

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



VS-3915

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



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 dбайte 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 mohli 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

Tabel 1: Varná doska pomalého hrnca

- Recept pripravte podľa pokynov. Potraviny vložte do varného hrnca a zakryte.
- Zástrčku napájacieho kábla hrnca zasuníte 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 času 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 nevarťe príliš dlho. Varenie sledujte a pomalý hrniec VYPNITE, keď je jedlo riadne pripravené.
- S pomocou chňapiek a hrnce odstráňte kryt.
- **VYSTRÁHA:** 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 rukoväť 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.
- **VYSTRÁHA:** Hrnec bude horúci a môže spôsobiť popáleniny.

RECEPTY

Portugalské cesnakové kura

- 1 stredne veľká cibuľa, nakrájaná na jemné plátky
- 6 strúčikov cesnaku, nakrájaného na jemné plátky
- 2 stredne veľké paradajky nakrájané na štvrtky ½ pohára nasekanej opečenej šunky
- ½ pohára hrozienok (zlaté hrozienka)
- 1,7 kg kurata 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 varťe na nízky výkon (LOW), dokiaľ nebude mäso na stehniach 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 (netrozmrazených) 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 cibuľu 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). Dochutte 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 mrkvičiek nakrájaných na 5-cm kúsky
- Soľ a čierne korenie na dochutenie
- 1 plechovká rajčinovej polevky

Osmahnite mäso na sadle či tuku. Pridajte nasekanú cibuľu. Mäso, cibuľu, zeleninu, soľ a čierne korenie a plechovku paradajkovej polevky s trochu vody dajte do pomalého hrnca. Dusíte 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. Recyklačiou 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



WWW.TRISTAR.EU

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