

TESLA

TESLA SlowCook S700

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si vybral TESLA SlowCook S700.

Před použitím elektrického pomalého hrnce si prosím důkladně přečtete pravidla bezpečného používání a dodržujte všechna běžná bezpečnostní pravidla.

- **tento uživatelský návod si uschovejte**
- **správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost**
- **dodržujte pravidla uvedená v tomto návodu, pro snížení rizika poškození elektrického pomalého hrnce nebo pro případ vašeho zranění**

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

Tento přístroj je složité elektromechanické zařízení, věnujte prosím pozornost těmto pokynům:

- Přečtěte si všechny pokyny. Nesprávné použití může mít za následek tělesné zranění nebo poškození majetku.
- Před čištěním odpojte kabel ze zásuvky a nechte zařízení vychladnout.
- Při sundávání poklice používejte kuchyňské rukavice nebo utěrku a dávejte pozor na unikající páru.
- Pokud v důsledku pádu zpozorujete únik vody ze zařízení nebo poškození zařízení, přestaňte zařízení používat.
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky, dotýkat se horkých povrchů ani ho nenechávejte zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený.
- Nepoužívejte zařízení s poškozenou šňůrou, v případě pokud pomalý hrnec nefunguje správně nebo byl poškozen jakýmkoli způsobem. Vraťte pomalý hrnec servisnímu oddělení TESLA pro kontrolu, opravu nebo pro elektrické a mechanické nastavení.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, vařte pouze v dodávané vnitřní odnímatelné nádobě na vaření.
- **POZOR!** V průběhu vaření a při otevření horního víka může dojít k vertikálnímu úniku horké páry. Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní!
- Nepokládejte pomalý hrnec na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit. Doporučujeme, abyste pod zařízení umístili izolační podložku nebo stojánek a předešli tak případnému poškození povrchu.
- Použití přídavných příslušenství, které výrobce spotřebiče nedoporučuje, může způsobit zranění.
- Při přemísťování pomalého hrnce postupujte opatrně z důvodů velmi horké kapaliny. Nedotýkejte se horkých povrchů. Vždy používejte rukojeti hrnce.
- Při použití pomalého hrnce v blízkosti dětí je nutná důkladná kontrola.
- Nedoporučuje se, aby děti samostatně používaly pomalý hrnec.
- Nepoužívejte toto zařízení k jinému než určenému použití.
- Nepoužívejte tento spotřebič k fritování.
- Nepoužívejte venku.
- Nepoužívejte pomalý hrnec v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí.

- Poklice pomalého hrnce je vyrobena z tvrzeného skla. Vždy zkontrolujte, zda poklice není prasklá nebo jinak poškozená. Jestliže je skleněná poklice poškozená, nepoužívejte ji, mohla by se roztříštit.
- Nedotýkejte se částí, které jsou připojeny do elektrické sítě, pokud máte mokré ruce.
- Neopravujte pomalý hrnec, vystavujete se tak nebezpečí poranění elektrickým proudem a ztrátě záruky.
- Uchovávejte jej z dosahu hořlavých a těkavých látek.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem přístroje jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.

DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

Abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem, nepokoušejte se upravovat konektor kabelu žádným způsobem. Délka napájecího kabelu snižuje riziko zapletení nebo zakopnutí o napájecí kabel. Pokud zařízení nepoužíváte delší dobu, odpojte jej od sítě.

NEPOUŽÍVEJTE TOTO ZAŘÍZENÍ S PRODLUŽOVACÍM KABLEM.

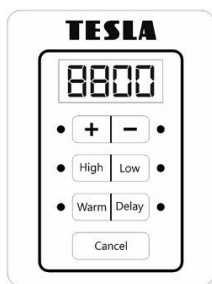
Připojte napájecí kabel přímo pouze do elektrické zásuvky na 230 V.

Některé povrchy kuchyňských linek a stolů nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití zařízení. Nepokládejte zahřáté zařízení na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit.

Během prvního použití zařízení se může objevit mírný kouř a zápach. Jedná se o běžný stav u všech zahřívajících se zařízení, který po několika použitích vymizí.

POZOR! Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, NIKDY NEVAŘTE BEZ VNITŘNÍ ODNÍMATELNÉ NÁDOBY NA VAŘENÍ!

Ovládací panel



Displej
 High - Vysoká teplota
 Low - Nízká teplota
 Warm - Udržování teploty
 Delay - Odložený start
 Cancel - Zrušit

Před prvním použitím

1. Opatrně rozbalte programovatelný pomalý hrnec a vyčistěte jej.
2. Vnitřní varnou nádobu a skleněnou pokličku je možné umývat v myčce na nádobí, přesto doporučujeme tyto části umývat ručně.
3. Ujistěte se, že vnitřek pomalého hrnce není znečištěný a odstraňte případné nečistoty.

První použití

1. Vložte suroviny pro vaření do vnitřní nádoby a přikryjte ji skleněnou pokličkou. Nejlepšího

výsledku vaření dosáhnete pokud zaplníte hrnec alespoň z poloviny. Připravit lze i malá množství, ale v takovém případě může být nezbytné upravit dobu vaření. Při vaření polévky nebo zeleniny nechte dostatečný prostor pod pokličkou.

2. Připojte pomalý hrnec do zásuvky 230 V.
3. Zvolte jeden z režimů „Vysokou teplotu“, „Nízkou teplotu“ nebo „Udržování teploty“ a hrnec začne po 3 sekundách pracovat.

Vysoká teplota

Výchozí délka vaření jsou 4 hodiny, dobu vaření lze upravit od 30 minut do 24 hodin.

Nízká teplota

Výchozí délka vaření je 8 hodin, dobu vaření lze upravit od 30 minut do 24 hodin.

Udržování teploty

Výchozí délka je 12 hodin, tuto dobu lze upravit od 30 minut do 24 hodin.

Odložený start

Nejdříve nastavte délku zpoždění a poté zvolte režim vaření: Vysoká/Nízká teplota nebo Udržování teploty. Během nastavení čísla na displeji blikají, po nastavení a uložení blikat přestanou a spustí se odpočet odloženého startu. Po uplynutí času zpoždění se spustí vlastní odpočet času pro vaření.

Tlačítko +/-

pro úpravu času, každé stisknutí tlačítka přidá/ubere 30 minut. Přidrže tlačítko pro zrychlení změny času. Délku vaření můžete kdykoliv během vaření změnit.

Zrušit

Stisknutím tlačítka přerušíte proces vaření nebo zrušíte nastavenou hodnotu.

UPOZORNĚNÍ: Vnitřní hrnec na vaření je bezpečné používat v troubě. Maximální nastavená teplota ohřevu trouby nesmí překročit 180°C.

- Při vaření zeleniny a masa, vložte dolů do hrnce nejdříve zeleninu, poté maso a další suroviny.
- Při vaření v režimu „**High - Vysoká teplota**“ sledujte průběh vaření, protože některé polévky mohou začít pění. Nezapomeňte, že časté zvedání pokličky prodlouží čas vaření.
- Před vařením zmrazených potravin vždy přilejte ještě teplou tekutinu.
- Po uplynutí doby vaření se pomalý hrnec se přepne do režimu „**Udržování teploty**“.
- Po ukončení procesu vaření opatrně lehce nadzvědněte skleněnou pokličku. To umožní, aby pára unikla před vyjmutím vnitřního varného hrnce z těla pomalého hrnce (základny).
- Vyjměte vnitřní hrnec, odpojte síťový napájecí kabel a nechte pomalý hrnec vychladnout.
- Po úplném vychladnutí vyčistěte pomalý hrnec, viz „**Pokyny pro čištění**“.

UPOZORNĚNÍ: Během vaření bude tělo pomalého hrnce (základna) velmi teplá. Při manipulaci s pomalým hrncem proto použijte rukavice.

Tipy pro pomalé vaření

- Vzhledem k povaze pomalého vaření maso nezhnědne, jako kdyby se vařilo na pánvi nebo v troubě. Před pomalým vařením není nutné maso nebo drůbež osmažit, ale můžete to provést,

pokud vám maso takto více chutná.

- Osmažení mletého hovězího masa, slaniny a klobásy před pomalým vařením může být žádoucí, pokud chcete odstranit přebytečný tuk z masa. Maso by mělo být do vnitřního hrnce vloženo tak, aby se nedotýkalo skleněné poklice.
- Libové maso jako například kuřecí či vepřová panenka se vaří rychleji než vláknité a tučné maso jako hovězí plecko nebo vepřové ramínko. Vaření masa s kostí prodlouží dobu vaření oproti masu bez kosti.
- Vyvarujte se otevírání pomalého hrnce během vaření, protože to způsobí značné ztráty tepla a páry. Pokud musíte hrnce přesto otevřít, proveďte to co možná nejrychlejšími způsobem.
- Nakrájejte maso na menší kousky, pokud ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, ovoce či zelenina (houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina).
- Během pomalého vaření si maso a zelenina zachovávají více šťávy než v případě tradičního vaření.
- Některé potraviny jako například mrkev, brambory a řepa vyžadují delší vaření než maso, proto je nakrájejte na menší kousky předtím než je přidáte k masu. Ujistěte se, že jste je položili na spodní stranu vnitřního hrnce a zalejte je kapalinou.
- Nejplnější chuti při pomalém vaření dosáhnete přidáním nedrcených bylinek a koření.
- Fazole musí úplně změkknout, než je bude možné kombinovat se sladkými nebo kyselými jídlami.
- Při vaření v pomalém hrnci nezapomeňte, že tekutiny se v něm nevytvářejí stejně, jako je obvyklé při klasickém vaření. Snižte množství tekutiny v receptu, který není určen pro pomalý hrnec. Výjimkou z tohoto pravidla jsou polévky a rýže.
- Pamatuje, že tekutiny mohou být kdykoli přidány později.
- Pokud na dokončení vaření obsahuje jídlo stále příliš tekutin, naprogramujte znovu pomalý hrnec na dobu vaření 30 minut. Zkontrolujte výsledek každých 15 minut. Po uplynutí 30 - 45 minut se množství kapaliny sníží.
- Většina receptů, které vyžadují nevařené maso a zeleninu, vyžaduje přibližně vaření 6 až 8 hodin při „Low - Nízká teplota“.
- Čerstvé mléčné výrobky (mléko, kysanou smetanu nebo jogurt) přidejte až těsně před servírováním na stůl.
- Rýže, nudle a těstoviny se nedoporučují vařit po dlouhou dobu. Uvařte je samostatně a přidejte je do pomalého hrnce až na posledních 30 minut.

Pokyny pro čištění

Po každém použití:

- Odpojte napájecí kabel ze zásuvky ve zdi, poté z pomalého hrnce a nechte jej úplně vychladnout.
- Omyjte skleněnou pokličku a vnitřní hrnec v teplé, mýdlové vodě.
- Pokud se potraviny přilepí na vnitřní hrnec, nechte je odmočit v teplé vodě.
- Vnitřní a vnější část základní jednotky vyčistěte měkkým, mírně navlhčeným hadříkem nebo houbičkou.
- Nikdy nepoužívejte k čištění abrazivní prostředky.
- Pokud pomalý hrnec nepoužíváte, uložte jej na suchém místě.

SLEDUJTE NÁS NA INTERNETU



facebook

YouTube

Instagram

twitter

LinkedIn

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA SlowCook S700?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

ZÁRUČNÍ OPRAVA

Pro záruční opravu kontaktujte prodejce, u kterého jste TESLA produkt zakoupili.

