esté en uso; las superficies pueden calentarse. Utilice siempre guantes para horno y toque solo las asas y los tiradores.
- No mueva la unidad mientras esté cocinando: pesará mucho y estará extremadamente caliente.
- Tenga cuidado cuando quite la tapa, ya que saldrá vapor. Apártese siempre de la tapa, levántela con cuidado y deje que salga el vapor.
- Mientras esté cocinando, la tapa se sella y mantiene la humedad de los alimentos. Si levanta la tapa mientras está cocinando, los alimentos tardarán más en cocinarse.
- Utilice siempre el ajuste HIGH o LOW para cocinar los alimentos. La opción WARM solo es adecuada para los alimentos que están totalmente cocinados.
- Nunca utilice el recipiente de cocción extraíble sobre una estufa, llama abierta o placa de calor. Es posible introducir el recipiente de cocción en un horno a una temperatura máxima de 170 °C, pero solo sin la tapa.
- Nunca llene en exceso la olla de cocción lenta; asegúrese de dejar suficiente espacio para que los alimentos hiervan. De esta forma evitirá que el contenido se derrame.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

- Ása de la tapa
- Tapa de cristal
- Olla cerámica
- Ása de la olla de cocción lenta
- Base exterior de acero inoxidable
- Pantalla
- Panel de control

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el embalaje del dispositivo.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz. La toma debe ser de al menos 16 A o 10 A con protección frente a suministros lentos.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.
- Antes de utilizar el dispositivo por primera vez, lave todas las piezas sueltas con agua templada y jabón. Enjuáguelas y séquelas bien. Estas partes se pueden lavar en el lavavajillas.
- El elemento calentador de la parte inferior de la base se calienta mucho. Nunca lo toque ya que podría sufrir quemaduras graves.
- Antes de usar la olla de cocción lenta por primera vez, utilícela solo con agua siguiendo los pasos que se indican a continuación:

- Coloque la olla cerámica dentro de la base.
- Añada 4 tazas de agua a la olla cerámica y tápela con la tapa de cristal.
- Enchufe la unidad en la toma de corriente.
- Pulse el botón de modo y seleccione "HIGH".
- Ajuste el temporizador en 30 minutos con los botones "+/-".
- Pulse el botón de encendido para encender la unidad.
- Durante el calentamiento puede producirse un ligero olor. Desaparecerá; se trata del polvo de la fabricación.
- Cuando hayan transcurrido 30 minutos, la unidad cambiará a "WARM". En ese momento, apague el botón y desenchufe la unidad.
- Deje que la unidad se enfrie durante 15 minutos. Quite la tapa de cristal y la olla cerámica de la base.
- Retire con cuidado el agua de la olla cerámica.
- Enjuague y seque las piezas bien.

USO

- El panel de control tiene tres ajustes de potencia: LOW, HIGH y WARM.
- LOW: este ajuste acumula el calor de manera gradual. Cuece a fuego lento los alimentos durante un período de tiempo prolongado de hasta 12 horas. Este ajuste es ideal si no va a estar en casa en todo el día y desea que la comida esté lista cuando vuelva.

2. HIGH: este ajuste cocina los alimentos más rápido, ya que alcanza la temperatura máxima mucho más deprisa. Por lo tanto, permite cocinar los alimentos el doble de rápido que el ajuste LOW. En el ajuste HIGH, es posible que deba añadir líquido durante el proceso de cocción, ya que los alimentos hervirán. Este ajuste es ideal si desea cocinar un plato más rápido.

3. NOTA: Si lo desea, durante la cocción puede cambiar entre los ajustes LOW y HIGH para acelerar el proceso.

4. WARM: este ajuste se utiliza para mantener la temperatura de los alimentos una vez se han cocinado. Este ajuste no sirve para cocinar los alimentos, ya que su temperatura es demasiado baja.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríen todas las piezas.
- Limpie las cubetas de vapor, el recipiente para el arroz, la cubierta y la bandeja de goteo con agua templada jabonosa. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas.
- No sumerja la base en agua ni otros líquidos. No meta la base en el lavavajillas. Limpíela con un paño húmedo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo. Nunca utilice limpiadores fuertes y abrasivos, lana de acero o estropajos, pues dañarán el aparato. No lo sumerja en agua ni otros líquidos.

MEDIO AMBIENTE

- Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Soporte

Puede encontrar toda la información y recambios en www.tristar.eu!

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Cocine sempre com a tampa puesta.
- ¡IMPORTANTE!** No quite la tapa con frecuencia al cocinar ya que esto prolongará el tiempo de cocción.
- Si la temperatura deseada ya está ajustada, pulse el botón "POWER". El tiempo dejará de parpadear y la unidad comenzará a calentar.
- En la pantalla comenzará una cuenta atrás indicando el tiempo de cocción restante. Comenzará la cocción lenta. El indicador de encendido se iluminará.
- Cocine siempre con la tapa puesta.
- ¡IMPORTANTE!** La olla de cocción lenta funcionará hasta que se apague. No cocine los alimentos en exceso. Supervise la cocción y asegúrese de apagar la olla de cocción lenta cuando los alimentos se hayan cocinado correctamente.
- Quite la cubierta con ayuda de los soportes de la olla.
- PRECAUÇÃO:** El recipiente de cocción extraíble no soporta los cambios repentinos de temperatura. Si el recipiente de cocción está caliente, NO añada alimentos fríos.
- Agarre la olla por las asas y retírela del cuerpo.
- Servir en mesa. Si está sirviendo directamente de la olla, coloque siempre un salvamanteles o acochamiento protector bajo la olla antes de colocarla sobre una mesa o encimera.
- ATENÇÃO:** La olla estará caliente y puede provocar quemaduras.
- RECETAS**
- Pollo al ajo portugués**
- 1 cebolla mediana, cortada en rodajas finas
6 dientes de ajo, cortados en rodajas finas
2 tomates medianos cortados en cuartos 75 gr de jamón braseado picado
75 gr de aceite (pasas doradas)
Pollo de 1,7 kg (200 ml de Oporto
120 ml de Brandy
1 cucharadita de mostaza de Dijon
2 cucharaditas de puré de tomate
1,5 cucharaditas de almidón de maíz
2 cucharadas de agua fría
1 cucharadita de vinagre de vino tinto
ramas de perejil

RECETAS

Pollo al ajo portugués

1 cebolla mediana, cortada en rodajas finas

6 dientes de ajo, cortados en rodajas finas

2 tomates medianos cortados en cuartos

75 gr de aceite (pasas doradas)

Pollo de 1,7 kg (200 ml de Oporto

120 ml de Brandy

1 cucharadita de mostaza de Dijon

2 cucharaditas de puré de tomate

1,5 cucharaditas de almidón de maíz

2 cucharadas de agua fría

1 cucharadita de vinagre de vino tinto

ramas de perejil

sal

Mezcle las rodajas de cebolla, el ajo, los tomates, el jamón y las pasas.

