

TESLA

TESLA SlowCook S600

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a TESLA SlowCook S600 készüléket 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 meghibásodásának és a sérülések elkerülésének érdekében mindig tartsa be a használati útmutatóban leírtakat.**

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAG OTTHONI FELHASZNÁLÁSRA ALKALMAS.

- Olvassa el az összes utasítást. A nem megfelelő használat sérülést vagy anyagi károkat okozhat.
- Tisztítás előtt húzza ki a kábelt az aljzatból és hagyja kihűlni a készüléket.
- A fedél levételekor használjon konyhai kesztyűt vagy ruhát és ügyeljen a kiáramló forró levegőre.
- Ha a készülékből víz szivárog vagy ha az edény valami miatt megsérült, ne használja tovább.
- Soha ne hagyja a hálózati kábelt a főzőedényen, ne érintse meg a forró felületeket. Ellenőrizze, hogy a kábel ne legyen összegabalyodva, becsípődve vagy összenyomva.
- Ne használja a készüléket sérült kábellel, vagy ha a főzőedény nem működik megfelelően vagy bármilyen módon megsérült. A készülék ellenőrzését, javítását vagy beállításait a TESLA szakszerveizeiben végeztesse el.
- Az áramütés elkerülése érdekében csak a tartozék belső, eltávolítható főzőedényben főzzön.
- **FIGYELEM!** Főzés közben a fedél kinyitásakor forró gőz juthat ki. A készülékház, a tartály és az edény fém alkatrészei felmelegednek! Legyen óvatos!
- A készüléket ne helyezze olyan felületre, amit a magas hőmérséklet károsíthat. Javasoljuk, hogy helyezzen a készülék alá egy szigetelő alátétet vagy állványt, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készülék gyártója által nem javasolt kiegészítők sérülést okozhatnak.
- A készüléket ne tegye gázégőre, elektromos égőre vagy sütőbe.
- A főzőedény mozgatásakor vegye figyelembe, hogy a belsejében nagyon forró folyadék van. Ne érintse meg a forró felületeket. Mindig használja az edény fogantyúját.
- Mindig járjon el fokozott óvatossággal, ha a készüléket gyermekek közelében használja.
- A főzőedényt gyermekek nem használhatják.
- A terméket csak a rendeltetésének megfelelően használja.
- Ne használja a készüléket sütéshez.
- Ne használja szabadban.
- Ne használja a készüléket meleg, poros vagy párás környezetben.
- 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 vizonteladó nem felel a berendezés használata miatt keletkezett károkért (sérülések, megégés, tűz, más tárgyakban okozott károk, stb.).

FONTOS INFORMÁCIÓK A HÁLÓZATI KÁBELRŐL

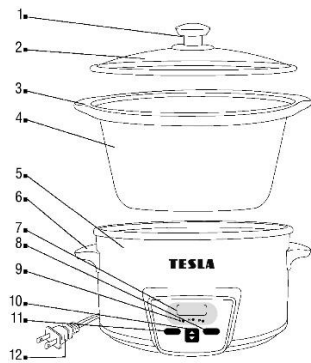
Az áramütés kockázatának elkerülése érdekében ne próbálja meg a kábelcsatlakozót bármilyen módon módosítani. A rövidebb tápkábel csökkenti a beakadás vagy kihúzás kockázatát.

A KÉSZÜLÉKET NE HASZNÁLJA HOSSZABBÍTÓ KÁBELEL VAGY ADAPTERREL.

Csatlakoztassa a tápkábelt közvetlenül egy 230 V-os dugaszolóaljzatba.

Egyes konyhaasztalok és asztalfelületek nem állnak ellen a készülék használata közben keletkező magas hőmérsékletnek. Használat közben ne tegye a készüléket olyan felületre, amely a magas hőmérséklet miatt károsodhat. Az első használat során füst és enyhe égett szag jelenhet meg. Ez normális jelenség a főzőkészülékek első használatakor, de pár alkalom után eltűnik.

FIGYELEM! AZ ÁRAMÜTÉS ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN SOHA NE FŐZZÖN A BELSŐ EDÉNY NÉLKÜL!



