

★★★ 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-3920

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIZIONE DEI COMPONENTI / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTI / POPIS SOUČASTI / ТИМЧАКНЕ ЗАПЧАТКИ



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.



- Surface are liable to get hot during use.

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

- Lid handle
- Glass lid
- Ceramic cooking pot
- Slow cooker handle
- Stainless steel exterior base
- Display
- 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:

- Place the ceramic cooking pot inside the base.
- Add 4 cups of water to the ceramic cooking pot and cover with the glass lid.
- Plug the unit into the power socket.

- Press the mode button and select "HIGH".
- Adjust the timer by using the "+/-" buttons to 30 minutes.
- Press the power button the switch the unit on.
- During heating a slight odor may be omitted. This is manufacturing dust and will disappear.
- After 30 minutes, the unit will switch to "WARM" at this point turn the power button off and unplug the unit.
- Allow the unit to cool down for 15 minutes. Remove the glass lid and ceramic bowl from the base.
- Carefully pour out the water from the ceramic bowl.
- Rinse and dry the parts thoroughly.

USE

The control panel has three power settings: LOW, HIGH and WARM.

- 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.
- 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.
- NOTE:** you can switch between LOW and HIGH during the cooking process if you wish to speed up the cooking.
- 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.

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 the slow cooker into an electrical outlet.
- The display will illuminate blue and 00:00 will appear.
- Select **LOW** or **HIGH** setting by pressing the "MODE" button.
- Use the "+" and "-" buttons to manually increase or decrease the time in 30 minutes increments for a minimum of 30 minutes or a maximum time of 20 hours.
- Pre-programmed settings:
 - **LOW:** 8 hours
 - **High:** 4 hours
- If desired temperature is set, press the "POWER" button. The time will stop flashing and the unit will now start to warm up.
 - The display will count to down to zero while showing the remaining cooking time. 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 prolong the cooking time.
 - Serving: The slow cooker will automatically turn to WARM setting, this will keep your food warm for 1 hour. You can manually adjust the time by using the "+" and "-" button. It is not recommended to keep your food warm for over 4 hours.
- 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:** The removable cooking bowl cannot stand the shock of sudden temperature changes. If the cooking bowl is hot, DO NOT add cold food.
- 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 counter top.
- CAUTION:** The pot will be hot and can cause burns.

RECIPES

Portuguese Garlic Chicken

1 finely sliced small onion
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 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.

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!

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 residentiele omgevingen.
 - Bed&Breakfast-type omgevingen.
 - Boerderijen.



- Het oppervlak kan heet worden tijdens gebruik.

VEILIGHEID

- Plaats de slowcooker niet op of in de buurt van hete oppervlakken of open vlammen.
- Kook nooit in de buitenpan. Gebruik altijd de keramische binnenpan.
- Raak het apparaat niet aan tijdens gebruik. De oppervlakken kunnen heet worden. Draag altijd ovenwanten en raak alleen de handgrepen en knoppen aan.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik; het is dan extreem heet en zwaar.
- Wees voorzichtig wanneer u het deksel verwijdert; er ontsnapt dan stoom. Til het deksel voorzichtig van u vandaan om de stoom te laten ontsnappen.

- Het deksel vormt een afdichting tijdens het koken. Hierdoor blijft het vocht in het voedsel. Als u tijdens het koken het deksel optilt, zal het kookproces langer duren.
- Gebruik altijd de stand HIGH (Hoog) of LOW (Laag) om voedsel te koken. De optie WARM is alleen geschikt voor volledig gegaard voedsel.
- Gebruik de verwijderbare binnenpan nooit op een fornuis, open vuur of kookplaat. De binnenpan is uitsluitend zonder deksel geschikt voor in de oven, tot een temperatuur van maximaal 170 °C.
- Doe de slowcooker nooit te vol; er moet genoeg ruimte zijn om de inhoud te laten koken. Zo voorkomt u dat de inhoud overkookt.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

- Handgreep van deksel
- Glazen deksel
- Keramische binnenpan
- Handgreep van slowcooker
- Roestvrijstalen buitenpan
- Display
- Bedieningspaneel

VOÛR 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.
 - Voordat u de slowcooker voor het eerst gebruikt, volgt u onderstaande stappen met alleen water.