Quite los menudos del pollo y reserve para otro uso.

lave y seque el pollo dentro y por fuera.

Sujete las alas y ate los muslos.

Coloque el pollo sobre la mezcla de cebolla, el ajo, los tomates, la mostaza y el puré de tomate.

ciérrelo con una bandejita de horno y dore

aproximadamente durante 5 minutos.

Ponga el pollo sobre una placa

de almidón de maíz.

Seleccione la potencia alta (HIGH), cubra y cueza a

fuego lento, moviendo 2 ó 3 veces hasta que la salsa espese

(aproximadamente 10-15 minutos).

Añada el vinagre y condimente al gusto.

Vierta la salsa restante

sobre un plato.

Tempo de preparação	Ajuste de potência recomendado		
6-8 horas	Low (baixa)		
4-6 horas	High (alta)		
Alimentos	Peso	Tempo (baixo)	Tempo (alto)
Carne bovina	2,0 - 2,5 kg	8 horas	6 horas
Frango inteiro	2,0 - 3,0 kg	6 horas	4 horas
Carne de porco	1,0 - 1,5 kg	6 horas	4 horas

Table 1: Mesa de cozedura da Slow Cooker

- Prepare a receita de acordo com as instruções. Coloque os alimentos no recipiente de cozedura e tape.
- Ligue a Slow Cooker à tomada elétrica.
- O visor acenderá em torno de azul e exibirá 00:00.
- Selecione a configuração LOW ou HIGH premindo o botão "MODE" (modo).
- Use os botões "+" e "-" para aumentar ou diminuir manualmente o tempo em incrementos de 30 minutos, durante um mínimo de 30 minutos ou um máximo de 20 horas.
- Ajustes pré-programados:
 - LOW: 8 horas
 - HIGH: 4 horas

• Depois de definir a temperatura desejada, prima o botão "POWER". A indicação do tempo deixa de piscar e a unidade começa a aquecer.

• O visor irá apresentar a contagem decrescente do tempo até zero. A cozedura lenta é iniciada. O indicador de energia acende.

• Cozinhe sempre com a tampa colocada.

IMPORTANT! Não retire a tampa frequentemente durante a cozedura, pois tal irá prolongar o tempo de cozedura.

Dose, A Slow Cooker muda automaticamente para WARM, o que mantém os alimentos quentes durante 1 hora. Pode ajustar manualmente o tempo usando os botões "+" e "-". Não é recomendável manter os alimentos quentes por mais de 4 horas.

IMPORTANT! A panela de cozinha automática irá funcionar até que seja colocada em OFF. Não cozinhe demasiado os alimentos. Monitorize a cozedura e assegure-se de que coloca a panela de cozinha automática em OFF quando os alimentos estiverem devidamente cozinhados.

• Utilizando pegas, retire a tampa.

ATENÇÃO: O recipiente de cozedura amovível não suporta o choque de mudanças bruscas de temperatura. Se o recipiente de cozedura estiver quente, NÃO adicione alimentos frios.

• Segure o recipiente de cozedura pelas pegas e retire-o do corpo da panela.

• Servir à mesa. Se for servir diretamente do recipiente de cozedura, coloque sempre uma base de quentes ou outro tipo de proteção antes de colocar o recipiente numa mesa ou balcão.

ATENÇÃO: O recipiente estará quente e pode provocar queimaduras.

RECETAS

Frango com alho à portuguesa

1 cebola média, cortada finamente
6 dentes de alho, cortados finamente
2 tomates médios cortados em quartos, 75 gr de presunto assado picado
75 gr de uvas passas (uvas passas duradoras)
1,7 kg de frango 120 ml de Vinho do Porto
120 ml de Brandy
1 colher de chá de mostarda de Dijon
2 colheres de chá de polpa de tomate
1,5 colheres de chá de amido de milho
2 colheres de sopa de água fria
1 colher de chá de vinagre de vinho tinto
ramos de salsa
sal

Misture as fatias de cebola, o alho, os tomates, o presunto e as uvas passas. Refreie os miúdos do frango e reserve para outra altura; lave o interior e o exterior do frango e seque. Prenda as asas e as coxas. Coloque o frango na mistura de cebola. Adicione o Vinho do Porto, o Brandy, a mostarda e a polpa de tomate e veta sobre o frango. Cubra e deixe cozer lentamente na definição baixa (LOW) até que a carne das coxas esteja tenra (7 a 8 horas). Coloque cuidadosamente o frango num tabuleiro de ir ao forno e deixe durar durante cerca de 5 minutos.

Coloque o frango num prato quente. Corte a gordura do líquido de cozedura e mistre na solução de amido de milho. Selecione a definição alta (HIGH), tape e deixe cozinhar em lume brando, mexendo 2 ou 3 vezes até que o molho fique mais espesso (cerca de 10 a 15 minutos).

Adicione o vinagre e tempere a gosto. Para servir, decore o frango com um pouco de salsa e tomates cortados em quartos. Corte o frango e adicione um pouco de molho. O molho restante pode ser servido numa molheira.

Frango com arando

1 cebola pequena cortada finamente
100 gr de arandos frescos ou congelados (não descongelados)
1 litro de coxas de frango sem pele e sem osso
60 ml de ketchup
2 colheres de chá de açúcar em bruto
1 colher de chá de mostarda em pó
2 colheres de chá de vinagre de sidra
1,5 colheres de chá de amido de milho
2 colheres de sopa de água fria, sal

Misture as cebolas e os arandos na panela de cozinha automática. Lave e seque as coxas de frango e coloque-as na panela. Num taça pequena, misture o ketchup, o açúcar, a mostarda e o vinagre e coloque esta mistura sobre o frango. Cubra e deixe cozinhar lentamente na definição baixa (LOW) até que o frango esteja tenro (6,5 a 7,5 horas). Coloque cuidadosamente o frango numa travessa. Misture o amido de milho com a água e, depois, adicione ao líquido de cozedura. Selecione a definição alta (HIGH), tape e deixe cozinhar em lume brando, mexendo 2 ou 3 vezes até que o molho fique mais espesso (cerca de 10 a 15 minutos). Tempere a gosto. Verta o molho sobre o frango.

