



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-3920

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



WWW.TRISTAR.EU

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

- 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 накрытой 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 рекомендуем устанавливать подогрев более чем на 4 часа.
- **ВАЖНО!** Медленноварка работает до 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 резким перепадам температуры. Если чаша нагрета, **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** помещать в нее холодные продукты.
- Возьмите чашу за ручки и выньте ее из основания медленноварки.
- Поддача блюда к столу. Если блюдо подается непосредственно из чаши медленноварки, прежде чем поставить ее на стол, следует поместить под чашу подложку или подставку.
- **ВНИМАНИЕ!** Чаша сильно нагревается и может привести к ожогам.

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 ½ чашки с нарезанной жареной ветчиной
- ½ чашки изюма (золотистый)
- 1,7 кг курицы ½ стакана портвейна
- ½ 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 промытую 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 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 варочную 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 штепсельную 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.

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

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