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

PD-8813

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

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

EN Instruction manual

SAFETY

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

PARTS DESCRIPTION

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

BEFORE THE FIRST USE

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

USE

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

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

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

Table 1: Slow cooker cooking table

- Prepare recipe according to instructions. Place food into cooking pot and cover.
- Plug slow cooker into electrical outlet and select LOW, HIGH or WARM setting. Slow cooking will commence. Power on indicator will illuminate.
- Always cook with the lid on.

IMPORTANT! Do not remove the lid often when cooking as this will prolong the cooking time.

- Serving. Turn the slow cooker to WARM setting for a short period of time prior to serving or turn to the OFF position to unplug the appliance.

IMPORTANT! Slow cooker will operate until switched OFF. Do not overcook food. Monitor cooking and ensure to switch OFF the slow cooker when the food is cooked properly.

- Using pot holders, remove the cover.

CAUTION: When removing cover, grasp the designed area on the lid and lift to allow steam to escape before setting cover aside. To avoid burns, always hold cover so that escaping steam flows away from hands and face.

- Grasp cooking pot by handles and remove it from the body.
- Tableside serving. If serving directly from the cooking pot, always place a trivet or protective padding under the pot before placing it on a table or countertop.

CAUTION: The pot will be hot and can cause burns.

RECIPES

Portuguese Garlic Chicken
1 medium onion, finely sliced
6 cloves of garlic, finely sliced
2 medium tomatoes cut into quarters ⅓ cup of chopped roast ham
⅓ 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 accessories with warm soapy water to avoid bacterial growth. The accessories are also dishwasher proof.
- 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 wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
  - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - Bed&Breakfast-type omgevingen.
  - Boerderijen.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- ⚠ Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakking van het apparaat.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A traag beveiligd zijn.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- Reinig voor het eerste gebruik van het apparaat alle losse onderdelen in warm sop. Vervolgens grondig afspoelen en afdrogen. Deze onderdelen zijn tevens vaatwasserbestendig.
- Het verwarmingselement aan de binnenzijde van de basis wordt zeer heet. Raak dit nooit aan, u kunt hierbij zeer ernstige brandwonden oplopen.

GEBRUIK

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

Bereidingstijd	Aanbevolen vermogensinstelling
6-8 uur	Laag
4-6 uur	Hoog

Voedsel	Gewicht	Tijd (laag)	Tijd (hoog)
Rundvlees	2,0 - 2,5 kg	8 uur	6 uur
Hele kip	2,0 - 3,0 kg	6 uur	4 uur
Varkenslees	1,0 - 1,5 kg	6 uur	4 uur

Table 1: Bereidingstafel voor de slowcooker

- Bereid het recept volgens de instructies voor. Leg het voedsel in de binnenpan en plaats de deksel.
- Steek de stekker van de slow cooker in het stopcontact en kies de instelling LOW, HIGH of WARM. Het slowcooken begint. De indicator voor voeding aan brandt.
- Kook altijd met de deksel op de pan.

BELANGRIJK! Verwijder de deksel tijdens het bereiden niet te vaak, want dit verlengt de bereidingstijd.

- Opdienen. Zet de slowcooker een korte tijd voor het serveren op WARM of zet het apparaat op OFF [uit] en haal de stekker uit het stopcontact.

BELANGRIJK! De slowcooker blijft werken tot hij wordt uitgeschakeld. Zorg dat het voedsel niet te gaar wordt. Houd de bereiding in de gaten en schakel de slowcooker uit als het voedsel correct is bereid.

- Gebruik pannenlappen bij het verwijderen van de deksel.

VOORZICHTIG: Pak bij het verwijderen van de deksel deze bij de handgreep vast en til hem op om de stoom te laten ontsnappen voordat u hem opzij legt. Houd om brandwonden te voorkomen de deksel altijd zo vast, dat de ontsnappende stoom zich van de handen en het gezicht af beweegt.

- Pak de binnenpan bij de handgrepen vast en verwijder deze van het onderstel.
- Aan tafel serveren. Plaats als u direct vanuit de binnenpan serveert altijd een onderzetter of een beschermende mat onder de pot voordat u deze op een tafel of aanrecht zet.

VOORZICHTIG: De pan is heet en kan brandwonden veroorzaken.

RECEPTEN

Portugese knoflookkip
1 middelgrote ui, in dunne plakjes gesneden
6 tenen knoflook, in dunne plakjes gesneden
2 middelgrote tomaten in kwarten gesneden, 75 gram gebraden ham, in stukjes gesneden
75 gram rozijnen (blanke rozijnen)
1,7 kg kip 120 ml port
120 ml brandewijn
1 theelepel dijonmosterd
2 theelepels tomatenpuree
1,5 theelepel maizena
2 eetlepels koud water
1 theelepel rode wijnazijn
toefjes peterselie
zout

Meng de plakjes uit, knoflook, tomaten, ham en rozijnen. Verwijder de inwendige organen uit de kip en leg deze opzij om ze aan andere keer te gebruiken; spoel de binnenzijde en buitenzijde van de kip en maak hem droog. Zet de vleugels vast en bindt de dijen vast. Plaat de kip op het uimengsel. Meng de port, de brandewijn, de mosterd en de tomatenpuree en giet dit over de kip. Dek dit af en slowcook op de lage stand (LOW) tot het vlees op de dijen mals is (7 tot 8 uur). Plaats de kip voorzichtig op een ovenplaat en schroei hem in ongeveer 5 minuten dicht. Plaats de kip op een warm bord. Schep het vet van het kookvocht en meng het vocht met de maizena. Kies de hoge stand (HIGH), plaats de deksel en laat pruttelen, roer 2 of 3 keer tot de saus dikker wordt (ongeveer 10-15 minuten). Voeg de azijn en de kruiden naar smaak toe. Bestrooi de kip voor het opdienen met een beetje peterselie en de tomatenkwarten. Snij de kip en voeg een beetje saus toe. De overige saus kan in een juskom worden geserveerd.

Cranberrykip
1 kleine ui, in dunne plakjes gesneden
100 gram verse of bevroren (niet ontdooide) cranberry's
1 kg kippendijen zonder huid en bot
60 ml tomatenketchup
2 theelepel ruwe suiker
1 theelepel mosterdzaad
2 theelepels ciderazijn
1,5 theelepel maizena
2 eetlepels koud water Zout

Meng de uien en de cranberry's in de slowcooker. Spoel de kippendijen af en maak ze droog. Plaats ze in de cooker. Meng in een kleine kom de tomatenketchup, de suiker, het mosterdzaad en de ciderazijn en leg dit mengsel op de kip. Plaats de deksel en laat op de lage stand (LOW) sudderen tot de kip mals is (6½ -7½ uur). Leg de kip voorzichtig op een serveerschaal. Meng de maizena met het water en tot dit door het kookvocht. Zet de warmte op de hoge stand (HIGH), dek af met de deksel en laat pruttelen, roer 2 of 3 keer tot de saus dikker wordt (ongeveer 10-15 minuten). Voeg kruiden naar smaak toe. Giet de saus over de kip.