Estufado de carne de vaca e batatas

1-1,25 kg de carne de vaca muito magra
2 colheres de sopa de gordura de bacon ou outro tipo de gordura
2 cebolas grandes picadas
5 batatas grandes cortadas em oito
4 ou 5 cenouras grandes cortadas em pedaços de 5 cm, sal e pimenta para temperar, 1 taça de sopa de tomate

Aloure a carne na gordura. Adicione a cebola picada. Coloque a carne, as cebolas, os legumes, os temperos e a taça de sopa de tomate, juntamente com um pouco de água, na panela de cozinha automática. Deixe cozinhar lentamente durante 7 horas na definição baixa (LOW). Se necessário, acrescente mais um pouco de água. Sirva com pão.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Retire a ficha da tomada e permita que todas as peças arrefeçam.
- Lave as taças de vapor, a taça de arroz, a tampa e a bandeja coletora em água morna com detergente. Estas peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Não mergulhe a base em água ou outros líquidos. Limpe a base apenas com um pano húmido, não a coloque na máquina de lavar loiça.
- Limpe o exterior com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos, esfregões ou palha de aço, que podem danificar o aparelho. Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido.

AMBIENTE



Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrônicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

ASSISTÊNCIA

Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em www.tristar.eu.

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collegare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- L'utente non deve lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla rete elettrica.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
 - Are cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
 - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
 - Ambiti di tipo Bed and breakfast.
 - Fattorie.

La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.



I rifiuti elettrici non vanno smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Provvedere al riciclo dove esistono strutture. Effettuare la verifica presso l'autorità locale o il negozio in loco per ottenere consigli sul riciclaggio.



Questo prodotto è conforme alle prescrizioni applicabili contenute nelle normative o direttive europee.



The Green Dot è un marchio registrato di Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH ed è protetto come marchio in tutto il mondo. Il logo può essere utilizzato unicamente dai clienti di DSD GmbH titolari di un valido contratto di utilizzo del marchio o da società di gestione dei rifiuti impegnate all'interno della Repubblica Federale di Germania. Quanto sopra si applica anche alla riproduzione del logo da parte di terzi in un dizionario, un'encyclopédia o una banca dati elettronica contenente un manuale di riferimento.



Il simbolo, il logo o l'icona del riciclaggio universale è un emblema riconosciuto a livello internazionale utilizzato per designare i materiali riciclabili. Il simbolo del riciclaggio è di dominio pubblico e non è un marchio.



Il Marchio di Conformità Europea (EAC) è un marchio di certificazione per i prodotti conformi a tutti i regolamenti tecnici dell'Unione Europea.



Questo simbolo è utilizzato per marcare i materiali destinati al contatto con gli alimenti nell'Unione Europea come stabilito dal Regolamento (CE) N° 1935/2004.



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili, a condizione che la responsabilità del produttore sia estesa. Smaltirli separatamente, seguendo i simboli di imballaggio illustrati, per un ottimale trattamento dei rifiuti. Il logo Tristar è valido solo in Francia.



Racolta differenziata dei rifiuti / Controlla le linee guida del tuo comune

SICUREZZA

- Non collocare lo slow cooker sopra o vicino a superfici calde o fiamme libere.
- Non cucinare mai direttamente nella base. Utilizzare esclusivamente il recipiente da cottura in ceramica.
- Non toccare l'apparecchio in funzione perché le superfici possono riscaldarsi molto. Indossare sempre guanti da forno e toccare solo i manici e le manopole.
- Non spostare l'apparecchio durante la cottura, perché sarà estremamente caldo e pesante.
- Togliere il coperchio facendo attenzione al vapore che fuoriesce, sollevare sempre il coperchio delicatamente per far fuoriuscire il vapore.
- Durante la cottura il coperchio è a tenuta e mantiene l'umidità negli alimenti. Il sollevamento del coperchio durante il processo di cottura aumenta il tempo di cottura.
- Utilizzare sempre l'impostazione HIGH (Alta potenza) o LOW (Bassa potenza) per cucinare i cibi. L'opzione WARM (IN CALDO) è adatta solo per cibi completamente cotti.
- Non utilizzare mai il recipiente da cottura rimovibile su fornelli, fiamme vive o piastre. Il recipiente da cottura può essere messo in forno fino ad un massimo di 170 °C, ma solo senza coperchio.
- Non riempire eccessivamente la slow cooker, lasciare spazio sufficiente per il bollore. In questo modo si eviterà che il contenuto possa fuoriuscire.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Pomello del coperchio
2. Coperchio in vetro
3. Recipiente da cottura in ceramica
4. Manico della slow cooker
5. Base esterna in acciaio inoxdissolubile
6. Display
7. Pannello comandi

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio dell'apparecchio.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica. Tensione nominale: AC220-240V 50Hz. La presa deve essere almeno 16 A o 10 A.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
- Prima di utilizzare per la prima volta il dispositivo, lavare tutte le parti mobili in acqua e saponate. Sciacquare e asciugare accuratamente. Questi parti sono lavabili anche in lavastoviglie.
- L'elemento riscaldante sul lato interno della base diventa molto caldo. Non toccarlo mai, rischio di gravi ustioni.
- ✓ Prima di utilizzare la slow cooker per la prima volta, seguire queste istruzioni usando solo dell'acqua:
 1. Mettere il recipiente da cottura in ceramica all'interno della base.
 2. Aggiungere 4 tazze di acqua nel recipiente da cottura in ceramica e coprire con il coperchio in vetro.
 3. Collegare l'apparecchio alla presa elettrica.
 4. Premere il pulsante di modalità e selezionare "HIGH" (Alta potenza).
 5. Regolare il timer su 30 minuti con i tasti "+/-".
 6. Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio.
 7. Durante il riscaldamento l'apparecchio può emettere temporaneamente un leggero odore, dovuto alla presenza di polvere formata durante la manifattura.
 8. Dopo 30 minuti, l'apparecchio attiva la modalità "WARM" (IN CALDO); a questo punto spegnerlo con il pulsante di accensione e scollegare l'apparecchio.
 9. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 15 minuti. Rimuovere il coperchio in vetro e il recipiente in ceramica dalla base.
 10. Versare con cura l'acqua contenuta nel recipiente in ceramica.
 11. Sciacquare e asciugare accuratamente le parti.

USO

- Il pannello comandi consente di impostare tre livelli di potenza: LOW (Bassa potenza), HIGH (Alta potenza) e WARM (caldo).
- 1. LOW - Questa impostazione incrementa gradualmente il calore. Fa sobbolire delicatamente gli alimenti per un periodo di tempo prolungato, fino a 12 ore. Questa impostazione è ideale per chi deve rimanere fuori casa per l'intera giornata e desidera trovare il pranzo pronto al suo rientro.
 - 2. HIGH - Questa impostazione consente di cuocere il cibo più velocemente, poiché raggiunge rapidamente la temperatura massima. In questo modo è possibile cuocere i cibi alla metà del tempo richiesto dall'impostazione LOW. Può essere necessario aggiungere del liquido durante il processo di cottura, perché gli alimenti bollasseranno con l'impostazione HIGH. Questa impostazione è ideale per cucinare un piatto in un periodo di tempo più breve.
 - 3. WARM - Questa impostazione può essere utilizzata per mantenere la temperatura degli alimenti al termine del processo di cottura. Questa impostazione non è adatta alla cottura dei cibi, perché la temperatura è troppo bassa.