- Plaats de keramische binnenpan in de buitenpan.
- Voeg 4 koppen water toe aan de keramische binnenpan en doe het glazen deksel op de pan.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Druk op de modusknop en selecteer "HIGH" (Hoog).
- Stel de timer met de knoppen '+/-' in op 30 minuten.
- Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
- 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.
- 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.
- Laat het apparaat 15 minuten afkoelen. Verwijder het glazen deksel en haal de keramische binnenpan uit de buitenpan.
- Giet voorzichtig het water uit de keramische binnenpan.
- Spoel de onderdelen af en droog ze goed af.

GEBRUIK

Het bedieningspaneel biedt drie standen: LOW (Laag), HIGH (Hoog) en WARM.

- LAAG** (Laag): in deze stand wordt de pan langzaam verhit. Het voedsel suddert langere tijd (tot 12 uur). Deze stand is ideaal als u overdag van huis bent en het eten klaar wilt hebben wanneer u thuiskomt.
- HIGH** (Hoog): in deze stand wordt het voedsel sneller gekookt, aangezien de maximumtemperatuur veel sneller wordt bereikt. Het voedsel wordt zo twee keer zo snel gekookt als in de lage stand. Het is misschien nodig om tijdens het kookproces vocht toe te voegen, omdat het voedsel in de hoge stand gaar koken. Deze stand is ideaal als u een gerecht in kortere tijd wilt bereiden.
- OPMERKING:** als u de kooktijd wilt aanpassen, kunt u tijdens het kookproces schakelen tussen de stand LOW (Laag) en HIGH (Hoog).
- WARM:** deze stand kan worden gebruikt om het voedsel na het koken op temperatuur te houden. Deze stand is niet geschikt voor het koken van voedsel, aangezien de temperatuur hiervoor te laag is.

Bereidingstijd	Aanbevolen stand
6-8 uur	Low (Laag)
4-6 uur	High (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
Varkensvlees	1.0 - 1.5 kg	6 uur	4 uur

Table 1: Kooktabel voor slowcooker

- Bereid het recept volgens de instructies voor. Leg het voedsel in de binnenpan en plaats de deksel.
- Steek de stekker van de slowcooker in het stopcontact.
- Het 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 verkorten of verlengen.
- Voorgeprogrammeerde 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 knippen en het apparaat begint nu met opwarmen.
- Op het display wordt afgeteld naar nul. De resterende kooktijd wordt weergegeven. 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 verlengt de bereidingstijd.
- 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. 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 pannentappen bij het verwijderen van de deksel.
- LET OP:** de verwijderbare binnenpan is niet bestand tegen plotselinge temperatuurwijzigingen. Voeg GEEN koud voedsel toe als de binnenpan heet is.

- Pak de binnenpan af de handgrepen vast en verwijder deze van het ondersteel.
 - Aan tafel serveren. Plaats als u direct vanuit de binnenpan serveert uit 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 port
120 ml brandewijn
1 theelepel dijonmosterd
2 theelepels tomatenpuree
1,5 theelepel maizena
2 eetlepels koud water
1 theelepel rode wijnazijn
toefjes 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 dijnen 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 lage stand (LOW) tot het vlees op de dijnen mais is (7 tot 8 uur). Plaats de kip voorzichtig op een ovenplaat en schroei hem 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 ontdooid) cranberry's
1 kg kippendijen zonder huid en bot
60 ml tomatenketchup
2 theelepel ruwe suiker
1 theelepel mosterdzaad
2 theelepels cidervin
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 cidervin en leg dit mengsel op de kip. Plaats de deksel en laat op de lage stand (LOW) sudderen tot de kip mais is (6½-7½ uur). Leg de kip voorzichtig op een servererschaal. 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 stukken gesneden
4 of 5 grote wortels in afstanden 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 schuurspors; dit beschadigt het apparaat. Niet onderdempelen in water of andere vloeistoffen.

MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval 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 recycleren 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 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.

WWW.TRISTAR.EU

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

- ✓ Antes de usar la olla de cocción lenta por primera vez, utilicéala 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 enfríe 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**
- 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 / DESCRIZIONE DE LAS PIEZAS / DESCRIZIONE DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / ПИСКАННЕ ЗАПЧАСТІ



- ✓ Antes de usar la olla de cocción lenta por primera vez, utilicéla 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 enfríe 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**
- 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**

Tempo de cocción	Ajuste de potencia recomendado
6-8 horas	LOW
4-6 horas	HIGH

Alimento	Peso	Tiempo (LOW)	Tiempo (HIGH)
Ternera	2,0 - 2,5 kg	8 horas	6 horas
Pollo entero	2,0 - 3,0 kg	6 horas	4 horas
Cerdo	1,0 - 1,5 kg	6 horas	4 horas

Table 1: Tabla de cocción con olla de cocción lenta

- Prepare la receta según las instrucciones. Coloque los alimentos en la olla y cubra.
- Enchufe la olla de cocción lenta a la toma eléctrica.
- La pantalla se encenderá en color azul y se mostrará 00:00.
- Seleccione el ajuste LOW o HIGH pulsando el botón "MODE".
- Utilice los botones "+" y "-" para aumentar o disminuir manualmente el tiempo en incrementos de 30 minutos. El tiempo mínimo es de 30 minutos y el máximo es de 20 horas.
- Ajustes preprogramados:
 - LOW: 8 horas
 - HIGH: 4 horas
- 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!** No quite la tapa con frecuencia al cocinar ya que esto prolongará el tiempo de cocción.
- Servir. La olla de cocción lenta pasará automáticamente al ajuste WARM, que mantendrá los alimentos calientes durante 1 hora. Puede ajustar manualmente el tiempo con los botones "+" y "-". No es recomendable mantener la comida caliente durante más de 4 horas.
- **¡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.
- **PRECAUCIÓN:** 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 retirela del cuerpo.
- Servir en mesa. Si está sirviendo directamente de la olla, coloque siempre un salvamanteles o acolchamiento protector bajo la olla antes de colocarla sobre una mesa o encimera.
- **ATENCIÓN:** La olla estará caliente y puede provocar quemaduras.

RECETAS
Pollo al ajo portugués
6 dientes de ajo, cortados en rodajas finas
2 tomates medianos cortados en cuartos
75 gr de jamón braseado picado
75 gr de pasas (pasas doradas)
Pollo de 1,7 kg
120 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 menudillos del pollo y reserve para otro uso; lave y seque el pollo por dentro y por fuera. Sujete las alas y ate los muslos. Coloque el pollo sobre la mezcla de cebolla. Mezcle el Oporto, el Brandy, la mostaza y el puré de tomate y vierta sobre el pollo. Cubra y cocine lentamente a potencia baja (LOW) hasta que la carne de los muslos esté tierna (7 a 8 horas) Coloque el pollo con cuidado sobre una bandeja de horno y dore aproximadamente durante 5 minutos. Ponga el pollo sobre una placa caliente. Retire la grasa del líquido de cocción y mezcle con la solución 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. Para servir, decore el pollo con perejil y tomates en cuartos. Corte el pollo y añada un poco de salsa. La salsa restante puede servirse en una salsaera.

