

TESLA

TESLA SlowCook S500

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si vybral TESLA SlowCook S500.

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

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

- Při použití spotřebiče v blízkosti dětí je nutný trvalý dohled.
- Nepoužívejte spotřebič v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí.
- Jestliže je vnitřní kameninová varná nádoba nebo skleněná poklice poškozená, nepoužívejte je a vyměňte je.
- Uchovávejte jej z dosahu hořlavých a těkavých látek.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozenou šňůrou a v případech, kdy spotřebič nefunguje správně nebo byl poškozen jakýmkoli způsobem.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem spotřebiče jako například poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.

DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky nebo stolu, chraňte jej před stykem s horkými povrchy a nenechávejte jej zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený. Délka napájecího kabelu snižuje riziko zapletení nebo zakopnutí o napájecí kabel.

NEPOUŽÍVEJTE TENTO SPOTŘEBIČ S PRODLUŽOVACÍM KABLEM.

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

POZOR!

Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, **NIKDY NEVARTE BEZ VNITŘNÍ KAMENINOVÉ VARNÉ NÁDOBY NA VARENÍ!**



POZOR, HORKÝ POVRCH!

- V průběhu vaření a při otevření horního víka může dojít k vertikálnímu úniku horké páry. Plášť, nádoba a kovové části spotřebiče se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní!
- Nepokládejte spotřebič na hořlavý povrch. Některé povrchy kuchyňských linek a stolů nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití spotřebiče. Nepoužívejte spotřebič v blízkosti nebo u povrchů, které jsou citlivé na teplo nebo ty, které mohou být poškozeny párou.
- Je-li spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vyšší. Nedotýkejte se zahřátého povrchu, jinak může dojít k popálení.
- Pozor, skleněné víko může být velmi horké, vždy používejte rukavice při sejmutí víka.
- Aby nedošlo k opaření unikající párou při zvednutí skleněné pokličky, opatrně ji zvedněte vždy

směrem od sebe. Odkapávající voda nikdy nesmí natéct do vnitřní části spotřebiče.

- S horkým spotřebičem nehýbejte. Můžete se popálit horkým jídlem, olejem nebo kapalinou.
- Před transportem, čištěním a uskladněním nechte spotřebič zcela vychladnout.

OVLÁDACÍ PANEL

	Vypnuto
	Nižší teplota
	Vyšší teplota
	Udržování teploty

Před prvním použitím

- Vybalte pomalý hrnec, odstraňte všechny obaly, nálepky a vyčistěte jej.
- Vnitřní kameninovou varnou nádobu a skleněnou pokličku je možné umývat v myčce na nádobí, přesto doporučujeme tyto části umývat ručně.
- Ujistěte se, že vnitřek pomalého hrnce není znečištěný a odstraňte případné nečistoty.
- Během prvního použití se může objevit mírný kouř a zápach. Jedná se o běžný stav u všech zahřívajících se zařízení, který po několika použitích vymizí.

UPOZORNĚNÍ

KERAMICKÁ VARNÁ NÁDOBA SE MŮŽE POUŽÍVAT V TROUBĚ (BEZ SKLENĚNÉ POKLIČKY) PŘI TEPLOTĚ DO 180°C. NEPOUŽÍVEJTE JI NA PLYNOVÉM NEBO ELEKTRICKÉM SPORÁKU NEBO POD GRILEM.

První použití

- Vložte suroviny pro vaření do vnitřní kameninové varné nádoby a přikryjte ji skleněnou pokličkou. Nejlepšího výsledku vaření dosáhnete pokud zaplníte hrnec alespoň z poloviny. Připravovat lze také malá množství, ale v takovém případě může být nezbytné upravit délku vaření. Při vaření polévky nebo zeleniny nechejte dostatečný prostor pod pokličkou.
- Připojte spotřebič do zásuvky 230 V.
- Zvolte přepínačem jeden z režimů ohřevu jídla (Nižší/Vyšší teplota) a spotřebič začne pracovat.
- Po dokončení vaření vypněte spotřebič otočením přepínače režimu „Vypnuto“.
- Otočte přepínač do režimu “Udržování teploty”, abyste udrželi jídlo teplé během servírování. Tato funkce slouží pouze pro udržení teploty již uvařeného jídla. Nepoužívejte tento režim k vaření.

TIPY PRO POMALÉ VAŘENÍ

- Při vaření je důležité občas zkontrolovat proces vaření, který může vyžadovat přidání tekutiny v závislosti na receptu a době vaření.
- Při vaření zeleniny a masa, vložte dolů do hrnce nejdříve zeleninu, poté maso a další suroviny.
- Nezapomeňte suroviny vždy zalít tekutinou.
- Pokud se chcete vyhnout nedovaření nebo rozvaření pokrmů, vždy naplňte varnou nádobu do ½ až ¾ objemu a dodržujte doporučenou dobu vaření.

- Doporučený maximální objem vařených surovin je maximálně $\frac{3}{4}$, aby nedošlo k přetečení.
- 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.
- Při vaření v režimu „Vyšší teplota“ sledujte průběh vaření, protože některé pokrmy, například polévky, mohou začít pění.
- Vyvarujte se otevírání pomalého hrnce během vaření, protože to způsobí značné ztráty tepla a páry. Pokud musíte hrnec přesto otevřít, proveďte to co možná nejrychlejším 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).
- 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.
- Během pomalého vaření si maso a zelenina zachovávají více šťávy než v případě tradičního vaření.
- Nejplnější chuti při pomalém vaření dosáhnete přidáním nedrcených bylinek a koření.
- Fazole musí úplně změkknout, než je bude možné kombinovat se sladkými nebo kyselými jidly.
- 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.
- Pamatujte, že tekutiny mohou být kdykoli přidány později.
- Pokud chcete snížit množství tekutiny v pomalém hrnci, po vaření sejměte skleněnou poklici a otočte spínač do polohy „Vyšší teplota“.
- Čerstvé mléčné výrobky (mléko, kysanou smetanu nebo jogurt) přidávejte 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.
- Před vařením zmrazených potravin vždy přilejte ještě teplou tekutinu.

POKyny PRO ČIŠTĚNÍ

Po každém použití:

- Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, poté vyjměte vnitřní kameninovou varnou nádobu z pomalého hrnce a nechte jej úplně vychladnout.
- Omyjte skleněnou pokličku a vnitřní kameninovou varnou nádobu v teplé, mýdlové vodě.
- Pokud se potraviny přilepí na vnitřní kameninovou varnou nádobu, 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.

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem spotřebiče TESLA SlowCook S500?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTŘEBNÍ MATERIÁL

Spotřební materiál můžete zakoupit v oficiálním obchodě značky TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

ZÁRUČNÍ OPRAVA

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

Záruka se NEVZTAHUJE na:

- použití přístroje k jiným účelům
- běžné opotřebení
- nedodržení „Důležitých bezpečnostních pokynů“ uvedených v uživatelském manuálu
- elektromechanické nebo mechanické poškození způsobeném nevhodným použitím
- škodu způsobenou přírodním živlem jako je voda, oheň, statická elektřina, přepětí, atd.
- škodu způsobenou neoprávněnou opravou
- nečitelné sériové číslo přístroje

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

My, TESLA Electronics LTD, 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.



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, vyhrazujeme 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.

Dear customer,
Thank you for choosing the TESLA SlowCook S500.

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

IMPORTANT SAFETY NOTICE

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR DOMESTIC USE ONLY.

This device is a complex electromechanical device, please pay attention to the following instructions:

- Constant supervision is required when using the appliance near children.
- Do not use the appliance in an excessively warm, dusty or humid environment.
- If the inner stoneware cooking pot or the glass lid is damaged, do not use it and replace it.
- Keep it away from flammable and volatile substances.
- Do not use the appliance with a damaged cord and in cases where the appliance is not working properly or has been damaged in any way.
- The manufacturer and importer into the European Union is not responsible for damages caused by the operation of the appliance, such as injuries, scalds, fires, injuries, impairment of other things, etc.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD

Never let the power cord hang over a kitchen counter or table, keep it away from hot surfaces, and never leave it tangled, pinched, or pinched. The length of the power cord reduces the risk of entanglement or tripping over the power cord.

DO NOT USE THIS APPLIANCE WITH AN EXTENSION CORD.

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

ATTENTION!

To avoid electric shock, NEVER COOK WITHOUT AN INNER POTTERY COOKWARE !







CAUTION HOT SURFACE!