PIZZA E MANUTENZIONE

- Rimuovere la spina dalla presa e far raffreddare tutti i componenti.
- Pulire i cestelli per cottura a vapore, il contenitore per riso, il coperchio e la vaschetta raccogligliocce in acqua tiepida saponosa. Queste parti sono lavabili anche in lavastoviglie.
- Non immergere la base in acqua o in altri liquidi. Non collocare la base in lavastoviglie ma pulirla con un panno umido.
- 3. NOTA: se si desidera accelerare la cottura è possibile passare da LOW a HIGH durante il processo di cottura.
- 4. WARM – questa impostazione può essere utilizzata per mantenere la temperatura degli alimenti al termine del processo di cottura. Questa impostazione non è adatta alla cottura dei cibi, perché la temperatura è troppo bassa.

AMBIENTE

- Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed eletrônicos domésticos. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuali di istruções e la confezione sottoelineano tale importante questão. I materiais usados em questo aparelho podem ser reciclados. Riciclando gli aparelhos domésticos é possível contribuir para protecção do ambiente. Contate as autoridades locais per informaçō

EN | Instruction manual
 NL | Gebruiksaanwijzing
 FR | Mode d'emploi
 DE | Bedienungsanleitung
 ES | Manual de usuario
 PT | Manual de utilizador
 IT | Manuale utente
 SV | Bruksanvisning
 PL | Instrukcja obsługi
 CS | Návod na použití
 SK | Návod na použitie
 RU | Руководство по эксплуатации



VS-3920

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČÁSTÍ / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



WWW.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Swardenvestraat 65
 5048 AV Tilburg | The Netherlands

Blanda lökskivorna, vitlök, tomater, skinka och russin. Avlägsna kycklingens inåhör och lägg åt sidan för senare användning; sköldkycklingen in- och utsida och torka. Fäst vingarna och bind upp lären. Placerar kycklingen i lökbländningen. Blanda portvin, Brandy, senap och tomatsås och häll över kycklingen. Täck över och tillaga längsamt på låg (LOW) tills köttet på lären är mörkt (7 till 8 timmar). Placerar färsktig kycklingen på en ungssåt och bryn i cirka 5 minuter. Ställ kycklingen i värmeplatta. Skumma av fetett från kokvättskan och blanda i majstarkelse. Välj hög inställning (HIGH), täck över och lät sjuda, rör om 2 eller 3 gånger tills säsön löcknar (ca 10-15 minuter). Tillsätt vinäger och kryddning efter tycke och smak. Garnera kycklingen med lite persilja och tomater delade i delar vid serveringen. Skär kycklingen och häll på lite säsön. Dén återstående säsön kan serveras i en sasbat.

Tranbärskyckling
 1 litr skivad liten lök
 2-4 st lärskar eller frysta (otinade) tranbär
 0,6 kg skink- och benfräna kycklingar
 0,6 kg ketchup
 2 tskedar senap
 1 tesked torr senap
 2 teskedar cidervinäger
 1,5 tesked majstarkelse
 2 teskedar kallt vatten Salt

Blanda löken och tranbären i slow cookern. Skölj och torka kycklingarna och placera dem i cookern. Blanda ketchup i ketchup, senap och vinäger i en liten skål och häll blandningen på kycklingen. Täck över och lät sjuda på låg (LOW) tills kycklingen är mörkt (6 1/2 - 7 1/2 timmar). Lågg färsktig kycklingen på en serveringstillstånd. Blanda majstarkelsen med vattnet och rör ner detta i den kokande vättskan. Vrid upp värmen till hög (HIGH), täck över med locket och lät sjuda, rör om 2 eller 3 gånger tills säsön löcknar (ca 10-15 minuter). Krydda efter tycke och smak. Häll säsön över kycklingen.

Nötkötts- och potatisgräta

1-1,25 kg mycket magert nötkött
 2 matskedar baconfett eller annan fett
 2 stora tärnade lökar
 3 stor potatisr delade i åttodelar
 4 eller 5 stor morötter skurna i 5 cm bitar Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Smör köttet i fett eller baconfett. Lägg i de tärnade lökarna. Placerar köttet, löken, grönssakerna, kryddorna och tomatsoppan, tillsammans med lite vatten, i slow cookern. Låt sjuda i 7 timmar på låg (LOW). Häll vid behov i mer vatten. Servera med bröd.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

• Ta bort kontakten från uttaget och lät alla delar kylas ned.
 • Rengör ängsskälen, riskälen, locket och droppbrickan i varmt såpevatten. Dessa delar är även diskmaskinsäkrade.
 • Sänk inte ned basen i vatten eller annan vätska. Placerar inte basen i en diskmaskin, utan rengör den med en fuktig trasa.
 • Rengör utidan med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, stålulor eller skurksvampar, eftersom dessa skadar apparaten. Sänk inte i vatten eller någon annan vätska.

OMGIVNING

■ Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Support

Du hittar allt tillgänglig information och reservdelar på www.tristar.eu!

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwając urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru, kiedy jest podłączone do zasilania.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzeniami mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcję dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związanego z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia pradem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.

To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:

- Ponieszczynia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
- Ośrodku oferujące noclegi ze śniadaniem.
- Gospodarstwa rolne.

• Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.

Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Oddaj wózki do recyklingu w odpowiednich zakładach utylizacji odpadów. Aby uzyskać informacje dotyczące recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub sklepem.

Ten produkt spełnia wymagania zgodności z odpowiednimi europejskimi przepisami lub dyrektywami.

Zielony Punkt jest zaznaczonym znakiem towarowym firmy Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH i jest chroniony jako znak towarowy na całym świecie. Logo może być używany wyłącznie przez klientów DSD GmbH posiadających ważną umowę o korzystaniu ze znaku towarowego lub przez zaangażowane firmy zajmujące się gospodarką odpadami na terenie Republiki Federalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osoby trzecie w swoim słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danych zawierającej podręczniki.

Uniwersalny symbol, logo lub ikona recyklingu to uznawany na całym świecie symbol stosowany do oznaczania materiałów nadających się do recyklingu. Symbol recyklingu jest dostępny w domenie publicznej i nie jest znakiem towarowym.

Euroazjatycki znak zgodności (EAC) to znak certyfikacyjny wskazujący produkty, które spełniają wymagania techniczne Euroazjatyckiej Unii Celnej.

Ten symbol jest używany do oznaczania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w Unii Europejskiej zgodnie z definicją w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004.