- 1 Fedél fogógomb
- 2 Edzett üveg fedél
- 3 Belső edény fogantyú
- 4 Belső edény
- 5 Készülék ház
- 6 Készülék fogantyú
- 7 LCD kijelző
- 8 Be/Ki kapcsoló
- 9 Állapotjelző
- 10 Főzés időszabályozó
- 11 Főzési hőmérséklet szabályozó
- 12 L: alacsony hőmérséklet (98°C), H: magas hőmérséklet (100°C) W: melegen tartás (68°C)
- 13 Tápkábel

Az első használat előtt

- 1 Óvatosan csomagolja ki a főzőedényt és tisztítsa meg, lásd „**Tisztítási útmutató**“.
- 2 Öntsön 4 csésze vizet a belső edénybe, helyezze vissza a főzőbe és takarja le az üvegfedéllel.
- 3 Csatlakoztassa a lassúfőzőt a 230 V-os aljzathoz. A 3 LED addig villog, amíg az egységet nem programozzák.
- 4 Nyomja meg a „**Főzési hőmérséklet-szabályozó**” gombot, amíg a „**H**” program jelzőfénye villogni nem kezd.
- 5 Nyomja meg a FEL gombot a „**Főzési idő szabályozón**”, a kijelzőn megjelenik a „**0:30**”, ezután az edény felmelegszik.
- 6 A főzési idő letelte után a „**0:00**” felirat villog a kijelzőn és a lassú főző „melegen tartás” üzemmódba lép (maximális hőmérséklet kb. 65 ° C), amelyben maximum 4 órán keresztül marad.
- 7 Használjon kesztyűt a belső edény eltávolításához.
- 8 Öblítse le a belső tartályt, alaposan szárítsa meg és helyezze vissza a készülékbe.

Az első használat

- 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.
- Zöldségek és hús főzésekor először a zöldségeket tegye a belső edénybe, majd a húst és az egyéb összetevőket.
- Ha „**H - magas hőmérséklet**” üzemmódban főz, főzés közben ellenőrizze a folyamatot, mivel némelyik leves habzani kezd. Ne feledje, hogy a fedél gyakori emelése megnöveli a főzési időt.
- **VIGYÁZAT:** A belső edény nem áll ellen a hirtelen hőmérséklet változásoknak. Ha a belső edény forró, ne öntsön bele hideg vizet.
- Fagyasztott ételek főzése előtt mindig öntsön az edénybe meleg folyadékot.
- Csatlakoztassa a lassú főzőt a 230 V-os aljzathoz. A programok 3 LED-je addig villog, amíg a készüléket nem programozzák.
- Nyomja meg a „**Főzési hőmérséklet-szabályozó**” gombot, amíg a kívánt „L”, „H” vagy „W” programjelző világítani nem kezd.
- Nyomja meg a FEL gombot a „**Főzési idő vezérlőn**”, amíg a főzési idő meg nem jelenik. Az idő 30 perctől a maximális 20 órás főzési időre állítható be. Ezután a főző felmelegszik.
- Főzés közben a FEL és LE nyilak bármikor megváltoztathatják a főzési időt, a „**Be/Ki**” gombbal a készülék bármikor kikapcsolható.
- A kijelzőn a főzési idő percenként csökken, amíg eléri a „**0:00**”-t.
- **VIGYÁZAT:** Főzés közben a főzőedény test (alap) nagyon forró lesz. Mindig használjon kesztyűt, ha meg kell fogni.
- A főzési idő letelte után a „**0:00**” felirat villog a kijelzőn és a készülék belép a „**Melegen tartás**” üzemmódba, amit legfeljebb 4 órán át tart.
- A „**Melegen tartás**” mód kiválasztásához nyomja meg a „**Főzési hőmérséklet-szabályozó**” gombot, amíg a „**W**” LED kigyullad. Ez az üzemmód maximum 4 óra lehet.
- A főzés befejezése után óvatosan emelje fel az üvegfedelet. Ez lehetővé teszi a gőz kiszivárgását, mielőtt eltávolítja a belső edényt.
- Távolítsa el a belső edényt, húzza ki a tápkábelt és hagyja lehűlni a készüléket.
- Teljes kihűlés után tisztítsa meg a főzőt, lásd „**Tisztítási útmutató**“.

Tipppek a lassú főzéshez

- A lassú felmelegedés miatt a hús nem barnul meg, mint a serpenyőben vagy sütőben. A lassú főzés előtt nem szükséges átsütni a húst vagy a baromfit, de ezt megteheti, ha úgy kívánja.
- A felesleges zsír eltávolításához a darált marhahúst, szalonnát és kolbászt a lassú főzés után át lehet sütni. A húst a belső edénybe kell helyezni úgy, hogy az ne érintse az üvegfedelet.
- A sovány hús, például a csirke vagy a sertésborda, elkészítése gyorsabb, mint a rostos és zsíros hús, mint például a szarvasmarha vagy a sertéslapocka. A csontos hús főzése hosszabb főzési időt igényel.
- Főzés közben kerülje a lassú főző kinyitását, mivel ez jelentős hő és gőzvesztést okoz. Ha ki kell nyitnia, a lehető leggyorsabban zárja vissza.
- A húst vágja apró darabokra, ha előre főzött alapanyagokkal, például kukoricával, gyümölcscsel vagy zöldséggel (gomba, szeletelt hagyma, karfiol, stb.) együtt főzi.
- A lassú főzés során a húskók és a zöldségek több nedvességet tartanak magukban, mint a hagyományos főzőkor.

