

TESLA

TESLA SlowCook S800 Deluxe

Uživatelský manuál / User guide v2.0

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si vybral TESLA SlowCook S800 Deluxe.

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

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

- Při použití spotřebiče v blízkosti dětí je nutný trvalý dohled.
- Nepoužívejte spotřebič v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí.
- Jestliže je vnitřní kameninová varná nádoba nebo skleněná poklice poškozená, nepoužívejte je a vyměňte je.
- Vnitřní kameninovou varnou nádobu bez skleněné poklice je možné použít k zapečení pokrmu v troubě do teploty 180°C. Nepoužívejte ji na jiném zdroji tepla, například elektrickém nebo plynovém sporáku nebo pod grilem.
- Nedotýkejte se částí, které jsou připojeny do elektrické sítě, pokud máte mokré ruce.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozenou šňůrou a v případech, kdy spotřebič nefunguje správně nebo byl poškozen jakýmkoli způsobem.
- Uchovávejte jej 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.

DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky nebo stolu, chraňte jej před stykem s horkými povrchy a nenechávejte jej zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený. Délka napájecího kabelu snižuje riziko zaplétení nebo zakopnutí o napájecí kabel. Abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem, nepokoušejte se upravovat konektor kabelu nebo kabel žádným způsobem.

NEPOUŽÍVEJTE TENTO SPOTŘEBIČ S PRODLUŽOVACÍM KABLEM.

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

POZOR!

Abyste se vyhnuli úrazu elektrickým proudem, **NIKDY NEVAŘTE BEZ VNITŘNÍ KAMENINOVÉ VARNÉ NÁDOBY NA VAŘENÍ!**



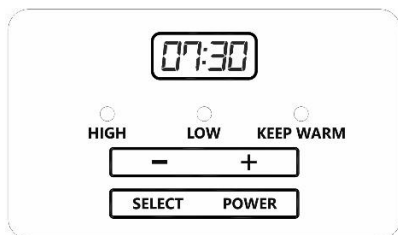
POZOR, HORKÝ POVRCH!

- V průběhu vaření a při otevření horního víka může dojít k vertikálnímu úniku horké páry. Plášť, nádoba a kovové části spotřebiče se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní!
- Nepokládejte spotřebič na hořlavý povrch. Některé povrchy kuchyňských linek a stolů nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití spotřebiče. Nepoužívejte spotřebič v blízkosti nebo u povrchů, které jsou citlivé na teplo nebo ty,

kteře mohou být poškozeny párou.

- Je-li spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vyšší. Nedotýkejte se zahřátého povrchu, jinak může dojít k popálení.
- Pozor, skleněné víko může být velmi horké, vždy používejte rukavice při sejmutí víka.
- Aby nedošlo k opaření unikající párou při zvednutí skleněné pokličky, opatrně ji zvedněte vždy směrem od sebe. Odkapávající voda nikdy nesmí natéct do vnitřní části spotřebiče.
- S horkým spotřebičem nehybejte. Můžete se popálit horkým jídlem, olejem nebo kapalinou.
- Před transportem, čištěním a uskladněním nechte spotřebič zcela vychladnout.

OVLÁDACÍ PANEL



HIGH: Vyšší teplota

LOW: Nižší teplota

KEEP WARM: Udržování teploty

+/-: Úprava délky vaření

SELECT: Volba režimu vaření/Odložený start

POWER: Zapnutí/Vypnutí spotřebiče

Před prvním použitím

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

UPOZORNĚNÍ

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

První použití

- Vložte suroviny pro vaření do vnitřní kameninové varné nádoby a přikryjte ji skleněnou pokličkou. Nejlepšího výsledku vaření dosáhnete pokud zaplníte hrnec alespoň z poloviny. Připravovat lze také malá množství, ale v takovém případě může být nezbytné upravit délku vaření. Při vaření polévky nebo zeleniny nechejte dostatečný prostor pod pokličkou.
- Připojte pomalý hrnec do zásuvky 230 V.
- Stiskněte tlačítko „POWER“.
- Zvolte stisknutím tlačítka „SELECT“ jeden z režimů „HIGH“ nebo „LOW“, nastavte požadovanou délku vaření stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ a pomalý hrnec začne po 3 vteřinách pracovat.
- Jakmile se vaření dokončí, pomalý hrnec se automaticky přepne do režimu „KEEP WARM“ (Udržení teploty).

Interval vaření: 30 minut až 24 hodin, v 30 minutových intervalech.

UDRŽENÍ TEPLoty (KEEP WARM)

Tato funkce slouží pouze pro k udržení teploty již uvařeného jídla. Nepoužívejte tento režim k vaření. Stisknutím tlačítka „SELECT“ zvolte režim „KEEP WARM“ (Udržení teploty) a pomalý hrnec začne po 3 vteřinách pracovat. Teplota se udržuje automaticky po dobu 8 hodin nebo ji lze po dokončení vaření nastavit ručně na 30 minut až 24 hodin.

ODLOŽENÝ START (DELAY)

Nejdříve zvolte režim vaření „HIGH“ nebo „LOW“ a nastavte požadovanou délku vaření. Přidržte do 3 vteřin tlačítko „SELECT“ a kontrolka zvoleného režimu vaření začne blikat. Nastavte tlačítka „+“ nebo „-“, požadovanou dobu zpoždění (příklad: nastavíte dobu vaření na 8:00 a 2:00 bude Odložený start, takže se vám zobrazí čas 10:00), ta se přičte k délce vaření a pomalý hrnec po 3 vteřinách spustí odpočet odloženého startu. Po uplynutí času zpoždění se spustí vlastní odpočet času pro vaření. V případě, že nestihnete nastavit odložený start a pomalý hrnec začne vařit, vypněte jej a proveďte nastavení znovu.

TIPY PRO POMALÉ VAŘENÍ

- 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 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.
- Při vaření v režimu „HIGH“ sledujte průběh vaření, protože některé pokrmy, například polévky, mohou začít pěnít.
- Vyvarujte se otevírání pomalého hrnce během vaření, protože to způsobí značné ztráty tepla a páry. Pokud musíte hrnec přesto otevřít, proveďte to co možná nejrychlejším způsobem.
- Nakrájejte maso na menší kousky, pokud ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, ovoce či zelenina (houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina).
- Některé potraviny jako například mrkev, brambory a řepa vyžadují delší vaření než maso, proto je nakrájejte na menší kousky předtím než je přidáte k masu. Ujistěte se, že jste je položili na spodní stranu vnitřního hrnce a zalejte je kapalinou.
- Během pomalého vaření si maso a zelenina zachovávají více šťávy než v případě tradičního vaření.
- Nejplnější chuti při pomalém vaření dosáhnete přidáním nedrcených bylinek a koření.
- Fazole musí úplně změkknout, než je bude možné kombinovat se sladkými nebo kyselými jidly.
- Při vaření v pomalém hrnci nezapomeňte, že tekutiny se v něm nevytvářejí stejně, jako je obvyklé při klasickém vaření. Snižte množství tekutiny v receptu, který není určen pro pomalý hrnec. Výjimkou z tohoto pravidla jsou polévky a rýže.
- Pamatujte, že tekutiny mohou být kdykoli přidány později.
- Pokud na dokončení vaření obsahuje jídlo stále příliš tekutin, naprogramujte znova pomalý hrnec na dobu vaření 30 minut. Zkontrolujte výsledek každých 15 minut. Po uplynutí 30 - 45 minut se

množství kapaliny sníží.