Stoofpot met rundvlees en aardappel

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat alle onderdelen afkoelen.
- Reinig de accessoires met warm sop om de groei van bacteriën te voorkomen. De accessoires zijn tevens vaatwasserbestendig.
- Dompel de basis niet onder in water of andere vloeistoffen. De basis is niet geschikt voor de afwasmachine. Reinig deze met een vochtige doek.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, staalwol of een schuurspons; dit beschadigt het apparaat. Niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

MILIEU

Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het 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.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
  - Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
  - Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
  - Environnements de type chambre d'hôtes.
  - Fermes.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide .
- ⚠ La surface est susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.

DESCRIPTION DES PIÈCES

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez l'emballage de l'appareil.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 220-240V CA 50Hz. La prise doit être d'au moins 16A ou 10A et à fusible lent.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces détachables de l'appareil dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement en dessous. Ces pièces sont également lavables en lave-vaisselles.
- L'élément chauffant du côté intérieur de la base devient très chaud. Ne touchez jamais. Vous risquez des brûlures très graves.

UTILISATION

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

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

Aliment	Poids	Temps (bas)	Temps (haut)
Bœuf	2,0 - 2,5 kg	8 heures	6 heures
Poulet entier	2,0 - 3,0 kg	6 heures	4 heures
Porc	1,0 - 1,5 kg	6 heures	4 heures

Table 1: Table de cuisson de cuiseur lent

- Préparez la recette selon les instructions. Placez les aliments dans le pot de cuisson et couvrez.
- Branchez le cuiseur lent sur la prise électrique et réglez sur LOW, HIGH ou WARM. La cuisson lente commence. Le témoin 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. Réglez le cuiseur lent sur WARM brièvement avant le service ou sur OFF pour débrancher l'appareil.

IMPORTANT ! Le cuiseur lent fonctionne jusqu'à son arrêt. Ne cuisez pas trop les aliments. Suivez la cuisson et assurez-vous d'éteindre le cuiseur lent une fois les aliments correctement cuits.

- Pour utiliser des supports de pot, retirez le couvercle.

ATTENTION : En retirant le couvercle, saisissez la zone indiquée sur le couvercle et levez pour laisser la vapeur s'échapper avant d'écarter le couvercle. Pour éviter les brûlures, tenez toujours le couvercle de sorte que la vapeur ne soit pas dirigée sur les mains et le visage.

- Saisissez le pot de cuisson par les poignées et retirez-le du bloc.
- Service à table. Pour servir directement du pot de cuisson, placez toujours un trépied ou une protection sous le pot avant de la placer sur la table ou le plan de travail.

ATTENTION : Le pot est chaud et peut occasionner des brûlures.

RECETTES

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

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

Poulet aux canneberges
1 petit oignon en rondelles fines
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 fécule de maïs
2 cuil. à café d'eau froide Sel

Mélangez les oignons et les canneberges dans le cuiseur lent. Rincez et séchez les cuisses de poulet et placez-les dans le cuiseur. 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 fécule 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 épaississe (environ 10 -15 minutes). Assaisonnez selon vos goûts. Versez la sauce sur le poulet.

Ragoût de bœuf et de pommes de terre

1-1,25 kg de bœuf très maigre
2 cuil. à café de graisse de lard ou d'une autre graisse
2 grands oignons en dés

WWW.TRISTAR.EU

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
- Retirez le cordon d'alimentation de la prise et laissez toutes les pièces refroidir.
- Nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse pour éviter tout croissance bactérienne. Les accessoires vont aussi au lave-vaisselle.
- Ne plongez pas la base dans l'eau ou autres liquides. Ne mettez pas la base au lave-vaisselle mais lavez-la avec un chiffon humide.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant fort ou abrasif, de tampon à récurer ou de paille de fer, qui pourraient endommager l'appareil. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

ENVIRONNEMENT

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

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 bleiben, während es an einer Stromquelle angeschlossen 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.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.

TEILEBESCHREIBUNG
1. Deckelgriff
2. Glasdeckel
3. Keramikkochtopf
4. Schongarer-Griff
5. Schalter zum Einstellen der Leistung
6. Stecker mit Kabel
7. Basis mit Edelstahlaußenfläche
8. Kontrollleuchte

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.
- Waschen Sie vor der Erstinbetriebnahme des Geräts alle losen Teile in warmem Seifenwasser ab. Danach gründlich spülen und abtrocknen. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
- Das Heizelement an der Innenseite der Basis wird sehr heiß. Berühren Sie es niemals; andernfalls können Sie sehr schwere Verbrennungen davontragen.

GEBRAUCH
Der Schongarer hat drei Leistungseinstellungen: LOW [niedrig], HIGH [hoch] und WARM [aufwärmen]. Verwenden Sie die Empfohlenen Richtlinien aus dem verwendeten Rezept, um die Kochzeit und die Leistungseinstellung zu bestimmen. Gerichte können lange vor der Mahlzeit vorbereitet werden, sodass das Essen jederzeit zum Servieren bereit steht.

Garzeit	Empfohlene Leistungseinstellung
6-8 Stunden	Niedrig
4-6 Stunden	Hoch

Lebensmittel	Gewicht	Zeit (niedrig)	Zeit (hoch)
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.
- Den Schongarer an der Steckdose anschließen und Einstellung LOW, HIGH oder WARM wählen. Das langsame Garen beginnt. Sie Anzeige Leistung ein leuchtet auf.
- Immer mit geschlossenem Deckel kochen.

WICHTIG! Den Deckel beim Kochen nicht häufig entfernen, da dies die Garzeit verlängert.
- Servieren. Schalten Sie den Schongarer vor dem Servieren kurz auf die Einstellung WARM, oder in die Position OFF [aus], um das Gerät auszustecken.

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: Wenn Sie die Abdeckung entfernen, greifen Sie an die markierten Bereiche am Deckel und heben Sie ihn an, damit Dampf entweichen kann, bevor Sie den Deckel zur Seite legen. Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie die Abdeckung immer so, dass austretender Dampf von Ihren Händen und Ihrem Gesicht weg strömt.
- Greifen Sie den Kopftopf 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 den Topf, bevor Sie ihn auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte stellen.

