

★★★
TRISTAR



EN| Instruction manual

NL| Gebruiksaanwijzing

FR| Mode d'emploi

DE| Bedienungsanleitung

ES| Manual de usuario

PT| Manual de utilizador

IT| Manuele utente

SV| Bruksanvisning

PL| Instrukcja obsługi

CS| Návod na použití

SK| Návod na použitie

RU| Руководство по эксплуатации



VS-3915

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČASTÍ / ПОПИС КОМПОНЕНТ



PARTS DESCRIPTION

1. Lid handle
2. Glass lid
3. Ceramic cooking pot
4. Slow cooker handle
5. Power selector switch
6. Plug with cord
7. Stainless steel exterior base
8. Pilot light

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.
- During operation of the machine steam arises which is very hot, always use the handles and oven mitts when the steaming bowls, rice bowl, the drip tray or base are being touched.
- Place the steaming bowls in the right order (start with o. oo. and then subsequently ooo) accordingly to how much you want to use. The bowls are numbered on the handles. Place the lid on the upper steam bowl.

USE

The slow cooker has three power settings: LOW, HIGH and WARM. Use the recommended guidelines offered in the recipe being used to determine cooking time and power setting. Dishes can be prepared well in advance of mealtime and cooking time regulated so that food is ready to serve at a convenient time.

Cooking Time	Recommended power setting
6-8 hours	Low
4-6 hours	High

Food	Weight	Time (low)	Time (high)
Beef	2.0 - 2.5 kg	8 hours	6 hours
Whole chicken	2.0 - 3.0 kg	6 hours	4 hours
Pork	1.0 - 1.5 kg	6 hours	4 hours

Table 1: Slow cooker cooking table

- Prepare recipe according to instructions. Place food into cooking pot and cover.
- Plug slow cooker into electrical outlet and select LOW, HIGH or WARM setting. Slow cooking will commence. Power on indicator will illuminate.
- Always cook with the lid on.
- **IMPORTANT!** Do not remove the lid often when cooking as this will interrupt the cooking time.
- Serving. Turn the slow cooker to WARM setting for a short period of time prior to serving or turn to the OFF position to unplug the appliance.
- **IMPORTANT!** Slow cooker will operate until switched OFF. Do not overcook food. Monitor cooking and ensure to switch OFF the slow cooker when the food is cooked properly.
- Using pot holders, remove the cover.
- **CAUTION:** When removing cover, grasp the designed area on the lid and lift to allow steam to escape before setting cover aside. To avoid burns, always hold cover so that escaping steam flows away from hands and face.

EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold 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 can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device 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.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.

-  Surface are liable to get hot during use.

- Grasp cooking pot by handles and remove it from the body.
- Tableside serving. If serving directly from the cooking pot, always place a trivet or protective padding under the pot before placing it on a table or countertop.
- **CAUTION:** The pot will be hot and can cause burns.

RECIPES

Portuguese Garlic Chicken

1 medium onion, finely sliced
6 cloves of garlic, finely sliced
2 medium tomatoes cut into quarters ½ cup of chopped roast ham
½ cup of raisins (Golden Raisins)
1.7 kg chicken ½ cup of Port
½ cup of Brandy
1 teaspoon of Dijon mustard
2 teaspoons of tomato puree
1.5 teaspoons of corn starch
2 tablespoons of cold water
1 teaspoon of red wine vinegar
parsley sprigs
salt

Mix the onion slices, garlic, tomatoes ham and raisins. Remove the chicken giblets and put aside for use another time; rinse the inside and outside of the chicken and dry. Secure the wings and tie up the thighs. Place the chicken on the onion mixture. Mix the Port, Brandy, mustard and tomato puree and pour over the chicken. Cover and slow cook on low (LOW) until the meat on the thighs is tender (7 to 8 hours) Carefully place the chicken on an oven tray and sear for about 5 minutes. Put the chicken on a hot plate. Skim the fat from the cooking liquid and mix in the corn starch solution. Select the high setting (HIGH), cover and simmer, stirring 2 or 3 times until the sauce thickens (about 10 - 15 minutes). Add the vinegar and season according to taste. To serve, garnish the chicken with some parsley and quartered tomatoes. Cut the chicken and add a little sauce. The remaining sauce can be served in a sauce boat.

Cranberry Chicken

1 finely sliced small onion
1 cup of fresh or frozen (unthawed) cranberries
1 kg of skinless deboned chicken thighs
½ cup of ketchup
2 teaspoons of raw sugar
1 teaspoon dry mustard
2 teaspoons of cider vinegar
1.5 teaspoons corn starch
2 tablespoons of cold water Salt

Mix the onions and the cranberries in the slow cooker. Rinse and dry the chicken thighs and place them into the cooker. In a small bowl mix the ketchup, sugar, mustard and vinegar and place this mixture onto the chicken. Cover and simmer on low (LOW) until the chicken is tender (6 ½ - 7 ½ hours). Carefully place the chicken on to a serving dish. Mix the corn starch with the water and stir this into the cooking liquid. Turn the heat to high (HIGH), cover with the lid and simmer, stirring 2 or 3 times until the sauce thickens (about 10 -15 minutes). Season according to taste. Pour the sauce over the chicken.

Beef and Potato Stew

1-1.25 kg very lean beef
2 tablespoons of bacon fat or other fat
2 large diced onions
5 large potatoes chopped into eighths
4 or 5 large carrots cut into 5cm pieces Salt and pepper to season 1 can of tomato soup

Sear the meat in the fat or bacon grease. Add the diced onions. Place the meat, onions, vegetables, seasoning and can of tomato soup, along with some water, into the slow cooker. Simmer for 7 hours on low (LOW). Add more water if necessary. Serve with bread.

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.
- The unit should be regularly decalcified. Pour about 0.7 liters of vinegar in the base and place the first steaming bowl with the lid on the base. Turn on the device and leave it enabled for about 20 minutes. Then rinse the parts thoroughly and fill the tank with water, switch it on and let it stand for about 10 minutes. Then rinse the loose parts and the base thoroughly with clean water and make them dry.

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 service.tristar.eu!

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- 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 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:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - Bed&Breakfast-type omgevingen.
 - Boerderijen.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.

-  Het oppervlak kan heet worden tijdens gebruik.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. Dekselhandgreep
2. Glazen deksel
3. Keramische kookpot
4. Slowcooker-handgreep
5. Aan/uit-schakelaar
6. Stekker met snoer
7. Onderstel met roestvrijstalen buitenzijde
8. Controlelampje

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakking van het apparaat.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A traag beveiligd zijn.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- Reinig voor het eerste gebruik van het apparaat alle losse onderdelen in warm sop. Vervolgens grondig afspoelen en afdrogen. Deze onderdelen zijn tevens vaatwasserbestendig.
- Het verwarmingselement aan de binnenzijde van de basis wordt zeer heet. Raak dit nooit aan, u kunt hierbij zeer ernstige brandwonden oplopen.
- Als het apparaat in werking is, ontstaat zeer hete stoom. Gebruik altijd de handgrepen en draag overwanten als u de stoomschalen, de rijstschaal, de lekbak of de basis moet aanraken.
- Plaats de stoomschalen in de juiste volgorde (begin met o. oo en vervolgens ooo), afhankelijk van hoeveel schalen u wilt gebruiken. De schalen zijn op de handgrepen genummerd. Plaats de deksel op de bovenste stoomschaal.

GEBRUIK

De slowcooker heeft drie vermogensinstellingen: LOW [laag], HIGH [hoog] en WARM [warm]. Gebruik de aanwijzingen in het recept om de bereidings tijd en de vermogensinstelling te bepalen. Gerechten kunnen ruim voor etenstijd worden voorbereid en de bereidings tijd kan zo worden ingesteld, dat het eten op de juiste tijd klaar is om te worden geserveerd.

