



**TESLA**

**TESLA SlowCook S600**

Vážený zákazníku,  
děkujeme, že jste si vybral TESLA SlowCook S600.

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

- před použitím si důkladně pročtěte celý návod k použití
- tento uživatelský návod si uschovejte
- správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost
- dodržujte pravidla uvedená v tomto návodu, pro snížení rizika poškození elektrického pomalého hrnce nebo pro případ vašeho zranění

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

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

- Přečtěte si všechny pokyny. Nesprávné použití může mít za následek tělesné zranění nebo poškození majetku.
- Před čištěním odpojte kabel ze zásuvky a nechte zařízení vychladnout.
- Při sundávání poklice používejte kuchyňské rukavice nebo utěrku a dávejte pozor na unikající páru.
- Pokud v důsledku pádu zpozorujete únik vody ze zařízení nebo poškození zařízení, přestaňte zařízení používat.
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky, dotýkat se horkých povrchů ani ho nenechávejte zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený.
- Nepoužívejte zařízení s poškozenou šňůrou, v případě pokud pomalý hrnec nefunguje správně nebo byl poškozen jakýmkoli způsobem. Vraťte pomalý hrnec servisnímu oddělení TESLA pro kontrolu, opravu nebo pro elektrické a mechanické nastavení.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, vařte pouze v dodávané vnitřní odnímatelné nádobě na vaření.
- **POZOR!** V průběhu vaření a při otevření horního víka může dojít k vertikálnímu úniku horké páry. Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Budte opatrní!
- Nepokládejte pomalý hrnec na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit. Doporučujeme, abyste pod zařízení umístili izolační podložku nebo stojánek a předešli tak případnému poškození povrchu.
- Použití přídatných příslušenství, které výrobce spotřebiče nedoporučuje, může způsobit zranění.
- Neumísťujte pomalý hrnec na plynový hořák, elektrický hořák nebo do vyhřívané trouby.
- Při přemísťování pomalého hrnce postupujte opatrně z důvodů velmi horké kapaliny. Nedotýkejte se horkých povrchů. Vždy používejte rukojeti hrnce.
- Při použití pomalého hrnce v blízkosti dětí je nutná důkladná kontrola.
- Nedoporučuje se, aby děti samostatně používaly pomalý hrnec.
- Nepoužívejte toto zařízení k jinému než určenému použití.
- Nepoužívejte tento spotřebič k fritování.
- Nepoužívejte venku.
- Nepoužívejte pomalý hrnec v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí.
- Poklice pomalého hrnce je vyrobena z tvrzeného skla. Vždy zkontrolujte, zda poklice není prasklá nebo jinak poškozená. Jestliže je skleněná poklice poškozená, nepoužívejte ji, mohla by se roztržít.
- Nedotýkejte se částí, které jsou připojeny do elektrické sítě, pokud máte mokré ruce.
- Neopravujte pomalý hrnec, vystavujete se tak nebezpečí poranění elektrickým proudem a ztrátě záruky.
- Nepoužívejte pomalý hrnec, pokud máte mokré ruce nebo nohy.
- Uchovávejte jej z dosahu hořlavých a těkavých látek.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem přístroje jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.

## DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

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

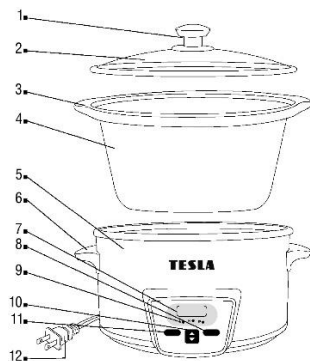
NEPOUŽÍVEJTE TOTO ZAŘÍZENÍ S PRODLUŽOVACÍM KABLEM.

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

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

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

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



- 1 Úchyt pokličky
  - 2 Tvrzené sklo
  - 3 Držadlo vnitřního hrnce
  - 4 Tělo vnitřního hrnce
  - 5 Tělo pomalého hrnce (základna)
  - 6 Držadlo pomalého hrnce
  - 7 LCD displej
  - 8 Zapnutí/Vypnutí
  - 9 Indikátor stavu
  - 10 Regulátor času vaření
  - 11 Regulátor teploty vaření
- L: nízká teplota (98°C), H: vysoká teplota (100°C)  
 W: udržování teploty (63°C)
- 12 Napájecí kabel

## Před prvním použitím

- 1 Opatrně rozbalte programovatelný pomalý hrnec a vyčistěte jej, viz „**Pokyny pro čištění**“.
- 2 Nalejte do vnitřní nádoby 4 šálky vody, umístěte ji do základny a zakryjte ji skleněným víkem.
- 3 Připojte pomalý hrnec do zásuvky 230 V. LED indikátory 3 programů budou blikat, dokud nebude jednotka naprogramována.
- 4 Stiskněte tlačítko „**Regulátor teploty vaření**“, dokud se nerozsvítí kontrolka programu „**H**“.
- 5 Stiskněte šipku NAHORU na „**Regulátoru času vaření**“, na displeji se zobrazí „**0:30**“ a pomalý hrnec se začne zahřívat.
- 6 Po uplynutí doby vaření na displeji bliká „**0:00**“, pomalý hrnec se přepne do režimu „**Udržování teploty**“ (max. teplota cca 65°C), ve kterém zůstane maximálně 4 hodiny.
- 7 Pro vyjmutí vnitřní varné nádoby použijte rukavice.
- 8 Vypláchněte vnitřní nádobu, důkladně ji vysušte a vložte ji zpátky do těla pomalého hrnce.