VORSICHT: Der Topf ist heiß und kann Verbrennungen verursachen.

REZEPTE
Portugiesisches Knoblauchhähnchen
1 mittelgroße Zwiebel, fein geschnitten
6 Knoblauchzehen, fein geschnitten
2 mittelgroße Tomaten, geviertelt 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 Tomatensaft
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 trockenen 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 Maisstärkelösung. Wählen Sie die Einstellung hoch (HIGH), decken Sie es ab und lassen Sie es unter zwei- oder dreimaligem Rühren köcheln, bis die Soße eindickt (ca. 10 -15 Minuten). Geben Sie den Essig zu und schmecken Sie nach Wunsch ab. Garnieren Sie das Hähnchen zum Servieren mit etwas Petersilie und geviertelten Tomaten. Schneiden Sie das Hähnchen und geben Sie etwas Soße dazu. Die verbleibende Soße kann in einer Sauciere serviert werden.

Cranberry-Hähnchen
1 fein geschnittene kleine Zwiebel
100 gr frischer oder gefrorener (nicht aufgetauter) Cranberries
1 kg Hähnchenschenkel ohne Haut und Knochen
60 ml Ketchup
2 Teelöffel Rohzucker
1 Teelöffel trockener Senf
2 Teelöffel Apfelessig
1.5 Teelöffel Maisstärke
2 Esslöffel kaltes Wasser Salz

Mischen Sie die Zwiebel und die Cranberries im Schongarer. Spülen und trocknen Sie die Hähnchenschenkel und geben Sie sie in den Kocher. Mischen Sie in einer kleinen Schale das Ketchup, den Zucker, den Senf und Essig und geben Sie diese Mischung auf das Hähnchen. Decken Sie den Topf ab und lassen Sie ihn auf der niedrigen (LOW) Einstellung köcheln, bis das Hähnchen zart ist (6 ½ -7 ½ Stunden). Legen Sie das Hähnchen vorsichtig auf einen Servierteller. Mischen Sie die Maisstärke mit dem Wasser und rühren Sie die Mischung in die Garflüssigkeit ein. Stellen Sie die Hitze auf hoch (HIGH), decken Sie den Topf mit dem Deckel ab und lassen Sie es unter zwei- oder dreimaligem Rühren köcheln, bis die Soße eindickt (ca. 10 -15 Minuten). Abschmecken je nach Geschmack. Gießen Sie die Soße über das Hähnchen.

Rindfleisch- und Kartoffeleintopf

1-1,25 kg sehr mageres Rindfleisch
2 Esslöffel Speck oder anderes Fett
2 große gewürfelte Zwiebeln
5 große Kartoffeln, geachtelt
4 oder 5 große Karotten, in 5 cm große Stücke geschnitten; Salz und Pfeffer zum Abschmecken; 1 Dose 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 das Zubehör mit warmem Seifenwasser, um das Wachstum von Bakterien zu vermeiden. Das Zubehör ist auch spülmaschinengeeignet.
- 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 dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
- 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, sin 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.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- La superficie puede calentarse durante el uso.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES
1. Asa de la tapa
2. Tapa de cristal
3. Olla cerámica
4. Asa de olla de cocción lenta
5. Interruptor selector de potencia
6. Enchufe con cable
7. Base exterior de acero inoxidable
8. Piloto indicador

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 interior de la base se calienta mucho. Nunca lo toque ya que podría sufrir quemaduras graves.

USO
La olla de cocción lenta tiene tres ajustes de potencia: LOW [baja], HIGH [alta] y WARM [calentamiento]. Siga las recomendaciones que se ofrecen en la receta para determinar el tiempo de cocción y el ajuste de potencia. Los platos pueden prepararse antes de la hora de la comida y el tiempo de cocción puede regularse de modo que los alimentos estén listos para servirse en el momento oportuno.

Tiempo de cocción	Ajuste de potencia recomendado
6-8 horas	Baja
4-6 horas	Alta

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

Table 1: Tabla de cocción con olla de cocción lenta
- Prepare la receta según las instrucciones. Coloque los alimentos en la olla y cubra.
- Enchufe la olla de cocción lenta en una toma eléctrica y seleccione el ajuste de potencia LOW, HIGH o WARM. 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. Sitúe la olla de cocción lenta en el ajuste WARM durante un periodo de tiempo breve antes de servir o sitúe en la posición de OFF [apagado] para desenchufar el aparato.

¡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.

ATENCIÓN: Al retirar la cubierta, sujete la zona designada en la tapa y levántela para permitir que el vapor escape antes de quitar la cubierta. Para evitar quemaduras, mantenga siempre la cubierta de manera que el vapor que se desprende esté lejos de las manos y la cara.
- 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 braseado picado
75 gr de pasas (pasas doradas)
Pollo de 1,7 kg 120 ml de Oporto
120 ml de Brandy
1 cucharadita de mostaza de Dijon
2 cucharaditas de puré de tomate
1,5 cucharaditas de almidón de maíz
2 cucharadas de agua fría
1 cucharadita de vinagre de vino tinto
ramas de perejil
sal

Mezcle las rodajas de cebolla, el ajo, los tomates, el jamón y las pasas. Quite los menudillos del pollo y reserve para otro uso; lave y seque el pollo por dentro y por fuera. Sujete las alas y ate los muslos. Coloque el pollo sobre la mezcla de cebolla. Mezcle el Oporto, el Brandy, la mostaza y el puré de tomate y vierta sobre el pollo. Cubra y cocine lentamente a potencia baja (LOW) hasta que la carne de los muslos esté tierna (7 a 8 horas) Coloque el pollo con cuidado sobre una bandeja de horno y dore aproximadamente durante 5 minutos. Ponga el pollo sobre una placa caliente. Retire la grasa del líquido de cocción y mezcle con la solución de almidón de maíz. Seleccione la potencia alta (HIGH), cubra y cueza a fuego lento, moviendo 2 ó 3 veces hasta que la salsa espese (aproximadamente 10 -15 minutos). Añada el vinagre y condimente al gusto. Para servir, decore el pollo con perejil y tomates en cuartos. Corte el pollo y añada un poco de salsa. La salsa restante puede servirse en una salsera.

