

TESLA

TESLA SlowCook S900 Plus

Uživatelský manuál / User guide 1.0

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si vybral TESLA SlowCook S900 Plus.

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 varná nádoba nebo skleněná poklice poškozená, nepoužívejte je a vyměňte je.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozenou šňůrou a v případech, kdy spotřebič nefunguje správně nebo byl poškozen jakýmkoli způsobem.
- Uchovávejte spotřebič z dosahu hořlavých a těkavých látek.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem spotřebiče jako například poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.

UPOZORNĚNÍ

KERAMICKÁ VARNÁ NÁDOBA SE MŮŽE POUŽÍVAT V TROUBĚ (BEZ SKLENĚNÉ POKLIČKY) PŘI TEPLOTĚ DO 180 °C.

NEPOUŽÍVEJTE VARNOU NÁDOBU NA PLYNOVÉM NEBO ELEKTRICKÉM SPORÁKU NEBO POD GRILEM. PRUDKÁ ZMĚNA TEPLoty (OMYTÍ STUDENOU VODOU, VLOŽENÍ DO LEDNÍČKY) MŮŽE ZPŮSOBIT PRASKNUTÍ KERAMICKÉ VARNÉ NÁDOBY, NECHTE JI PROTO VŽDY ZCELA VYCHLADNOUT.

DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

Připojte napájecí kabel přímo pouze do uzemněné elektrické zásuvky na 230 V. Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky nebo stolu, chraňte jej před stykem s horkými povrchy a nenechávejte jej zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený. Nepoužívejte tento spotřebič s prodlužovacím kabelem.



HORKÝ POVRCH

- Aby nedošlo k opaření unikající párou při zvednutí skleněné pokličky, zvedněte ji vždy směrem od sebe. Odkapávající voda nikdy nesmí natéct do těla spotřebiče.
- Plášť, nádoba a kovové části přístroje 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 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, skleněná poklička může být velmi horká, používejte vždy rukavice.

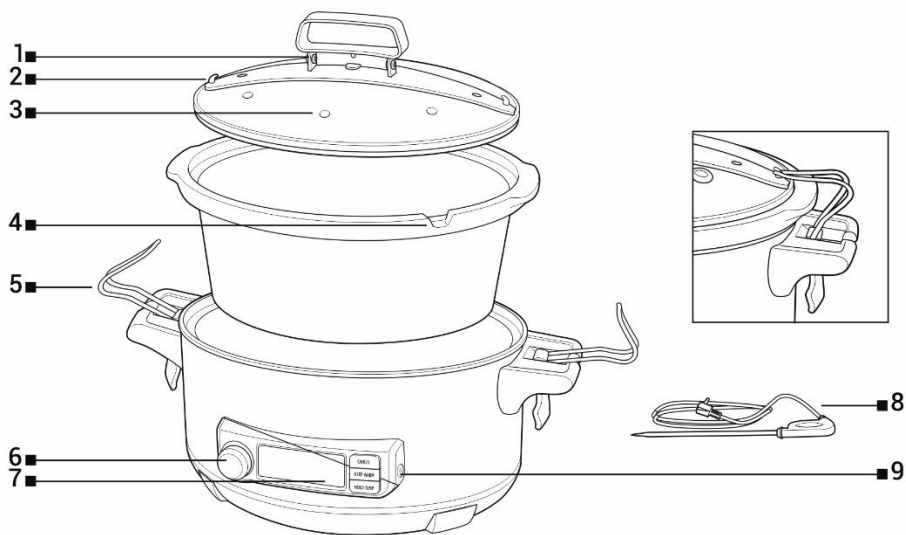
POZOR!

Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, NIKDY NEVAŘTE BEZ VARNÉ NÁDOBY NA VAŘENÍ!

Před prvním použitím

- Vybalte spotřebič, odstraňte všechny obaly, nálepky a vyčistěte jej.
- Vnitřní 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.
- Ujistěte se, že těsnění poklice není poškozeno. Pokud je těsnění poškozené, mechanismus zamykání poklice nebude fungovat správně.

POPIS



- 1 Otvor pro uložení teplotní sondy
- 2 Háček pro uzavření poklice
- 3 Otvor pro teplotní sondu (3x)
- 4 Otvor pro teplotní sondu (1x)
- 5 Uzamykací spona

- 6 Otočný ovladač
- 7 Displej
- 8 Teplotní sonda
- 9 Konektor pro připojení teplotní sondy

OVLÁDACÍ PANEL

HIGH	Rychlý režim	TARGET	Požadovaná cílová teplota
MED	Střední režim	CANCEL	Ukončení vaření/Zrušení nastavených hodnot
LOW	Pomalý režim	KEEP WARM	Udržování teploty jídla po dokončení cyklu vaření
TEMP	Režim pro přesné nastavení teploty vaření	HOLD TEMP	Udržování teploty jídla na požadované teplotě po zvolenou dobu
CURRENT	Aktuální teplota		

POMALÉ VAŘENÍ

Vložte suroviny pro vaření do vnitřní varné nádoby a přikryjte ji skleněnou pokličkou. Pokličku uzamknete tak, že stlačíte obě dvě páky uzamykacích spon zároveň směrem dolů. 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 nechte dostatečný prostor pod pokličkou.

- Připojte spotřebič do zásuvky 230 V. Pokud neprovedete žádnou volbu, spotřebič po přibližně jedné minutě vypne podsvícení displeje a po přibližně 10 minutách se přepne do pohotovostního režimu a displej se vypne.
- Stiskněte otočný ovladač. Otočným ovladačem zvolte jeden z režimů „LOW“, „MED“ nebo „HIGH“ a potvrďte stisknutím ovladače. Nastavte požadovanou délku vaření, potvrďte stisknutím ovladače a spustí se zvolený režim vaření.
- Jakmile se vaření dokončí, spotřebič se automaticky přepne do režimu „KEEP WARM“ (Udržení teploty), pokud je funkce zapnuta.

REŽIMY

Většina receptů, které vyžadují nevařené maso a zeleninu, potřebuje vaření přibližně 6 až 8 hodin. Nedoporučujeme zkracovat základní nastavenou délku režimů vaření, nemusí být dosaženo cílové teploty přibližně 95 až 99 °C a doby potřebné pro bezpečnou tepelnou úpravu.

LOW: režim vhodný pro delší dobu vaření, cílové teploty je dosaženo pomalu.

MED: režim vhodný pro středně dlouhé vaření, cílové teploty je dosaženo ve středním čase.

HIGH: režim vhodný pro kratší dobu vaření, cílové teploty dosáhne nejrychleji.

TEPLOTNÍ SONTA

Teplotní sondu použijte k minimalizaci převaření a zajištění toho, aby maso, drůbež a další vařené potraviny dosáhly bezpečné minimální vnitřní teploty. Pokud vaříte hustou zeleninu (jako jsou brambory nebo jiná kořenová zelenina) s masem, zkontrolujte stav uvaření po dosažení požadované teploty masa, protože tyto druhy zeleniny se mohou vařit déle, pokud se vaří s masem.

- Teplotní sondu lze použít v jakémkoli režimu ke sledování aktuální teploty jídla. Během používání mějte teplotní sondu uvnitř hrnce.
- Teplotní sondu lze umístit přímo do nádoby nebo do jednoho ze 3 míst na víku. Plastový držák teplotní sondy nikdy neponořujte do vařených potravin nebo tekutin.
- Pro dosažení nejlepších výsledků vaření používejte teplotní čidlo a režim HOLD TEMP k udržení požadované teploty jídla po delší dobu.

- Pokud teplotní sondu nepoužíváte, uložte ji do úložného otvoru v madle skleněné poklice.

KEEP WARM (Udržení teploty)

Funkce KEEP WARM slouží výhradně k udržení teploty již hotového pokrmu. Není určena k vaření ani ohřevu syrových surovin. Stisknutím tlačítka „KEEP WARM“ funkci aktivujete nebo deaktivujete. Při použití programu pomalého vaření se funkce udržení teploty může aktivovat automaticky po dokončení programu nebo ji lze nastavit ručně v rozsahu od 30 minut do 12 hodin, podle potřeby. Pokud bude funkce zapnutá v režimu vaření „TEMP“, může dojít ke zvýšení teploty vařených potravin.

TEMP (Vaření do požadované teploty)

Tato funkce slouží k vaření jídla do požadované teploty tak, aby nedošlo k nežádoucímu převaření.

- Připojte spotřebič do zásuvky 230 V. Pokud neprovedete žádnou volbu, spotřebič po přibližně 1 minutě vypne podsvícení displeje, po přibližně 10 minutách se přepne do pohotovostního režimu a displej se vypne.
- Připojte teplotní sondu do konektoru a umístěte ji do nádoby nebo do jednoho ze 3 míst na víku. Pokud nebude sonda v průběhu nastavení připojena, na displeji bude při spuštění programu zobrazeno upozornění „PROBE“.
- Stiskněte otočný ovladač. Otočným ovladačem zvolte režim „TEMP“ a stiskněte ovladač. Zvolte jeden z režimů „LOW“, „MED“ nebo „HIGH“ a potvrďte stisknutím ovladače. Nastavte požadovanou délku vaření, potvrďte stisknutím ovladače a spustí se zvolený režim vaření.
- Na displeji bude zobrazen nastavený režim, aktuální teplota (CURRENT) a požadovaná cílová teplota (TARGET). Jakmile bude dosaženo požadované teploty, bude vaření ukončeno.
- V tomto režimu můžete použít funkci „KEEP WARM“ (Udržení teploty).

HOLD TEMP (Vaření při konstantní teplotě)

Tato funkce slouží k vaření potravin při požadované teplotě po zvolenou dobu, až 24 hodin. Spotřebič můžete použít k různým novým způsobům přípravy jídla, například k výrobě jogurtu, vaření Sous vide, udržování teplého fondue, teplé čokolády nebo přehřátí jídla.

- Připojte spotřebič do zásuvky 230 V. Pokud neprovedete žádnou volbu, spotřebič po přibližně jedné minutě vypne podsvícení displeje, po přibližně 10 minutách se přepne do pohotovostního režimu a displej se vypne.
- Připojte teplotní sondu do konektoru a umístěte ji do nádoby nebo do jednoho ze tří míst na víku. Pokud nebude sonda v průběhu nastavení připojena, na displeji bude při spuštění programu zobrazeno upozornění „PROBE“.
- Stiskněte otočný ovladač. Otočným ovladačem zvolte režim „TEMP“ a stiskněte ovladač. Zvolte jeden z režimů „LOW“, „MED“ nebo „HIGH“ a potvrďte stisknutím ovladače. Nastavte požadovanou teplotu „TARGET“ a potvrďte stisknutím ovladače. Stiskněte tlačítko „HOLD TEMP“, nastavte požadovanou délku vaření a potvrďte stisknutím ovladače. Spustí se zvolený režim vaření, na displeji bude zobrazen nastavený režim, aktuální teplota (CURRENT) a požadovaná cílová teplota (TARGET). Jakmile bude dosaženo cílové teploty, spustí se odpočítávání nastavené doby vaření.
- V tomto režimu můžete použít funkci „KEEP WARM“ (Udržení teploty).

DELAY (Odložený start)

Vyberte režim vaření „LOW“, „MED“, „HIGH“ nebo „TEMP“ a nastavte požadovanou délku nebo teplotu vaření podle postupu u vybraného programu. V posledním kroku (před spuštěním programu) stiskněte a podržte otočný ovladač na 3 sekundy. Kontrolka zvoleného programu vaření začne blikat. Otáčením

ovladače nastavte požadovanou dobu zpoždění, volbu potvrďte stisknutím ovladače a spotřebič spustí odpočet odloženého startu. Po jeho uplynutí se automaticky zahájí vaření a začne běžet odpočet nastavené délky vaření.

Poznámka: Funkce DELAY (Odložený start) není vhodná pro vaření s rychle se kazícími surovinami (např. maso, mléčné výrobky), pokud by spotřebič zůstal delší dobu vystaven pokojové teplotě.

CANCEL (Ukončení vaření/Zrušení nastavených hodnot)

Pro ukončení vaření nebo zrušení nastavených hodnot stiskněte tlačítko „CANCEL“. Pokud je displej neaktivní (bez podsvícení), stiskněte tlačítko dvakrát, první stisknutí aktivuje displej, druhé stisknutí zruší program.

TIPY PRO POMALÉ VAŘENÍ

- Nepoužívejte v pomalém hrnci mražené, neuvažené maso. Před pomalým vařením maso nebo drůbež rozmrazte.
- Při vaření zeleniny a masa, vložte dolů do hrnce nejdříve zeleninu, poté maso a další suroviny.
- Pokud se chcete vyhnout nedovaření nebo rozvaření pokrmů, vždy naplňte varnou nádobu do $\frac{1}{2}$ až $\frac{3}{4}$ 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 hrnceloženo 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 „HIGH“ sledujte průběh vaření, protože některé pokrmy, například polévky, mohou začít pěnit.
- 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 tento spotřebič. Výjimkou z tohoto pravidla jsou polévky a rýže.
- Pamatujte, že tekutiny mohou být přidány kdykoli později.
- Pokud po dokončení vaření obsahuje jídlo stále příliš tekutin, naprogramujte spotřebič znovu na dobu vaření alespoň 30 minut a vařte bez pokličky. Zkontrolujte výsledek každých 15 minut. Po uplynutí 30 až 45 minut se množství kapaliny sníží.
- Většina receptů, které vyžadují nevařené maso a zeleninu, vyžaduje vaření přibližně 6 až 8 hodin.

- Nezkracujte základní nastavenou délku režimů vaření, nemusí být dosaženo cílové teploty přibližně 95 až 99 °C.
- 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.
- Chcete-li po uvaření uložit zbytky jídla, NEVKLÁDEJTE varnou nádobu do chladničky, protože by chlazení trvalo příliš dlouho. Místo toho rozdělte zbytky do menších nádob a vložte je do chladničky.

SOUS VIDE

Vaření pomocí metody Sous vide je pravé kuchařské umění! I když se jedná v podstatě o velmi jednoduchý způsob vaření, tak je tento způsob vaření často používán gurmánskými kuchaři k přípravě komplexních jídel, bohatých předkrmů a zeleniny.

Teplotní sondu vložte do otvoru pro zasunutí sondy umístěného na poklici. Ujistěte se, že je sonda ponořena do vody. Nepropíchněte teplotní sondou sáček s potravinami.

- Pro vaření metodou Sous vide použijte režim HOLD TEMP.
- Vložte potraviny do vakuových sáčků vhodné velikosti. Při vaření vždy používejte sáčky na vakuové balení bez BPA. Naplňte vnitřní nádobu vodou a vložte utěsněný sáček do vody s pokojovou teplotou. Ujistěte se, že jsou sáčky zcela ponořeny do vody.
- V případě vaření více sáčků použijte stojan Sous vide pro oddělení jednotlivých sáčků.
- Vyberte režim HOLD TEMP a nastavte Teplotu a Délku vaření.
- Odpočítávání doby vaření nezačne, dokud není dosaženo požadované teploty. Po dosažení teploty se spotřebič automaticky přepne do funkce odpočítávání nastavené délky vaření.
- Proces vaření můžete kdykoliv zastavit stisknutím tlačítka „CANCEL“.
- Tloušťka masa, drůbeže a ryb určí délku vaření. Po vyjmutí jídla ze sáčku použijte teploměr a ověřte, že bylo dosaženo bezpečné vnitřní teploty.
- Bezpečná tepelná úprava potravin je vždy prioritou. Pokud si nejste jisti správným uvařením, přidejte 30 minut vaření, abyste bezpečně pasterizovali vejce nebo drůbež.
- Osmažení po vaření dává potravinám křupavou strukturu. Po dokončení vaření nalejte olej na rozpálenou pánev a vařené maso rychle osmahněte po dobu 30 sekund na každé straně.
- Zelenina se bude vařit rychleji, pokud je nakrájená na tenké malé kousky.
- Ovoce lze vařit pomocí Sous vide pro přípravu polév, pyré nebo sirupů. Vařte 2 až 2,5 hodiny při 70 °C a před použitím nechte plastový sáček vychladnout.

DOPORUČENÉ TEPLoty A ČASy VAŘENÍ POMOCÍ METODY SOUS VIDE

ÚROVEŇ PROPEČENÍ MASA	TEPLOTA	ČAS
Steak (tloušťka 2,5 - 3 cm, 450 - 900 g)		
Medium-rare (středně krvavý)	54 - 57 °C	1 - 4 hodiny
Medium (středně propečený)	60 °C	1 - 4 hodiny
Medium-well (téměř propečený)	66 °C	1 - 4 hodiny
Well-done (zcela propečený)	68 °C	1 - 4 hodiny
Vepřové		
Panenka, středně propečená, 700 - 900 g	63 °C	2 - 4 hodiny
Kotleta, středně propečená, 900 g - 1,3 kg	66 °C	3 - 4 hodiny
Vykostěné kotlety, středně propečené, tloušťka 2 cm	60 °C	1 - 2 hodiny
Kotlety s kostí, středně propečené, tloušťka 2,5 cm	63 °C	1 - 2 hodiny
Kuřecí maso bez kosti (bílé maso), 140 - 170 g		
Velmi měkké a šťavnaté	60 °C	1 - 3 hodiny
Měkké a šťavnaté	66 °C	1 - 3 hodiny
Pevné a šťavnaté	71 °C	1 - 3 hodiny
Kuřecí maso bez kosti (tmavé maso), 140 - 170 g		
Měkké a šťavnaté	75 - 77 °C	1,5 - 3 hodiny

JOGURT

Pro přípravu lahodného jogurtu můžete vyzkoušet náš ověřený recept.

- Pečlivě omyjte a osušte varnou nádobu i skleněnou pokličku.
- Vložte varnou nádobu do těla spotřebiče.
- Do varné nádoby nalejte pasterizované mléko a přidejte jogurt (neslazený, bez ovoce), např. 2 litry a 2 lžíce jogurtu (nepoužívejte více než 4 litry mléka najednou) a důkladně promíchejte.
- Zavřete a zajistěte skleněnou pokličku.
- Připojte teplotní sondu a vložte ji do některého z otvorů poklice nebo přímo do varné nádoby.
- Použijte režim „HOLD TEMP“, nastavte teplotu na 40 °C a délku vaření 8 hodin.
- Po dokončení kultivace ihned vypněte spotřebič, vyjměte varnou nádobu a uložte ji do chladničky, aby se chuť plně rozvinula.
- Přidejte např. ovoce, lesní plody, vločky, med nebo ovocnou marmeládu a užijte si svůj vlastní domácí jogurt.
- Kvalita výsledného jogurtu je přímo úměrná kvalitě použitého mléka a jogurtu. Pokud použijete mléko méně tučné, může být výsledný jogurt řidší. Doporučená doba vaření je 8 hodin, tuto dobu libovolně upravte podle požadavku na výslednou hustotu jogurtu.

POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Uzamykací spony jsou určeny pouze k uzavření poklice, nikdy je nepoužívejte k uchopení a přenášení spotřebiče. Nepřenášejte spotřebič s vařenými potravinami uvnitř keramické varné nádoby. Pro přenášení spotřebiče používejte výhradně postranní držadla. Dbejte na to, abyste při přenášení držadla drželi za jejich spodní část, aby nedošlo k neočekávanému odemknutí poklice. Nikdy nepřenášejte spotřebič za madlo ani uzamykací spony poklice. Teplotní sondu před přenášením spotřebiče odpojte.

Po každém použití:

- Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, poté vyjměte varnou nádobu z těla spotřebiče a nechte ji zcela vychladnout.
- Pokud se potraviny přilepí na varnou nádobu, nechte je odmočit v teplé vodě.
- Omyjte skleněnou pokličku a varnou nádobu v teplé, mýdlové vodě.
- Otřete kovový konec teplotní sondy vlhkým hadříkem a důkladně ji osušte.
- Zasuňte kovový konec teplotní sondy do otvoru v madle skleněné poklice a omotejte šňůru kolem madla.
- Vnitřní a vnější část základní jednotky vyčistěte měkkým, mírně navlženým hadříkem nebo houbičkou.
- Pro čištění nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky nebo hrubé mycí houbičky.
- Spotřebič skladujte s volně odklopeným víkem.

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA SlowCook S900 Plus?

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 při:

- použití přístroje k jiným účelům
- běžném opotřebení
- 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, TESLA Electronics, 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.

**Vážený zákazník,
ďakujeme, že ste si vybrali TESLA SlowCook S900 Plus.**

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ VÝLUČNE NA DOMÁCE POUŽITIE.

Toto zariadenie je zložitá elektromechanická zariadenie, venujte prosím pozornosť týmto pokynom:

- Pri používaní spotrebiča v blízkosti detí je potrebný neustály dohľad.
- Nepoužívajte spotrebič v príliš teplom, prašnom alebo vlhkom prostredí.
- Pokiaľ je vnútorná varná nádoba alebo sklenená pokrievka poškodená, nepoužívajte ich a vymeňte ich.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom ani v prípadoch, keď spotrebič nefunguje správne alebo bol akokoľvek poškodený.
- Uchovávajte spotrebič mimo dosahu horľavých a prchavých látok.
- Výrobca a dovozca do Európskej únie nenesú zodpovednosť za škody spôsobené prevádzkou spotrebiča, ako sú zranenia, obarenie, požiar, poškodenie majetku a pod.

UPOZORNENIE

KERAMICKÚ VARNÚ NÁDOBU MOŽNO POUŽÍVAŤ V RÚRE (BEZ SKLENENEJ POKRIEVKY) PRI TEPLOTE DO 180 °C.

NEPOUŽÍVAJTE VARNÚ NÁDOBU NA PLYNOVOM ALEBO ELEKTRICKOM SPORÁKU ANI POD GRILOM. NÁHLA ZMENA TEPLoty (UMÝVANIE STUDENOU VODOU, VLOŽENIE DO CHLADNIČKY) MÔŽE SPÔSOBIŤ PRASKNUTIE KERAMICKEJ NÁDOBY, NECHAJTE JU VŽDY ÚPLNE VYCHLADNÚŤ.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBLI

Pripojte napájací kábel priamo do uzemnenej elektrickej zásuvky 230 V. Nikdy nenechávajte kábel visieť z kuchynskej linky alebo stola, chráňte ho pred kontaktom s horúcimi povrchmi a nenechávajte ho za uzatvorený, pricviknutý alebo stlačený. Nepoužívajte tento spotrebič s predlžovacím káblom.



HORÚCI POVRCH

- Aby ste sa neobarili unikajúcou parou pri zdvíhaní sklenenej pokrievky, dvíhajte ju vždy smerom od seba. Kvapkajúca voda sa nikdy nesmie dostať do tela spotrebiča.
- Plášť, nádoba a kovové časti spotrebiča sa počas prevádzky zahrievajú, buďte opatrní.
- Nepokladajte spotrebič na horľavý povrch. Niektoré povrchy kuchynských liniek a stolov nie sú určené na dlhodobé vystavenie vysokým teplotám. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti povrchov citlivých na teplo alebo tých, ktoré môžu byť poškodené parou.
- Počas prevádzky môže byť teplota prístupných povrchov vysoká. Nedotýkajte sa rozohriateho povrchu, hrozí popálenie.
- Pozor, sklenená pokrievka môže byť veľmi horúca, používajte vždy ochranné rukavice.

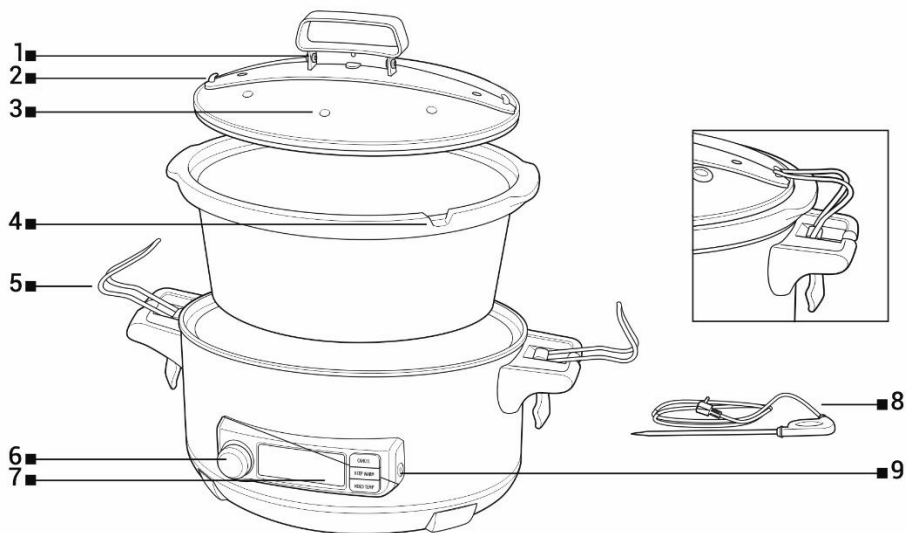
POZOR!

Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, NIKDY NEVÁRTE BEZ VARNÉHO HRNCA!

Pred prvým použitím

- Vybaľte spotrebič, odstráňte všetky obaly a nálepky a vyčistite ho.
- Vnútrovnú varnú nádobu a sklenenú pokrievku je možné umývať v umývačke riadu, napriek tomu odporúčame ručné umývanie.
- Uistite sa, že vnútro pomalého hrnca nie je znečistené a odstráňte prípadné nečistoty.
- Pri prvom použití sa môže objaviť mierny dym a zápach, ide o bežný jav pri zahrievaní nových spotrebičov, ktorý po niekoľkých použitíach zmizne.
- Uistite sa, že tesnenie pokrievky nie je poškodené. Ak je poškodené, uzamykací mechanizmus nebude správne fungovať.

POPIS



- 1 Otvor na uloženie teplotnej sondy
- 2 Háčik na uzatvorenie pokrievky
- 3 Otvor na teplotnú sondu (3×)
- 4 Otvor na teplotnú sondu (1×)
- 5 Uzamykacia spona

- 6 Otočný ovládač
- 7 Displej
- 8 Teplotná sonda
- 9 Konektor na pripojenie teplotnej sondy

OVĽADACÍ PANEL

HIGH	Rychlý režim	TARGET	Požadovaná cieľová teplota
MED	Stredný režim	CANCEL	Ukončenie varenia/Zrušenie nastavených hodnôt
LOW	Pomalý režim	KEEP WARM	Udržiavanie teploty jedla po dokončení cyklu varenia
TEMP	Režim pre presné nastavenie teploty varenia	HOLD TEMP	Udržiavanie teploty jedla na požadovanej hodnote počas zvoleného času
CURRENT	Aktuálna teplota		

POMALÉ VARENIE

Vložte suroviny na varenie do vnútornej varnej nádoby a prikryte ju sklenenou pokrievkou. Pokrievku uzamknete tak, že stlačíte obe páčky uzamykacích spon súčasne smerom nadol. Najlepší výsledok varenia dosiahnete, ak naplníte hrniec aspoň do polovice. Môžete pripravovať aj menšie množstvá, ale v takom prípade môže, byť potrebné upraviť dĺžku varenia. Pri varení polievok alebo zeleniny nechajte dostatočný priestor pod pokrievkou.

- Pripojte spotrebič do zásuvky 230 V. Ak neurobíte žiadnu voľbu, spotrebič približne po 1 minúte vypne podsvietenie displeja a po cca 10 minútach sa prepne do pohotovostného režimu a displej zhasne.
- Stlačte otočný ovládač. Otočným ovládačom zvolte jeden z režimov „LOW“, „MED“ alebo „HIGH“ a potvrdte stlačením ovládača. Nastavte požadovanú dĺžku varenia, potvrdte stlačením ovládača a spustí sa zvolený režim varenia.
- Po dokončení varenia sa spotrebič automaticky prepne do režimu „KEEP WARM“ (Udržiavanie teploty), ak je táto funkcia aktivovaná.

REŽIMY

Väčšina receptov, ktoré vyžadujú surové mäso a zeleninu, potrebuje varenie približne 6 až 8 hodín. Neodporúčame skracovať základný čas varenia, inak nemusí, byť dosiahnutá cieľová teplota približne 95 až 99 °C a doba potrebná na bezpečnú tepelnú úpravu.

LOW: režim vhodný na dlhšie varenie, cieľová teplota sa dosahuje pomaly.

MED: režim vhodný na stredne dlhé varenie, cieľová teplota sa dosahuje stredne rýchlo.

HIGH: režim vhodný na kratšie varenie, cieľová teplota sa dosahuje najrýchlejšie.

TEPLOTNÁ SONDA

Teplotnú sondu použite na minimalizáciu prevarenia a zabezpečenie, aby mäso, hydina a iné varené potraviny dosiahli bezpečnú minimálnu vnútornú teplotu. Ak varíte hustú zeleninu (ako zemiaky alebo inú koreňovú zeleninu) spolu s mäsom, skontrolujte stav uvarenia po dosiahnutí požadovanej teploty mäsa, pretože takáto zelenina môže potrebovať dlhší čas varenia.

- Teplotnú sondu je možné použiť v akomkoľvek režime na sledovanie aktuálnej teploty jedla. Počas používania nechajte sondu vo vnútri hrnca.
- Sondu je možné umiestniť priamo do nádoby alebo do jedného z troch otvorov na viečku. Plastový držiak sondy nikdy neponárajte do varených potravín alebo tekutín.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varenia používajte sondu a režim HOLD TEMP na udržanie

- požadovanej teploty jedla počas dlhšej doby.
- Ak sondu nepoužívate, uložte ju do úložného otvoru v rukoväti skleneného viečka.

KEEP WARM (Udržiavanie teploty)

Funkcia KEEP WARM slúži výhradne na udržiavanie teploty už hotového pokrmu. Nie je určená na varenie ani ohrev surových potravín. Stlačením tlačidla „KEEP WARM“ funkciu aktivujete alebo deaktivujete. Pri použití programu pomalého varenia sa funkcia KEEP WARM môže automaticky aktivovať po dokončení programu alebo ju možno nastaviť manuálne v rozsahu od 30 minút do 12 hodín podľa potreby. Ak je funkcia zapnutá v režime „TEMP“, môže dôjsť k zvýšeniu teploty varených potravín.

TEMP (Varenie do požadovanej teploty)

Táto funkcia slúži na varenie jedla do požadovanej teploty tak, aby nedošlo k nechcenému prevareniu.

- Pripojte spotrebič do zásuvky 230 V. Ak neurobíte žiadnu voľbu, podsvietenie displeja sa po približne 1 minúte vypne a po 10 minútach sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.
- Pripojte teplotnú sondu do konektora a umiestnite ju do nádoby alebo jedného z troch otvorov na viečku. Ak nebude sonda počas nastavenia pripojená, na displeji sa zobrazí upozornenie „PROBE“.
- Stlačte otočný ovládač. Otočným ovládačom zvolte režim „TEMP“ a potvrďte stlačením. Vyberte režim „LOW“, „MED“ alebo „HIGH“ a zadajte požadovaný čas varenia. Potvrďte stlačením ovládača a spustí sa vybraný režim.
- Na displeji sa zobrazí aktuálny režim, aktuálna teplota (CURRENT) a požadovaná cieľová teplota (TARGET). Po dosiahnutí požadovanej teploty sa varenie automaticky ukončí.
- V tomto režime môžete použiť aj funkciu „KEEP WARM“.

HOLD TEMP (Varenie pri konštantnej teplote)

Táto funkcia umožňuje varenie jedál pri nastavenej teplote počas zvoleného času až do 24 hodín. Spotrebič môžete použiť na rôzne prípravy, ako je výroba jogurtu, varenie Sous vide, udržiavanie teplého fondue, čokolády alebo na prihrievanie jedla.

- Pripojte spotrebič do zásuvky 230 V. Ak neurobíte žiadnu voľbu, podsvietenie displeja sa po 1 minúte vypne a po 10 minútach sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.
- Pripojte teplotnú sondu a umiestnite ju do nádoby alebo do otvoru na viečku. Ak nebude sonda pripojená, zobrazí sa „PROBE“.
- Stlačte otočný ovládač. Vyberte režim „TEMP“ a potvrďte. Potom zvolte „LOW“, „MED“ alebo „HIGH“. Nastavte požadovanú cieľovú teplotu „TARGET“, potvrďte a stlačte „HOLD TEMP“. Nastavte požadovaný čas varenia a potvrďte. Spustí sa režim s odpočtom až po dosiahnutí cieľovej teploty.
- V tomto režime možno použiť funkciu „KEEP WARM“.

DELAY (Odložený štart)

Zvoľte režim „LOW“, „MED“, „HIGH“ alebo „TEMP“ a nastavte dĺžku alebo teplotu varenia podľa požiadaviek programu. Pred spustením programu stlačte a podržte otočný ovládač na 3 sekundy. Kontrolka zvoleného režimu začne blikáť. Otočením ovládača nastavte čas oneskorenia, potvrďte a spotrebič začne odpočítavať oneskorený štart. Po uplynutí času sa automaticky spustí varenie.

Poznámka: Funkcia DELAY (Odložený štart) nie je vhodná pre potraviny rýchlo podliehajúce skaze (napr. mäso, mliečne výrobky), ak by spotrebič zostal dlhšie pri izbovej teplote.

CANCEL (Ukončenie varenia/Zrušenie nastavených hodnôt)

Na ukončenie varenia alebo zrušenie nastavených hodnôt stlačte tlačidlo „CANCEL“. Ak je displej neaktívny (bez podsvietenia), stlačte tlačidlo dvakrát, prvé stlačenie aktivuje displej, druhé zruší program.

TIPY PRE POMALÉ VARENIE

- Nepoužívajte v pomalom hrnci mrazené, neuvarené mäso. Pred použitím ho vždy rozmrazte.
- Pri varení zeleniny a mäsa dajte na dno hrnca najskôr zeleninu, potom mäso a ďalšie suroviny.
- Aby ste sa vyhli nedovareniu alebo rozvareniu pokrmov, naplňte vnútornú nádobu na $\frac{1}{2}$ až $\frac{3}{4}$ objemu a dodržujte odporúčaný čas varenia.
- Odporúčaný maximálny objem surovín je $\frac{3}{4}$ nádoby, aby nedošlo k pretečeniu.
- Vzhľadom na spôsob pomalého varenia mäso nezchne tak ako pri príprave na panvici alebo v rúre. Nie je nutné mäso pred varením opieť, no ak vám tak chutí viac, môžete tak urobiť.
- Opraženie mletého hovädzieho mäsa, slaniny alebo klobásy pred pomalým varením môže byť vhodné na odstránenie nadbytočného tuku. Mäso by nemalo byť v kontakte so sklenenou pokrievkou.
- Chudé mäso ako kuracie alebo bravčová panenka sa varí rýchlejšie ako tučné a vláknité mäso, ako je hovädzie plece alebo bravčové pliecko. Mäso s kosťou sa varí dlhšie než bez kosti.
- Pri varení v režime „HIGH“ sledujte priebeh, niektoré pokrmy (napr. polievky) môžu začať peniť.
- Počas varenia sa vyhýbajte otváraniu pokrievky, dochádza tým k strate tepla a pary. Ak ju musíte otvoriť, urobte to čo najrýchlejšie.
- Mäso krájajte na menšie kúsky, ak ho varíte spolu s predvarenými potravinami, ako sú fazuľa, ovocie či zelenina (huby, nakrájaná cibuľa, baklažán, jemne nasekaná zelenina).
- Niektoré potraviny ako mrkva, zemiaky alebo cvikla potrebujú dlhší čas varenia než mäso. Pred pridaním ich nakrájajte na malé kúsky a dajte ich na dno nádoby, potom ich zalejte tekutinou.
- Mäso a zelenina si pri pomalom varení zachovávajú viac šťavy ako pri bežnom spôsobe varenia.
- Najplnšiu chuť dosiahnete pridaním celých bylín a korenín.
- Fazuľa musí byť úplne mäkká, skôr než ju zmiešate so sladkými alebo kyslými prísadami.
- V pomalom hrnci sa tekutiny správajú inak než pri bežnom varení, znížte ich množstvo v receptoch, ktoré nie sú určené pre pomalé varenie (výnimkou sú polievky a ryža).
- Tekutiny môžete kedykoľvek počas varenia doplniť.
- Ak je po dovarení pokrm stále príliš riedky, naprogramujte spotrebič na ďalších 30 minút a varte bez pokrievky. Skontrolujte stav každých 15 minút, po 30 - 45 minútach by sa tekutina mala zredukovať.
- Väčšina receptov s neuvareným mäsom a zeleninou vyžaduje 6 - 8 hodín varenia.
- Skracovanie nastaveného času varenia sa neodporúča, jedlo nemusí dosiahnuť potrebnú teplotu 95 - 99 °C.
- Mliečne výrobky (mlieko, kyslá smotana, jogurt) pridávajte až tesne pred servírovaním.
- Ryža, cestoviny a rezance nie sú vhodné na dlhé varenie. Uvarte ich zvlášť a pridajte až v posledných 30 minútach varenia.
- Ak chcete uchovať zvyšky, NEDÁVAJTE vnútornú nádobu priamo do chladničky, chladenie by trvalo príliš dlho. Rozdeľte pokrm do menších nádob a uskladnite v chladničke.

SOUS VIDE

Varenie pomocou metódy Sous vide je skutočné kulinárske umenie! Hoci ide v podstate o veľmi jednoduchý spôsob varenia, často ho využívajú gurmánski kuchári na prípravu komplexných jedál, bohatých predjedál či zeleniny.

Teplotnú sondu vložte do otvoru na pokrievke určeného na jej zasunutie. Uistite sa, že je sonda ponorená vo vode. Nikdy neprepichujte vákuový sáčok s potravinami teplotnou sondou.

- Na varenie metódou Sous vide použite režim HOLD TEMP.
- Vložte potraviny do vákuových sáčkov vhodnej veľkosti. Pri varení vždy používajte vákuovacie sáčky bez obsahu BPA. Vnútrošnú nádobu naplňte vodou a vložte do nej uzavretý sáčok s potravinami pri izbovej teplote. Uistite sa, že sáčky sú úplne ponorené vo vode.
- V prípade varenia vacyerých sáčkov použite stojan na Sous vide, aby ste ich oddelili.
- Vyberte režim HOLD TEMP a nastavte požadovanú teplotu a dĺžku varenia.
- Odpočítavanie času začne až po dosiahnutí nastavenej teploty. Po jej dosiahnutí sa spotrebič automaticky prepne do režimu odpočítavania.
- Proces varenia môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla „CANCEL“.
- Hrúbka mäsa, hydiny alebo rýb určuje dĺžku varenia. Po vybratí jedla zo sáčku použite teplomer a skontrolujte, či bolo dosiahnuté bezpečné vnútorné teploty.
- Bezpečné tepelné spracovanie potravín je vždy prioritou. Ak si nie ste istí, či je jedlo dostatočne uvarené, pridajte ďalších 30 minút varenia, najmä pri vajciach alebo hydine kvôli ich bezpečnej pasterizácii.
- Opečenie po varení dodá jedlu chrumkavú štruktúru. Po skončení varenia nalejte olej na rozohriatu panvicu a mäso krátko opečte, približne 30 sekúnd z každej strany.
- Zelenina sa uvarí rýchlejšie, ak ju nakrájate na tenké a malé kúsky.
- Ovocie možno variť pomocou Sous vide na prípravu plev, pyrė alebo sirupov. Varte 2 až 2,5 hodiny pri 70 °C a pred použitím nechajte vákuový sáčok vychladnúť.

ODPORÚČANÉ TEPLoty A ČASY VARENIA METÓDOU SOUS VIDE

ÚROVEŇ PREPEČENIA MÄSA	TEPLOTA	ČAS
Steak (hrúbka 2,5 - 3 cm, 450 - 900 g)		
Medium-rare (stredne krvavý)	54 - 57 °C	1 - 4 hodiny
Medium (stredne prepečený)	60 °C	1 - 4 hodiny
Medium-well (takmer prepečený)	66 °C	1 - 4 hodiny
Well-done (úplne prepečený)	68 °C	1 - 4 hodiny
Bravčové		
Panenka, stredne prepečená, 700 - 900 g	63 °C	2 - 4 hodiny
Kotleta, stredne prepečená, 900 g - 1,3 kg	66 °C	3 - 4 hodiny
Bez kosti, stredne prepečené, hrúbka 2 cm	60 °C	1 - 2 hodiny
S kosťou, stredne prepečené, hrúbka 2,5 cm	63 °C	1 - 2 hodiny
Kuracie mäso bez kosti (biele mäso), 140 - 170 g		
Veľmi mäkké a šťavnaté	60 °C	1 - 3 hodiny
Mäkké a šťavnaté	66 °C	1 - 3 hodiny

Pevné a šťavnaté	71 °C	1 - 3 hodiny
Kuracie mäso bez kosti (tmavé mäso), 140 - 170 g		
Mäkké a šťavnaté	75 - 77 °C	1,5 - 3 hodiny

JOGURT

Na prípravu lahodného jogurtu môžete vyskúšať náš overený recept.

- Dôkladne umyte a osušte varnú nádobu aj sklenenú pokrievku.
- Vložte varnú nádobu do tela spotrebiča.
- Do varnej nádoby nalejte pasterizované mlieko a pridajte jogurt (nesladený, bez ovocia), napr. 2 litre mlieka a 2 lyžice jogurtu (nepoužívajte viac ako 4 litre mlieka naraz), a dôkladne premiešajte.
- Zavrite a zaistite sklenenú pokrievku.
- Pripojte teplotnú sondu a vložte ju do niektorého z otvorov v pokrievke alebo priamo do varnej nádoby.
- Použite režim „HOLD TEMP“, nastavte teplotu na 40 °C a čas varenia na 8 hodín.
- Po dokončení kultivácie ihneď spotrebič vypnite, vyberte varnú nádobu a uložte ju do chladničky, aby sa chuť naplno rozvinula.
- Pridajte napríklad ovocie, lesné plody, vložky, med alebo ovocný džem a vychutnajte si svoj vlastný domáci jogurt.
- Kvalita výsledného jogurtu je priamo úmerná kvalite použitého mlieka a jogurtu. Ak použijete menej tučné mlieko, môže byť výsledný jogurt redší. Odporúčaný čas prípravy je 8 hodín, tento čas si môžete upraviť podľa požadovanej hustoty jogurtu.

POKYNY NA ČISTENIE A SKLADOVANIE

Uzamykacie spony sú určené výhradne na uzavretie pokrievky, nikdy ich nepoužívajte na uchopenie a prenášanie spotrebiča. Spotrebič neprenášajte s uvarenými potravinami vo vnútri keramickej varnej nádoby. Na prenášanie spotrebiča používajte výhradne bočné držadlá. Pri prenášaní držte držadlá za ich spodnú časť, aby nedošlo k nečakanému odomknutiu pokrievky. Nikdy neprenášajte spotrebič za madlo ani za uzamykacie spony pokrievky. Teplotnú sondu pred prenášaním spotrebiča odpojte.

Po každom použití:

- Odpojte napájací kábel zo zásuvky, potom vyberte varnú nádobu z tela spotrebiča a nechajte ju úplne vychladnúť.
- Ak sa potraviny prílepi na varnú nádobu, nechajte ich odmočiť v teplej vode.
- Sklenenú pokrievku a varnú nádobu umyte v teplej mydlovej vode.
- Kovový koniec teplotnej sondy utrite vlhkou handričkou a dôkladne osušte.
- Vložte kovový koniec teplotnej sondy do otvoru v madle sklenenej pokrievky a šnúru omotajte okolo madla.
- Vnútornú a vonkajšiu časť základnej jednotky očistite mäkkou mierne navlhčenou handričkou alebo hubkou.
- Na čistenie nikdy nepoužívajte abrazívne prostriedky alebo drsné hubky.
- Spotrebič skladujte s voľne odklopeným vekom.

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebujete poradiť s nastavením a používaním TESLA SlowCook S900 Plus?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu.

SPOTREBNÝ MATERIÁL

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

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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

Záruka sa NEVŽŤAHUJE na prípady:

- použitia prístroja na iné účely
- bežného opotrebovania
- nedodržania „DÔLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÝCH UPOZORNENÍ“ uvedených v používateľskom manuáli
- elektromechanického alebo mechanického poškodenia spôsobeného nevhodným použitím,
- škody spôsobenej prírodnými živlami ako voda, oheň, statická elektrina, prepätie a pod.
- škody spôsobenej neoprávnenou opravou,
- nečitateľného sériového čísla prístroja
- nečitelném sériovém čísle prístroje

VYHLÁSENIE O ZHODE

My, TESLA Electronics, vyhlasujeme, že toto zariadenie je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami noriem a predpisov platných pre tento typ zariadenia.



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej únie.



Informujte sa, prosím, o miestnom systéme separovaného zberu elektrických a elektronických výrobkov. Postupujte podľa miestnych predpisov a staré výrobky nelikvidujte v bežnom komunálnom 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, vyhradzuje si právo na úpravu používateľského manuálu. Aktuálnu verziu tohto používateľského manuálu nájdete vždy na www.tesla-electronics.eu.

Dizajn a špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, tlačové chyby vyhradené.

**Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für den TESLA SlowCook S900 Plus entschieden haben.**

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des elektrischen Slow Cookers sorgfältig die Sicherheitshinweise und befolgen Sie alle allgemeinen Sicherheitsregeln.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DIESES PRODUKT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HAUSHALT GEEIGNET.

Dieses Gerät ist ein komplexes elektromechanisches System. Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise:

- Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist ständige Aufsicht erforderlich.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in übermäßig heißen, staubigen oder feuchten Umgebungen.
- Wenn der innere Kochtopf oder der Glasdeckel beschädigt ist, verwenden Sie diese Teile nicht und ersetzen Sie sie.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist, das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren und flüchtigen Stoffen fern.
- Der Hersteller und der Importeur in die Europäische Union haften nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts entstehen - z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Feuer, Sachschäden o. Ä.

ACHTUNG

DER KERAMIKKOCHTOPF KANN IM BACKOFEN (OHNE GLASDECKEL) BEI EINER TEMPERATUR VON BIS ZU 180 °C VERWENDET WERDEN.

VERWENDEN SIE DEN KOCHTOPF NICHT AUF EINEM GAS, ODER ELEKTROHERD UND NICHT UNTER EINEM GRILL. EIN PLÖTZLICHER TEMPERATURWECHSEL (Z. B. MIT KALTEM WASSER ABSPÜLEN ODER IN DEN KÜHLSCHRANK STELLEN) KANN ZUM REIßEN DES KERAMIKTOPFES FÜHREN. LASSEN SIE IHN DAHER IMMER VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL

Schließen Sie das Netzkabel ausschließlich direkt an eine geerdete 230-V-Steckdose an. Lassen Sie das Kabel niemals von der Arbeitsplatte oder dem Tisch herunterhängen, schützen Sie es vor heißen Oberflächen und vermeiden Sie es, dass es sich verwickelt, eingeklemmt oder gequetscht wird. Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.



HEISSE OBERFLÄCHEN

- Um Verbrühungen durch entweichenden Dampf beim Anheben des Glasdeckels zu vermeiden, heben Sie ihn stets von sich weg an. Tropfendes Wasser darf nicht in das Gerätegehäuse gelangen.
- Gehäuse, Kochtopf und Metallteile des Geräts werden während des Betriebs heiß, seien Sie vorsichtig.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf brennbare Oberflächen. Manche Küchenarbeitsplatten und Tische

sind nicht für eine längere Belastung durch hohe Temperaturen ausgelegt.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Oberflächen oder solchen, die durch Dampf beschädigt werden können.