## První použití

- Vložte suroviny pro vaření do vnitřní nádoby a přikryjte ji skleněnou pokličkou. Nejlepšího výsledku vaření dosáhnete pokud zaplníte hrnec alespoň z poloviny. Připravit lze i malá množství, ale v takovém případě může být nezbytné upravit dobu vaření. Při vaření polévky nebo zeleniny nechte dostatečný prostor pod pokličkou.
- Při vaření zeleniny a masa, vložte dolů do hrnce nejdříve zeleninu, poté maso a další suroviny.
- Při vaření v režimu „**H – Vysoká teplota**“ sledujte průběh vaření, protože některé polévky mohou začít pěnit. Nezapomeňte, že časté zvedání pokličky prodlouží čas vaření.  
**UPOZORNĚNÍ:** Vnitřní nádoba nemusí vydržet prudké změny teploty. Pokud je vnitřní hrnec horký, nepřidávejte do něj studenou vodu. Před vařením zmrazených potravin vždy přilejte ještě teplou tekutinu.
- Připojte pomalý hrnec do zásuvky 230 V. LED indikátory 3 programů budou blikat, dokud nebude jednotka naprogramována.
- Stiskněte tlačítko „Regulátor teploty vaření“, dokud se nerozsvítí požadovaná kontrolka programu „**L**“, „**H**“ nebo „**W**“.
- Stiskněte šipku NAHORU na „Regulátoru času vaření“, až se na displeji se zobrazí požadovaná doba pro vaření. Čas lze nastavit po 30 minutách až po maximální dobu vaření 20 hodin. Pomalý hrnec se začne zahřívat.
- Během vaření lze šipkami NAHORU a DOLŮ kdykoliv změnit dobu vaření, stisknutí tlačítka „Zapnutí/Vypnutí“ může kdykoliv pomalý hrnec vypnout.
- Čas vaření na displeji se začne odpočítávat v minutách, dokud se na displeji nezobrazí „**0:00**“.  
**UPOZORNĚNÍ:** Během vaření bude tělo pomalého hrnce (základna) velmi teplá. Při manipulaci s pomalým hrncem proto používejte rukavice.
- Po uplynutí doby vaření na displeji bliká „**0:00**“, pomalý hrnec se přepne do režimu „**Udržování teploty**“, ve kterém zůstane maximálně 4 hodiny.
- Chcete-li ručně zvolit režim „**Udržování teploty**“, stiskněte tlačítko „Regulátor teploty vaření“, dokud se nerozsvítí kontrolka u písmene „**W**“. Tento režim bude trvat maximálně 4 hodiny.
- Po ukončení procesu vaření opatrně lehce nadzvedněte skleněnou pokličku. To umožní, aby pára unikla před vyjmutím vnitřního varného hrnce z těla pomalého hrnce (základny).
- Vyjměte vnitřní hrnec, odpojte síťový napájecí kabel a nechte pomalý hrnec vychladnout.
- Po úplném vychladnutí vyčistěte pomalý hrnec, viz „**Pokyny pro čištění**“.

## Tipy pro pomalé vaření

- Vzhledem k povaze pomalého vaření maso nezahnědne, jako kdyby se vařilo na pánvi nebo v troubě. Před pomalým vařením není nutné maso nebo drůbež osmažit, ale můžete to provést, pokud vám maso takto více chutná.
- Osmažení mletého hovězího masa, slaniny a klobásy před pomalým vařením může být žádoucí, pokud chcete odstranit přebytečný tuk z masa. Maso by mělo být do vnitřního hrnce vloženo tak, aby se nedotýkalo skleněné poklice.
- Libové maso jako například kuřecí či vepřová panenka se vaří rychleji než vláknité a tučné maso jako hovězí plecko nebo vepřové ramínko. Vaření masa s kostí prodlouží dobu vaření oproti masu bez kosti.
- Vyvarujte se otevírání pomalého hrnce během vaření, protože to způsobí značné ztráty tepla a páry. Pokud musíte 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).

- Během pomalého vaření si maso a zelenina zachovávají více šťávy než v případě tradičního vaření.
- Některé potraviny jako například mrkev, brambory a řepa vyžadují delší vaření než maso, proto je nakrájejte na menší kousky předtím než je přidáte k masu. Ujistěte se, že jste je položili na spodní stranu vnitřního hrnce a zalejte je kapalinou.
- Nejlepší chuti při pomalém vaření dosáhnete přidáním nedrcených bylinek a koření.
- Fazole musí úplně změkknout, než je bude možné kombinovat se sladkými nebo kyselými jídlami.
- Při vaření v pomalém hrnci nezapomeňte, že tekutiny se v něm nevytvářejí stejně, jako je obvyklé při klasickém vaření. Snižte množství tekutiny v receptu, který není určen pro pomalý hrnec. Výjimkou z tohoto pravidla jsou polévky a rýže.
- Pamatujte, že tekutiny mohou být kdykoli přidány později.
- Pokud na dokončení vaření obsahuje jídlo stále příliš tekutin, naprogramujte znovu pomalý hrnec na dobu vaření 45 minut. Zkontrolujte výsledek každých 15 minut. Po uplynutí 30 - 45 minut se množství kapaliny sníží.
- Většina receptů, které vyžadují nevařené maso a zeleninu, vyžaduje přibližně vaření 6 - 8 hodin při nízké teplotě „L“.
- Čerstvé mléčné výrobky (mléko, kysanou smetanu nebo jogurt) přidávejte až těsně před servírováním na stůl.
- Rýže, nudle a těstoviny se nedoporučují vařit po dlouhou dobu. Uvařte je samostatně a přidejte je do pomalého hrnce až na posledních 30 minut.

## Pokyny pro čištění

Po každém použití:

- Odpojte napájecí kabel ze zásuvky ve zdi, poté z pomalého hrnce a nechte jej úplně vychladnout.
- Omyjte skleněnou pokličku a vnitřní hrnec v teplé, mýdlové vodě. Tyto díly můžete také umýt v myčce na nádobí.
- Pokud se potraviny přilepily na vnitřní hrnec, nechte je odmočit v teplé vodě.
- Pro odstranění minerálních skvrn ve vnitřním hrnci můžete použít vodu s octem nebo jedlou sodu.
- Vnitřní a vnější část základní jednotky vyčistěte měkkým, mírně navlhčeným hadříkem nebo houbičkou.
- Nikdy nepoužívejte k čištění abrazivní prostředky.

## Péče a údržba

- Pokud pomalý hrnec nepoužíváte, uložte jej na suchém místě. Umístěte vnitřní nádobu do základny a přiklopte pomalý hrnec pokličkou, kterou můžete zabalit do měkkého hadříku.
- Vyhněte se náhlým, extrémním změnám teploty. Nepokládejte například horkou skleněnou pokličku nebo vnitřní nádobu do studené vody nebo na vlhký povrch.
- Nepoužívejte vnitřní nádobu pro uložení jídla v chladničce a poté pro zahřívání v těle pomalého hrnce. Náhlá změna teploty může nádobu prasknout.
- Nepoužívejte vnitřní nádobu nebo skleněnou víko, pokud jsou popraskané nebo silně poškrábané.