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

Estofado de ternera y patata

1-1,25 kg de ternera muy magra
2 cucharadas de grasa de tocino u otra grasa
2 cebollas grandes en dados
5 patatas grandes cortadas en octavos
4 ó 5 zanahorias grandes cortadas en trozos de 5 cm Sal y pimienta para condimentar 1 lata de sopa de tomate

Dore la carne en la grasa o la grasa de tocino. Añada las cebollas en cubos. Coloque la carne, las cebollas, las verduras, los condimentos y la lata de sopa de tomate, junto con un poco de agua, en la olla de cocción lenta. Cueza a fuego lento durante 7 horas a baja potencia (LOW). Añada más agua en caso necesario. Sirva con pan.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríen todas las piezas.
- Limpie los accesorios con agua templada y jabón para evitar el crecimiento bacteriano. Los accesorios también se pueden lavar en lavavajillas.
- No sumerja la base en agua ni otros líquidos. No meta la base en el lavavajillas. Límpiela con un paño húmedo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo. Nunca utilice limpiadores fuertes y abrasivos, lana de acero o estropajos, pues dañarán el aparato. No lo sumerja en agua ni otros líquidos.

MEDIO AMBIENTE

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

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

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA
- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- 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.
- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- A superfície pode aquecer durante a utilização.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
1. Pega da tampa
2. Tampa de vidro
3. Recipiente de cozedura em cerâmica
4. Pega da panela de cozinha automática
5. Interruptor seletor de potência
6. Ficha com cabo
7. Base exterior em aço inoxidável
8. Luz piloto

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 de, 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. Enxagúe e seque cuidadosamente por baixo. Estas peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- O elemento de aquecimento na parte interior da base aquece bastante. Nunca toque nesta peça, pode sofrer queimaduras muito graves.

UTILIZAÇÃO
A panela de cozinha automática tem três níveis de potência: LOW (baixa), HIGH (alta) e WARM (quente). Utilize as diretrizes recomendadas, indicadas na receita que está a seguir, para determinar o tempo de cozedura e o nível de potência. Os pratos podem ser preparados antes da hora da refeição e o tempo de cozedura regulado de modo a que os alimentos estejam prontos a servir a uma hora conveniente.

Tempo de cozedura	Regulação de potência recomendada
6-8 horas.	Baixa
4-6 horas.	Alta

Alimentos	Peso	Tempo (baixa)	Tempo (alta)
Carne de vaca	2,0 - 2,5 kg	8 horas	6 horas
Frango inteiro	2,0 - 3,0 kg	6 horas	4 horas
Carne de porco	1,0 - 1,5 kg	6 horas	4 horas

Table 1: Tabela de cozedura da panela de cozinha automática
- Prepare a receita de acordo com as instruções. Coloque os alimentos no recipiente de cozedura e tape.
- Ligue a panela de cozinha automática a uma tomada elétrica e selecione a definição LOW, HIGH ou WARM. A cozedura lenta irá iniciar-se. O indicador de alimentação acender-se-á.
- Cozinhe sempre com a tampa colocada.

IMPORTANTE! Não retire a tampa frequentemente durante a cozedura, pois tal irá prolongar o tempo de cozedura.
- Servir. Regule a definição da panela de cozinha para a definição WARM durante um curto período de tempo, antes de servir ou coloque na posição OFF para desligar o aparelho.

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

ATENÇÃO: Ao retirar a tampa, segure pela zona designada na tampa e levante para permitir que o vapor escape antes de colocar a tampa de lado. Para evitar queimaduras, segure sempre a tampa de modo que o vapor que sai se dirija para longe das suas mãos e rosto.
- Segure o recipiente de cozedura pelas pegas e retire-o do corpo da panela.
- Servir à mesa. Se for servir diretamente do recipiente de cozedura, coloque sempre uma base de quentes ou outro tipo de proteção antes de colocar o recipiente numa mesa ou balcão.

ATENÇÃO: O recipiente estará quente e pode provocar queimaduras.

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

Misture as fatias de cebola, o alho, os tomates, o presunto e as uvas passas. Retire os miúdos do frango e reserve para outra altura; lave o interior e o exterior do frango e seque. Prenda as asas e ate as coxas. Coloque o frango na mistura de cebola. Adicione o Vinho do Porto, o Brandy, a mostarda e a polpa de tomate e verta sobre o frango. Cubra e deixe cozer lentamente na definição baixa (LOW) até que a carne das coxas esteja tenra (7 a 8 horas). Coloque cuidadosamente o frango num tabuleiro de ir ao forno e deixe dourar durante cerca de 5 minutos. Coloque o frango num prato quente. Coe a gordura do líquido de cozedura e misture na solução de amido de milho. Selecione a definição alta (HIGH), tape e deixe cozinhar em lume brando, mexendo 2 ou 3 vezes até que o molho fique mais espesso (cerca de 10 a 15 minutos). Adicione o vinagre e tempere a gosto. Para servir, decore o frango com um pouco de salsa e tomates cortados em quartos. Corte o frango e adicione um pouco de molho. O molho restante pode ser servido numa molheira.

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

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

Estufado de carne de vaca e batatas

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

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- Retire a ficha da tomada e permita que todas as peças arrefeçam.
- Limpe os acessórios com água morna com detergente para evitar o crescimento de bactérias. Os acessórios também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Não mergulhe a base em água ou outros líquidos. Limpe a base apenas com um pano húmido, não a coloque na máquina de lavar loiça.
- Limpe o exterior com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos, esfregões ou palha de aço, que podem danificar o aparelho. Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido.

AMBIENTE

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

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

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

PD-8813

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

IT Istruzioni per l'uso

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

DESCRIZIONE DELLE PARTI
1. Maniglia del coperchio
2. Coperchio in vetro
3. Pentola in ceramica
4. Manico della pentola per cottura lenta
5. Selettore di potenza
6. Cavo con spina
7. Base esterna in acciaio inossidabile
8. Luce pilota

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO
- Rimuovere tutto l'imballaggio dell'apparecchio.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica. Tensione nominale: AC220-240V 50Hz. La presa deve essere almeno 16 A o 10 A a protezione lenta.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
- Prima di utilizzare per la prima volta il dispositivo, lavare tutte le parti mobili in acqua e sapone. Sciacquare e asciugare accuratamente. Queste parti sono lavabili anche in lavastoviglie.
- L'elemento riscaldante sul lato interno della base diventa molto caldo. Non toccarlo mai, rischio di gravi ustioni.

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

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

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

Table 1: Tabella di cottura della pentola per cottura lenta
- Preparare la ricetta seguendo le istruzioni. Collocare gli alimenti nella pentola e coprire.
- Collegare la spina della pentola elettrica per cottura lenta alla presa elettrica e selezionare le impostazioni LOW, HIGH e WARM. La cottura lenta inizia. La spia dell'alimentazione si accende.
- Cuocere sempre con il coperchio.

IMPORTANTE! Non togliere il coperchio spesso durante la cottura perché questa operazione prolunga il tempo di cottura.
- Servire. Impostare la pentola per cottura lenta su WARM per un breve periodo di tempo prima di servire o portare sulla posizione OFF per scollegare l'apparecchio.