Produkt i materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu, pod warunkiem rozszerzenia odpowiedzialności producenta. Wyrzuca je oddzielnie, stosując się do przedstawionych symboli na opakowaniu, aby lepiej przetwarzać odpady. Logo Tristar obowiązuje tylko we Francji.

Oddzienna utylizacja / Sprawdź przepisy lokalne.

BEZPIECZEŃSTWO

- Nie wolno umieszczać wolnowarów na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu, a także na otwartym ogniu lub obok niego.
- Nigdy nie gotuj bezpośrednio w głównym urządzeniu. Używaj wyłącznie ceramicznej misy do gotowania.
- Nie dotykaj urządzenia w trakcie użytkowania, jego powierzchnie mogą się stać gorące. Zawsze zakładaj rękawice kuchenne, dotykaj tylko uchwytów i pokrętek.
- Nie przesuwanie urządzenia podczas gotowania, ponieważ jest bardzo gorące i ciężkie.
- Zdejmując pokrywę, zachowaj ostrożność, ponieważ para wydobydzie się na zewnątrz, zawsze podnoś pokrywę delikatnie, odchyłając ją od siebie, aby para się wydostała.
- Podczas gotowania pokrywa stanowi uszczelnienie i zachowuje wilgoć w potrawie. Podnoszenie pokrywy w trakcie gotowania wydłuża proces.
- Do gotowania potraw zawsze używaj ustawienia HIGH (duża moc) lub LOW (mała moc). Opcję WARM (podtrzymywanie ciepła) używa się tylko z ugotowaną potrawą.
- Nigdy nie używaj wyjmowanej misy do gotowania na piecyku, na otwartym plomieniu ani na płycie grzejnej. Misę do gotowania można włożyć do piekarnika nastawionego na maksymalną temperaturę 170°C, ale wyłącznie po pokrywach.
- Nigdy nie przepelnią wolnowarów. Upewnij się, że pozostawiasz wystarczająco dużo miejsca, aby zawartość się gotowała. Zapobiegaj to wykupieniu potrawy.

OPIS CZĘŚCI

- Ręczka pokrywy
- Szkło pokrywy
- Ceramiczny garnek do gotowania
- Uchwyt wolnowaru
- Zewnętrzna podstawa ze stali nierdzewnej
- Wyświetlacz
- Panel sterowania

PRZED PIERWSZYM UŻYCİEM

- Usunąć wszelkie elementy opakowania.
- Należy sprawdzić, czy napiecie urządzenia odpowiada napieciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz. Gniazdo elektryczne musi być swobodnie chronione, a wartość natężenia prądu musi wynosić co najmniej 16 A lub 10 A.

• Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.

• Przed pierwszym użyciem wszystkie ruchome części urządzenia należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy je dokładnie wycierać i wysuszyć. Części te można także myć w zmywarce do naczyń.

• W trakcie użytkowania następuje znaczny wzrost temperatury elementu grzewczego, znajdującego się po wewnętrznej stronie podstawy. Nigdy nie dotykać elementu grzewczego, ponieważ może do prowadzić do bardzo poważnych oparzeń.

✓ Przed pierwszym użyciem wolnowar uruchom go, napełniając misę wyłącznie wodą, wykonując poniższe kroki:

1. Włożyć ceramiczny garnek do gotowania i nałożyć na niego szklaną pokrywkę.

2. Wlej 4 kubki wody do ceramicznego garnka do gotowania i nałożyć na niego szklaną pokrywkę.

3. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.

4. Naciśnij przycisk trybu i wybierz ustawienie „HIGH” (duża moc).

5. Przy użyciu przycisków „+/-” nastaw minutnik na 30 minut.

6. Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Nigdy nie dotykać elementu grzewczego, ponieważ może do prowadzić do bardzo poważnych oparzeń.

7. Podczas nagrzewania możesz się wydziełać lekki nieprzyjemny zapach. Jest to pył poprodukcyjny, zapach wkrótce zniknie.

8. Po 30 minutach urządzenia przełączy się na ustawienie „WARM” (podtrzymywanie ciepła). W tym momencie wyłączenie przycisk zasilania i odłącz urządzenie od gniazdka.

9. Poczekaj przez 15 minut, aż urządzenie ostygnie. Zdejmij szklaną pokrywkę i wyjąj ceramiczną misę z podstawy.

10. Ostrożnie wylej wodę z ceramicznej misy.

11. Dokładnie opróżnij i wysuszy części.

UŻYTKOWANIE

Na panelu sterowania są dostępne trzy ustawienia mocy: LOW (mała moc), HIGH (duża moc) i WARM (podtrzymywanie ciepła).

1. LOW (mała moc) – Przy tym ustawieniu ciepło narasta stopniowo.

Potrawa dusi się powoli przez dłuższy czas, maksymalnie 12 godzin. Używaj tego ustawienia, jeśli wychodziš z domu na cały dzień i chcesz, aby po powrocie jedzenie było gotowe.

2. HIGH (duża moc) – Przy tym ustawieniu potrawę gotuje się szybciej, ponieważ dużo szybciej osiąga maksymalną temperaturę. Jedzenie gotuje się dwa razy szybciej niż w przypadku ustawienia LOW.

Podczas gotowania może być konieczne dolewanie wody, ponieważ na ustawieniu HIGH jedzenie zagotowuje się do punktu wrzenia. Używaj tego ustawienia, jeśli chcesz ugotować potrawę w krótszym czasie.

3. UWAGA: podczas gotowania możesz przełączać między ustawieniami LOW i HIGH, aby przyspieszyć gotowanie.

4. WARM (podtrzymywanie ciepła) – To ustawienie służy do podtrzymywania ciepła potrawy po zakończeniu gotowania. To ustawienie nie nadaje się do gotowania jedzenia, ponieważ temperatura jest na niskiej.

CZYŚCZENIE I KONSERWACJA

- Wyjmij wtyczkę z gniazda i pozostaw urządzenie w celu ostygnięcia.
- Umień pojemniki do gotowania na parze, pojemniki na ryż, pokrywkę i tacę olejową ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Części te można także myć w zmywarce do naczyń.
- Nie zanurzaj podstawy do wody, warzyw, przypraw i mięs w zmywarce. Nie używaj ostrych i ryszących środków czyszczących, wełny stalowej lub szkereczek do szorowania, jako że uszkodzą do urządzenie. Nie zanurzaj w wodzie lub innym płynie.

ŚRODOWISKO

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go razem z odpadami domowymi. Urządzenie powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przerobiania. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest zasadniczym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

Wsparcie
 Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć stronie www.tristar.eu.

Dodać ocet i przyprawy według gustu. W celu podania udekorować kurczaka odrobina pietruszki i połowionymi pomidorami. Pokroić kurczaka i dodać trochę sosu. Pozostały sos można podać w sosie.