# RECEPTY

## Asijská žebírka

(6 - 8 porcí)

- 500 g žebírek
- 1/2 šálku sójové omáčky
- 3 lžíce melasy
- 3 lžíce hroznové džemu nebo jiný druh zavařeniny
- 1/4 šálku rýžového octa
- 1 pomeranč, šťáva, oloupaný
- 5 stroužků česneku, oloupaných a rozmačkaných
- 1 lžíce nastrohaného čerstvého zázvoru (nebo více, dle chuti)
- 1 polévková lžička chilli pasty
- 4 mrkve, střední, oloupané a rozpůlené podélně
- 1 malá kapusta
- 2 lžíce kukuřičného škrobu
- 1 lžíce teplé vody
- 2 lžíce sezamového oleje
- 4 jarní cibulky

- 1 Smíchejte sójovou omáčku, melasu, želé, ocet, pomerančový džus a kůru, česnek, zázvor a chilli pastu ve vnitřním hrnci. Položte kapustu nahoře.
- 2 Vařte v zakrytém pomalém hrnci v režimu „**H – Vysoká teplota**“ po dobu 5 až 6 hodin nebo v režimu „**L – Nízká teplota**“ po dobu 7 až 8 hodin, dokud žebra nezměkknou.
- 3 Odeberte z vnitřní nádoby zelí, žebírka a mrkev.
- 4 Pomocí lžíce odeberte tuk z vařené kapaliny.
- 5 Rozmíchejte v pánvičce dohledka kukuřičný škrob teplou vodou. Přidejte zbylou kapalinu z vaření a vše povařte na prudkém ohni, dokud nebude množství kapaliny sníženo na polovinu. Nakonec přidejte sezamový olej.
- 6 Vraťte žebírka, zeleninu a omáčku do pomalého hrnce.
- 7 Promíchejte a nechte dovařit v režimu „**L – Nízká teplota**“ po dobu jedné hodiny.
- 8 Přelijte omáčkou maso a zeleninu. Před podáním posypejte jarní cibulkou.
- 9 Podáváme jako předkrm anebo jako hlavní jídlo s rýží.

## Šťavnaté vepřové maso na sendviče

(10 - 14 porcí)

- 2.5 kg vepřové zadní
- 2 cibule, nasekané
- 2 čajové lžičky soli
- 1/2 čajové lžičky čerstvě mletého černého pepře
- 2 šálky hovězího vývaru nebo vody
- 2 šálky grilovací omáčky
- 3 lžíce sojové omáčky
- 3 lžíce Dijonské hořčice
- 1 lžíce jablečného octa
- 3 lžíce javorového sirupu
- 6 jalapeño papričky, nasekané (volitelně)

- 1 Odstraňte přebytečný tuk z vepřového masa.
- 2 Vložte cibuli do vnitřního hrnce. Vepřové maso umístěte nahoře, posypte jej solí a pepřem, podle chuti. Přidejte vývar, zakryjte pokličkou a vařte v režimu „**L – Nízká teplota**“ po dobu 8 hodin nebo dokud nedojde k rozpadu masa.
- 3 Vyjměte vepřové maso z pomalého hrnce. Pomocí dvou vidliček nebo prstů rozeberte maso.
- 4 Pomocí lžíce odeberte tuk z vařené kapaliny.
- 5 Vložte do vnitřního hrnce všechny zbývající suroviny.
- 6 Vraťte vytažené vepřové maso do pomalého hrnce, dochuťte solí a pepřem. Pokračujte v režimu „**L – Nízká teplota**“ po dobu jedné hodiny.
- 7 Hotové maso vložte do opečené sezamové bulky a dochuťte např. salátem Coleslaw.

## Makaróny se sýrem

(4 porce)

- 500 g těstovin, kolínka
- 3 šálky nastrouhaného cheddar sýra
- 400 ml mléka
- 1 čajová lžička uzené papriky
- 2 čajové lžičky másla
- 1/2 čajové lžičky ostré chilli omáčky
- 1/2 čajové lžičky soli
- čerstvě namletý pepř

- 1 Vložte všechny suroviny do pomalého hrnce a vše důkladně promíchejte.
- 2 Vařte v režimu „**L – Nízká teplota**“ po dobu 2 hodin.
- 3 Dochuťte pepřem a promíchejte před servírováním na stůl.

## Hovězí guláš

(4 porce)

- 500 g hovězího, kliška
- 2 lžíce oleje
- 2 větší cibule
- 1 čajová lžička uzené papriky
- 1/2 čajové lžičky ostré papriky
- 2 polévkové lžíce mouky
- 1 kostka bujónu
- 200 ml vody
- sůl, pepř, kmín a koření dle chuti

- 1 Nakrájené maso vložte do pomalého hrnce, osolte, opepřete, přidejte obě papriky, kmín a olej. Vše dobře promíchejte.
- 2 Přidejte cibuli, olej, vodu a rozmělněný bujón. Vše dobře promíchejte.
- 3 Vařte v režimu „**L – Nízká teplota**“ po dobu 8 hodin nebo v režimu „**H – Vysoká teplota**“ po dobu 5 hodin.

**Další recepty naleznete také na našem Facebooku nebo YouTube kanálu.**

## SLEDUJTE NÁS NA INTERNETU



facebook

YouTube

Instagram

twitter

LinkedIn

### SERVIS A NÁHRADNÍ DÍLY

Záruční a pozáruční opravy, spotřební materiál a náhradní díly:

[www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

### TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA SlowCook S600?

Kontaktujte nás: [www.tesla-electronics.eu/tesla-slowcook-s600-detail](http://www.tesla-electronics.eu/tesla-slowcook-s600-detail)

### Záruka se NEVZTAHUJE při:

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

### PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



Pokud je tento symbol přeškrtnutého koše s kolem připojen k produktu, znamená to, že na produkt se vztahuje evropská směrnice 2002/96/ES. Informujte se prosím o místním systému separovaného sběru elektrických a elektronických výrobků.

Postupujte prosím podle místních předpisů a staré výrobky nelikvidujte v běžném domácím odpadu.

Správná likvidace starého produktu pomáhá předejít potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

Vzhledem k tomu, že se produkt vyvíjí a vylepšuje, vyhrazujeme si právo na úpravu uživatelského manuálu.

Aktuální verzi uživatelského manuálu naleznete vždy na [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

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

Vážený zákazník,  
ďakujeme, že ste si vybral TESLA SlowCook S600.

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

- pred použitím si dôkladne prečítajte celý návod na použitie
- tento užívateľský návod si uschovajte
- správne používanie prístroja výrazne predĺži jeho životnosť
- dodržujte pravidlá uvedené v tomto návode, pre zníženie rizika poškodenia elektrického pomalého hrnca a lebo pre prípad vášho zranenia

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSŤ UPOZORNENIE

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN PRE POUŽITIE V DOMÁCNOSTIACH.