Pollo con arándanos
1 cebolla pequeña cortada en rodajas finas
100 gr de arándanos frescos o congelados (descongelados)
1 kg de muslos de pollo sin piel deshuesados
60 ml de ketchup
2 cucharaditas de azúcar en bruto
1 cucharadita de mostaza seca
2 cucharaditas de vinagre de sidra
1,5 cucharaditas de almidón de maíz
2 cucharadas de agua fría
Sal

Mezcle las cebollas y los arándanos en la olla de cocción lenta. Lave y seque los muslos de pollo y colóquelos en la olla. En un cuenco pequeño mezcle el ketchup, el azúcar, la mostaza y el vinagre y vierta esta mezcla sobre el pollo. Cubra y cueza a baja potencia (LOW) hasta que el pollo esté tierno (6 ½ -7 ½ horas). Coloque con cuidado el pollo sobre un plato para servir. Mezcle el almidón de maíz con el agua y añada esta mezcla al líquido de cocción. Sitúe la potencia en la posición alta (HIGH), cubra con la tapa y cueza a fuego lento, moviendo 2 ó 3 veces hasta que la salsa espese (aproximadamente 10 -15 minutos). Condimente al gusto. Vierta la salsa sobre el pollo.

- Estofado de ternera y patata**
- 1-1.25 kg de ternera muy magra
2 cucharadas de grasa de tocino u otra grasa
2 cebollas grandes en dados
5 patatas grandes cortadas en octavos
4 ó 5 zanahorias grandes cortadas en trozos de 5 cm
Sal y pimienta para condimentar
1 lata de sopa de tomate
- Dore la carne en la grasa o la grasa de tocino. Añada las cebollas en cubos. Coloque la carne, las cebollas, las verduras, los condimentos y la lata de sopa de tomate, junto con un poco de agua, en la olla de cocción lenta. Cueza a fuego lento durante 7 horas a baja potencia (LOW). Añada más agua en caso necesario. Sirva con pan.

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**
- **Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo danos.**
- **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.**
- **Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.**
- **O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.**
- **O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.**
- **Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.**
- **Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos.** Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- **Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.**
- **Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:**
 - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
 - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
 - Quintas.

- **A superfície poderá aquecer durante a utilização.**

- SEGURANÇA**
- **Não coloque a Slow Cooker sobre ou perto de superfícies quentes ou de chamus vivas.**
- **Nunca cozinhe diretamente na unidade base.**
- **Utilize apenas o recipiente de cozedura em cerâmica.**

- **Não toque na unidade quando estiver a utilizá-la, pois as superfícies podem ficar quentes. Use sempre luvas de forno e toque apenas nas pegas e botões.**
- **Não mova a unidade durante a cozedura, pois a unidade estará extremamente quente e pesada.**
- **Preste atenção quando retirar a tampa, pois o vapor escapará; levante sempre a tampa lentamente para longe de si para deixar escapar o vapor.**
- **A tampa forma uma vedação durante a cozedura e mantém a humidade dos alimentos.** Levantar a tampa durante o processo de cozedura adicionará mais tempo à preparação dos alimentos.
- **Utilize sempre o ajuste ALTO (HIGH) ou BAIXO (LOW) para cozinhar alimentos.** A opção QUENTE (WARM) só é adequada para alimentos totalmente cozinhados.
- **Nunca utilize o recipiente de cozedura amovível num fogão, chama aberta ou placa de aquecimento sólida.** O recipiente de cozedura pode ser colocado num forno a uma temperatura máxima de 170 °C, mas apenas sem a tampa.
- **Nunca encha demasiado a Slow Cooker, deixe espaço suficiente para ferver o conteúdo.** Isto evitará que o conteúdo borbulhe.

- DESCRÇÃO DAS PEÇAS**
- 1. Pega da tampa
- 2. Tampa de vidro
- 3. Painel de cozedura em cerâmica
- 4. Pega da Slow Cooker
- 5. Base exterior em aço inoxidável
- 6. Visor
- 7. Painel de controlo

- ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**
- Retire todas as embalagens do aparelho.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente elétrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz. A tomada deve ser de, pelo menos, 16 A ou 10 A de baixa proteção.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.
- Antes de utilizar a Slow Cooker pela primeira vez, use a panela apenas com água seguindo os passos abaixo:
 - Coloque a panela cerâmica dentro da base.
 - Deite 4 chávenas de água na panela de cerâmica e cubra com a tampa de vidro.
 - Ligue a unidade à tomada de alimentação.
 - Prima o botão de modo e seleçione "HIGH".
 - Regule o temporizador para 30 minutos usando os botões "+/-".
 - Prima o botão de ligar para ativar a unidade.
 - Durante o aquecimento poderá sentir um ligeiro odor. Trata-se de pó de fabrico que desaparecerá com o tempo.
 - Após 30 minutos a unidade mudará para "WARM", altura em que deve desligar o botão de alimentação e desconectar a unidade.
 - Deixe a unidade arrefecer durante 15 minutos. Remova a tampa de vidro e a bacia de cerâmica da base.
 - Retire cuidadosamente a água da taça de cerâmica.
 - Enxágüe e seque bem as peças.