- Hot steam may escape vertically during cooking and when the top lid is opened. The housing, container and metal parts of the appliance heat up when it is running! Be careful!
- Do not place the appliance on a flammable surface. Some surfaces of kitchen counters and tables are not adapted to withstand prolonged exposure to high temperatures generated when using the appliance. Do not use the appliance near or on surfaces that are sensitive to heat or those that can be damaged by steam.
- When the appliance is in operation, the temperature of accessible surfaces may be higher. Do not touch the heated surface, otherwise burns may occur.
- Caution, the glass lid can be very hot, always wear gloves when removing the lid.
- To avoid getting scalded by escaping steam when lifting the glass lid, always lift it carefully away from you. Dripping water must never flow into the interior of the appliance.

- Do not move the hot appliance. You can burn yourself with hot food, oil or liquid.
- Allow the appliance to cool completely before transporting, cleaning and storing.

CONTROL PANEL

	Off
	Low
	High
	Keeping warm

Before first use

- Unpack the slow cooker, remove all packaging, stickers and clean it.
- The inner stoneware cooking pot and the glass lid can be washed in the dishwasher, however we recommend washing these parts by hand.
- Make sure the inside of the slow cooker is not dirty and remove any debris.
- Slight smoke and odor may occur during first use. This is a common condition with all heating devices and will disappear after a few uses.

NOTICE

THE CERAMIC COOKER CAN BE USED IN THE OVEN (WITHOUT THE GLASS COVER) AT A TEMPERATURE UP TO 180°C. DO NOT USE ON A GAS OR ELECTRIC STOVE OR UNDER A GRILL.

First use

- Place the ingredients for cooking in an inner stoneware cooking pot and cover it with a glass lid. You will achieve the best cooking result if you fill the pot at least halfway. Small quantities can also be prepared, but in this case it may be necessary to adjust the cooking time. Leave enough space under the lid when cooking soup or vegetables.
- Connect the appliance to a 230 V socket.
- Select one of the food heating modes (Low/High) with the switch and the appliance will start working.
- After cooking, turn off the appliance by turning the mode switch "Off".
- Turn the switch to "Keep warm" mode to keep food warm while serving. This function is only used to maintain the temperature of already cooked food. Do not use this mode for cooking.

TIPS FOR SLOW COOKING

- When cooking, it is important to check the cooking process from time to time, which may require adding liquid depending on the recipe and cooking time.
- When cooking vegetables and meat, put the vegetables in the pot first, then the meat and other ingredients.
- Do not forget to always cover the ingredients with liquid.
- If you want to avoid undercooking or overcooking, always fill the cooking pot to $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ of the volume and follow the recommended cooking time.

- The recommended maximum volume of cooked ingredients is a maximum of $\frac{3}{4}$ to avoid overflow.
- Due to the nature of slow cooking, the meat will not brown like it would if it were cooked in a pan or oven. It is not necessary to sear the meat or poultry before slow cooking, but you can do so if you prefer the meat that way.
- Frying ground 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 shoulder or pork shoulder. Cooking bone-in meat will increase the cooking time compared to boneless meat.
- When cooking in the "High" mode, monitor the cooking process, as some dishes, for example soups, may start to foam.
- Avoid opening the slow cooker during cooking as this will cause significant loss of heat and steam. If you still have to open the pot, do it as quickly as possible.
- Cut the meat into smaller pieces if you are cooking it together with pre-cooked foods such as beans, fruit or vegetables (mushrooms, diced onions, eggplant or finely chopped vegetables).
- 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. Be sure to place them on the underside of the inner pot and cover them with liquid.
- During slow cooking, meat and vegetables retain more juice than in the case of traditional cooking.
- You can achieve the fullest flavor during slow cooking by adding uncrushed herbs and spices.
- Beans must be completely tender before they can be combined with sweet or sour foods.
- When cooking in a slow cooker, do not forget that liquids do not form in it in the same way as is usual in classic cooking. Reduce the amount of liquid in a non-slow cooker recipe. Exceptions to this rule are soups and rice.
- Remember that liquids can always be added later.
- If you want to reduce the amount of liquid in the slow cooker, after cooking, remove the glass lid and turn the switch to the "High" position.
- Do not add fresh dairy products (milk, sour cream or yogurt) until just before serving.
- Rice, noodles and pasta are not recommended to cook for a long time. Cook them separately and add them to the slow cooker for up to the last 30 minutes.
- Always add warm liquid before cooking frozen food.

CLEANING INSTRUCTIONS

After each use:

- Unplug the power cord from the outlet, then remove the inner stoneware pot from the slow cooker and let it cool completely.
- Wash the glass lid and the inner stoneware cooking pot in warm, soapy water.
- If food sticks to the inner ceramic cooking 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 cleaning agents.
- When the slow cooker is not in use, store it in a dry place.

TECHNICAL SUPPORT

Do you need advice on setting up and operating the TESLA SlowCook S500 appliance?

Contact us: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABLES

Consumables can be purchased in the official TESLA store eshop.tesla-electronics.eu.

WARRANTY REPAIR

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

The warranty does NOT apply to:

- using the device for other purposes
- normal tear and wear
- failure to observe the "Important Safety Instructions" listed 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
- unreadable device serial number

DECLARATION OF CONFORMITY

We, TESLA Electronics LTD, declare that this equipment is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of the standards and regulations relevant to the type of equipment.



This product meets the requirements of the European Union.



Please inquire about your local separate collection system for electrical and electronic products. Please follow local regulations and do not dispose of old products in normal household waste. Proper disposal of the old product helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

As the product is being developed and improved, we reserve the right to modify the user manual. You can always find the current version of this user manual at www.tesla-electronics.eu.

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

**Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für den TESLA SlowCook S500 entschieden haben.**

Bevor Sie den elektrischen Schongarer verwenden, lesen Sie bitte die Regeln zur sicheren Verwendung sorgfältig durch und befolgen Sie alle gängigen Sicherheitsregeln.

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS

DIESES PRODUKT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH VORGESEHEN.

Dieses Gerät ist ein komplexes elektromechanisches Gerät, bitte beachten Sie die folgenden Anweisungen:

- Bei Verwendung des Geräts in der Nähe von Kindern ist eine ständige Überwachung erforderlich.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einer übermäßig warmen, staubigen oder feuchten Umgebung.
- Wenn der innere Kochtopf aus Steinzeug oder der Glasdeckel beschädigt sind, verwenden Sie ihn nicht und ersetzen Sie ihn.
- Halten Sie es von brennbaren und flüchtigen Substanzen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel und in Fällen, in denen das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller und Importeur in die Europäische Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Gerätes entstehen, wie z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Feuer, Verletzungen, Beeinträchtigung anderer Dinge usw.

WICHTIGE INFORMATIONEN ÜBER DAS NETZKABEL

Lassen Sie das Netzkabel niemals über eine Küchentheke oder einen Tisch hängen, halten Sie es von heißen Oberflächen fern und lassen Sie es niemals verheddert, eingeklemmt oder eingeklemmt. Die Länge des Netzkabels verringert die Gefahr, dass Sie sich verheddern oder über das Netzkabel stolpern.

VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL.

Schließen Sie das Netzkabel nur direkt an eine geerdete 230-V-Steckdose an.

AUFMERKSAMKEIT!

Um einen Stromschlag zu vermeiden, KOCHEN SIE NIEMALS OHNE INNERES TÖPFERKOCHGESCHIRR!







ACHTUNG, HEISSE OBERFLÄCHE!

- Während des Garens und beim Öffnen des oberen Deckels kann heißer Dampf vertikal austreten. Gehäuse, Behälter und Metallteile des Gerätes erhitzen sich im Betrieb! Vorsichtig sein!
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine brennbare Oberfläche. Einige Oberflächen von Küchenarbeitsplatten und -tischen sind nicht geeignet, um einer längeren Einwirkung hoher Temperaturen standzuhalten, die bei der Verwendung des Geräts entstehen. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf Oberflächen, die hitzeempfindlich sind oder durch Dampf beschädigt werden können.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur zugänglicher Oberflächen höher sein. Berühren Sie nicht die erhitzte Oberfläche, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.

- Achtung, der Glasdeckel kann sehr heiß werden, beim Abnehmen des Deckels immer Handschuhe tragen.
- Um sich beim Anheben des Glasdeckels nicht durch austretenden Dampf zu verbrühen, heben Sie ihn immer vorsichtig von sich weg. Niemals darf Tropfwasser in das Geräteinnere fließen.
- Bewegen Sie das heiße Gerät nicht. Sie können sich an heißen Speisen, Öl oder Flüssigkeiten verbrennen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es transportieren, reinigen und lagern.