- Většina receptů, které vyžadují nevařené maso a zeleninu, vyžaduje vaření přibližně 6 až 8 hodin při „LOW“.
- Čerstvé mléčné výrobky (mléko, kysanou smetanu nebo jogurt) přidávejte až těsně před servírováním na stůl.
- Rýže, nudle a těstoviny se nedoporučují vařit po dlouhou dobu. Uvařte je samostatně a přidejte je do pomalého hrnce až na posledních 30 minut.
- Před vařením zmrazených potravin vždy přilejte ještě teplou tekutinu.

POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ

Po každém použití:

- Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, poté vyjměte vnitřní kameninovou varnou nádobu z pomalého hrnce a nechte jej úplně vychladnout.
- Omyjte skleněnou pokličku a vnitřní kameninovou varnou nádobu v teplé, mýdlové vodě.
- Pokud se potraviny přilepí na vnitřní kameninovou varnou nádobu, nechte je odmočit v teplé vodě.
- Vnitřní a vnější část základní jednotky vyčistěte měkkým, mírně navlhčeným hadříkem nebo houbičkou.
- Nikdy nepoužívejte k čištění abrazivní prostředky.
- Pokud pomalý hrnec nepoužíváte, uložte jej na suchém místě.

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA SlowCook S800 Deluxe?

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
- běžné 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 S800 Deluxe.

Pred použitím si, prosím, dôkladne prečítajte pravidlá bezpečného používania a dodržujte všetky bežné bezpečnostné pravidlá.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.

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

- Pri použití spotrebiča v blízkosti detí je nutný trvalý dohľad.
- Nepoužívajte spotrebič v príliš teplom, prašnom alebo vlhkom prostredí.
- Ak je vnútorná kameninová varná nádoba alebo sklenená pokrievka poškodená, nepoužívajte ich a vymeňte ich.
- Vnútornú kameninovú varnú nádobu bez sklenenej pokrievky je možné použiť na zapečenie pokrmu v rúre do teploty 180°C. Nepoužívajte ju na inom zdroji tepla, napríklad elektrickým alebo plynovým sporáku alebo pod grilom.
- Nedotýkajte sa častí, ktoré sú pripojené do elektrickej siete, pokiaľ máte mokré ruky.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodenou šnúrou a v prípadoch, keď spotrebič nefunguje správne alebo bol poškodený akýmkoľvek spôsobom.
- Uchovávajte ho mimo dosahu horľavých a prchavých látok.
- Výrobca a dovozca do Európskej únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou spotrebiča ako napríklad poranenie, obarenie, požiar, zranenie, znehodnotenie ďalších vecí a pod.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBLI

Nikdy nenechávajte napájací kábel visieť z kuchynskej linky alebo stola, chráňte ho pred stykom s horúcimi povrchmi a nenechávajte ho zamotaný, priškripnutý alebo stlačený. Dĺžka napájacieho kábla znižuje riziko zapletenia alebo zakopnutia o napájací kábel. Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom, nepokúšajte sa upravovať konektor kábla alebo kábel žiadnym spôsobom.

NEPOUŽÍVAJTE TENTO SPOTREBIČ S PREDLŽOVACÍM KÁBLOM.

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

POZOR!

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



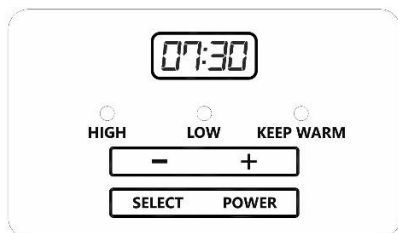
POZOR, HORÚCI POVRCH!

- V priebehu varenia a pri otvorení horného veka môže dôjsť k vertikálnemu úniku horúcej pary. Plášť, nádoba a kovové časti spotrebiča sa pri jeho chode zahrievajú! Buďte opatrní!
- Nekladte spotrebič na horľavý povrch. Niektoré povrchy kuchynských liniek a stolov nie sú prispôbené tomu, aby vydržali dlhšie vystavenie vysokým teplotám vznikajúcim pri použití

spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pri povrchoch, ktoré sú citlivé na teplo alebo tie, ktoré môžu byť poškodené parou.

- Ak je spotrebič v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vyššia. Nedotýkajte sa zahriateho povrchu, inak môže dôjsť k popáleniu.
- Pozor, sklenené veko môže byť veľmi horúce, vždy používajte rukavice pri sňatí veka.
- Aby nedošlo k obareniu unikajúcou parou pri zdvihnutí sklenenej pokrievky, opatrne ju zdvihnite vždy smerom od seba. Odkvapkávajúca voda nikdy nesmie natiect do vnútornej časti spotrebiča.
- S horúcim spotrebičom nehýbte. Môžete sa popáliť horúcim jedlom, olejom alebo kvapalinou.
- Pred transportom, čistením a uskladnením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

OVĽÁDACÍ PANEL



HIGH: Vyššia teplota

LOW: Nižšia teplota

KEEP WARM: Udržiavanie teploty

+/-: Úprava dĺžky varenia

SELECT: Voľba režimu varenia/Odložený štart

POWER: Zapnutie/Vypnutie spotrebiča

Před prvním použitím

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

UPOZORNENIE

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

Prvé použitie

- Vložte suroviny na varenie do vnútornej kameninovej varnej nádoby a prikryte ju sklenenou pokrievkou. Najlepší výsledok varenia dosiahnete pokiaľ zaplníte hrniec aspoň z polovice. Pripravovať možno aj malé množstvá, ale v takom prípade môže byť nevyhnutné upraviť dĺžku varenia. Pri varení polievky alebo zeleniny nechajte dostatočný priestor pod pokrievkou.
- Pripojte pomalý hrniec do zásuvky 230 V.
- Stlačte tlačidlo „POWER“.
- Zvoľte stlačením tlačidla „SELECT“ jeden z režimov „HIGH“ (Vysoká teplota) alebo „LOW“ (Nízka teplota), nastavte požadovanú dĺžku varenia stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ a pomalý hrniec začne po 3 sekundách pracovať.
- Akonáhle sa varenie dokončí, pomalý hrniec sa automaticky prepne do režimu „KEEP WARM“ (Udržanie teploty).

Interval varenia: 30 minút až 24 hodín, v 30 minútových intervaloch.

UDRŽENIE TEPLoty (KEEP WARM)

Táto funkcia slúži iba na udržanie teploty už uvareného jedla. Nepoužívajte tento režim na varenie. Stlačením tlačidla „SELECT“ zvolíte režim „KEEP WARM“ (Udržanie teploty) a pomalý hrniec začne po 3 sekundách pracovať. Teplota sa udržiava automaticky 8 hodín alebo ju možno nastaviť manuálne na 30 minút až 24 hodín po dokončení varenia.

ODLOŽENÝ ŠTART (DELAY)

Najskôr zvolíte režim varenia „HIGH“ alebo „LOW“ a nastavíte požadovanú dĺžku varenia. Pridržte do 3 sekúnd tlačidlo „SELECT“ a kontrolka zvoleného režimu varenia začne blikať. Nastavte tlačidlami „+“ alebo „-“ požadovanú dobu oneskorenia (príklad: nastavíte dobu varenia na 8:00 a 2:00 bude Odložený štart, takže sa vám zobrazí čas 10:00), tá sa pripočíta k dĺžke varenia a pomalý hrniec po 3 sekundách spustí odpočet odloženého štartu. Po uplynutí času oneskorenia sa spustí vlastný odpočet času na varenie. V prípade, že nestihnete nastaviť odložený štart a pomalý hrniec začne variť, vypnite ho a vykonajte nastavenie znova.