Kurczak z żurawiną

1 mala cebula pokrojona w cienkie plasterki
 1 szklanka świeżych lub mrożonych żurawin (nierożmrożonych)
 1 kg kurczaka bez skóry i bez kości
 ½ szklanki keczupu
 2 łyżeczki cukru surowego
 2 łyżeczki suchej musztardы
 1 łyżeczka octu jabłkowego
 1,5 łyżeczek skrobi kukurydzianej
 2 łyżki zimnej wody Sól

Wymieszać cebulę i żurawinek w wolnowarze. Oplotka i osuszyć ukwadę lub ziemniakiem.

- LOW - Při tomto nastavení se tepelný výkon postupně zvyšuje. Slouží k pozvolnému vaření pokrmu po delší čas, až 12 hodin. Toto nastavení je ideální, když nejste cíleny doma a chcete mít pokrm připravený, jakmile se vrátíte domů.
- HIGH - Při tomto nastavení se pokrm vaří rychleji, protože mnohem rychleji dosáhne maximální teploty. Toto nastavení umožňuje vařit pokrm dvakrát rychleji než na nízký výkon (LOW). V průběhu vaření může být započítán přídat teplutinu, protože pokrm při vysokém výkonu (HIGH) prochází varem. Toto nastavení je ideální, když chcete uvařit pokrm za krátký dobu.
- POZNÁMKA: Když chcete vaření urychlit, můžete během vaření přepnout z nastavení LOW na HIGH.
- WARM - Toto nastavení lze použít k udržování teploty pokrmu, jakmile je vaření dokončeno. Toto nastavení není vhodné pro vaření pokrmu, protože pracuje s příliš nízkou teplotou.

Doba přípravy	Doporučené nastavení výkonu
6-8 hodin	LOW
4-6 hodin	HIGH

Pokrm	Hmotnost	Čas (LOW)	Čas (HIGH)
Hovězí	2,0-2,5 kg	8 hodin	6 hodin
Celé kuře	2,0-3,0 kg	6 hodin	4 hodiny
Vepřové	1,0-1,5 kg	6 hodin	4 hodiny

Table 1: Tabulka parametrů vaření v pomalém hrnci
• Recept přípravy die pokynu. Potvrzení vložte do varného hrnce a zakryte.
• Zadívejte načeji kabel pomalého hrnce do sítové zásuvky.
• Display se rozsvítí modré a zobrazí na něm 00:00.

• Stisknutím tlačítka „MODE“ vyberete nastavení LOW nebo HIGH.

• Pomocí tlačítek „+“ a „-“ ručně zvýšte nebo snížte čas v krocích po 30 minutách v rozmezí od 30 minut až do 20 hodin.

• Předprogramované nastavení:
- LOW: 8 hodin
- HIGH: 4 hodiny

• Po nastavení požadované teploty stiskněte tlačítko „POWER“. Čas přestane blíkat a spotrebíci se začne ohřívat.

• Na displeji se bude odpovídat čas až do nuly a bude zobrazovat zbyvající dobu vaření. Spustí se pomalé vaření. Rozsvítí se kontrolka.

• Při vaření vždy hrnec zakryte víkem.

DŮLEŽITÉ! Víko během vaření neotvírejte příliš často, neboť se tím prodlužuje doba přípravy.

• Podávaný Pomalý hrnec se automaticky přepne do režimu WARM a bude udržovat pokrm teplý po dobu 1 hodiny. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ můžete časovat nastaviti ručně. Nedoporučuje se udržovat pokrm teplý déle než 4 hodiny.

DŮLEŽITÉ! Pomalý hrnec bude fungovat až do VYPNUTÍ. Jídlo nepřevážte. Vaření sledujte a pomalý hrnec VYPNĚTE, když je jídlo hotové.

• S pomocí rukojeti hrnec odstraňte víko.

POZOR: Odmlatnávání mísa na vaření nemusí vydrtit šok způsobený náhlými změnami teploty. Když je mísa na vaření horák, NEDÁVEJTE do ní studený pokrm.

• Uchopte výšný hrnec za rukojeti a sejměte jej z těla spotrebíci.

• Podávaní. Pokud podáváte přímo z varného hrnce, před umísťním hrnce na stůl nebo pult použ hrdce vždy umístěte trojnožku nebo ochrannou podložku.

POZOR: Horák bude horák a může způsobit popáleniny.

RECEPTY

Portugalské česnekové kuře

1 střední velká cibule, jemně nasekaná
6 stroužek česneku, jemně nasekaných
2 střední velká rajčata nakrájená na čtvrtky 1/8 hrnku nasekané opečené sůsem
½ hrnčíku rozmíku (zlatá rozmíka)
1,7 kg kuřete 1/4 ekliky portského

½ sklenice brandy
1 žlžka dýjonské hořčice
2 žlžky rajčatového pyré
1 žlžka kukuřičného škrabu
2 žlžky studené vody

1 žlžka červeného vinného octu
nasekaná petržel
sůl

Smíchejte plátky cibule, česneku, rajčata, šunku a rozmíky. Odstraňte kufce drůbky a odložte je; opálchněte vnitřek a vnějšek kufetu a osušte jej. Uvepněte křídla a svážte stehynku. Kuře položte do cibulové směsi. Smíchejte portské, brandy, hořčici a rajčatové pyré a nalijte směs na kuře. Zakryjte a pomalou vate na nízký (LOW) výkon, dokud maso na stehnu neznežmí (7 až 8 hodin). Kuře opařené položte na pekáč a nechte přibližně 5 minut, aby ziskalo horák. Kuře deje na horák talíř. Seberte tuk z výpěku a do směsi zamíchejte kukuřičný škrab. Vyberte vysoké nastavení (HIGH), zakryte a dusete, promíchejte 2 nebo 3krát, dokud omáčka neznežmí (přibližně 10 -15 minut). Přidejte oct a dochutte dle potřeby. Při podávání kuře ozdobte nasekanou petrželou a rozcítěním rajčaty. Kuře naparouťte a přidejte trochu omáčky. Zbyvajici omáčku lze podávat v omáčničku.

Kuře na brusinkách

1 malá cibule nakrájená na jemně plátky
1 sklenička čerstvých nebo mražených (nerozmražených) brusinek
1 kg vykostěných křeček stehn bez kůže

¼ sklenice kečupu
2 žlžky třtinového cukru
1 žlžka suchého hořčice
2 žlžky studené vody

1 žlžka červeného vinného octu
sůl

Smíchejte cibule a brusinky v pomalém hrnci. Opláchněte a osušte kuřecí stehna a vložte je do hrnce. V malé misce smíchejte kečup, cukr, hořčici a oct a směsi naneste na kuře. Zakryjte a nechte pomalu dusit (LOW), dokud kuře neznežmí (6 ½ -7 ½ hodin). Opatrně kuře přenechte na servírovací podnos. Smíchejte kukuřičný škrab s vodou a zamíchejte do uvařené směsi. Teplotu nastavte na vysoké nastavení (HIGH), zakryte víkem a dusete, promíchejte 2 nebo 3krát, dokud omáčka neznežmí (přibližně 10 -15 minut). Dochutte dle potřeby. Kuře přelijte omáčkou. Zbyvajici omáčku lze podávat v omáčničku.