SCHALTTAFEL

	Aus
	Niedrigere Temperatur
	Höhere Temperatur
	Warm halten

Vor dem ersten Gebrauch

- Packen Sie den Schongarer aus, entfernen Sie alle Verpackungen, Aufkleber und reinigen Sie ihn.
- Der Innenkochtopf aus Steinzeug und der Glasdeckel können in der Spülmaschine gereinigt werden, wir empfehlen jedoch, diese Teile von Hand zu spülen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Innere des Schongarers nicht schmutzig ist, und entfernen Sie alle Rückstände.
- Beim ersten Gebrauch kann es zu leichter Rauch- und Geruchsbildung kommen. Dies ist ein häufiger Zustand bei allen Heizgeräten und verschwindet nach ein paar Anwendungen.

HINWEIS

DER KERAMIKHERD KANN IM OFEN (OHNE GLASABDECKUNG) BEI EINER TEMPERATUR BIS ZU 180°C VERWENDET WERDEN. NICHT AUF EINEM GAS- ODER ELEKTROHERD ODER UNTER EINEM GRILL VERWENDEN.

Erste Benutzung

- Geben Sie die Zutaten zum Kochen in einen Innenkochtopf aus Steinzeug und decken Sie ihn mit einem Glasdeckel ab. Das beste Garergebnis erzielen Sie, wenn Sie den Topf mindestens bis zur Hälfte füllen. Es können auch kleine Mengen zubereitet werden, dann kann es aber notwendig sein, die Garzeit anzupassen. Lassen Sie beim Kochen von Suppe oder Gemüse genügend Platz unter dem Deckel.
- Schließen Sie das Gerät an eine 230-V-Steckdose an.
- Wählen Sie mit dem Schalter einen der Speisenerwärmungsmodi (Niedrigere/Höhere Temperatur) und das Gerät beginnt zu arbeiten.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Kochen aus, indem Sie den Modusschalter auf „Aus“ stellen.
- Stellen Sie den Schalter auf den Modus „Warm halten“, um Speisen während des Servierens warm zu halten. Diese Funktion wird nur verwendet, um die Temperatur von bereits gekochten Speisen aufrechtzuerhalten. Verwenden Sie diesen Modus nicht zum Kochen.

TIPPS ZUM SLOW COCING

- Beim Kochen ist es wichtig, von Zeit zu Zeit den Garvorgang zu kontrollieren, was je nach Rezept und Garzeit das Hinzufügen von Flüssigkeit erfordern kann.
- Geben Sie beim Garen von Gemüse und Fleisch zuerst das Gemüse in den Topf, dann das Fleisch und die anderen Zutaten.
- Vergessen Sie nicht, die Zutaten immer mit Flüssigkeit zu bedecken.
- Wenn Sie ein Unterkochen oder Überkochen vermeiden möchten, füllen Sie den Kochtopf immer zu $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ des Volumens und halten Sie sich an die empfohlene Kochzeit.
- Die empfohlene maximale Menge gekochter Zutaten beträgt maximal $\frac{3}{4}$, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- Aufgrund der Natur des langsamen Garens wird das Fleisch nicht so braun, wie wenn es in einer Pfanne oder einem Ofen gegart würde. Es ist nicht notwendig, das Fleisch oder Geflügel vor dem langsamen Garen anzubraten, aber Sie können dies tun, wenn Sie das Fleisch so bevorzugen.
- Das Braten von Hackfleisch, Speck und Wurst vor dem langsamen Garen kann wünschenswert sein, wenn Sie überschüssiges Fett aus dem Fleisch entfernen möchten. Das Fleisch sollte so in den Innentopf gelegt werden, dass es den Glasdeckel nicht berührt.
- Mageres Fleisch wie Hähnchen- oder Schweinefilet gart schneller als faseriges und fettiges Fleisch wie Rinderschulter oder Schweineschulter. Das Garen von Fleisch mit Knochen verlängert die Garzeit im Vergleich zu Fleisch ohne Knochen.
- Sie beim Garen im Modus „Höhere Temperatur“ den Garvorgang, da manche Speisen, z. B. Suppen, zu schäumen beginnen können.
- Vermeiden Sie es, den Schongarer während des Kochens zu öffnen, da dies zu einem erheblichen Wärme- und Dampfverlust führt. Wenn Sie den Topf noch öffnen müssen, tun Sie dies so schnell wie möglich.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleinere Stücke, wenn Sie es zusammen mit vorgekochten Speisen wie Bohnen, Obst oder Gemüse (Pilze, Zwiebelwürfel, Auberginen oder fein gehacktes Gemüse) zubereiten.
- Einige Lebensmittel wie Karotten, Kartoffeln und Rüben müssen länger gekocht werden als Fleisch, also schneiden Sie sie in kleinere Stücke, bevor Sie sie zum Fleisch geben. Achten Sie darauf, sie auf die Unterseite des Innentopfes zu legen und mit Flüssigkeit zu bedecken.
- Fleisch und Gemüse behalten beim Sanftgaren mehr Saft als beim traditionellen Garen.
- Den vollsten Geschmack erreichen Sie beim langsamen Garen, indem Sie unzerkleinerte Kräuter und Gewürze hinzufügen.
- Bohnen müssen vollständig weich sein, bevor sie mit süßen oder sauren Speisen kombiniert werden können.
- Vergessen Sie beim Kochen in einem Schongarer nicht, dass sich darin keine Flüssigkeiten bilden, wie es beim klassischen Kochen üblich ist. Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge in einem Non-Slow-Cooker-Rezept. Ausnahmen von dieser Regel sind Suppen und Reis.
- Denken Sie daran, dass Flüssigkeiten später immer hinzugefügt werden können.
- Wenn Sie die Flüssigkeitsmenge im Schongarer reduzieren möchten, entfernen Sie nach dem Garen den Glasdeckel und drehen Sie den Schalter auf die Position „Höhere Temperatur“.
- Fügen Sie frische Milchprodukte (Milch, Sauerrahm oder Joghurt) erst kurz vor dem Servieren hinzu.
- Reis, Nudeln und Nudeln sollten nicht lange gekocht werden. Kochen Sie sie separat und geben Sie sie bis zu den letzten 30 Minuten in den Slow Cooker.
- Fügen Sie immer warme Flüssigkeit hinzu, bevor Sie gefrorene Speisen zubereiten.

REINIGUNGSHINWEISE

Nach jedem Gebrauch:

- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, nehmen Sie dann den inneren Steinguttopf aus dem Schongarer und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Waschen Sie den Glasdeckel und den inneren Kochtopf aus Steinzeug in warmem Seifenwasser.
- Wenn Lebensmittel am inneren Keramik Kochtopf haften bleiben, weichen Sie sie in warmem Wasser ein.
- Reinigen Sie die Basiseinheit innen und außen mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel.
- Wenn der Schongarer nicht verwendet wird, bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf.

TECHNISCHER SUPPORT

Benötigen Sie Beratung zur Einrichtung und zum Betrieb des TESLA SlowCook S500-Geräts?
Kontaktieren Sie uns: www.tesla-electronics.eu

VERBRAUCHSMATERIALIEN

Verbrauchsmaterialien können im offiziellen TESLA-eshop eshop.tesla-electronics.eu

GARANTIEREPARATUR

Wenden Sie sich für Garantiereparaturen an den Händler, bei dem Sie das TESLA-Produkt gekauft haben.

Die Garantie gilt NICHT für:

- Nutzung des Geräts für andere Zwecke
- normaler Verschleiß
- Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung aufgeführten „Wichtigen Sicherheitshinweise“.
- elektromechanische oder mechanische Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch
- Schäden durch natürliche Elemente wie Wasser, Feuer, statische Elektrizität, Überspannung usw.
- Schäden durch nicht autorisierte Reparatur
- nicht lesbare Seriennummer des Geräts

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, TESLA Electronics LTD, erklären hiermit, dass dieses Gerät die wesentlichen Anforderungen und andere relevante Bestimmungen der für den Gerätetyp relevanten Normen und Vorschriften erfüllt.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



Bitte erkundigen Sie sich nach Ihrem lokalen getrennten Sammelsystem für elektrische und elektronische Produkte. Bitte befolgen Sie die örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie alte Produkte nicht im normalen Hausmüll. Die ordnungsgemäße Entsorgung des alten Produkts hilft, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Da das Produkt weiterentwickelt und verbessert wird, behalten wir uns das Recht vor, das Benutzerhandbuch zu ändern. Die aktuelle Version dieser Bedienungsanleitung finden Sie immer unter www.tesla-electronics.eu.

Design und Spezifikationen können ohne Vorankündigung geändert werden, Druckfehler vorbehalten.

Kedves vásárló!

Köszönjük, hogy a TESLA SlowCook S500-et választotta.

Az elektromos lassú tűzhely használata előtt figyelmesen olvassa el a biztonságos használat szabályait, és tartsa be az összes általános biztonsági szabályt.

FONTOS BIZTONSÁGI MEGJEGYZÉS

A TERMÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA SZÁNT.

