

- 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 DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTI / POPIS SOUČASTI / НАЗНАЧЕННЯ ЗАПЧАСТІ



EN Instruction manual

SAFETY

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

- Surface is liable to get hot during use.
- Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.
- This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.
- The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.
- The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.
- The Eurasian Conformity mark (EAC) is a certification mark to indicate products that conform to all technical regulations of the Eurasian Customs Union.
- This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.
- The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.
- Separate collection / Check your local municipal guidelines.

- **BEFORE THE FIRST USE**
 - Remove all packaging of the device.
 - Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
 - Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
 - Wash before using the device for the first time, all loose parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly below. These parts are also dishwasher safe.
 - The heating element on the inner side of the base becomes very hot. Never touch this, you can get very serious burns.
 - ✓ Before using your slow cooker for the first time, operate the slow cooker with only water by following the steps below:
 1. Place the ceramic cooking pot inside the base.
 2. Add 4 cups of water to the ceramic cooking pot and cover with the glass lid.
 3. Plug the unit into the power socket.
 4. Press the mode button and select "HIGH".
 5. Adjust the timer by using the "+/-" buttons to 30 minutes.
 6. Press the power button the switch the unit on.
 7. During heating a slight odor may be omitted. This is manufacturing dust and will disappear.
 8. After 30 minutes, the unit will switch to "WARM" at this point turn the power button off and unplug the unit.
 9. Allow the unit to cool down for 15 minutes. Remove the glass lid and ceramic bowl from the base.
 10. Carefully pour out the water from the ceramic bowl.
 11. Rinse and dry the parts thoroughly.

- **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.

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 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 towel 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

- 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 overflow the slow cooker, ensure you leave enough space to allow the contents to boil. This will prevent the contents from bubbling over.

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

- BEFORE THE FIRST USE**
- Remove all packaging of the device.
 - Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
 - Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
 - Wash before using the device for the first time, all loose parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly below. These parts are also dishwasher safe.
 - The heating element on the inner side of the base becomes very hot. Never touch this, you can get very serious burns.
 - ✓ Before using your slow cooker for the first time, operate the slow cooker with only water by following the steps below:
 1. Place the ceramic cooking pot inside the base.
 2. Add 4 cups of water to the ceramic cooking pot and cover with the glass lid.
 3. Plug the unit into the power socket.
 4. Press the mode button and select "HIGH".
 5. Adjust the timer by using the "+/-" buttons to 30 minutes.
 6. Press the power button the switch the unit on.
 7. During heating a slight odor may be omitted. This is manufacturing dust and will disappear.
 8. After 30 minutes, the unit will switch to "WARM" at this point turn the power button off and unplug the unit.
 9. Allow the unit to cool down for 15 minutes. Remove the glass lid and ceramic bowl from the base.
 10. Carefully pour out the water from the ceramic bowl.
 11. Rinse and dry the parts thoroughly.

- **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.

- **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.

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 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 towel 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
 - ¼ 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.
- **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**
- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de 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 en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten terwijl het op de voeding is aangesloten.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het

- 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.

- Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.
- Afgedankte elektrische producten mogen niet samen met huishoudelijk vuil worden weggegooid. Gelieve te laten recycelen bij de daartoe aangewezen faciliteiten. Neem contact op met uw gemeente of plaatselijke winkel voor advies over recycling.

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

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

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

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

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

- Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar, binnen de grenzen van de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Verwijder het gescheiden, volgens de geïllustreerde verpakkingsymbolen, voor een betere afvalverwerking. Het Triman-logo is alleen in Frankrijk geldig.

- Gescheiden inzameling / Controleer uw gemeentelijke richtlijnen.

- **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 verwijderd; 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**
 1. Handgreep van deksel
 2. Glazen deksel
 3. Keramische binnenpan
 4. Handgreep van slowcooker
 5. Roestvrijstalen buitenpan
 6. Display
 7. Bedieningspaneel

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

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

1. **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.
2. **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 gaat koken. Deze stand is ideaal als u een gerecht in kortere tijd wilt bereiden.
3. **OPMERKING:** als u de kooktijd wilt aanpassen, kunt u tijdens het kookproces schakelen tussen de stand LOW (Laag) en HIGH (Hoog).
4. **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 knipperen 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.
 - **BEANGRIJK!** 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.

- **BEANGRIJK!** 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 pannenlappen bij het verwijderen van de deksel.
- **LET OP:** de verwijderbare binnenpan is niet bestand tegen plotselinge temperatuurwijzigingen. Voeg GEEN koud voeds

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

Meng de uien en de cranberry's in de slowcooker. Spoel de kippendijen af

en maak ze droog. Plaats ze in de cooker. Meng in een kleine kom de tomatenketchup, de suiker, het mosterdzaad en de ciderazijn en leg dit mengsel op de kip. Plaats de deksel en laat op de lage stand (LOW) sudderen tot de kip mais is (6½ -7½ uur). Leg de kip voorzichtig op een servieschaal. 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 prutelen, 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 tomatensop

Braad het vlees in het vet of spekvet aan. Voeg de gesneden uiten toe. Plaats het vlees, de uien, groenten, kruiden en blik tomatensop 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 de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gereinigd. 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 inzamelpunt.

• Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, staalwol of een schuurspons; 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 gedeponneerd, 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 gereinigd. 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 inzamelpunt.

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

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

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

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



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



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



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



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



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



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



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



Collecte séparée / Vérifiez les directives de votre municipalité locale.

SÉCURITÉ

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

DESCRIPTION DES PIÈCES

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez l'emballage de l'appareil.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 220-240V CA 50Hz. La prise doit être d'au moins 16A ou 10A et à fusible lent.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégageant net 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.
- Avant d'utiliser votre mijoteuse pour la première fois, utilisez-la uniquement avec de l'eau en suivant les étapes ci-dessous :
 - Placez la casserole en céramique à l'intérieur de la base.
 - Ajoutez 4 tasses d'eau dans la casserole en céramique et couvrez avec le couvercle en verre.
 - Branchez l'appareil dans la prise de courant.
 - Appuyez sur la touche mode et sélectionnez « HIGH ».
 - Réglez la minuterie sur 30 minutes à l'aide des boutons « +/- ».