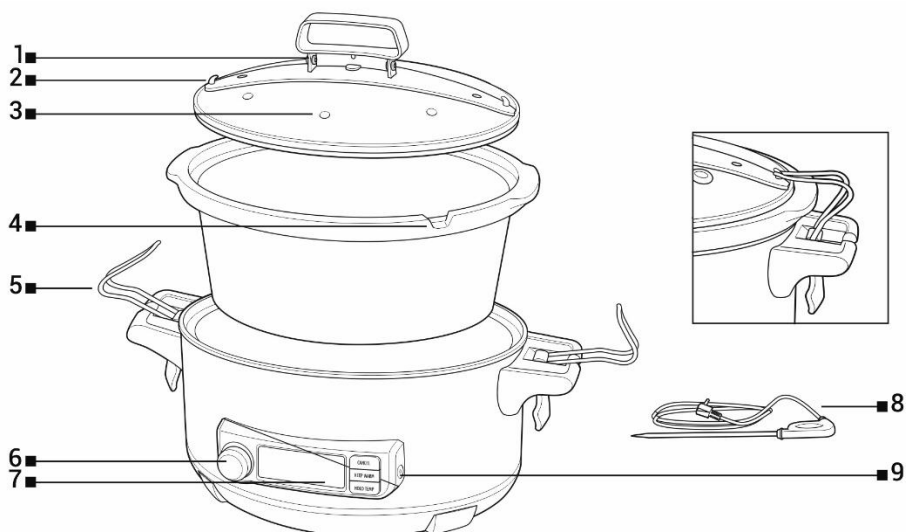
ACHTUNG!

Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, KOCHEN SIE NIEMALS OHNE DEN KOCHTOPF!

Vor dem ersten Gebrauch:

- Packen Sie das Gerät aus, entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Aufkleber, und reinigen Sie es gründlich.
- Der innere Kochtopf und der Glasdeckel sind spülmaschinengeeignet, dennoch empfehlen wir, diese Teile von Hand zu reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Innere des Slow Cookers sauber ist und entfernen Sie eventuell vorhandene Verschmutzungen.
- Beim ersten Gebrauch kann es zu leichtem Rauch oder Geruch kommen. Dies ist bei allen Heizgeräten normal und verschwindet nach einigen Anwendungen.
- Stellen Sie sicher, dass die Deckeldichtung nicht beschädigt ist. Ist die Dichtung defekt, funktioniert der Verriegelungsmechanismus des Deckels nicht richtig.

BESCHREIBUNG



- | | |
|---|---|
| 1 | Fach zur Aufbewahrung der Temperatursonde |
| 2 | Haken zum Verriegeln des Deckels |
| 3 | Öffnung für Temperatursonde (3x) |
| 4 | Öffnung für Temperatursonde (1x) |
| 5 | Verriegelungsklammer |

- | | |
|---|-------------------------------|
| 6 | Drehregler |
| 7 | Display |
| 8 | Temperatursonde |
| 9 | Anschluss für Temperatursonde |

BEDIENFELD

HIGH	Schnellmodus	TARGET	Gewünschte Zieltemperatur
MED	Mittlerer Modus	CANCEL	Beenden des Kochvorgangs/ Zurücksetzen der Einstellungen
LOW	Langsamer Modus	KEEP WARM	Hält das Gericht nach dem Kochen warm
TEMP	Modus zur präzisen Temperatureinstellung	HOLD TEMP	Hält die gewünschte Temperatur über eine definierte Zeitspanne
CURRENT	Aktuelle Temperatur		

LANGSAMES KOCHEN

Geben Sie die Zutaten in den inneren Kochtopf und decken Sie ihn mit dem Glasdeckel ab. Verriegeln Sie den Deckel, indem Sie beide Verschlussclips gleichzeitig nach unten drücken. Für optimale Kochergebnisse sollte der Topf mindestens zur Hälfte gefüllt sein. Kleinere Mengen können ebenfalls zubereitet werden, jedoch ist in diesem Fall eine Anpassung der Kochzeit erforderlich. Beim Kochen von Suppen oder Gemüse lassen Sie ausreichend Platz unter dem Deckel.

- Stecken Sie den Stecker in eine 230-V-Steckdose. Wenn keine Auswahl getroffen wird, schaltet das Gerät nach ca. 1 Minute die Displaybeleuchtung aus und wechselt nach ca. 10 Minuten in den Standby-Modus.
- Drücken Sie den Drehregler. Wählen Sie mit dem Drehregler den gewünschten Modus „LOW“, „MED“ oder „HIGH“ aus und bestätigen Sie mit einem Druck. Stellen Sie die gewünschte Kochdauer ein, bestätigen Sie erneut, das Gerät startet den gewählten Kochmodus.
- Nach dem Ende des Kochvorgangs wechselt das Gerät automatisch in den Modus „KEEP WARM“ (Warmhalten), wenn diese Funktion aktiviert ist.

MODI

Die meisten Rezepte mit rohem Fleisch und Gemüse benötigen eine Kochzeit von etwa 6 bis 8 Stunden. Wir empfehlen nicht, die voreingestellten Zeiten zu verkürzen, da möglicherweise nicht die notwendige Zieltemperatur von ca. 95 - 99 °C und die für eine sichere Zubereitung erforderliche Dauer erreicht wird.

LOW: Für längeres Garen, die Zieltemperatur wird langsam erreicht.

MED: Für mittellange Garzeiten, mittlere Aufheizzeit.

HIGH: Für kürzere Garzeiten, erreicht die Zieltemperatur am schnellsten.

TEMPERATURFÜHLER

Verwenden Sie den Temperaturfühler, um ein Übergaren zu vermeiden und sicherzustellen, dass Fleisch, Geflügel und andere Speisen eine sichere Kerntemperatur erreichen. Wenn Sie stärkehaltiges Gemüse (z. B. Kartoffeln oder Wurzelgemüse) zusammen mit Fleisch garen, prüfen Sie den Garzustand des Gemüses, sobald das Fleisch seine Zieltemperatur erreicht hat, da Gemüse ggf. länger benötigt.

- Der Temperaturfühler kann in jedem Modus zur Überwachung der aktuellen Temperatur verwendet werden.
- Er kann direkt in das Gargut oder in eine der drei Deckelöffnungen eingesetzt werden. Tauchen

Sie den Kunststoffhalter niemals in Flüssigkeiten oder gekochte Speisen ein.

- Für optimale Ergebnisse verwenden Sie den Fühler mit dem Modus „HOLD TEMP“, um die Zieltemperatur über einen längeren Zeitraum zu halten.
- Wenn der Fühler nicht verwendet wird, bewahren Sie ihn im Aufbewahrungsfach am Griff des Glasdeckels auf.

KEEP WARM (WARMHALTEN)

Die Funktion „KEEP WARM“ dient ausschließlich zum Warmhalten bereits gegarter Speisen. Sie ist nicht zum Kochen oder Erwärmen roher Zutaten geeignet. Drücken Sie die Taste „KEEP WARM“, um die Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren. Beim langsamen Garen kann „KEEP WARM“ automatisch nach Programmende aktiviert werden oder manuell für 30 Minuten bis zu 12 Stunden eingestellt werden. Wenn die Funktion im „TEMP“-Modus aktiviert ist, kann sich die Temperatur der Speisen weiter erhöhen.

TEMP (KOCHEN BIS ZUR ZIELTEMPERATUR)

Diese Funktion dient zum Garen bis zur gewünschten Zieltemperatur und hilft, Überkochen zu vermeiden.

- Schließen Sie das Gerät an eine 230-V-Steckdose an. Wenn keine Auswahl erfolgt, wird die Displaybeleuchtung nach ca. 1 Minute ausgeschaltet, und nach 10 Minuten wechselt das Gerät in den Standby-Modus.
- Schließen Sie den Temperaturfühler an und stecken Sie ihn in das Gargut oder eine der drei Deckelöffnungen. Ist der Fühler beim Programmstart nicht verbunden, erscheint die Anzeige „PROBE“ im Display.
- Drücken Sie den Drehregler. Wählen Sie den Modus „TEMP“, dann „LOW“, „MED“ oder „HIGH“ und bestätigen Sie. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein und starten Sie das Programm.
- Im Display werden der Modus, die aktuelle Temperatur („CURRENT“) und die Zieltemperatur („TARGET“) angezeigt. Sobald die Zieltemperatur erreicht ist, beendet das Gerät automatisch den Garkvorgang.
- In diesem Modus kann auch die Funktion „KEEP WARM“ verwendet werden.

HOLD TEMP (KOCHEN BEI KONSTANTER TEMPERATUR)

Diese Funktion ermöglicht das Kochen bei konstanter Temperatur für eine Dauer von bis zu 24 Stunden. Ideal z. B. für die Zubereitung von Joghurt, Sous vide, zum Warmhalten von Fondue, heißer Schokolade oder zum Erwärmen von Speisen.

- Stecken Sie das Gerät in eine 230-V-Steckdose. Ohne Auswahl wird nach ca. 1 Minute die Displaybeleuchtung deaktiviert, nach etwa 10 Minuten geht das Gerät in den Standby-Modus.
- Schließen Sie den Temperaturfühler an und setzen Sie ihn in das Gargut oder eine der Deckelöffnungen. Ist kein Fühler verbunden, erscheint „PROBE“ im Display.
- Drücken Sie den Drehregler. Wählen Sie den Modus „TEMP“, dann „LOW“, „MED“ oder „HIGH“ und bestätigen Sie.
- Stellen Sie die Zieltemperatur („TARGET“) ein und bestätigen Sie. Drücken Sie nun die Taste „HOLD TEMP“, stellen Sie die gewünschte Kochdauer ein und bestätigen Sie erneut.
- Das Gerät startet den Kochvorgang. Auf dem Display werden der Modus, die aktuelle Temperatur („CURRENT“) und die Zieltemperatur („TARGET“) angezeigt. Sobald die Zieltemperatur erreicht ist, beginnt der Timer für die eingestellte Kochdauer.
- Die Funktion „KEEP WARM“ kann auch in diesem Modus verwendet werden.

DELAY (Zeitverzögerter Start)

Wählen Sie einen Kochmodus: „LOW“, „MED“, „HIGH“ oder „TEMP“, und stellen Sie die gewünschte Kochdauer oder Temperatur gemäß den Anweisungen für das gewählte Programm ein. Im letzten Schritt (vor dem Start des Programms) drücken und halten Sie den Drehregler für 3 Sekunden. Die Kontrollleuchte des ausgewählten Programms beginnt zu blinken. Drehen Sie den Regler, um die gewünschte Startverzögerung einzustellen, bestätigen Sie durch Drücken des Reglers, das Gerät startet dann den Countdown für den verzögerten Start. Nach Ablauf der eingestellten Verzögerung beginnt das Kochprogramm automatisch und die gewählte Kochzeit läuft ab.

Hinweis: Die DELAY-Funktion ist nicht geeignet für leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Fleisch, Milchprodukte), wenn das Gerät für längere Zeit bei Raumtemperatur stehen würde.

CANCEL (Kochen beenden/Einstellungen abbrechen)

Um den Kochvorgang zu beenden oder getätigte Einstellungen zurückzusetzen, drücken Sie die „CANCEL“-Taste. Wenn das Display inaktiv ist (kein Hintergrundlicht), drücken Sie die Taste zweimal: Der erste Druck aktiviert das Display, der zweite hebt das Programm auf.

TIPPS FÜR LANGSAMES KOCHEN

- Verwenden Sie kein gefrorenes, rohes Fleisch im Slow Cooker. Fleisch oder Geflügel vor dem Garen vollständig auftauen.
- Beim Kochen von Gemüse und Fleisch zuerst das Gemüse unten in den Topf legen, dann das Fleisch und weitere Zutaten darüber geben.
- Um Unter- oder Übergaren zu vermeiden, füllen Sie den Kochtopf immer zu $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ seiner Kapazität und halten Sie sich an die empfohlene Kochzeit.
- Die maximale Füllmenge sollte $\frac{3}{4}$ des Topfvolumens nicht überschreiten, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- Durch das langsame Garen bräunt das Fleisch nicht wie beim Braten oder Backen. Ein vorheriges Anbraten ist nicht erforderlich, kann aber für zusätzlichen Geschmack sorgen.
- Das Anbraten von Hackfleisch, Speck oder Würstchen vor dem langsamen Garen kann helfen, überschüssiges Fett zu reduzieren. Achten Sie darauf, dass das Fleisch im Topf nicht direkt den Glasdeckel berührt.
- Mageres Fleisch (z. B. Hähnchenbrust, Schweinefilet) gart schneller als faseriges oder fettreiches Fleisch (z. B. Rinderbug, Schweineschulter). Knochen verlängern die Garzeit gegenüber entbeintem Fleisch.
- Im „HIGH“-Modus regelmäßig überprüfen, da manche Speisen wie Suppen aufschäumen können.
- Vermeiden Sie es, den Deckel während des Kochens zu öffnen, dies führt zu erheblichem Wärme- und Dampfverlust. Falls notwendig, öffnen Sie den Deckel so kurz wie möglich.
- Schneiden Sie Fleisch in kleinere Stücke, wenn Sie es zusammen mit vorgegarten Zutaten wie Bohnen, Obst oder Gemüse (z. B. Pilze, gewürfelte Zwiebeln, Aubergine) zubereiten.
- Manche Zutaten wie Karotten, Kartoffeln oder Rote Bete benötigen längere Garzeiten als Fleisch - schneiden Sie sie in kleine Stücke und legen Sie sie auf den Boden des Topfes, bedeckt mit Flüssigkeit.
- Beim langsamen Garen behalten Fleisch und Gemüse mehr Saft als bei herkömmlichen Kochmethoden.
- Den vollsten Geschmack erzielen Sie beim Slow Cooking durch die Zugabe von ganzen (nicht zerkleinerten) Kräutern und Gewürzen.
- Bohnen müssen vollständig weichgekocht sein, bevor sie mit süßen oder säurehaltigen Speisen kombiniert werden.

- Beachten Sie, dass sich Flüssigkeit im Slow Cooker nicht in der gleichen Weise reduziert wie beim herkömmlichen Kochen. Reduzieren Sie daher die Flüssigkeitsmenge in Rezepten, die nicht speziell für Slow Cooker entwickelt wurden. Ausnahmen sind Suppen und Reis.
- Denken Sie daran, dass Flüssigkeiten jederzeit nachträglich hinzugefügt werden können.
- Wenn das Gericht nach dem Garen noch zu viel Flüssigkeit enthält, programmieren Sie das Gerät erneut für mindestens 30 Minuten Kochzeit und lassen Sie den Deckel offen. Überprüfen Sie das Ergebnis alle 15 Minuten. Nach 30 - 45 Minuten sollte sich die Flüssigkeitsmenge reduzieren.
- Die meisten Rezepte mit rohem Fleisch und Gemüse benötigen etwa 6 bis 8 Stunden Kochzeit.
- Verkürzen Sie die voreingestellten Kochzeiten nicht, es könnte sonst die Zieltemperatur von ca. 95 - 99 °C nicht erreicht werden.
- Frische Milchprodukte (Milch, Sauerrahm oder Joghurt) sollten erst kurz vor dem Servieren hinzugefügt werden.
- Reis, Nudeln und Pasta sollten nicht über längere Zeit gegart werden. Kochen Sie sie separat und geben Sie sie erst in den letzten 30 Minuten in den Slow Cooker.
- Wenn Sie Reste aufbewahren möchten, stellen Sie den Kochtopf nicht direkt in den Kühlschrank, da das Abkühlen zu lange dauern würde. Teilen Sie die Speisen stattdessen in kleinere Behälter auf und kühlen Sie sie getrennt.

SOUS VIDE

Das Garen mit der Sous-vide-Methode ist eine wahre Kunst der Kochtechnik! Obwohl es sich im Grunde um eine sehr einfache Garmethode handelt, wird sie häufig von Gourmetköchen verwendet, um raffinierte Gerichte, geschmackvolle Vorspeisen und Gemüse zuzubereiten.

Setzen Sie den Temperaturfühler in die dafür vorgesehene Öffnung im Deckel ein. Achten Sie darauf, dass der Fühler vollständig ins Wasser eintaucht. Stechen Sie den Vakuumbbeutel niemals mit dem Temperaturfühler an.

- Verwenden Sie für die Sous-vide-Zubereitung den Modus HOLD TEMP.
- Geben Sie die Lebensmittel in vakuumversiegelte Beutel geeigneter Größe. Verwenden Sie stets BPA-freie Vakuumbbeutel. Füllen Sie den inneren Topf mit Wasser und legen Sie den verschlossenen Beutel bei Raumtemperatur hinein. Achten Sie darauf, dass die Beutel vollständig mit Wasser bedeckt sind.
- Wenn Sie mehrere Beutel gleichzeitig garen möchten, verwenden Sie ein Sous-vide-Gestell, um die Beutel voneinander zu trennen.
- Wählen Sie den Modus HOLD TEMP und stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein.
- Der Countdown der Garzeit beginnt erst, wenn die Zieltemperatur erreicht ist. Sobald dies geschieht, beginnt das Gerät automatisch mit dem programmierten Zeitablauf.
- Sie können den Garkvorgang jederzeit durch Drücken der „CANCEL“-Taste beenden.
- Die Dicke von Fleisch, Geflügel oder Fisch bestimmt die erforderliche Garzeit. Nach dem Garen prüfen Sie mit einem Thermometer, ob die sichere Kerntemperatur erreicht wurde.
- Eine sichere thermische Behandlung der Lebensmittel hat immer Priorität. Wenn Sie sich unsicher sind, fügen Sie 30 Minuten Garzeit hinzu, um beispielsweise Eier oder Geflügel sicher zu pasteurisieren.
- Das kurze Anbraten nach dem Garen verleiht dem Fleisch eine knusprige Textur. Geben Sie etwas Öl in eine heiße Pfanne und braten Sie das gegarte Fleisch jeweils 30 Sekunden pro Seite an.
- Gemüse gart schneller, wenn es in dünne, kleine Stücke geschnitten ist.
- Obst lässt sich mit der Sous-vide-Methode ideal für Toppings, Pürees oder Sirupe zubereiten. Garen Sie es 2 bis 2,5 Stunden bei 70 °C und lassen Sie den Kunststoffbeutel vor der Weiterverwendung vollständig abkühlen.

EMPFOHLENE TEMPERATUREN UND GARZEITEN FÜR DIE SOUS-VIDE-METHODE

LEBENSMITTEL & GARSTUFE	TEMPERATUR	ZEIT
Steak (2,5 - 3 cm dick, 450 - 900 g)		
Medium-rare (rosa, saftig)	54 - 57 °C	1 - 4 Stunden
Medium (durch, saftig)	60 °C	1 - 4 Stunden
Medium-well (nahezu durchgegart)	66 °C	1 - 4 Stunden
Well-done (voll durchgegart)	68 °C	1 - 4 Stunden
Schweinefleisch		
Filet, medium (700 - 900 g)	63 °C	2 - 4 Stunden
Kotelett, medium (900 g - 1,3 kg)	66 °C	3 - 4 Stunden
Ohne Knochen, medium (2 cm dick)	60 °C	1 - 2 Stunden
Mit Knochen, medium (2,5 cm dick)	63 °C	1 - 2 Stunden
Hähnchenbrustfilet ohne Knochen (weißes Fleisch, 140 - 170 g)		
Sehr zart und saftig	60 °C	1 - 3 Stunden
Zart und saftig	66 °C	1 - 3 Stunden
Fest und saftig	71 °C	1 - 3 Stunden
Hähnchenschenkel ohne Knochen (dunkles Fleisch, 140 - 170 g)		
Zart und saftig	75 - 77 °C	1,5 - 3 Stunden

JOGHURT

Für die Zubereitung von köstlichem Joghurt können Sie unser erprobtes Rezept ausprobieren:

- Spülen und trocknen Sie den Kochtopf und den Glasdeckel sorgfältig ab.
- Setzen Sie den Kochtopf in das Gehäuse des Geräts ein.
- Gießen Sie pasteurisierte Milch in den Topf und geben Sie Joghurt (natur, ungesüßt und ohne Früchte) hinzu - z. B. 2 Liter Milch und 2 Esslöffel Joghurt (verwenden Sie nicht mehr als 4 Liter Milch auf einmal). Gut umrühren.
- Schließen und verriegeln Sie den Glasdeckel.
- Schließen Sie den Temperaturfühler an und stecken Sie ihn in eine der Deckelöffnungen oder direkt in die Milch.
- Wählen Sie den Modus „HOLD TEMP“, stellen Sie die Temperatur auf 40 °C und die Garzeit auf 8 Stunden ein.
- Nach Abschluss der Fermentierung das Gerät sofort ausschalten, den Topf herausnehmen und im Kühlschrank abkühlen lassen, damit sich der Geschmack vollständig entfalten kann.
- Fügen Sie z. B. Früchte, Beeren, Haferflocken, Honig oder Fruchtaufstrich hinzu - und genießen Sie Ihren selbstgemachten Joghurt.
- Die Qualität des fertigen Joghurts hängt direkt von der Qualität der verwendeten Milch und des Joghurts ab. Wird fettarme Milch verwendet, kann der Joghurt flüssiger ausfallen. Die empfohlene Reifezeit beträgt 8 Stunden, diese kann je nach gewünschter Konsistenz angepasst werden.

REINIGUNGS UND AUFBEWAHRUNGSHINWEISE

Die Verriegelungsklammern dienen ausschließlich dem Verschließen des Deckels, verwenden Sie sie niemals, um das Gerät zu greifen oder zu transportieren. Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn sich gekochte Speisen im Keramiktopf befinden. Verwenden Sie zum Transport ausschließlich die seitlichen Griffe. Achten Sie darauf, die Griffe an der Unterseite zu halten, um ein versehentliches Entriegeln des Deckels zu vermeiden. Tragen Sie das Gerät niemals am Griff oder an den Deckelklammern. Ziehen Sie den Temperaturfühler vor dem Transport immer ab.

Nach jedem Gebrauch:

- Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Kochtopf aus dem Gehäuse. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Falls Speisereste anhaften, weichen Sie diese in warmem Wasser ein.
- Reinigen Sie den Glasdeckel und den Keramiktopf mit warmem Seifenwasser.
- Wischen Sie das Metallende des Temperaturfühlers mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn sorgfältig.
- Stecken Sie das Metallende des Temperaturfühlers in die dafür vorgesehene Halterung im Deckelgriff und wickeln Sie das Kabel um den Griff.
- Reinigen Sie das Innere und Äußere der Basis mit einem weichen, leicht feuchten Tuch oder Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder grobe Schwämme.
- Lagern Sie das Gerät mit lose aufgelegtem Deckel.

TECHNISCHER SUPPORT

Benötigen Sie Hilfe bei der Einrichtung oder Verwendung des TESLA SlowCook S900 Plus? Kontaktieren Sie uns unter: www.tesla-electronics.eu.

VERBRAUCHSMATERIAL

Zubehör und Verbrauchsmaterial erhalten Sie im offiziellen TESLA-Onlineshop eshop.tesla-electronics.eu.

GARANTIE UND REPARATUR

Für Garantieleistungen wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das TESLA-Produkt erworben haben.

Die Garantie gilt nicht bei:

- Zweckentfremdeter Nutzung des Geräts
- Normalem Verschleiß
- Nichtbeachtung der im Handbuch aufgeführten WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE
- Elektromechanischen oder mechanischen Schäden durch unsachgemäße Verwendung
- Schäden durch höhere Gewalt wie Wasser, Feuer, statische Elektrizität, Überspannung etc.
- Schäden durch nicht autorisierte Reparaturen
- Unleserlicher oder fehlender Seriennummer am Gerät

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, TESLA Electronics, erklären, dass dieses Gerät den grundlegenden Anforderungen sowie den weiteren einschlägigen Bestimmungen der für diesen Gerätetyp geltenden Normen und Vorschriften entspricht.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



Bitte informieren Sie sich über das örtliche System zur getrennten Sammlung von Elektro und Elektronikgeräten. Entsorgen Sie Altgeräte nicht im Hausmüll, sondern führen Sie sie einer fachgerechten Entsorgung zu. Eine ordnungsgemäße Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Da das Produkt laufend weiterentwickelt wird, behalten wir uns das Recht vor, das Benutzerhandbuch entsprechend anzupassen. Die jeweils aktuelle Version dieses Benutzerhandbuchs finden Sie unter www.tesla-electronics.eu.

Design und technische Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Druckfehler vorbehalten.

**Dear customer,
Thank you for choosing the TESLA SlowCook S900 Plus.**

Before using the electric slow cooker, please read the safety instructions carefully and follow all general safety rules.

IMPORTANT SAFETY NOTICE.

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance is a complex electromechanical device. Please pay close attention to the following instructions:

- Constant supervision is required when the appliance is used near children.
- Do not use the appliance in excessively hot, dusty, or humid environments.
- If the inner ceramic pot or glass lid is damaged, do not use them and replace them.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged or if the appliance is not working properly or has been damaged in any way.
- Keep the appliance away from flammable or volatile substances.
The manufacturer and the importer to the European Union are not liable for any damage resulting from the use of the appliance, such as injuries, scalds, fire, harm to property, etc.