Ez az eszköz egy összetett elektromechanikus eszköz, kérjük, vegye figyelembe az alábbi utasításokat:

- Állandó felügyelet szükséges, ha a készüléket gyermekek közelében használja.
- Ne használja a készüléket túl meleg, poros vagy párás környezetben.
- Ha a belső köedény főzőedény vagy az üvegfedél sérült, ne használja, hanem cserélje ki.
- Tartsa távol gyúlékony és illékony anyagoktól.
- Ne használja a készüléket sérült vezetékkel és olyan esetekben, amikor a készülék nem működik megfelelően, vagy bármilyen módon megsérült.
- A gyártó és az Európai Unióba importáló nem vállal felelősséget a készülék működéséből eredő károkért, mint például sérülések, forrázások, tűz, sérülések, egyéb dolgok károsodása stb.

FONTOS INFORMÁCIÓK A TÁPKÁBEL KAPCSOLATBAN

Soha ne hagyja, hogy a tápkábel lógjon a konyhapult vagy asztal fölött, tartsa távol forró felületektől, és soha ne hagyja összegabalyodva, becsípve vagy becsípve. A tápkábel hossza csökkenti annak a veszélyét, hogy belegabalyodjon vagy belebotljon a tápkábelbe.

NE HASZNÁLJA EZT A KÉSZÜLÉKET HOSSZABBÍTÓKÁBELHAL.

A tápkábelt közvetlenül csak egy földelt 230 V-os elektromos aljzathoz csatlakoztassa.

FIGYELEM!

Az áramütés elkerülése érdekében SOHA NE SÜZSÖN BELSŐ KERESÉS ESZKÖZ NÉLKÜL !







VIGYÁZAT, FORRÓ FELÜLET!

- Főzés közben és a felső fedél kinyitásakor függőlegesen forró gőz távozhat. A készülék háza, tartálya és fém részei működés közben felmelegszenek! Légy óvatos!
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony felületre. A konyhai pultok és asztalok egyes felületei nem alkalmasak arra, hogy ellenálljanak a készülék használata során keletkező magas hőmérsékletnek. Ne használja a készüléket hőre érzékeny vagy gőz által károsított felületek közelében vagy olyan felületeken.
- A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet. Ne érintse meg a felforrósodott felületet, ellenkező esetben égési sérülések keletkezhetnek.
- Vigyázat, az üvegfedél nagyon forró lehet, mindig viseljen kesztyűt a fedél eltávolításakor.
- Az üvegfedél felemelése közben kilépő gőz miatti leforrázás elkerülése érdekében mindig óvatosan emelje el magától. A csöpögő víz soha nem folyhat a készülék belsejébe.
- Ne mozgassa a forró készüléket. Megégetheti magát forró étellel, olajjal vagy folyadékkal.

- Szállítás, tisztítás és tárolás előtt hagyja teljesen kihűlni a készüléket.

KEZELŐPANEL

	Ki
	Alacsonyabb hőmérséklet
	Magasabb hőmérséklet
	Melegen tartani

Az első használat előtt

- Csomagolja ki a lassú tűzhelyet, távolítson el minden csomagolást, matricát és tisztítsa meg.
- A belső kőedény főzőedény és az üvegfedél mosogatógépben mosható, azonban javasoljuk, hogy ezeket az alkatrészeket kézzel mosogassa el.
- Győződjön meg arról, hogy a lassú tűzhely belseje nem szennyezett, és távolítsa el a szennyeződésekét.
- Az első használat során enyhe füst és szag léphet fel. Ez minden fűtőberendezésnél gyakori állapot, és néhány használat után eltűnik.

MEGJEGYZÉS

A KERÁMIA Tűzhely HASZNÁLHATÓ A SÜTŐBEN (ÜVEGBURKOLAT NÉLKÜL), AKÁR 180°C-OS HŐMÉRSÉKLETEN. NE HASZNÁLJA GÁZ- VAGY ELEKTROMOS TŰZHELYN VAGY GRILL ALATT.

Első használat

- Tegye a főzéshez szükséges hozzávalókat a belső kőedény főzőedénybe, és fedje le üvegtetővel. A legjobb főzési eredményt akkor érheti el, ha az edényt legalább félig megtölti. Kis mennyiség is elkészíthető, de ebben az esetben szükség lehet a főzési idő módosítására. Hagyjon elegendő helyet a fedél alatt, amikor levest vagy zöldséget főz.
- Csatlakoztassa a készüléket egy 230 V-os aljzathoz.
- A kapcsoló segítségével válassza ki az egyik ételmelegítési módot (Alacsonyabb/Magasabb hőmérséklet), és a készülék működésbe lép.
- Sütés után kapcsolja ki a készüléket az üzemmódkapcsoló „Ki” elfordításával.
- Forgassa a kapcsolót „Melegen tartani” módba, hogy az ételt tálalás közben melegen tartsa. Ez a funkció csak a már elkészített ételek hőmérsékletének fenntartására szolgál. Ne használja ezt az üzemmódot főzéshez.

TIPPEK A LASSÚ SÜTÉSHEZ

- Főzéskor fontos időnként ellenőrizni a főzési folyamatot, amihez a recepttől és a főzési időtől függően szükség lehet folyadék hozzáadására.
- Zöldségek és húskok főzésekor először a zöldségeket tegyük az edénybe, majd a húst és a többi hozzávalót.
- Ne felejtse el mindig lefedni az összetevőket folyadékkal.
- Ha el akarja kerülni az alul- vagy túlsütést, mindig tölts fel a főzőedényt $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ térfogatra, és

kövesse az ajánlott sütési időt.

- A főtt hozzávalók ajánlott maximális mennyisége legfeljebb $\frac{3}{4}$ a túlcsordulás elkerülése érdekében.
- A lassú főzés természetéből adódóan a hús nem barnul meg, mint amikor serpenyőben vagy sütőben sütjük. Lassú főzés előtt nem szükséges megpirítani a húst vagy a szárnyast, de megteheti, ha így szereti a húst.
- A darált marhahús, a szalonna és a kolbász lassú főzés előtti megsütése kívánatos lehet, ha el akarja távolítani a húsból a felesleges zsírt. A húst úgy kell a belső edénybe tenni, hogy ne érjen hozzá az üveg fedeléhez.
- A sovány hús, például a csirke vagy a sertés szűzpecsenye gyorsabban megsül, mint a rostos és zsíros húsook, például a marhalapocka vagy a sertéslapocka. A csontos hús elkészítése megnöveli a főzési időt a kicsontozott húshoz képest.
- Ha a "Magasabb hőmérséklet" módban főz, figyelje a főzési folyamatot, mivel egyes ételek, például levelek habosodhatnak.
- Kerülje a lassú tűzhely kinyitását főzés közben, mert ez jelentős hő- és gőzvesztést okoz. Ha még mindig ki kell nyitnia az edényt, tegye meg a lehető leggyorsabban.
- Vágja fel a húst kisebb darabokra, ha előfőzött ételekkel, például babbal, gyümölcssel vagy zöldségekkel (gomba, kockára vágott hagyma, padlizsán vagy apróra vágott zöldségek) együtt süssi.
- Egyes ételeket, például a sárgarépát, a burgonyát és a céklát hosszabb ideig kell főzni, mint a húst, ezért vágja őket kisebb darabokra, mielőtt hozzáadná a húshoz. Ügyeljen arra, hogy a belső edény aljára helyezze őket, és fedje le őket folyadékkal.
- A lassú főzés során a hús és a zöldség több levet tart vissza, mint a hagyományos főzésnél.
- A legteljesebb ízt a lassú főzés során érheti el, ha aprítatlan fűszernövényeket és fűszereket ad hozzá.
- A babnak teljesen puhának kell lennie, mielőtt édes vagy savanyú ételekkel kombinálható.
- Lassú tűzhelyben való főzéskor ne felejtjük el, hogy nem képződnek benne folyadékok ugyanúgy, mint a klasszikus főzésnél. Csökkentse a folyadék mennyiségét a nem lassú tűzhely receptjében. Ez alól a szabály alól kivételt képeznek a levelek és a rizs.
- Ne feledje, hogy a folyadékot később bármikor hozzáadhatja.
- Ha csökkenteni szeretné a lassú tűzhelyben lévő folyadék mennyiségét, főzés után vegye le az üvegfedelelet, és fordítsa a kapcsolót "Magasabb hőmérséklet" állásba.
- Ne adjon hozzá friss tejterméket (tej, tejföl vagy joghurt) csak közvetlenül tálalás előtt.
- A rizst, a tésztát és a tésztát nem ajánlott hosszú ideig főzni. Főzd meg őket külön-külön, és add hozzá a lassú tűzhelyhez az utolsó 30 percig.
- Mindig adjon hozzá meleg folyadékot a fagyasztott étel elkészítése előtt.