Záruka se NEVZTAHUJE při:

- použití přístroje k jiným účelům
- nedodržení „DŮLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÍCH UPOZORNĚNÍ“ uvedených v uživatelském manuálu
- elektromechanickém nebo mechanickém poškození způsobeném nevhodným použitím
- škodě způsobené přírodními živly jako je voda, oheň, statická elektřina, přepětí, atd.
- škodě způsobené neoprávněnou opravou
- nečitelném sériovém čísle přístroje

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

My, INTER-SAT LTD, org. složka, prohlašujeme, že toto zařízení je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními norem a předpisů relevantních pro daný typ zařízení.



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



Pokud je tento symbol přeškrtnutého koše s kolem připojen k produktu, znamená to, že na produkt se vztahuje evropská směrnice 2002/96/ES. Informujte se prosím o místním systému separovaného sběru elektrických a elektronických výrobků. Postupujte prosím podle místních předpisů a staré výrobky nelikvidujte v běžném domácím odpadu. Správná likvidace starého produktu pomáhá předejít potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

Vzhledem k tomu, že se produkt vyvíjí a vylepšuje, vyhraujeme si právo na úpravu uživatelského manuálu. Aktuální verzi tohoto uživatelského manuálu naleznete vždy na www.tesla-electronics.eu.

Design a specifikace mohou být změněny bez předchozího upozornění, tiskové chyby vyhrazeny.

Vážený zákazník,
ďakujeme, že ste si vybral TESLA SlowCook S700.

Pred použitím elektrického pomalého hrnca si prosím dôkladne prečítajte pravidlá bezpečného používania a dodržiavajte všetky bežné bezpečnostné pravidlá.

- **tento užívateľský návod si uschovajte**
- **správne používanie prístroja výrazne predĺži jeho životnosť**
- **dodržiujte pravidlá uvedené v tomto návode, pre zníženie rizika poškodenia elektrického pomalého hrnca alebo pre prípad vášho zranenia**

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSŤ UPOZORNENIE

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN PRE POUŽITIE V DOMÁCNOSTIACH.

Tento prístroj je zložitá elektromechanické zariadenie, venujte prosím pozornosť týmto pokynom:

- Prečítajte si všetky pokyny. Nesprávne použitie môže mať za následok telesné zranenie alebo poškodenie majetku.
- Pred čistením odpojte kábel zo zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.
- Pri skladaní pokrievka používajte kuchynské rukavice alebo utierku a dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Ak v dôsledku pádu spozorujete únik vody zo zariadenia alebo poškodenie zariadenia, prestaňte zariadenie používať.
- Nikdy nenechávajte napájací kábel visieť z kuchynskej linky, dotýkať sa horúcich povrchov ani ho nenechávajte zamotaný, pomliaždená alebo stlačený.
- Nepoužívajte zariadenie s poškodenou šnúrou, v prípade ak pomalý hrniec nefunguje správne alebo bol poškodený akýmkoľvek spôsobom. Vráťte pomalý hrniec servisnému oddeleniu TESLA pre kontrolu, opravu alebo pre elektrické a mechanické nastavenie.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, varte len v dodávanej vnútorné odnímateľné nádobe na varenie.
- **POZOR!** V priebehu varenia a pri otvorení horného veka môže dôjsť k vertikálnemu úniku horúcej pary. Plášť, nádoba a kovové časti prístroja sa pri jeho chode zahrievajú! Buďte opatrní!
- Nekladte pomalý hrniec na povrchy, ktoré by sa mohli vplyvom vysokých teplôt poškodiť. Odporúčame, aby ste pod zariadenie umiestnili izolačnú podložku alebo stojan a predišli tak prípadnému poškodeniu povrchu.
- Použitie prídavných príslušenstva, ktoré výrobca spotrebiča neodporúča, môže spôsobiť zranenie.
- Neumiestňujte pomalý hrniec na plynový horák, elektrický horák alebo do vyhrievanej rúry.
- Pri premiestňovaní pomalého hrnca postupujte opatrne z dôvodov veľmi horúce kvapaliny. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Vždy používajte rukoväť hrnca.
- Pri použití pomalého hrnca v blízkosti detí je nutná dôkladná kontrola.
- Neodporúča sa, aby deti samostatne používali pomalý hrniec.
- Nepoužívajte toto zariadenie k inému než zamýšľané použitie.
- Nepoužívajte tento spotrebič na fritovanie.
- Nepoužívajte vonku.
- Nepoužívajte pomalý hrniec v príliš teplom, prašnom alebo vlhkom prostredí.

- Pokrievka pomalého hrnca je vyrobená z tvrdeného skla. Vždy skontrolujte, či pokrievka nie je prasknutá alebo inak poškodená. Ak je sklenená pokrievka poškodená, nepoužívajte ju, pri použití by sa mohla roztriešť.
- Nedotýkajte sa častí, ktoré sú zapojené do elektrickej siete, ak máte mokré ruky.
- Neopravujte pomalý hrniec, vystavujete sa tak nebezpečenstvu poranenia elektrickým prúdom a strate záruky.
- Uchovávajte ho z dosahu horľavých a prchavých látok.
- Výrobca a dovozca do Európskej Únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou prístroja ako napr. poranenie, obarenie, požiar, zranenie, znehodnotenie ďalších vecí a pod.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBLI

Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom, nepokúšajte sa upravovať konektor kábla žiadnym spôsobom. Dĺžka napájacieho kábla znižuje riziko zapletenia alebo zakopnutia o napájací kábel.

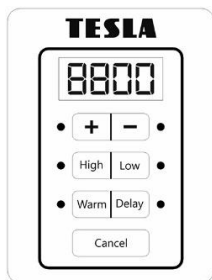
NEPOUŽÍVAJTE SPOTREBIČ S PREDLŽOVACÍM KÁBLOM ALEBO NAPÁJACÍM ADAPTÉROM.

Pripojte napájací kábel priamo iba do elektrickej zásuvky na 230 V.

Niektoré povrchy kuchynských liniek a stolov nie sú prispôsobené tomu, aby vydržali dlhšie vystavení vysokým teplotám vznikajúcim pri použití zariadenia. Nekladte zahriate zariadenie na povrchy, ktoré by sa mohli vplyvom vysokých teplôt poškodiť. Počas prvého použitia zariadenia sa môže objaviť mierny dym a zápach. Ide o bežný stav u všetkých zahrievajúce sa zariadenie, ktorý po niekoľkých použitíach vymiznú.

POZOR! Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, NIKDY NEVARTE BEZ VNÚTORNEJ ODNÍMATELNEJ NÁDOBY NA VARENIE!

Ovládací panel



Displej
 High - Vysoká teplota
 Low - Nízka teplota
 Warm - Udržovanie teploty
 Delay - Odložený štart
 Cancel - Zrušiť

Pred prvým použitím

1. Opatrne rozbalte programovateľný pomalý hrniec a vyčistite ho.
2. Vnútornú varnú nádobu a sklenenou pokrievku je možné umývať v umývačke riadu, napriek tomu odporúčame tieto časti umývať ručne.
3. Uistite sa, že vnútro pomalého hrnca nie je znečistený.

Prvé použitie

1. Vložte suroviny pre varenie do vnútornej nádoby a prikryte ju sklenenou pokrievkou. Najlepší výsledok varenie dosiahnete ak zaplníte hrniec aspoň z polovice. Pripravovať možno aj malé

množstvá, ale v takom prípade môže byť potrebné upraviť dobu varenia. Pri varení polievky alebo zeleniny nechajte dostatočný priestor pod pokrievkou.

2. Pripojte pomalý hrniec do zásuvky 230 V.
3. Zvoľte jeden z režimov "Vysokú teplotu", "Nízku teplotu" alebo "Udržiavanie teploty" a hrniec začne po 3 sekundách pracovať.

Vysoká teplota

Predvolená dĺžka varenia sú 4 hodiny, dobu varenia možno upraviť od 30 minút do 24 hodín.

Nízka teplota

Predvolená dĺžka varenia je 8 hodín, dobu varenia možno upraviť od 30 minút do 24 hodín.

Udržiavanie teploty

Predvolená dĺžka je 12 hodín, túto dobu možno upraviť od 30 minút do 24 hodín.

Odložený štart

Najskôr nastavte dĺžku oneskorenia a potom zvoľte režim varenia: Vysoká/Nízka teplota alebo Udržiavanie teploty. Počas nastavenia čísla na displeji blikajú, po nastavení a uložení blikáť prestanú a spustí sa odpočet odloženého štartu. Po uplynutí času oneskorenia sa spustí vlastný odpočet času pre varenie.

Tlačidlo +/-

Pre úpravu času, každé stlačenie tlačidla pridá/uberie 30 minút. Podržte tlačidlo pre zrýchlenie zmeny času. Dĺžku varenia môžete kedykoľvek počas varenia zmeniť.

Zrušiť

Stlačením tlačidla prerušíte proces varenia alebo zrušíte nastavenú hodnotu.

UPOZORNENIE: Vnútrotný hrniec na varenie je bezpečne používať v rúre. Maximálna nastavená teplota ohrevu rúry nesmie prekročiť 180°C.

- Pri varení zeleniny a mäsa, vložte dole do hrnca najskôr zeleninu, potom mäso a ďalšie suroviny.
- Pri varení v režime „High - Vysoká teplota“ sledujte priebeh varenia, pretože niektoré polievky môžu začať peniť. Nezabudnite, že časté zdvíhanie pokrievky predĺži čas varenia.
- Pred varením zmrazených potravín vždy prilejte ešte teplú tekutinu.
- Po uplynutí doby varenia sa pomalý hrniec prepne do režimu „Udržiavanie teploty“.
- Po ukončení procesu varenia opatrne mierne nadvihnite sklenenú pokrievku. To umožní, aby para unikla pred vybratím vnútorného varného hrnce z tela pomalého hrnca (základne).
- Vyberte vnútorné hrniec, odpojte sieťový napájací kábel a nechajte pomalý hrniec vychladnúť.
- Po úplnom vychladnutí vyčistite pomalý hrniec, viď „Pokyny pre čistenie“.

UPOZORNENIE: Počas varenia bude telo pomalého hrnca (základňa) veľmi teplá. Pri manipulácii s pomalým hrncom preto používajte rukavice.

Tipy pre pomalé varenie

- Vzhľadom na povahu pomalého varenia mäso nezahnedne, ako keby sa varilo na panvici alebo v rúre. Pred pomalým varením nie je nutné mäso alebo hydinu osmažiť, ale môžete to urobiť, ak

vám mäso takto viac chutí.