IMPORTANTE! La pentola per la cottura lenta rimane in funzione finché non viene spenta portandola in posizione OFF. Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Controllare la cottura e spegnere la pentola per cottura lenta quando gli alimenti sono cotti correttamente.
- Utilizzando i manici, togliere il coperchio.

ATTENZIONE: Per togliere il coperchio, afferrare l'area appositamente designata sul coperchio e sollevarlo lasciando fuoriuscire il vapore prima di togliere completamente il coperchio. Per evitare ustioni, sostenere sempre il coperchio in modo da far fuoriuscire il vapore lontano da mani e faccia.
- Afferrare la pentola per i manici e rimuoverla dal corpo.
- Servire in tavola. Per servire direttamente dalla pentola utilizzare sempre un sottopentola prima di appoggiarla sul tavolo o sul piano della cucina.

ATTENZIONE: La pentola è calda e può causare ustioni.

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

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

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

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

Stufato di manzo e patate

1-1,25 kg di carne di manzo molto magra
2 cucchiaini da tè di grasso di bacon o altro grasso
2 cipolle grandi a dadolini
5 patate grandi tagliate in otto parti
4 o 5 carote grandi tagliate a pezzetti da 5 cm Sale e pepe per insaporire 1 barattolo di zuppa di pomodoro

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

PULIZIA E MANUTENZIONE
- Rimuovere la spina dalla presa e far raffreddare tutti i componenti.
- Pulire gli accessori in acqua calda saponosa per evitare la proliferazione batterica. Gli accessori sono lavabili anche in lavastoviglie.
- Non immergere la base in acqua o in altri liquidi. Non collocare la base in lavastoviglie ma pulirla con un panno umido.
- Pulire l'esterno con un panno umido. Non usare mai detersivi aggressivi o abrasive, retine o lane d'acciaio poiché il loro utilizzo può danneggiare l'apparecchio. Non immergere in acqua o in altro liquido.

AMBIENTE

Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza
Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito www.tristar.eu!

SV Instruktionshandbok

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

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

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING
- Ta bort allt paketeringsmaterial från enheten.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC220-240V 50Hz. Vägguttaget måste vara minst 16 A eller 10 A trög säkring.
- Placera enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm fritt utrymme runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Tvätta enheten och alla lösa delar i varmt vatten med diskmedel innan du använder den första gången. Rengör och torka ordentligt under. Dessa delar är även diskmaskinsäkra.
- Värmeelementet på insidan av basen blir väldigt varm. Rör aldrig denna, du kan få allvarliga brännskador.

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

Tillagningstid	Rekommenderad effektinställning
6-8 timmar	Låg
4-6 timmar	Hög

Livsmedel	Vikt	Tid (låg)	Tid (hög)
Nötkött	2,0 - 2,5 kg	8 timmar	6 timmar
Hel kyckling	2,0 - 3,0 kg	6 timmar	4 timmar
Fläsk	1,0 - 1,5 kg	6 timmar	4 timmar

Table 1: Slow cooker tillagningstabell
- Tillaga receptet enligt instruktionerna. Placera maten i kastrullen och täck över.
- Koppla in slow cookern ett eluttag och välj LOW, HIGH eller WARM inställning. Slow cooking startar. Strömindikatorn tänds.
- Tillaga alltid med locket på.

VIKTIGT! Avlägsna inte locket ofta under tillagningen då detta kommer att förlänga tillagningstiden.
- Servering. Ställ in slow cookern på WARM inställningen en kort stund innan servering och vrid till AV-läget [OFF] för att koppla ur apparaten.

VIKTIGT! Slow cookern kommer att vara igång tills den stängs AV. Överkoka inte maten. Övervaka tillagningen och se till att stänga AV slow cookern när maten är ordentligt tillagad.
- Ta bort locket med kastrullhållarna.

FÖRSIKTIGT: När du avlägsnar locket, greppa det avsedda området på locket och låt ångan släppas ut innan du lägger locket åt sidan. Håll alltid locket så att ångan flödar ut bort från händer och ansikte för att undvika brännskador.
- Greppa kastrullen i handtagen och avlägsna den från basen.
- Bordsservering. Om du serverar direkt från kastrullen, placera alltid ett grytunderlägg under kastrullen innan du placerar den på bordet eller köksbänken.

FÖRSIKTIGT: Kastrullen kommer vara varm och kan lämna brännmärken.

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

Blanda lökskivorna, vitlök, tomater, skinka och russin. Avlägsna kycklingens inälvor och lägg är sidan för senare användning; skölj kycklingens in- och utsida och torka. Fäst vingarna och bind upp låren. Placera kycklingen i lökblandningen. Blanda portvin, Brandy, senap och tomatpuré och häll över kycklingen. Täck över och tillaga långsamt på låg (LOW) tills köttet på låren 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 kokvätskan och blanda i majsstärkelse. Välj hög inställning (HIGH), täck över och låt sjuda, rör om 2 eller 3 gånger tills såsen 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. Skär kycklingen och häll på lite sås. Den återstående såsen kan serveras i en såsbåt.

Tranbärskyckling
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 råsocker
1 tesked torr senap
2 teskedar cidervinäger
1,5 tesked majsstärkelse
2 teskedar kallt vatten Salt

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

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 åttondelar
4 eller 5 stora morötter skurna i 5 cm bitar Salt och peppar 1 burk tomatsoppa

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL
- Ta bort kontakten från uttaget och låt alla delar kylas ned.
- Rengör tillbehören med varmt vatten och diskmedel för att undvika bakteritillväxt. Tillbehören går att diska i diskmaskin.
- Sänk inte ned basen i vatten eller annan vätska. Placera inte basen i en diskmaskin, utan rengör den med en fuktig trasa.
- Rengör utsidan med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, stålull eller skursvamp, eftersom dessa skadar apparaten. Sänk inte i vatten eller någon annan vätska.

OMGIVNING

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

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

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
  - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
  - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
  - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
  - Gospodarstwa rolne.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM
- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Należy sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz. Gniazdo elektryczne musi być swobodnie chronione, a wartość należenia prądu musi wynosić co najmniej 16 A lub 10 A.
- Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Przed pierwszym użyciem wszystkie ruchome części urządzenia należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy je dokładnie wypłukać i wysuszyć. Części te można także myć w zmywarce do naczyń.
- W trakcie użytkowania następuje znaczny wzrost temperatury elementu grzewczego, znajdującego się po wewnętrznej stronie podstawy. Nigdy nie dotykać elementu grzewczego, ponieważ może to doprowadzić do bardzo poważnych oparzeń.