TIPY NA POMALÉ VARENIE

- Pri varení zeleniny a mäsa, vložte dole do hrnca najskôr zeleninu, potom mäso a ďalšie suroviny.
- Ak sa chcete vyhnúť nedovareniu alebo rozvareniu pokrmov, vždy naplňte varnú nádobu do $\frac{1}{2}$ až $\frac{3}{4}$ objemu a dodržujte odporúčanú dobu varenia.
- Odporúčaný maximálny objem varených surovín je maximálne $\frac{3}{4}$, aby nedošlo k pretečeniu.
- 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, pokiaľ vám mäso takto viac chutí.
- Osmaženie mletého hovädzieho mäsa, slaniny a klobásy pred pomalým varením môže byť žiaduce, ak chcete odstrániť prebytočný tuk z mäsa. Mäso by malo byť do vnútorného hrnca vložené tak, aby sa nedotýkalo sklenenej pokrievky.
- Chudé mäso ako napríklad kuracia či bravčová bábika sa varí rýchlejšie ako vláknité a tučné mäso ako hovädzie pliecko alebo bravčové ramienko. Varenie mäsa s kosťou predĺži dobu varenia oproti mäsu bez kosti.
- Pri varení v režime „HIGH“ sledujte priebeh varenia, pretože niektoré pokrmy, napríklad polievky, môžu začať peniť.
- Vyvarujte sa otváraniu pomalého hrnca počas varenia, pretože to spôsobí značné straty tepla a pary. Pokiaľ musíte hrniec napriek tomu otvoriť, urobte to čo možno 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).
- Niektoré potraviny ako napríklad mrkva, zemiaky a repa vyžadujú dlhšie varenie ako mäso, preto ich nakrájajte na menšie kúsky predtým ako ich pridáte k mäsu. Uistite sa, že ste ich položili na spodnú stranu vnútorného hrnca a zalejte ich kvapalinou.
- Počas pomalého varenia si mäso a zelenina zachovávajú viac šťavy ako v prípade tradičného varenia.
- Najplnejšiu chuť pri pomalom varení dosiahnete pridaním nedrvených 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 ryža.
- Pamätajte, že tekutiny môžu byť kedykoľvek pridané neskôr.
- Pokiaľ na dokončenie varenia obsahuje jedlo stále príliš tekutín, naprogramujte znova pomalý

hrniec na dobu varenia 30 minút. Skontrolujte výsledok každých 15 minút. Po uplynutí 30 - 45 minút sa množstvo kvapaliny zníži.

- Väčšina receptov, ktoré vyžadujú nevarené mäso a zeleninu, vyžaduje varenie približne 6 až 8 hodín pri „LOW“.
- Čerstvé mliečne výrobky (mlieko, kyslú smotanu alebo jogurt) pridávajte až tesne pred servírovaním na stôl.
- Ryža, rezance a cestoviny sa neodporúčajú variť po dlhú dobu. Uvarte ich samostatne a pridajte ich do pomalého hrnca až na posledných 30 minút.
- Pred varením zmrazených potravín vždy prilejte ešte teplú tekutinu.

POKYNY NA ČISTENIE

Po každom použití:

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

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebuje poradit' s nastavením a prevádzkou spotrebiča TESLA SlowCook S800 Deluxe?

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 TESLA produkt zakúpili.

Záruka sa NEVŤAHUJE na:

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

VYHLÁSENIE O ZHODE

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



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej Únie.



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

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

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

Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für den **TESLA SlowCook S800 Deluxe** entschieden haben.

Bevor Sie den elektrischen Schongarer verwenden, lesen Sie bitte die Anweisungen für eine sichere Verwendung sorgfältig durch und befolgen Sie alle gängigen Sicherheitsanweisungen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DIESES PRODUKT IST NUR FÜR DEN HAUSHALT BESTIMMT.

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

- Sofern das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine ständige Aufsicht erforderlich.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einer extrem heißen, staubigen oder feuchten Umgebung.
- Wenn der innere Kochbehälter aus Steingut oder der Glasdeckel beschädigt sind, verwenden Sie diese nicht und ersetzen Sie diese.
- Der innere Kochbehälter aus Steingut kann ohne Glasdeckel zum Backen von Speisen im Ofen bis zu einer Temperatur von 180 °C verwendet werden. Verwenden Sie diesen nicht auf einer anderen Wärmequelle, wie einem Elektro- oder Gasherd oder unter einem Grill.
- Berühren Sie die an das Stromnetz angeschlossenen Teile nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel und in Fällen, in denen das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Halten Sie es von brennbaren und flüchtigen Stoffen fern.
- Der Hersteller und Importeur in die Europäische Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Geräts verursacht werden, wie Verletzungen, Verbrühungen, Brände, Verletzungen, Wertminderung anderer Gegenstände usw.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL

Lassen Sie das Netzkabel niemals von der Küchentheke oder dem Tisch hängen, schützen Sie es vor Kontakt mit heißen Oberflächen, lassen Sie es nicht verheddert, eingeklemmt oder gequetscht. Die Länge des Netzkabels verringert die Gefahr, sich in das Netzkabel zu verwickeln oder darüber zu stolpern. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, versuchen Sie nicht, den Kabelstecker oder das Kabel in irgendeiner Weise zu verändern.

VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL.

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

ACHTUNG!

Um einen Stromschlag zu vermeiden, KOCHEN SIE NIEMALS OHNE DEN INNEREN KOCHBEHÄLTER AUS STEINGUT!

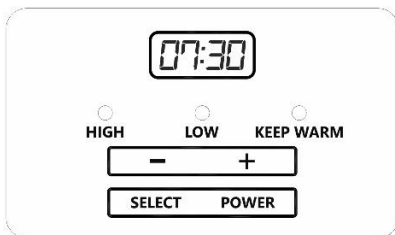


VORSICHT, HEISSE OBERFLÄCHE!

- Während des Garvorgangs und beim Öffnen des oberen Deckels kann heißer Dampf vertikal austreten. Das Gehäuse, der Behälter und die Metallteile des Gerätes werden während des Betriebs heiß! Seien Sie vorsichtig!

- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine brennbare Oberfläche. Einige Küchen- und Tischoberflächen sind nicht dafür ausgelegt, bei längerer Verwendung des Geräts hohen Temperaturen standzuhalten. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder bei Oberflächen, die hitzeempfindlich sind oder durch Dampf beschädigt werden können.
- Während des Betriebs, kann die Temperatur zugänglicher Oberflächen höher sein. Berühren Sie nicht die erhitzte Oberfläche, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.
- Achtung, der Glasdeckel kann sehr heiß werden, beim Abnehmen des Deckels immer Handschuhe tragen.
- Um Verbrühungen durch austretenden Dampf beim Anheben des Glasdeckels zu vermeiden, heben Sie diesen immer vorsichtig von sich weg. Tropfwasser darf niemals in das Innere des Gerätes fließen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, sofern dieses heiß ist. Sie können sich an heißen Speisen, Öl oder Flüssigkeiten verbrennen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es transportieren, reinigen und aufbewahren.

BEDIENFELD



HIGH: Höhere Temperatur

LOW: Niedrigere Temperatur

KEEP WARM: Temperaturerhaltung

+/-: Anpassung der Kochzeit

SELECT: Wahl des Kochmodus/Verzögerter Start

POWER: Gerät ein-/ausschalten

Vor der ersten Verwendung

- Packen Sie den Schongarer aus, entfernen Sie alle Verpackungen, Aufkleber und reinigen Sie ihn.
- Der innere Kochbehälter und der Glasdeckel können in der Spülmaschine gereinigt werden, wir empfehlen jedoch, diese Teile von Hand zu spülen.
- Stellen Sie sicher, dass das Innere des Schongarers nicht verschmutzt ist und entfernen Sie jeglichen Schmutz.
- Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Rauch und Geruch auftreten. Dies ist ein normaler Zustand für alle Heizgeräte, der nach mehrmaligem Gebrauch verschwindet.