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

- Prečítajte si všetky pokyny. Nesprávne použitie môže mať za následok telesné zranenie alebo poškodenie majetku.
- Pred čistením odpojte kábel zo zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.
- Pri skladaní pokrievka používajte kuchynské rukavice alebo utierku a dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Ak v dôsledku pádu spozorujete únik vody zo zariadenia alebo poškodenie zariadenia, prestaňte zariadenie používať.
- Nikdy nenechávajte napájací kábel visieť z kuchynskej linky, dotýkať sa horúcich povrchov ani ho nenechávajte zamotaný, pomliaždená alebo stlačený.
- Nepoužívajte zariadenie s poškodenou šnúrou, v prípade ak pomalý hrniec nefunguje správne alebo bol poškodený akýmkoľvek spôsobom. Vráťte pomalý hrniec servisnému oddeleniu TESLA pre kontrolu, opravu alebo pre elektrické a mechanické nastavenie.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, varte len v dodávanej vnútorné odnímateľné nádobe na varenie.
- **POZOR!** V priebehu varenia a pri otvorení horného veka môže dôjsť k vertikálnemu úniku horúcej pary. Plášť, nádoba a kovové časti prístroja sa pri jeho chode zahrievajú! Buďte opatrní!
- Nekladte pomalý hrniec na povrchy, ktoré by sa mohli vplyvom vysokých teplôt poškodiť. Odporúčame, aby ste pod zariadenie umiestnili izolačnú podložku alebo stojan a predišli tak prípadnému poškodeniu povrchu.
- Použitie prídavných príslušenstva, ktoré výrobca spotrebiča neodporúča, môže spôsobiť zranenie.
- Neumiestňujte pomalý hrniec na plynový horák, elektrický horák alebo do vyhrievanej rúry.
- Pri premiestňovaní pomalého hrnca postupujte opatrne z dôvodov veľmi horúce kvapaliny. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Vždy používajte rukoväť hrnca.
- Pri použití pomalého hrnca v blízkosti detí je nutná dôkladná kontrola.
- Neodporúča sa, aby deti samostatne používali pomalý hrniec.
- Nepoužívajte toto zariadenie k inému než zamýšľané použitie.
- Nepoužívajte tento spotrebič na fritovanie.
- Nepoužívajte vonku.
- Nepoužívajte pomalý hrniec v príliš teplom, prašnom alebo vlhkom prostredí.
- Pokrievka pomalého hrnca je vyrobená z tvrdeného skla. Vždy skontrolujte, či pokrievka nie je prasknutá alebo inak poškodená. Ak je sklenná pokrievka poškodená, nepoužívajte ju, pri použití by sa mohla roztrieštiť.
- Nedotýkajte sa častí, ktoré sú zapojené do elektrickej siete, ak máte mokré ruky.
- Neopravujte pomalý hrniec, vystavujete sa tak nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom a strate záruky.
- Nepoužívajte pomalý hrniec, ak máte mokré ruky alebo nohy.
- Uchovávajte ho z dosahu horľavých a prchavých látok.
- Výrobca a dovozca do Európskej Únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou prístroja ako napr. Poranenie, obarenie, požiar, zranenie, znehodnotenie ďalších vecí a pod.

## DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBLI

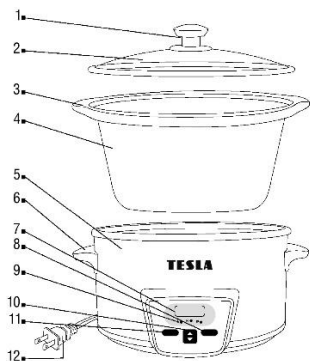
Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom, nepokúšajte sa upravovať konektor kábla žiadnym spôsobom. Dĺžka napájacieho kábla znižuje riziko zapletenia alebo zakopnutia o napájací kábel.

NEPOUŽÍVAJTE SPOTREBIČ S PREDLŽOVACÍM KÁBLOM ALEBO NAPÁJACÍM ADAPTÉROM.

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

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

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



- 1 Úchyt pokrievky
- 2 Tvrdené sklo
- 3 Držadlo vnútorného hrnca
- 4 Telo vnútorného hrnca
- 5 Telo pomalého hrnca (základňa)
- 6 Držadlo pomalého hrnca
- 7 LCD displej
- 8 Zapnutie/Vypnutie
- 9 Indikátor stavu
- 10 Regulátor času varenia
- 11 Regulátor teploty varenia  
L: nízka teplota (98°C), H: vysoká teplota (100°C)  
W: udržiavanie teploty (68°C)
- 12 Napájací kábel

## Pred prvým použitím

- 1 Opatrne rozbaľte programovateľný pomalý hrniec a vyčistite ho, pozrite „**Pokyny pre čistenie**“.
- 2 Nalejte do vnútornej nádoby 4 šálky vody, umiestnite ju do základne a zakryte ju skleneným vekom.
- 3 Pripojte pomalý hrniec do zásuvky 230 V. LED indikátory 3 programov budú blikať, kým nebude jednotka naprogramovaná.
- 4 Stlačte tlačidlo „**Regulátor teploty varenia**“, kým sa nerozsvieti kontrolka programu „**H**“.
- 5 Stlačte šípku HORE na „**Regulátora teploty varenia**“, na displeji sa zobrazí „**0:30**“ a pomalý hrniec sa začne zahrievať.
- 6 Po uplynutí doby varenia na displeji bliká „**0:00**“, pomalý hrniec sa prepne do režimu „**Udržiavanie teploty**“ (max. teplota cca 65°C), v ktorom zostane maximálne 4 hodiny.
- 7 Pre vybratie vnútornej varnej nádoby použite rukavice.
- 8 Vypláchnite vnútornú nádobu, dôkladne ju vysušte a vložte ju späť do tela pomalého hrnca.

## Prvé použitie

- Vložte suroviny pre varenie do vnútornej nádoby a prikryte ju sklenenou pokrievkou. Najlepší výsledok varenie dosiahnete ak zaplníte hrniec aspoň z polovice. Pripravovať možno aj malé množstvá, ale v takom prípade môže byť potrebné upraviť dobu varenia. Pri varení polievky alebo zeleniny nechajte dostatočný priestor pod pokrievkou.
- Pri varení zeleniny a mäsa, vložte dole do hrnca najskôr zeleninu, potom mäso a ďalšie suroviny.
- Pri varení v režime „**H - Vysoká teplota**“ sledujte priebeh varenia, pretože niektoré polievky môžu začať peniť. Nezapodí, že časté zdvíhanie pokrievky predĺži čas varenia.  
**UPOZORNENIE:** Vnútorná nádoba nemusí vydržať prudké zmeny teploty. Ak je vnútorný hrniec horúci, nepridávajte do neho studenú vodu.
- Pred varením zmrazených potravín vždy prilejte ešte teplú tekutinu.
- Pripojte pomalý hrniec do zásuvky 230 V. LED indikátory 3 programov budú blikať, kým nebude jednotka naprogramovaná.
- Stlačte tlačidlo „**Regulátor teploty varenia**“, kým sa nerozsvieti požadovaná kontrolka programu „**L**“, „**H**“ alebo „**W**“.
- Stlačte šípku HORE na „**Regulátore teploty varenia**“, až sa na displeji sa zobrazí požadovaná doba pre varenie. Čas je možné nastaviť po 30 minútach až po maximálnu dobu varenia 20 hodín. Pomalý hrniec sa začne zahrievať.
- Počas varenia možno šípkami HORE a DOLE kedykoľvek zmeniť dobu varenia, stlačenie tlačidla „**Zapnutie/Vypnutie**“ môže kedykoľvek pomalý hrniec vypnúť.
- Čas varenia na displeji sa začne odpočítavať v minútach, kým sa na displeji nezobrazí „**0:00**“.  
**UPOZORNENIE:** Počas varenia bude telo pomalého hrnca (základňa) veľmi teplá. Pri manipulácii s pomalým hrncom preto používajte rukavice.
- Po uplynutí doby varenia na displeji bliká „**0:00**“, pomalý hrniec sa prepne do režimu „**Udržiavanie teploty**“, v ktorom zostane maximálne 4 hodiny.
- Ak chcete manuálne zvoliť režim „**Udržiavanie teploty**“, stlačte tlačidlo „**Regulátor teploty varenia**“, kým sa nerozsvieti kontrolka u písmena „**W**“. Tento režim bude trvať maximálne 4 hodiny.
- Po ukončení procesu varenia opatrne mierne nadvihnite sklenenú pokrievku. To umožní, aby para unikla pred vybratím vnútorného varného hrnca z tela pomalého hrnca (základne).
- Vyberte vnútorný hrniec, odpojte sieťový napájací kábel a nechajte pomalý hrniec vychladnúť.
- Po úplnom vychladnutí vyčistite pomalý hrniec, viď „**Pokyny pre čistenie**“.