Dušené hovězí s bramborami

1-1,25 kg velmi libovolného hovězího
2 žlžky sádla nebo jiného tuku
2 velké nakrájené cibule
5 velké brambory nakrájené na osminy
4 nebo 5 velkých mrkví nakrájených na 5cm kusy Sůl a pepř na dochucení 1 plechovka tomatové polévky

Osmahněte maso na tuku nebo sádlo. Přidejte nasekanou cibuli. Maso, cibulu, zeleninu, sůl a pepř a plechovku rajčatové polévky společně s vodou do pomalého hrnce. Nechte dusit 7 hodin na nízký výkon (LOW). Dle potřeby přidejte vodu. Podávejte s chlebem.

ČSTĚNÍ A ÚDRŽBA

• Vyměňte zástrčku ze zásuvky a nechte všechny díly vychladnout.
• Vycistěte misku pro přípravu v pánvi, kterou používáte k vaření.

• Základní neponájte do vody cíji jiné tekutiny. Základní nedávajte do myčky, ale využívejte ji vlhký hadíkem. Nikdy nepoužívejte hrubé nebo brusné čisticí prostředky, drátenku nebo škrabku, což by poškodilo spotrebíci. Neponájte do vody nebo jiných kapalin.

PROSTŘEDÍ

Tento spotrebíci by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotrebíci. Symbol na spotrebíci, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotrebíci jsou recyklovatelné. Recyklaci použitých domácích spotrebíci významně přispějte k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora
Všechny dostupné informace a náhradní díly najdete na adrese www.tristar.eu.

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzráva akejkoľvek zodpovednosť za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisny technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebíci je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Používateľ nesmie nechať spotrebíci bez dozoru, keď je pripojený k napájaniu.
- Tento spotrebíci sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotrebíci nesmiejou používať deti mädsich ako 8 rokov. Tento spotrebíci smeju deti staršie ako 8 rokov a osobu, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich doziera osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotrebíci a príslušných rizikach. Deti sa nesmú hrať so spotrebícom. Spotrebíci a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mädsich ako 8 rokov. Cistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mädsie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebíci neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:

 - V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.
 - Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
 - V turistických ubytovniach.
 - Na farmach.

- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:

 - V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.
 - Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
 - V turistických ubytovniach.
 - Na farmach.

Povrch môže byť pri používaní horúci.

Odhadzujte, či spotrebíci je vysoký a vložte do hrnce. V malé misce zmiňajte kečup, cukor, hořčici a ocet a zmes naneste na kurku. Zakryte a nechte dusit na nízký výkon (LOW), dokud kurka neznežmí (6 ½ -7 ½ hodin). Opatrně dejte kurku na podávací tanier. Zmiňajte kukuřičný škrab s vodom a zmiňajte do uvařené zmesi. Nastavte hrnec na vysoký výkon (HIGH), zakryte vekom a nechte dusit, 2 alebo 3krát zmiňajte, dokial omáčka neznežmí (približne 10 -15 minut). Dochutte podľa potreby. Omáčku nalejte na kurku.

Smíchejte plátky cibule, česneku, rajčata, šunku a rozmíky. Odstraňte kufce drůbky a odložte je; opálchněte vnitřek a vnějšek kufetu a osušte jej. Uvepněte křídla a svážte stehynku. Kuře položte do cibulové směsi. Smíchejte portské, brandy, hořčici a rajčatové pyré a nalijte směs na kuře. Zakryjte a pomalou vate na nízký (LOW) výkon, dokud maso na stehnu neznežmí (7 až 8 hodin). Kuře opařené položte na pekáč a nechte přibližně 5 minut, aby ziskalo horák. Kuře deje na horák talíř. Seberte tuk z výpěku a do směsi zamíchejte kukuřičný škrab. Vyberte vysoké nastavení (HIGH), zakryte a dusete, promíchejte 2 nebo 3krát, dokud omáčka neznežmí (přibližně 10 -15 minut). Přidejte oct a dochutte dle potřeby. Při podávání kuře ozdobte nasekanou petrželou a rozcítěním rajčaty. Kuře naparouťte a přidejte trochu omáčky. Zbyvajici omáčku lze podávat v omáčničku.

Tento spotrebíci spĺňa požiadavky zhoda podľa platných európskych predpisov alebo smernic.

The Green Dot je registrovanou obchodním značkou Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a ako obchodná značka je celosvetově chránená. Toto logo smú používať výlučne zakáznici spoločnosti DSD GmbH, ktorí majú plátnu zmluvu o používaní ochranných známky, alebo spoločnosť zaobierať a odpadovým hospodárstvom v rámci Spoločnosti republiky Nemecko. To platí aj pre reprodukciu loga tretinmi stranami v slovenčine, encyklopédii alebo elektronického databáze, ktorá obsahuje referenčnú príručku.

Symbol univerzálnej recyklácie, logo alebo ikona je medzinárodnou uznanou symbolom, ktorý sa používa na označenie recyklovateľných materiálov. Symbol recyklácie spadá do verejnej oblasti a nie je ochrannou známkou.

EAC Európská značka zhody (EAC) je značka certifikácie používaná na označenie výrobkov, ktoré spĺňajú všetky technické predpisy Euroázijskej colnej únie.

Tento symbol sa používa na označenie materiálov určených na styk s potravinami v Európskej únii, ako je definované v nariadení (ES) č. 1935/2004.

Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné pod podmienkou rozierejnosť výrobcu. V záujme lepšieho spracovania odpadu ho zlikvidujte oddelenie podľa značených symbolov na obale.

Logo Triman platí len v Francúzsku.

Separovaný zber / Overte si pokyny vydané miestnou samosprávou.