- Egyes alapanyagok, például a sárgarépa, a burgonya és a répa hosszabb idejű főzést igényelnek, mint a hús, ezért aprítsa őket apró darabokra, mielőtt a húst hozzáadná. Tegye őket a belső edény aljára és öntsön rájuk folyadékot.
- Kezeletlen gyógynövények és fűszerek hozzáadása teljesebbé teszi az étel ízét.
- A babot teljesen szét kell nyomni mielőtt édes vagy savanyú ételekkel kombinálja.
- Vegye figyelembe, hogy lassú főzéskor a folyadékképződés nem a hagyományos főzés módján történik. Csökkentse a recept szerinti folyadék mennyiségét, ha az nem a lassú főző számára készült. Ez nem vonatkozik a levesekre és a rizsre.
- Ne feledje, hogy a folyadék a későbbiekben bármikor pótolható.
- Ha túl sok folyadék jelenik meg a főzés során, akkor programozza újra a főzést további 45 percre. 15 percenként ellenőrizze az eredményt. 30 - 45 perc elteltével a folyadék mennyisége csökken.
- A legtöbb esetben a nyers húst és zöldséget 6-8 órán keresztül alacsony, „L” hőmérsékleten kell főzni.
- A tejtermékeket (tej, tejföl vagy joghurt) csak közvetlenül a tálalás előtt adja az ételekhez.
- A rizst, a tészta és a metéltet nem ajánlott hosszú ideig főzni. Ezeket külön forralja fel és az utolsó 30 percre tegye a főzőbe.

Tisztítási útmutató

Minden használat után:

- Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatról, majd a lassúfőzőből és hagyja teljesen lehűlni.
- Mossa le az üvegfedelelet és a belső edényt meleg, szappanos vízben. Ezek a részek mosogatógépben is moshatók.
- Ha az étel a belső edénybe tapad, áztassa meleg vízbe.
- A belső edényen képződött lerakódásokat ecetes vízzel vagy szódadabikarbónával lehet eltávolítani.
- Puha, enyhén megnedvesített ronggyal vagy szivaccsal tisztítsa meg a készülékházat.
- A tisztításhoz soha ne használjon súrolószert.

Karbantartás, tárolás

- Ha nem használja a lassúfőzőt, tárolja száraz helyen. Helyezze a belső edényt az alaprészbe és takarja le a fedéllel, amit egy puha kendőbe tekerhet.
- Kerülje a hirtelen, szélsőséges hőmérsékleti változásokat. Például ne helyezze a forró üvegfedelelet vagy belső edényt hideg vízbe vagy nedves felületre.
- A belső edényt ne használja az élelmiszerek tárolására a hűtőszekrényben, majd a melegítéshez a lassúfőzőn. A hirtelen hőmérséklet változás a tartály repedését okozhatja.
- Ne használja a belső tartályt vagy üvegfedelelet, ha az repedt vagy erősen megkarcolódott.

RECEPTEK

Ázsiai borda

(6 - 8 adag)

- | | |
|---|--|
| • 500 g borda | • 1 evőkanál chili krém |
| • 1/2 csésze szójaszósz | • 4 hámozott közepes méretű sárgarépa, hosszában felezve |
| • 3 evőkanál melasz | • 1 kis káposzta |
| • 3 evőkanál szőlő vagy egyéb lekvár | • 2 evőkanál kukoricakeményítő |
| • 1/4 csésze rizs ecet | • 1 teáskanál meleg víz |
| • 1 hámozott narancs | • 2 evőkanál szezám olaj |
| • 5 gerezd zúzott fokhagyma | • 4 újhagyma |
| • 1 evőkanál reszelt friss gyömbér (vagy több, ízlés szerint) | |