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

UTILISATION

Le panneau de commande dispose de trois réglages de puissance : LOW, HIGH et WARM.

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

Durée de cuisson	Réglage recommandé
6-8 heures	Low
4-6 heures	High

Aliment	Poids	Durée (low)	Durée (high)
Boeuf	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 mijoteuse

- Préparez la recette selon les instructions. Placez les aliments dans le pot de cuisson et couvrez.
- Branchez la mijoteuse sur une prise électrique.
- L'écran s'allume en bleu et 00h00 s'affiche.
- Sélectionnez le réglage LOW ou HIGH en appuyant sur le bouton « MODE ».

- Utilisez les boutons « » et « - » pour augmenter ou diminuer manuellement le temps par incréments de 30 minutes pendant un minimum de 30 minutes ou un maximum de 20 heures.
- Configurations préprogrammées :
 - LOW : 8 heures
 - High : 4 heures
- Une fois la température souhaitée réglée, appuyez sur la touche « POWER ». L'heure cesse de clignoter et l'appareil commence à chauffer.
- L'écran indiquera le temps de cuisson restant jusqu'à zéro. La nourriture se met à mijoter. Le voyant de marche s'allume.
- Cuisez toujours avec le couvercle en place.
- IMPORTANT** ! Ne retirez pas souvent le couvercle pendant la cuisson. Vous prolongez alors le temps de cuisson.
- Service. La mijoteuse passe automatiquement en mode WARM, ce qui permet de garder vos aliments au chaud pendant 1 heure. Réglez manuellement la minuterie à l'aide des boutons « » et « - ». Il n'est pas recommandé de laisser le plat au chaud durant plus de 4 heures.
- IMPORTANT** ! Le cuisur lent fonctionne jusqu'à son arrêt. Ne cuisinez pas trop les aliments. Suivez la cuisson et assurez-vous d'éteindre le cuisur lent une fois les aliments correctement cuits.
- Pour utiliser des supports de pot, retirez le couvercle.
- ATTENTION** : Le bol de cuisson amovible ne supporte pas de brusques changements de température. Si le bol de cuisson est chaud, n'ajoutez PAS d'aliments froids.
- 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 féculé 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 abâts 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 jus de cuisson et mélangez-y la solution de féculé de maïs. Sélectionnez le réglage maximum (HIGH), couvrez et laissez mijoter en remuant 2 ou 3 fois pour que la sauce épaisseisse (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
100 gr de canneberges fraîches ou surgelées (sans décongeler)
1 kg de cuisses de poulet désossé sans peau
60 ml de ketchup
2 cuil. à café de sucre brut
1 cuil. à café de moutarde sèche
2 cuil. à café de vinaigre de cidre
1,5 cuil. à café de féculé de maïs
2 cuil. à café d'eau froide Sel

Mélangez les oignons et les canneberges dans le cuisur lent. Rincez et séchez les cuisses de poulet et placez-les dans le cuisur. Dans un petit bol, mélangez le ketchup, le sucre, la moutarde et le vinaigre et versez ce mélange sur le poulet. Couvrez et laissez mijoter au minimum (LOW) pour que le poulet soit tendre (6 ½ -7 ½ heures). Placez soigneusement le poulet sur un plat de service. Mélangez la féculé de maïs avec l'eau et intégrez dans les jus de cuisson. Sélectionnez le réglage maximum

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

Ragoût de boeuf et de pommes de terre

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

Grillez la viande dans la graisse de lard ou autre. Ajoutez les oignons en dés. Placez la viande, les oignons, les légumes, l'assaisonnement et la boîte de soupe à la tomate avec un peu d'eau dans le cuisur lent. Laissez mijoter 7 heures au minimum (LOW). Complétez avec de l'eau, si nécessaire. Servez avec du pain.

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

ENVIRONNEMENT



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

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

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt sein, wenn es eingesteckt ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
 - In Frühstückspensionen.
 - In Gutshäusern.



- ⚠ **Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.**



Elektro-Altgeräte sollten nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie diese nur in den dafür vorgesehenen Einrichtungen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem örtlichen Händler nach Recyclingmöglichkeiten.



Dieses Produkt erfüllt die Konformitätsanforderungen der geltenden europäischen Verordnungen oder Richtlinien.



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



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



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



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



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



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

SICHERHEIT

- Stellen Sie den Schongarer nicht auf oder neben heiße Flächen oder offene Flammen.
- Garen Sie niemals direkt in Baseinheit. Benutzen Sie ausschließlich den Keramik-Garbehälter.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nicht, weil die Oberflächen heiß werden können. Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe und berühren Sie nur die Griffe und Knöpfe.
- Bewegen Sie das Gerät während des Garvorgangs nicht, weil es sehr heiß und schwer sein kann.
- Beim Abnehmen des Deckels tritt heißer Dampf aus. Heben Sie den Deckel daher so an, dass der Dampf von Ihnen abgewandt entweicht.
- Während des Garens fungiert der Deckel als Abdichtung, so dass die Feuchtigkeit im Gargut bleibt. Wenn der Deckel während des Garens abgenommen wird, verlängert sich der Garvorgang.
- Benutzen Sie für die Zubereitung von Lebensmitteln stets die Einstellung HIGH (Hoch) oder LOW (Niedrig). Die Option WARM (Warm) eignet sich nur für durchgegarte Lebensmittel.
- Benutzen Sie den entnehmbaren Topfeinsatz keinesfalls auf einem Herd, einer offenen Flamme oder einer Heizplatte. Der Gareinsatz kann in einen Ofen mit maximal 170 °C gestellt werden, jedoch nur ohne Deckel.
- Überfüllen Sie den Schongarer nicht und achten Sie darauf, ausreichend Platz zu lassen, damit der Inhalt aufkochen kann. Dadurch wird verhindert, dass der Inhalt überkocht.