WARNING

**THE CERAMIC COOKING POT CAN BE USED IN THE OVEN (WITHOUT THE GLASS LID)
AT TEMPERATURES UP TO 180 °C.**

DO NOT USE THE COOKING POT ON A GAS OR ELECTRIC STOVE OR UNDER A GRILL. SUDDEN TEMPERATURE CHANGES (E.G., RINSING WITH COLD WATER OR PLACING IN A REFRIGERATOR) MAY CAUSE THE CERAMIC POT TO CRACK, ALWAYS ALLOW IT TO COOL COMPLETELY BEFOREHAND.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD

Connect the power cord only to a properly grounded 230 V electrical outlet. Never let the power cord hang over the edge of a counter or table, keep it away from hot surfaces, and do not allow it to become tangled, pinched, or compressed. Do not use this appliance with an extension cord.



HOT SURFACE

- To avoid scalding from escaping steam when lifting the glass lid, always lift the lid away from yourself. Never allow dripping water to enter the appliance body.
- The housing, inner pot, and metal parts of the appliance become hot during operation – handle with care.
- Do not place the appliance on a flammable surface. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand prolonged exposure to high temperatures generated during appliance use.
- Do not operate the appliance near heat-sensitive surfaces or surfaces that can be damaged by steam.
- During operation, accessible surfaces may become hot. Avoid touching hot surfaces to prevent

burns.

- Be cautious, the glass lid can become extremely hot, always use oven mitts.

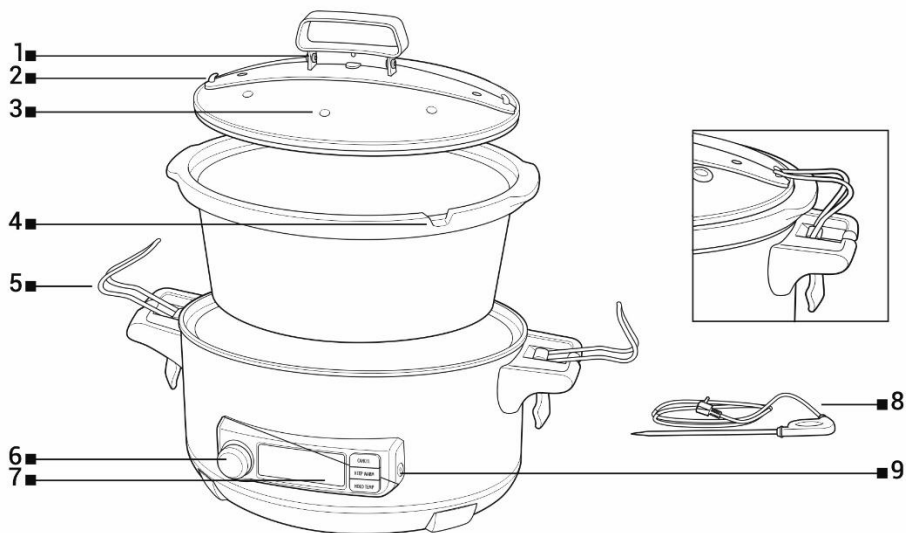
WARNING!

To avoid electric shock, NEVER OPERATE THE APPLIANCE WITHOUT THE COOKING POT!

Before first use

- Unpack the appliance, remove all packaging materials and stickers, and clean it thoroughly.
- The inner ceramic cooking pot and glass lid are dishwasher-safe; however, we recommend washing these parts by hand.
- Ensure the interior of the slow cooker is clean and remove any possible debris.
- During initial use, you may notice a slight smoke or odor. This is normal for heating appliances and will dissipate after a few uses.
- Make sure the lid's sealing gasket is undamaged. If the gasket is damaged, the lid locking mechanism may not function properly.

DESCRIPTION



- 1 Slot for storing the temperature probe
- 2 Lid locking hook
- 3 Temperature probe port (3x)
- 4 Temperature probe port (1x)
- 5 Locking clip

- 6 Rotary control knob
- 7 Display
- 8 Temperature probe
- 9 Connector for temperature probe

CONTROL PANEL

HIGH	Fast cooking mode	TARGET	Desired target temperature
MED	Medium cooking mode	CANCEL	Ends cooking/Cancels set values
LOW	Slow cooking mode	KEEP WARM	Keeps food warm after the cooking cycle is complete
TEMP	Mode for precise temperature control	HOLD TEMP	Maintains food at the desired temperature for a selected duration
CURRENT	Current temperature		

SLOW COOKING

Place the ingredients into the inner cooking pot and cover with the glass lid. To lock the lid, press both locking clips down simultaneously. For best cooking results, fill the pot at least halfway. You can also cook smaller portions, but in such cases, you may need to adjust the cooking time. When cooking soup or vegetables, leave sufficient space under the lid.

- Plug the appliance into a 230 V outlet. If no selection is made, the display backlight will turn off after approximately 1 minute, and the appliance will enter standby mode after about 10 minutes.
- Press the rotary control knob. Turn the knob to select one of the “LOW”, “MED”, or “HIGH” modes and confirm by pressing the knob. Set the desired cooking time, confirm, and the selected cooking mode will begin.
- Once cooking is complete, the appliance will automatically switch to the “KEEP WARM” mode if this function is enabled.

COOKING MODES

Most recipes with raw meat and vegetables require 6 to 8 hours of cooking. We do not recommend shortening the preset cooking time, as the target temperature (approx. 95 - 99 °C) and required duration for safe heat processing may not be reached.

LOW: Suitable for longer cooking times; the target temperature is reached gradually.

MED: Suitable for medium-length cooking; the target temperature is reached at a moderate pace.

HIGH: Suitable for shorter cooking times; the target temperature is reached the fastest.

TEMPERATURE PROBE

Use the temperature probe to help prevent overcooking and to ensure that meat, poultry, and other foods reach a safe internal temperature. If cooking dense vegetables (e.g., potatoes or root vegetables) along with meat, check doneness after the meat reaches the desired temperature, as the vegetables may require additional time.

- The temperature probe can be used in any mode to monitor the current food temperature. Always keep the probe inside the pot during use.
- The probe can be inserted directly into the food or placed into one of the three slots in the lid. Never submerge the plastic holder of the probe in cooked food or liquids.
- For best cooking results, use the temperature sensor and the HOLD TEMP mode to maintain the desired temperature over time.
- When not in use, store the probe in the storage slot on the glass lid handle.

KEEP WARM

The KEEP WARM function is intended exclusively to maintain the temperature of already cooked food. It is not designed for cooking or heating raw ingredients. Press the "KEEP WARM" button to activate or deactivate the function. When using a slow cooking program, KEEP WARM can be activated automatically after the program ends or set manually for a period ranging from 30 minutes to 12 hours. If KEEP WARM is enabled in "TEMP" mode, the temperature of cooked food may increase.

TEMP (cook to target temperature)

This function is designed to cook food to a specified internal temperature, helping prevent overcooking.

- Plug the appliance into a 230 V outlet. If no selection is made, the display backlight will turn off after approx. 1 minute, and the appliance will enter standby mode after approx. 10 minutes.
- Connect the temperature probe to the connector and place it in the pot or one of the three lid slots. If the probe is not connected during setup, the display will show a "PROBE" warning when the program starts.
- Press the rotary control knob. Turn the knob to select the "TEMP" mode and press the knob. Then select one of the "LOW", "MED", or "HIGH" settings and confirm. Set the desired cooking duration, confirm, and the selected cooking mode will begin.
- The display will show the selected mode, current temperature (CURRENT), and target temperature (TARGET). Once the target temperature is reached, cooking will end.
- The KEEP WARM function can be used in this mode.

HOLD TEMP (constant temperature cooking)

This function is used to cook food at a specified temperature for a selected time, up to 24 hours. The appliance can be used for various new cooking techniques, such as making yogurt, sous vide cooking, keeping fondue or hot chocolate warm, or reheating food.

- Plug the appliance into a 230 V outlet. If no selection is made, the display backlight will turn off after approx. 1 minute, and the appliance will enter standby mode after approx. 10 minutes.
- Connect the temperature probe to the connector and place it in the pot or one of the three lid slots. If the probe is not connected during setup, the display will show a "PROBE" warning when the program starts.
- Press the rotary control knob. Turn the knob to select "TEMP" mode and press to confirm. Select "LOW", "MED", or "HIGH" and confirm. Then set the desired target temperature (TARGET) and confirm. Press the "HOLD TEMP" button, set the desired cooking duration, and confirm again.
- The selected cooking mode will begin. The display will show the mode, current temperature (CURRENT), and target temperature (TARGET). Once the target temperature is reached, the timer countdown will begin.
- The KEEP WARM function can also be used in this mode.

DELAY

Select the cooking mode "LOW", "MED", "HIGH" or "TEMP" and set the desired cooking duration or temperature following the instructions for the selected program. In the final step (before starting the program), press and hold the rotary control knob for 3 seconds. The indicator light of the selected cooking program will start flashing. Turn the knob to set the desired delay time, confirm by pressing the knob, and the appliance will begin counting down the delay. Once the countdown ends, cooking will automatically start, and the set cooking time will begin.

Note: The DELAY function is not suitable for perishable ingredients (e.g. meat, dairy products) if the appliance is left at room temperature for a longer period.

CANCEL

To end the cooking process or cancel the current settings, press the “CANCEL” button. If the display is off (not backlit), press the button twice, the first press activates the display, the second cancels the program.

TIPS FOR SLOW COOKING

- Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Always thaw meat or poultry before cooking.
- When cooking vegetables and meat together, place the vegetables at the bottom of the pot, followed by meat and other ingredients.
- To avoid undercooking or overcooking, always fill the cooking pot between $\frac{1}{2}$ and $\frac{3}{4}$ full and follow the recommended cooking time.
- The recommended maximum volume of food is $\frac{3}{4}$ of the pot to prevent overflow.
- Due to the nature of slow cooking, meat will not brown as it would on a pan or in an oven. Searing meat or poultry beforehand is optional and can enhance flavor.
- Browning ground beef, bacon, or sausage before slow cooking can help reduce excess fat. Avoid placing meat directly under the glass lid.
- Lean meats such as chicken breast or pork tenderloin cook faster than tougher, fattier cuts like beef chuck or pork shoulder. Bone-in cuts require longer cooking times than boneless ones.
- In “HIGH” mode, monitor the cooking progress, some dishes like soups may foam.
- Avoid opening the slow cooker during cooking, as this causes significant heat and steam loss. If you must open it, do so quickly.
- Cut meat into smaller pieces if cooking with pre-cooked foods like beans, fruits, or vegetables (e.g., mushrooms, diced onions, eggplant, or chopped veg).
- Foods such as carrots, potatoes, and beets require longer cooking than meat, cut them into smaller pieces and place them at the bottom, covered with liquid.
- During slow cooking, meat and vegetables retain more juices compared to traditional cooking.
- For optimal flavor, add whole herbs and spices instead of crushed ones.
- Beans must be fully softened before combining with sweet or acidic dishes.
- Liquids behave differently in a slow cooker, reduce the amount of liquid in recipes not specifically designed for slow cooking. Soups and rice are exceptions.
- Liquids can be added at any time during cooking.
- If the dish is too watery after cooking, restart the appliance for at least 30 minutes and cook uncovered. Check progress every 15 minutes. After 30 - 45 minutes, the liquid will reduce.
- Most recipes with raw meat and vegetables require 6 - 8 hours of cooking.
- Do not shorten the default cooking durations, as the target temperature of approx. 95 - 99 °C may not be reached.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream, yogurt) only at the end, just before serving.
- Rice, noodles, and pasta should not be slow-cooked for extended periods, cook them separately and add in the last 30 minutes.
- To store leftovers, do not place the entire pot in the fridge, cooling would take too long. Instead, divide the food into smaller containers and refrigerate them.

SOUS VIDE

Sous vide cooking is true culinary art! While it's a very simple method, it is often used by gourmet chefs to prepare complex meals, rich starters, and vegetables. Insert the temperature probe into the designated slot on the lid. Ensure the probe is submerged in water. Do not puncture the food pouch with the temperature probe.

- Use the HOLD TEMP mode for Sous vide cooking.
- Place the food in vacuum-sealed BPA-free bags of suitable size. Fill the inner pot with water and insert the sealed bag into the water at room temperature. Ensure the bags are fully submerged.
- When cooking multiple bags, use a Sous vide rack to separate them.
- Select HOLD TEMP mode and set the temperature and cooking duration.
- The countdown will not begin until the set temperature is reached. Once reached, the appliance will automatically begin the countdown of the cooking time.
- You can stop the process at any time by pressing the "CANCEL" button.
- The thickness of meat, poultry, and fish determines the cooking time. After removing food from the bag, use a thermometer to confirm it has reached a safe internal temperature.
- Safe food preparation is always a priority. If unsure, add 30 minutes to ensure safe pasteurization of eggs or poultry.
- Searing after Sous vide cooking enhances texture, heat oil in a pan and sear the meat for 30 seconds on each side.
- Vegetables will cook faster when sliced into thin, small pieces.
- Fruits can be cooked Sous vide to prepare toppings, purées, or syrups. Cook for 2 - 2.5 hours at 70 °C and let the bag cool before use.

RECOMMENDED TEMPERATURES AND COOKING TIMES FOR SOUS VIDE METHOD

FOOD & DONENESS	TEMPERATURE	TIME
Steak (2.5 - 3 cm thick, 450 - 900 g)		
Medium-rare	54 - 57 °C	1 - 4 hours
Medium	60 °C	1 - 4 hours
Medium-well	66 °C	1 - 4 hours
Well-done	68 °C	1 - 4 hours
Pork		
Tenderloin, medium (700 - 900 g)	63 °C	2 - 4 hours
Chop, medium (900 g - 1.3 kg)	66 °C	3 - 4 hours
Boneless chops, medium (2 cm thick)	60 °C	1 - 2 hours
Bone-in chops, medium (2.5 cm thick)	63 °C	1 - 2 hours
Boneless chicken breast (white meat, 140 - 170 g)		
Very tender and juicy	60 °C	1 - 3 hours
Tender and juicy	66 °C	1 - 3 hours
Firm and juicy	71 °C	1 - 3 hours
Boneless chicken thighs (dark meat, 140 - 170 g)		
Tender and juicy	75 - 77 °C	1.5 - 3 hours

YOGURT

You can try our tested recipe for preparing delicious homemade yogurt:

- Carefully wash and dry the cooking pot and the glass lid.
- Place the cooking pot into the appliance base.
- Pour pasteurized milk into the pot and add plain yogurt (unsweetened, without fruit). For example, use 2 liters of milk and 2 tablespoons of yogurt. Do not use more than 4 liters of milk at once. Mix thoroughly.
- Close and lock the glass lid.
- Insert the temperature probe into one of the lid's probe ports or directly into the pot.
- Use the "HOLD TEMP" mode, set the temperature to 40 °C and the cooking time to 8 hours.
- Once fermentation is complete, immediately turn off the appliance, remove the pot, and place it in the refrigerator to let the flavor develop fully.
- Add fruit, berries, oats, honey, or jam and enjoy your homemade yogurt.
- The quality of the final yogurt depends directly on the quality of the milk and starter yogurt used. If you use low-fat milk, the yogurt may be thinner. The recommended fermentation time is 8 hours, but you can adjust it based on your desired consistency.

CLEANING AND STORAGE INSTRUCTIONS

The locking clips are designed only to secure the lid, never use them to lift or carry the appliance. Do not transport the appliance with cooked food inside the ceramic cooking pot. Always use the side handles for carrying. Hold the lower part of the handles during transport to prevent accidental unlocking of the lid. Never carry the appliance by the handle or lid locking clips. Disconnect the temperature probe before moving the appliance.

After each use:

- Unplug the power cord, then remove the cooking pot from the appliance and let it cool completely.
- If food is stuck to the pot, soak it in warm water.
- Wash the glass lid and the cooking pot in warm, soapy water.
- Wipe the metal end of the temperature probe with a damp cloth and dry thoroughly.
- Insert the metal tip of the probe into the holder on the glass lid handle and wrap the cord around the handle.
- Clean the interior and exterior of the main unit with a soft, slightly damp cloth or sponge.
- Never use abrasive cleaners or scouring pads.
- Store the appliance with the lid loosely placed on top (not locked).

TECHNICAL SUPPORT

Need help with setup or operation of the TESLA SlowCook S900 Plus?

Visit us at: www.tesla-electronics.eu.

CONSUMABLES

You can purchase accessories and consumables at the official TESLA online store eshop.tesla-electronics.eu.

WARRANTY REPAIRS

For warranty repair, please contact the retailer where you purchased your TESLA product.

The warranty DOES NOT apply in the following cases:

- Use of the appliance for unintended purposes
- Normal wear and tear
- Failure to follow 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, power surges, etc.
- Damage caused by unauthorized repairs
- Unreadable or missing serial number on the appliance

DECLARATION OF CONFORMITY

We, TESLA Electronics, hereby declare that this device complies with the essential requirements and other relevant provisions of applicable standards and regulations for this type of equipment.



This product meets the requirements of the European Union.



Please check your local system for separate collection of electrical and electronic products. Follow local regulations and do not dispose of this product in regular household waste. Proper disposal helps prevent potential negative effects on the environment and human health.

As the product continues to evolve and improve, we reserve the right to update this user manual. The most recent version of the manual is always available at www.tesla-electronics.eu.

Design and specifications are subject to change without prior notice. Printing errors reserved.

Tisztelt vásárló!

Köszönjük, hogy a TESLA SlowCook S900 Plus lassú főzőt választotta.

Kérjük, hogy a készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a biztonságos használatra vonatkozó útmutatót, és tartsa be az összes általános biztonsági előírást.

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

EZ A TERMÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT.

Ez a készülék egy összetett elektromechanikai berendezés. Kérjük, fordítson különös figyelmet az alábbiakra:

- A készüléket gyermekek közelében csak folyamatos felügyelet mellett használja.
- Ne használja a készüléket túl meleg, poros vagy párás környezetben.
- Amennyiben a belső főzőedény vagy az üvegfedél megsérült, ne használja tovább, cserélje ki.
- Ne használja a készüléket sérült tápkábellel, vagy ha a készülék hibásan működik, illetve bármilyen sérülést szenvedett.
- Tartsa távol a készüléket gyúlékony vagy illékony anyagoktól.
- A gyártó és az Európai Unióba történő importőr nem vállal felelősséget a készülék használata során bekövetkező károkért, mint például sérülés, forrázás, tűz, anyagi károk stb.

FIGYELEM

A KERÁMIA FŐZŐEDÉNY SÜTŐBEN (ÜVEGFEDÉL NÉLKÜL) MAX. 180 °C-IG HASZNÁLHATÓ. NE HASZNÁLJA GÁZ, VAGY ELEKTROMOS FŐZŐLAPON, ÉS NE TEGYE GRILL ALÁ!

A HIRTELEN HŐMÉRSÉKLETVÁLTOZÁS (PL. HIDEG VÍZZEL VALÓ LEÖBLÍTÉS, HŰTŐBE HELYEZÉS) MEGREPSZTHETI A KERÁMIA EDÉNYT. EZÉRT MINDIG HAGYJA AZT TELJESEN KIHŰLNI.

FONTOS INFORMÁCIÓ A TÁPKÁBELRŐL

A tápkábelt kizárólag földelt 230 V-os aljzatba csatlakoztassa.

Ne hagyja a tápkábelt a konyhapultról vagy asztalról lelógni, óvja a forró felületektől, és ne hagyja megsavarodva, becsípődve vagy összenyomva. Ne használja a készüléket hosszabbító kábellel.



FORRÓ FELÜLET

- A forró gőz miatti égési sérülések elkerülése érdekében az üvegfedeleket mindig saját maga felől elfordítva emelje fel. A lecsapódó víz soha ne kerüljön a készülék belsejébe.
- A készülékház, a főzőedény és a fém alkatrészek működés közben felforrósodhatnak, legyen óvatos!
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony felületre. Egyes konyhapultok vagy asztalok nem alkalmasak arra, hogy hosszabb ideig ellenálljanak a készülék által kibocsátott magas hőmérsékletnek. Ne használja a készüléket hőérzékeny vagy gőz által károsítható felületek közelében.
- A működés során az elérhető felületek hőmérséklete magas lehet. Ne érintse meg a forró felületet, mert égési sérülés keletkezhet.
- Az üvegfedél nagyon forró lehet, mindig használjon konyhai kesztyűt!

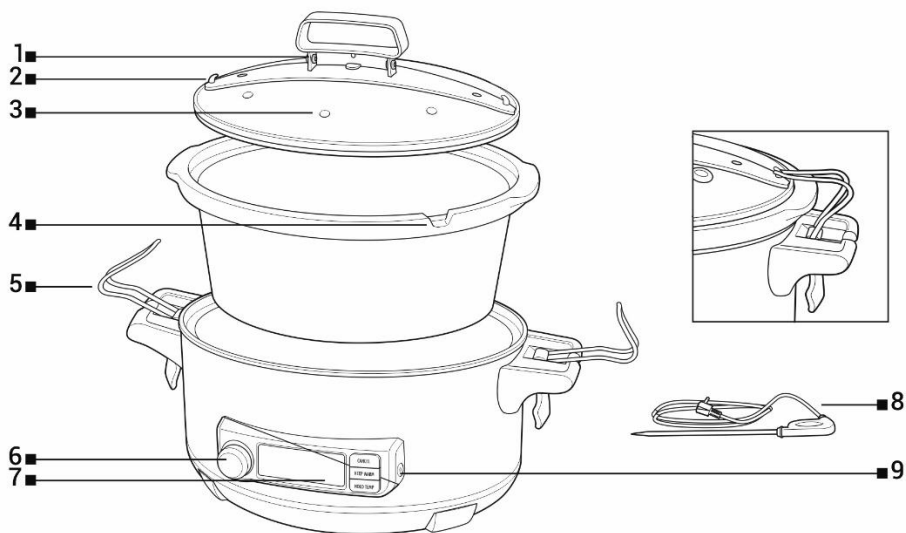
FIGYELEM!

Az áramütés elkerülése érdekében SOHA NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET A FŐZŐEDÉNY NÉLKÜL!

Első használat előtt

- Csomagolja ki a készüléket, távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét, majd tisztítsa meg.
- A belső főzőedényt és az üvegfedelelet mosogatógépben tisztíthatja, de kézi mosogatást javasolunk.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék belseje tiszta, és távolítson el minden szennyeződést.
- Az első használat során enyhe füst vagy szag léphet fel, ez minden fűtőelemes készüléknél normális, és néhány használat után megszűnik.
- Ellenőrizze, hogy a fedéltömítés nincs-e sérülve. Ha a tömítés sérült, a zárómechanizmus nem fog megfelelően működni.

LEÍRÁS



1 Hőmérőszonda tárolónyílása

2 Fedélzáró kampó

3 Hőmérőszonda csatlakozónyílás (3×)

4 Hőmérőszonda csatlakozónyílás (1×)

5 Zárócsat

6 Forgó vezérlőgomb

7 Kijelző

8 Hőmérőszonda

9 Hőmérőszonda csatlakozóaljzata

VEZÉRLŐPANEL

HIGH	Gyors főzési mód	TARGET	Célhőmérséklet
MED	Közepes főzési mód	CANCEL	Főzés leállítása / beállítások törlése
LOW	Lassú főzési mód	KEEP WARM	Étel melegen tartása a főzési ciklus után
TEMP	Hőmérsékletpontos főzési mód	HOLD TEMP	Étel hőmérsékletének fenntartása a kívánt ideig
CURRENT	Jelenlegi hőmérséklet		

LASSÚ FŐZÉS

Helyezze az alapanyagokat a belső főzőedénybe, és fedje le az üvegfedővel. A fedőt akkor zárja le, ha mindkét zárókapcsot egyszerre lenyomja lefelé. A legjobb főzési eredmény érdekében töltsen meg az edényt legalább félig. Kis mennyiség is elkészíthető, de ebben az esetben a főzési idő módosítása szükséges lehet. Leves vagy zöldség főzésekor hagyjon elegendő helyet a fedő alatt.