HINWEIS

DER KOCHBEHÄLTER AUS KERAMIK KANN IM BACKOFEN (OHNE GLASDECKEL) BEI EINER TEMPERATUR BIS ZU 180 °C VERWENDET WERDEN. VERWENDEN SIE DIESEN NICHT AUF EINEM GAS- ODER ELEKTROHERD ODER EINEM GRILL.

Erste Verwendung

- Geben Sie die Kochzutaten in den Innenbehälter und decken Sie ihn mit einem Glasdeckel ab. Die besten Kochergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Topf mindestens bis zur Hälfte füllen. Es können auch kleine Mengen zubereitet werden, allerdings kann es in diesem Fall notwendig sein, die Garzeit anzupassen. Beim Kochen von Suppe oder Gemüse genügend Platz unter dem Deckel lassen.
- Schließen Sie den Schongarer an eine 230-V-Steckdose an.

- Drücken Sie die Taste „**POWER**“.
- Drücken Sie die Taste „**SELECT**“, um einen der Modi „**HIGH**“ (Hohe Temperatur) oder „**LOW**“ (Niedrige Temperatur) auszuwählen, stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein, indem Sie die Taste „+“ oder „-“ drücken, und der Schongarer beginnt nach 3 Sekunden zu arbeiten.
- Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, wechselt der Schongarer automatisch in den „**KEEP WARM**“-Modus (Temperaturerhaltung).

Kochintervall: 30 Minuten bis 24 Stunden, in 30-Minuten-Intervallen.

TEMPERATURERHALTUNG (KEEP WARM)

Die Warmhaltefunktion dient nur dazu, die Temperatur der bereits gegarten Speisen beizubehalten. Verwenden Sie diesen Modus nicht zum Kochen. Drücken Sie die „**SELECT**“-Taste, um den „**KEEP WARM**“-Modus (Temperaturerhaltung) auszuwählen, und der Schongarer beginnt nach 3 Sekunden zu arbeiten. Die Temperatur wird automatisch für 8 Stunden gehalten oder kann manuell für 30 Minuten bis 24 Stunden nach Beendigung des Garvorgangs eingestellt werden.

VERZÖGERTER START (DELAY)

Wählen Sie zunächst den Garmodus „**HIGH**“ oder „**LOW**“ und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Halten Sie die Taste „**SELECT**“ innerhalb von 3 Sekunden gedrückt und die Anzeige des ausgewählten Garmodus beginnt zu blinken. Mit den „+“-Tasten einstellen oder „-“ die gewünschte Verzögerungszeit (Beispiel: Sie stellen die Garzeit auf 8:00 Uhr und 2:00 Uhr ein. Der Slow Cooker beginnt nach 3 Sekunden Start mit dem Countdown des verzögerten Starts. Nach Ablauf der Verzögerungszeit beginnt die Garzeit herunterzuzählen. Wenn Sie die Startverzögerung nicht einstellen können und der Slow Cooker mit dem Kochen beginnt, schalten Sie ihn aus und stellen Sie ihn erneut ein.

REINIGUNGSHINWEISE

Nach jeder Verwendung:

- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, nehmen Sie dann den inneren Kochbehälter aus Steingut aus dem Schongarer und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Waschen Sie den Glasdeckel und den inneren Kochbehälter aus Steingut in warmem Seifenwasser.
- Wenn Speisen an dem inneren Kochbehälter aus Steingut haften bleiben, lassen Sie sie in warmem Wasser einweichen.
- Reinigen Sie die Basiseinheit von innen und außen mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.
- Verwenden Sie für die Reinigung niemals Scheuermittel.
- Wenn Sie den Schongarer nicht verwenden, lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

GARANTIEREPARATUR

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

Die Garantie GILT NICHT bei:

- Verwendung des Gerätes zu anderen Zwecken
- gewöhnlicher Abnutzung
- Nichtbeachtung der „Wichtigen Sicherheitshinweise“ und den Anweisungen in der Bedienungsanleitung

- Elektromechanischen oder mechanischen Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch
- Schäden durch natürliche Elemente wie Wasser, Feuer, statische Elektrizität, Überspannungen usw.
- Schäden durch eine nicht autorisierte Reparatur
- unlesbarer Seriennummer des Gerätes

TECHNISCHER SUPPORT

Benötigen Sie Beratung zur Einrichtung und zum Betrieb des TESLA SlowCook S800 Deluxe-Geräts? Kontaktieren Sie uns: www.tesla-electronics.eu

VERBRAUCHSMATERIALIEN

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

GARANTIEREPARATUR

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

Die Garantie gilt NICHT für:

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



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

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

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

Dear customer,
thank you for choosing the TESLA SlowCook S800 Deluxe.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance is a complex electromechanical device, please note the following instructions:

- Permanent supervision is necessary when using the appliance near children.
- Do not use the appliance in an excessively warm, dusty or humid environment.
- If the inner ceramic cooking pot or glass lid is damaged, do not use it and replace it.
- The inner ceramic cooking pot can be used to bake food in the oven up to 180°C without the glass lid. Do not use it on any other heat source such as an electric or gas hob or under a grill.
- Do not touch parts which are plugged into the mains if you have wet hands.
- Do not use the appliance with a damaged cord and in cases when the appliance is not working properly or has been damaged in any way.
- Keep out of the reach of flammable and volatile substances.
- The manufacturer and the importer to the European Union is not liable for any damage caused by operation of the appliance such as injury, scalding, fire or damage to other items, etc.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD

Never leave the power cord hanging from the kitchen counter or table, protect it from contact with hot surfaces and do not leave it tangled, pinched or compressed. The length of the power cord reduces the risk of entanglement or tripping over the power cord. In order to reduce the risk of electric shock, do not attempt to modify the cord connector or cord in any way.

DO NOT USE THIS APPLIANCE WITH AN EXTENSION LEAD.

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

WARNING!

To avoid electric shock, NEVER COOK WITHOUT THE INTERNAL CERAMIC COOKING POT!

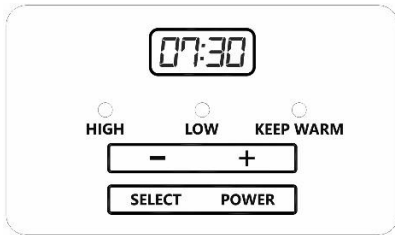


CAUTION, HOT SURFACE!

- Vertical leakage of hot steam may occur during cooking and when the top lid is opened. The casing, pot and metal parts of the appliance get hot during operation! Be careful!
- Do not place the appliance on a flammable surface. Some kitchen counter and table surfaces are not designed to withstand prolonged exposure to the high temperatures generated during use of the appliance. Do not use the appliance near or on surfaces which are sensitive to heat or which may be damaged by steam.
- The temperature of accessible surfaces may be higher while the appliance is in operation. Do not touch the heated surface to avoid being burnt.

- Caution, the glass lid can get very hot, always wear gloves when removing the lid.
- To avoid being scalded by escaping steam when lifting the glass lid, always lift it carefully away from yourself. Dripping water must never drip into the inside of the appliance.
- Do not move the appliance when hot. Hot food, oil or other liquids can cause burns.
- Allow the appliance to cool down completely before moving, cleaning and storage.