TEILEBESCHREIBUNG

- Deckelgriff
- Glasdeckel
- Keramikkochtopf
- Schongarer-Griff
- Edelstahlgehäuse
- Display
- Bedienfeld

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung vom Gerät.
- Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt. Betriebsspannung: AC 220 -240 V 50 Hz. Die Anschlussdose muss mindestens mit 16A oder 10 A abgesichert sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Reinigen Sie das Gerät und dessen Zubehör vor der ersten Nutzung. Das Zubehör kann wahlweise in die Spülmaschine gegeben oder mit Seifenlauge gereinigt werden. Das Gerät sollte mit einem leicht angefeuchtetem Tuch abgewischt werden. .
- Das Heizelement an der Innenseite der Basis wird sehr heiß. Berühren Sie es niemals; andernfalls können Sie sich schwere Verbrennungen davontragen.
- ✓ Bevor Sie den Schongarer erstmals benutzen, füllen Sie ihn zunächst nur mit Wasser und führen die folgenden Schritte aus:
 - Setzen Sie den Keramikkochtopf in das Basisgehäuse ein.
 - Geben Sie vier Tassen Wasser in den Keramikgarbehälter und legen Sie den Deckel auf.
 - Schließen Sie das Gerät an der Steckdose an.
 - Drücken Sie auf die Taste „Mode“ (Betriebsart) und wählen Sie „HIGH“.
 - Stellen Sie die Zeitschaltuhr mit den Tasten „+/-“ auf 30 Minuten ein.
 - Drücken Sie auf die Taste „Power“ (Ein/Aus), um das Gerät einzuschalten.
 - Während des Aufheizens kann ein leichter Geruch auftreten. Er ist auf Herstellungsstaub zurückzuführen und verschwindet wieder.
 - Nach 30 Minuten wechselt das Gerät in den Modus „WARM“. Schalten Sie das Gerät nun wieder aus und ziehen Sie den Netzstecker.

- Lassen das Gerät 15 Minuten lang abkühlen. Nehmen Sie den Glasdeckel ab und die Keramikschüssel aus dem Sockel heraus.
- Gießen Sie das Wasser vorsichtig aus der Keramikschüssel.
- Spülen und trocknen Sie die Teile gründlich.

GEBRAUCH

Auf dem Bedienfeld gibt es drei Leistungseinstellungen: LOW, HIGH und WARM.

- LOW – In dieser Einstellung wird die Wärme schrittweise erhöht. Das Lebensmittel wird über einen längeren Zeitraum hinweg (bis zu 12 Std.) schonend gegart. Diese Einstellung ist ideal, wenn Sie tagsüber weg sind und das Essen abends beim Nachhausekommen fertig sein soll.
- HIGH – In dieser Einstellung wird die maximale Temperatur deutlich schneller erreicht und das Lebensmittel schneller gegart. So können Sie Ihre Speisen doppelt so schnell wie in der Einstellung „Slow“ garen. Da das Gargut in der Einstellung „High“ stark kocht, kann es während des Garvorgangs erforderlich sein, etwas Flüssigkeit nachzugeben. Diese Einstellung ist ideal, wenn Sie ein Gericht in kurzer Zeit zubereiten wollen.
- HINWEIS: Sie können während des Garvorgangs zwischen LOW und HIGH umschalten, um die Zubereitung zu beschleunigen.
- WARM – In dieser Einstellung wird die Temperatur der Speise nach Ablauf des Garvorgangs aufrechterhalten. Diese Einstellung eignet sich nicht zum Garen von Speisen, weil die Temperatur zu niedrig ist.

Garzeit	Empfohlene Leistungseinstellung
6-8 Stunden	Low
4-6 Stunden	High

Lebensmittel	Gewicht	Zeit (Low)	Zeit (High)
Rindfleisch	2,0 - 2,5 kg	8 Stunden	6 Stunden
Ganzes Hähnchen	2,0 - 3,0 kg	6 Stunden	4 Stunden
Schweinefleisch	1,0 - 1,5 kg	6 Stunden	4 Stunden

Table 1: Kochtabelle für den Schongarer

- Rezept den Anweisungen entsprechend zubereiten. Essen in den Kochtopf geben und abdecken.
- Schließen Sie den Schongarer an einer Steckdose an.
- Das Display leuchtet blau und zeigt 00:00.
- Wählen Sie mit der Taste „MODE“ die Einstellung „LOW“ oder „HIGH“.
- Benutzen Sie die Tasten „+“ und „-“, um die Zeitdauer in 30-Minuten-Schritten von mindestens 30 Minuten bis maximal 20 Stunden manuell einzustellen.
- Programmierte Einstellungen
 - LOW: 8 Stunden
 - HIGH: 4 Stunden
- Nachdem Sie die gewünschte Temperatur eingestellt haben, drücken Sie auf „POWER“. Die Zeitanzeige geht auf zu blinken und das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- Das Display zählt zurück bis Null und zeigt dabei die verbleibende Gardauer an. Das Schongaren beginnt. Die Anzeige „POWER“ leuchtet. Immer mit geschlossenem Deckel kochen.
- WICHTIG!** Den Deckel beim Kochen nicht häufig entfernen, da dies die Garzeit verlängert.
- Servieren. Der Schongarer wechselt automatisch zur Einstellung „WARM“ und hält Ihre Speisen 1 Stunde lang warm. Sie können die Zeit manuell mit den Tasten „+“ und „-“ anpassen. Es wird empfohlen, Speisen nicht länger als 4 Stunden lang warm zu halten.
- WICHTIG!** Der Schongarer läuft, bis er ausgeschaltet wird. Garen Sie Lebensmittel nicht zu lange. Überwachen Sie den Garvorgang und schalten Sie den Schongarer immer Off, wenn das Essen gar ist.
- Entfernen Sie die Abdeckung mit Topflappen.
- VORSICHT:** Die herausnehmbare Garschüssel ist nicht resistent gegenüber plötzlichen Temperaturänderungen. Sie dürfen daher NIEMALIS kalte Lebensmittel einfüllen, wenn die Garschüssel bereits heiß ist.
- Greifen Sie den Kochtopf an den Griffen und nehmen Sie ihn vom Topf ab.
- Servieren am Tisch. Wenn Sie direkt aus dem Kochtopf servieren, stellen Sie immer einen Untersetzer oder eine Schutzunterlage unter der Topf, bevor Sie ihn auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte stellen.
- VORSICHT:** Der Topf ist heiß und kann Verbrennungen verursachen.