- 1 Keverje össze a szójaszószot, a melaszt, a zselét, az ecetet, a narancslevet és reszelt héjat, a fokhagymát, a gyömbért és a chili krémet a belső edényben. Tegye a káposztát a tetejére.
- 2 Főzze „**H - magas hőmérséklet**” módban 5-6 órán keresztül vagy „**L - alacsony hőmérséklet**” módban 7-8 órán keresztül, amíg a hús megpuhul.
- 3 Vegye ki a káposztát, a bordákat és a sárgarépát a belső edényből.
- 4 Kanállal távolítsa el a zsírt a kifőtt folyadékról.
- 5 Keverje össze a kukoricakeményítőt meleg vízzel a serpenyőben. Adja hozzá a főzésből hátramaradó folyadékot és főzze addig, amíg a folyadék mennyisége felére nem csökken. Végül adja hozzá szezám olajat.
- 6 Helyezze vissza a bordákat, a zöldségeket és a mártást a belső edénybe.
- 7 Keverje össze és egy órán keresztül hagyja főni „**L - alacsony hőmérséklet**” üzemmódban.
- 8 A mártással öntse le a húst és a zöldségeket. Tálalás előtt szórja be az újhagymával.
- 9 Előételként vagy főételként rizzsel szolgálják fel.

Szaftos sertéshús szendvicshöz

(10 - 14 adag)

- 2.5 kg hátszín
- 2 hagyma, apróra vágva
- 2 teáskanál só
- 1/2 teáskanál frissen őrölt fekete bors
- 2 csésze marhahúsleves vagy víz
- 2 csésze grillszósz
- 3 kanál szójaszósz
- 3 evőkanál Dijoni mustár
- 1 evőkanál almaecet
- 3 evőkanál juharszirup
- 6 jalapeno paprika, apróra vágva (opcionális)

- 1 Távolítsa el a felesleges sertésszirt.
- 2 Helyezze a hagymát a belső edénybe. Tegye rá a sertéshúst és hintse meg sóval és borssal, ízlés szerint. Adja hozzá húsleves, fedje le és főzze „**L - alacsony hőmérsékletű**” üzemmódban 8 órán keresztül, vagy amíg a hús omlóssá válik.
- 3 Vegye ki a sertéshúst és villával válassza szét.
- 4 Kanállal távolítsa el a zsírt a kifőtt folyadékról.
- 5 Helyezze a többi összetevőt az edénybe.
- 6 Tegye vissza a sertéshúst és szórja meg sóval és borssal. Főzze tovább „**L - alacsony hőmérséklet**” üzemmódban egy órán keresztül.
- 7 A kész húst forgassa meg pirított szezámmagban és tálalja Coleslaw salátával.

Mac & Cheese

(4 adag)

- 500 g tészta, összetörve
- 3 csésze reszelt cheddar sajt
- 400 ml tej
- 1 teáskanál füstölt paprika
- 2 teáskanál vaj
- 1/2 teáskanál fűszeres chili szósz
- 1/2 teáskanál só
- frissen őrölt paprika

- 1 Helyezze az összes összetevőt a lassúfőzőbe és alaposan keverje össze.
- 2 Főzze „**L - alacsony hőmérséklet**” módban 2 órán keresztül.
- 3 Ízesítse borssal és tálalás előtt keverje össze.

Marhagulyás

(4 adag)

- 500 gramm marhahús
- 2 evőkanál olaj
- 2 nagy hagyma
- 1 teáskanál füstölt paprika
- 1/2 teáskanál csípőspaprika
- 2 evőkanál liszt
- 1 húsleves kocka
- 200 ml víz
- Só, bors, köménymag és fűszerek ízlés szerint

- 1 Helyezze a szeletelt húst a lassúfőzőbe, fűszerezze meg, adja hozzá a paprikát, köményt és az olajat. Keverje össze jól.
- 2 Adja hozzá a hagymát, olajat, vizet és az összetört leveskockát. Keverje össze.
- 3 Főzze 8 órán keresztül „**L - alacsony hőmérséklet**” vagy 5 órát „**H - magas hőmérséklet**” üzemmódban.

További recepteket a Facebook vagy YouTube csatornánkon talál.

KÖVESSEN BENNÜNKET INTERNETEN IS:



facebook

YouTube

Instagram

twitter

LinkedIn

HIVATALOS SZERVIZ ÉS PÓTALKATRÉSZEK

Készülék javítás jótállási időn belül és azon túl, pótalkatrészek és tartozékok:

www.tesla-electronics.eu/en/

MŰSZAKI TÁMOGATÁS

A TESLA SlowCook S600 beállításával és használatával kapcsolatos kérdéseivel keresse fel a www.tesla-electronics.eu/en/tesla-elitecook-s600-detail oldalt.

A jótállás érvényét veszti az alábbiak esetén:

- a készüléket nem rendeltetésszerűen használták.
- 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.
- a készülék nem szakszervizben történő javítása.
- olvashatatlan sorozatszám.

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 csomagolásán található áthúzott szemeteskuka 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/en

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