

# **TESLA**

## **TESLA SlowCook S300**

**Tisztelt Vásárló!**

**Köszönjük, hogy a TESLA SlowCook S300 lassú főzőedényt választotta.**

**A készülék használatba vétele előtt olvassa el és mindig tartsa be a biztonsági előírásokat.**

**Mielőtt bekapcsolná a készüléket, olvassa el figyelmesen a használati útmutatót.**

- **Őrizze meg a használati útmutatót későbbi felhasználásra.**
- **A készülék megfelelő használata meghosszabbítja a használati idejét.**
- **A készülék meghibásodásának és a sérülések elkerülésének érdekében mindig tartsa be a használati útmutatóban leírtakat.**

## **FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

### **A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAG OTTHONI FELHASZNÁLÁSRA ALKALMAS**

A főző bonyolult elektromechanikus készülék, kérjük mindig tartsa be az alábbi előírásokat:

- Olvassa el az összes utasítást. A készülék nem megfelelő használata sérüléshez vagy anyagi károkozashoz vezethet.
- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábel és hagyja kihűlni a készüléket.
- A fedél leemelésekor gőz csapódhat ki, használjon sütőkesztyűt vagy konyharuhát.
- Ha a készülék leesett és megsérült vagy ha a belsejéből víz szivárog, ne használja a főzőt.
- A hálózati kábelt ne hagyja lelógva, összegabalyodva, becsípődve, összenyomódva és tartsa távol a forró felületektől.
- Ne használja a készüléket ha a tápkábel sérült, ha nem működik megfelelően vagy ha bármilyen módon sérült. A meghibásodott készüléket vigye vissza a hivatalos TESLA márkaszervízbe átvizsgálásra, javításra vagy beállításra.
- Az áramütés elkerülése érdekében a készüléket ne használja a főzőedény nélkül.
- **VIGYÁZAT!** Használat közben a fedél leemelésekor az edényből forró gőz távozik. A készülékház, a főzőedény és a fém alkotóelemek átforrósodnak! Legyen óvatos.
- Ne használja a készüléket olyan felületen amit a magas hőmérséklet károsíthat. Az ilyen felületet védje hőálló szigetelőlappal vagy a főzőt tegye állványra.
- A gyártó által nem javasolt kiegészítők használata balesetveszélyes lehet.
- A főzőedényt óvatosan mozgassa amikor nagyon meleg folyadék van benne.
- Ne érintse meg a forró felületeket. Mindig használja a fogantyút.
- Járjon el fokozott óvatossággal, ha a készüléket gyerekek közelében használja.
- Gyerekek nem használhatják a készüléket felnőtt felügyelete nélkül.
- A terméket csak rendeltetésszerűen használja.
- A készüléket ne használja olajsütőként.
- Ne használja szabadban.
- Ne használja a készüléket meleg, poros vagy párás környezetben.
- A főző fedője edzett üvegből készült. Használat előtt ellenőrizze, hogy nincs megrepedve, nem sérült. Sérült fedő használata tilos, mivel az széttörhet.

- A hálózatra csatlakoztatott készüléket nedves kézzel megérinteni tilos.
- Ne próbálkozzon a készülék javításával, mivel az áramütés veszélyes lehet és a jótállás elvesztésével jár.
- Tartsa távol tűzveszélyes és illékony anyagoktól.
- A gyártó és az EU vizsonteladó nem felel a berendezés használata miatt keletkezett károkért (sérülések, megégés, tűz, más tárgyakban okozott károk, stb.).

## **FONTOS INFORMÁCIÓK A HÁLÓZATI KÁBELRŐL**

Az áramütés kockázatának elkerülése érdekében ne próbálja meg a kábelcsatlakozót bármilyen módon módosítani. A rövidebb tápkábel csökkenti a beakadás vagy kihúzás kockázatát. Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja.

## **A KÉSZÜLÉKET NE HASZNÁLJA HOSSZABBÍTÓ KÁBELLEL.**

Csatlakoztassa a tápkábelt közvetlenül egy 230 V-os dugaszolóaljzatba.

Bizonyos konyhapultok és asztallapok nem állnak ellen huzamosabb ideig a készülékek működése közben termelődő hőnek. A felhevült készüléket ne tegye olyan felületre amit a magas hőmérséklet megrongálhat. Az első bekapcsoláskor enyhe füst és égett szag tapasztalható, ez természetes jelenség hőt termelő készülékek esetében, ami pár használat után megszűnik.

**FIGYELEM! Az áramütés elkerülése érdekében SOHA ne használja a főzőkészüléket a kivehető részek nélkül!**

### **Az első használat előtt**

1. Óvatosan csomagolja ki a készüléket és tisztítsa meg.
2. A belső főzőedény és az üvegfedő mosogatógépben is tisztítható, de ajánlott ezeket inkább kézzel tisztítani.
3. Bizonyosodjon meg, hogy a készülék belseje tiszta, szennyeződés mentes.