REZEPTÉ

Portugiesisches Knoblauchhähnchen
1 mittelgroße Zwiebel, fein geschnitten
6 Knoblauchzehen, fein geschnitten
2 mittelgroße Tomaten, gerivert 75 gr gehackter gebratener Schinken
75 gr Rosinen (goldene Rosinen)
1,7 kg Hähnchen 120 ml Portwein
120 ml Weinbrand
1 Teelöffel Dijon-Senf
2 Teelöffel Tomatensäfte
1,5 Teelöffel Maisstärke
2 Teelöffel kaltes Wasser
1 Teelöffel Rotweinessig
Petersilienzweige
Salz

Mischen Sie die Zwiebelscheiben, den Knoblauch, die Tomaten, den Schinken und die Rosinen. Entfernen Sie die Innereien des Hähnchens und legen Sie sie zur späteren Verwendung beiseite. Spülen Sie das Hähnchen innen und außen ab und trocknen Sie es. Sichern Sie die Flügel und Schenkel. Legen Sie das Hähnchen in die Zwiebelmischung. Mischen Sie Portwein, Weinbrand, Senf und Tomatenpüree und übergießen Sie das Hähnchen damit. Decken Sie es ab und garen Sie es langsam in der Einstellung niedrig (LOW), bis das Fleisch der Schenkel zart ist (7 bis 8 Stunden). Legen Sie das Hähnchen vorsichtig auf ein Backblech und braten Sie es ca. 5 Minuten lang scharf an. Legen Sie das Hähnchen auf einen heißen Teller. Schöpfen Sie das Fett aus der Garflüssigkeit ab und mischen Sie es mit der

★★★
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 DELLE PARTI / DESCRIZIONE DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI /

BEŠKRIVNING AV DELAR / OPIS CZESŃI / POPIS SOUČÁSTI / POPIS SÚČASTÍ / ПИШКАМЕ ЗАПЧАСТИ



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

Rindfleisch- und Kartoffelintopf


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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

UMWELT

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

Support

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

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

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

-  La superficie puede calentarse durante el uso.



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



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



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



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

EAC

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



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



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



Colección individual / Revise sus directrices municipales locales.

SEGURIDAD

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

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

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

ANTES DEL PRIMER USO

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

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

El panel de control tiene tres ajustes de potencia: LOW, HIGH y WARM.

- LOW: este ajuste acumula el calor de manera gradual. Cucea a fuego lento los alimentos durante un periodo de tiempo prolongado de hasta 12 horas. Este ajuste es ideal si no va a estar en casa en todo el día y desea que la comida esté lista cuando vuelva.

- HIGH: este ajuste cocina los alimentos más rápido, ya que alcanza la temperatura máxima mucho más deprisa. Por lo tanto, permite cocinar los alimentos el doble de rápido que el ajuste LOW. En el ajuste HIGH, es posible que deba añadir líquido durante el proceso de cocción, ya que los alimentos hervirán. Este ajuste es ideal si desea cocinar un plato más rápido.
- NOTA: Si lo desea, durante la cocción puede cambiar entre los ajustes LOW y HIGH para acelerar el proceso.
- WARM: este ajuste se utiliza para mantener la temperatura de los alimentos una vez se han cocinado. Este ajuste no sirve para cocinar los alimentos, ya que su temperatura es demasiado baja.

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

Alimento	Peso	Tiempo (LOW)	Tiempo (HIGH)
Termera	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 retírela 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

1 cebolla mediana, cortada en rodajas finas
6 dientes de ajo, cortados en rodajas finas
2 tomates medianos cortados en cuartos 75 gr de jamón braceado picado 75 gr de pasas (pasas doradas)
Pollo de 1,7 kg /20 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 condimento 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 mulos 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
6 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. Cuez 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.


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

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- 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 pode aquecer durante a utilização.



Os resíduos de produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos. Recicle-os nos centros competentes existentes. Para aconselhamento sobre reciclagem, consulte as autoridades locais ou o revendedor local.

CE

Este produto cumpre os requisitos de conformidade dos regulamentos ou diretivas europeias aplicáveis.



The Green Dot é uma marca comercial registada da Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH e é uma marca comercial protegida em todo o mundo. O logótipo só poderá ser usado pelos clientes da DSD GmbH que detenham um contrato de marca comercial válido ou por empresas envolvidas na gestão de resíduos, no território da República Federal da Alemanha. Isto também se aplica à reprodução do logótipo por terceiros num dicionário, enciclopédia ou base de dados eletrónica que contenha um manual de referência.



O símbolo, logótipo ou ícone universal de reciclagem é um símbolo internacionalmente reconhecido que é usado para designar materiais recicláveis. O símbolo de reciclagem é de domínio público e não é uma marca comercial.

EAC

A marca de conformidade da Eurásia (EAC) é uma marca de certificação para indicar produtos que estão em conformidade com todos os regulamentos técnicos da União Aduaneira da Eurásia.



Este símbolo é usado para marcar materiais que se destinam a entrar em contacto com alimentos na União Europeia, conforme definido no regulamento (CE) n.º 1935/2004.



Os materiais do produto e da embalagem são recicláveis e estão sujeitos a responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os em separado, seguindo os símbolos ilustrados na embalagem, para um tratamento de resíduos mais correto. O logótipo Triman apenas é válido em França.



Recolha separada/Consulte as diretrizes da sua autarquia local.

