



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 roztříštit.
- Nedotýkejte se částí, které jsou připojeny do elektrické sítě, pokud máte mokré ruce.
- Neopravujte pomalý hrnec, vystavujete se tak nebezpečí poranění elektrickým proudem a ztrátě záruky.
- 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.

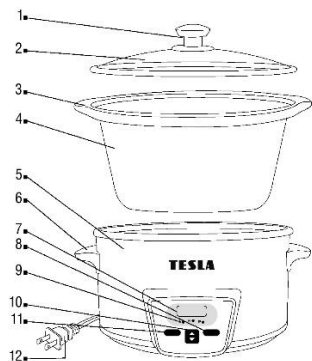
NEPOUŽÍVEJTE TOTO ZAŘÍZENÍ S PRODLUŽOVACÍM KABLEM.

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

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!