Bereidings tijd	Aanbevolen vermogensinstelling
6-8 uur	Laag
4-6 uur	Hoog

Voedsel	Gewicht	Tijd (laag)	Tijd (hoog)
Rundvlees	2.0 - 2.5 kg	8 uur	6 uur
Hele kip	2.0 - 3.0 kg	6 uur	4 uur
Varkenslees	1.0 - 1.5 kg	6 uur	4 uur

Table 1: Bereidingsstafel voor de slowcooker

- Bereid de receptvolgordes van instructies voor. Leg het voedsel in de binnenpan en plaats de deksel.
- Steek de stekker van de slow cooker in het stopcontact en kies de instelling LOW, HIGH of WARM. Het slowcooken begint. De indicator voor voeding aan brandt.
- Kook altijd met de deksel op de pan.
- **BELANGRIJK!** Verwijder de deksel tijdens het bereiden niet te vaak, want dit verlengt de bereidings tijd.
- Opdien. Zet de slowcooker een korte tijd voor het serveren op WARM of zet het apparaat op OFF [uit] en haal de stekker uit het stopcontact.
- **BELANGRIJK!** De slowcooker blijft werken tot hij wordt uitgeschakeld. Zorg dat het voedsel niet te gaar wordt. Houd de bereiding in de gaten en schakel de slowcooker uit als het voedsel correct is bereid.
- Gebruik pannenvolgers bij het verwijderen van de deksel.
- **VOORZICHTIG:** Pak bij het verwijderen van de deksel deze bij de handgreep vast en til hem op om de stoom te laten ontsnappen voordat u hem opzij legt. Houd om brandwonden te voorkomen de deksel altijd zo vast, dat de ontsnappende stoom zich van de handen en het gezicht af beweegt.
- Pak de binnenpan bij de handgrepen vast en verwijder deze van het onderstel.
- Aan tafel serveren. Plaats als u direct vanuit de binnenpan 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 kwarten gesneden, 75 gram gebraden ham, in stukjes gesneden
75 gram rozijnen (blanke rozijnen)
1,7 kg kip 120 ml porto
120 ml brandewijn
1 theelepel dijnmosterd
2 theelepels tomatenpuree
1,5 theelepel maizena
2 eetlepels koud water
1 theelepel rode wijnazijn
versjes Peterselie
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. Plaat 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 lage stand (LOW) tot het vlees op de dijen mals is (7 tot 8 uur). Plaats de kip voorzichtig op een ovenplaat en schep heet in ongeveer 5 minuten dicht. Plaats de kip op een warm bord. Schep het vet van het kookvocht en meng het vocht met de maizena. Kies de hoge stand (HIGH), plaats de deksel en laat pruttelen, roer 2 of 3 keer tot de saus dikker wordt (ongeveer 10-15 minuten). Voeg de azijn en de kruiden naar smaak toe. Bestrooi de kip voor het opdienen met een beetje peterselie en de tomatenkwarten. Snij de kip en voeg een beetje saus toe. De overige saus kan in een juskom worden geserveerd.

Cranberrykip

1 kleine ui, in dunne plakjes gesneden
100 gram verse of bevroren (niet ontdoide) cranberry's
1 kg kippendijen zonder huid en bot
60 ml tomatenketchup
2 theelepel ruwe suiker
1 theelepel mosterdsaad
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 mosterdsaad en de ciderazijn en leg dit mengsel op de kip. Plaats de deksel en laat op de lage stand (LOW) sudderen tot de kip mals is (6½-7½ uur). Leg de kip voorzichtig op een serverschaal. Meng de maizena met het water en tot dit door het kookvocht. Zet de warmte op de hoge stand (HIGH), dek af met de deksel en laat pruttelen, roer 2 of 3 keer tot de saus dikker wordt (ongeveer 10-15 minuten). Voeg kruiden naar smaak toe. Giet de saus over de kip.

Stoofpot met rundvlees en aardappel

1-1,25 kg zeer mager rundvlees
2 eetlepels spekvet of ander vet
2 grote uien, gesnipperd
5 grote aardappelen in acht 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 vet 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

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat alle onderdelen afkoelen.
- Reinig de stoomschalen, de rijstschaal, de deksel en de lekbak in warm sop. Deze onderdelen zijn tevens vaatwasserbestendig.
- 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, staalwol of een schuurspons; dit beschadigt het apparaat. Niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Het apparaat moet regelmatig worden ontkalkt. Giet ongeveer 0,7 liter azijn in de basis en plaats de eerste stoomschaal met de deksel op de basis. Schakel het apparaat in en laat het ongeveer 20 minuten werken. Spoel daarna de onderdelen grondig en vul het reservoir met water. Schakel het apparaat hierna ongeveer 10 minuten in. Spoel vervolgens de losse onderdelen en de basis grondig met schoon water en droog ze af.

MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzameelpunt voor [warme]t. Gebruik de aanwijzingen in de 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 recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzameelpunt.

Support

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

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu 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 ce dernier ne soit pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- 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.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide .
-  La surface peut devenir chaude à l'usage.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Poignée de couvercle
2. Couvercle en verre
3. Pot de cuisson en céramique
4. Poignée de cuseur lent
5. Sélecteur de puissance
6. Friche avec cordon
7. Base extérieure en acier inox
8. Témoins pilote

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-vaisselles.
- L'élément chauffant du côté intérieur de la base devient très chaud. Ne touchez jamais. Vous risquez des brûlures très graves.
- Durant le fonctionnement de la machine, de la vapeur très chaude s'échappe. Utilisez toujours les poignées et des gants de cuisine pour toucher les bols vapeur, la cuve à riz, le bac de collecte ou la base.
- Placez les bols vapeur dans l'ordre correct (commencez par o, puis oo et ensuite ooo) selon la quantité que vous souhaitez utiliser. Les bols sont numérotés sur les poignées. Posez le couvercle sur le bol vapeur supérieur.

UTILISATION

Le cuseur lent offre trois réglages de puissance : LOW, HIGH et WARM. Respectez les recommandations de la recette choisie afin de déterminer le temps de cuisson et le réglage de puissance. Les plats peuvent être préparés bien avant l'heure du repas et le temps de cuisson être réglé de sorte que les aliments soient prêts pour le service à une heure pratique.

Temps de cuisson	Réglage de puissance recommandé
6-8 heures	Bas
4-6 heures	Élevé

Aliment	Poids	Temps (bas)	Temps (haut)
Bœuf	2.0 - 2.5 kg	8 heures	6 heures
Poulet entier	2.0 - 3.0 kg	6 heures	4 heures
Porc	1.0 - 1.5 kg	6 heures	4 heures

Table 1: Table de cuisson de cuseur lent

- Préparez la recette selon les instructions. Placez les aliments dans le pot de cuisson et couvrez.
- Branchez le cuseur lent sur la prise électrique et réglez sur LOW, HIGH ou WARM. La cuisson lente commence. Le témoin de marche s'allume.
- Cuissez toujours avec le couvercle en place.
- **IMPORTANT !** Ne retirez pas souvent le couvercle pendant la cuisson. Vous prolongez alors le temps de cuisson.
- Service. Réglez le cuseur lent sur WARM brièvement avant le service ou sur OFF pour débrancher l'appareil.
- **IMPORTANT !** Le cuseur lent fonctionne jusqu'à son arrêt. Ne cuisez pas trop les aliments. Suivez la cuisson et assurez-vous d'éteindre le cuseur lent une fois les aliments correctement cuits.
- Pour utiliser des supports de pot, retirez le couvercle.
- **ATTENTION :** En retirant le couvercle, saisissez la zone indiquée sur le couvercle et levez pour laisser la vapeur s'échapper avant d'écarter le couvercle. Pour éviter les brûlures, tenez toujours le couvercle de sorte que la vapeur ne soit pas dirigée sur les mains et le visage.
- Saisissez le pot de cuisson par les poignées et retirez-le du bloc.
- Service à table. Pour servir directement du pot de cuisson, placez toujours un trépied ou une protection sous le pot avant de la placer sur la table ou le plan de travail.
- **ATTENTION :** Le pot est chaud et peut occasionner des brûlures.