SEGURANÇA

- Não coloque a Slow Cooker sobre ou perto de superfícies quentes ou de chamas vivas.
- Nunca cozinhe diretamente na unidade base.
- Utilize apenas o recipiente de cozadura 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 cozadura e mantém a humidade dos alimentos. Levantar a tampa durante o processo de cozadura 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 cozadura amovível num fogão, chama aberta ou placa de aquecimento sólida. O recipiente de cozadura 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.

DESCRIZÃO DAS PEÇAS

- Pega da tampa
- Tampa de vidro
- Panela de cozadura em cerâmica
- Pega da Slow Cooker
- Base exterior em aço inoxidável
- Visor
- Panel de controlo

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens do aparelho.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente eléctrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz. A tomada deve ser, pelo menos, 16 A ou 10 A de baixa protecção.
- 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 o aparelho pela primeira vez, lave todas as peças soltas com água quente e detergente. Enxágue e seque cuidadosamente por baixo.
- Estas peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- O elemento de aquecimento na parte inferior da base aquece bastante. Nunca toque nesta peça, pode sofrer queimaduras muito graves.
- 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 seleccione "WARM".
- 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.
- Enxágue e seque bem as peças.

UTILIZAÇÃO

O painel de controlo tem três configurações de potência: LOW, HIGH e WARM.

- 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.
- 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 cozadura porque os alimentos fervem quando estão na configuração HIGH. Esta configuração é ideal se pretende cozinhar um prato num período de tempo mais curto.
- NOTA: pode alternar entre LOW e HIGH durante o processo de cozadura se pretende acelerar a preparação dos alimentos.
- WARM - esta configuração pode ser usada para manter a temperatura dos alimentos depois de terminar o processo de cozadura. Esta configuração não é adequada para a cozadura dos alimentos, pois a temperatura é demasiado baixa.

WWW.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Swardvenstraat 65

5048 AV Tilburg | The Netherlands

★★★
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**

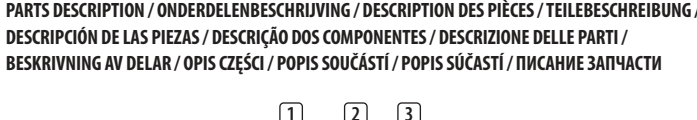
SK| **Návod na použitie**

RU| **Руководство по эксплуатации**



VS-3920

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CESTIJE / POPIS SOUČÁSTI / ПОПС СОУЧАСТИ / ПОКАЗАННЯ ЗАПЧАСТІ



Blanda lëkskivorna, vilåtk, tomater, skinka och russin. Avlägsna kycklingens inålvor och lägg åt 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 ugnsplåt och bryn i cirka 5 minuter. Ställ kycklingen på en värmeplatta. Skumma av fettet från kokvatskan och blanda i majsstärkelse. Väll hög inställning (HIGH), täck över och låt sjuda, rör om 2 eller 3 gånger tills säsen tjocknar (ca 10-15 minuter). Tillsätt vinäger och kryddning efter tycke och smak. Garnera kycklingen med lite persilja och tomater delade i fjärdedelar vid servering. Skår kycklingen och håll på lite säs. Den återstående säsen kan serveras i en såsbat.

Tranbärskykling

1 fint skivad liten lök

2,4 dl färska eller frysta (otinade) tranbär

1 kg skinn- och benfria kycklinglår

0,6 dl ketchup

2 teskedar rösocker

1 tesked torr senap

2 teskedar cidervinäger

1,5 tesked majsstärkelse

2 teskedar kallt vatten Salt

Tranbärskykling

1 fint skivad liten lök

2,4 dl färska eller frysta (otinade) tranbär

1 kg skinn- och benfria kycklinglår

0,6 dl ketchup

2 teskedar rösocker eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

1-1,25 kg mycket magert nötkött

2 matskedar baconfett eller annat fett

2 stora tärnade lökar

5 stor potatisar delade i åttodelar

4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar

Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

Nötkötts- och potatisgryta

- 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 tlačítek „+“ a „-“ ručně zvýsite nebo snížíte 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 ovívat.
- Na displeji se bude odpočítávat čas až do nuly a bude zobrazovat zbývající dobu vaření. Spustí se pomalé vaření. Rozsvítí se kontrolka.
- Při vaření vždy hrncem zakryjte veko.
- DŮLEŽITÉ!** Víko během vaření neotvírejte příliš často, neboť se tím produkuje doba přípravy.
 - Podávání. Pomalý hrncec se automaticky přepne do režimu WARM a veko udržává pokrm teplý po dobu 1 hodiny. Pomocí tlačítek „+/–“ můžete časovač nastavit ručně. Neodporujeme se udržovat pokrm teplý déle než 4 hodiny.
 - DŮLEŽITÉ!** Pomalý hrncec bude fungovat až do VYPNUTÍ. Jídlo nepřevařujte. Vaření sledujte a pomalý hrncec VYPNĚTE, když je jídlo hotové.
 - 5 pomocí rukojeti hrnce odstraňte víko.
- POZOR:** Odmítnatelná mísa na vaření nemusí vydržet šok způsobený náhlými změnami teploty. Když je mísa na vaření horká, NEDÁVEJTE do ní studený pokrm.
 - Uchopte varný hrncec za rukojeti a sejměte jej z těla spotřebiče.
- Podávání. Pokud podáváte přímo z varného hrnce, před umístěním hrnce na stůl nebo pulit pod hrnce vždy umístěte trojnožku nebo ochrannou podložku.

POZOR: Hrncec 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 nakrájaná na čtvrtky ½ hmku nasekané opečené šunky
- ½ hrníčku rozinek (zlaté rozinky)
- 1,7 kg kuřete ½ sklenice portského ½ sklenice brandy
- 1 lžíčka dijonské hořčice
- 2 lžíčky rajčatového pyré
- 1,5 lžíčky kukuřičného škrobu
- 2 lžíčky studené vody
- 1 lžíčka červeného vínného octu nasekaná petržel sůl

Smíchejte plátky cibule, česnek, rajčata, šunku a rozinky. Odstraňte kuřecí drůbky a odložte je; opláchněte vnitřek a vnější 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 křůřičku. Kuře dejte na horký talíř. Seberte tuk z vepřeku a do směsi zamíchejte kukuřičný škrob. Vyberte vysoké nastavení (HIGH), zakryjte a dušte, promíchejte 2 nebo 3krát, dokud omáčka nezhoustne (přibližně 10 -15 minut). Přidejte ocet a dochuťte dle potřeby. Při podávání kuře ozdobte nasekanou petrželkou a rozčvrčkami rajčaty. Kuře naporcujte a přidejte trochu omáčky. Zbývající omáčku lze podávat v omáčnicku.