BEZPEČNOSŤ

- Pomalý hrnec nedávajte na alebo do blízkosti horúcich povrchov alebo otvoreného ohňa.
- Nikdy nevarite priamo na základni jednotky. Používajte iba dodanú keramickú varnú nídom.
- Nedotýkajte sa jednotky, keď sa používa, povrchy môžu byť horúce. Vždy nosite ochranné rukavice a dotýkajte sa len držadiel a gombíkov.
- Počas vařenia nepresúvajte jednotku, pretože jednotka bude extrémne horúca a ľažká.
- Dávajte pozor, keď odoberate kryt, pretože bude unikáť para, kryt vždy zdvihajte j



EN | Instruction manual
NL | Gebruiksaanwijzing
FR | Mode d'emploi
DE | Bedienungsanleitung
ES | Manual de usuario
PT | Manual de utilizador
IT | Manuale utente
SV | Bruksanvisning
PL | Instrukcja obsługi
CS | Návod na použití
SK | Návod na použitie
RU | Руководство по эксплуатации

**VS-3920**

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČÁSTÍ / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



- Задав требуемую температуру, нажмите кнопку POWER (ПИТАНИЕ). Таймер перестанет мигать и прибор начнет нагреваться.
- На дисплее будет отображаться обратный отсчет оставшегося времени приготовления. Запустится процесс медленного приготовления блюда. Загорится сетевой индикатор.
- Готовьте блюдо с закрытой крышкой.
- ВАЖНО!** Во время готовки не снимайте крышку часто, поскольку это увеличит время готовки.
- Сервировка. Медленноварка автоматически переходит в режим WARM (ПОДОГРЕВ) и сохраняет блюдо горячим в течение часа. Время работы в режиме подогрева можно изменить, используя кнопки «+» и «-». Не рекомендуется устанавливать подогрев более чем на 4 часа.
- ВАЖНО!** Медленноварка работает от отключения (положение «Выкл.»). Не переваривайте продукты. Следует контролировать процесс приготовления и убедиться, что медленноварка «Выкл.» после надлежащего приготовления блюда.
- Использование держателей чаши, снятие крышки.
- ВНИМАНИЕ!** Во избежание повреждений запрещается подвергать съемную чашу режимам перегрева температуры. Если чаша нагрета, ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать в нее холодные продукты.
- Возьмите чашу за ручки и выньте ее из основания.
- Подача блюда к столу. Если блюдо подается непосредственно из чаши медленноварки, прежде чем поставить ее на стол, следует поместить под чащу подложку или подставку.
- ВНИМАНИЕ!** Чаша сильно нагревается и может привести к ожогам.

Поддержка

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.tristar.eu!

РЕЦЕПТЫ
Цыпленок с чесноком по-португальски
 1 средняя мелко нарезанная головка лука
 6 мелко нарезанных зубчиков чеснока
 2 средних разрезанных на четвертинки томата, в объеме $\frac{1}{2}$ чашки с нарезанной жареной ветчиной
 $\frac{1}{2}$ чашки изюма (золотистый)
 1,7 кг курицы $\frac{1}{2}$ стакана портвейна
 $\frac{1}{2}$ стакана бренди
 1 чайная ложка дижонской горчицы
 2 чайные ложки томатного пюре
 1,5 чайные ложки кукурузного крахмала
 2 столовые ложки холодной воды
 1 чайная ложка уксуса из красного вина
 зелень петрушки
 соль

Смешайте нарезанный лук, чеснок, помидоры ветчину и изюм. Выньте куриные потроха и отложите их в сторону для использования в дальнейшем; вытрите промытые снаружи и изнутри тушку цыпленка. Закрепите крылья и свяжите бедра. Поместите цыпленка на нарезанный лук. Смешайте портвейн, коньяк, горчицу и томатное пюре и полейте полученной смесью тушку цыпленка. Накройте медленноварку крышкой и готовьте в режиме «МИНИМУМ» (LOW) (7 – 8 часов), пока мясо в области бедер не станет мягким. Затем аккуратно поместите цыпленка на противень духовки и держите 5 минут. Поместите цыпленка на горячую тарелку. Удалите жир из варочной жидкости и смешайте ее с кукурузным крахмалом. Выберите режим «МАКСИМУМ» (HIGH), налейте чашу на «МАКСИМУМ» (HIGH), накройте крышкой и тушите, помешивая 2 или 3 раза до загустения соуса (10–15 минут). Добавьте уксус и соус по вкусу. Прежде чем подать цыпленка на стол, украсьте блюдо зеленью петрушки и разместите вокруг цыпленка четвертинки томата. Разрежьте цыпленка и подавайте немного соуса. Оставшийся соус можно подавать в соуснице.

Цыпленок с клюквой
 1 мелко нарезанная небольшая головка лука
 1 стакан свежей или замороженной (нерастаявшей) клюквы
 1 кг куриных бедер без кожи и костей
 $\frac{1}{2}$ чашки кетчупа
 2 чайные ложки нерафинированного сахара
 1 чайная ложка сухой горчицы
 2 чайные ложки яблочного уксуса
 1,5 чайных ложки кукурузного крахмала
 2 столовые ложки холодной воды, соль

Смешайте лук и клюкву в медленноварке. Промойте и вытрите куриные бедра и поместите их в медленноварку. Смешав кетчуп, сахар, горчицу и уксус в небольшой чашке, полейте полученной смесью курицу. Накройте крышкой и тушите в режиме «МИНИМУМ» (LOW), пока мясо курицы не станет нежным (6 $\frac{1}{2}$ – 7 $\frac{1}{2}$ часов). Аккуратно поместите цыпленка на сервировочное блюдо. Смешайте кукурузный крахмал с водой и влейте смесь в готовую жидкость. Включите жар на «МАКСИМУМ» (HIGH), накройте крышкой и тушите, помешивая 2 или 3 раза до загустения соуса (около 10–15 минут). Соус добавляют по вкусу. Полейте цыпленка соусом.

Говядина и тушеный картофель

1–1,25 кг говядины
 2 столовые ложки свиного или другого жира
 2 крупных головки лука
 5 крупных картофелин, нарезанных на восемь долек
 4 или 5 больших морковок, разрезанных на куски по 5 см. Соль и перец для приправления консервированного томатного супа (1 банка)

Поджарьте мясо на свином или другом жире. Добавьте нарезанный кубиками лук. Поместите мясо, лук, овощи, приправу и консервированный томатный суп в медленноварку и добавьте немного воды. Тушите около 7 часов в режиме «МИНИМУМ» (LOW). При необходимости добавьте воду. Подавать с хлебом.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
 • Извлеките штепсельную вилку из розетки и дождитесь, пока компоненты остынут.
 • Помойте паровые и рисовые чаши, крышку и маслосборник в теплой мыльной воде. Также разрешается очищать компоненты в посудомоечной машине.
 • Не погружайте основание в воду или другую жидкость. Не помещайте основание в посудомоечную машину, а протрите ее влажной тканью.
 • Очистите внешнюю сторону устройства с помощью влажной ткани. Во избежание повреждения устройства, запрещается использовать жесткие или абразивные чистящие средства, металлические мочалки или абразивную губку. Не погружайте в воду или другую жидкость.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуйте вторичной переработке бытовых приборов, выносите огромный вклад защиты окружающей среды. Информация о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.



WWW.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Swaardenstraat 65
 5048 AV Tilburg | The Netherlands