RECETTES

Poulet à l'ail portugais

1 oignon moyen en rondelles fines
6 gousses d'ail en rondelles fines
2 tomates moyennes en quartiers 75 gr de jambon rôti haché
75 gr de raisins secs (Raisins dorés)
1,7 kg de poulet 120 ml de porto
120 ml de cognac
1 cuil. à café de moutarde de Dijon
2 cuil. à café de purée de tomate
1,5 cuil. à café de fécula de maïs
2 cuil. à café d'eau froide
1 cuil. à café de vinaigre de vin rouge
branches de persil
sel

Mélangez l'oignon, l'ail, les tomates, le jambon et les raisins secs. Retirez les abats du poulet et réservez pour usage ultérieur. Rincez l'intérieur et l'extérieur du poulet et séchez. Fixez les ailes et attachez les cuisses. Placez le poulet dans le mélange d'oignons. Mélangez le porto, le cognac, la moutarde et la purée de tomate et versez sur le poulet. Couvrez et cuisez lentement au minimum (LOW) pour que la viande sur les cuisses soit tendre (7 à 8 heures). Placez soigneusement le poulet sur une plaque de four et grillez environ 5 minutes. Placez le poulet sur un plat chaud. Dégraissez les cuisses et mélangez-y la solution de fécula de maïs. Sélectionnez le réglage maximum (HIGH), couvrez et laissez mijoter en remuant 2 ou 3 fois pour que la sauce épaississe (environ 10 -15 minutes). Ajoutez le vinaigre et assaisonnez selon vos goûts. Pour servir, garnissez le poulet d'un peu de persil et de quartiers de tomates. Coupez le poulet et ajoutez un peu de sauce. Le reste de la sauce peut être servi dans une saucière.

Poulet aux canneberges

1 petit oignon en rondelles fines

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87

5015 BH Tilburg | The Netherlands

★★★
TRISTAR



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-3915

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS ČEŠĆI / POPIS SOUČASTÍ / POPIS SOUČASTÍ / НАИМЕНОВАНИЕ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ



[WEEE LOGO]



SERVICE.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands

Tristar

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 lata de sopa de tomate

Aloure a carne na gordura. Adicione a cebola picada. Coloque a carne, as cebolas, os legumes, os temperos e a lata de sopa de tomate, juntamente com um pouco de água, na panela de cozinha automática. Deixe cozinhar lentamente durante 7 horas na definição baixa (LOWV). 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 peças de vapor, a taça de arroz, a tampa e a bandeja coletoira 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.
- O aparelho deve ser descalcificado regularmente. Coloque cerca de 0,7 litros de vinagre na base e, depois, a primeira taça de vapor com a tampa sobre a base. Ligue o aparelho e deixo-o ligado durante cerca de 20 minutos. Depois, passe as peças bem por água e encha o depósito com água, ligue o aparelho e deixo-o ligado durante cerca de 10 minutos. De seguida, passe bem as peças soltas e a base por água limpa e seque-as.

AMBIENTE



Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de recolha de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. 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 protecção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Assistência

Encontra todas as informações e peças de substituição em service.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 przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 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 urządzenia 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 instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się 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 prądem 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:
 - Przechowywanie w sklepach, biurach i innych miejscach pracy
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem
 - Gospodarstwa rolne
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.



Powierzchnia może stać się gorąca podczas użytkowania.

OPIS CZĘŚCI

1. Rączka pokrywy
2. Szklana pokrywa
3. Ceramiczny garnek do gotowania
4. Uchwyt wolnowara
5. Selektor mocy
6. Wtyczka z przewodem
7. Zewnętrzna podstawa ze stali nierdzewnej
8. Lampka kontrolna

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Należy sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz. Ogniatwo 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 wypłukać 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 to doprowadzić do bardzo poważnych oparzeń.
- W trakcie pracy urządzenia unosi się gorąca para. Przy kontakcie z pojemnikami do gotowania na parze, pojemnikiem na ryż, tacą ociekową lub podstawą należy zawsze używać uchwytów i rękawic kuchennych.
- Pojemniki do gotowania na parze umieścić we właściwym porządku (zacząć od o, następnie od 0raz oco) w zależności od tego, ilu pojemników chce się użyć. Numeracja pojemników znajduje się na uchwytach. Należy pokrywkę na górny pojemnik do gotowania na parze.

UŻYTKOWANIE

Wolnowar ma trzy ustawienia mocy: LOW, HIGH i WARM. Należy postępować zgodnie z wytycznymi podanymi w danym przepisie w celu ustalenia czasu gotowania i ustawienia mocy. Potrawy można przygotować z odpowiednim wyprzedzeniem przed rozpoczęciem posiłku, a czas gotowania można dostosować tak, aby jedzenie było gotowe do podania w dogodnym czasie.

Czas gotowania	Zalecane ustawienie mocy
6-8 godzin	Miała
4-6 godzin	Duża

Żywność	Cieężar	Czas (mała moc)	Czas (duża moc)
Wolowina	2,0–2,5 kg	8 godzin	6 godzin
Cały kurczak	2,0–3,0 kg	6 godzin	4 godziny
Wieprzowina	1,0–1,5 kg	6 godzin	4 godziny

Tabela 1: Powierzchnia gotowania wolnowara

- Przygotuj potrawę według przepisu. Umieść żywność w garnku do gotowania i przykryj.
- Podłącz wtyczkę wolnowara do gniazdka elektrycznego i wybierz ustawienie LOW, HIGH lub WARM. Rozpocznie się powolne gotowanie. Wskaźnik zasilania zaświeci się.
- Należy zawsze gotować z zamkniętą pokrywą.
- WAŻNE!** Nie należy często ustawiać pokrwy podczas gotowania, ponieważ wydłuży to czas gotowania.
- Podawanie. Na krótki czas przed podaniem wybierz ustawienie WARM na wolnowarze lub wybierz położenie OFF, aby odłączyć urządzenie.
- WAŻNE!** Wolnowar będzie działał do momentu jego wyłączenia. Nie należy zbyt długo gotować żywności. Należy monitorować gotowanie i pamiętać, aby wyłączyć wolnowar, gdy żywność zostanie odpowiednio ugotowana.
- Za pomocą uchwytów garnka zdjąć pokrywę.
- PRZESTROGA:** Podczas zdejmowania pokrywy należy chwycić za przeznaczone do tego miejsce na pokrywie i podnieść, aby umożliwić wydostanie się pary, a następnie odstawić pokrywę na bok. Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze trzymać pokrywę w taki sposób, aby wydobywająca się para ulatywała z dala od rąk i twarzy.
- Chwycić garnek do gotowania za uchwyt i zdjąć go z korpusu.
- Podawanie na stół. W przypadku podawania bezpośrednio z garnka do gotowania należy zawsze umieścić podstawkę na nóżkach lub matę stołową pod garnek przed umieszczeniem go na stole lub blacie.
- PRZESTROGA:** Garnek będzie gorący i może spowodować oparzenia.