Kuře na brusnicách

- 1 malá cibule nakrájená na jemné plátky
- 1 sklenička čerstvých nebo mražených (nerozmrazených) brusnic
- 1 kg vykostěných kuřecích stehen bez kůže
- ¼ sklenice kečupu
- 2 lžíčky třtinového cukru
- 1 lžíčka suché hořčice
- 2 lžíčky jablečného octa
- 1,5 lžíčky kukuřičného škrobu
- 2 lžíčky 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 přeněse na servisovací podnos. Smíchejte kukuřičný škrob s vodou a zamíchejte do uvařené směsi. Teplotu nastavte na vysoké nastavení (HIGH), zakryjte víkem a dušte, promíchejte 2 nebo 3krát, dokud omáčka nezhoustne (přibližně 10 -15 minut). Dochuťte dle potřeby. Kuře přelijte omáčkou.

Osmahněte maso na tuk nebo sádlo. 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

- Vyndějte 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 myčce nádobí.

- Základnu neponořujte do vody či jiné tekutiny. Základnu nedávejte do myčky, ale vyčistěte ji vlhkým hadříkem.
- Vnějšíček čistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte hrubé nebo brusné čisticí prostředky, drátěnku nebo škrabku, což by poškodilo spotřebič. Neponořujte do vody nebo jiných kapalin.

PROSTŘEDÍ

■ Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyřazován 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. Recyklaaci použitých domácích spotřebičů výzmně přispějete 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 adrese www.tristar.eu!

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOST

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akýchkoľvek zodpovedností za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Používateľ nesmie nechať spotřebič bez dozoru, keď je pripojený k napájaniu.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotřebič nesmiejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotřebič smiejú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred počuť o bezpečnej obsluhe spotřebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávajú 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 spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
 - V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
 - Smú ho používať klienti hotelov, motolov a iných priestorov, ktoré majú ubytovčací charakter.
 - V turistických ubytovniach.
 - Na farmách.

- Povrch môže byť pri používaní horúci.**

-  Odpad z elektrických výrobkov sa nesmie likvidovať spolu s odpadom z domácnosti. Recyklujte, prosím, v príslušných zariadeniach. Informácie o recyklácii sú dostupné na miestnom úrade alebo v miestnej predajni.

CE

Tento výrobok spĺňa požiadavky zhody podľa platných európskych predpisov alebo smerníc.

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

CE

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

CE

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

CE

■ The Green Dot je registrovanou obchodnou značkou Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a ako obchodná značka je celosvetovo chránená. Toto logo smú používať výlučne zákazníci spoločnosti DSD GmbH, ktorí majú platnú zmluvu o používaní ochrannej známky, alebo spoločnosti zaoberajúce sa odpadovým hospodárstvom v rámci Spolkovej republiky Nemecko. To platí aj pre reprodukciiu logo tretími stranami v slovníku, encyklopédií alebo elektronickej databáze, ktorá obsahuje referenčný príručku.

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

EAC


■ Eurozájská značka zhody (EAC) je značka certifikácie používaná na označenie výrobkov, ktoré spĺňajú všetky technické predpisy Eurozájskej únie.

EAC

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

EAC

■ Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné pod podmienkou rozšírenej zodpovednosti výrobcu. V záujme lepšieho spracovania odpadu ho zlikvidujte oddelene podľa známych symbolov na obale. Logo Triman platí len v Poľsku.

 Separovaný zber / Overtě si pokyny vydané miestnou samosprávou.

BEZPEČNOST

- Pomaly hrncec nedávejte na alebo do blízkosti horúcich povrchov alebo otvoreného ohňa.
- Nikdy nevarite priamo na základní jednotku.
- Používajte iba dodanú keramickú varnú nidobu.
- Nedotýkajte sa jednotky, keď sa používa, povrchy môžu byť horúce. Vždy noste ochrannú rukavice a dotykajte sa len držadiel a gombíkov.
- počas varenia nepresúvajte jednotku, pretože jednotka bude extrémne horúca a ťažká.
- Dávajte pozor, keď odoberáte kryt, pretože bude unikáť para, kryt vždy zdvíhajte jemne, preč od seba a paru nechajte uniknúť.
- Kryt počas varenia vytvára pretlak a udržovia vlhkosť v pokrme. Zdvihanie krytu počas procesu varenia znamená dodatočný čas na proces varenia.
- Na varenie pokrmu vždy použite nastavenie HIGH (vysoké) a LOW (nízke). Voľba WARM (teplé) je vhodná len pre úplne uvarené jedlo.
- Nikdy nepoužívajte odobierateľnú varnú misu na sporáku, otvorenom ohni alebo pevnom varnom povrchu. Varnú misu môžete položiť na rúru pri maximálne 170° C ale len bez krytu.
- Pomaly varič nikdy nepreplňte, zabezpečte dostatok miesta pre obsah, ktorý sa varí. Týmto sa predíde tomu, aby obsah výsplechoval.