CONTROL PANEL



HIGH: Higher temperature

LOW: Lower temperature

KEEP WARM: Keep warm function

+/-: Change cooking time

SELECT: Select cooking mode/delayed start

POWER: Switch appliance On/Off

Before first use

- Unpack the slow cooker, remove all of the packaging and stickers and clean the appliance.
- The inner cooking pot and glass lid can be washed in the dishwasher, but we recommend washing these parts by hand.
- Make sure the inside of the slow cooker is not dirty and remove any dirt.
- The appliance may give off a little smoke and some odour when first used. This is normal for all appliances which heat up and will disappear after a few uses.

THE CERAMIC COOKING POT CAN BE USED IN THE OVEN (WITHOUT THE GLASS LID) AT TEMPERATURES OF UP TO 180°C. DO NOT USE IT ON A GAS OR ELECTRIC HOB OR UNDER A GRILL.

First use

- Place the cooking ingredients in the inner pot and cover it with the glass lid. The best cooking result will be achieved if you fill the pot at least halfway to the top. Small quantities can also be prepared, but in this case, it may be necessary to adjust the cooking time. Leave enough space under the lid when cooking soup or vegetables.
- Connect the slow cooker to the 230 V mains.
- Press the "POWER" button.
- Use the "SELECT" button to select one of the modes, "HIGH" or "LOW", set the desired cooking time using the "+" or "-" button and the slow cooker will start working after three seconds.
- Once cooking has finished, the slow cooker will automatically switch to "KEEP WARM" mode.

Cooking interval: 30 minutes to 24 hours, in 30 minute intervals.

KEEP WARM

The keep warm function is used only to keep food which has already been cooked warm. Do not use this mode for cooking. Select "KEEP WARM" mode by pressing the "SELECT" button and the slow cooker will start working after three seconds. The temperature is maintained automatically for 8 hours or can be set manually for 30 minutes to 24 hours after cooking is complete.

DELAY

First, select the "HIGH" or "LOW" cooking mode and set the required cooking time. Hold down the "SELECT" button within 3 seconds and the indicator of the selected cooking mode will start flashing. Set with the "+" buttons or "-" the desired delay time (example: you set the cooking time to 8:00 and 2:00 will be Delayed start, you will see the time 10:00), it will be added to the cooking time and the slow cooker will start counting down the delayed start after 3 seconds start. After the delay time has elapsed, the cooking time itself starts to count down. If you do not manage to set the delayed start and the slow cooker starts cooking, turn it off and set it again.

CLEANING INSTRUCTIONS

After each use:

- Unplug the power cord from the mains socket, then remove the inner ceramic cooking pot from the slow cooker and allow it to cool down completely.
- Wash the glass lid and inner ceramic cooking pot in warm, soapy water.
- If any food sticks to the inner ceramic cooking pot, leave it to soak in warm water.
- Clean the inside and outside of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge.
- Never use abrasive cleaners.

WARRANTY REPAIR

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

The warranty DOES NOT APPLY to:

- use the device for other purposes
- normal tear and wear
- failure to observe the „Important safety instructions“ in the user manual
- electromechanical or mechanical damage caused by improper use
- damage caused by natural elements such as water, fire, static electricity, overvoltage, etc. damage caused by unauthorized repair

DECLARATION OF CONFORMITY

We, TESLA Electronics LTD, 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 meets the European Union requirements.



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.

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

Tisztelt Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy a TESLA SlowCook S800 Deluxe készüléket választotta.

Kérjük, hogy a lassú főzőedény használatba vétele előtt olvassa el figyelmesen a biztonságos használatra vonatkozó szabályokat, és a használat során tartsa be az általános érvényű biztonsági előírásokat.

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK KIZÁRÓLAG OTTHONI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT TERMÉK

Éz az eszköz bonyolult elektromechanikai készülék, ezért kérjük, szenteljen figyelmet az alábbi utasításoknak:

- Ha a készüléket gyermekek közelében használják, tartós felügyeletre van szükség.
- Soha ne használja a készüléket túl forró, poros vagy nedves környezetben.
- Ha a belső cserépedény vagy az üvegfedél megsérült, ne használja, és cserélje ki őket.
- A belső cserépedényben üvegfedél nélkül legfeljebb 180°C-ra melegített sütőben készítsen ételeket. Soha ne használja más hőforráson, például elektromos vagy gáztűzhelyen, illetve grill alatt.
- Ne érintse meg a csatlakoztatott alkatrészeket, ha nedves a keze.
- Soha ne használja a készüléket sérült vezetékkel, illetve olyan esetekben, amikor a készülék nem működik megfelelően, vagy bármilyen módon megsérült.
- Gyúlékony és illékony anyagoktól tartsa távol.
- Sem a gyártó, sem az európai uniós importőr nem vállal felelősséget a készülék működése által okozott károkért, például sérülésért, leforrázásért, tűzért, egyéb tárgyak megsérüléséért stb.

FONTOS INFORMÁCIÓK A TÁPKÁBELRŐL

Soha ne hagyja a tápkábelt a konyhapultról vagy az asztalról lelógva, óvja a forró felületekkel való érintkezéstől, és ne hagyja összegabalyodva, becsípődve se összenyomódva. A tápkábel hossza csökkenti a tápkábelbe való beakadás vagy a megbotlás kockázatát. Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében soha ne próbálja meg semmilyen módon módosítani a kábel csatlakozódugóját.

SOHA NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET HOSSZABBÍTÓ KÁBELLEL

A tápkábelt minden esetben közvetlenül a 230 V-os konnektorhoz csatlakoztassa.

FIGYELEM!

Az áramütés elkerülése érdekében SOHA NE FŐZZÖN A BELSŐ CSERÉPEDÉNY NÉLKÜL!



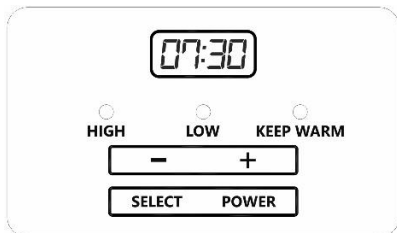
VIGYÁZAT, FORRÓ FELÜLET!

- Főzés közben vagy a fedél felnyitásakor forró gőz szállhat fel a készülékből. A készülék köpenye, cserépedénye és fém alkatrészei működés közben felforrósodnak! Körültekintően járjon el!
- Soha ne helyezze a készüléket gyúlékony felületre. A konyhapultok és asztalok egyes felületeit nem úgy tervezték, hogy tartósan ellenálljanak a készülék használata során keletkező magas

hőmérsékletnek. Soha ne használja a készüléket hőre érzékeny vagy gőz által potenciálisan károsodó felületek közelében.

- Bekapcsolt készülék esetén a hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet. Soha ne érjen a fűtött felülethez, ellenkező esetben égési sérülések veszélyének van kitéve.
- Vigyázat, az üvegfedél nagyon forró, ezért a fedél eltávolításához mindig használjon kesztyűt.
- Az üvegfedél felemelésekor fennálló forrázásveszély elkerülése érdekében azt mindig óvatosan és önmagától eltartva emelje fel. A csöpögő víz soha nem folyhat a készülék belsejébe.
- Ne mozgassa a forró készüléket. A forró étel, olaj vagy folyadék égési sérüléseket okozhat.
- Szállítás és tárolás előtt mindig hagyja a készüléket teljesen kihűlni.