- Csatlakoztassa a készüléket a 230 V-os hálózati aljzathoz. Ha nem választ semmilyen módot, a kijelző háttérvilágítása kb. 1 perc után kikapcsol, majd kb. 10 perc múlva a készülék készenléti üzemmódba lép, és a kijelző is kikapcsol.
- Nyomja meg a forgókapcsolót. A kapcsoló elforgatásával válassza ki a „LOW”, „MED” vagy „HIGH” módok egyikét, és nyomja meg a kiválasztáshoz. Állítsa be a kívánt főzési időt, erősítse meg a beállítást, és a főzési mód elindul.
- A főzés befejezése után a készülék automatikusan átvált a „KEEP WARM” (Melegen tartás) módra, ha ez a funkció be van kapcsolva.

ÜZEMMÓDOK

A legtöbb recept, amely nyers húst és zöldséget igényel, kb. 6 - 8 óra főzést igényel. Nem javasolt a beállított főzési idő lerövidítése, mert előfordulhat, hogy a kívánt 95 - 99 °C-os hőmérséklet és a biztonságos hőkezelési idő nem érhető el.

LOW: Alacsony hőmérsékleten, hosszabb idő alatt éri el a célhőmérsékletet.

MED: Közepes idő alatt éri el a célhőmérsékletet.

HIGH: Gyorsan eléri a célhőmérsékletet, rövidebb főzési időre alkalmas.

HŐMÉRSÉKLET-ÉRZÉKELŐ

A hőmérséklet-érzékelő használatával elkerülhető a túlfőzés, és biztosítható, hogy a hús, a baromfi és más főtt ételek elérjék a biztonságos belső hőmérsékletet. Ha sűrű zöldségeket (például burgonyát vagy más gyökérzöldségeket) főz hússal együtt, a hús elérése után ellenőrizze a zöldségek puhaságát, mivel ezek tovább főhetnek.

- A hőmérséklet-érzékelő bármely főzési módban használható az étel aktuális hőmérsékletének nyomon követésére. Használat közben az érzékelőnek az edény belsejében kell lennie.
- A hőmérséklet-érzékelőt közvetlenül a főzőedénybe vagy a fedél három kijelölt helyének egyikébe lehet helyezni. A műanyag tartót soha ne merítse ételbe vagy folyadékba.
- A legjobb eredmény eléréséhez használja a hőmérséklet-érzékelőt és a „HOLD TEMP” módot, amely a kívánt hőmérsékleten tartja az ételt hosszabb ideig.
- Ha nem használja az érzékelőt, tárolja azt az üvegfedél fogantyújában lévő tárolónyílásban.

KEEP WARM (Melegen tartás)

A KEEP WARM funkció kizárólag a már elkészült étel hőmérsékletének fenntartására szolgál. Nem alkalmas nyers hozzávalók főzésére vagy melegítésére. A „KEEP WARM” gomb megnyomásával a funkció aktiválható vagy kikapcsolható. A lassú főzési program használata esetén a melegen tartás funkció automatikusan aktiválódhat a főzési ciklus befejezése után, vagy kézzel is beállítható 30 perctől 12 óráig terjedő időtartamra, az igényeknek megfelelően. Ha a funkció a „TEMP” főzési módban van bekapcsolva, az étel hőmérséklete megemelkedhet.

TEMP (Főzés a kívánt hőmérséklet eléréséig)

Ez a funkció lehetővé teszi az étel elkészítését a beállított célhőmérséklet eléréséig, így elkerülhető a túlfőzés.

- Csatlakoztassa a készüléket egy 230 V-os aljzathoz. Ha nem történik beállítás, a készülék körülbelül 1 perc után kikapcsolja a kijelző háttérvilágítását, majd körülbelül 10 perc elteltével készenléti módba kapcsol, és a kijelző teljesen kikapcsol.
- Csatlakoztassa a hőmérő szondát a csatlakozóhoz, és helyezze az edénybe vagy a fedél három kijelölt nyílásának egyikébe. Ha a szonda nincs csatlakoztatva a beállítás során, a kijelzőn „PROBE” figyelmeztetés jelenik meg a program indításakor.
- Nyomja meg a forgó vezérlőt. A vezérlő elforgatásával válassza ki a „TEMP” módot, majd nyomja meg a vezérlőt a megerősítéshez. Válassza ki a „LOW”, „MED” vagy „HIGH” módok egyikét, és erősítse meg. Állítsa be a kívánt főzési időt, majd indítsa el a kiválasztott főzési módot.
- A kijelzőn megjelenik a kiválasztott mód, az aktuális hőmérséklet (CURRENT) és a beállított célhőmérséklet (TARGET). Amint a beállított hőmérséklet elérésre kerül, a főzés automatikusan leáll.
- Ebben a módban használható a „KEEP WARM” funkció is.

HOLD TEMP (Főzés állandó hőmérsékleten)

Ez a funkció lehetővé teszi az ételek elkészítését egy beállított hőmérsékleten, meghatározott ideig, akár 24 órán keresztül. A készülék számos új felhasználási lehetőséget kínál, például joghurtkészítéshez, Sous vide főzéshez, fondü melegen tartásához, forró csokoládéhoz vagy ételek újramelegítéséhez.

- Csatlakoztassa a készüléket egy 230 V-os aljzathoz. Ha nem történik beállítás, a készülék körülbelül 1 perc után kikapcsolja a kijelző háttérvilágítását, majd körülbelül 10 perc elteltével készenléti módba kapcsol.
- Csatlakoztassa a hőmérő szondát a csatlakozóhoz, és helyezze az edénybe vagy a fedél három kijelölt nyílásának egyikébe. Ha a szonda nincs csatlakoztatva a beállítás során, a kijelzőn „PROBE” figyelmeztetés jelenik meg a program indításakor.
- Nyomja meg a forgó vezérlőt. A vezérlő elforgatásával válassza ki a „TEMP” módot, majd nyomja meg a vezérlőt. Válassza ki a „LOW”, „MED” vagy „HIGH” módok egyikét, és erősítse meg. Állítsa be a kívánt célhőmérsékletet („TARGET”) és erősítse meg.
- Nyomja meg a „HOLD TEMP” gombot, állítsa be a főzési időt, majd erősítse meg a vezérlő lenyomásával.
- A kijelzőn megjelenik a kiválasztott mód, az aktuális hőmérséklet (CURRENT) és a célhőmérséklet (TARGET). Amint a célhőmérséklet elérésre kerül, elindul a beállított idő visszaszámlálása.
- Ebben a módban szintén használható a „KEEP WARM” funkció.

DELAY (Késleltetett indítás)

Válassza ki a kívánt főzési módot, „LOW”, „MED”, „HIGH” vagy „TEMP” és állítsa be a főzési időtartamot vagy hőmérsékletet az adott program beállítási lépései szerint. Az utolsó lépésben (a program indítása előtt) tartsa lenyomva a forgó vezérlőt 3 másodpercig. A kiválasztott program visszajelző fénye villogni kezd. A vezérlő elforgatásával állítsa be a kívánt késleltetési időt, majd erősítse meg lenyomással. A készülék ezután elindítja a késleltetett visszaszámlálást. A beállított idő elteltével a készülék automatikusan elindítja a főzést, és elindul a főzési idő visszaszámlálása.

Megjegyzés: A DELAY (Késleltetett indítás) funkció nem alkalmas gyorsan romlandó alapanyagokkal (pl. hús, tejtermékek) való főzésre, ha a készülék hosszabb ideig szobahőmérsékleten marad.

CANCEL (Főzés befejezése/Beállítások törlése)

A főzési folyamat befejezéséhez vagy a beállított értékek törléséhez nyomja meg a „CANCEL” gombot. Ha a kijelző inaktív (nincs háttérvilágítása), nyomja meg a gombot kétszer, az első megnyomás aktiválja a kijelzőt, a második megnyomás törli a programot.

TIPPEK A LASSÚ FŐZÉSHEZ

- Ne használjon fagyasztott, nyers húst a lassú főzőben. A húsokat és a szárnyast főzés előtt mindig olvassza ki.
- Ha zöldséget és húst főz, először a zöldségeket tegye az edény aljára, majd a húst és a többi hozzávalót.
- A nem megfelelően megfőzött vagy túlfőzött ételek elkerülése érdekében mindig töltsen meg a főzőedényt $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ részig, és tartsa be az ajánlott főzési időt.
- A maximálisan ajánlott mennyiség $\frac{3}{4}$ -ed kapacitás, különben az étel kifuthat.
- A lassú főzés sajátosságai miatt a hús nem barnul meg, mint például serpenyőben vagy sütőben. A hús vagy szárnyas elősütése nem kötelező, de megteheti, ha úgy ízletesebbnek találja.
- A darált marhahús, szalonna vagy kolbász elősütése hasznos lehet, ha el akarja távolítani a felesleges zsiradékot. A húst úgy helyezze az edénybe, hogy ne érintkezzen az üvegfedővel.
- A sovány húsok, például csirkemell vagy sertésszűz gyorsabban megfőnek, mint a rostosabb és zsírosabb húsok, például marhalábszár vagy sertéslapocka. A csontos húsok hosszabb főzési időt igényelnek, mint a csont nélküli változatok.
- „HIGH” módban fokozott figyelemmel kövesse a főzést, mert néhány étel (például levesek) habzani kezdhet.
- Kerülje a fedő levételét főzés közben, mert ezzel jelentős mennyiségű hő és gőz távozik. Ha mégis szükséges, tegye azt a lehető leggyorsabban.
- Ha előfőzött hozzávalókat is használ (pl. bab, gyümölcs, zöldség), a húst aprítsa kisebb darabokra.
- Egyes alapanyagok, mint például sárgarépa, burgonya vagy cékla, hosszabb főzési időt igényelnek, mint a hús. Vágja őket apróra, és az edény aljára helyezze, majd öntse le folyadékkal.
- A lassú főzés során a hús és a zöldségek több szaftot őriznek meg, mint a hagyományos főzés során.
- A legteljesebb ízt egészben hagyott fűszerekkel és gyógynövényekkel érheti el.
- A babot teljesen puhára kell főzni, mielőtt édes vagy savanyú ételekkel keverné.

- Ne feledje, hogy a lassú főzőben nem úgy párolog el a folyadék, mint a hagyományos főzésnél. Csökkentse a folyadék mennyiségét az olyan recepteknél, amelyek nem kimondottan lassú főzéshez készültek, kivéve a leveseket és rizses ételeket.
- A folyadékot bármikor hozzáadhatja a főzés során.
- Ha a főzés végén az étel túl sok folyadékot tartalmaz, állítsa be az eszközt újabb legalább 30 perces főzési ciklusra, és főzze fedő nélkül. Ellenőrizze 15 percenként. 30 - 45 perc után a folyadék mennyisége jelentősen csökkenhet.
- A legtöbb recept, amely nyers húst és zöldséget igényel, 6 - 8 óra főzést kíván.
- Ne rövidítse le az alapértelmezett főzési időket, mert így nem biztos, hogy eléri az ételek biztonságos hőkezeléséhez szükséges 95 - 99 °C hőmérsékletet.
- A friss tejtermékeket (pl. tej, tejföl, joghurt) csak tárolás előtt adja hozzá.
- A rizst, tésztát és metéltet ne főzze hosszú ideig. Külön főzze meg, és csak az utolsó 30 percben adja hozzá a lassú főzőedényhez.
- Ha az ételből maradt, NE tegye az egész főzőedényt a hűtőbe, mert túl lassan hűlne le. Helyette adagolja kisebb edényekbe, és úgy tárolja a hűtőben.

SOUS VIDE

A Sous vide főzés igazi kulináris művészet! Bár alapvetően egy nagyon egyszerű főzési módszerről van szó, a Sous vide technikát gyakran használják a mesterszakácsok összetett ételek, előételek és zöldségek elkészítésére.

A hőmérséklet-érzékelőt helyezze a fedélbe épített érzékelő nyílásba. Győződjön meg róla, hogy az érzékelő teljesen vízbe merült. Soha ne szúrja át a Sous vide zacskót a hőmérséklet-érzékelővel!

- Sous vide főzéshez válassza a HOLD TEMP üzemmódot.
- Helyezze az alapanyagokat BPA-mentes vákuumtasakokba, amelyek megfelelő méretűek a készülékhez.
- Töltse fel a belső edényt szobahőmérsékletű vízzel, majd helyezze a lezárt tasakot a vízbe.
- Győződjön meg róla, hogy a tasak teljesen víz alá merült.
- Ha több tasakot főz egyszerre, használjon Sous vide állványt a tasakok elválasztásához.
- Válassza a HOLD TEMP üzemmódot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet és főzési időt.
- A főzési idő visszaszámlálása csak akkor kezdődik el, ha a beállított hőmérséklet elérte a kívánt értéket.
- A főzési folyamat bármikor megszakítható a CANCEL gomb megnyomásával.
- A hús, a baromfi és a hal vastagsága meghatározza a szükséges főzési időt. A főzés befejezése után hús-hőmérővel ellenőrizze, hogy elérte-e a biztonságos belső hőmérsékletet.
- Az élelmiszerbiztonság mindig elsődleges szempont! Ha bizonytalan a megfelelő hőkezelésben, adjon hozzá még 30 percet a főzési időhöz a tojás vagy a baromfi biztonságos pasztőrözéséhez.
- A főzés utáni elősütés ropogós textúrát biztosít az ételnek. A főzés befejezése után öntsön egy kevés olajat forró serpenyőbe, és pirítsa meg a húst mindkét oldalán 30 másodpercig.
- A zöldségek gyorsabban megfőnek, ha vékonyra és kisebb darabokra vágja őket.
- A gyümölcsöt is elkészítheti Sous vide módszerrel szósokhoz, pürékhez vagy szirupokhoz.
- Főzze 2 - 2,5 órán keresztül 70 °C-on, majd hagyja lehűlni a tasakot felhasználás előtt.

AJÁNLOTT HŐMÉRSÉKLETEK ÉS FŐZÉSI IDŐK A SOUS VIDE MÓDSZERHEZ

ÉLELMISZER ÉS ÁTSÜTÉS FOKA	HŐMÉRSÉKLET	IDŐ
Steak (2,5 - 3 cm vastagság, 450 - 900 g)		
Medium-rare (félig átsült)	54 - 57 °C	1 - 4 óra
Medium (közepesen átsült)	60 °C	1 - 4 óra
Medium-well (szinte teljesen átsült)	66 °C	1 - 4 óra
Well-done (teljesen átsült)	68 °C	1 - 4 óra
Sertéshús		
Szűzpecsenye, közepesen átsült, 700 - 900 g	63 °C	2 - 4 óra
Karaj, közepesen átsült, 900 g - 1,3 kg	66 °C	3 - 4 óra
Csont nélküli karaj, közepesen átsült, 2 cm vastag	60 °C	1 - 2 óra
Csontos karaj, közepesen átsült, 2,5 cm vastag	63 °C	1 - 2 óra
Csirkemell (csont nélküli, fehér hús), 140 - 170 g		
Nagyon puha és szaftos	60 °C	1 - 3 óra
Puha és szaftos	66 °C	1 - 3 óra
Keményebb, de szaftos	71 °C	1 - 3 óra
Csirkecomb (csont nélküli, sötét hús), 140 - 170 g		
Puha és szaftos	75 - 77 °C	1,5 - 3 óra

JOGHURT

Próbálja ki bevált receptünket a finom házi joghurt elkészítéséhez.

- Alaposan mossa meg és szárítsa meg a főzőedényt és az üvegfedőt.
- Helyezze a főzőedényt a készülékbe.
- Öntse a pasztörizált tejet az edénybe, és adjon hozzá natúr (nem édesített, gyümölcsmentes) joghurtot, pl. 2 liter tejhez 2 evőkanál joghurtot. (Ne használjon egyszerre több mint 4 litert.) Keverje el alaposan.
- Zárja le és rögzítse az üvegfedőt.
- Csatlakoztassa a hőmérséklet-érzékelőt, és helyezze azt a fedél egyik nyílásába, vagy közvetlenül az edénybe.
- Válassza a „HOLD TEMP” (hőmérséklet-tartó) üzemmódot, állítsa a hőmérsékletet 40 °C-ra, és a főzési időt 8 órára.
- Az érlelés végeztével kapcsolja ki a készüléket, vegye ki az edényt, és tegye hűtőbe, hogy az ízek teljesen kialakuljanak.
- Ízesítse gyümölccsel, bogyós gyümölcsökkel, gabonapehellyel, mézzel vagy lekvárral, és élvezze a saját készítésű joghurtját!
- A joghurt minősége a felhasznált tej és joghurt minőségétől függ. Ha alacsony zsírtartalmú tejet használ, a joghurt hígabb lehet. Az ajánlott főzési idő 8 óra, de ezt szabadon módosíthatja a kívánt sűrűség eléréséhez.

TISZTÍTÁSI ÉS TÁROLÁSI ÚTMUTATÓ

A zárókapcsok kizárólag a fedő rögzítésére szolgálnak, soha ne használja őket a készülék felemelésére vagy szállítására. Ne mozgassa a készüléket, ha az edényben főtt étel van. A készüléket csak az oldalsó fogantyúknál fogva szállítsa. Szállításkor ügyeljen arra, hogy az alsó részénél tartsa a fogantyúkat, így elkerülhető a fedő véletlenszerű kioldása. Soha ne emelje fel a készüléket a fedő fogantyújánál vagy a zárókapcsoknál fogva. A hőmérséklet-érzékelőt szállítás előtt mindig húzza ki.

Minden használat után:

- Húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Ezután vegye ki az edényt a készülékből, és hagyja teljesen kihűlni.
- Ha ételragadást tapasztal az edény falán, áztassa be meleg vízbe.
- Mossa el az üvegfedőt és a főzőedényt meleg, szappanos vízben.
- Törölje le a hőmérséklet-érzékelő fém részét nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.
- Helyezze a hőmérő fém végét az üvegfedő fogantyújának nyílásába, majd tekerje köré a vezetékét.
- A főegység belső és külső felületét puha, enyhén nedves ronggyal vagy szivaccsal törölje át.
- Soha ne használjon durva súrolóeszközt vagy súrolószert a tisztításhoz.
- A készüléket mindig nyitott fedővel tárolja, hogy a belseje kiszáradjon és szellőzzön.

MŰSZAKI TÁMOGATÁS

Segítségre van szüksége a TESLA SlowCook S900 Plus beállításával és használatával kapcsolatban? Lépjen velünk kapcsolatba: www.tesla-electronics.eu.

FOGYÓESZKÖZÖK

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

JÓTÁLLÁSOS JAVÍTÁS

Jótállásos javítás esetén forduljon ahhoz a viszonteladóhoz, akitől a TESLA terméket vásárolta.

A jótállás NEM vonatkozik az alábbi esetekre:

- A készülék nem rendeltetésszerű használata
- A természetes elhasználódás
- Az útmutatóban szereplő „FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK” be nem tartása
- Elektromechanikai vagy mechanikai károsodás helytelen használat következtében
- Természeti katasztrófák által okozott károk (pl. víz, tűz, statikus elektromosság, túlfeszültség stb.)
- Illetéktelen javítás által okozott károk
- A készülék sorozatszáma nem olvasható

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Mi, a TESLA Electronics kijelentjük, hogy ez a készülék megfelel az adott típusú berendezésekre vonatkozó alapvető követelményeknek és egyéb releváns uniós előírásoknak és szabványoknak.



Ez a termék megfelel az Európai Unió követelményeinek.



Kérjük, tájékozódjon a helyi elektromos és elektronikai hulladékok elkülönített gyűjtési rendszeréről. Kérjük, kövesse a helyi előírásokat, és a régi készülékeket ne dobja ki a háztartási hulladékkal együtt.

A régi termékek megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges káros hatásokat.

Mivel a termék folyamatos fejlesztés alatt áll, fenntartjuk a jogot a felhasználói kézikönyv módosítására. A kézikönyv aktuális verzióját mindig megtalálja a következő weboldalon www.tesla-electronics.eu.

A design és a műszaki adatok előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak. A nyomdai hibák jogát fenntartjuk.

**Gerbiamas kliente,
dėkojame, kad pasirinkote TESLA SlowCook S900 Plus.**

Prieš naudodami elektrinį lėtai verdantį puodą, atidžiai perskaitykite saugaus naudojimo taisykles ir laikykitės visų įprastų saugumo nurodymų.

SVARBIOS SAUGOS PASTABOS

ŠIS GAMINYS SKIRTAS TIK BUITINIAM NAUDOJIMUI.

Šis prietaisas yra sudėtingas elektromechaninis įrenginys, todėl prašome laikytis šių nurodymų:

- Prietaisą naudodami vaikų akivaizdoje, visuomet juos atidžiai prižiūrėkite.
- Nenaudokite prietaiso per karštoje, dulkėtoje ar drėgoje aplinkoje.
- Jeigu vidinis keraminis indas ar stiklinis dangtis yra pažeisti, jų nenaudokite, pakeiskite juos.
- Nenaudokite prietaiso, jei maitinimo laidas yra pažeistas arba jei prietaisas neveikia tinkamai ar yra pažeistas bet koku būdu.
- Laikykite prietaisą atokiau nuo degių ar lakių medžiagų.
- Gamintojas ir importuotojas į Europos Sąjungą neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo, pvz. sužalojimų, nudegimų, gaisro, žalos turtui ir pan.

ĮSPĖJIMAS

KERAMINĮ INDA GALIMA NAUDOTI ORKAITĖJE (BE STIKLINIO DANGČIO) IKI 180 °C.

NENAUDOKITE KERAMINIO INDO ANT DUJINĖS AR ELEKTRINĖS VIRYKLĖS AR PO GRILIU. STAIGUS TEMPERATŪROS POKYTIS (PVZ. ŠALTAS VANDUO, PADĖJIMAS Į ŠALDYTUVA) GALI SUKELTI INDO ĮSKILIMĄ. TODĖL VISADA LEISKITE JAM VISIŠKAI ATVĖSTI.

SVARBI INFORMACIJA APIE MAITINIMO LAIDĄ

Maitinimo laidą prijunkite tik prie įžemintos 230 V elektros lizdo.

Niekada neleiskite laidui laisvai kabėti nuo stalo ar spintelės krašto, saugokite jį nuo karštų paviršių, nepalikite susisukusio, prispausto ar suspausto. Nenaudokite šio prietaiso su prailginimo laidu.



KARŠTI PAVIRŠIAI

- Kad išvengtumėte nudegimų nuo išeinančių garų, stiklinį dangtį visada pakelkite nuo savęs. Nutekėjęs vanduo neturi patekti į prietaiso korpusą.
- Prietaiso korpusas, indas ir metalinės dalys darbo metu įkaista, būkite atsargūs.
- Nedėkite prietaiso ant degių paviršių. Kai kurie virtuvinių stalviršių paviršiai netinka ilgalaikiam karščiui. Nenaudokite prietaiso šalia paviršių, jautrių karščiui ar garams.
- Veikiant prietaisui, liečiami paviršiai gali būti labai karšti, nelieskite jų, kad išvengtumėte nudegimų.
- Atsargiai: stiklinis dangtis gali būti labai karštas, visada naudokite virtuvines pirštines.

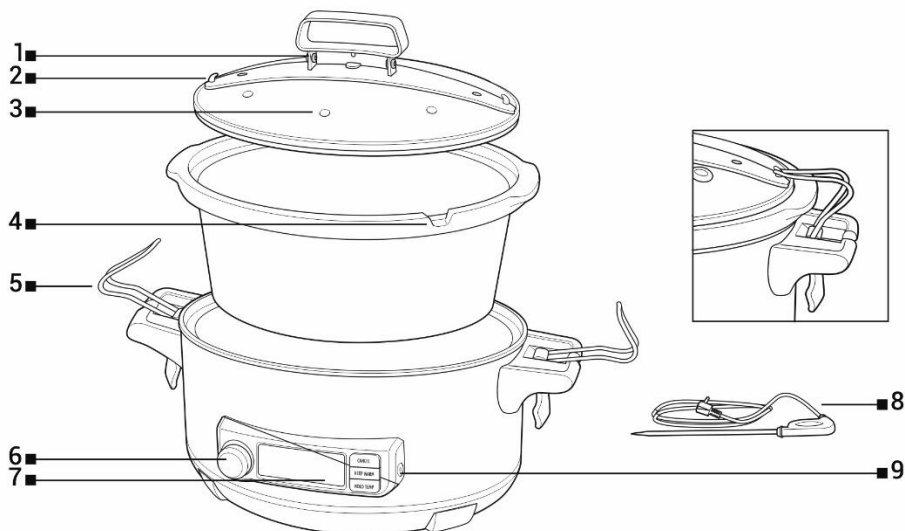
DĖMESIO!