TISZTÍTÁSI UTASÍTÁSOK

Minden használat után:

- Húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd vegye ki a belső köedényt a lassú tűzhelyről, és hagyja teljesen kihűlni.
- Mossa el az üvegfedelelet és a belső köedényt meleg, szappanos vízben.
- Ha étel tapad a belső kerámia főzőedényhez, áztassa be meleg vízbe.
- Puha, enyhén nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg az alapegység belsejét és külsejét.
- Soha ne használjon súroló hatású tisztítószeret.
- Ha nem használja a lassú tűzhelyet, tárolja száraz helyen.

TECHNIKAI TÁMOGATÁS

Tanácsra van szüksége a TESLA SlowCook S500 készülék üzembe helyezésével és üzemeltetésével kapcsolatban? Lépjen kapcsolatba velünk: www.tesla-electronics.eu

FOGYÓESZKÖZÖK

A fogyóeszközök megvásárolhatók a hivatalos TESLA eshop eshop.tesla-electronics.eu.

GARANCIA JAVÍTÁS

Garanciális javítással kapcsolatban forduljon ahhoz a kereskedőhöz, ahol a TESLA terméket vásárolta.

A garancia NEM vonatkozik:

- a készüléket más célokra használja
- normális öltözék
- a felhasználói kézikönyvben felsorolt "Fontos biztonsági előírások" figyelmen kívül hagyása
- nem rendeltetésszerű használatból eredő elektromechanikus vagy mechanikai sérülések
- természeti elemek, például víz, tűz, statikus elektromosság, túlfeszültség stb.
- jogosulatlan javítás által okozott károk
- olvashatatlan készülék sorozatszám

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Mi, a TESLA Electronics LTD kijelentjük, hogy ez a berendezés megfelel a berendezés típusára vonatkozó szabványok és előírások alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek.



Ez a termék megfelel az Európai Unió követelményeinek.



Kérjük, érdeklődjön az elektromos és elektronikus termékek helyi szelektív gyűjtési rendszeréről. Kérjük, kövesse a helyi előírásokat, és ne dobja a régi termékeket a normál háztartási hulladék közé. A régi termék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív következményeket.

A termék fejlesztése és továbbfejlesztése során fenntartjuk a jogot a használati útmutató módosítására. A használati útmutató aktuális verziója mindig megtalálható a www.tesla-electronics.eu oldalon.

A kivitel és a műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak, a nyomtatási hibák jogát fenntartjuk.

Szanowny Kliencie,
Dziękujemy za wybranie TESLA SlowCook S500.

Przed użyciem wolnowaru elektrycznego prosimy o uważne zapoznanie się z zasadami bezpiecznego użytkowania i przestrzeganie wszystkich ogólnych zasad bezpieczeństwa.

WAŻNA INFORMACJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA NINIEJSZY PRODUKT PRZEZNACZONY JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

To urządzenie jest złożonym urządzeniem elektromechanicznym, należy zwrócić uwagę na następujące instrukcje:

- Podczas używania urządzenia w pobliżu dzieci wymagany jest stały nadzór.
- Nie używaj urządzenia w nadmiernie ciepłym, zakurzonym lub wilgotnym otoczeniu.
- Jeśli wewnętrzny kamionkowy garnek do gotowania lub szklana pokrywa są uszkodzone, nie używaj ich i wymień je.
- Trzymaj go z dala od łatwopalnych i lotnych substancji.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem oraz w przypadkach, gdy urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- Producent i importer na teren Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia, takie jak urazy, poparzenia, pożary, urazy, uszkodzenie innych rzeczy itp.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

Nigdy nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał nad blatem kuchennym lub stołem, trzymaj go z dala od gorących powierzchni i nigdy nie pozostawiaj go spletanego, ściśniętego lub ściśniętego. Długość przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko zaplątania się lub potknięcia o przewód zasilający.

NIE UŻYWAJ TEGO URZĄDZENIA Z PRZEDŁUŻACZEM.

Przewód zasilający należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego 230 V.

UWAGA!

Aby uniknąć porażenia prądem, NIGDY NIE GOTUJ BEZ WEWNĘTRZNYCH NACZYŃ CERAMICZNYCH !







UWAGA GORĄCA POWIERZCHNIA!

- Gorąca para może wydostawać się pionowo podczas gotowania i po otwarciu górnej pokrywy. Obudowa, pojemnik i metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas pracy! Bądź ostrożny!
- Nie stawiać urządzenia na łatwopalnej powierzchni. Niektóre powierzchnie blatów i stołów kuchennych nie są przystosowane do długotrwałego narażenia na działanie wysokich temperatur powstających podczas użytkowania urządzenia. Nie używaj urządzenia w pobliżu lub na powierzchniach wrażliwych na ciepło lub takich, które mogą zostać uszkodzone przez parę.
- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Nie dotykaj nagrzanej powierzchni, w przeciwnym razie może dojść do oparzeń.
- Uwaga, szklana pokrywa może być bardzo gorąca, zawsze zakładaj rękawiczki podczas

zdejmowania pokrywy.

- Aby uniknąć poparzenia parą wydobywającą się podczas podnoszenia szklanej pokrywy, zawsze ostrożnie odsuwaj ją od siebie. Kapiąca woda nie może nigdy przedostać się do wnętrza urządzenia.
- Nie przesuwaj gorącego urządzenia. Możesz się poparzyć gorącym jedzeniem, olejem lub płynem.
- Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przed transportem, czyszczeniem i przechowywaniem.

PANEL STEROWANIA

	Wyłączony
	Niższa temperatura
	Wyższa temperatura
	Utrzymywanie ciepła

Przed pierwszym użyciem

- Rozpakuj wolnowar, usuń opakowanie, naklejki i wyczyść.
- Wewnętrzny kamionkowy garnek do gotowania i szklaną pokrywę można myć w zmywarce, jednak zalecamy mycie tych części ręcznie.
- Upewnij się, że wnętrze powolnej kuchenki nie jest brudne i usuń wszelkie zanieczyszczenia.
- Podczas pierwszego użycia może pojawić się lekki dym i zapach. Jest to częsta przypadłość wszystkich urządzeń grzewczych i zniknie po kilku użyciach.

UWAGA

KUCHENKA CERAMICZNA MOŻE BYĆ UŻYWANA W PIEKARNIKU (BEZ SZKLANEJ POKRYWY) W TEMPERATURZE DO 180°C. NIE UŻYWAĆ NA KUCHENCIE GAZOWEJ LUB ELEKTRYCZNEJ ANI POD GRILLEM.

Pierwsze użycie

- Umieść składniki do gotowania w wewnętrznym garnku z kamionki i przykryj szklaną pokrywką. Najlepsze rezultaty gotowania osiągniesz, jeśli napełnisz garnek co najmniej do połowy. Można również przygotować małe ilości, ale w tym przypadku może być konieczne dostosowanie czasu gotowania. Podczas gotowania zupy lub warzyw pozostaw wystarczająco dużo miejsca pod pokrywką.
- Podłącz urządzenie do gniazdka 230 V.
- Wybierz jeden z trybów podgrzewania żywności (Niższa/Wyższa temperatura) za pomocą przełącznika, a urządzenie zacznie działać.
- Po zakończeniu gotowania wyłącz urządzenie, ustawiając przełącznik trybu „Wyłączony”.
- Ustaw przełącznik w trybie „Utrzymywanie ciepła”, aby utrzymać ciepło potrawy podczas serwowania. Ta funkcja służy wyłącznie do utrzymywania temperatury już ugotowanej żywności. Nie używaj tego trybu do gotowania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WOLNEGO GOTOWANIA