KEZELŐPANEL



HIGH: Magasabb hőmérséklet

LOW: Alacsonyabb hőmérséklet

KEEP WARM: Melegen tartás funkció

+/-: Főzési idő beállítása

SELECT: Főzési mód kiválasztása/Késleltetett indítás

POWER: Fogyasztó be-/kikapcsoló gomb

Első használat előtt

- Csomagolja ki a lassú főzőedényt, távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tisztítsa meg.
- A belső főzőedény és az üvegfedél mosogatógépben is elmosható, ennek ellenére ajánlott kézzel elmosogatni őket.
- Győződjön meg róla, hogy a lassú főzőedény belseje nem piszkos, és távolítsa el az esetleges szennyeződések.
- Első használatkor enyhe füst és szag jelentkezhet. Ez minden hőt terhelő készülék esetében normális állapot, amely több használat után megszűnik.

FIGYELEM

A KERÁMIA FŐZŐEDÉNY SÜTŐBEN (ÜVEGFEDÉL NÉLKÜL) LEGFELJEBB 180°C-IG HASZNÁLHATÓ SOHA NE HASZNÁLJA SE GÁZ, SE ELEKTROMOS TŰZHELYEN, ILLETVE GRILL ALATT

Első használat

- Helyezze a hozzávalókat a belső edénybe, és fedje le üvegfedővel. A legjobb főzési eredmény akkor érhető el, ha legalább félig megtölti a főzőedényt. Kis mennyiségek elkészítésére is lehetőség nyílik, ez ebben azonban esetben szükség lehet a főzési idő beállítására. Leves vagy zöldség főzésekor hagyjon elegendő helyet a fedél alatt.
- Csatlakoztassa az adaptert 230 V-os aljzathoz.
- Nyomja meg a „**POWER**” gombot
- A „**SELECT**” gomb megnyomását követően válassza ki a „**HIGH**” vagy „**LOW**” üzemmódok egyikét, majd állítsa be a kívánt főzési időt a „+” vagy „-” gomb megnyomásával, és a lassú főzőedény 3 másodperc elteltével bekapcsol.
- Miután a főzés véget ér, a lassú főzőedény automatikusan „**KEEP WARM**” üzemmódra vált.

Főzési időköz: 30 perctől 24 óráig, 30 perces időközönként.

MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM)

A melegen tartás funkció a már elkészült étel hőmérsékletének megőrzésére szolgál. Soha ne használja ezt az üzemmódot főzéshez. Nyomja meg a **"SELECT"** gombot a **"KEEP WARM"** üzemmód (Melegen tartás) kiválasztásához, és a lassú főzőedény 3 másodperc elteltével bekapcsol. A hőmérsékletet a rendszer automatikusan fenntartja 8 órán keresztül, vagy manuálisan beállítható 30 perctől 24 óráig a főzés befejezése után.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS (DELAY)

Először válassza ki a **"HIGH"** vagy **"LOW"** főzési módot, és állítsa be a kívánt főzési időt. Tartsa lenyomva a **"SELECT"** gombot 3 másodpercen belül, és a kiválasztott főzési mód jelzőfénye villogni kezd. Állítsa be a **"+"** gombokkal vagy **"-"** a kívánt késleltetési idő (például: ha a főzési időt 8:00-ra állítja, és 2:00 lesz a Késleltetett indítás, így az időt 10:00-kor látja), ez hozzáadódik a főzési időhöz és a Lassú tűzhely 3 másodperces indítás után elkezd visszaszámolni a késleltetett indítást. A késleltetési idő letelte után maga a főzési idő elkezdődik a visszaszámlálás. Ha nem sikerül beállítani a késleltetett indítást, és a lassú tűzhely elkezd főzni, kapcsolja ki és állítsa be újra.

TISZTÍTÁSSAL KAPCSOLATOS UTASÍTÁSOK

Minden használatot követően:

- Húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd vegye ki a készülékből a belső cserépedényt, és hagyja teljesen kihűlni.
- Az üvegfedelelet és a belső cserépedényt meleg, szappanos vízben mossa ki.
- Ha az étel ráragad a belső cserépedényre, áztassa le meleg vízben.
- Az alapegység belsejét és külsejét puha, enyhén nedves törlőruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg.
- Soha ne használjon koptató hatású tisztítószeret.
- Amikor nem használja, száraz helyen tárolja a lassú főzőedényt.

TECHNIKAI TÁMOGATÁS

Tanácsra van szüksége a TESLA SlowCook S800 Deluxe készülék üzembe helyezésével és üzemeltetésével kapcsolatban? Lépjen kapcsolatba velünk: www.tesla-electronics.eu.

FOGYÓESZKÖZÖK

A fogyoeszkoeket a TESLA hivatalos aruhazaban, az eshop.tesla-electronics.eu oldalon vasarolhatja meg.

GARANCIA JAVITÁS

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

A garancia NEM vonatkozik:

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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



Ez a termék megfelel az Európai Unió követelményeinek.



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

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

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

Szanowny kliencie,
dziękujemy za wybór wolnowaru TESLA SlowCook S800 Deluxe.

Przed użyciem należy uważnie przeczytać zasady bezpiecznego użytkowania oraz przestrzegać wszystkich zwykłych zasad bezpieczeństwa.

WAŻNE OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRODUKT TEN PRZEZNACZONY JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU W GOSPODARSTWIE DOMOWYM.

Produkt jest skomplikowanym urządzeniem elektryczno-mechanicznym, dlatego należy uważnie przeczytać poniższe zalecenia:

- Korzystając z urządzenia w obecności dzieci, należy zachowywać stały dozór.
- Nie używać urządzenia w środowisku nadmiernie ciepłym, zakurczonym lub wilgotnym.
- Jeżeli wewnętrzne kamionkowe naczynie do gotowania lub szklana pokrywka są uszkodzone, nie należy ich używać, ale wymienić je.
- Wewnętrznego kamionkowego naczynia do gotowania bez szklanej pokrywki można użyć do zapiekania potraw w piekarniku w temperaturze do 180°C. Nie należy używać go z innym źródłem ciepła, na przykład na kuchence elektrycznej lub gazowej albo pod grillem.
- Nie dotykać części, które są podłączone do sieci elektrycznej, jeżeli ma się mokre ręce.
- Nie używać urządzenia z uszkodzonym kablem ani w przypadku, gdy urządzenie nie działa właściwie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- Przechowywać z dala od substancji łatwopalnych i lotnych.
- Producent i importer do Unii Europejskiej nie odpowiada za szkody spowodowane przez użytkowanie urządzenia, jak na przykład skałeczenia, poparzenia, pożary, zranienia, uszkodzenia innych przedmiotów itp.

WAŻNE INFORMACJE O KABLU ZASILAJĄCYM

Nigdy nie należy zostawiać kabla zasilającego zwisającego z blatu kuchennego lub stołu, należy chronić go przed kontaktem z gorącymi powierzchniami i nie zostawiać go zaplątanego, przyciętego lub ściśniętego. Długość kabla zasilającego ogranicza ryzyko zaplątania lub potknięcia się o kabel. Aby ograniczyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, nie wolno w żaden sposób modyfikować złącza lub kabla.

NIE UŻYWAĆ TEGO URZĄDZENIA Z PRZEDŁUŻACZEM.

Podłączać kabel zasilający bezpośrednio tylko do kontaktu elektrycznego na 230 V.

UWAGA!

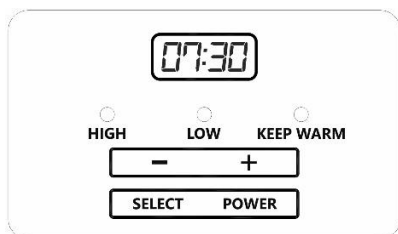
Aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym, NIGDY NIE GOTOWAĆ BEZ WEWNĘTRZNEGO KAMIONKOWEGO NACZYNIA DO GOTOWANIA!