PRZEPISY

Kurczak z czosnkiem po portugalsku

- 1 średniej wielkości cebula, pokrojona w cienkie plasterki
- 6 ząbków czosnku, drobno posiekanych
- 2 średniej wielkości pomidory pokrojone na ćwiartki ½ kubka siekanej szynki pieczonej
- ½ szklanki rożynek (Golden Raisins)
- 1,7 kg kurczaka ½ szklanki porto
- ½ szklanki brandy
- 1 łyżeczka musztardy Dijon
- 2 łyżeczki przecieru pomidorowego
- 1,5 łyżeczki skrobi kukurydzianej
- 2 łyżki zimnej wody
- 1 łyżeczka czerwonego octu winnego
- listki pietruszki
- sól

Wymieszać plasterki cebuli, czosnek, pomidory, szynkę i rożynki. Usunąć podroby z kurczaka i dołożyć na następny raz, przepłukać wnętrze i powierzchnię kurczaka, a następnie osuszyć. Zabezpieczyć skrzydełka i związać udka. Umieścić kurczaka na mieszance cebulowej. Wymieszać porto, brandy, musztardę i przecier pomidorowy, a następnie zalać kurczaka. Przykryć i gotować powoli na małej mocy (LOW), aż mięso na udkach stanie się miękkie (od 7 do 8 godzin). Ostrożnie umieścić kurczaka na tacy piekarnika i obsmażać przez około 5 minut. Pokrój kurczaka na placyce grzejnej. Zebrać tłuszcz z płynu do gotowania i dodać roztwór skrobi ziemniaczanej. Wybrać ustawienie dużej mocy (HIGH), przykryć i lekko gotować, mieszając 2 lub 3 razy, aż sos zgęstnieje (ok. 10–15 minut). Dodać ocet i przyprawy według gustu. W celu podania udekorować kurczaka odrobinną pietruszki i półciwartowanymi pomidorami. Pokroić kurczaka i dodać trochę sosu. Pozostały sos można podać w sosjerce.

Kurczak z żurawiną

- 1 mała cebula pokrojona w cienkie plasterki
- 1 szklanka świeżych lub mrożonych żurawin (nierozmrożonych)
- 1 kg udek z kurczaka bez skóry i bez kości
- ½ szklanki keczupu
- 2 łyżeczki cukru surowego
- 1 łyżeczka suchej musztardy
- 2 łyżeczki octu jabłkowego
- 1,5 łyżeczki skrobi kukurydzianej
- 2 łyżki zimnej wody Sól

Wymieszać cebulę i żurawiny w wolnowarze. Oplukać i osuszyć udka z kurczaka, a następnie umieścić je w wolnowarze. W małej misce wymieszać keczup, cukier, musztardę i ocet, a następnie umieścić tę mieszankę na kurczaku. Przykryć i gotować na małej mocy (LOW), aż kurczak stanie się miękki (6 ½ – 7 ½ godzin). Ostrożnie umieścić kurczaka na podmiszku. Skrobie ziemniaczaną wymieszaną z wodą dodać do płynu

do gotowania. Wybrać ustawienie dużej mocy (HIGH), przykryć pokrywą i lekko gotować, mieszając 2 lub 3 razy, aż sos zgęstnieje (ok. 10–15 minut). Przyprawić według gustu. Polać sosem kurczak.

Gulasz wołowy z ziemniakami

- 1-1,25 kg bardzo chudej wołowiny
- 2 łyżki tłuszczu z bekonu lub innego tłuszczu
- 2 duże cebule pokrojone w kostkę
- 5 pozycyjne 10-cm kwadratów pokrojonych w osemki
- 4 lub 5 dużych marchwi pokrojonych w 5-centymetrowe kawałki Sól i pieprz do smaku 1 puszka zupy pomidorowej

Obsmażyć mięso w tłuszczu lub tłuszczu z bekonu. Dodać cebulę pokrojoną w kostkę. Umieścić mięso, cebulę, warzywa, przyprawy i puszkę zupy pomidorowej wraz z niewielką ilością wody w wolnowarze. Gotować przez 7 godzin na małej mocy (LOW). W razie potrzeby dodać więcej wody. Podawać z pieczywem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie w celu ostygnięcia.
- Umyć pojemniki do gotowania na parze, pojemnik na ryż, pokrywkę i tacę ociekową ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Części te można także myć w zmywarce do naczyń.
- Nie zanurzać podstawy w wodzie ani innych płynach. Nie wkładać podstawy do zmywarki, lecz czyścić moką ścierką.
- Wyczyść obudowę zwilżoną ściereczką. Nigdy nie używaj ostrych i rysujących środków czyszczących, wełny stalowej lub ściereczek do szorowania, jako że uszkodzi to urządzenie. Nie zanurzać w wodzie lub innym płynie.
- Urządzenie należy regularnie odkamieniać. Do podstawy wlać 0,7 l octu i umieścić na niej pierwszy pojemnik do gotowania na parze razem z pokrywką. Włączyć urządzenie i zostawić je uruchomione na około 20 minut. Następnie przepłukać dokładnie części, wypełnić zbiornik wodą, włączyć urządzenie i zostawić je na około 10 minut. Następnie opłukać luźne części i podstawę dokładnie czystą wodą oraz wysuszyć.

ŚRODOWISKO



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

Wsparcie

Wszelkie informacje i części zamienne są dostępne na stronie service.tristar.eu.

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla 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.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- 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:
 - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
 - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
 - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
 - Fattorie.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.



La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Maniglia del coperchio
2. Coperchio in vetro
3. Pentola in ceramica

4. Manico della pentola per cottura lenta
5. Selettore di potenza
6. Cavo con spina
7. Base esterna in acciaio inossidabile
8. Luce pilota

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 a protezione lenta.
- 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 sapone. Sciacquare e asciugare accuratamente. Queste parti sono lavabili anche in lavastoviglie.
- L'elemento riscaldante sul lato interno della base diventa molto caldo. Non toccarlo mai, rischio di gravi ustioni.
- Durante il funzionamento della macchina, si genera vapore a temperature molto elevate; utilizzare sempre i manici per toccare i cestelli per cottura a vapore, il contenitore per riso, la vaschetta raccogliocce o la base.
- Collocare i cestelli per cottura a vapore nell'ordine corretto (iniziare con o, o o e successivamente ooo) in base al numero di cestelli da usare. I cestelli sono numerati sui manici. Mettere il coperchio sul cestello per cottura a vapore superiore.

USO

La pentola per cottura lenta è dotata di tre impostazioni di potenza: LOW (Bassa), HIGH (Alta) e WARM (in caldo). Seguire le linee guida consigliate nella ricetta per stabilire tempo di cottura e impostazione della potenza. È possibile preparare i piatti con largo anticipo rispetto all'ora del pasto regolando il tempo di cottura in modo che il cibo sia pronto da servire al momento opportuno.

Tempo di cottura	Impostazione di potenza raccomandata
6-8 ore	Bassa
4-6 ore	Alta

Cibo	Peso	Tempo (bassa potenza)	Tempo (alta potenza)
Manzo	2,0 - 2,5 kg	8 ore	6 ore
Pollo intero	2,0 - 3,0 kg	6 ore	4 ore
Maiale	1,0 - 1,5 kg	6 ore	4 ore

Tabela 1: Tabella di cottura della pentola per cottura lenta

- Preparare la ricetta seguendo le istruzioni. Collocare gli alimenti nella pentola.
- Collegare la spina della pentola elettrica per cottura lenta alla presa elettrica e selezionare le impostazioni LOW, HIGH e WARM. La cottura lenta inizia. La spia dell'alimentazione si accende.
- Cuocere sempre con il coperchio.