Kad išvengtumėte elektros smūgio, NIEKADA NEVIRKITE BE VIDINIO KERAMINIO INDO!

Prieš pirmą naudojimą:

- Išpakuokite prietaisą, pašalinkite visas apsaugas, lipdukus ir kruopščiai išvalykite.
- Vidinį indą ir stiklinį dangtį galima plauti indaplovėje, tačiau rekomenduojame plauti rankomis.
- Įsitinkinkite, kad prietaiso vidus yra švarus ir pašalinkite bet kokias nešvaras.
- Pirmą kartą naudojant gali pasirodyti šiek tiek dūmų ar kvapo, tai normalu ir po kelių kartų išnyks.
- Patikrinkite, ar dangčio tarpinė nėra pažeista. Jei tarpinė pažeista, užrakinimo mechanizmas gali neveikti tinkamai.

APRAŠYMAS



- 1 Temperatūros daviklio laikymo anga
- 2 Dangčio užrakinimo kabliukas
- 3 Temperatūros daviklio anga (3 vnt.)
- 4 Temperatūros daviklio anga (1 vnt.)
- 5 Užrakinimo spaustukas

- 6 Valdymo rankenėlė
- 7 Ekranas
- 8 Temperatūros daviklis
- 9 Temperatūros daviklio jungtis

VALDYMO SKYDELIS

HIGH	Greitas režimas	TARGET	Nustatyta tikslinė temperatūra
MED	Vidutinis režimas	CANCEL	Atšaukti gaminimą/nustatymus
LOW	Lėtas režimas	KEEP WARM	Palaikyti maisto šilumą po gaminimo
TEMP	Tikslus temperatūros nustatymo režimas	HOLD TEMP	Palaikyti nustatytą temperatūrą tam tikrą laiką
CURRENT	Dabartinė temperatūra		

LĖTASIS GAMINIMAS

Į vidinį puodą įdėkite gaminimo ingredientus ir uždenkite jį stikliniu dangčiu. Norėdami užrakinti dangtį, vienu metu paspauskite abu užrakinimo svirtis žemyn. Geriausiems gaminimo rezultatams

pasiekti užpildykite puodą bent iki pusės. Taip pat galima gaminti ir mažesnius kiekius, tačiau tokiu atveju gali prireikti koreguoti gaminimo laiką. Verdant sriubas ar daržoves, palikite pakankamai vietos po dangčiu.

- Įjunkite prietaisą į 230 V elektros lizdą. Jei nepasirinksite jokio režimo, po maždaug 1 minutės išsijungs ekrano apšvietimas, o po maždaug 10 minučių prietaisas pereis į budėjimo režimą ir ekranas išsijungs.
- Paspauskite valdymo rankenėlę. Sukdami ją pasirinkite režimą „LOW“, „MED“ arba „HIGH“ ir patvirtinkite paspausdami. Nustatykite norimą gaminimo laiką, patvirtinkite ir pasirinktas režimas pradės veikti.
- Kai gaminimas baigsis, jei įjungta funkcija „KEEP WARM“, prietaisas automatiškai persijungs į šilumos palaikymo režimą.

REŽIMAI

Daugumai receptų, kuriuose naudojama žalia mėsa ir daržovės, reikia gaminti apie 6 - 8 valandas. Nerekomenduojame trumpinti numatyto gaminimo laiko, nes gali būti nepasiekta reikiama 95 - 99 °C temperatūra, būtina saugiam gaminimui.

LOW: tinkamas ilgesniam gaminimui, temperatūra kyla lėtai.

MED: tinkamas vidutinės trukmės gaminimui, temperatūra pasiekama vidutiniu greičiu.

HIGH: tinkamas greitam gaminimui, temperatūra pasiekama greičiausiai.

TEMPERATŪROS ZONDAS

Naudokite temperatūros zondą, kad išvengtumėte pervirimo ir užtikrintumėte, kad mėsa, paukštiena ir kiti gaminami produktai pasiektų saugią vidinę temperatūrą. Jei kartu su mėsa gaminate tankias daržoves (pvz., bulves ar šakniavaisius), patikrinkite jų būklę pasiekus norimą mėsos temperatūrą, nes daržovėms gali prireikti ilgesnio gaminimo.

- Temperatūros zondą galima naudoti bet kuriame režime maisto temperatūrai stebėti. Naudojimo metu zondas turi būti įstatytas į vidinį puodą.
- Zondą galima įdėti tiesiai į puodą arba į vieną iš 3 dangtyje esančių angų. Niekada nepanardinkite plastikinio zondo laikiklio į maistą ar skysčius.
- Geriausiems gaminimo rezultatams pasiekti naudokite temperatūros zondą ir režimą HOLD TEMP, kad išlaikytumėte norimą temperatūrą ilgesnį laiką.
- Jei zondo nenaudojate, laikykite jį specialioje laikymo angoje, esančioje stiklinio dangčio rankenoje.

KEEP WARM (ŠILUMOS IŠLAIKYMAS)

Funkcija KEEP WARM skirta tik jau paruošto patiekalo temperatūrai palaikyti. Ji nėra skirta gaminti ar pašildyti žalius ingredientus. Norėdami įjungti arba išjungti šią funkciją, paspauskite mygtuką „KEEP WARM“. Naudojant lėto virimo programą, šilumos palaikymo funkcija gali įsijungti automatiškai pasibaigus gaminimo ciklui arba ją galima nustatyti rankiniu būdu nuo 30 minučių iki 12 valandų, priklausomai nuo poreikio. Jei funkcija KEEP WARM įjungta TEMP režime, maisto temperatūra gali toliau kilti.

TEMP (Gaminimas iki norimos temperatūros)

Ši funkcija leidžia gaminti maistą iki nustatytos temperatūros, kad būtų išvengta pervirimo.

- Prijunkite prietaisą prie 230 V elektros lizdo. Jei nepasirinksite jokio režimo, po maždaug 1 minutės ekranas praras apšvietimą, o po 10 minučių įrenginys pereis į budėjimo režimą.
- Prijunkite temperatūros zondą prie jungties ir įstatykite jį į vidinį puodą arba vieną iš 3 dangčio angų. Jei zondas nebus prijungtas, ekrane bus rodomas pranešimas „PROBE“.
- Paspauskite pasukamąjį valdiklį. Pasukite jį norėdami pasirinkti režimą TEMP, dar kartą paspauskite. Pasirinkite vieną iš režimų LOW, MED arba HIGH ir patvirtinkite. Nustatykite gaminimo trukmę, patvirtinkite paspausdami valdiklį, režimas prasidės.
- Ekrane bus rodomas pasirinktas režimas, dabartinė temperatūra (CURRENT) ir tikslinė temperatūra (TARGET). Kai bus pasiekta nustatyta temperatūra, gaminimas bus automatiškai sustabdytas.
- Šiame režime galima naudoti funkciją KEEP WARM.

HOLD TEMP (Pastovios temperatūros palaikymas)

Ši funkcija leidžia palaikyti nustatytą temperatūrą iki 24 valandų. Galite naudoti ją įvairiems tikslams: jogurtų gamybai, Sous vide virimui, fondu šildymui, šiltam šokoladui ar patiekalų pašildymui.

- Prijunkite prietaisą prie 230 V lizdo. Jei nepasirinksite režimo, po 1 minutės ekranas praras apšvietimą, o po 10 minučių prietaisas pereis į budėjimo režimą.
- Prijunkite temperatūros zondą prie jungties ir įdėkite jį į vidinį puodą arba vieną iš dangčio angų. Jei zondas nėra prijungtas, ekrane pasirodys pranešimas „PROBE“.
- Paspauskite valdiklį. Pasukite jį norėdami pasirinkti režimą TEMP, patvirtinkite. Pasirinkite vieną iš režimų LOW, MED arba HIGH ir patvirtinkite. Nustatykite tikslinę temperatūrą (TARGET) ir patvirtinkite. Paspauskite HOLD TEMP, nustatykite trukmę ir patvirtinkite. Kai tikslinė temperatūra bus pasiekta, pradės skaičiuotis nustatytas gaminimo laikas.
- Šiame režime taip pat galima naudoti funkciją KEEP WARM.

DELAY (ATIDĖTAS PALEIDIMAS)

Pasirinkite vieną iš gaminimo režimų: LOW, MED, HIGH arba TEMP, ir nustatykite reikiamą gaminimo laiką ar temperatūrą pagal pasirinktą programą. Paskutiniame žingsnyje (prieš paleidžiant programą) paspauskite ir palaikykite valdiklį 3 sekundes. Pasirinkto režimo indikatorius pradės mirksėti. Sukdami valdiklį nustatykite norimą atidėjimo trukmę, patvirtinkite paspaudimu, prietaisas pradės skaičiuoti atidėto starto laiką. Kai jis pasibaigs, gaminimas prasidės automatiškai, ir pradės veikti nustatytas gaminimo laikas.

Pastaba: DELAY (Atidėtas paleidimas) funkcija netinka greitai gendantiems produktams (pvz., mėsai, pieno produktams), jei prietaisas būtų ilgai laikomas kambario temperatūroje.

CANCEL (PROGRAMOS ATŠAUKIMAS/GAMINIMO NUTRAUKIMAS)

Norėdami nutraukti gaminimą ar atšaukti nustatytus parametrus, paspauskite mygtuką CANCEL. Jei ekranas yra neaktyvus (be apšvietimo), paspauskite mygtuką du kartus, pirmas paspaudimas aktyvuoja ekraną, antras, atšaukia veikiančią programą.

PATARIMAI LĖTAM VIRIMUI

- Nenaudokite šaldytos, nevirtos mėsos. Prieš lėtą virimą mėsą ar paukštieną atitirpinkite.
- Dedant daržoves ir mėsą, pirmiausia sudėkite daržoves, tada mėsą ir kitus ingredientus.
- Kad išvengtumėte ne iki galo išvirtų arba pervirtų patiekalų, visada pripildykite vidinį indą nuo ½ iki ¾ jo talpos ir laikykitės rekomenduojamo gaminimo laiko.
- Maksimalus rekomenduojamas maisto kiekis yra iki ¾ indo talpos, kad būtų išvengta perpildymo.

- Dėl lėto virimo pobūdžio mėsa neapskrunda taip, kaip ją kepat keptuvėje ar orkaitėje. Pakepinti mėsos ar paukštienos prieš tai nebūtina, bet galima, jei norite stipresnio skonio.
- Malto jautienos, šoninės ar dešrų pakepinimas prieš lėtą virimą gali būti naudingas, nes padeda pašalinti riebalų perteklių. Mėsą dėkite taip, kad ji nesiliestų prie stiklinio dangčio.
- Liesesnė mėsa, kaip vištienos filė ar kiaulienos nugarinė, išverda greičiau nei kietesnė mėsa, pvz., jautienos sprandinė ar kiaulienos mentė. Mėsa su kaulu verdamą ilgiau nei be kaulo.
- Naudodami režimą „HIGH“, stebėkite gaminimą, kai kurie patiekalai, pavyzdžiui, sriubos, gali pradėti putoti.
- Venkite dažnai atidarinėti prietaisą gaminimo metu, tai sukelia didelius šilumos ir garų nuostolius. Jei būtina, darykite tai kuo greičiau.
- Supjaustykite mėsą mažesniais gabaliukais, jei ją gaminate kartu su iš anksto apdorotu maistu, pvz., pupelėmis, vaisiais ar daržovėmis (grybais, pjaustytu svogūnu, baklažanu ar smulkiai supjaustytomis daržovėmis).
- Kai kurios daržovės, kaip morkos, bulvės ar burokėliai, reikalauja ilgesnio gaminimo nei mėsa, jas supjaustykite mažesniais gabalėliais ir dėkite į indo dugną, užpilkite skysčiu.
- Lėtai verdant mėsa ir daržovės išlaiko daugiau sulčių nei įprastai gaminant.
- Sodresnį skonį pasieksite naudodami nepertrintas žoleles ir prieskonius.
- Pupelės turi būti visiškai minkštos, kol jas galima bus maišyti su saldžiais ar rūgščiais patiekalais.
- Skysčiai prietaise nesikaupia taip, kaip įprastai virimo metu, naudodami receptus, kurie nebuvo skirti lėtam virimui, sumažinkite skysčio kiekį (išimtis: sriubos, ryžiai).
- Skysčius galima visada pridėti vėliau.
- Jei pabaigus gaminimą patiekale liko per daug skysčio, nustatykite papildomą 30 min. gaminimą be dangčio, tikrinkite kas 15 minučių. Po 30 - 45 min. skysčio kiekis sumažės.
- Daugeliui receptų su žalia mėsa ir daržovėmis reikia 6 - 8 valandų gaminimo.
- Nesutrupinkite rekomenduoto virimo laiko, kitaip temperatūra (apie 95 - 99 °C) gali būti nepasiekta.
- Šviežius pieno produktus (pieną, grietinę, jogurtą) dėkite tik prieš patiekdami.
- Ryžius, makaronus ir makaronų gaminius rekomenduojama virti atskirai, į prietaisą juos dėkite tik paskutinėmis 30 minučių.
- Norėdami laikyti likučius, NEDĖKITE indo su maistu į šaldytuvą, vėsimas truktų per ilgai. Geriau padalinkite maistą į mažesnius indus ir dėkite į šaldytuvą.

SOUS VIDE

Sous vide gaminimo būdas, tai tikras kulinarinis menas! Nors iš esmės tai labai paprastas gaminimo būdas, jis dažnai naudojamas gurmaniškų patiekalų, turtingų užkandžių ir daržovių ruošimui.

Įdėkite temperatūros jutiklį į dangtyje esantį jutiklio laikiklį. Įsitinkinkite, kad jutiklis yra panardintas į vandenį. Niekada nepradurkite maišelio su maistu temperatūros jutikliu.

- Gaminimui sous vide režimu naudokite funkciją HOLD TEMP.
- Dėkite maistą į vakuuminius BPA neturinčius maišelius, tinkamo dydžio pagal kiekį. Užpildykite vidinį indą vandeniu kambario temperatūroje ir į jį panardinkite sandariai uždarytą maišelį. Įsitinkinkite, kad maišelis yra visiškai panardintas į vandenį.
- Jei ruošiate kelis maišelius vienu metu, naudokite sous vide stelažą, kad jie nesiliestų tarpusavyje.

- Pasirinkite režimą HOLD TEMP, nustatykite temperatūrą ir gaminimo trukmę.
- Laikmatis neprasidės, kol nebus pasiekta nustatyta temperatūra. Kai tik temperatūra bus pasiekta, prietaisas automatiškai pradės skaičiuoti gaminimo laiką.
- Gaminimą galite bet kada nutraukti paspausdami mygtuką CANCEL.
- Mėsos, paukštienos ar žuvies storis nulemia gaminimo trukmę. Išėmę maistą iš maišelio, naudokite termometrą, kad įsitikintumėte, jog pasiekta saugi vidinė temperatūra.
- Saugus terminis apdorojimas yra svarbiausias prioritetas. Jei nesate tikri, ar produktas tinkamai išvirė, pridėkite dar 30 min. gaminimo, tai padės pasiekti pasterizaciją, ypač ruošiant kiaušinius ar paukštieną.
- Po gaminimo apskrudinimas suteikia maistui trašią tekstūrą. Įkaitinkite keptuvę su trupučiu aliejaus ir apkepkitė produktą po 30 sekundžių iš kiekvienos pusės.
- Daržovės išvirs greičiau, jei jos bus supjaustytos smulkiai ir plonai.
- Vaisius taip pat galima ruošti sous vide metodu, pvz., glajui, tyrelei ar sirupui. Gaminimo trukmė, 2 - 2,5 valandos, temperatūra 70 °C. Prieš naudojimą leiskite maišeliui atvėsti.

REKOMENDUOJAMOS SOUS VIDE GAMINIMO TEMPERATŪROS IR LAIKAI

PRODUKTAS IR IŠKEPIMO LYGIS	TEMPERATŪRA	TRUKMĖ
Kepsnys (2,5 - 3 cm storio, 450 - 900 g)		
Vidutiniškai žalias (medium-rare)	54 - 57 °C	1 - 4 val.
Vidutiniškai iškeptas (medium)	60 °C	1 - 4 val.
Beveik visiškai iškeptas (medium-well)	66 °C	1 - 4 val.
Pilnai iškeptas (well-done)	68 °C	1 - 4 val.
Kiauliena		
Išpjova, vidutiniškai iškepta, 700 - 900 g	63 °C	2 - 4 val.
Sprandinė, vidutiniškai iškepta, 900 g - 1,3 kg	66 °C	3 - 4 val.
Iškaulintos sprandinės, vidutiniškai iškeptos, 2 cm storio	60 °C	1 - 2 val.
Sprandinės su kaulu, vidutiniškai iškeptos, 2,5 cm storio	63 °C	1 - 2 val.
Vištienos krūtinėlė be kaulo (balta mėsa), 140 - 170 g		
Labai minkšta ir sultinga	60 °C	1 - 3 val.
Minkšta ir sultinga	66 °C	1 - 3 val.
Tvirta ir sultinga	71 °C	1 - 3 val.
Vištienos šlaunelė be kaulo (tamsi mėsa), 140 - 170 g		
Minkšta ir sultinga	75 - 77 °C	1,5 - 3 val.

JOGURTAS

Skaniem jogurtui paruošti galite išbandyti mūsų patikrintą receptą.

- Kruopščiai nuplaukite ir nusauskite kaitinimo indą bei stiklinį dangtį.
- Įstatykite kaitinimo indą į prietaiso korpusą.
- Į indą įpilkite pasteurizuoto pieno ir įdėkite jogurto (nesaldaus, be vaisių), pvz., 2 litrus pieno ir 2 šaukštus jogurto (neviršykite 4 litrų pieno vienu metu), tada gerai išmaišykite.
- Uždarykite ir užfiksuokite stiklinį dangtį.
- Prijunkite temperatūros zondą ir įdėkite jį į vieną iš dangčio angų arba tiesiai į indą.
- Pasirinkite režimą „HOLD TEMP“, nustatykite 40 °C temperatūrą ir 8 valandų gaminimo trukmę.
- Pasibaigus fermentacijai, nedelsiant išjunkite prietaisą, išimkite indą ir padėkite jį į šaldytuvą, kad skonis pilnai išsivystytų.
- Į jogurtą galite pridėti, pavyzdžiui, vaisių, uogų, avižinių dribsnių, medaus ar vaisinės uogienės, ir mėgaukitės naminiu jogurtu.
- Galutinio jogurto kokybė tiesiogiai priklauso nuo naudojamo pieno ir jogurto kokybės. Jei naudojate liesą pieną, jogurtas gali būti skystesnis. Rekomenduojamas gaminimo laikas, 8 valandos, tačiau jį galima reguliuoti pagal pageidaujamą jogurto tirštumą.

VALYMO IR LAIKYMO NURODYMAI

Užrakinimo spaustukai skirti tik dangčio uždarymui, jų niekada nenaudokite prietaisui pakelti ar pernešti. Neperneškite prietaiso su karštu maistu keraminiame inde. Norėdami pernešti prietaisą, naudokite tik šonines rankenas. Laikykite rankenas iš apačios, kad netyčia neatidarytumėte dangčio. Niekada neperneškite prietaiso laikydami už dangčio rankenos ar spaustukų. Prieš perkeliant prietaisą atjunkite temperatūros zondą.

Po kiekvieno naudojimo:

- Ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo, tada išimkite kaitinimo indą iš prietaiso ir leiskite jam visiškai atvėsti.
- Jei maistas prilipo prie indo, palikite jį pamirkyti šiltame vandenyje.
- Nuplaukite stiklinį dangtį ir kaitinimo indą šiltu, muiluotu vandeniu.
- Nuplaukite temperatūros zondo metalinį galą drėgna šluoste ir kruopščiai nusauskite.
- Įkiškite temperatūros zondo metalinį galą į skylutę stiklinio dangčio rankenoje ir apvyniokite laidą aplink rankeną.
- Išorinę ir vidinę prietaiso dalį valykite minkšta, šiek tiek drėgna šluoste ar kempine.
- Niekada nenaudokite abrazyvinių priemonių ar šiurkščių valymo kempinėlių.
- Laikykite prietaisą su neuždengtu dangčiu.

TECHNINĖ PAGALBA

Reikia pagalbos dėl TESLA SlowCook S900 Plus nustatymų ar naudojimo?

Susisiekite su mumis: www.tesla-electronics.eu.

EKSPLOATAVINĖS MEDŽIAGOS

Eksplatacines medžiagas galite įsigyti oficialioje TESLA parduotuvėje eshop.tesla-electronics.eu.

GARANTINIS REMONTAS

Dėl garantinio remonto kreipkitės į pardavėją, iš kurio įsigijote TESLA produktą.

GARANTIJA NETEIKTINA, jei:

- prietaisas buvo naudojamas ne pagal paskirtį
- gedimas atsirado dėl natūralaus nusidėvėjimo
- nesilaikyta šio naudotojo vadovo skyriuje „SVARBŪS SAUGUMO ĮSPĖJIMAI“ pateiktų nurodymų
- elektromechaniniai ar mechaniniai pažeidimai atsirado dėl netinkamo naudojimo
- pažeidimus sukėlė gamtos jėgos, tokios kaip vanduo, ugnis, statinė elektra, viršįtampiai ir pan.
- prietaisas buvo taisytas neautorizuotame servise
- priemonės serijos numeris yra neįskaitomas

ATITIKTIES DEKLARACIJA

Mes, TESLA Electronics, pareiškiame, kad šis įrenginys atitinka esminius reikalavimus ir kitus taikomus teisės aktus bei standartus, susijusius su šio tipo įranga.



Šis produktas atitinka Europos Sąjungos reikalavimus.



Prašome pasidomėti, kokia yra jūsų vietovėje taikoma elektronikos ir elektros prietaisų atskiro surinkimo sistema. Vadovaukitės vietiniais teisės aktais ir nenaudokite buitinių atliekų šalinimo būdų senai įrangai utilizuoti. Tinkamai utilizuotas produktas padeda išvengti galimos žalos aplinkai ir žmonių sveikatai.

Kadangi produktas yra tobulinamas, pasilieiname teisę keisti naudotojo vadovą. Naujausią vadovo versiją visada rasite adresu www.tesla-electronics.eu.

Dizainas ir techninės specifikacijos gali būti keičiamos be išankstinio įspėjimo. Rašybos ir spausdinimo klaidos galimos.

**Szanowny kliencie,
dziękujemy za wybór urządzenia TESLA SlowCook S900 Plus.**

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

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TEN PRODUKT PRZEZNACZONY JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

Urządzenie to jest złożonym mechaniczno-elektrycznym sprzętem, prosimy zwrócić szczególną uwagę na poniższe zalecenia:

- Zawsze nadzoruj urządzenie, gdy jest używane w pobliżu dzieci.
- Nie używaj urządzenia w zbyt gorącym, zakurzonej lub wilgotnym środowisku.
- Jeśli ceramiczny wkład lub szklana pokrywa są uszkodzone, nie używaj ich i wymień na nowe.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym ani w przypadku, gdy nie działa ono prawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- Trzymaj urządzenie z dala od materiałów łatwopalnych i lotnych substancji.
- Producent oraz importer na rynek Unii Europejskiej nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia, takie jak obrażenia, oparzenia, pożar, uszkodzenie mienia itp.

OSTRZEŻENIE

CERAMICZNY GARNEK NADAJE SIĘ DO UŻYCIA W PIEKARNIKU (BEZ SZKLANEJ POKRYWY) W TEMPERATURZE DO 180 °C.