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

Czas gotowania	Zalecane ustawienie mocy
6–8 godzin	Mała
4-6 godzin	Duża

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

Table 1: Powierzchnia gotowania wolnowara
- Przygotuj potrawę według przepisu. Umieść żywność w garnku do gotowania i przykryj.
- Podłącz wtyczkę wolnowara do gniazdka elektrycznego i wybierz ustawienie LOW, HIGH lub WARM. Rozpocznie się powolne gotowanie. Wskaźnik zasilania zaświeci się.
- Należy zawsze gotować z zamkniętą pokrywą.

WAŻNE! Nie należy często zdejmować pokrywy podczas gotowania, ponieważ wydłuży to czas gotowania.
- Podawanie. Na krótki czas przed podaniem wybierz ustawienie WARM na wolnowarze lub wybierz położenie OFF, aby odłączyć urządzenie.

WAŻNE! Wolnowar będzie działać do momentu jego wyłączenia. Nie należy zbyt długo gotować żywności. Należy monitorować gotowanie i pamiętać, aby wyłączyć wolnowar, gdy żywność zostanie odpowiednio ugotowana.
- Za pomocą uchwytów garnka zdjąć pokrywę.

PRZESTROGA: Podczas zdejmowania pokrywy należy chwycić za przeznaczone do tego miejsce na pokrywie i podnieść, aby umożliwić wydostanie się pary, a następnie odstawić pokrywę na bok. Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze trzymać pokrywę w taki sposób, aby wydobywająca się para ulatywała z dala od rąk i twarzy.
- Chwycić garnek do gotowania za uchwyty i zdjąć go z korpusu.
- Podawanie na stół. W przypadku podawania bezpośrednio z garnka do gotowania należy zawsze umieścić podstawkę na nóżkach lub matę stołową pod garnek przed umieszczeniem go na stole lub blacie.

PRZESTROGA: Garnek będzie gorący i może spowodować oparzenia.

PRZEPISY
Kurczak z czosnkiem po portugalsku
1 średniej wielkości cebula, pokrojona w cienkie plasterki
6 ząbków czosnku, drobno posiekanych
2 średniej wielkości pomidory pokrojone na ćwiartki ⅓ kubka siekanej szynki pieczonej
½ szklanki rodzynek (Golden Raisins)
1,7 kg kurczaka ½ szklanki porto
½ szklanki brandy
1 łyżeczka musztardy Dijon
2 łyżeczki przecieru pomidorowego
1,5 łyżeczki skrobi kukurydzianej
2 łyżki zimnej wody
1 łyżeczka czerwonego octu winnego
listki pietruszki
sól

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

Kurczak z żurawiną
1 mała cebula pokrojona w cienkie plasterki
1 szklanka świeżych lub mrożonych żurawin (nierozmrożonych)
1 kg udek z kurczaka bez skóry i bez kości
¼ szklanki keczupu
2 łyżeczki cukru surowego
1 łyżeczka suchej musztardy
2 łyżeczki octu jabłkowego
1,5 łyżeczki skrobi kukurydzianej
2 łyżki zimnej wody Sól

Wymieszać cebulę i żurawiny w wolnowarze. Opłukać i osuszyć udka z kurczaka, a następnie umieścić je w wolnowarze. W małej misce wymieszać keczup, cukier, musztardę i ocet, a następnie umieścić tę mieszankę na kurczaku. Przykryć i gotować na małej mocy (LOW), aż kurczak stanie się miękki (6 ½ – 7 ½ godzin). Ostrożnie umieścić kurczaka na półmisku. Skrobię ziemniaczaną wymieszaną z wodą dodać do płynu do gotowania. Wybrać ustawienie dużej mocy (HIGH), przykryć pokrywą i lekko gotować, mieszając 2 lub 3 razy, aż sos zgęstnieje (ok. 10–15 minut). Przyprawić według gustu. Polać sosem kurczak.

Gulasz wołowy z ziemniakami

WWW.TRISTAR.EU

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

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie w celu ostygnięcia.
- Akcesoria czyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń — zapobiega to rozwojowi bakterii. Akcesoria można również czyścić w zmywarce do naczyń.
- Nie zanurzać podstawy w wodzie ani innych płynach. Nie wkładać podstawy do zmywarki, lecz czyścić mokrą ścierką.
- Wyczyść obudowę zwilżoną ściereczką. Nigdy nie używaj ostrych i rysujących środków czyszczących, wełny stalowej lub ściereczek do szorowania, jako że uszkodzi to urządzenie. Nie zanurzaj w wodzie lub innym płynie.

ŚRODOWISKO

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

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

CS Návod k použití

BEZPEČNOST
- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
  - kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
  - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
  - V penzionech.
  - Na statcích a farmách.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Povrch může být během používání horký.

POPIS SOUČÁSTÍ
1. Rukojeť víka
2. Skleněné víko
3. Keramický hrnec na vaření
4. Rukojeť pomalého hrnce
5. Regulátor výkonu
6. Napájecí kabel se zástrčkou
7. Nerezová vnější základna
8. Kontrolka

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ujistěte se, že napětí uvedené na štítku spotřebiče odpovídá napětí v elektrické síti vaší domácnosti. Jmenovité napětí: STŘ. 220-240V 50Hz. Zásuvka musí být jištěna minimálně 16 A nebo 10 A s pomalou ochranou.
- Umístěte spotřebič na rovný stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný pro instalaci do skříně nebo pro venkovní použití.
- Před prvním použitím důkladně vyčistěte všechny vyjímatelné části spotřebiče teplou mýdlovou vodou. Opláchněte je a důkladně osušte. Tyto části lze také mýt v myčce nádobí.
- Topný prvek na vnitřní straně základny se velmi zahřeje. Nikdy se ho nedotýkejte, můžete se vážně popálit.

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

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

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

Table 1: Varná deska pomalého hrnce
- Recept připravte podle pokynů. Potraviny vložte do varného hrnce a zakryjte.
- Zástrčku napájecí kabel do elektrické zástrčky a vyberte nastavení NÍZKÝ, VYSOKÝ nebo TEPLÝ. Spustí se pomalé vaření. Rozsvítí se kontrolka.
- Při vaření vždy hrnec zakryjte víkem.

DŮLEŽITÉ! Víko během vaření neotevírejte příliš často, neboť se tím prodlužuje doba přípravy.
- Podávání. Nastavte pomalý hrnec na nastavení TEPLÝ (WARM) na krátkou dobu před podáváním nebo jej vypněte do polohy VYPNUTO (OFF) a zařízení odpojte od napájení.