IMPORTANTE! Non togliere il coperchio spesso durante la cottura perché questa operazione prolunga il tempo di cottura.

- Servire. Impostare la pentola per cottura lenta su WARM per un breve periodo di tempo prima di servire o portare sulla posizione OFF per scollegare l'apparecchio.
- IMPORTANTE!** La pentola per la cottura lenta rimane in funzione finché non viene spenta portandola in posizione OFF. Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Controllare la cottura e spegnere la pentola per cottura lenta quando gli alimenti sono cotti correttamente.
- Utilizzando i manici, togliere il coperchio.

ATTENZIONE: Per togliere il coperchio, afferrare l'area appositamente designata sul coperchio e sollevarlo lasciando fuoriuscire il vapore prima di togliere completamente il coperchio. Per evitare ustioni, sostenere sempre il coperchio in modo da far fuoriuscire il vapore lontano da mani e facciai.

- Afferrare la pentola per i manici e rimuoverla dal corpo.
- Servire in tavola. Per servire direttamente dalla pentola utilizzare sempre un sottopentola prima di appoggiarla sul tavolo o sul piano della cucina.
- ATTENZIONE:** La pentola è calda e può causare ustioni.

RICETTE

Pollo all'aglio alla portoghese
1 cipolla media, affettata finemente
6 spicchi di aglio, affettati finemente
2 pomodori medi tagliati a quarti 75 gr di prosciutto arrosto tritato
75 gr di uvetta (uvetta Golden)
Pollo 1,7 kg 120 ml di Porto
120 ml di Brandy
1 cucchiaino da tè di senape di Digione
2 cucchiaini da tè di passato di pomodoro
1,5 cucchiaini da tè di amido di mais
2 cucchiaini da tè di acqua fredda
1 cucchiaino da tè di aceto di vino rosso
Rametti di prezzemolo
sale

Mescolare le fettine di cipolla, l'aglio, i pomodori, il prosciutto e l'uvetta. Togliere le interiora al pollo e metterle da parte per altri usi; sciacquare la parte interna ed esterna del pollo e farlo asciugare. Fissare le ali e legare le cosce. Collocare il pollo nel misto di cipolle. Mescolare Porto, Brandy, senape e passato di pomodoro e versarlo sul pollo. Coprire e cucinare lentamente (LOW) finché la carne delle cosce non è diventata tenera (7 o 8 ore). Collocare con attenzione il pollo in una pirifolia da forno e lasciarlo cuocere a fuoco vivo per circa 5 minuti. Collocare il pollo in un vassoio caldo. Schiappare il grasso dal liquido di cottura e miscelarlo nella soluzione di amido di mais. Impostare la potenza alta (HIGH), coprire e far bollire lentamente, girando 2 o 3 volte finché la salsa non è addensata (circa 10 - 15 minuti). Aggiungere aceto dosandolo in base al proprio gusto. Per servire, guarnire il pollo con qualche rametto di prezzemolo e pomodori tagliati a quarti. Tagliare il pollo e aggiungere una piccola quantità di salsa. La salsa rimanente può essere servita in una salsiera.

Pollo ai mirtilli rossi

- 1 piccola cipolla affettata finemente
- 100 gr di mirtilli rossi freschi o decongelati
- 1 kg di cosce di pollo dissodate e spellate
- 60 ml di ketchup
- 2 cucchiaini da tè di zucchero grezzo
- 1 cucchiaino da tè di senape secca
- 2 cucchiaini da tè di aceto di mele
- 1,5 cucchiaini da tè di amido di mais
- 2 cucchiaini da tè di acqua fredda, sale

Mescolare le cipolle e i mirtilli rossi nella pentola per cottura lenta. Sciacquare e asciugare le cosce di pollo e metterle nella pentola. In un pentolino mescolare ketchup, zucchero, senape e aceto e versare la miscela sul pollo. Coprire e lasciar cuocere lentamente a bassa potenza (LOW) finché il pollo non è diventato tenero (6,5 - 7,5 ore). Collocare con cura il pollo su un piatto da portata. Stemperare l'amido di mais con acqua e versarlo nel liquido di cottura. Impostare la potenza alta (HIGH), coprire e far bollire lentamente, girando 2 o 3 volte finché la salsa non è addensata (circa 10 - 15 minuti). Condire quanto basta. Versare la salsa sul pollo.

Stufato di manzo e patate

- 1-1,25 kg di carne di manzo molto magra
- 2 cucchiaini da tè di grasso di bacon o altro grasso
- 2 cipolle grandi a dadolini
- 5 patate grandi tagliate in otto parti

4 o 5 carote grandi tagliate a pezzetti da 5 cm Sale e pepe per insaporire 1 barattolo di zuppa di pomodoro

Far rosolare la carne nel grasso o nel grasso di bacon. Aggiungere la cipolla a dadolini. Collocare la carne, le cipolle, le verdure, il condimento e la zuppa di pomodoro nella pentola per cottura lenta e aggiungere un po' di acqua. Far cuocere lentamente per 7 ore a bassa potenza (LOW). Aggiungere altra acqua se necessario. Servire con pane.

PULIZIA 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 raccogliocce 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.
- Pulire l'esterno con un panno umido. Non usare mai detersivi aggressivi o abrasive, retine o lane d'acciaio poiché il loro utilizzo può danneggiare l'apparecchio. Non immergere in acqua o in altro liquido.
- L'unità deve essere decalcificata regolarmente. Versare circa 0,7 litri di aceto nella base e collocare il primo cestello per cottura a vapore con il relativo coperchio sulla base. Accendere l'apparecchio e lasciarlo acceso per circa 20 minuti. Quindi sciacquare completamente e riempire il serbatoio con acqua, accendere l'apparecchio e lasciarlo in funzione per circa 10 minuti. Quindi sciacquare i componenti separati e la base con acqua pulita e asciugarli completamente.

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 elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclare gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito service.tristar.eu.

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nåttsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd aldrig apparaten obehövad när den är ansluten till vägguttaget.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
 - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
 - Av gäster på hotell, hotell och andra liknande boendemiljöer.
 - "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
 - Bondgårdar.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.



Ytan kan bli varm vid användning.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Lockhandtag
2. Glaslock
3. Keramisk kastrull
4. Slow cooker handtag
5. Brytare för effekterreglering
6. Kontakt med sladd
7. Yttre bas av rostfritt stål
8. Kontrollampa

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort all paketeringsmaterial från enheten.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC220-240V 50Hz.

• Placera ängskålarna i rätt ordning (börja med o, oo, och därefter ooo) beroende på hur mycket du vill använda. Skålarna är numrerade på handtagen. Placera locket på den övre ängskålen.

ANVÄNDNING
Slow cooker har tre effektinställningar: LOW [låg], HIGH [hög] och WARM [varm]. Använd rekommendationerna för receptet som används för att bestämma tillagningstid och effektinställning. Rätter kan tillagas lång inen matlags och tillagningstiden regleras så att maten är redo att servera vid en passande tidpunkt.

Tillagningstid		Rekommenderad effektinställning	
6-8 timmar		Låg	
4-6 timmar		Hög	
Livsmedel	Vikt	Tid (låg)	Tid (hög)
Nötkött	2,0 - 2,5 kg	8 timmar	6 timmar
Hel kyckling	2,0 - 3,0 kg	6 timmar	4 timmar
Flask	1,0 - 1,5 kg	6 timmar	4 timmar

Table 1: Slow cooker tillagningstabell

• Tillaga receptet enligt instruktionerna. Placera maten i kastrullen och tack över.