## Tipy pre pomalé varenie

- Vzhľadom na povahu pomalého varenia mäso nezahrdne, ako keby sa varilo na panvici alebo v rúre. Pred pomalým varením nie je nutné mäso alebo hydinu osmažiť, ale môžete to urobiť, ak vám mäso takto viac chutí.
- Opečenie mletého hovädzieho mäsa, slaniny a klobásy pred pomalým varením môže byť žiaduce, ak chcete odstrániť prebytočný tuk z mäsa. Mäso by malo byť do vnútorného hrnca vložené tak, aby sa nedotýkalo sklenenej pokrievky.
- Chudé mäso ako napríklad kuracie či bravčová panenka sa varí rýchlejšie ako vláknité a tučné mäso ako hovädzie pliecko alebo bravčové ramienko. Varenie mäsa s kosťou predĺži dobu varenia oproti mäsu bez kosti.
- Vyvarujte sa otváraniu pomalého hrnca počas varenia, pretože to spôsobí značné straty tepla a pary. Ak musíte hrniec napriek tomu otvoriť, urobte to čo možno najrýchlejším spôsobom.
- Nakrájajte mäso na menšie kúsky, ak ho varíte spoločne s predvarenými potravinami, ako sú fazuľa, ovocie či zelenina (huby, na kocky nakrájaná cibuľa, baklažán alebo nadrobno nakrájaná zelenina).



- Počas pomalého varenia si mäso a zelenina zachovávajú viac šťavy než v prípade tradičného varenia.
- Niektoré potraviny ako napríklad mrkva, zemiaky a repa vyžadujú dlhšie varenie ako mäso, preto je nakrájajte na menšie kúsky predtým ako ich pridáte k mäsu. Uistite sa, že ste ich položili na spodnú stranu vnútorného hrnca a zalejte ich kvapalinou.
- Najplnšie chuti pri pomalom varení dosiahnete pridaním nedrcených bylín a korenia.
- Fazuľa musí úplne zmäknúť, než ich bude možné kombinovať so sladkými alebo kyslými jedlami.
- Pri varení v pomalom hrnci nezabudnite, že tekutiny sa v ňom nevytvárajú rovnako, ako je obvyklé pri klasickom varení. Znížte množstvo tekutiny v recepte, ktorý nie je určený pre pomalý hrniec. Výnimkou z tohto pravidla sú polievky a ryže.
- Pamätajte, že tekutiny môžu byť pridané kedykoľvek neskôr.
- Pokiaľ po dokončení varenia obsahuje jedlo stále príliš tekutín, naprogramujte znova pomalý hrniec na dobu varenia 45 minút. Skontrolujte výsledok každých 15 minút. Po uplynutí 30 - 45 minút sa množstvo kvapaliny zníži.
- Väčšina receptov, ktoré vyžadujú nevarené mäso a zeleninu, vyžaduje približne varenie 6 - 8 hodín pri nízkej teplote „L“.
- Čerstvé mliečne výrobky (mlieko, kyslú smotanu alebo jogurt) pridávajú až tesne pred servírovaním na stôl.
- Ryža, rezance a cestoviny sa neodporúčajú variť po dlhú dobu. Uvarte je samostatne a pridajte ich do pomalého hrnca až na posledných 30 minút.

## Pokyny pre čistenie

Po každom použití:

- Odpojte napájací kábel zo zásuvky v stene, potom z pomalého hrnca a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Umyte sklenenú pokrievku a vnútorný hrniec v teplej, mydlovej vode. Tieto diely môžete take umyť v umývačke riadu.
- Ak sa potraviny prilepí na vnútorné hrniec, nechajte ich odmočiť v teplej vode.
- Pre odstránenie minerálnych škvŕn vo vnútornom hrnci môžete použiť vodu s octom alebo jedlú sódu.
- Vnútorné a vonkajšiu časť základnej jednotky vyčistite mäkkou, mierne navlhčenou handričkou alebo hubkou.
- Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne prostriedky.

## Starostlivosť a údržba

- Ak pomalý hrniec nepoužívate, uložte ho na suchom mieste. Umiestnite vnútornú nádobu do základne a priklopte pomalý hrniec pokrievkou, ktorú môžete zabaliť do mäkkej handričky.
- Vyhnite sa náhlym, extrémnym zmenám teploty. Nekladte napríklad horúcu sklenenú pokrievku alebo vnútornú nádobu do studenej vody alebo na vlhký povrch.
- Nepoužívajte vnútornú nádobu pre uloženie jedla v chladničke a potom pre zahrievanie v tele pomalého hrnca. Náhla zmena teploty môže nádobu prasknúť.
- Nepoužívajte vnútornú nádobu alebo sklenenú veko, ak sú popraskané alebo silne poškriabané.