DŮLEŽITÉ! Pomalý hrnec bude fungovat až do VYPNUTÍ. Jídlo nepřevařujte. Vaření sledujte a pomalý hrnec VYPNĚTE, když je jídlo hotové.
- S pomocí rukojetí hrnec odstraňte víko.

POZOR: Při odstraňování víka uchopte vyznačenou část víka a zvedněte jej, aby mohla před odložením víka uniknout nahromaděná pára. Abyste zabránili popáleninám, vždy drže víko tak, aby unikající pára směřovala pryč od rukou a tváře.
- Uchopte varný hrnec za rukojeti a sejměte jej z těla spotřebiče.
- Podávání. Pokud podáváte přímo z varného hrnce, před umístěním hrnce na stůl nebo pult pod hrnec vždy umístěte trojnožku nebo ochrannou podložku.

POZOR: Hrnec bude horký a může způsobit popáleniny.

RECEPTY
Portugalské česnekové kuře
1 středně velká cibule, jemně nasekaná
6 stroužků česneku, jemně nasekaných
2 středně velká rajčata nakrájená na čtvrtky ⅓ hrnku nasekané opečené šunky
½ hrníčku rozinek (zlaté rozinky)
1,7 kg kuřete ½ sklenice portského
½ sklenice brandy
1 lžička dijonské hořčice
2 lžičky rajčatového pyré
1,5 lžičky kukuřičného škrobu
2 lžičky studené vody
1 lžička červeného vinného octu
nasekaná petržel
sůl

Smíchejte plátky cibule, česnek, rajčata, šunku a rozinky. Odstraňte kuřecí drůbky a odložte je; opláchněte vnitřek a vnějšek 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 opatřené položte na pekáč a nechte přibližně 5 minut péct, aby získalo kůrčičku. Kuře dejte na horký talíř. Seberte tuk z výpečku a do směsi zamíchejte kukuřičný škrob. Vyberte vysoké nastavení (HIGH), zakryjte a duste, promíchejte 2 nebo 3krát, dokud omáčka nezhoustne (přibližně 10 -15 minut). Přidejte ocet a dochuťte dle potřeby. Při podávání kuře ozdobte nasekanou petrželkou a rozčtvrcenými rajčaty. Kuře naporcujte a přidejte trochu omáčky. Zbývající omáčku lze podávat v omáčníku.

Kuře na brusinkách
1 malá cibule nakrájená na jemné plátky
1 sklenička čerstvých nebo mražených (nerozmražených) brusinek
1 kg vykostěných kuřecích stehen bez kůže
¼ sklenice kečupu
2 lžičky třtinového cukru
1 lžička suché hořčice
2 lžičky jablečného octa
1,5 lžičky kukuřičného škrobu
2 lžičky studené vody Sůl

Smíchejte cibule a brusinky v pomalém hrnci. Opláchněte a osušte kuřecí stehna a vložte je do hrnce. V malé misce smíchejte kečup, cukr, hořčici a ocet a směs naneste na kuře. Zakryjte a nechte pomalu dusit (LOW), dokud kuře nezměkne (6 ½ -7 ½ hodin). Opatrně kuře přeneste na servírovací podnos. Smíchejte kukuřičný škrob s vodou a zamíchejte do uvařené směsi. Teplotu nastavte na vysoké nastavení (HIGH), zakryjte víkem a duste, promíchejte 2 nebo 3krát, dokud omáčka nezhoustne (přibližně 10 -15 minut). Dochuťte dle potřeby. Kuře přelijte omáčkou.

Dušené hovězí s bramborami

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
- Vyndejte zástrčku ze zásuvky a nechte všechny díly vychladnout.
- Abyste zabránili množení bakterií, čistěte příslušenství v teplé vodě s přídavkem mýdla. Příslušenství je možné také mýt v myčce na nádobí.
- Základnu neponořujte do vody či jiné tekutiny. Základnu nedávejte do myčky, ale vyčistěte ji vlhkým hadříkem.
- Vnějšek 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 vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně 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

BEZPEČNOSŤ
- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Nikdy nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotrebič nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smejú 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 použí o bezpečnej obsluhe spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
  - V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
  - Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
  - V turistických ubytovniach.
  - Na farmách.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Povrch môže byť pri používaní horúci.

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

PRED PRVÝM POUŽITÍM
- Odstráňte všetko balenie a obalový materiál spotrebiča.
- Skontrolujte, či napätie spotrebiča zodpovedá napätiu siete vo vašom dome. Menovité napätie: AC 220 – 240 V 50 Hz. Zásuvka musí byť chránená poistkou minimálne 16 A alebo 10 A.
- Zariadenie umiestnite na 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 použitie vonku.
- Pred prvým použitím spotrebiča umyte všetky voľne prístupné súčasti v teplej mydlovej vode. Opláchnite a poriadne vysušte do sucha. Tieto súčasti sú taktiež vhodné a bezpečné na umývanie v umývačke riadu.
- Ohrevný prvok na vnútornej strane základne sa silno zahreje. Nikdy sa ho nedotýkajte, pretože by ste sa mihli vážne popáliť.

POUŽÍVANIE
Pomalý hrniec má tri nastavenia výkonu: LOW (NÍZKY), HIGH (VYSOKÝ) a WARM (TEPLÝ). Na stanovenie času prípravy a nastavenia výkonu postupujte podľa pokynov v recepte. Jedlá je možné pripraviť s veľkým predstihom a čas varenia upraviť tak, aby bolo jedlo pripravené na podávanie v čase, kedy sa vám to hodí.

Čas prípravy	Odporúčané nastavenie výkonu
6-8 hodín	Nízky
4-6 hodín	Vysoký

Potravina	Hmotnosť	Čas (nízky výkon)	Čas (vysoký výkon)
Hovädzina	2,0 - 2,5 kg	8 hodín	6 hodín
Celé kura	2,0 - 3,0 kg	6 hodín	4 hodín
Bravčovina	1,0 - 1,5 kg	6 hodín	4 hodín

Table 1: Varná doska pomalého hrnca
- Recept pripravte podľa pokynov. Potraviny vložte do varného hrnca a zakryte.
- Zástrčku napájacieho kábla hrnca zasuňte do elektrickej zásuvky a vyberte nastavenie výkonu: NÍZKY, VYSOKÝ alebo TEPLÝ. Spustí sa pomalé varenie. Rozsvieti sa kontrolka napájania.
- Vždy varte so zakrytým vekom.

DÔLEŽITÉ! Veko v priebehu varenia neotvárajte príliš často, predlžuje do čas prípravy.
- Podávanie. Nastavte pomalý hrniec na TEPLÝ (WARM) výkon na krátky čas pred podávaním alebo ho nastavte do polohy VYPNUTÉ (OFF) a spotrebič odpojte zo zásuvky.