• Koppla in slow cooker ett eluttag och välj LOW, HIGH eller WARM inställning. Slow cooking startar. Strömindikator tänds.

• Tillaga alltid med locket på.

VIKTIGT! Avlägsna inte locket ofta under tillagningen då detta kommer att förlänga tillagningstiden.

• Servering. Ställ in slow cooker på WARM inställningen en kort stund innan servering och vrid till AV-läget [OFF] för att koppla ur apparaten.

VIKTIGT! Slow cooker kommer att vara i gång tills den stängs AV. Överkoka inte maten. Överkoka tillagningen och se till att stänga AV slow cooker när maten är ordentligt tillagad.

FÖRSIKTIGT! När du avlägsnar locket, greppa det avsedda området på locket och låt ångan släppas ut innan du lägger locket åt sidan. Håll alltid locket så att ångan flödar ut bort från händer och ansikte för att undvika brännskador.

• Greppa kastrullen i handtagen och avlägsna den från basen. • Bordsservering. Om du serverar direkt från kastrullen, placera alltid ett grytunderlägg under kastrullen innan du placerar den på bordet eller köksbänken.

FÖRSIKTIGT! Kastrullen kommer vara varm och kan lämna bränmärken.

RECEPT

Portugisisk vitlöckskyckling

1 mellanstor lök, fint skivad
6 kyllor vitlök, fint skivade
2 mellanstora tomater skurna i fjärdedelar
0,75 dl hackad grillad skinka
1,2 dl russin (Golden Raisins)
1,7 kg kyckling
1,2 dl portvin
1,2 dl Brandy
1 tesked dijonsenap
2 teskedar tomatpuré
1,5 tesked majstårkärlse
2 teskedar kallt vatten
1 tesked rödvinvinäger
persiljakvistar
salt

Blanda löksskivorna, vitlök, tomater, skinka och russin. Avlägsna kycklingens inålvor och lägg år sidan för senare användning; skölj kycklingens in- och utsida och torka. Fäst vingarna och bind upp lären. Placera kycklingen i lökblandningen. Blanda portvin, Brandy, senap och tomatpuré och håll över kycklingen. Täck över och tillaga långsamt på låg (LOW) tills köttet på lären är mört (7 till 8 timmar) Placera försiktigt kycklingen på en ugnspåll och bryn i cirka 5 minuter. Ställ kycklingen på en värmeplatta. Skumma av fetten från kokvatskan och blanda i majstårkärlse. Välj hög inställning (HIGH), tack över och låt sjuda, rör om 2 tesked 3 gånger tills säsen tjocknar (ca 10-15 minuter). Tillsätt vinäger och kryddning efter tycke och smak. Gamera kycklingen med lite persilja och tomater delade i fjärdedelar vid servering. Skär kycklingen och håll på lite säs. Den återstående säsen kan serveras i en säsöt.

Tranbärskyckling

1 fint skivad liten lök
2,4 dl färska eller frysta (otinaed) tranbär
1 kg skinn- och benfria kycklingår
0,6 dl ketchup
2 teskedar råsocker
1 tesked tor senap
2 teskedar cidervinäger
1,5 tesked majstårkärlse
2 teskedar kallt vatten
Salt

Blanda löken och tranbären i slow cooker. Skölj och torka kycklinglären och placera dem i cookern. Blanda ketchup, socker, senap och vinäger i en liten skål och håll blandningen på kycklingen. Täck över och låt sjuda på låg (LOW) tills kycklingen är mör (6 ½ - 7 ½ timmar). Lägg försiktigt kycklingen på en serveringstallrik. Blanda majstårkärlsen med vattnet och rör ner detta i den kokande vätskan. Vrid upp värmen till hög (HIGH), tack över med locket och låt sjuda, rör om 2 eller 3 gånger tills säsen tjocknar (ca 10-15 minuter). Krydda efter tycke och smak. Håll säsen över och kycklingen.

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött
2 matskedar baconfett eller annat fett
2 stora tårnade lökar
5 stor potatisar delade i åttondelar
4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar
Salt och peppar
1 burk tomatsoppa

Smörj köttet i fett eller baconfett. Lägg i de tårnade lökarna. Placera köttet, löken, grönskinka, kryddorna och tomatsoppan, tillsammans med lite vatten, i slow cookern. Låt sjuda i 7 timmar på låg (LOW). Håll vid behov i mer vatten. Servera med bröd.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

• Ta bort kontakten från uttaget och låt alla delar kylas ned.
• Rengör ängskålarna, risskålen, locket och droppbrickan i varmt såpavatten. Dessa delar är även diskmaskinsäkra.
• Sänk inte ned basen i vatten eller annan vätska. Placera inte basen i en diskmaskin, utan rengör den med en fuktig trasa.
• Rengör utsidan med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, stålull eller skursvamp, eftersom dessa skadar apparaten. Sänk inte i vatten eller någon annan vätska.
• Enheten ska avkalkas regelbundet. Håll cirka 0,7 liter vinäger i basen och placera först ängskålen med locket på basen. Sätt på enheten och lämna den på i cirka 20 minuter. Skölj sedan delarna noggrant och tyll tanken med vatten, sätt på och låt stå i cirka 10 minuter. Skölj sedan de lösa delarna och basen noggrant med rent vatten och torka dem.

OMGIVNING

Ö Denna apparat ska ej stängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsslag 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 all tillgänglig information och reservdelar på service.tristar.eu!

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.

- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
 - kuchyní personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
 - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
 - V penzionech
 - Na statcích a farmách
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

-  Povrch může být během používání horký.
- kuchyní personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
- Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
- V penzionech
- Na statcích a farmách

- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

-  Povrch může být během používání horký.

POPS SOUČÁSTÍ

1. Rukojeť vřko
2. Skleněné víko
3. Keramický hrnec na vaření
4. Rukojeť pomalého hrnce
5. Regulator výkonu
6. Napájecí kabel se zástrčkou
7. Nerezová vnější základňa
8. Kontrolka

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

• Odstraňte všechny obalový materiál.
• Ujistěte se, že napětí uvedené na štítku spotřebiče odpovídá napětí v elektrické síti vaší domácnosti. Jmenovité napětí: STR. 220-240V 50Hz. Zásuvka musí být jistěna minimálně 16 A nebo 10 A s pomalou ochranou.

• Umístěte spotřebič na rovny stabilní povrch a zajištěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný pro instalaci do skříně nebo pro venkovní použití.

• Před prvním použitím důkladně vyčistěte všechny vyjimatelné části spotřebiče teplou mydlovou vodou. Opláchněte je a důkladně osušte. Tyto části lze také mýt v myce nádobí.

• Topný prvek na vnitřní straně základny se velmi zahřeje. Nikdy se ho nedotýkejte, můžete se vážně popálit.
• Během provozu spotřebiče vzniká pára, která je velmi horká. Vždy používejte rukojeť a chňapky, pokud se dotýkáte misek na vaření v páře, misy na rýži, odkapávacího podnosu nebo základny.
• Misky na vaření v páře umístěte ve správném pořadí (začnete s o, oo a poté ooo) podle toho, kolik jídla chcete použít. Misky jsou označeny na rukojetích. Na horní misu pro vaření v páře umístěte víko...

POUŽITÍ

Pomalý hrnec má tři nastavení výkonu: LOW (NÍZKÝ), HIGH (VYSOKÝ) a WARM (TEPLÝ). Pro stanovení doby vaření a nastavení výkonu postupujte podle doporučení uvedených v receptu. Jídlo lze připravit s předstihem a dobu vaření nastavit tak, aby bylo možné jídlo podávat v čase, kdy se vám to bude hodit.