- Opečenie mletého hovädzieho mäsa, slaniny a klobásy pred pomalým varením môže byť žiaduce, ak chcete odstrániť prebytočný tuk z mäsa. Mäso by malo byť do vnútorného hrnca vložené tak, aby sa nedotýkalo sklenené pokrievky.
- Chudé mäso ako napríklad kuracie či bravčová panenka sa varí rýchlejšie ako vláknité a tučné mäso ako hovädzie pliecko alebo bravčové ramienko. Varenie mäsa s kosťou predĺži dobu varenia oproti mäsu bez kosti.
- Vyvarujte sa otváraniu pomalého hrnce počas varenia, pretože to spôsobí značné straty tepla a pary. Ak musíte hrniec napriek tomu otvoriť, urobte to čo možno najrýchlejším spôsobom.
- Nakrájajte mäso na menšie kúsky, ak ho varíte spoločne s predvareným potravinami, ako sú fazuľa, ovocie či zelenina (huby, na kocky nakrájaná cibuľa, baklažán alebo nadrobno nakrájaná zelenina).
- Počas pomalého varenia si mäso a zelenina zachovávajú viac šťavy než v prípade tradičného varenia.
- Niektoré potraviny ako napríklad mrkva, zemiaky a repa vyžadujú dlhšie varenie ako mäso, preto je nakrájajte na menšie kúsky predtým ako ich pridáte k mäsu. Uistite sa, že ste ich položili na spodnú stranu vnútorného hrnca a zalejte ich kvapalinou.
- Najplnšie chuti pri pomalom varení dosiahnete pridaním nedrcených bylín a korenia.
- Fazuľa musí úplne zmäknúť, než ich bude možné kombinovať so sladkými alebo kyslými jedlami.
- Pri varení v pomalom hrnci nezabudnite, že tekutiny sa v ňom nevytvárajú rovnako, ako je obvyklé pri klasickej varení. Znížte množstvo tekutiny v recepte, ktorý nie je určený pre pomalý hrniec. Výnimkou z tohto pravidla sú polievky a ryže.
- Pamätajte, že tekutiny môžu byť pridané kedykoľvek neskôr.
- Pokiaľ po dokončení varenia obsahuje jedlo stále príliš tekutín, naprogramujte znova pomalý hrniec na dobu varenia 30 minút. Skontrolujte výsledok každých 15 minút. Po uplynutí 30 - 45 minút sa množstvo kvapaliny zníži.
- Väčšina receptov, ktoré vyžadujú nevarené mäso a zeleninu, vyžaduje približne varenie 6 - 8 hodín pri nízkej teplote.
- Čerstvé mliečne výrobky (mlieko, kyslú smotanu alebo jogurt) pridávajú až tesne pred servírovaním na stôl.
- Ryža, rezance a cestoviny sa neodporúčajú variť po dlhú dobu. Uvarte je samostatne a pridajte ich do pomalého hrnca až na posledných 30 minút.

Pokyny pre čistenie

Po každom použití:

- Odpojte napájací kábel zo zásuvky v stene, potom z pomalého hrnca a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Umyte sklenenú pokrievku a vnútorný hrniec v teplej, mydlovej vode.
- Ak sa potraviny prilepí na vnútorný hrniec, nechajte ich odmočiť v teplej vode.
- Vnútorné a vonkajšiu časť základnej jednotky vyčistíte mäkkou, mierne navlhčenou handričkou alebo hubkou.
- Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne prostriedky.
- Ak pomalý hrniec nepoužívate, uložte ho na suchom mieste. Umiestnite vnútornú nádobu do základne a priklopte pomalý hrniec pokrievkou, ktorú môžete zabaliť do mäkkej handričky.

SLEDUJTE NÁS NA INTERNETE



facebook

YouTube

Instagram

twitter

LinkedIn

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebujete poradiť s nastavením a prevádzkou TESLA SlowCook S700?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

ZÁRUČNÁ OPRAVA

Pre záručnú opravu kontaktujte predajcu, u ktorého ste TESLA produkt zakúpili.

Záruka sa NEVZŤAHUJE pri:

- použitie prístroja na iné účely
- nedodržaní „DÔLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÝCH POKYNOV“ uvedených v užívateľskom manuáli
- elektromechanickom alebo mechanickom poškodení spôsobenom nevhodným používaním
- škode spôsobenej prírodnými živlami, ako sú oheň, voda, statická elektrina, prepätie atď.
- škode spôsobenej neoprávnenou opravou
- nečitateľnom sériovom čísle prístroja

VYHLÁSENIE O ZHODE

My, INTER-SAT LTD, org. složka, prehlasujeme, že toto zariadenie je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami noriem a predpisov relevantných pre daný typ zariadenia.



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej Únie.



Ak je tento symbol prečiarknutého koša s okolo pripojený k produktu, znamená to, že na produkt sa vzťahuje európska smernica 2002/96/ES. Informujte sa prosím o miestnom systéme separovaného zberu elektrických a elektronických výrobkov. Postupujte prosím podľa miestnych predpisov a staré výrobky nevyhadzujte v bežnom domácom odpade. Správna likvidácia starého produktu pomáha predísť potenciálnym negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Vzhľadom k tomu, že sa produkt vyvíja a vylepšuje, vyhradujeme si právo na úpravu užívateľského manuálu. Aktuálnu verziu tohto používateľského manuálu nájdete vždy na www.tesla-electronics.eu.

Dizajn a špecifikácie môžu byť zmenené bez predchádzajúceho upozornenia, tlačové chyby vyhradené.

**Drogi kliencie,
Dziękujemy za wybranie TESLA SlowCook S700.**

Przed użyciem należy uważnie przeczytać zasady bezpiecznego użytkowania i przestrzegać wszystkich powszechnych zasad bezpieczeństwa.

- **Przed użyciem dokładnie przeczytaj całą instrukcję obsługi.**
- **Zachowaj tę instrukcję obsługi.**
- **Właściwe użytkowanie urządzenia znacznie wydłuży jego żywotność.**
- **Przestrzegaj zasad zawartych w niniejszej instrukcji, aby zmniejszyć ryzyko uszkodzenia elektrycznego wolnowaru lub obrażeń ciała.**

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TEN PRODUKT JEST PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

To urządzenie jest złożonym urządzeniem elektromechanicznym, należy pamiętać o następujących kwestiach:

- Przeczytaj wszystkie instrukcje. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.
- Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Podczas zdejmowania pokrywy używaj rękawiczek kuchennych lub ściereczki, aby uniknąć wydotawiania się pary.
- Jeśli zauważysz wyciek wody lub uszkodzenie urządzenia w wyniku upadku, przestań korzystać z urządzenia.
- Nigdy nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z szafki kuchennej, nie dotykał gorących powierzchni ani nie pozostawiał go splątanego, ściśniętego lub ściśniętego.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem, jeśli wolnowar nie działa prawidłowo lub został w jakikolwiek sposób uszkodzony. Wyślij wolnowar do serwisu TESLA w celu kontroli, naprawy lub regulacji elektrycznej i mechanicznej.
- Aby uniknąć porażenia prądem, gotuj tylko w dostarczonym wyjmowanym naczyniu do gotowania.
- **UWAGA!** Podczas gotowania i gdy górna pokrywa jest otwarta, gorąca para może wydostawać się pionowo. Obudowa, pojemnik i metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas pracy!
- Nie umieszczaj wolnowaru na powierzchniach, które mogą zostać uszkodzone przez wysokie temperatury. Zalecamy umieszczenie maty izolacyjnej pod maszyną, aby zapobiec możliwemu uszkodzeniu powierzchni.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia wolnowaru ze względu na bardzo gorący płyn. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj uchwytów do garnków.
- W przypadku używania wolnowaru w pobliżu dzieci wymagana jest dodatkowa ostrożność.
- Nie zaleca się, aby dzieci korzystały z wolnowaru samodzielnie.
- Nie używaj tego urządzenia do celów innych niż jest przeznaczone.
- Nie używaj tego urządzenia do głębokiego smażenia.

- Nie używaj na zewnątrz.
- Nie używaj wolnowaru w ciepłym, zakurczonym lub wilgotnym otoczeniu.
- Pokrywa wolnowaru jest wykonana ze szkła hartowanego. Zawsze sprawdzaj, czy pokrywa nie jest pęknięta lub uszkodzona. Jeśli szklana pokrywa jest uszkodzona, nie należy jej używać, ponieważ może cię zranić.
- Nie dotykaj części, które są podłączone do sieci, gdy masz mokre ręce.
- Nie naprawiaj wolnowaru, ponieważ może to spowodować porażenie prądem i utratę gwarancji.
- Nie używaj wolnowaru z mokrymi rękami lub stopami.
- Trzymać z dala od łatwopalnych i lotnych substancji.
- Producent i importer do Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane działaniem urządzenia, takie jak obrażenia, oparzenia, pożar, obrażenia, uszkodzenia innych rzeczy itp.

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT KABLA ZASILAJĄCEGO

Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie próbuj w żaden sposób modyfikować złącza kabla. Długość przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko zaplątania się lub potknięcia o przewód zasilający. Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane.

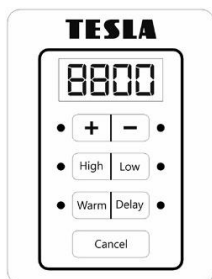
NIE UŻYWAJ TEGO URZĄDZENIA Z PRZEWODEM PRZEDŁUŻAJĄCYM.

Podłącz przewód zasilający bezpośrednio do gniazdka elektrycznego 230 V.

Niektóre powierzchnie szafek kuchennych i stołów nie są zaprojektowane tak, aby wytrzymywać długotrwałe działanie wysokich temperatur generowanych przez użytkowanie sprzętu. Nie stawiaj gorącego sprzętu na powierzchniach, które mogą zostać uszkodzone przez wysokie temperatury. Łagodny dym i zapach mogą pojawić się podczas pierwszego użycia urządzenia. Jest to normalne w przypadku wszystkich urządzeń ogrzewających, które znikają po kilku zastosowaniach.

UWAGA: Aby uniknąć porażenia prądem, nigdy nie gotuj bez wewnętrznego pojemnika do gotowania!

Panel sterowania



Wyświetlacz
 High - Wysoka temperatura
 Low - Niska temperatura
 Warm - Utrzymanie temperatury
 Delay - Opóźniony start
 Cancel - Anulować

Przed pierwszym użyciem

1. Ostrożnie rozpakuj wolnowar i wyczyść go.
2. Wewnętrzny garnek do gotowania i szklaną pokrywkę można myć w zmywarce do naczyń, ale zaleca się ręczne mycie tych części.
3. Upewnij się, że wnętrze wolnowaru nie jest brudne i usuń wszelkie zabrudzenia.

Pierwsze użycie

1. Umieść składniki do gotowania w wewnętrznym pojemniku i przykryj je szklaną pokrywą. Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania, napełnij co najmniej połowę garnka. Można przygotować małe ilości, ale w takim przypadku może być konieczne dostosowanie czasu gotowania. Pozostaw przestrzeń pod pokrywą podczas gotowania zupy lub warzyw.
2. Podłącz wolnowar do gniazdka 230 V.
3. Wybierz jeden z trybów „Wysoka temperatura“, „Niska temperatura“ lub „Utrzymywanie temperatury“, a urządzenie będzie działać po 3 sekundach.

Wysoka temperatura

Domyślny czas gotowania wynosi 4 godziny, czas gotowania można ustawić od 30 minut do 24 godzin.

Niska temperatura

Domyślny czas gotowania wynosi 8 godzin, czas gotowania można ustawić od 30 minut do 24 godzin.

Utrzymywanie temperatury

Domyślny czas trwania to 12 godzin, które można regulować od 30 minut do 24 godzin.

Opóźniony start

Najpierw ustaw czas opóźnienia, a następnie wybierz tryb gotowania: Wysoka/Niska temperatura lub Utrzymywanie temperatury. Podczas ustawiania cyfry na wyświetlaczu migają, a po ustawieniu i zapisaniu przestają migać i rozpoczyna się odliczanie opóźnienia rozpoczęcia. Po upływie czasu opóźnienia rozpoczyna się odliczanie rzeczywistego czasu gotowania.