NIE UŻYWAJ CERAMICZNEGO GARNKU NA KUCHENKACH GAZOWYCH LUB ELEKTRYCZNYCH ANI POD GRILLEM. NAGŁA ZMIANA TEMPERATURY (NP. ZALANIE ZIMNĄ WODĄ, WŁOŻENIE DO LODÓWKI) MOŻE SPOWODOWAĆ PĘKNIĘCIE NACZYNIA CERAMICZNEGO, ZAWSZE POZOSTAW JE DO CAŁKOWITEGO OSTYGNIEŃCIA.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

Podłącz przewód zasilający wyłącznie do uziemionego gniazdka o napięciu 230 V. Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwisał z blatu lub stołu, chroń go przed kontaktem z gorącymi powierzchniami i nie dopuść do jego zaplątania, ściśnięcia lub zgniecenia. Nie używaj urządzenia z przedłużaczem.



GORĄCA POWIERZCHNIA

- Aby uniknąć oparzenia parą przy podnoszeniu pokrywy, zawsze unos ją w kierunku przeciwnym do siebie. Spływająca woda nigdy nie powinna dostać się do wnętrza urządzenia.
- Obudowa, wkład i metalowe elementy nagrzewają się podczas pracy, zachowaj ostrożność.
- Nie stawiaj urządzenia na powierzchniach łatwopalnych. Niektóre blaty kuchenne i stoły nie są odporne na długotrwałe działanie wysokich temperatur.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu powierzchni wrażliwych na ciepło lub podatnych na uszkodzenia przez parę.

- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka. Unikaj ich dotykania, aby nie doznać poparzeń.
- Szklana pokrywa może być bardzo gorąca, zawsze używaj rękawic kuchennych.

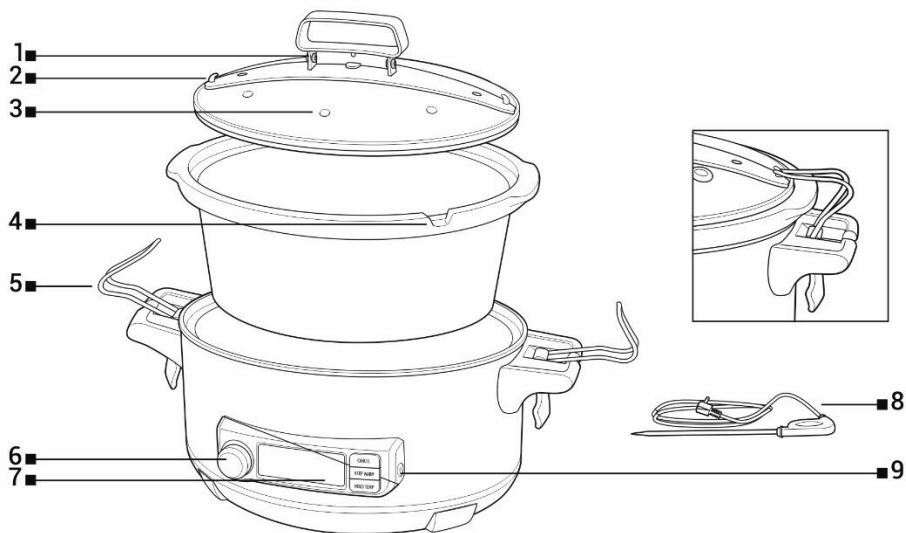
UWAGA!

Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, NIGDY NIE GOTUJ BEZ CERAMICZNEGO GARNKA.

Przed pierwszym użyciem:

- Rozpakuj urządzenie, usuń wszystkie opakowania i etykiety, a następnie wyczyść je.
- Wkład ceramiczny i szklaną pokrywę można myć w zmywarce, jednak zalecamy mycie ręczne.
- Upewnij się, że wnętrze wolnowaru jest czyste i pozbawione zanieczyszczeń.
- Podczas pierwszego uruchomienia może pojawić się lekki dym lub zapach, jest to zjawisko normalne, które zanika po kilku użyciach.
- Upewnij się, że uszczelka pokrywy nie jest uszkodzona, w przeciwnym razie mechanizm blokady może nie działać poprawnie.

OPIS



- 1 Otwór do przechowywania sondy temperatury
- 2 Zatrzask do zamykania pokrywy
- 3 Otwór na sondę temperatury (3x)
- 4 Otwór na sondę temperatury (1x)
- 5 Zatrzask blokujący pokrywę

- 6 Pokrętko sterujące
- 7 Wyświetlacz
- 8 Sonda temperatury
- 9 Złącze do podłączenia sondy temperatury

PANEL STEROWANIA

HIGH	Tryb gotowania na wysokiej temperaturze	TARGET	Docelowa temperatura
MED	Tryb gotowania na średniej temperaturze	CANCEL	Anulowanie ustawień/Zakończenie gotowania
LOW	Tryb gotowania na niskiej temperaturze	KEEP WARM	Utrzymywanie temperatury potrawy po zakończeniu cyklu
TEMP	Tryb precyzyjnego ustawienia temperatury gotowania	HOLD TEMP	Utrzymywanie wybranej temperatury przez określony czas
CURRENT	Aktualna temperatura		

WOLNE GOTOWANIE

Umieść składniki do gotowania w wewnętrznym garnku i przykryj go szklaną pokrywą. Pokrywę zamknij, naciskając jednocześnie obie dźwignie zatrząsków w dół. Najlepsze rezultaty gotowania uzyskasz, napełniając garnek co najmniej do połowy. Możliwe jest także przygotowanie mniejszych ilości, ale w takim przypadku może być konieczne dostosowanie czasu gotowania. Podczas gotowania zupy lub warzyw pozostaw wystarczająco dużo przestrzeni pod pokrywką.

- Podłącz urządzenie do gniazdka 230 V. Jeśli nie zostanie dokonany żaden wybór, po około 1 minucie podświetlenie wyświetlacza zgaśnie, a po około 10 minutach urządzenie przejdzie w tryb czuwania i ekran się wyłączy.
- Naciśnij pokrętkę. Obracając pokrętkę, wybierz jeden z trybów: „LOW”, „MED” lub „HIGH” i potwierdź wybór, naciskając pokrętkę. Ustaw żądany czas gotowania, potwierdź wybór i rozpocznie się wybrany tryb gotowania.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się w tryb „KEEP WARM” (podtrzymywanie ciepła), jeśli ta funkcja jest aktywna.

TRYBY

Większość przepisów wymagających surowego mięsa i warzyw potrzebuje około 6 do 8 godzin gotowania. Nie zaleca się skracania domyślnego czasu gotowania, ponieważ może nie zostać osiągnięta docelowa temperatura 95 - 99 °C oraz wymagany czas bezpiecznej obróbki cieplnej.

LOW: tryb odpowiedni do dłuższego gotowania; docelowa temperatura osiągnięta jest powoli.

MED: tryb do średnio długiego gotowania; temperatura osiągnięta w umiarkowanym czasie.

HIGH: tryb do krótszego gotowania; temperatura osiągnięta najszybciej.

SONDA TEMPERATURY

Sonda temperatury pomaga zapobiegać przegotowaniu potraw i zapewnia, że mięso, drób i inne produkty osiągną bezpieczną minimalną temperaturę wewnętrzną. Podczas gotowania gęstych warzyw (jak ziemniaki lub korzeniowe) razem z mięsem, sprawdź stopień ich ugotowania po osiągnięciu docelowej temperatury mięsa, ponieważ mogą wymagać dłuższego czasu.

- Sonda temperatury może być używana w dowolnym trybie do monitorowania aktualnej temperatury potrawy. Podczas używania zawsze trzymaj sondę wewnątrz garnka.
- Sondę można umieścić bezpośrednio w garnku lub w jednym z trzech miejsc w pokrywie.

- Plastikowego uchwytu sondy nigdy nie zanurzaj w gotowanej żywności ani płynach.
- Dla uzyskania najlepszych rezultatów gotowania używaj czujnika temperatury i trybu HOLD TEMP, aby utrzymać wymaganą temperaturę potrawy przez dłuższy czas.
- Gdy nie używasz sondy, przechowuj ją w uchwycie umieszczonym w ręczce szklanej pokrywy.

KEEP WARM (Podtrzymywanie ciepła)

Funkcja KEEP WARM służy wyłącznie do utrzymywania temperatury już przygotowanego dania. Nie jest przeznaczona do gotowania ani podgrzewania surowych składników. Naciśnij przycisk „KEEP WARM”, aby aktywować lub dezaktywować funkcję. Podczas korzystania z programu wolnego gotowania funkcja podtrzymywania ciepła może włączyć się automatycznie po zakończeniu programu lub można ją ustawić ręcznie w zakresie od 30 minut do 12 godzin, w zależności od potrzeb. Jeśli funkcja ta będzie włączona w trybie „TEMP”, może dojść do wzrostu temperatury gotowanej potrawy.

TEMP (Gotowanie do określonej temperatury)

Ta funkcja służy do gotowania potrawy do pożądanej temperatury, aby zapobiec jej przegotowaniu.

- Podłącz urządzenie do gniazdka 230 V. Jeśli nie zostanie dokonany żaden wybór, urządzenie po ok. 1 minucie wyłączy podświetlenie wyświetlacza, a po ok. 10 minutach przejdzie w tryb czuwania.
- Podłącz sondę temperatury do złącza i umieść ją w naczyniu lub w jednym z 3 miejsc w pokrywie. Jeśli sonda nie będzie podłączona podczas ustawiania, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PROBE”.
- Naciśnij pokrętkę. Obracając pokrętkę, wybierz tryb „TEMP” i naciśnij je. Wybierz jeden z trybów „LOW”, „MED” lub „HIGH” i potwierdź wybór, naciskając pokrętkę. Ustaw pożądany czas gotowania i zatwierdź go naciśnięciem pokrętki, rozpocznie się gotowanie.
- Na wyświetlaczu zostanie pokazany wybrany tryb, aktualna temperatura (CURRENT) i temperatura docelowa (TARGET). Po osiągnięciu żądanej temperatury gotowanie zostanie zakończone.
- W tym trybie można użyć funkcji „KEEP WARM”.

HOLD TEMP (Gotowanie w stałej temperaturze)

Ta funkcja służy do gotowania potraw w określonej temperaturze przez ustawiony czas, do 24 godzin. Urządzenie może być używane do różnych nowoczesnych metod gotowania, takich jak przygotowanie jogurtu, gotowanie Sous vide, podgrzewanie fondue, czekolady lub dań.

- Podłącz urządzenie do gniazdka 230 V. Jeśli nie zostanie dokonany żaden wybór, urządzenie po ok. 1 minucie wyłączy podświetlenie wyświetlacza, a po ok. 10 minutach przejdzie w tryb czuwania.
- Podłącz sondę temperatury do złącza i umieść ją w naczyniu lub w jednym z 3 miejsc w pokrywie. Jeśli sonda nie będzie podłączona podczas ustawiania, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PROBE”.
- Naciśnij pokrętkę. Obracając pokrętkę, wybierz tryb „TEMP” i naciśnij je. Wybierz jeden z trybów „LOW”, „MED” lub „HIGH” i zatwierdź wybór. Ustaw żądaną temperaturę „TARGET” i zatwierdź. Naciśnij przycisk „HOLD TEMP”, ustaw czas gotowania i zatwierdź pokrętkę. Uruchomi się wybrany tryb, a na wyświetlaczu będą pokazane: aktualna temperatura (CURRENT) oraz docelowa temperatura (TARGET). Po jej osiągnięciu rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu gotowania.
- W tym trybie można również użyć funkcji „KEEP WARM”.

DELAY (Opóźniony start)

Wybierz tryb gotowania „LOW”, „MED”, „HIGH” lub „TEMP” i ustaw pożądany czas lub temperaturę zgodnie z instrukcjami wybranego programu. W ostatnim kroku (przed uruchomieniem programu) naciśnij i przytrzymaj pokrętkę przez 3 sekundy. Kontrolka wybranego trybu zacznie migać. Obracając pokrętkę, ustaw żądany czas opóźnienia, zatwierdź naciskając pokrętkę, a urządzenie rozpocznie odliczanie opóźnienia. Po jego upływie program rozpocznie się automatycznie i rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.

Uwaga: funkcji DELAY (Opóźniony start) nie należy używać do gotowania łatwo psujących się składników (np. mięsa, nabiału), jeśli urządzenie przez dłuższy czas będzie wystawione na temperaturę pokojową.

CANCEL (Zakończenie gotowania/Anulowanie ustawień)

Aby zakończyć gotowanie lub anulować ustawione parametry, naciśnij przycisk „CANCEL”. Jeśli wyświetlacz jest nieaktywny (brak podświetlenia), naciśnij przycisk dwukrotnie, pierwszy raz w celu aktywacji wyświetlacza, drugi raz w celu anulowania programu.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WOLNEGO GOTOWANIA

- Nie używaj w wolnowarze zamrożonego, surowego mięsa. Przed gotowaniem należy rozmrozić mięso lub drób.
- Podczas gotowania mięsa z warzywami, najpierw umieść warzywa na dnie garnka, a następnie mięso i pozostałe składniki.
- Aby uniknąć niedogotowania lub rozgotowania potraw, zawsze napełniaj naczynie od ½ do ¾ jego objętości i przestrzegaj zalecanego czasu gotowania.
- Zalecana maksymalna objętość składników to maksymalnie ¾ pojemności, aby zapobiec przelaniu.
- Z uwagi na specyfikę wolnego gotowania mięso nie uzyska brązowej skórki, jak w przypadku smażenia lub pieczenia. Obsmażenie nie jest konieczne, ale można je wykonać, jeśli tak przygotowane mięso bardziej Ci smakuje.
- Obsmażenie mielonej wołowiny, boczku lub kielbasy przed gotowaniem może być pożądane, jeśli chcesz usunąć nadmiar tłuszczu. Mięso należy umieścić w garnku w sposób uniemożliwiający kontakt ze szklaną pokrywą.
- Chude mięso, takie jak pierś z kurczaka czy polędwiczki wieprzowe, gotuje się szybciej niż włókniste i tłuste kawałki np. łopatka wieprzowa lub karkówka. Mięso z kością gotuje się dłużej niż mięso bez kości.
- Podczas gotowania w trybie „HIGH” monitoruj przebieg gotowania, niektóre potrawy, takie jak zupy, mogą się pienić.
- Uniemożliwiaj częste otwieranie pokrywy podczas gotowania, powoduje to znaczną utratę ciepła i pary. Jeśli musisz otworzyć garnek, zrób to jak najszybciej.
- Pokrój mięso na mniejsze kawałki, jeśli gotujesz je razem z wcześniej ugotowanymi produktami, takimi jak fasola, owoce czy warzywa (grzyby, cebula, bakłażan, drobno posiekane warzywa).
- Niektóre produkty, takie jak marchew, ziemniaki i buraki, wymagają dłuższego gotowania niż mięso, dlatego pokrój je na mniejsze kawałki i umieść na spodzie naczynia, zalewając je płynem.
- Podczas wolnego gotowania mięso i warzywa zachowują więcej soków niż przy tradycyjnym gotowaniu.
- Najlepszy smak uzyskasz, dodając całe (niezmielone) zioła i przyprawy.
- Fasola musi być całkowicie miękka, zanim zostanie połączona z potrawami słodkimi lub kwaśnymi.
- Pamiętaj, że w wolnowarze płyny nie odparowują jak przy tradycyjnym gotowaniu, zmniejsz ilość płynu w przepisach, które nie są specjalnie przeznaczone dla wolnowaru. Wyjątkiem są zupy i

ryż.

- Płynny można dodać w dowolnym momencie.
- Jeśli po zakończeniu gotowania potrawa nadal zawiera zbyt dużo płynu, zaprogramuj urządzenie na dodatkowe 30 minut gotowania bez pokrywki. Sprawdzaj co 15 minut, po 30 - 45 minutach płyn powinien wyparować.
- Większość przepisów z surowym mięsem i warzywami wymaga około 6 - 8 godzin gotowania.
- Nie skracaj domyślnego czasu trybów gotowania, może to uniemożliwić osiągnięcie wymaganej temperatury (ok. 95 - 99 °C).
- Świeże produkty mleczne (mleko, śmietana, jogurt) dodawaj dopiero tuż przed podaniem.
- Ryżu, makaronu i klusek nie należy gotować przez dłuższy czas, przygotuj je osobno i dodaj do wolnowaru na ostatnie 30 minut.
- Jeśli chcesz przechować resztki po gotowaniu, NIE WKŁADAJ całego naczynia do lodówki, proces chłodzenia trwałby zbyt długo. Zamiast tego przełóż jedzenie do mniejszych pojemników i schowaj je do lodówki.

SOUS VIDE

Gotowanie metodą Sous vide to prawdziwa sztuka kulinarna! Choć jest to w zasadzie bardzo prosty sposób gotowania, technika ta jest często wykorzystywana przez szefów kuchni do przygotowywania wyrafinowanych dań, bogatych przystawek i warzyw. Włóż sondę temperatury do otworu umieszczonego w pokrywce. Upewnij się, że sonda jest zanurzona w wodzie. Nie przebijaj sondą woreczka z żywnością.

- Do gotowania metodą Sous vide użyj trybu HOLD TEMP.
- Umieść żywność w woreczkach próżniowych odpowiedniego rozmiaru. Zawsze używaj worków do pakowania próżniowego bez BPA. Napełnij wewnętrzny garnek wodą i włóż zamknięty woreczek do wody o temperaturze pokojowej. Upewnij się, że woreczki są całkowicie zanurzone w wodzie.
- W przypadku gotowania wielu woreczków użyj stojaka Sous vide do ich oddzielenia.
- Wybierz tryb HOLD TEMP i ustaw temperaturę oraz czas gotowania.
- Odmierzanie czasu gotowania rozpocznie się dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury. Po jej osiągnięciu urządzenie automatycznie przejdzie do odliczania ustawionego czasu gotowania.
- Proces gotowania można w każdej chwili przerwać, naciskając przycisk „CANCEL”.
- Grubość mięsa, drobiu lub ryb wpływa na czas gotowania. Po wyjęciu jedzenia z woreczka użyj termometru i sprawdź, czy osiągnięto bezpieczną temperaturę wewnętrzną.
- Bezpieczna obróbka termiczna żywności jest zawsze priorytetem. Jeśli nie masz pewności, czy potrawa została ugotowana prawidłowo, dodaj 30 minut gotowania, aby bezpiecznie spasteryzować jajka lub drób.
- Szybkie obsmażenie po gotowaniu nadaje potrawom chrupiącą strukturę. Po zakończeniu gotowania wlej olej na rozgrzaną patelnię i obsmaż mięso przez około 30 sekund z każdej strony.
- Warzywa będą się gotować szybciej, jeśli zostaną pokrojone w cienkie, małe kawałki.
- Owoce można gotować metodą Sous vide w celu przygotowania polew, purée lub syropów. Gotuj przez 2 do 2,5 godziny w temperaturze 70 °C i pozostaw woreczek do ostygnięcia przed użyciem.

ZAŁECANE TEMPERATURY I CZASY GOTOWANIA METODĄ SOUS VIDE

POZIOM WYPIECZENIA MIĘSA	TEMPERATURA	CZAS
Stek (grubość 2,5 - 3 cm, 450 - 900 g)		
Medium-rare (średnio krwisty)	54 - 57 °C	1 - 4 godziny
Medium (średni)	60 °C	1 - 4 godziny
Medium-well (dobrze wysmażony)	66 °C	1 - 4 godziny
Well-done (całkowicie wysmażony)	68 °C	1 - 4 godziny
Wieprzowina		
Polędwiczka, średnio wysmażona, 700 - 900 g	63 °C	2 - 4 godziny
Kotlet, średnio wysmażony, 900 g - 1,3 kg	66 °C	3 - 4 godziny
Kotlet bez kości, średnio wysmażony, grubość 2 cm	60 °C	1 - 2 godziny
Kotlet z kością, średnio wysmażony, grubość 2,5 cm	63 °C	1 - 2 godziny
Mięso drobiowe bez kości (jasne mięso), 140 - 170 g		
Bardzo miękkie i soczyste	60 °C	1 - 3 godziny
Miękkie i soczyste	66 °C	1 - 3 godziny
Twarde i soczyste	71 °C	1 - 3 godziny
Mięso drobiowe bez kości (ciemne mięso), 140 - 170 g		
Miękkie i soczyste	75 - 77 °C	1,5 - 3 godziny

JOGURT

Aby przygotować pyszny jogurt, wypróbuj nasz sprawdzony przepis:

- Dokładnie umyj i wysusz garnek oraz szklaną pokrywkę.
- Umieść garnek w korpusie urządzenia.
- Wlej do garnka pasteryzowane mleko i dodaj jogurt (niesłodzony, bez owoców), np. 2 litry mleka i 2 łyżki jogurtu (nie używaj więcej niż 4 litry mleka jednocześnie), następnie dokładnie wymieszaj.
- Zamknij i zabezpiecz szklaną pokrywkę.
- Podłącz sondę temperatury i włóż ją do jednego z otworów w pokrywie lub bezpośrednio do garnka.
- Użyj trybu „HOLD TEMP”, ustaw temperaturę na 40 °C i czas gotowania na 8 godzin.
- Po zakończeniu procesu fermentacji natychmiast wyłącz urządzenie, wyjmij garnek i umieść go w lodówce, aby smak mógł się w pełni rozwinąć.
- Dodaj owoce, jagody, płatki, miód lub dżem owocowy i delektuj się własnym domowym jogurtem.
- Jakość końcowego jogurtu jest bezpośrednio zależna od jakości użytego mleka i jogurtu. Jeśli użyjesz mleka o niższej zawartości tłuszczu, jogurt może być rzadszy. Zalecany czas fermentacji to 8 godzin, ale możesz go dowolnie dostosować do pożądaney konsystencji jogurtu.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I PRZECHOWYWANIA

Zatrzaski pokrywki służą wyłącznie do jej zamykania, nigdy nie używaj ich do podnoszenia ani przenoszenia urządzenia. Nie przenoś urządzenia z gotującym się jedzeniem wewnątrz ceramicznego garnka. Do przenoszenia urządzenia używaj wyłącznie bocznych uchwytów. Trzymaj je od spodu, aby przypadkowo nie odblokować pokrywki. Nigdy nie przenoś urządzenia za uchwyt ani za zatrzaski pokrywki. Przed przenoszeniem odłącz sondę temperatury.

Po każdym użyciu:

- Odłącz kabel zasilający z gniazdka, wyjmij garnek z urządzenia i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Jeśli jedzenie przywarło do garnka, namocz go w ciepłej wodzie.
- Umyj szklaną pokrywkę i garnek w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
- Przetrzyj metalową końcówkę sondy temperatury wilgotną szmatką i dokładnie osusz.
- Schowaj metalową końcówkę sondy do uchwytu w ręczce szklanej pokrywki i owiń kabel wokół rączki.
- Wnętrze i obudowę główną urządzenia wyczyść miękką, lekko wilgotną szmatką lub gąbką.
- Nigdy nie używaj środków ściernych ani szorstkich gąbek.
- Przechowuj urządzenie z lekko uchyloną pokrywką.

POMOC TECHNICZNA

Potrzebujesz pomocy w ustawieniu i obsłudze TESLA SlowCook S900 Plus?

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

MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

Materiały eksploatacyjne można zakupić w oficjalnym sklepie marki TESLA

eshop.tesla-electronics.eu.

NAPRAWA GWARANCYJNA

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

Gwarancja NIE OBEJMUJE w przypadkach:

- użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem
- normalnego zużycia
- nieprzestrzegania „WAŻNYCH OSTRZEŻEŃ BEZPIECZEŃSTWA” zawartych w instrukcji obsługi
- uszkodzeń elektromechanicznych lub mechanicznych spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem
- uszkodzeń spowodowanych działaniem siły wyższej, np. woda, ogień, ładunki elektrostatyczne, przepięcia itp.
- uszkodzeń spowodowanych nieautoryzowaną naprawą
- nieczytelnego numeru seryjnego urządzenia

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

My, TESLA Electronics, oświadczamy, że to urządzenie spełnia podstawowe wymagania oraz inne odpowiednie postanowienia norm i przepisów obowiązujących dla tego typu urządzeń.



Ten produkt spełnia wymagania Unii Europejskiej.



Prosimy o zapoznanie się z lokalnym systemem selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych. Prosimy postępować zgodnie z lokalnymi przepisami i nie wyrzucać zużytych urządzeń razem z odpadami komunalnymi. Prawidłowa utylizacja starego produktu pomaga zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

W związku z ciągłym rozwojem i udoskonalaniem produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w instrukcji obsługi. Aktualną wersję instrukcji obsługi znajdziesz zawsze na stronie www.tesla-electronics.eu.