# RECEPTY

## Ázijská rebierka

(6 - 8 porcií)

- 500 g rebierok
- 1/2 šálky sójovej omáčky
- 3 lyžice melasy
- 3 lyžice hroznového džemu alebo iný druh zaváraniny
- 1/4 šálky ryžového octu
- 1 pomaranč, štava, olúpaný
- 5 strúčikov cesnaku, olúpaných a roztlačených
- 1 lyžica nastrúhaného čerstvého zázvoru (alebo viac, podľa chuti)
- 1 polievková lyžička chilli pasty
- 4 mrkvy, stredné, olúpané a rozpolené pozdĺžne
- 1 malá kel
- 2 lyžice kukuričného škrobu
- 1 lyžica teplej vody
- 2 lyžice sezamového oleja
- 4 jarné cibuľky

- 1 Zmiešajte sójovú omáčku, melasu, želé, ocot, pomarančový džús a kôru, cesnak, zázvor a čili pastu vo vnútornom hrnci. Položte kel hore.
- 2 Varte v zakrytom pomalom hrnci v režime "H - Vysoká teplota" po dobu 5 až 6 hodín alebo v režime "L - nízka teplota" počas 7 až 8 hodín, kým rebrá nezmäknú.
- 3 Odstráňte z vnútornej nádoby kapusty, rebrá a mrkvu.
- 4 Pomocou lyžice odoberte tuk z varenej kvapaliny.
- 5 Rozmiešajte v panvičke dohľadka kukuričný škrob teplou vodou. Pridajte zvyšnú kvapalinu z varenia a všetko povarte na prudkom ohni, kým nebude množstvo kvapaliny znížené na polovicu. Nakoniec pridajte sezamový olej.
- 6 Vráťte rebierka, zeleninu a omáčku do pomalého hrnca.
- 7 Premiešajte a nechajte dovariť v režime "L - nízka teplota" po dobu jednej hodiny.
- 8 Prelejte omáčkou mäso a zeleninu. Pred podaním posypte jarnou cibuľkou.
- 9 Podávame ako predjedlo alebo ako hlavné jedlo s ryžou.

## Šťavnaté bravčové mäso na sendviče

(10 - 14 porcií)

- 2.5 kg vepřové zadní
- 2 cibule, nasekané
- 2 čajové lžičky soli
- 1/2 čajové lžičky čerstvě mletého černého pepře
- 2 šálky hovězího vývaru nebo vody
- 2 šálky grilovací omáčky
- 3 lyžice sójovej omáčky
- 3 lyžice dijonskej horčice
- 1 lyžica jablčného octu
- 3 lyžice javorového sirupu
- 6 jalapeño papričky, nasekané (voliteľne)

- 1 Odstráňte prebytočný tuk z bravčového mäsa.
- 2 Vložte cibuľu do vnútorného hrnca. Bravčové mäso umiestnite hore, posypte ho soľou a korením, podľa chuti. Pridajte vývar, prikryte pokrievkou a varte v režime „**L - Nízka teplota**“ po dobu 8 hodín alebo dokiaľ nedôjde k rozpadu mäsa.
- 3 Vyberte bravčové mäso z pomalého hrnca. Pomocou dvoch vidličiek alebo prstov rozoberte mäso.
- 4 Pomocou lyžice odoberte tuk z varenej kvapaliny.
- 5 Vložte do vnútorného hrnca všetky zostávajúce suroviny.
- 6 Vráťte vytiahnuté bravčové mäso do pomalého hrnca, dochuťte soľou a korením. Pokračujte v režime „**L - Nízka teplota**“ po dobu jednej hodiny.
- 7 Hotové mäso vložte do opečené sezamové hrčky a dochuťte napr. šalátom Coleslaw.

## Makaróny so syrom

(4 porcie)

- 500 g cestovín, kolienka
- 3 šálky nastrúhaného syra cheddar
- 400 ml mlieka
- 1 čajová lyžička údené papriky
- 2 čajové lyžičky masla
- 1/2 čajovej lyžičky ostré chilli omáčky
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- čerstvo namleté korenie

- 1 Vložte všetky suroviny do pomalého hrnca a všetko dôkladne premiešajte.
- 2 Varte v režime „**L - Nízka teplota**“ po dobu 2 hodín.
- 3 Dochuťte korením a premiešajte pred servírovaním na stôl.

## Hovädzí guláš

(4 porcie)

- 500 g hovädzieho, glejovky
- 2 lyžice oleja
- 2 väčšie cibule
- 1 čajová lyžička údené papriky
- 1/2 čajovej lyžičky ostré papriky
- 2 polievkové lyžice múky
- 1 kocka bujónu
- 200 ml vody
- soľ, korenie, rascu a korenie podľa chuti

- 1 Nakrájané mäso vložte do pomalého hrnca, osolte, okoreňte, pridajte obe papriky, rascu a olej. Všetko dobre premiešajte.
- 2 Pridajte cibuľu, olej, vodu a rozomletý bujón. Všetko dobre premiešajte.
- 3 Varte v režime „**L - Nízka teplota**“ po dobu 8 hodín alebo v režime „**H - Vysoká teplota**“ po dobu 5 hodín.

Ďalšie recepty nájdete tiež na našom Facebooku alebo YouTube kanáli.

## SLEDUJTE NÁS NA INTERNETE



facebook

YouTube

Instagram

twitter

LinkedIn

### SERVIS A NÁHRADNÉ DIELY

Záručné a pozáručné opravy, spotrebný materiál a náhradné diely:

[www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

### TECHNICKÁ PODPORA

Potrebujete poradiť s nastavením a prevádzkou TESLA SlowCook S600?

Kontaktujte nás: [www.tesla-electronics.eu/tesla-elitecook-s600-detail](http://www.tesla-electronics.eu/tesla-elitecook-s600-detail)

### Záruka sa NEVZŤAHUJE pri:

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

### VYHLÁSENIE O ZHODE

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



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskeho Únie.



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

Vzhľadom k tomu, že sa produkt vyvíja a vylepšuje, vyhradzuje si právo na úpravu užívateľského manuálu.

Aktuálnu verziu užívateľského manuálu nájdete vždy na [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

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

Dear customer,

Thank you for choosing the TESLA SlowCook S600.

Please, read the safety rules carefully and follow all common safety rules before using a slow cooker.

- read through the instructions for use thoroughly before using
- keep the user manual for future reference
- proper use of the device will greatly extend its service life
- follow the rules stated in this manual to reduce the risk of damage to the slow cooker and possible injury

## IMPORTANT SAFETY WARNING

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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

- Read all instructions. Incorrect use may result in bodily injury or property damage.
- Disconnect the cable from the socket before cleaning and allow the appliance to cool down.
- When removing the lid, use kitchen gloves or a cloth and pay attention to the leaking pair.
- If you notice a water leak from the appliance or damage the device as a result of falling, stop using the appliance.
- Never leave the power cord hanging from the kitchen unit, touch the hot surfaces or leave it tangled, pinched or compressed.
- Do not use the appliance with a damaged cord if the slow cooker is not working properly or has been damaged in any way. Return the slow cooker to the TESLA service department for inspection, repair or for electrical and mechanical adjustment.
- To prevent electric shock, cook only in the supplied internal removable cooking utensil.
- **CAUTION!** During cooking and opening the upper lid, hot steam can escape vertically. The casing, the container and the metal parts of the instrument heat up! Be careful!
- Do not place a slow cooker on surfaces that could be damaged due to high temperatures. We recommend that you place an insulating pad or stand underneath the device to prevent possible damage to the surface.
- Use of accessories not recommended by the appliance manufacturer can cause injury.
- Do not place a slow cooker on a gas burner, electric burner, or in a heated oven.
- Take care when moving a slow cooker because of a very hot liquid. Do not touch the hot surfaces. Always use the handle of the pot.
- When using a slow cooker near children, a thorough check is required.
- It is not recommended for children to use a slow cooker separately.
- Do not use this product for any other purpose than the intended use.
- Do not use this appliance for frying.
- Do not use outside.
- Do not use a slow cooker in too hot, dusty or humid environments.
- The slow cooker lid is made of tempered glass. Always check that the lid is not cracked or otherwise damaged. If the glass lid is damaged, do not use it. In use it could shatter.
- Do not touch parts that are plugged into the mains if you have wet hands.
- Do not repair the slow cooker, risking electric shock and loss of warranty.
- Do not use a slow cooker if you have wet hands or feet.
- Keep away from flammable and volatile substances.
- The manufacturer and importer in the European Union is not responsible for any damage caused by the operation of the device, such as injuries, scalding, fire, injury, damage to other things,

### IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CABLE

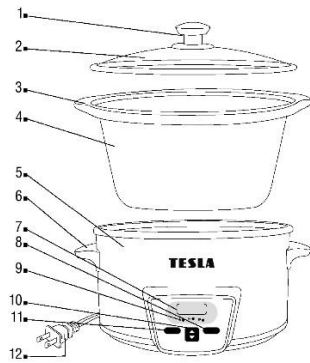
To reduce the risk of electric shock, do not attempt to modify the cable connector in any way. The length of the power cord reduces the risk of entanglement or tripping of the power cord.

DO NOT USE THE SLOW COOKER WITH AN EXTENSION CABLE OR POWER SUPPLY ADAPTOR.

Plug the power cord directly into a 230 V outlet.

Some kitchen table and table surfaces are not designed to withstand longer exposure to high temperatures when using the appliance. Do not place the heated device on surfaces that could be damaged due to high temperatures. Smoke and smell may appear slightly during first use. This is a common condition for all heating devices that disappear after several applications.

**ATTENTION! TO AVOID ELECTRIC SHOCK, NEVER COOK WITHOUT AN INNER POT!**



- 1 Lid knob
  - 2 Tempered glass
  - 3 Inner pot handle
  - 4 Inner pot
  - 5 Slow cooker pot body (base)
  - 6 Slow cooker handle
  - 7 LCD display
  - 8 On/Off
  - 9 Status indicator
  - 10 Cooking time controller
  - 11 Cooking temperature controller
- L: low temperature (98°C), H: high temperature (100°C)  
 W: keep warm (68°C)
- 12 Power cord

### Before first use

- 1 Carefully unpack the programmable slow cooker and clean it, see „**Cleaning instructions**“.
- 2 Pour 4 cups of water into the inner pot, place it in the slow cooker body (base) and cover it with the glass lid.
- 3 Connect the slow cooker to the 230 V socket. The 3 LEDs will blink until the unit is programmed.
- 4 Press the „**Cooking Temperature Controller**“ button until the „**H**“ program light flashes.
- 5 Press the UP arrow on the „**Cooking Time Controller**“, „**0:30**“ will appear on the display and the slow cooker will start to warm up.
- 6 After the cooking time has elapsed, „**0:00**“ flashes on the display, the slow cooker enters the „**Keep warm**“ mode (maximum temperature approx. 65°C) in which it remains for a maximum of 4 hours.
- 7 Use gloves to remove the inner pot.
- 8 Rinse the inner container, dry it thoroughly and put it back in the slow cooker.

### First use

- Put the cooking material into the inner pot and cover it with a glass lid. The best cooking result is achieved if you fill the inner pot for at least half. Small quantities can also be prepared, but in this case it may be necessary to adjust the cooking time. When cooking soup or vegetables, leave enough space under the lid.
- When cooking vegetables and meat, place the vegetables first in the inner pot, then the meat and other ingredients.
- When cooking in „**H - high temperature**“ mode, watch the cooking process as some soups can start to foam. Remember that frequent lifting of the lid increases the cooking time.
- **CAUTION:** The inner pot may not withstand sudden changes in temperature. If the inner pot is hot, do not add cold water to it.
- Always add warm liquid before cooking frozen food.
- Connect the slow cooker to the 230 V socket. The 3 LEDs of the programs will blink until the unit is programmed.
- Press the „**Cooking Temperature Controller**“ button until the desired „**L**“, „**H**“ or „**W**“ program light comes on.
- Press the UP arrow on the „**Cooking Time Controller**“ until the cooking time is displayed. The time can be set after 30 minutes to a maximum cooking time of 20 hours. The slow cooker starts to heat up.
- During cooking, the UP and DOWN arrows can change the cooking time at any time, pressing the „**On/Off**“ button at any time can turn the slow cooker off at any time.
- The cooking time on the display starts counting in minutes until „**0:00**“ appears on the display.  
**CAUTION:** During cooking, the slow cooker pot body (base) will be very hot. So handle gloves when handling slow cooker.
- After the cooking time has elapsed, „**0:00**“ flashes on the display, the slow cooker enters the „**Keep warm**“, where it remains for a maximum of 4 hours.
- To manually select the „**Keep warm**“ mode, press the „**Cooking Temperature Controller**“ button until the „**W**“ LED lights up. This mode will take up to 4 hours.
- After completing the cooking process carefully gently lift the glass lid. This will allow the steam to escape before removing the inner pot from the slow cooker pot body (base).
- Remove the inner pot, unplug the power cord and let the slow cooker cool down.
- After a full cooling, clean the slow cooker, see „**Cleaning instructions**“.

### Hints for slow cooking

- Due to the nature of slow farming, the meat does not brown, as if it was cooked in a pan or oven. Before slow cooking, it is not necessary to fry the meat or poultry, but you can do it if the meat tastes good.
- Frying minced beef, bacon and sausage from slow cooking may be desirable if you want to remove excess fat from meat. The meat should be placed in the inner pot so that it does not touch the glass lid.
- Lean meat such as chicken or pork tenderloin is faster than fibrous and fatty meat such as bovine plexus or pork shoulder. Baking meat with bone prolongs the cooking time compared to boneless meat.
- Avoid opening a slow cooker during cooking as it causes considerable heat and steam loss. If you need to be still open, proceed as quickly as possible.
- Cut the meat into small pieces when cooked with pre-cooked foods such as corn, fruit or vegetables (mushrooms, sliced onions, flowers or

vegetables).