Przycisk +/-

Aby ustawić czas, każde naciśnięcie przycisku dodaje/usuwa 30 minut. Przytrzymaj przycisk, aby przyspieszyć zmianę czasu. Możesz zmienić czas gotowania w dowolnym momencie podczas gotowania.

Anuluj

Naciśnij przycisk, aby przerwać proces gotowania lub anulować ustawioną wartość.

UWAGA: Wewnętrzny garnek do gotowania można bezpiecznie używać w piekarniku. Maksymalna nastawa temperatury piekarnika nie może przekraczać 180°C.

- Podczas gotowania warzyw i mięsa najpierw włóż warzywa, a następnie mięso i inne składniki do garnka.
- Podczas gotowania w trybie „Wysoka temperatura“ obserwuj postęp gotowania, ponieważ niektóre zupy mogą zacząć się pienić. Pamiętaj, że częste podnoszenie pokrywy wydłuża czas gotowania.
- Zawsze dodawaj ciepły płyn przed gotowaniem mrożonek.
- Po upływie czasu gotowania wolnowar przełączy się w tryb „Utrzymanie temperatury“.
- Po ugotowaniu delikatnie ostrożnie unieś szklaną pokrywę. Umożliwi to wydostawanie się pary przed wyjęciem wewnętrznego garnka z korpusu wolnowaru (podstawy).
- Wyjmij pojemnik wewnętrzny, odłącz przewód zasilający i poczekaj, aż pojemnik ostygnie.
- Po schłodzeniu wyczyść wolnowar, patrz „Instrukcja czyszczenia“.

UWAGA: Podczas gotowania korpus wolnowaru (podstawa) będzie bardzo ciepły. Noś rękawice podczas pracy z wolnowarem.

Wskazówki dotyczące powolnego gotowania:

- Ze względu na naturę powolnego gotowania mięso nie robi się brązowe, tak jak gotowane na patelni lub w piekarniku. Smażenie mięsa lub drobiu przed powolnym gotowaniem nie jest konieczne, ale możesz to zrobić, jeśli bardziej ci się spodoba.
- Pieczenie mielonej wołowiny, boczku i kiełbasy przed wolnym gotowaniem może być pożądane, jeśli chcesz usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa. Mięso należy umieścić w wewnętrznym garnku, aby nie dotykało szklanej pokrywy.
- Chude mięso, takie jak kurczak lub polędwiczka wieprzowa, gotuje się szybciej niż mięso włókniste i tłuste, takie jak wołowina lub wieprzowina. Gotowanie mięsa z kością wydłuży czas gotowania.
- Unikaj otwierania wolnowaru podczas gotowania, ponieważ spowoduje to znaczne straty ciepła i pary. Jeśli nadal musisz otworzyć pulę, zrób to tak szybko, jak to możliwe.
- Pokrój mięso na mniejsze kawałki po ugotowaniu razem z gotowanymi potrawami, takimi jak fasola, owoce lub warzywa (grzyby, pokrojona w kostkę cebula, bakłażan lub drobno posiekane warzywa).
- Mięso i warzywa zachowują więcej soku podczas gotowania powolnego niż tradycyjne.
- Niektóre potrawy, takie jak marchew, ziemniaki i buraki wymagają dłuższego gotowania niż mięso, dlatego przed dodaniem do mięsa pokrój je na mniejsze kawałki. Upewnij się, że umieściłeś je na spodzie wewnętrznego garnka i przykryłeś płynem.
- Aby osiągnąć pełnię smaku podczas powolnego gotowania, dodaj zmiążdżone zioła i przyprawy.
- Fasola musi całkowicie zmiękczyć, zanim będzie można ją połączyć ze słodkimi lub kwaśnymi potrawami.
- Podczas gotowania w wolnym naczyniu należy pamiętać, że płyny nie są wytwarzane w taki sam sposób, jak tradycyjne gotowanie. Zmniejsz ilość płynu w przepisie, który nie jest przeznaczony dla wolnowaru. Zupy i ryż są wyjątkiem od tej reguły.
- Pamiętaj, że płyny można dodawać w dowolnym momencie.
- Jeśli jedzenie nadal zawiera zbyt dużo płynu, aby zakończyć gotowanie, przeprogramuj wolny garnek na 30 minut. Sprawdzaj wynik co 15 minut. Po 30 - 45 minutach ilość płynu zmniejsza się.
- Większość przepisów wymagających niegotowanego mięsa i warzyw wymaga około 6 do 8 godzin gotowania na niską temperaturę.
- Dodaj świeże produkty mleczne (mleko, śmietana lub jogurt) tuż przed podaniem na stole.
- Nie zaleca się gotowania ryżu, i makaronu przez długi czas. Gotuj je osobno i dodaj do wolnowaru na ostatnie 30 minut.

Instrukcje czyszczenia

Po każdym użyciu:

- Odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego, a następnie od wolnowaru i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Umyj szklaną pokrywę i pojemnik wewnętrzny w ciepłej wodzie z mydłem.
- Jeśli jedzenie przylega do garnka wewnętrznego, namocz go w ciepłej wodzie.
- Wyczyść wnętrze i obudowę podstawy miękką, lekko wilgotną ściereczką lub gąbką.

- Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących.
- Przechowuj wolnowar w suchym miejscu, gdy nie jest używana.

NAPRAWY GWARANCYJNE

W celu naprawy gwarancyjnej skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt TESLA.

Gwarancja NIE OBEJMUJE:

- używanie urządzenia do innych celów niż zostało zaprojektowane
- nieprzestrzeganie „Ważnych instrukcji bezpieczeństwa“ w instrukcji obsługi
- uszkodzenia mechaniczne spowodowane niewłaściwym użytkowaniem
- szkody spowodowane przez naturalne elementy, takie jak ogień, woda, elektryczność statyczna, przepięcie i tak dalej
- szkody spowodowane przez nieautoryzowaną naprawę
- uszkodzenie plomby gwarancyjnej lub nieczytelny numer seryjny urządzenia

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

My, INTER-SAT LTD, org. słożka, oświadczamy, że to urządzenie jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi odpowiednimi postanowieniami norm i przepisów dotyczących danego typu urządzenia.



Ten produkt jest zgodny z wymogami Wspólnoty Europejskiej.



Gdy ten przekreślony symbol pojemnika na śmieci jest dołączony do produktu, oznacza to, że produkt ten objęty jest dyrektywą europejską 2002/96 / WE. Proszę zapoznać się z lokalnym systemem selektywnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych. Postępuj zgodnie z lokalnymi przepisami i nie wyrzucaj starych produktów razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Prawidłowa utylizacja starego produktu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

W miarę rozwoju i ulepszania produktu zastrzegamy sobie prawo do modyfikowania instrukcji obsługi. Zawsze możesz znaleźć aktualną wersję instrukcji na stronie www.tesla-electronics.eu.

Projekt i specyfikacja mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia, błędy w druku zastrzeżone.

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a TESLA SlowCook S700 lassú főzőedényt választotta.

A készülék használatba vétele előtt olvassa el és mindig tartsa be a biztonsági előírásokat.

Mielőtt bekapcsolná a készüléket, olvassa el figyelmesen a használati útmutatót.

- **Őrizze meg a használati útmutatót későbbi felhasználásra.**
- **A készülék megfelelő használata meghosszabbítja a használati idejét.**
- **A készülék meghibásodásának és a sérülések elkerülésének érdekében mindig tartsa be a használati útmutatóban leírtakat.**

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAG OTTHONI FELHASZNÁLÁSRA ALKALMAS

A főző bonyolult elektromechanikus készülék, kérjük mindig tartsa be az alábbi előírásokat:

- Olvassa el az összes utasítást. A készülék nem megfelelő használata sérüléshez vagy anyagi károkozashoz vezethet.
- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt és hagyja kihűlni a készüléket.
- A fedél leemelésekor gőz csapódhat ki, használjon sütőkesztyűt vagy konyharuhát.
- Ha a készülék leesett és megsérült vagy ha a belsejéből víz szivárog, ne használja a főzőt.
- A hálózati kábelt ne hagyja lelógva, összegabalyodva, becsipődve, összenyomódva és tartsa távol a forró felületektől.
- Ne használja a készüléket ha a tápkábel sérült, ha nem működik megfelelően vagy ha bármilyen módon sérült. A meghibásodott készüléket vigye vissza a hivatalos TESLA márkaszervízbe átvizsgálásra, javításra vagy beállításra.
- Az áramütés elkerülése érdekében a készüléket ne használja a főzőedény nélkül.
- **VIGYÁZAT!** Használat közben a fedél leemelésekor az edényből forró gőz távozik. A készülékház, a főzőedény és a fém alkotóelemek átforrósodnak! Legyen óvatos.
- Ne használja a készüléket olyan felületen amit a magas hőmérséklet károsíthat. Az ilyen felületet védje hőálló szigetelőlappal vagy a főzőt tegye állványra.
- A gyártó által nem javasolt kiegészítők használata balesetveszélyes lehet.
- A főzőedényt óvatosan mozgassa amikor nagyon meleg folyadék van benne.
- Ne érintse meg a forró felületeket. Mindig használja a fogantyút.
- Járjon el fokozott óvatossággal, ha a készüléket gyerekek közelében használja.
- Gyerekek nem használhatják a készüléket felnőtt felügyelete nélkül.
- A terméket csak rendeltetésszerűen használja.
- A készüléket ne használja olajsütőként.
- Ne használja szabadban.
- Ne használja a készüléket meleg, poros vagy párás környezetben.
- A főző fedője edzett üvegből készült. Használat előtt ellenőrizze, hogy nincs megrepedve, nem sérült. Sérült fedő használata tilos, mivel az széttörhet.

- A hálózatra csatlakoztatott készüléket nedves kézzel megérinteni tilos.
- Ne próbálkozzon a készülék javításával, mivel az áramütés veszélyes lehet és a jótállás elvesztésével jár.
- Tartsa távol tűzveszélyes és illékony anyagoktól.
- A gyártó és az EU vizionteladó nem felel a berendezés használata miatt keletkezett károkért (sérülések, megégés, tűz, más tárgyakban okozott károk, stb.).

FONTOS INFORMÁCIÓK A HÁLÓZATI KÁBELRŐL

Az áramütés kockázatának elkerülése érdekében ne próbálja meg a kábelcsatlakozót bármilyen módon módosítani. A rövidebb tápkábel csökkenti a beakadás vagy kihúzás kockázatát. Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja.

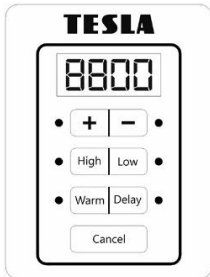
A KÉSZÜLÉKET NE HASZNÁLJA HOSSZABBÍTÓ KÁBELLEL.

Csatlakoztassa a tápkábelt közvetlenül egy 230 V-os dugaszolóaljzatba.

Bizonyos konyhapultok és asztallapok nem állnak ellen huzamosabb ideig a készülékek működése közben termelődő hőnek. A felhevült készüléket ne tegye olyan felületre amit a magas hőmérséklet megromlhat. Az első bekapcsoláskor enyhe füst és égett szag tapasztalható, ez természetes jelenség hőt termelő készülékek esetében, ami pár használat után megszűnik.

FIGYELEM! Az áramütés elkerülése érdekében SOHA ne használja a főzőkészüléket a kivethető részek nélkül!