POPIS KOMPONENTOV

- Rukoväť veka
- Sklenené veko
- Keramický varný hrncec
- Rukoväť pomalého hrnce
- Nerezová vonkajšia základňa
- Displej
- Ovládací panel

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstraňte všetko balenie a obalový materiál spotřebiča.
- Skontrolujte, či napätie spotřebiča 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 rovnú 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 použítie vonku.
- Pred prvým použitím spotřebiča umyte všetky voľne prístupné súčasti v teplej mydlovej vode. Opláchnite a poriadne vysušte do sucha. Tieto súčasti sú tak tiež vhodné a bezpečné na umývanie v umývačke riadu.
- Ohrevný prvok na vnútornej strane základne sa silno zahreje. Nikdy sa ho nedotýkajte, pretože by ste sa mohli vážne popáliť.
- Pred použitím pomalého hrncec po prvý krát, pomalý hrncec použite len s malým množstvom vody podľa nižšie uvedeného postupu:
 - 1. Dajte keramický varný hrncec do vnútra základne.
 - 2. Pridajte 4 šálky vody do keramického varného hrnce a zakryte skleneným krytom.
 - 3. Jednotku pripojte do napájacej zásuvky.
 - 4. Stlačte tlačidlo režimu a zvolte "HIGH" (vysoké).
 - 5. Nastavte časovač pomocou tlačidiel "+/–" na 30 minút.
 - 6. Stlačte hlavný spínač a jednotku zapnite.
 - 7. V priebehu zahrievania môže byť cítiť slabý zápach. Tento zápach je od výroby a stratí sa.
 - 8. Po 30 minútach sa jednotka prepne na "WARM" (teplé). V tomto bode vypnite napájací spínač a jednotku odpojte.
 - 9. Jednotku nechať vychladnúť aspoň 15 minút. Odstraňte sklený kryt a keramickú misu zo základne.
 - 10. Z keramickej misy opatne vyprázdňte vodu.
 - 11. Diely opláchnite a dôkladne ich osušte.

POUŽIVANIE

Ovládací panel má tri nastavenia výkonu: LOW, HIGH a WARM.

- LOW - Toto nastavenie vytvára postupné narastanie tepla. Pokrm jemne klokotá počas predĺženého časového obdobia až 12 hodín. Toto nastavenie je ideálne, keď ste preč z domu počas dňa a želáte si, aby bol pokrm pripravený, keď sa vrátite domov.
- HIGH - Pri tomto nastavení sa pokrm uvarí rýchlejšie, pretože dosiahne maximálnu teplotu rýchlejšie. Preto je možné pokrm až dvakrát rýchlejšie, ako pri nízkom nastavení. Možno bude potrebné počas procesu varenia tekutinu, pretože pokrm sa bude varit pri vysokom nastavení. Toto nastavenie je ideálne, ak chcete variť v mise počas kratšieho časového obdobia.
- POZNÁMKA: môžete prepnúť z polohy LOW a HIGH počas procesu varenia, ak si želáte varenie urychliť.
- TEPLÉ - toto nastavenie sa používa na udržanie teploty pokrmu po ukončení procesu varenia. Toto nastavenie nie je vhodné na varenie pokrmu, keďže je teplota príliš nízka.

Čas prípravy	Doporučané nastavenie výkonu
6-8 hodin	Low
4-6 hodin	High

Potravina	Hmotnosť	Čas (nízke)	Čas (vysoké)
Hovädzina	2,0 - 2,5 kg	8 hodin	6 hodin
Celé ku ř a	2,0 - 3,0 kg	6 hodin	4 hodin
Bravčovina	1,0 - 1,5 kg	6 hodin	4 hodin

- Table 1:** Varná doska pomalého hrnce
- Recept pripravte podľa pokynov. Potraviny vložte do varného hrnce a zakryte.
 - Pripojte kábel pomalého hrnce do elektrickej zásuvky.
 - Displej bude svietiť modrou a objaví sa 00:00.
 - Stisknutím tlačítka „MODE“ (režim) zvolíte LOW alebo HIGH
 - Použite tlačidlá „+“ a „-“ pre manušle zvýšenie alebo zníženie času v 30 minútových prírastkoch pre minimálne 30 minút alebo maximálne 20 hodiny.
 - Předprogramované nastavenia:
 - LOW: 8 hodin
 - High: 4 hodin
 - Ak je nastavená požadovaná teplota, stlačte tlačidlo „POWER“. Čas přestane blikat a jednotka sa teraz začne zahrievať.
 - Displej bude odpočítavať po nulu, pričom sa bude zobrazovať zvyšný čas varenia. Spustí sa pomalé varenie. Rozsvieti sa kontrolka napájania.

- Vždy varte so zakrytým vekom.

DŮLEŽITÉ! Veko v priebehu varenia neotvárajte príliš často, predlžuje do čas prípravy.

- Podávanie. Pomalý hrncec sa automaticky prepne na nastavenie WARM (teplé), čím sa pokrm udrží teplý 1 hodinu. Môžete manuálne nastaviť časovač pomocou tlačidla „+/–“ a „-“. Neodporúča sa udržiavať pokrm teplý viac ako 4 hodín.
- DŮLEŽITÉ!** Pomalý hrncec bude fungovať až do VYPNUTIA. Jídlo nevaríte príliš dlho. Varenie sledujte a pomalý hrncec VYPNĚTE, keď je jídlo riadne pripravené.
- S pomocou chňapiek a hrnce odstraňte kryt.
- VÝSTRAHA:** Odstárňateľná varná mísa nemôže vydržať šok z náhlych teplotných zmien. Ak je varná mísa horúca, NEPRIDÁVAJTE studené jedlo.
 - Uchopte varný hrncec za rukoväť a odstráňte ho z tela spotřebiča.
- Podávanie. Pokiaľ podávate jedlo priamo v hrnci, pred postavením hrnce na stół alebo pulit po neho vždy dajte trojnožku alebo ochrannú podložku.

VÝSTRAHA: Hrnec bude horúci a môže spôsobiť popáleniny.

RECEPTY

Portugalské česnakové kura

- 1 stredne veľká cibula, nakrájaná na jemné plátky
- 6 strúčikov česnaku, nakrájaného na jemné plátky
- 2 stredne veľké paradajky nakrájané na štvrtky ½ pohára nasekanej opečenej šunky
- ½ pohára hrozienok (zlaté hrozienka)
- 1,7 kg kuratá ½ pohára portského
- ½ pohára brandy
- 1 lžíčka dijonské hořčice
- 2 lžíce paradajkového pyré
- 1,5 lžíce kukuřičného škrobu
- 2 lžíce studenej vody
- 1 lžíčka červeného vínného octu nasekaný petržen sůl

Zmiešajte plátky cibule, cesnaku, paradajky, šunku a hrozienka.