- Podczas gotowania ważne jest, aby od czasu do czasu sprawdzać proces gotowania, co może wymagać dolania płynu w zależności od przepisu i czasu gotowania.
- Podczas gotowania warzyw i mięsa najpierw włóż warzywa do garnka, a następnie mięso i pozostałe składniki.
- Nie zapomnij zawsze przykryć składników płynem.
- Jeśli chcesz uniknąć niedogotowania lub przegrzania, zawsze napełniaj garnek do $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ objętości i przestrzegaj zalecanego czasu gotowania.
- Zalecana maksymalna objętość gotowanych składników to maksymalnie $\frac{3}{4}$, aby uniknąć przelania.
- Ze względu na charakter powolnego gotowania mięso nie będzie brązowieć tak, jak gdyby było gotowane na patelni lub w piekarniku. Nie jest konieczne obsmażanie mięsa lub drobiu przed powolnym gotowaniem, ale można to zrobić, jeśli wolisz mięso w ten sposób.
- Smażenie mielonej wołowiny, bекonu i kiełbasy przed powolnym gotowaniem może być pożądane, jeśli chcesz usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa. Mięso należy umieścić w naczyniu wewnętrznym tak, aby nie dotykało szklanej pokrywy.
- Chude mięso, takie jak kurczak lub polędwica wieprzowa, gotuje się szybciej niż mięso włókniste i tłuste, takie jak łopatka wołowa lub łopatka wieprzowa. Gotowanie mięsa z kością wydłuży czas gotowania w porównaniu do mięsa bez kości.
- Podczas gotowania w trybie „Wyższa temperatura” należy monitorować proces gotowania, ponieważ niektóre potrawy, na przykład zupy, mogą zacząć się pienić.
- Unikaj otwierania wolnowaru podczas gotowania, ponieważ spowoduje to znaczną utratę ciepła i pary. Jeśli nadal musisz otworzyć pułę, zrób to tak szybko, jak to możliwe.
- Pokrój mięso na mniejsze kawałki, jeśli gotujesz je razem z gotowanymi potrawami, takimi jak fasola, owoce lub warzywa (pieczarki, pokrojona w kostkę cebula, bakłażan lub drobno posiekane warzywa).
- Niektóre potrawy, takie jak marchew, ziemniaki i buraki, wymagają dłuższego gotowania niż mięso, dlatego przed dodaniem do mięsa należy je pokroić na mniejsze kawałki. Pamiętaj, aby umieścić je na spodzie naczynia wewnętrznego i przykryć płynem.
- Podczas powolnego gotowania mięso i warzywa zachowują więcej soku niż w przypadku gotowania tradycyjnego.
- Najpełniejszy smak uzyskasz podczas powolnego gotowania, dodając nierozdrobnione zioła i przyprawy.
- Fasola musi być całkowicie miękka, zanim będzie można ją połączyć ze słodkimi lub kwaśnymi potrawami.
- Podczas gotowania w powolnej kuchence nie zapominaj, że płyny nie tworzą się w niej w taki sam sposób, jak zwykle w przypadku klasycznego gotowania. Zmniejsz ilość płynu w przepisie bez wolnej kuchenki. Wyjątkiem od tej reguły są zupy i ryż.
- Pamiętaj, że płyny zawsze można dodać później.
- Jeśli chcesz zmniejszyć ilość płynu w powolnym naczyniu, po zakończeniu gotowania zdejmij szklaną pokrywę i ustaw przełącznik w pozycji „Wyższa temperatura”.
- Świeże produkty mleczne (mleko, kwaśną śmietaną lub jogurt) dodawać dopiero tuż przed podaniem.
- Nie zaleca się długiego gotowania ryżu, makaronu i makaronu. Ugotuj je osobno i dodaj do wolnowaru na ostatnie 30 minut.
- Zawsze dodawaj ciepły płyn przed gotowaniem zamrożonej żywności.

INSTRUKCJA CZYSZCZENIA

Po każdym użyciu:

- Odłącz przewód zasilający od gniazdka, a następnie wyjmij wewnętrzny garnek kamionkowy z powolnej kuchenki i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Umyj szklaną pokrywę i wewnętrzny kamionkowy garnek do gotowania w ciepłej wodzie z mydłem.
- Jeśli jedzenie przykleja się do wewnętrznego garnka ceramicznego, namocz je w ciepłej wodzie.
- Wyczyść wewnętrzną i zewnętrzną część podstawy miękką, lekko wilgotną ściereczką lub gąbką.
- Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących.
- Gdy wolnowar nie jest używany, przechowuj go w suchym miejscu.

WSPARCIE TECHNICZNE

Potrzebujesz porady w zakresie ustawienia i obsługi urządzenia TESLA SlowCook S500?

Skontaktuj się z nami: www.tesla-electronics.eu

MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

Materiały eksploatacyjne można kupić w oficjalnym sklepie internetowym TESLA

eshop.tesla-electronics.eu.

NAPRAWA GWARANCYJNA

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

Gwarancja **NIE** dotyczy:

- używania urządzenia do innych celów
- normalna odzież
- nieprzestrzeganie „Ważnych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa” wymienionych w instrukcji obsługi
- uszkodzeń elektromechanicznych lub mechanicznych spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem
- uszkodzeń spowodowanych przez czynniki naturalne, takie jak woda, ogień, elektryczność statyczna, przepięcie itp.
- uszkodzenia spowodowane nieautoryzowaną naprawą
- nieczytelny numer seryjny urządzenia

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

My, TESLA Electronics LTD, oświadczamy, że to urządzenie jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi odpowiednimi postanowieniami norm i przepisów właściwych dla typu sprzętu.



Produkt ten spełnia wymagania Unii Europejskiej.



Zapytaj o lokalny system oddzielnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych. Należy przestrzegać lokalnych przepisów i nie wyrzucać zużytych produktów wraz z normalnymi odpadami domowymi. Właściwa utylizacja starego produktu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi.

W miarę rozwoju i udoskonalania produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w instrukcji obsługi. Aktualną wersję niniejszej instrukcji obsługi można zawsze znaleźć na stronie www.tesla-electronics.eu.

Projekt i specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia, zastrzegamy sobie możliwość błędów drukarskich.

Stimate client,
Vă mulțumim că ați ales TESLA SlowCook S500.

Înainte de a utiliza aragazul lent electric, vă rugăm să citiți cu atenție regulile de utilizare în siguranță și să respectați toate regulile obișnuite de siguranță.

NOTIFICARE IMPORTANTĂ DE SIGURANȚĂ **ACEST PRODUS ESTE DESTINAT NUMAI UTILIZĂRII INTERNE.**

Acest dispozitiv este un dispozitiv electromecanic complex, vă rugăm să acordați atenție următoarelor instrucțiuni:

- Este necesară supravegherea constantă atunci când utilizați aparatul în apropierea copiilor.
- Nu utilizați aparatul într-un mediu excesiv de cald, prăfuit sau umed.
- Dacă oala interioară din gresie sau capacul de sticlă sunt deteriorate, nu-l utilizați și înlocuiți-l.
- Păstrați-l departe de substanțe inflamabile și volatile.
- Nu folosiți aparatul cu cablul deteriorat și în cazurile în care aparatul nu funcționează corespunzător sau a fost deteriorat în vreun fel.
- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu este responsabil pentru daunele cauzate de funcționarea aparatului, cum ar fi răni, opăriri, incendii, răni, deteriorarea altor lucruri etc.

INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE CABLUL DE ALIMENTARE

Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste un blat sau o masă de bucătărie, nu-l țineți departe de suprafețele fierbinți și nu îl lăsați niciodată încurcat, ciupit sau ciupit. Lungimea cablului de alimentare reduce riscul de încurcare sau de împiedicare a cablului de alimentare.

NU UTILIZAȚI ACEST APARAT CU UN PRELUNG.

Conectați cablul de alimentare direct la o priză de 230 V cu împământare numai.

ATENȚIE!

Pentru a evita șocurile electrice, NU GAȚI NICIODATĂ FĂRĂ VASA INTERIOARĂ DE OLARAT!







ATENȚIE, SUPRAFATA FIERBINTE!

- Aburul fierbinte poate ieși pe verticală în timpul gătirii și când capacul superior este deschis. Carcasa, recipientul și părțile metalice ale aparatului se încălzesc atunci când funcționează! Atenție!
- Nu așezați aparatul pe o suprafață inflamabilă. Unele suprafețe ale blaturilor și meselor de bucătărie nu sunt adaptate pentru a rezista la expunerea prelungită la temperaturi ridicate generate la utilizarea aparatului. Nu folosiți aparatul în apropierea sau pe suprafețe sensibile la căldură sau care pot fi deteriorate de abur.
- Când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai mare. Nu atingeți suprafața încălzită, altfel pot apărea arsuri.
- Atenție, capacul de sticlă poate fi foarte fierbinte, purtați întotdeauna mănuși când scoateți capacul.

- Pentru a evita opărirea prin scăparea de abur atunci când ridicați capacul de sticlă, ridicați-l întotdeauna cu grijă departe de dvs. Apa care picură nu trebuie să curgă niciodată în interiorul aparatului.
- Nu mutați aparatul fierbinte. Te poți arde cu mâncare fierbinte, ulei sau lichid.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de transport, curățare și depozitare.

PANOU DE CONTROL

	Oprit
	Temperatură mai scăzută
	Temperatura mai mare
	Menținerea caldă

Înainte de prima utilizare

- Despachetați aragazul lent, îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și curățați-l.
- Oala interioară din gresie și capacul de sticlă pot fi spălate în mașina de spălat vase, totuși vă recomandăm spălarea manuală a acestor părți.
- Asigurați-vă că interiorul aragazului lent nu este murdar și îndepărtați orice resturi.
- În timpul primei utilizări pot să apară fum și miros ușor. Aceasta este o condiție comună la toate dispozitivele de încălzire și va dispărea după câteva utilizări.