Az előlap



Kijelző

High - Magas hőmérséklet

Low - Alacsony hőmérséklet

Warm - Melegen tartás

Delay - Késleltetett bekapcsolás

Cancel - Mégsem/vissza

Az első használat előtt

1. Óvatosan csomagolja ki a készüléket és tisztítsa meg.
2. A belső főzőedény és az üvegfedő mosogatógépben is tisztítható, de ajánlott ezeket inkább kézzel tisztítani.
3. Bizonyosodjon meg, hogy a készülék belseje tiszta, szennyeződés mentes.

Az első használat

1. Helyezze a főzőanyagot a belső edénybe és fedje le az üvegfedéllel. A legjobb főzési eredmény akkor érhető el, ha a belső edényt legalább félig megtölti. Kis mennyiségek is elkészíthetők, de ebben az esetben szükség lehet a főzési idő beállítására. Leves vagy zöldség főzésekor hagyjon elegendő helyet a fedél alatt.
2. Csatlakoztassa a lassúfűzőt a 230 V-os aljzathoz.

3. Válassza ki az üzemmódot: Magas/Alacsony hőmérséklet vagy Melegen tartás, ezután a főző 3 másodperc múlva bekapcsol.

Magas hőmérséklet

Az alapértelmezett főzési idő 4 óra, manuálisan beállítható idő 30 perc - 24 óra.

Alacsony hőmérséklet

Az alapértelmezett főzési idő 8 óra, manuálisan beállítható idő 30 perc - 24 óra.

Melegen tartás

Az alapértelmezett idő 12 óra, manuálisan beállítható idő 30 perc - 24 óra.

Késleltetett bekapcsolás

Állítsa be a késleltetési időt, majd válassza ki a főzési módot: Magas/Alacsony hőmérséklet vagy Melegen tartás. Beállítás közben a kijelzőn a számok villognak, majd beállítás és mentés után folyamatosan világítanak és elindul a visszaszámlálás. A megadott késleltetési idő letelte után bekapcsol a kiválasztott főzés mód és a visszaszámlálás.

+/- gombok

Az idő beállításához nyomja meg a megfelelő gombot, az idő 30 perces lépésekben állítható. Gyors váltáshoz tartsa nyomva a gombot. Főzés közben az időt bármikor be lehet állítani.

Mégsem

A főzés leállításához vagy a beállított érték törléséhez nyomja meg a Cancel gombot.

MEGJEGYZÉS: A főzőedény sütőben is használható legfeljebb 180°C-ig.

- Zöldségek és hús főzésekor először a zöldségeket tegye a belső edénybe, majd a húst és az egyéb összetevőket.
- HIGH (magas hőmérséklet) üzemmódban néha ellenőrizzze a főzés folyamatát, mivel némelyik levesfajta felhabzik. Ne feledje, hogy a fedél gyakori emelgetése megnöveli a főzési időt.
- Fagyasztott ételek főzése előtt az edénybe töltsön meleg folyadékot.
- A főzési idő letelte után a készülék „Melegen tartás” üzemmódba kapcsol.
- A főzés után óvatosan emelje fel az üvegfedelelet és lassan engedje ki a gőzt.
- Ezután vegye ki a főzőedényt, húzza ki a tápkábelt és hagyja lehűlni a készüléket.
- Miután a készülék teljesen kihűlt, tisztítsa meg a „**A készülék tisztítása**” szerint.

FIGYELEM: főzés közben a készülékház alja nagyon meleg lesz. Használjon sütőkesztyűt, ha a készülékhez ér.

Tipp a lassú főzéshez

- Lassú főzés közben a hús felülete nem barnul meg, úgy mint amikor serpenyőben vagy sütőben készítik el. A lassú főzés előtt a húsféléket nem szükséges megsütöni, de megteheti, ha úgy kívánja.
- Lassú főzés előtt a húsbokból egy kis sütéssel el lehet távolítani a felesleges zsírmennyiséget (pl. darált marhahús, szalonna, kolbász, stb.) A húsokat úgy helyezze a főzőedénybe, hogy azok ne érjenek az üvegfedélhez.
- A sovány húsok, pl. csirke vagy bélszín, stb. gyorsabban főnek meg mint a rostos, zsíros húsok.

A csontos húsok főzési ideje általában hosszabb, mint a csont nélkülieké.

- Főzés közben csak szükség esetén nyissa ki a főzőt, mivel ez jelentős hőveszteséget okoz. Ha mégis szükséges kinyitni, ezt a lehető leggyorsabban tegye.
- Szeletelje fel a húst, ha azt együtt készíti már előre kezelt alapanyagokkal pl. bab, gyümölcs, gomba, szeletelt hagyma, padlizsán, apróra vágott zöldség, stb.
- Lassú főzés esetében a húsok és zöldségek több nedvességet tartanak magukban, mint a hagyományos főzés során.
- Egyes alapanyagok, mint pl. a sárgarépa, burgonya, répa elkészítése több időt vesz igénybe, mint a húsoké, ezért a zöldségeket célszerű felaprítani és a főzőedény aljára tenni, folyadékkal felönteni.
- Az étel ízesítéséhez használjon összezúzott gyógynövényeket és fűszereket.
- A babot meg kell főzni, ha más alapanyagokkal együtt készítik.
- Lassú főzés során a levek nem úgy képződnek, mint a hagyományos főzés közben. Ezért olyan receptek esetében amelyek nem lassú főzéshez készültek, a folyadék mennyiségét csökkenteni kell. Kivétel ez alól a levesek és a rizs.
- Főzés közben a folyadék bármikor pótolható.
- Ha a folyadékmennyiség túl nagy, növelje a főzési időt 45 perccel és 15 percnként ellenőrizze a folyamatot. 30-45 perc elteltével a folyadék mennyisége csökken.
- A nyers húst és zöldségeket tartalmazó ételek megközelítőleg 6-8 órányi lassú főzést igényelnek alacsony hőmérsékleten.
- Az elkészült ételeket tálalhatja tejjel, tejföllel vagy joghurttal.
- A rizst, tészta, tésztaféleket nem ajánlott hosszú ideig főzni. Javasoljuk, hogy ezeket külön készítse el, és az utolsó 30 percre tegye be a lassú főzőbe.

A készülék tisztítása

Minden használat után:

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, a főzőedényt hagyja teljesen kihűlni.
- Mossa le az üvegfedelelet és a belső edényt meleg, szappanos vízben.
- Ha az étel a belső edénybe tapad, áztassa meleg vízbe.
- Puha, enyhén megnedvesített ronggyal vagy szivaccsal tisztítsa meg a készülékházat.
- A tisztításhoz soha ne használjon súrolószert.
- A megtisztított főzőt tárolja száraz helyen amikor nem használja.

MŰSZAKI TÁMOGATÁS

A TESLA SlowCook S700 beállításával és használatával kapcsolatos kérdéseivel keresse fel a www.tesla-electronics.eu oldalt.

GARANCIÁLIS JAVÍTÁS

A készülék garanciális javításához vegye fel a kapcsolatot a TESLA viszonteladóval, ahol a készüléket vásárolta.

A jótállás érvényét veszti/nem terjed ki az alábbiak esetén:

- a készüléket nem rendeltetésszerűen használták.
- természetes kopás, elhasználódás.
- nem tartották be a „Fontos biztonsági előírások” fejezetben leírtakat.
- nem megfelelő használatból eredő elektromos vagy mechanikai károsodás.
- természeti eredetű kár: víz, tűz, statikus elektromosság, túlfeszültség stb.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az INTER-SAT LTD, org. složka, ezennel kijelenti, hogy a készülék megfelel a termék típusra vonatkozó törvényi szabályozásoknak és előírásoknak.



Ez a termék megfelel az EU előírásoknak.



Egy terméken vagy a csomagolásán található áthúzott szemeteszkuka szimbólum arra figyelmeztet, hogy a termékre a 2002/96/EC előírás vonatkozik. Kérjük vegye figyelembe az elektronikai termékekre vonatkozó helyi előírásokat és a már használaton kívüli készülékeket ne háztartási hulladékként kezelje.

A régi készülékek megfelelő elhelyezése elősegíti a természetre és egészségre káros anyagok megfelelő feldolgozását.

A folyamatos termékfejlesztések miatt a gyártó fenntartja magának a kezelési útmutató módosításának jogát. Naprakész verziót itt talál www.tesla-electronics.eu.

A készülék külalakja és jellemzői előzetes bejelentés nélkül változhatnak. A szövegben nyomdahibák előfordulhatnak.

Spoštovani kupec,
zahvaljujemo se Vam, ker ste izbrali izdelek TESLA SlowCook S700.

Pred prvo uporabo električnega lonca natančno preberite pravila varne uporabe in upoštevajte vse ostale običajne varnostne napotke.

- **To navodilo shranjujte na varnem.**
- **pravilna uporaba aparata bo znatno podaljšala njegovo življenjsko dobo**
- **upoštevajte pravila navedena v tem priročniku, da zmanjšate tveganje za poškodbe električnega lonca ali morebitne telesne poškodbe**

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

TA IZDELEK JE NAMENJEN ZA UPORABO LE V GOSPODINJSTVU.

Ta izdelek je zapletena elektromehanska naprava. Posvetite prosim več pozornosti tem napotkom:

- Preberite vse napotke. Vsaka nepravilna uporaba lahko povzroči resne poškodbe uporabnika ali škodo na izdelku.
- Pred čiščenjem izključite električni kabel in pustite, da se stroj ohladi.
- Ko odstranjujete pokrov, uporabite kuhinjske rokavice ali brisačo ter pazite na uhajajočo paro.
- Če zaradi padca opazite uhajanje vode ali poškodbo naprave, prenehajte uporabljati aparat.
- Nikoli ne puščajte napajalnega kabla, da visi s kuhinjskega elementa. Ne dotikajte se vročih površin in ga ne puščajte zvitega, stisnjena ali upognjenega.
- Ne uporabljajte naprave s poškodovano vrstico, če počasni lonec ne deluje pravilno ali če ste ga poprej na kakršenkoli način poškodovali. Vrnite lonec za počasno kuhanje v servisni oddelek TESLA, da ga pregledajo, popravijo ali pravilno nastavijo.
- Da preprečite električni udar, kuhajte samo v priloženi odstranljivi notranji posodi namenjeni za kuhanje.
- **POZOR!** Med kuhanjem in odpiranjem zgornjega pokrova lahko pride do vertikalnega uhajanja pare. Ohišje, posoda in kovinski deli aparata med delovanjem postanejo vroči! Ravnajte previdno!
- Lonca ne postavljajte na ogrevane površine, ki bi ga lahko poškodovale z visoko temperaturo. Priporočamo, da pod aparat postavite izolacijsko blazinico ali stojalo in s tem preprečite morebitne poškodbe površin.
- Uporaba dodatkov, ki jih proizvajalec aparata ne priporoča, lahko izdelek poškoduje.
- Bodite previdni pri premikanju lonca, saj se v njem lahko nahaja vroča tekočina. Ne dotikajte se vročih površin. Vedno uporabljajte le ročaje na loncu.
- Kadar so prisotni otroci, rokujte z aparatom zelo previdno.
- Onemogočite otrokom, da uporabljajo lonec sami.
- Ne uporabljajte aparata v namene, katerim ne služi.
- Ne uporabljajte aparata za cvrtje.
- Ne uporabljajte na prostem.
- Ne shranjujte lonca v pretoplem, prašnem ali vlažnem okolju.
- Pokrov lonca je izdelan iz kaljenega stekla. Preglejte ali pokrov lonca ni poškodovan, počen ali preveč obrabljen. Če je stekleni pokrov poškodovan, ga ne uporabljajte, saj se lahko razpade.