- UTILIZAÇÃO**
- O painel de controlo tem três configurações de potência: LOW, HIGH e WARM.
- 1. **LOW** - Esta configuração cria uma acumulação gradual de calor. Cozinha suavemente os alimentos durante um longo período de tempo, até 12 horas. Esta configuração é ideal se estiver longe de casa durante o dia e desejar que a comida esteja pronta ao chegar a casa.
- 2. **HIGH** - Esta configuração permite cozinhar os alimentos mais rapidamente, uma vez que atinge a temperatura máxima muito mais rapidamente. Assim, permite cozinhar os alimentos duas vezes mais rapidamente do que na configuração LOW. Poderá ser necessário adicionar líquido durante o processo de cozedura porque os alimentos ferverm quando estão na configuração HIGH. Esta configuração é ideal se pretende cozinhar um prato num período de tempo mais curto.
- 3. **NOTA:** pode alternar entre LOW e HIGH durante o processo de cozedura se pretende acelerar a preparação dos alimentos.
- 4. **WARM** - esta configuração pode ser usada para manter a temperatura dos alimentos depois de terminar o processo de cozedura. Esta configuração não é adequada para a cozedura dos alimentos, pois a temperatura é demasiado baixa.

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 tom de azul e exibirá 00:00.
- Seleçione 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.
- **IMPORTANTE!** 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.
- **IMPORTANTE!** A panela de cozinha automática irá funcionar até que seja colocada em OFF. Não cozinhe demasiado os alimentos. Monitoreze 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 douradas)
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. Retire os miúdos do frango e reserve para outro altura; lave o interior e o exterior do frango e seque. Prenda as asas e ate as coxas. Coloque o frango na mistura de cebola. Adicione o Vinho do Porto, o Brandy, a mostarda e a polpa de cebolte e verta 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. Coe a gordura do líquido de cozedura e misture na solução de amido de milho. Seleção 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 kg 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. Numa 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. Seleção 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 (LOW). Se necessário, acrescente mais um pouco de água. Sirva com pão.

- LIMPIEZA 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 coleitora 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 eletrónicos.** 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 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 qualiche 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.

- **La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.**

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

- Pomello del coperchio
- Coperchio in vetro
- Recipiente da cottura in ceramica
- Manico della slow cooker
- Base esterna in acciaio inossidabile
- Display
- 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 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.
- ✓ Prima di utilizzare la slow cooker per la prima volta, seguire queste istruzioni usando solo dell'acqua:



WWW.TRISTAR.EU

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

*** TRISTAR

Obsmažič mäso v tľusczu lub tľuszczy z bekonu. Dodac cebule pokrojone w kostke. Umiesciac 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 piecyzmem.

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 / TEILBESCHREIBUNG / DESCRICIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / ПОПИС СОУЩАСТІ / ПИСКАМЕ ЗАПЧАСТИ



1

2

3



4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

- Odnímateľnou mísu na vaření nikdy nepoužívejte na sporáku, otevřeném plameni nebo na varné desce. Mísu na vaření lze vložit do trouby na maximální teplotu 170 °C, ale pouze bez pokličky.
- Pomalý hrnec nikdy nadměrně neplňte, vždy ponechte dostatek místa pro obsah procházející varem. Zamezíte tak vyubublání obsahu z hrnce ven.