- During slow cooking, meat and vegetables retain more juice than traditional cooking.
- Some foods such as carrots, potatoes and beets require longer cooking than meat, so cut them into small pieces before adding them to the meat. Make sure you put them on the underside of the inner pot and pour them with liquid.
- Get the fullest flavor of slow cooking by adding unspoilt herbs and spices.
- The beans must be completely smeared before combining them with sweet or sour foods.
- When cooking in a slow cooker, remember that liquids are not produced in the same way as is common in conventional cooking. Reduce the amount of fluid in the recipe that is not intended for a slow cooker. The exceptions to this rule are soups and rice.
- Remember that liquids can be added at any time later.
- If too much fluid does appear on cooking, re-program the slow cooker for another 45 minutes. Check the result every 15 minutes. After 30 - 45 minutes, the amount of liquid decreases.
- Most recipes that require uncooked meat and vegetables require rough cooking 6-8 hours at low temperature „L“.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream or yoghurt just before serving on the table).
- Rice, noodles and paste are not recommended to cook for a long time. Boil them separately and add them to a slow cooker until the last 30 minutes.

### Cleaning instructions

After each use:

- Disconnect the power cord from the wall outlet, then from a slow cooker and let it cool down completely.
- Wash the glass lid and the inner pot in warm, soapy water. These parts can also be washed in the dishwasher.
- If the food sticks to the inner pot, let it dry in warm water.
- You can use water with vinegar or edible soda to remove mineral stains in the inner pot.
- Clean the inside and outside of the slow cooker base unit with a soft, slightly moistened cloth or sponge.
- Never use abrasive cleaners for cleaning.

### Care and maintenance

- If you do not use the slow cooker, store it in a dry place. Place the inner receptacle in the base and cover slow cooker with the lid, which you can wrap in a soft cloth.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot glass lid or inner pot in cold water or on a damp surface.
- Do not use an inner pot to store food in the refrigerator and then to warm up in the slow cooker. Sudden temperature change may cause the container to crack.
- Do not use an inner container or a glass lid if it is cracked or severely scratched.

## RECIPES

### Asian ribs

(6 - 8 servings)

- 500 g ribbons
- 1/2 cup soy sauce
- 3 tablespoons of molasses
- 3 tablespoons of grape jam or another type of jam
- 1/4 cup of rice vinegar
- 1 orange, juice, peeled
- 5 cloves of garlic, peeled and crushed
- 1 tablespoon of grated fresh ginger (or more, according to taste)
- 1 tablespoon chilli paste
- 4 carrots, medium, peeled and split longitudinally
- 1 small cabbage
- 2 tablespoons of corn starch
- 1 teaspoon of warm water
- 2 tablespoons of sesame oil
- 4 spring onions

- 1 Mix soy sauce, molasses, jelly, vinegar, orange juice and bark, garlic, ginger and chili paste in the inner pot. Put the cabbage on top.
- 2 Cook in a covered slow cooker in „**H - high temperature**“ mode for 5-6 hours or „**L - low temperature**“ mode for 7 to 8 hours until the ribs soften.
- 3 Remove cabbage, ribs and carrots from the inner pot.
- 4 Using a spoon, remove the grease from the boiled liquid.
- 5 Mix the corn starch with warm water in the pan. Add the remaining liquid from cooking and cook on a hot fire until the amount of liquid is reduced to half. Finally, add sesame oil.
- 6 Return the ribs, vegetables and sauce to a slow cooker inner pot.
- 7 Mix and allow to boil in „**L - low temperature**“ mode for one hour.
- 8 Pour the meat and vegetables with the sauce. Spread the spring onions before serving.
- 9 Served as an appetizer or as a main meal with rice.

### Juicy pork for sandwiches

(10 - 14 servings)

- 2.5 kg pork back
- 2 onions, chopped
- 2 teaspoons of salt
- 1/2 teaspoon of freshly ground black pepper
- 2 cups of beef broth or water
- 2 cups of grill sauce
- 3 spoons of soy sauce
- 3 tablespoons of Dijon mustard
- 1 tablespoon of apple cider vinegar
- 3 tablespoons of maple syrup
- 6 jalapeno peppers, chopped (optional)

- 1 Remove excess pork fat.
- 2 Place the onion in the inner pot. Place the pork on the top, sprinkle with salt and pepper to taste. Add the broth, cover with a lid and cook in „L - low temperature“ mode for 8 hours or until the meat breaks down.
- 3 Remove the pork from the slow cooker. Use two forks or fingers to separate the meat.
- 4 Using a spoon, remove the grease from the boiled liquid.
- 5 Put all the remaining ingredients in the pot.
- 6 Return the leaned pork into a slow cooker, soak with salt and pepper. Continue to „L - low temperature“ mode for one hour.
- 7 Put the finished meat into the roasted sesame bulk and then, for example, add Coleslaw salad.

### Mac & Cheese

(4 servings)

- 500 g of pasta, pinch
- 3 cups of grated cheddar cheese
- 400 ml of milk
- 1 teaspoon of smoked peppers
- 2 teaspoons of butter
- 1/2 teaspoon of spicy chilli sauce
- 1/2 teaspoon of salt
- freshly ground pepper

- 1 Put all ingredients in a slow cooker and mix everything thoroughly.
- 2 Cook in „L - low temperature“ mode for 2 hours.
- 3 Season with pepper and mix before serving on the table.

### Beef goulash

(4 servings)

- 500 grams of beef
- 2 tablespoons of oil
- 2 big onions
- 1 teaspoon of smoked peppers
- 1/2 teaspoon of sharp peppers
- 2 tablespoons of flour
- 1 broth cube
- 200 ml of water
- Salt, pepper, caraway and spices to taste

- 1 Place the sliced meat in a slow cooker, season, pepper, add both peppers, caraway and oil. Mix everything well.
- 2 Add onion, oil, water, and ground broth. Mix everything well.
- 3 Cook in „L - low temperature“ mode for 8 hours or „H - high temperature“ mode for 5 hours.

**You can also find other recipes on our Facebook or YouTube channel.**

## FOLLOW US ON THE INTERNET



## SERVICE AND SPARE PARTS

Warranty and post-warranty repairs, consumables and spare parts:

[www.tesla-electronics.eu/en/](http://www.tesla-electronics.eu/en/)

## TECHNICAL SUPPORT

Need help with setup and operation of TESLA SlowCook S600?

Contact us: [www.tesla-electronics.eu/en/tesla-elitecook-s600-detail](http://www.tesla-electronics.eu/en/tesla-elitecook-s600-detail)

## The warranty DOES NOT APPLY to:

- using the device for other purposes than it was designed to
- failure to observe the " IMPORTANT SAFETY WARNING" stated in the user manual
- electrical or mechanical damage caused by improper use
- damage caused by natural elements such as water, fire, static electricity, power surges etc.
- damage caused by an unauthorized repair
- unreadable serial number

## DECLARATION OF CONFORMITY

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



This product complies with the requirements of the Europe Community.



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

Due to the fact that the product is being developed and improved, we reserve the right to edit the user manual.

The latest version of the user manual can always be found at [www.tesla-electronics.eu/en](http://www.tesla-electronics.eu/en)

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





**TESLA**