- Ne dotikajte priključenih električnih delov naprave z mokrimi rokami.
- Ne popravljajte lonca sami, ker lahko s tem povzročite električni udar ali izgubite pravico do garancije.
- Shranjujte jo ločeno, stran od vnetljivih in hlapljivih snovi.
- Proizvajalec in uvoznik v Evropsko unijo ne odgovarjata za škodo, ki bi jo povzročilo delovanje naprave, kot so poškodbe, opekline, požar, poškodbe, škode na drugih stvareh itd..

POMEMBNE INFORMACIJE O ELEKTRIČNEM KABLU

Da bi zmanjšali nevarnost električnega udara, ne poskušajte preoblikovati kablskega priključka. Dolžina električnega kabla zmanjšuje tveganje zapletanja ali zatikanja (spotike). Če aparata ne uporabljate dalj, izključite vtič iz električne vtičnice.

NE UPORABLJAJTE TE OPREME S PODALJŠEVALNIM KABELOM.

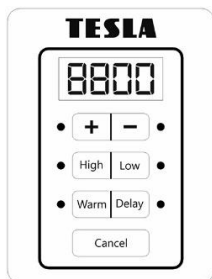
Vtič električnega kabla priključite samo v električno vtičnico 230 V.

Nekatere površine kuhinjskih elementov in miz niso prilagojene temu, da bi prenesli dolgotrajno izpostavljenost visokim temperaturam, ki se sproščajo pri uporabi aparata. Aparata ne postavljajte na ogrevane površine, ki bi ga lahko poškodovale z visoko temperaturo.

Pri prvi uporabi aparata lahko nastaja neprijeten vonj ali dim, ki izhajata iz notranjosti. To je običajen pojav pri vseh grelnih aparatih, ki po večkratni uporabi izgine.

POZOR! Da preprečite električni udar, NIKOLI NE KUHAJTE BREZ NOTRANJEGA VSEBNIKA, KI SE GA DA VZETI VEN!

Upravljalna plošča



Prikazovalnik

High - Visoka temperatura

Low - Nizka temperatura

Warm - Ustajljena temperatura

Delay - Poznejši zagon

Cancel - Prekliči

Pred prvo uporabo

1. Previdno vzemite programirljiv lonec iz ovitka in ga očistite.
2. Notranjo kuhalno posodo in stekleni pokrov lahko pomivate v pomivalnem stroju, vendar priporočamo, da te dele operete raje ročno.
3. Prepričajte se, ali notranjost notranjega lonca ni umazana in odstranite vso morebitno umazanijo.

Prva uporaba

1. Sestavine dajte v notranjo posodo in pokrijete s steklenim pokrovom. Najboljši rezultat kuhanja boste dosegli, če boste lonec napolnili vsaj do polovice. Lahko pripravljate celo majhne količine. V tem primeru pa boste morda morali prilagoditi čas kuhanja. Ko kuhate juho ali zelenjavo, pustite dovolj prostora pod pokrovom.

2. Priključite lonec na omrežje 230 V.
3. Izberite enega od načinov "Visoka temperatura", "Nizka temperatura" ali "Vzdrževanje temperature" in lonec bo začel delovati po 3 sekundah.

Visoka temperatura

Privzeti čas kuhanja je 4 ure. Čas kuhanja lahko prilagodite od 30 minut do 24 ur.

Nizka temperatura

Privzeti čas kuhanja je 8 ur, čas kuhanja lahko prilagodite od 30 minut do 24 ur.

Vzdrževanje ustaljene temperature

Privzeta dolžina je 12 ur. Ta čas lahko nastavite od 30 minut do 24 ur.

Odložen zagon

Najprej nastavite dolžino zamude in nato izberite način kuhanja: Visoka/nizka temperatura ali vzdrževanje ustaljene temperature. Med nastavljanjem utripajo številke na zaslonu. Po nastavitvi in shranjevanju prenehajo utripati in začne se odštevanje zapoznelega začetka. Po poteku časa zamude se vklopi odštevanje časa kuhanja.

Gumb + / -

za prilagoditev časa vsak stisk gumba doda/odvzame 30 minut. Pritisnite gumb, da pospešite spremembo časa. Čas kuhanja lahko med kuhanjem kadarkoli spremenite.

Prekliči

S stiskom gumba prekinete postopek kuhanja ali prekličete nastavljeno vrednost.

OPOZORILO: Notranji lonec za kuhanje je varen za uporabo v pečici. Najvišja nastavljena temperatura v pečici ne sme presegati 180 °C.

- Pri kuhanju zelenjave in mesa, dajte v lonec najprej zelenjavo, nato meso in še druge sestavine.
- Ko kuhate v načinu "**High - Visoka temperatura**", nadzorujte postopek kuhanja, saj lahko nekatere juhe začnejo peniti. Ne pozabite, da pogosto dvigovanje pokrova podaljšuje čas kuhanja.
- Pred kuhanjem zamrznjenih živil vedno dodajte najprej toplo tekočino.
- Po končanem kuhanju štedilnik počasi preide v način "**Ustaljena temperatura**".
- Po končanem kuhanju stekleni pokrov previdno dvignite. S tem boste omogočili uhajanje pare, še preden odstranite notranji lonec z ohišja aparata (podstavka).
- Odstranite notranji lonec, izklopite električni kabel in pustite, da se aparat ohladi.
- Ko se povsem ohladi očistite lonec za počasno kuhanje, glej "**Napotki za čiščenje**".

OPOZORILO: Med kuhanjem bosta ohišje počasnega lonca in podstavek zelo vroča. Zato pri rokovanju z njim uporabljajte zaščitne rokavice.

Nasveti za počasno kuhanje

- Zaradi počasnega kuhanja meso ne porjavi tako, kot če bi ga kuhali v ponvi ali pečici. Pred počasnim kuhanjem ni potrebno ocvrti mesa ali perutnine, a lahko to storite, če vam je meso bolj všeč.
- Cvrtje mletega govejega mesa, slanine in klobas pred počasnim kuhanjem je morda bolj priporočljivo, kadar želite odstraniti odvečno maščobo iz mesa. Meso bi moralo biti vloženo v

notranji lonec tako, da se ne dotika steklenega pokrova.

- Pusto meso, npr. piščančje ali svinjsko meso, se kuha hitreje kot vlaknato in mastno meso, npr. goveje ali svinjsko rame. Kuhanje mesa s kostmi podaljšuje čas kuhanja v primerjavi z mesom brez njih.
- Med kuhanjem raje ne odpirajte počasnega lonca, saj lahko s tem povzročite znatne izgube toplote in pare. Če morate kljub temu odpreti lonec, to storite čim hitreje.
- Meso narežite na manjše koščke, če ga kuhate skupaj s poprej kuhano hrano, kot so fižol, sadje ali zelenjava (npr. gobe, narezana čebula, jajčevci ali na drobno sesekljana zelenjava itd.).
- Med počasnim kuhanjem meso in zelenjava zadržujeta več soka kot pri običajnem kuhanju.
- Nekatera živila, npr. korenje, krompir in pesa, se morajo kuhati dalj časa kot meso. Zato jih razrežite na manjše koščke, preden jih dodate mesu. Prepričajte se, ali ste jih pravilno položili na spodnjo stran notranjega lonca in jih prelijte z vodo.
- Najpopolnejši okus lahko dosežete s počasnim kuhanjem z dodajanjem nerazrezanih zelišč in začimb.
- Fižol se mora skuhati do mehkega, še preden ga lahko kombiniramo s sladkimi ali kislimi živili.
- Ko kuhate v počasnem kuhlniku ne pozabite, da v njem tekočina ne nastaja na enak način kot običajno pri običajnem kuhanju. Zmanjšajte količino tekočine v receptu, ki ni namenjen za v počasni lonec. Izjeme tega pravila so juhe in riž.
- Ne pozabite, da lahko tekočine dodate kadarkoli pozneje.
- V kolikor živilo še vedno vsebuje preveč tekočine pred zaključkom kuhanja, reprogramirajte lonec za počasno kuhanje za 30 minut. Rezultat preverite vsakih 15 minut. Po izteku približno 30 - 45 minut se bo količina vode zmanjšala.
- Večina receptov, ki zahtevajo nekuhano meso in zelenjavo, zahteva približno 6 do 8 ur kuhanja v načinu »Low – Nizka temperatura.
- Tik pred serviranjem na mizo dodajte sveže mlečne izdelke (npr. mleko, kisló smetano ali jogurt itd.).
- Riž, rezanci in testenine se ne priporočajo za dolgo kuhanje. Kuhajte jih ločeno in jih dodajte v lonec za počasno kuhanje na zadnjih 30 minut.

Napotki za čiščenje

Po vsaki uporabi:

- Izvlecite napajalni kabel iz vtičnice, nato iz počasnega lonca in pustite, da se popolnoma ohladi.
- Stekljeni pokrov in notranji lonec operite s toplo vodo in sredstvom za pomivanje posode.
- Če se hrana zlepi na stranice notranjega lonca, ga namočite v toplo vodo.
- Notranjost in zunanost osnovne enote očistite z mehko, navlaženo krpo ali gobico.
- Ne uporabljajte ostrih ali jedkih čistilnih sredstev.
- Kadar ne uporabljate lonca, ga odložite na suho mesto.

Garancija NE VELJA za:

- Uporaba naprave v namen, kateremu ne služi
- običajna obraba
- neupoštevanje „Pomembnih varnostnih napotkov“ v uporabniškem priročniku
- elektromehanske ali mehanske poškodbe, nastale zaradi nepravilne uporabe
- škoda zaradi naravnih katastrof, kot so voda, požar, statična elektrika, prenapetost itd..
- škoda, ki nastane zaradi nepooblaščenega popravila
- serijska številka naprave ni čitljiva

IZJAVA O ISTOVETNOSTI

Mi, INTER-SAT LTD, org. složka, da je ta oprema v skladu z bistvenimi zahtevami in drugimi ustreznimi določbami standardov in predpisov, ki se nanašajo na vrsto opreme.



Ta izdelek spolnjuje zahteve Evropske unije.



Če je ta simbol s prečrtanim košem za odpadke na kolesu pritrjen na izdelek pomeni, da je izdelek zajet v Evropsko direktivo 2002/96 / ES. Prosimo, da se pozanimate za lokalni sistem ločenega zbiranja električnih in elektronskih izdelkov. Upoštevajte lokalne predpise in ne odlagajte dotrajanih izdelkov med običajne gospodinjske odpadke. Pravilen način odstranjevanja vašega starega izdelka bo pomagalo preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Glede na to, da izdelek nenehno razvijamo in izboljšujemo, si pridržujemo tudi pravico do sprememb priročnika. Posodobljeno različico uporabniškega priročnika boste našli na www.tesla-electronics.eu.

Oblika in specifikacija se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.

Poštovani kupče,
hvala vam što ste odabrali kuhalo za sporo kuhanje TESLA SlowCook S700.

Prije uporabe kuhala za sporo kuhanje pažljivo pročitajte pravila sigurne uporabe i pridržavajte se svih uobičajenih sigurnosnih pravila.

- Sačuvajte ovu uputu za korisnike.
- Pravilna uporaba znatno produžuje životni vijek aparata.
- Pridržavajte se pravila navedenih u ovoj uputi radi smanjenja rizika od oštećenja kuhala za sporo kuhanje ili za slučaj da se vi ozlijedite.

VAŽNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

OVAJ PROIZVOD NAMIJENJEN JE SAMO ZA UPORABU U KUĆANSTVU.

Ovo je složeni elektromehanički uređaj i stoga obratite pozor na ove smjernice:

- Pročitajte sve upute. Nepravilna uporaba može dovesti do tjelesnih ozljeda ili oštećenja aparata.
- Prije čišćenja iskopčajte kabel iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi.
- Za skidanje poklopca upotrebljavajte kuhinjske rukavice ili krpu i pazite na paru koja izlazi.
- Ako aparat padne i primijetite da je u njega ušla voda ili da se ošteti, prestanite ga upotrebljavati.
- Nikada ne ostavljajte kabel za napajanje da visi s kuhinjskih elemenata, dodiruje vruće površine ili bude zapetljan, prignječen ili stlačen.
- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabel oštećen, ako ne radi ispravno ili ako je na bilo koji način oštećen. Vratite kuhalo za sporo kuhanje servisnom odjelu marke TESLA radi kontrole, popravka ili električnog i mehaničkog podešavanja.
- Da biste izbjegli ozljedu zbog električnog udara, kuhajte samo u priloženoj unutarnjoj odvojivoj posudi za kuhanje.
- **POZOR!** Ako za vrijeme kuhanja otvorite gornji poklopac, može doći do okomitog izlaska vruće pare. Kućište, posuda i metalni dijelovi aparata zagrijavaju se kada aparat radi. Budite oprezni!
- Ne stavljajte kuhalo za sporo kuhanje na površine koje bi se mogle oštetiti pod utjecajem visokih temperatura. Preporučamo da ispod aparata stavite izolacijsku podlogu ili stalak i tako izbjegnute moguće oštećenje površine.
- Uporaba dodatnog pribora koji nije preporučio proizvođač aparata može oštetiti aparat.
- Pri premještanju kuhala za sporo kuhanje budite oprezni zbog vrlo vruće tekućine. Ne dodirujte vruće površine. Uvijek upotrebljavajte ručku kuhala.
- Pri uporabi kuhala za sporo kuhanje u blizini djece nužan je povećani oprez.
- Ne preporučuje se da djeca sama upotrebljavaju kuhalo za sporo kuhanje.
- Ne upotrebljavajte aparat u druge svrhe od onih za koje je namijenjen.
- Ne upotrebljavajte ovaj aparat za prženje.
- Ne upotrebljavajte aparat vani.
- Ne upotrebljavajte kuhalo za sporo kuhanje u vrlo toplom, prašnjavom ili vlažnom okruženju.
- Poklopac kuhala za sporo kuhanje izrađen je od kaljenog stakla. Uvijek provjerite da poklopac nije napukao ili se na drugi način ošteti. Ako je stakleni poklopac oštećen, ne upotrebljavajte ga jer bi se mogao raspršiti u komadiće.

- Ne dirajte dijelove spojene na električnu mrežu ako su vam ruke mokre.
- Ne popravljajte kuhalo za sporo kuhanje jer se tako izlažete opasnosti od električnog udara i gubitka jamstva.
- Čuvajte ga izvan doseg zapaljivih i hlapljivih tvari.
- Proizvođač i uvoznik u Europsku uniju ne odgovaraju za štete prouzročene uporabom aparata kao što su ozljede, opekline, požar, rane, oštećenje drugih stvari i slično.

VAŽNE INFORMACIJE O KABELU ZA NAPAJANJE

Da biste smanjili rizik od električnog udara, ne pokušavajte ni na koji način mijenjati konektor kabela. Duljina kabela za napajanje smanjuje rizik od zaplitanja ili spoticanja o kabel. Ako aparat nećete upotrebljavati dulje vrijeme, iskopčajte ga iz napajanja.

NE UPOTREBLJAVAJTE OVAJ APARAT S PRODUŽNIM KABELOM.

Priključite kabel za napajanje izravno samo u električnu utičnicu od 230 V.

Neke površine kuhinjskih elemenata i stolova nisu prilagođene duljem izlaganju visokim temperaturama koje nastaju pri uporabi aparata. Ne stavljajte zagrijani aparat na površine koje bi se mogle oštetiti pod utjecajem visokih temperatura.

Tijekom prve uporabe aparata mogu se pojaviti blagi dim i miris. To je normalna pojava kod svih aparata koji se zagrijavaju i nestat će nakon nekoliko uporaba.

POZOR! Da ne bi došlo do ozljede od električnog udara, NIKADA NE KUHAJTE BEZ UNUTARNJE ODVOJIVE POSUDE ZA KUHANJE!

Upravljačka ploča



Zaslon

High - visoka temperatura

Low - niska temperatura

Warm - održavanje topline

Delay - odgađanje početka

Cancel - poništavanje

Prije prve uporabe

1. Oprezno raspakirajte programabilno kuhalo za sporo kuhanje i očistite ga.
2. Unutarnja posuda za kuhanje i stakleni poklopac mogu se prati u perilici posuđa, no preporučamo da ih perete ručno.
2. Provjerite da unutrašnjost kuhala za sporo kuhanje nije prljava i uklonite svu nečistoću.

Prva uporaba

1. Stavite namirnice za kuhanje u unutarnju posudu i poklopite ju staklenim poklopcem. Najbolje ishode kuhanja postići ćete ako kuhalo napunite najmanje do pola. Može se pripremati i mala količina, ali u tom slučaju može biti potrebno podesiti vrijeme kuhanja. Pri kuhanju juha ili

- povrća, ostavite dovoljno prostora ispod poklopca.
2. Priključite kuhalo za sporo kuhanje na utičnicu od 230 V.
 3. Odaberite jedan od načina rada - „Visoka temperatura“, „Niska temperatura“ ili „Održavanje topline“ i kuhalo će početi raditi nakon 3 sekunde.

Visoka temperatura

Zadano vrijeme kuhanja je 4 sata, a može se odabrati od 30 minuta do 24 sata.

Niska temperatura

Zadano vrijeme kuhanja je 8 sati, a može se odabrati od 30 minuta do 24 sata.

Održavanje temperaturea

Zadano vrijeme je 12 sati, a može se odabrati od 30 minuta do 24 sata.

Odgadanje početka

Najprije namjestite vrijeme odgađanja, a zatim odaberite način kuhanja: visoka/niska temperatura ili održavanje topline. Za vrijeme namještanja, brojke na zaslonu trepere, a nakon namještanja prestaju treperiti i počinje odbrojavanje odgođenog početka. Po isteku vremena odgađanja, počinje odbrojavanje vremena kuhanja.

Gumb +/-

Za podešavanje vremena, svaki pritisak gumba dodaje/oduzima 30 minuta. Pritisnite i držite za brzu promjenu vremena. Vrijeme kuhanja možete promijeniti tijekom kuhanja kad god želite.

Poništavanje

Pritiskom gumba poništavate kuhanje ili namještenu vrijednost.

UPOZORENJE: Unutarnju posudu za kuhanje sigurno je upotrebljavati u pećnici. Najveća namještena temperatura zagrijavanja pećnice ne smije prekoračiti 180°C.

- Pri kuhanju povrća i mesa, najprije u posudu stavite povrće, a zatim meso i ostale namirnice.
- Pri kuhanju u načinu „**High**“ (visoka temperatura), pratite tijek kuhanja jer se neke juhe mogu početi pjeniti. Ne zaboravite, često podizanje poklopca produljuje vrijeme kuhanja.
- Prije kuhanja smrznutih namirnica, uvijek ulijte i toplu tekućinu.
- Po isteku vremena kuhanja, kuhalo za sporo kuhanje prebacuje se u način „**Održavanje topline**“.
- Po završetku kuhanja, oprezno polako podignite stakleni poklopac. Tako omogućujete izlazak pare prije vađenja unutarnje posude za kuhanje iz tijela kuhala za sporo kuhanje (kućišta).
- Izvadite unutarnju posudu, iskopčajte kabel za napajanje i ostavite kuhalo za sporo kuhanje da se ohladi.
- Kada se potpuno ohladi, očistite kuhalo za sporo kuhanje u skladu s odjeljkom „**Upute za čišćenje**“.

UPOZORENJE: Tijelo kuhala za sporo kuhanje (kućište) vrlo je vruće tijekom kuhanja. Zato za rukovanje kahalom za sporo kuhanje upotrebljavajte rukavice.

Savjeti za sporo kuhanje

- Kod sporog kuhanja meso neće poprimiti smeđu boju kao što bi poprimilo da se peče na tavi ili u pećnici. Meso i perad ne treba prepržiti prije sporog kuhanja, ali možete to učiniti ako vam je

meso tako ukusnije.

- Prženje mljevene govedine, slanine i kobasica prije sporog kuhanja može biti poželjno ako želite odstraniti višak masnoće iz mesa. Meso treba posložiti u unutarnju posudu tako da ne dodiruje stakleni poklopac.
- Krto meso, kao što su pileća prsa ili svinjska pisanica, kuha se brže od vlaknastog i masnog mesa, kao što su goveđa ili svinjska lopatica. Kuhanje mesa s kostima produljuje vrijeme kuhanja u odnosu na meso bez kosti.
- Izbjegavajte otvaranje posude za kuhanje tijekom sporog kuhanja jer to uzrokuje znatan gubitak topline i pare. Ako posudu morate često otvarati, napravite to što je brže moguće.
- Narežite meso na manje komadiće ako ga kuhate zajedno s prethodno obrađenim namirnicama, kao što su grah, voće ili povrće (gljive, na kockice narezani luk, patlidžan ili sitno narezano povrće).
- Tijekom sporog kuhanja, meso i povrće sačuvat će više soka nego kod klasičnog kuhanja.
- Neko povrće, na primjer mrkvu, krumpir i repu, potrebno je kuhati dulje od mesa i zato ih prije dodavanja mesu narežite na manje komadiće. Pazite da ih stavite na dno unutarnje posude i zalijete tekućinom.
- Najbolju punoću okusa kod sporog kuhanja postići ćete ako začinsko bilje i začine dodate bez drobljenja.
- Grah mora potpuno omekšati prije nego što ga možete kombinirati sa slatkim ili kiselim jelima.
- Ne zaboravite da se u kuhu za sporo kuhanje tekućina ne kuha jednako kao kod klasičnog kuhanja. Smanjite količinu tekućine iz recepta ako recept nije prilagođen kuhu za sporo kuhanje. Juhe i riža iznimka su od ovog pravila.
- Ne zaboravite da se tekućina može dodati naknadno u bilo kojem trenutku.
- Ako po dovršetku kuhanja u jelu ostane još dosta tekućine, programirajte kuhu za sporo kuhanje za još 30 minuta kuhanja. Provjeravajte stanje svakih 15 minuta. Po isteku 30 - 45 minuta, količina tekućine bit će manja.
- Većina recepata u koje idu svježe meso i povrće zahtijeva približno 6 - 8 sati kuhanja u načinu „Low“ (niska temperatura).
- Svježe mliječne proizvode (mlijeko, kiselo vrhnje ili jogurt) dodajte tek neposredno prije posluživanja za stolom.
- Ne preporučuje se dugo kuhati rižu, rezance i tjesteninu. Skuhajte ih zasebno i dodajte u kuhu za sporo kuhanje u zadnjih 30 minuta.