POPIS SOUČÁSTÍ

- Rukojeť pokličky
- Skleněná poklička
- Keramický hrnec na vaření
- Rukojeť pomalého hrnce
- Nerezová vnější základna
- Displej
- Ovládací panel

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ujistěte se, že napětí uvedené na štítku spotřebiče odpovídá napětí v elektrické síli vaší domácnosti. Jmenovitě napětí: STR. 220-240V 50Hz. Zásuvka musí být jističná minimálně 16 A nebo 10 A s pomalou ochranou.
- Umístěte spotřebič na rovný stabilní povrch a zajistěte 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 mýdlovou vodou. Opláchněte je a důkladně osušte. Tyto části lze také mýt v mýdce nádobí.
- Topný prvěk na vnítní straně základny se velmi zahřeje. Nikdy se ho nedotýkejte, můžete se vážně popálit.
- ✓ Před prvním použitím pomalého hrnce naplňte hrnec pouze vodou a proveďte tyto kroky:
 - Vložte keramický hrnec na vaření do základny.
 - Nalijte 4 hrnky vody do keramikého hrnce na vaření a zakryjte hrnec skleněnou pokličkou.
 - Zapojte napájecí kabel hrnce do síťové zásuvky.
 - Stiskněte tlačítko MODE a vyberte „HIGH“.
 - Pomocí tlačíték „+/-“ nastavte časovač na 30 minut.
 - Stisknutím tlačítka POWER zapnete spotřebič.
 - Během zahřívání může být cítit slabý zápach. Jedná se o prach z výroby, který zmizí.
 - Po 30 minutách se spotřebič přepne do režimu „WARM“. V tuto chvíli spotřebič vypne stisknutím tlačítka POWER a odpojte jeho napájecí kabel.
 - Nechte spotřebič alespoň 15 minut vychladnout. Sundejte skleněnou pokličku a vytáhněte keramickou mísu ze základny.
 - Opatrně vylijte vodu z keramické mísy.
 - Důkladně tyto části opláchněte a vysušte.

POUŽITÍ

Ovládací panel umožňuje tři stupně nastavení výkonu: LOW, HIGH a WARM.

- 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 celý den 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 zapotřebí přidat tekutinu, protože pokrm při vysokém výkonu (HIGH) prochází varem. Toto nastavení je ideální, když chcete uvařit pokrm za kratší 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 připravte dle pokynů. Potraviny vložte do varného hrnce a zakryjte.
• Zapojte napájecí kabel pomalého hrnce do síťové zásuvky.
• Displej se rozsvítí modře a zobrazí se na něm 00:00.
• Stisknutím tlačítka „MODE“ vyberete nastavení LOW nebo HIGH.
• Pomocí tlačíték „+“ a „-“ ručně zvýíte nebo snížite 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 blikat a spotřebič se začne ohřívat.
• Na displeji se bude odpočítávat čas až do nuly a bude zobrazovat zbyvajcí dobu vaření. Spustí se pomalé vaření. Rozsvítí se kontrolka.
• Při vaření vždy hrnec zakryjte víkem.
DŮLEŽITÉ! Víko během vaření neotevírejte příliš často, neboť se tím prodlouží doba přípravy.
• Podávání. Pomalý hrnec se automaticky přepne do režimu WARM a bude udržovat pokrm teplý po dobu 1 hodiny. Pomocí tlačíték „+/-“ můžete časovač nastavit ručně. Nedoporučuje se udržovat pokrm teplý déle než 4 hodiny.
DŮLEŽITÉ! Pomalý hrnec bude fungovat až do VYPNUTÍ. Jídlo nepřetaváříje. Vaření sledujte a pomalý hrnec VYPNĚTE, když je jídlo hotové.
• S pomocí rukojeti hrnec odstraňte víko.
POZOR: Odnímateľná mísa na vaření nemusí vydržet šok způsobený náhlými změnami teploty. Když je mísa na vaření horká, NEDÁVEJTE do ní studený pokrm.
• 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 umístěte trojnožku nebo ochrannou podložku.
POZOR: Hrnec bude horký a může způsobit popáleniny.