OBSERVAȚI

ARABITUL CERAMIC POATE FI UTILIZAT ÎN CUPTOR (FĂRĂ CAPAC DE STICLĂ) LA TEMPERATURĂ DE PÂNĂ LA 180°C. NU UTILIZAȚI PE O PLĂZĂ PE GAZ SAU ELECTRICĂ SAU SUB GRĂTAR.

Prima utilizare

- Puneți ingredientele pentru gătit într-o oală interioară din gresie și acoperiți-o cu un capac de sticlă. Veți obține cel mai bun rezultat de gătit dacă umpleți oala cel puțin la jumătate. Se pot prepara și cantități mici, dar în acest caz poate fi necesară ajustarea timpului de gătit. Lăsați suficient spațiu sub capac când gătiți supă sau legumele.
- Conectați aparatul la o priză de 230 V.
- Selectați unul dintre modurile de încălzire a alimentelor (Temperatură mai scăzută/Temperatura mai mare) cu comutatorul și aparatul va începe să funcționeze.
- După gătit, opriți aparatul prin rotirea comutatorului de mod „Oprit”.
- Rotiți comutatorul în modul „Menținerea caldă” pentru a menține mâncarea caldă în timpul servirii. Această funcție este utilizată numai pentru a menține temperatura alimentelor deja gătite. Nu utilizați acest mod pentru a găti.

SFATURI PENTRU GĂTIREA LENTĂ

- Când gătiți, este important să verificați din când în când procesul de gătit, ceea ce poate necesita adăugarea de lichid în funcție de rețetă și timpul de gătit.
- Când gătiți legume și carne, puneți mai întâi legumele în oală, apoi carnea și alte ingrediente.

- Nu uitați să acoperiți întotdeauna ingredientele cu lichid.
- Dacă doriți să evitați gătitul insuficient sau supragătirea, umpleți întotdeauna vasul de gătit la $\frac{1}{2}$ până la $\frac{3}{4}$ din volum și respectați timpul de gătit recomandat.
- Volumul maxim recomandat de ingrediente găsite este de maximum $\frac{3}{4}$ pentru a evita preaplina.
- Datorită naturii gătirii lente, carnea nu se va rumeni așa cum ar fi dacă ar fi gătită într-o tigaie sau cuptor. Nu este necesar să prăjiți carnea sau carnea de pasăre înainte de gătirea lentă, dar puteți face acest lucru dacă preferați carnea așa.
- Prăjirea cărnii de vită, slănină și cârnați înainte de gătirea lentă poate fi de dorit dacă doriți să îndepărtați excesul de grăsime din carne. Carnea trebuie pusă în oala interioară, astfel încât să nu atingă capacul de sticlă.
- Carnea slabă, cum ar fi carnea de pui sau de porc, se gătește mai repede decât carnea fibroasă și grasă, cum ar fi cea de vită sau cea de porc. Gătirea cărnii cu os va crește timpul de gătire în comparație cu carnea fără os.
- Când gătiți în modul „Temperatura mai ridicată”, monitorizați procesul de gătit, deoarece unele feluri de mâncare, de exemplu supe, pot începe să facă spumă.
- Evitați să deschideți aragazul lent în timpul gătirii, deoarece acest lucru va cauza pierderi semnificative de căldură și abur. Dacă tot trebuie să deschizi oala, fă-o cât mai repede posibil.
- Tăiați carnea în bucăți mai mici dacă o gătiți împreună cu alimente pre-gătite precum fasole, fructe sau legume (ciuperci, ceapă tăiată cubulețe, vinete sau legume tocate mărunt).
- Unele alimente, cum ar fi morcovii, cartofii și sfecla, necesită o gătire mai lungă decât carnea, așa că tăiați-le în bucăți mai mici înainte de a le adăuga în carne. Asigurați-vă că le așezați pe partea inferioară a oalei interioare și le acoperiți cu lichid.
- În timpul gătirii lente, carnea și legumele rețin mai mult suc decât în cazul gătirii tradiționale.
- Puteți obține cea mai deplină aromă în timpul gătirii lente adăugând ierburi și condimente nezdrobite.
- Fasolea trebuie să fie complet fragedă înainte de a putea fi combinată cu alimente dulci sau acrișoare.
- Când gătiți într-un aragaz lent, nu uitați că lichidele nu se formează în el în același mod ca de obicei în gătitul clasic. Reduceți cantitatea de lichid într-o rețetă de gătit non-lent. Excepții de la această regulă sunt supele și orezul.
- Amintiți-vă că lichidele pot fi adăugate oricând mai târziu.
- Dacă doriți să reduceți cantitatea de lichid din aragazul lent, după gătit, scoateți capacul de sticlă și rotiți comutatorul în poziția „Temperatura mai ridicată”.
- Nu adăugați produse lactate proaspete (lapte, smântână sau iaurt) decât înainte de servire.
- Orezul, tăiței și pastele nu sunt recomandate pentru o perioadă lungă de timp. Gătiți-le separat și adăugați-le în slow cooker până la ultimele 30 de minute.
- Adăugați întotdeauna lichid cald înainte de a găti alimente congelate.

INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE

După fiecare utilizare:

- Deconectați cablul de alimentare de la priză, apoi scoateți vasul din gresie interioară din aragazul lent și lăsați-l să se răcească complet.
- Spălați capacul de sticlă și oala interioară din gresie în apă caldă cu săpun.
- Dacă mâncarea se lipește de oala interioară din ceramică, înmuiați-o în apă caldă.
- Curățați interiorul și exteriorul unității de bază cu o cârpă sau un burete moale, ușor umezit.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare abrazivi.
- Când aragazul lent nu este în uz, depozitați-l într-un loc uscat.

SUPPORT TEHNIC

Aveți nevoie de consiliere cu privire la configurarea și operarea aparatului TESLA SlowCook S500?
Contactați-ne: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABILE

Consumabilele pot fi achiziționate în eshop-ul oficial TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

REPARAȚIE GARANȚIE

Pentru reparații în garanție, contactați dealerul de la care ați achiziționat produsul TESLA.

Garanția NU se aplică pentru:

- utilizarea dispozitivului în alte scopuri
- uzura normala
- nerespectarea „Instrucțiunilor importante de siguranță” enumerate în manualul de utilizare
- daune electromecanice sau mecanice cauzate de o utilizare necorespunzătoare
- daune cauzate de elemente naturale precum apa, incendiu, electricitate statica, supratensiune etc.
- daune cauzate de reparații neautorizate
- numărul de serie al dispozitivului imposibil de citit

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Noi, TESLA Electronics LTD, declarăm că acest echipament este în conformitate cu cerințele esențiale și cu alte prevederi relevante ale standardelor și reglementărilor relevante pentru tipul de echipament.



Acest produs îndeplinește cerințele Uniunii Europene.



Vă rugăm să întrebați despre sistemul dvs. local de colectare separată pentru produse electrice și electronice. Vă rugăm să respectați reglementările locale și să nu aruncați produsele vechi la gunoiul menajer normal. Eliminarea corectă a vechiului produs ajută la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane.

Pe măsură ce produsul este dezvoltat și îmbunătățit, ne rezervăm dreptul de a modifica manualul de utilizare. Puteți găsi întotdeauna versiunea actuală a acestui manual de utilizare la www.tesla-electronics.eu.

Designul și specificațiile pot fi modificate fără notificare, erorile de tipărire fiind rezervate.

Vážený zákazník,
ďakujeme, že ste si vybral TESLA SlowCook S500.

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSŤOU UPOZORNENIE

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.

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

- Pri použití spotrebiča v blízkosti detí je nutný trvalý dohľad.
- Nepoužívajte spotrebič v príliš teplom, prašnom alebo vlhkom prostredí.
- Ak je vnútorná kameninová varná nádoba alebo sklenená pokrievka poškodená, nepoužívajte ich a vymeňte ich.
- Uchovávajte ho z dosahu horľavých a prchavých látok.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodenou šnúrou av prípadoch, keď spotrebič nefunguje správne alebo bol poškodený akýmkoľvek spôsobom.
- Výrobca a dovozca do Európskej Únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou spotrebiča ako napríklad poranenie, obarenie, požiar, zranenie, znehodnotenie ďalších vecí a pod.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBELE

Nikdy nenechávajte napájací kábel visieť z kuchynskej linky alebo stola, chráňte ho pred stykom s horúcimi povrchmi a nenechávajte ho zamotaný, priškripený alebo stlačený. Dĺžka napájacieho kábla znižuje riziko zapletenia alebo zakopnutia o napájací kábel.