UWAGA, GORĄCA POWIERZCHNIA!

- W trakcie gotowania lub przy otwarciu górnej pokrywy może dojść do pionowego uniku gorącej pary. Płaszcz, naczynie i części metalowe urządzenia nagrzewają się podczas jego pracy! Zachować ostrożność!
- Nie umieszczać urządzenia na łatwopalnej powierzchni. Niektóre powierzchnie blatów kuchennych i stołów nie są przystosowane do poddawania przez dłuższy czas wysokim temperaturom powstającym przy używaniu urządzenia. Nie używać urządzenia na powierzchniach wrażliwych na ciepło lub podatnych na uszkodzenia parą ani w ich pobliżu.
- Jeżeli urządzenie pracuje, temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Nie dotykać rozgrzanej powierzchni, grozi to poparzeniem.
- Uwaga, szklana pokrywa może być bardzo gorąca, zawsze przy jej zdejmowaniu należy stosować rękawice.
- Aby przy podnoszeniu szklanej pokrywy nie doszło do poparzenia przez wydobywającą się parę, należy podnosić ją ostrożnie, zawsze w kierunku od siebie. Skapująca woda nie może nigdy dostawać się do wewnętrznej części urządzenia.
- Nie poruszać gorącym urządzeniem. Grozi to poparzeniem gorącym jedzeniem, olejem lub płynem.
- Przed transportem, czyszczeniem i przechowywaniem pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

PANEL KONTROLNY



HIGH: Wyższa temperatura

LOW: Niższa temperatura

KEEP WARM: Podtrzymywanie temperatury

+/-: Modyfikacja długości gotowania

SELECT: Wybór trybu gotowania/Opóźniony start

POWER: Włączenie/Wyłączenie urządzenia

Przed pierwszym użyciem

- Wypakować garnek, usunąć wszystkie opakowania, nalepki i oczyścić go.
- Wewnętrzne naczynie do gotowania i szklaną pokrywę można myć w zmywarce, ale zalecamy ręczne mycie tych części.
- Należy upewnić się, że wewnątrz garnka do powolnego gotowania nie zostało zabrudzone i usunąć ewentualne zanieczyszczenia.
- Przy pierwszym użyciu może pojawić się słaby dym i zapach. Jest to stan normalny dla wszystkich urządzeń podgrzewanych, który zaniknie po kilku użyciach.

UWAGA

CERAMICZNE NACZYNIE DO GOTOWANIA MOŻE BYĆ UŻYWANE W PIEKARNIKU (BEZ SZKLANEJ POKRYWKI) PRZY TEMPERATURZE DO 180°C. NIE NALEŻY UŻYWAĆ GO NA KUCHENCIE GAZOWEJ LUB ELEKTRYCZNEJ ANI POD GRILLEM.

Pierwsze użycie

- Włożyć składniki dania do wewnętrznego naczynia i przykryć je szklaną pokrywką. Najlepsze wyniki można osiągnąć napełniając garnek co najmniej do połowy. Można przygotowywać także mniejsze ilości, ale w takim przypadku może być konieczna zmiana czasu gotowania. Przy gotowaniu zupy lub warzyw należy zostawić pod pokrywą wystarczająco dużo miejsca.
- Włączyć garnek do powolnego gotowania do kontaktu 230 V.
- Wcisnąć przycisk „**POWER**”.
- Wcisnąc przycisk „**SELECT**” wybrać jeden z trybów „**HIGH**” (Wysoka temperatura) lub „**LOW**” (Niska temperatura), ustawić pożądaną długość gotowania wciskając przycisk „+” lub „-”, a po 3 sekundach garnek do powolnego gotowania zacznie pracować.
- Jak tylko gotowanie się skończy, garnek do powolnego gotowania automatycznie przełączy się na tryb „**KEEP WARM**” (Podtrzymywanie temperatury).

Interwał gotowania: od 30 minut do 24 godzin, w odstępach co 30 minut.

PODRZYMOWANIE TEMPERATURY (KEEP WARM)

Funkcja podtrzymywania temperatury służy wyłącznie do podtrzymania temperatury ugotowanych już potraw. Tego trybu nie należy używać do gotowania. Wcisnąc przycisk „**SELECT**” należy wybrać tryb „**KEEP WARM**” (Podtrzymywanie temperatury), a po 3 sekundach garnek zacznie pracować.

Temperatura jest utrzymywana automatycznie przez 8 godzin lub można ją ustawić ręcznie przez 30 minut do 24 godzin po zakończeniu gotowania.

OPÓŹNIONY START (DELAY)

Najpierw wybierz tryb gotowania „**HIGH**” lub „**LOW**” i ustaw żądany czas gotowania. Przytrzymaj przycisk „**SELECT**” przez 3 sekundy, a wskaźnik wybranego trybu gotowania zacznie migać. Ustaw za pomocą przycisków „+” lub „-” żądany czas opóźnienia (przykład: ustawiłeś czas gotowania na 8:00, a 2:00 będzie opóźnionym startem, więc zobaczysz godzinę 10:00), zostanie on dodany do czasu gotowania i Wolnowar rozpocznie odliczanie opóźnionego startu po 3 sekundach startu. Po upływie czasu opóźnienia rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania. Jeśli nie uda Ci się ustawić opóźnionego startu i wolnowar zacznie gotować, wyłącz go i ustaw ponownie.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

Po każdym użyciu:

- Odłączyć kabel zasilania z gniazdka, następnie wyjąć wewnętrzne kamionkowe naczynie do gotowania z garnka i pozostawić je do pełnego wystygnięcia.
- Umyć szklaną pokrywkę i wewnętrzne kamionkowe naczynie do gotowania w ciepłej wodzie z mydłem.
- Jeżeli do wewnętrznego kamionkowego naczynia do gotowania przywarły kawałki jedzenia, należy pozostawić je do odmoczenia w ciepłej wodzie.
- Wewnętrzną i zewnętrzną część jednostki bazowej należy oczyścić miękką, lekko zwilżoną szmatką lub gąbką.
- Nigdy nie używać do czyszczenia środków ściernych.
- Jeżeli garnek do powolnego gotowania nie jest używany, należy przechowywać go w suchym miejscu.

WSPARCIE TECHNICZNE

Potrzebujesz porady w zakresie ustawienia i obsługi urządzenia TESLA SlowCook S800 Deluxe? Skontaktuj się z nami: www.tesla-electronics.eu

MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

Materiały eksploatacyjne można kupić w oficjalnym sklepie TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

NAPRAWA GWARANCYJNA

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

Gwarancja NIE dotyczy:

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

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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



Produkt ten spełnia wymagania Unii Europejskiej.



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

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

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

Stimate client,
vă mulțumim că ați ales TESLA SlowCook S800 Deluxe.

Înainte de utilizarea oalei electrice pentru gătire lentă, vă rugăm să citiți cu atenție regulile de utilizare în siguranță și să respectați toate regulile generale de siguranță.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

PRODUSUL ESTE DESTINAT EXCLUSIV UZULUI CASNIC.

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

- La utilizarea aparatului în apropierea copiilor este necesară supraveghere continuă.
- Nu utilizați aparatul în medii extrem de calde, prăfuite sau umede.
- Dacă vasul interior din ceramică sau capacul din sticlă sunt deteriorate, nu le utilizați și înlocuiți-le.
- Vasul interior din ceramică poate fi folosit fără capacul din sticlă pentru gătitul la cuptor la o temperatură de până la 180°C. Nu-l utilizați pe nicio altă sursă de căldură, cum ar fi aragazul electric sau pe gaz sau la grătar.
- Nu atingeți părțile conectate la rețeaua electrică cu mâinile ude.
- Nu folosiți aparatul dacă are cablul deteriorat, dacă nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat în vreun alt fel.
- Păstrați-l departe de substanțe inflamabile și volatile.
- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu sunt răspunzători pentru daunele cauzate prin funcționarea aparatului, cum ar fi rănirea, opărirea, incendiul, vătămarea corporală, deteriorarea altor bunuri etc.