RECEPTY

Portugalské česnakové kuře
1 středně velká cibule, jemně nasekaná
6 stroužků česneku, jemně nasekaných
2 středně velká rajčata nakrájaná 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 vínného octu
nasekaná petržel
sůl

Smíchejte plátky cibule, česnek, rajčata, šunku a rozinky. Odstraňte kuřecí drůbky a odložte je; opláchněte vnřtek a vnějšek kuřete a osušte jej. Upevněte křídla a svážte stehýnka. Kuře položte do cibulové směsi. Smíchejte portské, brandy, hořící 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 opaťeně položte na pekáč a nechte přibližně 5 minut pčet, aby získalo kůrdičku. Kuře dejte na horký talíř. Seberte tuk z vypečku a do směsi zamíchejte kukuřičný škrob. Vyberte vysoké nastavení (HIGH), zakryjte a duste, promíchejte 2 nebo 3krát, dokud omáčka nezhoustne (přibližně 10 -15 minut). Přidejte ocot a dochutte dle potřeby. Při podávání kuře ozdobte nasekanou petrželkou a rozčtvrcenými rajčaty. Kuře naporcujte a přidejte trochu omáčky. Zbývající omáčku lze podávat v omáčniku.

Kuře na brusinkách

1 malá cibule nakrájená na jemné plátky
1 sklenička čerstvých nebo mražených (nerozmrazených) brusinek
1 kg vykostěných kuřecích stehien bez kůže
½ sklenice kečupu
2 lžičky třtinového cukru
1 lžička suché hořčice
1 lžička 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 ocot a směs naneste na kuře. Zakryjte a nechte pomalu dusit (LOW), dokud kuře nezměkne (6 ½ -7 ½ hodin). Opatrně kuře přenešete na servírovací podnos. Smíchejte kukuřičný škrob s vodou a zamíchejte do uvařené směsi. Teplotu nastavte na vysoké nastavení (HIGH), zakryjte víkem a duste, promíchejte 2 nebo

его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.

- Не перемещайте устройство, взявшись за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Не оставляйте подключенное к источнику питания устройство без присмотра.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:
 - Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
 - Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
 - Условия типа B&B.
 - Фермерские дома.



Во время использования поверхности могут нагреться.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не размещайте медленноварку рядом с горячими поверхностями и у открытого огня.
- Никогда не готовьте пищу в основании прибора. Используйте только керамическую чашу для приготовления пищи.
- Не притрагивайтесь к прибору во время использования: его поверхность нагревается. При использовании надевайте кухонные рукавицы и прикасайтесь только к рукояткам и регуляторам.
- Не перемещайте прибор во время использования: прибор тяжелый и сильно нагревается.
- При снятии крышки выходит горячий пар. Чтобы снять крышку, осторожно приподнимите ее в направлении от себя и дайте пару выйти.
- Во время готовки крышка помогает сохранить влагу в пище. Если снять крышку во время использования прибора, увеличится время приготовления.
- Для приготовления пищи используйте только режим HIGH (МАКСИМАЛЬНЫЙ) или LOW (МИНИМАЛЬНЫЙ). Режим WARM (ПОДОГРЕВ) подходит только для уже готовых блюд.
- Никогда не используйте съемную чашу для приготовления пищи на печи, открытом огне или нагревательной плите. Чашу без крышки можно использовать в духовке, нагретой до температуры не выше 170 °C.
- Не переполняйте медленноварку. Необходимо оставить достаточно пространства для кипячения содержимого, иначе оно может выливаться из медленноварки.