Doba přípravy	Doporučené nastavení výkonu
6-8 hodin	Nízký
4-6 hodin	Vysoký

Potravina	Hmotnost	Čas (nízký)	Čas (vysoký)
Hovězí	2,0 - 2,5 kg	8 hodin	6 hodin
Celé kuře	2,0 - 3,0 kg	6 hodin	4 hodin
Vepřové	1,0 - 1,5 kg	6 hodin	4 hodin

Table 1: Varná deska pomalého hrnce

• Recept připravte dle pokynů. Potraviny vložte do varného hrnce a zakryjte.

• Zástrčte napájecí kabel do elektrické zástrčky a vyberte nastavení NÍZKÝ, VYSOKÝ nebo TEPLÝ. Spustí se pomalé vaření. Rozsvítí se kontrolka.

• Při vaření vždy hrnec zakryjte víkem.

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

• Podávání. Nastavte pomalý hrnec na nastavení TEPLÝ (WARM) na krátkou dobu před podáváním nebo jej vypněte do polohy VYPNUTO (OFF) a zařízení odpojte od napájení.

DŮLEŽITÉ! Pomalý hrnec bude fungovat až do VYPNUTÍ. Jídlo nepřevařujte. Vědět sledujte a používejte hrnec VYPNUTÉ, když je jídlo hotové.

• S pomocí rukojeťi hrnec odstraňte víko.

POZOR: Při odstraňování víka uchopte vyznačenou část vřka a zvedněte jej, aby mohla před odložením víka uniknout nahromaděná pára. Abyste zabránili popáleninám, vždy držte víko tak, aby unikající pára směřovala pryč od rukou a tváře.

• Uchopte varný hrnec za rukojeť a sejměte jej z těla spotřebiče.
• Podávání. Pokud podáváte přímo z varného hrnce, před umístěním hrnce na stůl nebo pult pod hrnec vždy umístíte trojnožku nebo ochrannou podložku.

POZOR: Hrnec bude horký a může způsobit popáleniny.

RECEPTY

Portugalské česnekové kuře
1 středně velká cibule, jemně nasekaná
6 stroužků česneku, jemně nasekaných
2 středně velká rajčata nakrájená na čtvrtky
½ hrnku nasekané opečené šunky

½ hrníčku rozinek (zlaté rozinky)
1,7 kg kuřete ½ sklenice portského ½ sklenice brandy
1 lžička dijonské hořčice
2 lžičky rajčatového pyré
1,5 lžičky kukuřičného škrobu
2 lžičky studené vody
1 lžička červeného vínneho octu
nasekaná petržel
sůl

Smíchejte plátky cibule, česnek, rajčata, šunku a rozinky. Odstraňte kuřecí drůbky a odložte je; opláchněte vnitřek a vnějšík kuřete a osušte jej. Upevněte křídla a svažte stehýnka. Kuře položte do cibulové směsi. Smíchejte portské, brandy, hořčici a rajčatové pyré a nalijte směs na kuře. Zakryjte a pomalu vařte na nízký (LOW) výkon, dokud maso na stehem nezměkne (7 až 8 hodin). Kuře opatrně položte na pekáč a nechte přibližně 5 minut péct, aby získalo kůrčičku. Kuře dejte na horký talíř. Seberte tuk z vepřeku a do směsi zamíchejte kukuřičný škrob. Vyberte vysoké nastavení (HIGH), zakryte a duste, promíchejte 2 nebo 3krát, dokud omáčka nezhoustne (přibližně 10 -15 minut). Přidejte ocet a dochutte dle potřeby. Při podávání kuře ozdobte nasekanou petrželkou a rozčtvořenými rajčaty. Kuře naporcujte a přidejte trochu omáčky. Zbyvajcí omáčku lze podávat v omáčniku.

Kuře na brusinkách

1 malá cibule nakrájená na jemné plátky
1 sklenička čerstvých nebo mražených (nerozmražených) brusinek
1 kg vykostěných kuřecích stehen bez kůže
½ sklenice kečupu
2 lžičky třtinového cukru
1 lžička suché hořčice
2 lžičky jablečného octa
1,5 lžičky kukuřičného škrobu
2 lžičky studené vody
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 ocet a směs naneste na kuře. Zakryte a nechte pomalu dusit (LOW), dokud kuře nezměkne (6 ½ -7 ½ hodin). Opatrně kuře přeneste na servisovací podnos. Smíchejte kukuřičný škrob s vodou a zamíchejte do uvařené směsi. Teplotu nastavte na vysoké nastavení (HIGH), zakryte víkem a duste, promíchejte 2 nebo 3krát, dokud omáčka nezhoustne (přibližně 10 -15 minut). Dochutte dle potřeby. Kuře přelijte omáčkou.

Dušené hovězí s bramborami

1-1,25 kg velmi libového hovězího
2 lžičky 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 tomatového polévky

Osmahněte maso na tuku nebo sádle. Přidejte nasekanou cibuli. Maso, cibuli, 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.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

• Vyndejte zástrčku ze zásuvky a nechte všechny díly vychladnout.
• Vyčistěte misky pro přípravu v páře, kryt a odkapávací misku v teplé vodě se saponátem. Tyto části lze také mýt v myce nádobí.
Základnu neponořujte do vody či jiné tekutiny. Základnu nedávejte do mýčky, ale vyčistěte ji vlhkým hadříkem.
• Vnějšíšek čistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte hrubé nebo brusné čisticí prostředky, drátěnou nebo škrabku, což by poškodilo spotřebič. Neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
• Jednotku je třeba pravidelně odvápnovat. Nalijte přibližně 0,7 l vinného octu do základny a položte na ni první misku pro příprvu v páře s víkem. Zapněte spotřebič a nechte jej zapnutý po dobu asi 20 minut. Poté díly pečlivě opláchněte, zásobník naplňte vodou, zapněte spotřebič a nechte stát přibližně 10 minut. Poté pečlivě opláchněte volné díly a základnu čistou vodou a osušte je.

PROSTŘEDÍ

 Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů.

Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklační použitých domácích spotřebičů významně přispěje k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na service.tristar.eu!

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOST

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Spotrebič nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Nikdy nenechávajúje spotrebič zapnutý bez dozoru.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.

- Tento spotrebič nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič sméjú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patřičných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhu spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič 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 kúchyn vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
 - smú ho používať klienti hotelov, motolov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
 - v turistických ubytovniach
 - na farmách
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.

-  Povrch môže byť pri používaní horúci.

POPS KOMONENTOV

1. Rukoväť veka
2. Sklenené veko
3. Keramický varný hrniec
4. Rukoväť pomalého hrnca
5. Spínač na regulovanie výkonu
6. Napájací kábel so zástrčkou
7. Nerezová vonkajšia základňa
8. Kontrolka

PRED PRVÝM POUŽITÍM

• Odstráňte všetko balenie a obalový materiál spotrebiča.
• Skontrolujte, či napätie spotrebiča zodpovedá napätiu siete vo vašom dome. Menovité napätie: AC 220 – 240 V 50 Hz. Zásuvka musí byť chránená poistkou minimálne 16 A alebo 10 A.
• Zariadenie umiestnite na rovnu stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal voľný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre inštaláciu do skrine či na použitie vonku.
• Pred prvým použitím spotrebiča umyte všetky voľne prístupné súčasti v teplej mydlovej vode. Opláchnite a poriadne vysušte do sucha. Tieto súčasti sú taktiež vhodné a bezpečné na umývanie v umývačke riadu.
• Hlavný prvok na vnútornej strane základne sa silno zahreje. Nikdy sa ho nedotýkajte, pretože by ste sa mohli vážne popáliť.
• V priebehu prevádzky spotrebiča vzniká veľmi horúca para. Pri manipulácii s misami na prípravu v pare, misou na rýžu, misou na odkapávanie či základňou vždy používajte rukoväte alebo chňapky.