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND CABLUL DE ALIMENTARE

Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne de pe blatul de bucătărie sau de pe masă, protejați-l de contactul cu suprafețele fierbinți și nu-l lăsați încurcat, strivit sau presat. Lungimea cablului de alimentare reduce riscul de încurcare a cablului sau de împiedicare de acesta. Pentru a reduce riscul accidentării prin electrocutare, nu încercați să modificați în niciun fel conectorul cablului sau cablul în sine.

NU UTILIZAȚI APARATUL CU CABLU PRELUNGITOR.

Conectați cablul de alimentare numai direct la o priză electrică împământată de 230 V.

ATENȚIE!

Pentru a preveni accidentarea prin electrocutare, NU GĂTIȚI NICIODATĂ FĂRĂ VASUL INTERIOR DIN CERAMICĂ!



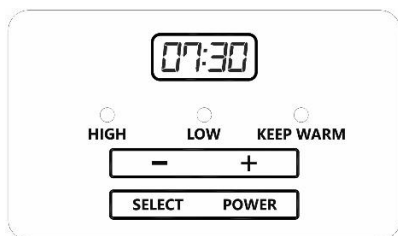
ATENȚIE! SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!

- În timpul gătitului sau la deschiderea capacului superior, poate avea loc ieșirea aburului fierbinte pe verticală. Carcasa, vasul și componentele metalice ale aparatului se încălzesc în timpul

funcționării! Fiți precauți!

- Nu așezați aparatul pe o suprafață inflamabilă. Unele suprafețe ale blaturilor de bucătărie și ale meselor nu sunt concepute pentru a rezista la expunerea pe o durată lungă de timp la temperaturi ridicate care se produc la utilizarea aparatului. Nu utilizați aparatul în apropierea sau pe suprafețe sensibile la căldură sau care pot fi deteriorate de abur.
- La funcționarea aparatului, temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai mare. Nu atingeți suprafața încălzită, există riscul de producere a arsurilor.
- Atenție! Capacul din sticlă poate fi foarte fierbinte, folosiți întotdeauna mănuși atunci când scoateți capacul.
- Pentru a evita opărirea cu aburul eliberat la ridicarea capacului din sticlă, ridicați capacul cu grijă, întotdeauna în direcția dinspre dumneavoastră. Apa care se scurge nu are voie să curgă niciodată în interiorul aparatului.
- Nu mișcați aparatul fierbinte. Vă puteți opări cu mâncare, ulei sau lichid fierbinte.
- Înainte de transportare, curățare și depozitare, lăsați aparatul să se răcească complet.

PANOU DE COMANDĂ



HIGH: Temperatură mai mare

LOW: Temperatură mai scăzută

KEEP WARM: Menținerea temperaturii

+/-: Reglarea timpului de gătit

SELECT: Selectarea modului de gătit/Pornire întârziată

POWER: Pornire/Oprire a aparatului

Înainte de prima utilizare

- Despachetați aparatul, îndepărtați toate ambalajele, etichetele și curățați-l.
- Vasul de gătit interior și capacul din sticlă pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu toate acestea, vă recomandăm să spălați aceste componente manual.
- Asigurați-vă că interiorul oalei nu este murdar și îndepărtați orice eventuale impurități.
- La prima utilizare, poate apărea puțin fum și miros. Aceasta este o stare normală a tuturor dispozitivelor care se încălzesc, care dispar după mai multe utilizări.

ATENȚIONARE

VASUL DIN CERAMICĂ POATE FI UTILIZAT ÎN CUPTOR (FĂRĂ CAPACUL DIN STICLĂ) LA O TEMPERATURĂ DE PÂNĂ LA 180°C. NU-L UTILIZAȚI PE UN ARAGAZ PE GAZ SAU ELECTRIC SAU LA GRĂTAR.

Prima utilizare

- Introduceți ingredientele în vasul interior și acoperiți-l cu capacul din sticlă. Cel mai bun rezultat la gătit va fi obținut dacă veți umple vasul pentru gătit până la jumătate. Se pot prepara și cantități mici, dar în acest caz este necesară reglarea timpului de gătit. La prepararea supelor sau legumelor, lăsați suficient spațiu sub capac.
- Conectați oala pentru gătit lentă la o priză de 230 V.
- Apăsăți butonul „POWER”.

- Prin apăsarea butonului „**SELECT**” selectați unul dintre modurile „**HIGH**” (Temperatură înaltă) sau „**LOW**” (Temperatură joasă), setați timpul de gătire dorit apăsând butonul „+” sau „-” și după 3 secunde aparatul va începe gătitul.
- După terminarea gătitului, aparatul trece automat în modul „**KEEP WARM**” (Menținerea temperaturii).

Interval de gătire: 30 de minute până la 24 de ore, la intervale de 30 de minute.

MENȚINEREA TEMPERATURII (KEEP WARM)

Funcția servește numai la menținerea temperaturii mâncării preparate. Nu utilizați acest mod pentru gătit. Prin apăsarea butonului „**SELECT**” selectați modul „**KEEP WARM**” (Menținerea temperaturii) și după 3 secunde aparatul va porni modul selectat. Temperatura este menținută automat timp de 8 ore sau poate fi setată manual timp de 30 de minute până la 24 de ore după terminarea gătirii.

PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ (DELAY)

Mai întâi, selectați modul de gătit „**HIGH**” sau „**LOW**” și setați timpul de gătit necesar. Țineți apăsat butonul „**SELECT**” în decurs de 3 secunde și indicatorul modului de gătit selectat va începe să clipească. Utilizați butoanele „+” sau „-” pentru a seta timpul de întârziere dorit (de exemplu: ați setat timpul de gătire la 8:00 și 2:00 va fi Pornire întârziată, astfel încât veți vedea ora 10:00), aceasta va se adaugă la timpul de gătire și la aragazul lent după 3 secunde începe numărătoarea inversă de pornire întârziată. După ce timpul de întârziere a trecut, timpul de gătire în sine începe să se numere inversă. Dacă nu reușiți să setați pornirea întârziată și aragazul încet începe să gătească, opriți-l și setați-l din nou.

INSTRUCȚIUNI PENTRU CURĂȚARE

După fiecare utilizare:

- Deconectați cablul de alimentare de la priză, apoi scoateți vasul interior din ceramică din oală și lăsați-l să se răcească complet.
- Spălați capacul din sticlă și vasul interior din ceramică în apă caldă cu detergent.
- Dacă preparatele s-au lipit de vasul interior din ceramică, lăsați-l să se înmoaie în apă caldă.
- Curățați interiorul și exteriorul unității de bază cu o cârpă moale sau un burete ușor umezite.
- Nu folosiți niciodată materiale abrazive pentru curățare.
- Dacă nu folosiți oala, depozitați-o într-un loc uscat.

SUPORT TEHNIC

Aveți nevoie de consiliere cu privire la configurarea și operarea aparatului TESLA SlowCook S800 Deluxe? Contactați-ne: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABILE

Puteți cumpăra consumabile de la magazinul oficial TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

REPARAȚIE GARANTIE

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

Garanția NU se aplică pentru:

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

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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



Acest produs îndeplinește cerințele Uniunii Europene.



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

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

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