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ

- Рукоятка крышки
- Стеклопанная крышка
- Керамическая чаша
- Ручка медленноварки
- Внешнее основание из нержавеющей стали
- Дисплей
- Панель управления

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Удалите всю упаковку с устройства.
- Удостоверьтесь, что номинальное значение напряжения устройства отвечает напряжению домашней сети. Номинальное напряжение: 220-240В пер. тока, 50 Гц. Розетка должна быть рассчитана на 16А или 10 А и оборудована защитой.
- Установите устройство на ровную устойчивую поверхность и обеспечьте не менее 10 см свободного пространства вокруг него. Это устройство не предназначено для установки в шкафах и для использования под открытым небом.
- Перед первым применением устройства промойте все съемные части в теплой мыльной воде. Сполосните и тщательно высушите нижнюю часть. Также разрешается очищать компоненты в посудомоечной машине.
- Нагревательный элемент внутри снования очень сильно нагревается. Не прикасайтесь к нему руками.
 - Перед началом использования выполните следующие шаги:
 - Установите керамическую чашу в основание.
 - Влейте 4 стакана воды в керамическую чашу и накройте стеклянной крышкой.
 - Подключите прибор к электросети.
 - Нажмите кнопку выбора режима и выберите HIGH (МАКСИМАЛЬНЫЙ).
 - Установите таймер на 30 минут, используя кнопки «+» и «−».
 - Для включения устройства нажмите кнопку питания.
 - При нагревании может возникнуть слабый запах. Запах происходит от пыли и вскоре исчезнет.
 - Через 30 минут прибор перейдет в режим WARM (ПОДОГРЕВ). Выключите прибор, нажав кнопку питания, и отключите его от электросети.
 - Дайте прибору остыть в течение 15 минут. Снимите стеклянную крышку и вытащите керамическую чашу из основания.
 - Осторожно слейте воду из керамической чаши.
 - Сполосните и тщательно высушите компоненты.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

На панели управления можно выбрать один из трех режимов мощности: LOW (МИНИМАЛЬНЫЙ), HIGH (МАКСИМАЛЬНЫЙ) и WARM (ПОДОГРЕВ).

- LOW (МИНИМАЛЬНЫЙ). В этом режиме нагревание происходит постепенно. Пища готовится на слабом огне в течение долгого времени (до 12 часов). Этот режим подходит для медленного приготовления блюд, например, когда нужно, чтобы ужин был готов к вашему возвращению домой.
- HIGH (МАКСИМАЛЬНЫЙ). В этом режиме пища быстрее нагревается и готовится в два раза быстрее, чем в минимальном режиме. В максимальном режиме жидкость может выкипеть, поэтому может потребоваться добавить дополнительную жидкость. Этот режим подходит для быстрого приготовления блюд.
- ПРИМЕЧАНИЕ. Во время приготовления можно переключаться между минимальным и максимальным режимом, чтобы ускорить процесс приготовления.
- WARM (ПОДОГРЕВ). В этом режиме поддерживается температура приготовленного блюда. Температура в режиме подогрева недостаточно высокая для приготовления пищи. Не используйте этот режим для готовки.

Время приготовления	Рекомендуемый режим
6–8 часов	Минимальный
4–6 часов	Максимальный

Продукты	Масса	Время (минимальный режим)	Время (максимальный режим)
Говядина	2,0–2,5 кг	8 часов	6 часов
Тушка цыпленка	2,0–3,0 кг	6 часов	4 часа
Свинина	1,0–1,5 кг	6 часов	4 часа

- Table 1*: Кулинарная таблица для медленноварки
- Подготовьте продукты в соответствии с инструкциями из рецепта. Поместите продукты в чашу и накройте ее крышкой.
 - Подключите медленноварку к электросети.
 - Дисплей загорится синим светом и на нем появятся цифры 00:00.
 - Нажмите кнопку MODE (РЕЖИМ), чтобы выбрать максимальный или минимальный режим.
 - Задайте время приготовления с помощью кнопок «+» и «−», которые увеличивают или уменьшают время приготовления на 30 минут соответственно. Минимальное время приготовления 30 минут, максимальное — 20 часов.
 - Предустановки:
 - МИНИМАЛЬНЫЙ: 8 часов
 - МАКСИМАЛЬНЫЙ: 4 часа
 - 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 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 режим перепадам температуры. Если чаша нагрета, **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** помещать в нее холодные продукты.
- Возьмите чашу за ручки и выньте ее из основания медленноварки.
- Подача 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 порвейн, 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
½ 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 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!