DÔLEŽITÉ! Pomalý hrniec bude fungovať až do VYPNUTIA. Jedlo nevarte príliš dlho. Varenie sledujte a pomalý hrniec VYPNITE, keď je jedlo riadne pripravené.
- S pomocou chňapiek a hrnce odstráňte kryt.

VÝSTRAHA: Keď otvárate veko, uchopte ho za vyznačenú oblasť a než ho odstránite úplne, nadzdvihnite ho, aby mohla uniknúť nahromadená para. Aby ste zabránili popáleninám, veko vždy držte tak, aby unikajúca para smerovala mimo vaše ruky a tvár.
- Uchopte varný hrniec za rukoväte a odstráňte ho z tela spotrebiča.
- Podávanie. Pokiaľ podávate jedlo priamo v hrnci, pred postavením hrnca na stôl alebo pult po neho vždy dajte trojnožku alebo ochrannú podložku.

VÝSTRAHA: Hrniec bude horúci a môže spôsobiť popáleniny.

RECEPTY
Portugalské cesnakové kura
1 stredne veľká cibuľa, nakrájaná na jemné plátky
6 strúžikov cesnaku, nakrájaného na jemné plátky
2 stredne veľké paradajky nakrájané na štvrtky ⅓ pohára nasekanej opečenej šunky
½ pohára hrozienok (zlaté hrozienka)
1,7 kg kuraťa ½ pohára portského
½ pohára brandy
1 lyžica dijonskej horčice
2 lyžice paradajkového pyré
1,5 lyžice kukuričného škrobu
2 lyžice studenej vody
1 lyžica červeného vinného octu
nasekaný petržlen
soľ

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

Kura na brusniciach
1 malá cibuľa nakrájaná na jemné plátky
1 pohár čerstvých alebo mrazených (nerozmrazených) brusníc
1 kg vykostených kuracích stehien bez kože
¼ pohár kečupu
2 lyžice prírodného cukru
1 lyžica suchej horčice
2 lyžice jablčného octu
1,5 lyžice kukuričného škrobu
2 lyžice studenej vody Soľ

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

Dusené hovädzie so zemiakmi

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA
- Vytiahnite zásuvku zo zástrčky a všetky diely nechajte vychladnúť.
- Aby ste zamedzili množeniu baktérií, čistite príslušenstvo v teplej vode s mydlom. Príslušenstvo je tiež vhodné pre umývanie v umývačke riadu.
- Neponárajte základňu do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Základňu nedávajte do umývačky riadu, ale vyčistite ju vlhkou handričkou.
- Vonkajší povrch očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte tvrdé, drsné a hrubé a abrazívne čistiace prostriedky, drsnú hubku alebo drôtenku na čistenie riadu, ktoré poškodzujú zariadenie. Nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotrebičov výraznou 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
- Производитель 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 B&B.
  - Фермерские дома.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Во время использования поверхность может нагреваться.

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ
1. Рукоятка крышки
2. Стеклянная крышка
3. Керамическая чаша
4. Ручка медленноварки
5. Селекторный выключатель
6. Штепсельная вилка и сетевой шнур
7. Внешнее основание из нержавеющей стали
8. Контрольный индикатор

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
- Удалите всю упаковку с устройства.
- Удостоверьтесь, что номинальное значение напряжения устройства отвечает напряжению домашней сети. Номинальное напряжение: 220-240В пер. тока, 50 Гц. Розетка должна быть рассчитана на 16А или 10 А и оборудована защитой.
- Установите устройство на ровную устойчивую поверхность и обеспечьте не менее 10 см свободного пространства вокруг него. Это устройство не предназначено для установки в шкафах и для использования под открытым небом.
- Перед первым применением устройства промойте все съемные части в теплой мыльной воде. Сполосните и тщательно высушите нижнюю часть. Также разрешается очищать компоненты в посудомоечной машине.
- Нагревательный элемент внутри снования очень сильно нагревается. Не прикасайтесь к нему руками.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ
Долговарка имеет три режима мощности: LOW [МИНИМАЛЬНЫЙ], HIGH [МАКСИМАЛЬНЫЙ] и WARM [ПОДОГРЕВ]. Для установки времени и температуры готовки руководствуйтесь указаниям, содержащимися в рецепте. Блюдо можно приготовить задолго до приема пищи, поэтому время его приготовления блюда устанавливают так, чтобы блюдо можно было подать в удобное для время.

Время готовки	Установка рекомендуемой мощности
6-8 часов	Минимальный
4-6 часов	Максимальный

Продукты	Масса	Время (низкая)	Время (высокая)
Говядина	2,0 – 2,5 кг	8 часа	6 часа
Тушка цыпленка	2,0 – 3,0 кг	6 часа	4 часа
Свинина	1,0 – 1,5 кг	6 часа	4 часа

Table 1: Кулинарная таблица для медленноварки
- Подготовьте продукты в соответствии с инструкциями из рецепта. Поместите продукты в чашу и накройте ее крышкой.
- Включите медленноварку в сетевую розетку и выберите режим мощности: «МИНИМАЛЬНЫЙ», «МАКСИМАЛЬНЫЙ» или «ПОДОГРЕВ». 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. Прежде чем подать блюдо, включите медленноварку и дайте ей немного поработать в режиме «ПОДОГРЕВ» или выключите ее, переведя выключатель в положение «ВЫКЛ.».

ВАЖНО! Медленноварка работает до отключения (положение «ВЫКЛ.»). Не переваривайте продукты. Следует контролировать процесс приготовления и убедитесь, что медленноварка «ВЫКЛ.» после надлежащего приготовления блюда.
- Использование держателей чаши, снятие крышки.

ВНИМАНИЕ! Прежде чем снять крышку полностью, необходимо, выпустить пар, приподняв ее за специальную область на крышке. Во избежание ожогов всегда удерживайте крышку так, чтобы пар не попал на руки или в лицо.
- Возьмите чашу за ручки и выньте ее из основания медленноварки.
- Подача блюда к столу. Если блюдо подается непосредственно из чаши медленноварки, прежде чем поставить ее на стол, следует поместить под чашу подложку или подставку.

ВНИМАНИЕ! Чаша сильно нагревается и может привести к ожогам.

РЕЦЕПТЫ
Цыпленок с чесноком по-португальски
1 средняя мелко нарезанная головка лука
6 мелко нарезанных зубчиков чеснока
2 средних разрезанных на четвертинки томата, в объеме ⅓ 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.
- Во избежание размножения бактерий промывайте принадлежности теплой водой с мылом. Принадлежности предназначены для мойки 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!