Upute za čišćenje

Nakon svake uporabe:

- Iskopčajte kabel za napajanje iz zidne utičnice, zatim iz kuhala za sporo kuhanje i ostavite kuhu da se potpuno ohladi.
- Operite stakleni poklopac i unutarnju posudu u toploj vodi u koju ste dodali deterdžent.
- Ako se za unutarnju posudu zalijepi hrana, ostavite posudu da se namače u toploj vodi.
- Unutarnje i vanjske dijelove aparata očistite mekom, malo navlaženom krpom ili spužvicom.
- Za čišćenje nikada ne upotrebljavajte abrazivna sredstva.
- Ako ne upotrebljavate kuhu za sporo kuhanje, pospremite ga na suho mjesto.

POPRAVAK U JAMSTVENOM ROKU

Za popravak u jamstvenom roku obratite se prodajnom mjestu na kojem se kupili svoj proizvod marke TESLA.

Jamstvo se NE ODNOSI na:

- uporabu aparata u druge svrhe
- habanje uslijed redovne uporabe
- nepridravanje „Važnih sigurnosnih uputa“ navedenih u korisničkom priručniku
- elektromehaničko ili mehaničko oštećenje zbog nepravilne uporabe
- štetu koju nanese prirodne sile kao što su voda, požar, statički elektricitet, prenapon itd.
- štetu nastalu zbog neovlaštenog popravka
- nečitljiv serijski broj aparata

IZJAVA O SUKLADNOSTI

Mi, INTER-SAT LTD, org. složka, izjavljujemo da je ta oprema u skladu s osnovnim zahtjevima i ostalim relevantnim odredbama standarda i propisa koji se odnose na vrstu opreme.



Ovaj proizvod zadovoljava zahtjeve Europske unije.



Ako je proizvodu pridružen simbol prekrižene kante za smeće, to znači da se na proizvod odnosi europska direktiva 2002/96/EZ. Molimo vas da se informirate o lokalnom sustavu odvojenog prikupljanja električnih i elektroničkih proizvoda. Pridržavajte se lokalnih propisa i ne odlažite stare proizvode u komunalni otpad.

S obzirom na to da se proizvod razvija i poboljšava, zadržavamo pravo na prilagodbu korisničkog priručnika. Važeću verziju korisničkog priručnika uvijek ćete naći na www.tesla-electronics.eu.

Dizajn i specifikacije mogu se izmijeniti bez prethodnog upozorenja. Moguće su tiskarske pogreške.

**Dear customer,
Thank you for choosing TESLA SlowCook S700.**

Before using the electric slow cooker, please read the rules of safe use carefully and follow all common safety rules.

- **keep this user manual**
- **proper use of the device will greatly extend its life**
- **observe the rules in this manual to reduce the risk of damage to the electric slow cooker or to your personal injury**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This device is a complex electromechanical device, please note the following:

- Read all instructions. Improper use can result in bodily injury or property damage.
- Before cleaning, unplug the power cord and allow the machine to cool.
- When removing the lid, use kitchen gloves or a cloth to avoid escaping steam.
- If you notice water leakage or damage to the machine as a result of falling, stop using the machine.
- Never let the power cord hang from the kitchen cabinet, touch hot surfaces, or leave it tangled, pinched or compressed.
- Do not use the appliance with a damaged cord if the slow cooker is not working properly or has been damaged in any way. Return the slow cooker to the TESLA service center for inspection, repair or electrical and mechanical adjustment.
- To avoid electric shock, only cook in the supplied removable inner pot.
- **CAUTION!** During cooking and when the top lid is opened, hot steam may escape vertically. The casing, the inner pot and the metal parts of the appliance become hot during operation! Be careful!
- Do not place the slow cooker on surfaces that could be damaged by high temperatures. We recommend that you place an insulating mat or stand under the machine to prevent possible surface damage.
- Use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
- Be careful when moving the inner pot because of very hot liquid.
- Do not touch hot surfaces. Always use pot handles.
- When using a slow cooker near children, close inspection is required.
- It is not recommended that children use a slow cooker separately.
- Do not use this device for any other than intended use.
- Do not use this appliance for deep frying.
- Do not use outdoors.
- Do not use a slow cooker in a warm, dusty or humid environment.
- The lid of the slow cooker is made of tempered glass. Always check that the lid is not cracked or damaged. If the glass lid is damaged, do not use it as it may shatter.

- Do not touch parts that are plugged into the mains when your hands are wet.
- Do not repair a slow cooker, as this may result in electric shock and loss of warranty.
- Keep away from flammable and volatile substances.
- The manufacturer and importer into the European Union is not liable for damages caused by operation of the device such as injury, scalding, fire, injury, damage to other things, etc.

IMPORTANT INFORMATION ON THE POWER CORD

To reduce the risk of electric shock, do not attempt to modify the cable connector in any way. The length of the power cord reduces the risk of entanglement or tripping over the power cord. Unplug the device when not in use.

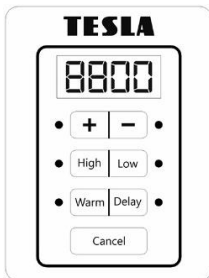
DO NOT USE THIS DEVICE WITH AN EXTENSION CABLE.

Connect the power cord directly to a 230 V electrical outlet only.

Some surfaces of kitchen cabinets and tables are not designed to withstand prolonged exposure to the high temperatures generated by equipment use. Do not place heated equipment on surfaces that could be damaged by high temperatures. Mild smoke and odor may occur during the first use of the device. This is normal for all warming devices that disappear after several uses.

ATTENTION! To prevent electric shock, never cook without removable inner pot!

Control panel



Display
 High - High temperature
 Low - Low temperature
 Warm - Keep temperature
 Delay - Delayed start
 Cancel

Before first use

1. Carefully unpack slow cooker and clean it.
2. The inner cooking pot and the glass lid can be cleaned in the dishwasher, but it is recommended to wash these parts manually.
3. Make sure the inside of the slow cooker is not dirty and remove any dirt.

First use

1. Place the cooking ingredients in the inner pot and cover it with a glass lid. For best cooking results, fill the pot at least halfway. Small amounts may be prepared, but in this case it may be necessary to adjust the cooking time. Leave sufficient space under the lid when cooking soup or vegetables.
2. Connect the slow cooker to the 230 V socket.
3. Select one of the „High temperature“, „Low Temperature“ or „Keep warm“ mode and the slow cooker will begin operate after 3 seconds.

High temperature

The default cooking time is 4 hours, the cooking time can be adjusted from 30 minutes to 24 hours.

Low temperature

The default cooking time is 8 hours, the cooking time can be adjusted from 30 minutes to 24 hours.

Keep warm

The default duration is 12 hours, which can be adjusted from 30 minutes to 24 hours.

Delay

First set the delay time and then select the cooking mode: „High temperature“, „Low Temperature“ or „Keep warm“. While setting, the numbers on the display flash, and after setting and saving they stop blinking and the start delay countdown starts. After the delay time has elapsed, the actual cooking time countdown starts

+/- button

To adjust the time, each press of the button adds/removes 30 minutes. Hold down the button to accelerate the time change. You can change the cooking time at any time during cooking.

Cancel

Press the button to interrupt the cooking process or cancel the set value.

Warning: The inner cooking pot is safe to use in the oven. The maximum oven temperature set point must not exceed 180°C.

- When cooking vegetables and meat, put vegetables, then meat and other ingredients in the inner pot first.
- When cooking in „High - High temperature“ mode, observe the cooking progress, as some soups may start to foam. Remember that raising the lid frequently will increase cooking time.
- Always add warm liquid before cooking frozen food.
- After the cooking time has elapsed, the slow cooker will switch to „Keep warm“ mode.
- After cooking, carefully lift the glass lid slightly. This will allow the steam to escape before removing the inner cooking pot from the body of the slow cooker (base).
- Remove the inner pot, unplug the power cord and let the slow pot cool down.
- After cooling down, clean the slow cooker, see „Cleaning Instructions“.

CAUTION: During cooking, the body of the slow cooker (base) will be very warm. Wear gloves when handling a slow cooker.

Tips for slow cooking

- Due to the nature of slow cooking, the meat does not turn brown as if cooked in a pan or oven. It is not necessary to fry meat or poultry before slow cooking, but you can do it if you like it more.
- Roasting minced beef, bacon and sausage before slow cooking may be desirable if you want to remove excess fat from the meat. The meat should be placed in the inner pot so that it does not touch the glass lid.
- Lean meat such as chicken or pork tenderloin cooks faster than fibrous and fatty meat such as beef or pork hanger. Cooking meat with bone will increase cooking time over meat without bone.
- Avoid opening a slow cooker during cooking, as this will cause considerable heat and steam

losses. If you still need to open the pot, do it as quickly as possible.

- Cut the meat into smaller pieces when cooked together with pre-cooked foods such as beans, fruits or vegetables (mushrooms, diced onion, eggplant or finely chopped vegetables).
- Meat and vegetables retain more juice during slow cooking than traditional cooking.
- Some foods such as carrots, potatoes and beets require longer cooking than meat, so cut them into smaller pieces before adding them to the meat. Make sure you place them on the underside of the inner pot and cover with liquid.
- To achieve the fullest taste in slow cooking, add crushed herbs and spices.
- Beans must completely soften before they can be combined with sweet or sour foods.
- When cooking in a slow cooker, remember that liquids are not produced in the same way as conventional cooking. Reduce the amount of liquid in the recipe that is not designed for a slow cooker. Soups and rice are an exception to this rule.
- Remember that fluids can be added at any time.
- If the food still contains too much liquid to finish cooking, reprogram the slow cooker for 30 minutes. Check the result every 15 minutes. After 30 - 45 minutes, the amount of liquid is reduced.
- Most recipes that require uncooked meat and vegetables require approximately 6 to 8 hours cooking at „Low - Low Temperature“.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream or yoghurt) just before serving on the table.
- It is not recommended to cook rice, noodles and pasta for a long time. Cook them separately and add them to a slow cooker for the last 30 minutes.

Cleaning instructions

After each use:

- Unplug the power cord from the wall outlet, then from the slow cooker and allow it to cool completely.
- Wash the glass lid and inner pot in warm, soapy water.
- If food sticks to the inner pot, soak it in warm water.
- Clean the inside and outside of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge.
- Never use abrasive cleaners.
- Store the slow cooker in a dry place when not in use.

TECHNICAL SUPPORT

Need help with setup and operation of TESLA SlowCook S700?

Contact us at www.tesla-electronics.eu

WARRANTY REPAIR

For warranty repair, contact the dealer where you purchased the TESLA product.

The warranty DOES NOT APPLY to:

- use the device for other purposes
- normal wear
- failure to observe the „Important Safety Instructions“ in the user manual
- electromechanical or mechanical damage caused by improper use
- damage caused by natural elements such as water, fire, static electricity, overvoltage, etc.
- damage caused by unauthorized repair

DECLARATION OF CONFORMITY

We, INTER-SAT LTD, org. složka, declare that this device complies with the essential requirements and other relevant provisions of the standards and regulations relevant to the type of equipment.



This product meets the European Union requirements.



When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means that the product is covered by the European Directive 2002/96/EC. Please inform yourself about the local separate collection system for electrical and electronic products. Please act according to your local rules and do not dispose of your old products with your normal household waste. Correct disposal of your old product helps to prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Due to the fact that the product is being developed and improved, we reserve the right to edit the user manual. The latest version of the this user manual can always be found at www.tesla-electronics.eu.

Design and specifications are subject to change without notice, print errors reserved.