Projekt i specyfikacja mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia. Zastrzegamy sobie prawo do błędów drukarskich

Stimate client,
Vă mulțumim că ați ales TESLA SlowCook S900 Plus.

Înainte de a utiliza oala electrică cu gătire lentă, vă rugăm să citiți cu atenție regulile de utilizare în siguranță și să respectați toate regulile de siguranță generală.

AVERTISMENTE IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

ACEST PRODUS ESTE DESTINAT DOAR UTILIZĂRII CASNICE.

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

- Supravegherea constantă este necesară atunci când aparatul este utilizat în prezența copiilor.
- Nu utilizați aparatul într-un mediu prea cald, prăfuit sau umed.
- Dacă vasul interior sau capacul de sticlă este deteriorat, nu le utilizați, înlocuiți-le.
- Nu utilizați aparatul cu un cablu deteriorat sau dacă funcționarea acestuia este defectuoasă ori a fost avariata în orice mod.
- Păstrați aparatul departe de substanțe inflamabile sau volatile.
- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu își asumă răspunderea pentru daune cauzate de utilizarea aparatului, cum ar fi arsuri, opăriri, incendii, accidente, deteriorarea altor obiecte etc.

ATENȚIE

VASUL DE GĂTIT CERAMIC POATE FI UTILIZAT ÎN CUPTOR (FĂRĂ CAPACUL DE STICLĂ) LA O TEMPERATURĂ MAXIMĂ DE 180 °C.

NU UTILIZAȚI VASUL DE GĂTIT PE PLITĂ PE GAZ, PLITĂ ELECTRICĂ SAU SUB GRĂȚAR. SCHIMBĂRILE BRUȘTE DE TEMPERATURĂ (CUM AR FI CLĂTIREA CU APĂ RECE SAU INTRODUCEREA ÎN FRIGIDER) POT PROVOCA FISURAREA VASULUI CERAMIC, LĂSAȚI-L SĂ SE RĂCEASCĂ COMPLET ÎNAINTE.

INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE CABLUL DE ALIMENTARE

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

Nu lăsați cablul să atârne de marginea blatului sau a mesei, feriți-l de suprafețe fierbinți și nu îl lăsați încălzit, prins sau presat. Nu utilizați aparatul cu un prelungitor.



SUPRAFAȚĂ FIERBINTE

- Pentru a evita opărirea cu abur în momentul ridicării capacului de sticlă, ridicați-l întotdeauna în direcția opusă dumneavoastră. Apa care se scurge de pe capac nu trebuie să ajungă niciodată în corpul aparatului.
- Carcasa, vasul și părțile metalice ale aparatului se încing în timpul funcționării, manevrați cu grijă.
- Nu plasați aparatul pe o suprafață inflamabilă. Anumite blaturi de bucătărie sau mese nu sunt concepute pentru a rezista la temperaturi ridicate pe termen lung.
- Nu utilizați aparatul lângă suprafețe sensibile la căldură sau care pot fi deteriorate de abur.
- În timpul funcționării, temperaturile de pe suprafețele accesibile pot fi ridicate. Nu atingeți

suprafețele fierbinți, există risc de arsuri.

- Atenție: capacul de sticlă poate fi foarte fierbinte, folosiți întotdeauna mănuși de protecție.

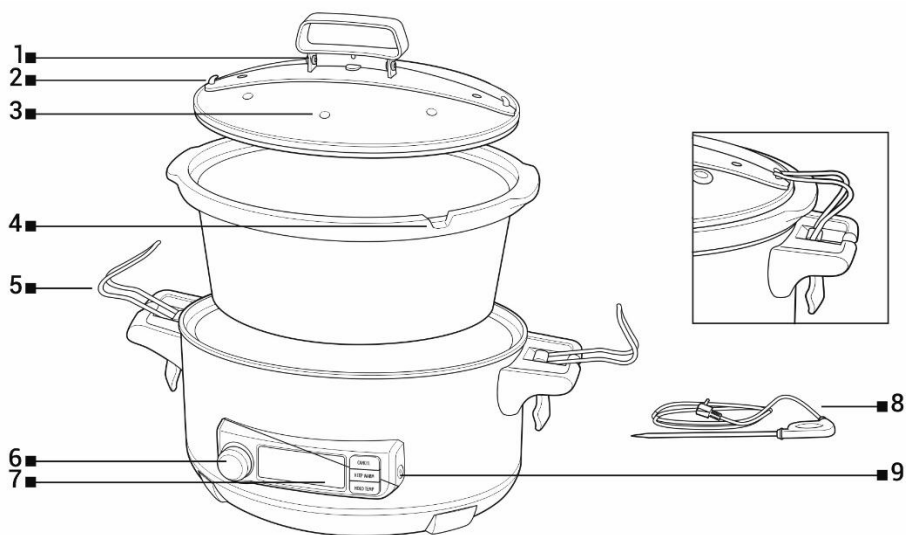
ATENȚIE!

Pentru a evita riscul de electrocutare, NU GĂTIȚI NICIODATĂ FĂRĂ VASUL DE GĂTIT INTERIOR!

Înainte de prima utilizare

- Scoateți aparatul din ambalaj, îndepărtați toate materialele de ambalare, etichetele și curățați-l.
- Vasul interior și capacul de sticlă pot fi spălate în mașina de spălat vase, însă se recomandă spălarea manuală a acestor componente.
- Asigurați-vă că interiorul oalei cu gătire lentă este curat și îndepărtați orice impurități.
- La prima utilizare poate apărea un ușor fum sau miros. Acesta este un fenomen normal la toate aparatele de încălzire și dispare după câteva utilizări.
- Verificați ca garnitura capacului să nu fie deteriorată. Dacă este deteriorată, mecanismul de blocare a capacului nu va funcționa corect.

DESCRIERE



- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Deschizătură pentru depozitarea sondei de temperatură | 6 | Buton rotativ |
| 2 | Cârlig pentru închiderea capacului | 7 | Afișaj |
| 3 | Deschizătură pentru sonda de temperatură (3x) | 8 | Sondă de temperatură |
| 4 | Deschizătură pentru sonda de temperatură (1x) | 9 | Conector pentru conectarea sondei de temperatură |
| 5 | Cleme de blocare | | |

PANEL DE CONTROL

HIGH	Regim rapid	TARGET	Temperatura țintă dorită
MED	Regim mediu	CANCEL	Oprirea gătitului/Anularea valorilor setate
LOW	Regim lent	KEEP WARM	Menținerea temperaturii alimentelor după finalizarea ciclului de gătit
TEMP	Regim pentru setarea precisă a temperaturii de gătit	HOLD TEMP	Menținerea temperaturii alimentelor la nivelul dorit pentru o durată selectată
CURRENT	Temperatura curentă		

GĂTIRE LENTĂ

Introduceți ingredientele pentru gătit în vasul interior și acoperiți-l cu capacul de sticlă. Capacul se blochează apăsând simultan ambele manete ale clemelor de blocare în jos. Cele mai bune rezultate la gătit se obțin când vasul este umplut cel puțin pe jumătate. Este posibilă și prepararea unor cantități mai mici, dar în acest caz poate fi necesară ajustarea duratei de gătit. Lăsați suficient spațiu sub capac în cazul gătirii supei sau legumelor.

- Conectați aparatul la o priză de 230 V. Dacă nu efectuați nicio selecție, iluminarea ecranului se va stinge după aproximativ 1 minut, iar după circa 10-minute aparatul va intra în modul standby și afișajul se va opri.
- Apăsăți butonul rotativ. Rotiți butonul pentru a selecta unul dintre modurile „LOW”, „MED” sau „HIGH” și confirmați apăsând butonul. Setăți durata dorită de gătire, confirmați și modul selectat va începe.
- După finalizarea gătitului, aparatul va trece automat în modul „KEEP WARM” (menținerea căldurii), dacă această funcție este activată.

MODURI

Majoritatea rețetelor care implică carne crudă și legume necesită un timp de gătire de aproximativ 6 până la 8 ore. Nu recomandăm scurtarea duratei predefinite a modurilor de gătire, deoarece este posibil să nu se atingă temperatura necesară (aproximativ 95 - 99 °C) și timpul necesar pentru o preparare termică sigură.

LOW: regim potrivit pentru gătit de durată, temperatura țintă este atinsă lent.

MED: regim potrivit pentru gătit de durată medie, temperatura țintă este atinsă într-un timp moderat.

HIGH: regim potrivit pentru gătit mai scurtă, temperatura țintă este atinsă cel mai rapid.

SONDA DE TEMPERATURĂ

Utilizați sonda de temperatură pentru a evita supragătirea și pentru a vă asigura că carnea, păsările de curte și alte alimente au atins temperatura internă minimă sigură. Dacă gătiți legume dense (precum cartofi sau alte rădăcinoase) împreună cu carne, verificați starea de gătit după atingerea temperaturii dorite a cărnii, deoarece aceste legume pot necesita mai mult timp de gătit.

- Sonda de temperatură poate fi utilizată în orice mod pentru monitorizarea temperaturii curente a alimentului. Țineți sonda în interiorul oalei în timpul utilizării.
- Sonda poate fi introdusă direct în vas sau în unul dintre cele 3 locuri din capac. Nu scufundați

niciodată suportul de plastic al sondei în alimentele fierte sau lichide.

- Pentru cele mai bune rezultate de gătire, utilizați senzorul de temperatură și modul HOLD TEMP pentru a menține temperatura dorită pentru o perioadă prelungită.
- Dacă nu utilizați sonda, depozitați-o în locașul de stocare din mânerul capacului de sticlă.

KEEP WARM (Menținere la cald)

Funcția KEEP WARM este destinată exclusiv menținerii calde a mâncării deja gătite. Nu este destinată gătirii sau reîncălzirii ingredientelor crude. Prin apăsarea butonului „KEEP WARM”, activați sau dezactivați această funcție. În timpul programului de gătire lentă, funcția de menținere la cald se poate activa automat la finalizarea programului sau poate fi setată manual între 30 de minute și 12 ore, în funcție de necesitate. Dacă funcția este activată în modul de gătit „TEMP”, temperatura alimentelor poate crește.

TEMP (Gătire până la temperatura dorită)

Această funcție este utilizată pentru a găti mâncarea până la o anumită temperatură, evitând astfel supragătirea.

- Conectați aparatul la o priză de 230 V. Dacă nu se efectuează nicio selecție, iluminarea afișajului se va opri după aproximativ 1 minut, iar după circa 10-minute aparatul va intra în modul de așteptare.
- Conectați sonda de temperatură la conector și introduceți-o în recipient sau în unul dintre cele 3 locașuri din capac. Dacă sonda nu este conectată în timpul setării, va apărea mesajul „PROBE” pe afișaj la pornirea programului.
- Apăsăți butonul rotativ. Rotiți butonul pentru a selecta modul „TEMP” și confirmați apăsând. Alegeți unul dintre modurile „LOW”, „MED” sau „HIGH” și confirmați. Setăți durata dorită de gătire, confirmați și modul va porni.
- Pe afișaj vor fi afișate modul selectat, temperatura actuală (CURRENT) și temperatura țintă (TARGET). Odată ce temperatura dorită este atinsă, gătitul se va opri automat.
- În acest mod, puteți utiliza și funcția „KEEP WARM” (Menținere la cald).

HOLD TEMP (Menținere constantă a temperaturii)

Această funcție permite gătitul alimentelor la o temperatură constantă pentru o perioadă definită, de până la 24 de ore. Aparatul poate fi utilizat pentru diverse metode de preparare, cum ar fi prepararea iaurtului, gătitul Sous vide, menținerea fondue-ului cald, ciocolată caldă sau reîncălzirea mâncărilor.

- Conectați aparatul la o priză de 230 V. Dacă nu se efectuează nicio selecție, iluminarea afișajului se va opri după aproximativ 1 minut, iar după circa 10-minute aparatul va intra în modul de așteptare.
- Conectați sonda de temperatură la conector și introduceți-o în recipient sau în unul dintre cele 3 locașuri din capac. Dacă sonda nu este conectată în timpul setării, va apărea mesajul „PROBE” pe afișaj la pornirea programului.
- Apăsăți butonul rotativ. Selectați modul „TEMP” și apăsați. Alegeți unul dintre modurile „LOW”, „MED” sau „HIGH” și confirmați. Setăți temperatura dorită „TARGET” și confirmați. Apăsăți butonul „HOLD TEMP”, setați durata dorită de gătit și confirmați. Programul va porni, iar pe afișaj vor apărea modul, temperatura curentă (CURRENT) și temperatura țintă (TARGET). Când se atinge temperatura țintă, începe numărătoarea inversă a timpului setat.
- În acest mod, puteți utiliza și funcția „KEEP WARM”.

DELAY (Pornire întârziată)

Selectați modul de gătire „LOW”, „MED”, „HIGH” sau „TEMP” și setați durata sau temperatura dorită conform instrucțiunilor programului ales. În ultimul pas (înainte de pornirea programului), țineți apăsat butonul rotativ timp de 3 secunde. Indicatorul programului selectat va începe să clipească. Rotiți butonul pentru a seta timpul de întârziere dorit, confirmați și aparatul va începe numărătoarea inversă. La finalul acesteia, gătitura va porni automat și va începe numărătoarea inversă a duratei setate.

Notă: Funcția DELAY (Pornire întârziată) nu este recomandată pentru alimente perisabile (de ex. carne, produse lactate), dacă aparatul este lăsat o perioadă lungă la temperatura camerei.

CANCEL (Oprirea gătitului/Anularea setărilor)

Pentru a opri gătitul sau a anula setările, apăsați butonul „CANCEL”. Dacă afișajul este inactiv (fără iluminare), apăsați butonul de două ori, prima apăsare activează afișajul, a doua anulează programul.

SFATURI PENTRU GĂTIRE LENTĂ

- Nu folosiți carne congelată și negătită în vasul de gătit lent. Decongealați carnea sau carnea de pasăre înainte de gătitura lentă.
- Când gătiți legume și carne, puneți mai întâi legumele în partea de jos a vasului, apoi carnea și celelalte ingrediente.
- Pentru a evita subgătirea sau supra-gătirea, umpleți întotdeauna vasul interior între ½ și ¾ din capacitatea sa și respectați timpul recomandat de gătit.
- Volumul maxim recomandat de ingrediente este ¾ pentru a evita revărsarea.
- Din cauza naturii gătitului lent, carnea nu se rumenește ca pe tigaie sau în cuptor. Nu este necesar să rumeniți carnea sau pasărea înainte de gătitura lentă, dar o puteți face pentru un gust mai intens.
- Rumenirea cârnii tocate, a baconului sau a cârnaților poate fi utilă dacă doriți să reduceți conținutul de grăsime. Carnea trebuie introdusă astfel încât să nu atingă capacul de sticlă.
- Carnurile slabe, cum ar fi pieptul de pui sau mușchiul de porc, se gătesc mai repede decât cele fibroase sau grase, cum ar fi spata de vită sau spata de porc. Carnea cu os are nevoie de mai mult timp decât cea fără os.
- Când gătiți în regimul „HIGH”, monitorizați preparatul, unele supe pot face spumă.
- Evitați deschiderea capacului în timpul gătitului, se pierde căldura și aburul. Dacă este necesar, deschideți cât mai rapid.
- Tăiați carnea în bucăți mici dacă o gătiți cu ingrediente pre-gătite, cum ar fi fasolea, fructele sau legumele (ciuperci, ceapă cubulețe, vinete etc.).
- Unele ingrediente precum morcovii, cartofii sau sfecla necesită mai mult timp decât carnea, tăiați-le mărunț și așezați-le pe fundul vasului, acoperindu-le cu lichid.
- În timpul gătitului lent, carnea și legumele păstrează mai mult suc decât în gătitul tradițional.
- Pentru o aromă mai intensă, folosiți ierburi și condimente întregi.
- Fasolea trebuie fiartă complet înainte de a fi combinată cu alimente dulci sau acide.
- Amintiți-vă că lichidul nu se evaporă la fel ca în gătitul convențional, reduceți cantitatea de lichid în rețetele obișnuite (excepție: supe și orez).
- Se pot adăuga lichide și ulterior.
- Dacă mâncarea este prea lichidă după gătit, programați încă 30 min fără capac. Verificați la fiecare 15 minute, în 30 - 45 minute, lichidul va scădea.
- Majoritatea rețetelor cu carne și legume crude necesită 6 - 8 ore.
- Nu scurtați timpul presetat de gătit, nu se va atinge temperatura țintă de 95 - 99 °C.
- Lactatele proaspete (lapte, smântână, iaurt) se adaugă doar la final, înainte de servire.

- Orezul, pastele și tălășii nu sunt recomandate pentru gătire îndelungată, gătiți-le separat și adăugați-le în ultimele 30 de minute.
- Nu depozitați vasul interior în frigider, răcirea durează prea mult. Transferați resturile în recipiente mai mici înainte de refrigerare.

SOUS VIDE

Gătitul Sous vide este o adevărată artă culinară! Deși tehnica este simplă, este adesea folosită de bucătari gourmet pentru preparate rafinate, aperitive bogate sau legume perfect gătite. Introduceți sonda de temperatură în orificiul special de pe capac. Asigurați-vă că este complet scufundată în apă. Nu înțepați punga cu sonda.

- Folosiți modul „HOLD TEMP” pentru gătire Sous vide.
- Puneți ingredientele în pungi de vid fără BPA, de dimensiune potrivită. Umpleți vasul interior cu apă și introduceți punga sigilată la temperatura camerei. Asigurați-vă că este complet scufundată.
- Pentru mai multe pungi, folosiți un suport Sous vide pentru separare.
- Alegeți modul HOLD TEMP și setați temperatura și durata gătirii.
- Numărătoarea inversă începe după atingerea temperaturii dorite.
- Puteți opri procesul în orice moment apăsând butonul „CANCEL”.
- Grosimea cărnii/pasărilor/peștelui determină durata. Verificați temperatura internă cu un termometru după gătire.
- Pentru siguranță alimentară, dacă nu sunteți sigur, adăugați 30 min pentru pasteurizare.
- Pentru o textură crocantă, prăjiți rapid carnea 30 secunde pe fiecare parte într-o tigaie încinsă.
- Legumele se gătesc mai repede dacă sunt tăiate mărunt.
- Fructele pot fi gătite Sous vide pentru sosuri, piureuri sau siropuri, 2 - 2,5 ore la 70 °C, apoi răciți înainte de folosire.

TEMPERATURI ȘI TIMPI DE GĂTIRE RECOMANDAȚI PENTRU METODA SOUS VIDE

ALIMENTE ȘI GRAD DE GĂTIRE	TEMPERATURĂ	DURATĂ
Friptură (grosime 2,5 - 3 cm, 450 - 900 g)		
Mediu în sânge (medium-rare)	54 - 57 °C	1 - 4 ore
Medie (medium)	60 °C	1 - 4 ore
Aproape bine făcută (medium-well)	66 °C	1 - 4 ore
Bine făcută (well-done)	68 °C	1 - 4 ore
Carne de porc		
Mușchiuleț, mediu, 700 - 900 g	63 °C	2 - 4 ore
Cotlet, mediu, 900 g - 1,3 kg	66 °C	3 - 4 ore
Cotlet fără os, mediu, grosime 2 cm	60 °C	1 - 2 ore
Cotlet cu os, mediu, grosime 2,5 cm	63 °C	1 - 2 ore
Carne de pui fără os (carne albă), 140 - 170 g		
Foarte fragedă și suculentă	60 °C	1 - 3 ore
Fragedă și suculentă	66 °C	1 - 3 ore

Fermă și succulentă	71 °C	1 - 3 ore
Carne de pui fără os (carne închisă la culoare), 140 - 170 g		
Fragedă și succulentă	75 - 77 °C	1,5 - 3 ore

IAURT

Pentru a prepara un iaurt delicios, vă recomandăm rețeta noastră testată:

- Spălați și uscați cu atenție vasul de gătit și capacul de sticlă.
- Introduceți vasul în corpul aparatului.
- Turnați lapte pasteurizat în vas și adăugați iaurt natural (neîndulcit, fără fructe), de exemplu: 2 litri de lapte și 2 linguri de iaurt (nu folosiți mai mult de 4 litri de lapte odată) și amestecați bine.
- Închideți și fixați capacul de sticlă.
- Conectați sonda de temperatură și introduceți-o într-unul din orificiile capacului sau direct în vas.
- Folosiți modul „HOLD TEMP”, setați temperatura la 40 °C și timpul de preparare la 8 ore.
- După fermentare, opriți imediat aparatul, scoateți vasul și puneți-l la frigider pentru ca aroma să se dezvolte complet.
- Adăugați fructe, fructe de pădure, fulgi de cereale, miere sau gem de fructe și bucurați-vă de propriul iaurt de casă.
- Calitatea iaurtului final depinde direct de calitatea laptelui și a iaurtului folosit. Dacă folosiți lapte mai puțin gras, iaurtul rezultat poate fi mai lichid. Durata recomandată este de 8 ore, dar o puteți ajusta în funcție de consistența dorită.

INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

Clemele de blocare sunt destinate exclusiv închiderii capacului și nu trebuie folosite pentru a ridica sau transporta aparatul. Nu transportați aparatul cu alimente fierbinți în vasul ceramic. Pentru transportul aparatului folosiți întotdeauna mânerul lateral. Țineți mânerul de partea inferioară pentru a preveni deschiderea accidentală a capacului. Nu ridicați aparatul de mânerul capacului sau de clemele de blocare. Deconectați sonda de temperatură înainte de a transporta aparatul.

După fiecare utilizare:

- Deconectați cablul de alimentare din priză, apoi scoateți vasul de gătit din corpul aparatului și lăsați-l să se răcească complet.
- Dacă alimentele s-au lipit de vas, înmuiați-l în apă caldă.
- Spălați capacul de sticlă și vasul de gătit cu apă caldă și săpun.
- Ștergeți capătul metalic al sondei de temperatură cu o lavetă umedă și uscați-l bine.
- Introduceți capătul metalic al sondei în deschiderea de pe mânerul capacului de sticlă și înfășurați cablul în jurul mânerului.
- Curățați partea interioară și exterioară a unității de bază cu o lavetă moale, ușor umedă sau cu un burete moale.
- Nu folosiți niciodată detergenți abrazivi sau bureți duri pentru curățare.
- Depozitați aparatul cu capacul lăsat deschis.

SUPORT TEHNIC

Aveți nevoie de ajutor pentru configurarea și utilizarea aparatului TESLA SlowCook S900 Plus?
Contactați-ne: www.tesla-electronics.eu.

CONSUMABILE

Consumabilele pot fi achiziționate din magazinul oficial TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

REPARAȚIE ÎN GARANȚIE

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

Garanția NU se aplică în următoarele cazuri:

- utilizarea aparatului în alte scopuri decât cele prevăzute
- uzura normală
- nerespectarea „AVERTISEMENTELOR IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ” din manualul de utilizare
- defecte electromecanice sau mecanice cauzate de utilizarea incorectă
- daune cauzate de forțe ale naturii, cum ar fi apă, foc, electricitate statică, supratensiuni etc.
- daune cauzate de reparații neautorizate
- număr de serie ilizibil

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Noi, TESLA Electronics, declarăm că acest dispozitiv este conform cu cerințele esențiale și cu alte prevederi relevante ale standardelor și reglementărilor aplicabile pentru acest tip de dispozitiv.



Acest produs respectă cerințele Uniunii Europene.



Vă rugăm să vă informați despre sistemul local de colectare separată a echipamentelor electrice și electronice. Vă rugăm să respectați reglementările locale și să nu aruncați produsele vechi împreună cu deșeurile menajere. Eliminarea corectă a produselor uzate ajută la prevenirea posibilelor efecte negative asupra mediului și sănătății umane.

Având în vedere că produsul este în continuă dezvoltare și îmbunătățire, ne rezervăm dreptul de a modifica manualul de utilizare. Versiunea actualizată a acestuia este întotdeauna disponibilă pe site-ul www.tesla-electronics.eu.

Designul și specificațiile pot fi modificate fără notificare prealabilă. Ne rezervăm dreptul la erori de tipar.