Odstraňte kuracie droby a odložte ich; opláchnite kura zvnútra i zvonka a osušte ho. Pripievňte křídla a zviažte stehná. Kura vložte do cibulovej zmesi. Zmiešajte portské, brandy, hořčici a paradajkové pyré a zmes nalejte na kura. Zakryte a pomaly varte na nízký výkon (LOW), dokiaľ nebude mäso na stehnáh mákké (7 až 8 hodin). Opatrne odložte kura na pečiaci plech a nechaťe prudko piecť 5 minút, aby získalo kórkú. Kura dajte na horúci tanier. Zozbierajte tuk zo zmesi a zamiešajte do nej kukuřičný škrob. Vyberte vysoký výkon (HIGH), zakryte a nechaťe dusiť, 2 alebo 3-krát zamiešajte, dokiaľ omáčka nezhusne (približne 10 -15 minút). Přidejte ocet a dochuťte. Na podávanie ozdobte kura nasekaným petržlenom a štvrtkami paradajok. Kura naporcujte a pridajte trochu omáčky. Zvyšnú omáčku je možné podávať v omáčnicku.

Kura na brusnicách

- 1 malá cibula nakrájaná na jemné plátky
- 1 pohár čerstvých alebo mrazených (nerozmrazených) brusnic
- 1 kg vykostených kuracích stehien bez kože
- ¼ pohár kečupu
- 2 lžíce prírodného cukru
- 1 lžíčka suchej hořčice
- 2 lžíce jablečného octa
- 1,5 lžíce kukuřičného škrobu
- 2 lžíce studenej vody Sůl

Zmiešajte cibule a brusnice v pomalom hrnci. Opláchnite a osušte kuracie stehná a vložte ich do hrnce. V malej miske zmiešajte kečup, cukor, hořčicu a ocet a zmes naneste na kura. Zakryte a nechaťe dusiť na nízký výkon (LOW), dokiaľ kura nezmäkne (6 ½ - 7 ½ hodin). Opatrne dajte kura na podávaci tanier. Zmiešajte kukuřičný škrob s vodou a zamiešajte do uvarenej zmesi. Nastavte hrncec na vysoký výkon (HIGH), zakryte vekom a nechaťe dusiť. 2 alebo 3-krát zamiešajte, dokiaľ omáčka nezhusne (približne 10 -15 minút). Dochuťte podľa potreby. Omáčku nalejte na kura.

Dusené hovädzie zo zemiakmi

Osmahnite mäso na sädle či ľúku. Přidejte nasekanú cibulu, maso, cibule, zeleninu, sůl a čierne korenie a plechovku paradajkovej polievky s trochu vody dajte do pomalého hrnce. Dusťe 7 hodin na nízký výkon (LOW). V prípade potreby pridajte vodu. Podávejte s chlebom.

1-1,25 kg hovädziny bez ľuku
2 lžíce sädla či ľúneho ľuku
2 veľké nasekané cibule
6 veľkých zemiakov nakrájaných na osminy
4 alebo 5 veľkých mkriev nakrájaných na 5-cm kúsky
Sof a čierne korenie
na dochutenie 1 plechovka rajčínovej polievky

Osmahnite mäso na sädle či ľuku. Přidejte nasekanú cibulu, mäso, cibule, zeleninu, sůl a čierne korenie a plechovku paradajkovej polievky s trochu vody dajte do pomalého hrnce. Dusťe 7 hodin na nízký výkon (LOW). V prípade potreby pridajte vodu. Podávejte s chlebom.

ČIŠTENIE A ÚDRŽBA

- Vylíhmité zásuvku zo zástrčky a všetky diely nechaťe vychladnúť.
- Misu na prípravu v páre, misu či veko a misu na odkvapkavanie umyte v teplej vode so saponátom. Tieto súčasti sú tak tiež vhodné a bezpečné na umývanie v umývačke riadu.
- Neponárajte základňu do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Základňu nedávejte do umývačky riadu, ale vyčistite ju vlhkou handričkou.
- Vonkajší povrch očistíte vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte tvrdé, drsné a hrubé a abrazívne čisticie prostriedky, drsnú hubku alebo drôtenku na čistenie riadu, ktoré poškodzujú zariadenie. Nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

■

■ Tento spotřebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s ostatným odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotřebiče. Tento symbol na spotřebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotřebiči je možné recyklovať. Recyklaáciou použitých domácich spotřebičov zvýšim mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.


Podpora
Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na www.tristar.eu!


RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Проезводитель не несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство 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 В&В.
 - Фермерские дома.

-  Во время использования поверхность может нагреваться.

-  Этот продукт отвечает требованиям соответствия, которые предусмотрены применимыми европейскими нормами или директивами.

Отбрачанные электротехнические изделия нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. При наличии соответствующих предприятий их следует отдавать на переработку. Для получения информации о переработке обратитесь в местные органы власти или к продавцу.

CE

Этот продукт отвечает требованиям соответствия, которые предусмотрены применимыми европейскими нормами или директивами.

CE

Зеленая точка является зарегистрированным товарным знаком Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH и защищена как товарный знак во всем мире. Этот логотип может использоваться только клиентами DSD GmbH, имеющими действующий договор на использование товарного знака, или причастными компаниями по обращению с отходами в Федеративной Республике Германии. Это правило также относится к воспроизведению логотипа третьими лицами в словаре, энциклопедии или электронной базе данных, содержащей справочное руководство.

###



VS-3920

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



- Задав требуемую температуру, нажмите кнопку POWER (ПИТАНИЕ). Таймер перестанет мигать и прибор начнет нагреваться.
- На дисплее будет отображаться обратный отсчет оставшегося времени приготовления. Запустится процесс медленного приготовления блюда. Загорится сетевой индикатор.
- Готовьте блюдо с 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 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!



WWW.TRISTAR.EU

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