• Misy na prípravu v pare umiestňujte v správnom poradí (začnete s o, oo a nakoniec ooo) podľa toho, koľko ich chcete použiť. Misy sú označené na rukoväťach. Veko zaľožte na hodnú misu na prípravu v pare.

POUŽÍVANIE
Pomalý hrniec má tri nastavenia výkonu: LOW (NÍZKY), HIGH (VYSOKÝ) a WARM (TEPLÝ). Na stanovenie času prípravy a nastavenia výkonu postupujte podľa pokynov v recepte. Jediať je možné pripraviť s veľkým predstihom a čas varovania upraviť tak, aby bolo jedlo pripravené na podávanie v čase, kedy sa vám to hodí.
DŮLEŽITÉ! Veko v priebehu varenia neotvárajte príliš často, predlžuje do čas prípravy.
• Podávanie. Nastavte pomalý hrniec na TEPLÝ (WARM) výkon na krátky čas pred podávaním alebo ho nastavte do polohy VYPNUTÉ (OFF) a spotrebič odpojte zo zásuvky.
DŮLEŽITÉ! Pomalý hrniec bude fungovať až do VYPNUTIA. Jedlo nevařte príliš dlo. Varenie sledujte a pomalý hrniec VYPNUTE, keď je jedlo riadne pripravené.
• S pomocou chňapky a hrnce odstraňte kryt.
VÝSTRAHA: Keď otvárate veko, uchopte ho za vyznačenú oblasť a než ho odstránite úplne, nadsúvhnite ho, aby mohla uniknúť nahromadená pára. Aby ste zabránili popáleninám, veko vždy držte tak, aby unikajúca para smerovala mimo vaše ruky a tvár.
• Uchopte varný hrniec za rukoväť a odstráňte ho z tela spotrebiča.
• Podávanie. Pokiaľ podávate jedlo priamo v hrnci, pred postavením hrnce na stôl alebo pult po neho vždy dajte trojnožku alebo ochrannú podložku.

VÝSTRAHA: Hrniec bude horúci a môže spôsobiť popáleniny.

RECEPTY
Portugalské česnakové kura
1 stredne veľká cibula, nakrájaná na jemné plátky
6 strúčikov cesnaku, nakrájaného na jemné plátky
2 stredne veľké paradajky nakrájané na štvrtky
½ pohára nasekanej opečenéj šunky

½ pohára hrozienok (zlaté hrozienka)
1,7 kg kuratá ½ pohára portského
½ pohára brandy
1 lžička dijonskej hořčice
2 lyžice paradajkového pyré
1,5 lyžice kukuřičného škrobu
2 lyžice studenej vody
1 lyžica červeného vínneho octu
nasekaný petržlen

soľ

soľ

Zmiešajte plátky cibule, cesnaku, paradajky, šunku a hrozienka. Odstráňte kuracie droby a odložte ich; opláchnite kura znvútra i zvonka a osušte ho. Pripievnite křídla a zviazte stehná. Kura vložte do cibulovej zmesi. Zmiešajte portské, brandy, hořčicu a paradajkové pyré a zmes nalejte na kura. Zakryte a pomaly varťe na nízky výkon (LOW), dokiaľ nebude mäso na stehnách mäkké (7 až 8 hodin). Opatrne odložte kura na pečiaci plech a nechajte prudko piecť 5 minút, aby získalo kôrku. Kura dajte na horúci tanier. Zozbierajte tuk zo zmesi a zamiešajte do nej kukuricný škrob. Vyberte vysoký výkon (HIGH), zakryte a nechajte dusiť, 2 alebo 3-krát zamiešajte, dokiaľ omáčka nezhoustne (približne 10 -15 minút). Pridajte ocet a dochutíte. Na podávanie ozdobte kura nasekaným petržlenom a štvrtkami paradajok. Kura naporcujte a pridajte trochu omáčky. Zvyšnú omáčku je možné podávať v omáčniku.

Kura na brusniciach

1 malá cibula nakrájaná na jemné plátky
1 pohár čerstvých alebo mražených (nerozmražených) brusnic
1 kg vykostěných kuracích stehien bez kože
½ pohár kečupu
2 lyžice prírodného cukru
1 lyžica suchej hořčice
2 lyžice jablečného octu
1,5 lyžice kukuřičného škrobu
2 lyžice studenej vody
Soľ

Dusené hovädzie so zemiakmi

soľ

Zmiešajte cibule a brusnice v pomalom hrnci. Opláchnite a osušte kuracie stehná a vložte ich do hrnca. V malej miske zmiešajte kečup, cukor, hořčicu a ocot a zmes naneste na kura. Zakryte a nechajte dusiť na nízky výkon (LOW), dokiaľ kura nezmäkne (6 ½ -7 ½ hodin). Opatrne dajte kura na podávacie tanier. Zmiešajte kukurčiny škrob s vodou a zamiešajte do uvařenej zmesi. Nastavte hrniec na vysoký výkon (HIGH), zakryte vekom a nechajte dusiť, 2 alebo 3-krát zamiešajte, dokiaľ omáčka nezhoustne (približne 10 -15 minút). Dochutite podľa potreby. Omáčku nalejte na kura.

soľ

1-1,25 kg hovädziny bez tuku
2 lyžice sádla či iného tuku
2 veľké nasekané cibule
5 veľkých zemiakov nakrájaných na osminy
4 alebo 5 veľkých mrkví nakrájaných na 5-cm kúsky
Soľ a čierne korenie na dochutenie
1 plechovka rajčinovej polievky

Osmahnite mäso na sadle či tuku. Pridajte nasekanú cibulu. Mäso, cibule, zeleninu, soľ a čierne korenie a plechovku paradajkovej polievky s trochu vodu dajte do pomalého hrnca. Duste 7 hodin na nízky výkon (LOW). V prípade potreby pridajte vodu. Podávajte s chlebom.

ČISTENIE A ÚDR



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



VS-3915

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 SÚČASTÍ / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



[WEEE LOGO]



SERVICE.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands

Смешайте нарезанный лук, чеснок, помидоры ветчину и изюм. Выньте куриные потроха и отложите их в сторону для использования в дальнейшем; вытрите промытую снаружи и изнутри тушку цыпленка. Закрепите крылья и свяжите бедра. Поместите цыпленка на нарезанный лук. Смешайте портейн, 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 обжарьте 5 минут. Поместите цыпленка на горячую тарелку. Удалите жир из варочной жидкости и смешайте ее с кукурузным крахмалом. Выберите режим «МАКСИМУМ» (HIGH), накройте чашу 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 разместив вокруг цыпленка четвертинки томата. Разрежьте цыпленка и добавьте 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
¼ 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 ½ -7 ½ часов). Аккуратно поместите цыпленка на сервировочное блюдо. Смешайте кукурузный крахмал с водой и влейте смесь в готовочную 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 постной 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. Подать с хлебом.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Извлеките теплую вилку из розетки и дождитесь, пока компоненты остынут.
- Помойте паровые и рисовую 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.
- Регулярно очищайте устройство от накипи. Налейте около 0,7 литров уксуса в основание и установите на него первую паровую чашу, закройте ее крышкой. Включите устройство и дайте ему поработать в течение около 20 мин. Затем тщательно промойте компоненты и, наполнив бак водой, включите устройство в сеть на 10 минут. Затем тщательно промойте элементы устройства водой и высушите их.

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. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

Поддержка

Вы найдете всю доступную информацию и запасные части на сайте service.tristar.eu