NEPOUŽÍVAJTE TENTO SPOTREBIČ S PREDLŽOVACÍM KÁBLOM.

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

POZOR!

Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, **NIKDY NEVARTE BEZ V VNÚTORNEJ KAMENINOVEJ VARNEJ NÁDOBY NA VARENIE!**







POZOR, HORÚCI POVRCH!

- V priebehu varenia a pri otvorení horného veka môže dôjsť k vertikálnemu úniku horúcej pary. Plášť, nádoba a kovové časti spotrebiča sa pri jeho chode zahrievajú! Buďte opatrní!
- Nekladte spotrebič na horľavý povrch. Niektoré povrchy kuchynských liniek a stolov nie sú prispôbené tomu, aby vydržali dlhšie vystavenie vysokým teplotám vznikajúcim pri použití spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pri povrchoch, ktoré sú citlivé na teplo alebo tie, ktoré môžu byť poškodené parou.
- Ak je spotrebič v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vyššia. Nedotýkajte sa zahriateho povrchu, inak môže dôjsť k popáleniu.
- Pozor, sklenené veko môže byť veľmi horúce, vždy používajte rukavice pri snatí veka.
- Aby nedošlo k obareniu unikajúcou parou pri zdvihnutí sklenenej pokrievky, opatrne ju zdvihnite

vždy smerom od seba. Odkvapkávajúca voda nikdy nesmie natiect' do vnútornej časti spotrebiča.

- S horúcim spotrebičom nehybte. Môžete sa popáliť horúcim jedlom, olejom alebo kvapalinou.
- Pred transportom, čistením a uskladnením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

OVĽADACÍ PANEL

	Vypnuté
	Nižšia teplota
	Vyššia teplota
	Udržiavanie teploty

Pred prvým použitím

- Vybalte pomalý hrniec, odstráňte všetky obaly, nálepky a vyčistite ho.
- Vnútornú kameninovú varnú nádobu a sklenenú pokrievku je možné umývať v umývačke riadu, napriek tomu odporúčame tieto časti umývať ručne.
- Uistite sa, že vnútro pomalého hrnca nie je znečistené a odstráňte prípadné nečistoty.
- Počas prvého použitia sa môže objaviť mierny dym a zápach. Ide o bežný stav u všetkých zahrievajúcich sa zariadení, ktorý po niekoľkých použitíach vymizne.

UPOZORNENIE

KERAMICKÁ VARNÁ NÁDOBA SA MÔŽE POUŽÍVAŤ V RÚRE (BEZ SKLENENEJ POKLIČKY) PRI TEPLOTE DO 180°C. NEPOUŽÍVAJTE JU NA PLYNOVOM ALEBO ELEKTRICKOM SPORÁKU ALEBO POD GRILOM.

Prvé použitie

- Vložte suroviny na varenie do vnútornej kameninovej varnej nádoby a prikryte ju sklenenou pokrievkou. Najlepší výsledok varenia dosiahnete pokiaľ zaplníte hrniec aspoň z polovice. Pripravovať možno aj malé množstvá, ale v takom prípade môže byť nevyhnutné upraviť dĺžku varenia. Pri varení polievky alebo zeleniny nechajte dostatočný priestor pod pokrievkou.
- Pripojte spotrebič do zásuvky 230 V.
- Zvoľte prepínačom jeden z režimov ohrevu jedla (Nižšia/Vyššia teplota) a spotrebič začne pracovať.
- Po dokončení varenia vypnite spotrebič otočením prepínača režimu „Vypnuté“.
- Otočte prepínač do režimu „Udržiavanie teploty“, aby ste udržali jedlo teplé počas servírovania. Táto funkcia slúži iba na udržanie teploty už uvareného jedla. Nepoužívajte tento režim na varenie.

TIPY NA POMALÉ VARENIE

- Pri varení je dôležité občas skontrolovať proces varenia, ktorý môže vyžadovať prídanie tekutiny v závislosti od receptu a času varenia.
- Pri varení zeleniny a mäsa, vložte dole do hrnca najskôr zeleninu, potom mäso a ďalšie suroviny.
- Nezapudnite suroviny vždy zaliať tekutinou.
- Pokiaľ sa chcete vyhnúť nedovareniu alebo rozvareniu pokrmov, vždy naplňte varnú nádobu do ½ až ¾ objemu a dodržujte odporúčanú dobu varenia.

- Odporúčaný maximálny objem varených surovín je maximálne ¾, aby nedošlo k pretečeniu.
- Vzhľadom na povahu pomalého varenia mäso nezhdne, ako keby sa varilo na panvici alebo v rúre. Pred pomalým varením nie je nutné mäso alebo hydinu osmažiť, ale môžete to urobiť, pokiaľ vám mäso takto viac chutí.
- Osmaženie 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 sklenenej pokrievky.
- Chudé mäso ako napríklad kuracia či bravčová bábika 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.
- Pri varení v režime „Vyššia teplota“ sledujte priebeh varenia, pretože niektoré pokrmy, napríklad polievky, môžu začať peniť.
- Vyvarujte sa otváraniu pomalého hrnca počas varenia, pretože to spôsobí značné straty tepla a pary. Pokiaľ musíte hrniec napriek tomu otvoriť, urobte to čo možno najrýchlejšim spôsobom.
- Nakrájajte mäso na menšie kúsky, ak ho varíte spoločne s predvarenými potravinami, ako sú fazuľa, ovocie či zelenina (huby, na kocky nakrájaná cibuľa, baklažán alebo nadrobno nakrájaná zelenina).
- Niektoré potraviny ako napríklad mrkva, zemiaky a repa vyžadujú dlhšie varenie ako mäso, preto ich 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.
- Počas pomalého varenia si mäso a zelenina zachovávajú viac šťavy ako v prípade tradičného varenia.
- Najplnnejšiu chuť pri pomalom varení dosiahnete pridaním nedrvených bylín a korenia.
- Fazuľa musí úplne zmäknúť, kým 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 klasickom varení. Znížte množstvo tekutiny v recepte, ktorý nie je určený pre pomalý hrniec. Výnimkou z tohto pravidla sú polievky a ryža.
- Pamätajte, že tekutiny môžu byť kedykoľvek pridané neskôr.
- Ak chcete znížiť množstvo tekutiny v pomalom hrnci, po varení odoberte sklenenú pokrievku a otočte spínač do polohy „Vyššia teplota“.
- Čerstvé mliečne výrobky (mlieko, kyslý smotan alebo jogurt) pridávajú až tesne pred servírovaním na stôl.
- Ryža, rezance a cestoviny sa neodporúčajú variť po dlhú dobu. Uvarte ich samostatne a pridajte ich do pomalého hrnca až na posledných 30 minút.
- Pred varením zmrazených potravín vždy prilejte ešte teplú tekutinu.

POKYNY NA ČISTENIE

Po každom použití:

- Odpojte napájací kábel zo zásuvky, potom vyberte vnútornú kameninovú varnú nádobu z pomalého hrnca a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Umyte sklenenú pokrievku a vnútornú kameninovú varnú nádobu v teplej, mydlovej vode.
- Pokiaľ sa potraviny prilepia na vnútornú kameninovú varnú nádobu, nechajte ich odmočiť v teplej vode.
- Vnútornú a vonkajšiu časť základnej jednotky vyčistíte mäkkou, mierne navlhčenou handričkou alebo hubkou.
- Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne prostriedky.
- Ak pomalý hrniec nepouží vate, uložte ho na suchom mieste.

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebujete poradiť s nastavením a prevádzkou spotrebiča TESLA SlowCook S500?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTREBNÝ MATERIÁL

Spotrebný materiál môžete zakúpiť v oficiálnom eshope značky TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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

Záruka sa NEVZŤAHUJE na:

- použitie prístroja na iné účely
- bežné opotrebenie
- nedodržanie „Dôležitých bezpečnostných pokynov“ uvedených v užívateľskom manuáli
- elektromechanické alebo mechanické poškodenie spôsobené nevhodným použitím
- škodu spôsobenú prírodným živlom ako je voda, oheň, statická elektrina, prepätie, atď.
- škodu spôsobenú neoprávnenou opravou
- nečitateľné sériové číslo prístroja

VYHLÁSENIE O ZHODE

My, TESLA Electronics LTD, vyhlasujeme, 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.



Informujte sa prosím o miestnom systéme separovaného zberu elektrických a elektronických výrobkov. Postupujte prosím podľa miestnych predpisov a staré výrobky nelikvidujte v bežnom domácom odpade. Správna likvidácia starého produktu pomáha predísť potenciálnym negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie.

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

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