### **Első használat**

1. Helyezze a főzési összetevőket a belső tartályba, és fedje le egy üveg fedéllel. Hagyjon elegendő helyet a fedél alatt a leves vagy zöldségek főzéséhez..
2. Csatlakoztassa a lassú tűzhelyet a 230 V-os aljzathoz.
3. Válassza ki a következők egyikét „High - Magas hőmérséklet (98°C, 4 - 5 óra főzés)“, „Low - Alacsony hőmérséklet (90°C, 8 - 10 főzés) “ vagy „Warm - Melegen tartás“ (70°C az étkezés előtt, ne használja az étel melegítéséhez).
4. A főzés után fordítsa a kapcsolót „Off - Ki“ állásba.

**FIGYELEM! A belső főzőedényt biztonságosan lehet használni a sütőben (az üvegfedél nélkül). A sütő maximális hőmérsékleti alapértéke nem haladhatja meg a 180°C-ot.**

- Zöldségek és hús főzésekor először a zöldségeket tegye a belső edénybe, majd a húst és az egyéb összetevőket.
- HIGH - Magas hőmérséklet üzemmódban néha ellenőrizze a főzés folyamatát, mivel némelyik levesfajta felhabzik. Ne feledje, hogy a fedél gyakori emelgetése megnöveli a főzési időt.
- Fagyaszott ételek főzése előtt az edénybe töltsön meleg folyadékot.
- A főzés után óvatosan emelje fel az üvegfedeleket és lassan engedje ki a gőzt.

- Ezután vegye ki a főzőedényt, húzza ki a tápkábelt és hagyja lehűlni a készüléket.
- Miután a készülék teljesen kihűlt, tisztítsa meg a „**A készülék tisztítása**” szerint.

**FIGYELEM:** főzés közben a készülékház alja nagyon meleg lesz. Használjon sütőkesztyűt, ha a készülékhez ér.

### **Tippek a lassú főzéshez**

- Lassú főzés közben a hús felülete nem barnul meg, úgy mint amikor serpenyőben vagy sütőben készítik el. A lassú főzés előtt a húsféléket nem szükséges megsütni, de megteheti, ha úgy kívánja.
- Lassú főzés előtt a húsból egy kis sütéssel el lehet távolítani a felesleges zsírmennyiséget (pl. darált marhahús, szalonna, kolbász, stb.) A húsokat úgy helyezze a főzőedénybe, hogy azok ne érjenek az üvegfedélhez.
- A sovány húsok, pl. csirke vagy bélszín, stb. gyorsabban főnek meg mint a rostos, zsíros húsok. A csontos húsok főzési ideje általában hosszabb, mint a csont nélkülieké.
- Főzés közben csak szükség esetén nyissa ki a főzőt, mivel ez jelentős hőveszteséget okoz. Ha mégis szükséges kinyitni, ezt a lehető leggyorsabban tegye.
- Szeletelje fel a húst, ha azt együtt készíti már előre kezelt alapanyagokkal pl. bab, gyümölcs, gomba, szeletelt hagyma, padlizsán, apróra vágott zöldség, stb.
- Lassú főzés esetében a húsok és zöldségek több nedvességet tartanak magukban, mint a hagyományos főzés során.
- Egyes alapanyagok, mint pl. a sárgarépa, burgonya, répa elkészítése több időt vesz igénybe, mint a húsoké, ezért a zöldségeket célszerű felaprítani és a főzőedény aljára tenni, folyadékkal felönteni.
- Az étel ízesítéséhez használjon összezúzott gyógynövényeket és fűszereket.
- A babot meg kell főzni, ha más alapanyagokkal együtt készítik.
- Lassú főzés során a levek nem úgy képződnek, mint a hagyományos főzés közben. Ezért olyan receptek esetében amelyek nem lassú főzéshez készültek, a folyadék mennyiségét csökkenteni kell. Kivétel ez alól a levesek és a rizs.
- Főzés közben a folyadék bármikor pótolható.
- Ha a folyadékmennyiség túl nagy, növelje a főzési időt 30 perccel és 15 percenként ellenőrizze a folyamatot. 30-45 perc elteltével a folyadék mennyisége csökken.
- A nyers húst és zöldségeket tartalmazó ételek megközelítőleg 6-8 órányi lassú főzést igényelnek alacsony hőmérsékleten.
- Az elkészült ételeket tálalhatja tejjel, tejföllel vagy joghurttal.
- A rizst, tészta, tésztaféléket nem ajánlott hosszú ideig főzni. Javasoljuk, hogy ezeket külön készítse el, és az utolsó 30 percre tegye be a lassú főzőbe.

### **A készülék tisztítása**

Minden használat után:

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, a főzőedényt hagyja teljesen kihűlni.
- Mossa le az üvegfedeleket és a belső edényt meleg, szappanos vízben.
- Ha az étel a belső edénybe tapad, áztassa meleg vízbe.
- Puha, enyhén megnedvesített ronggyal vagy szivaccsal tisztítsa meg a készülékházat.
- A tisztításhoz soha ne használjon súrolószert.
- A megtisztított főzőt tárolja száraz helyen amikor nem használja.

## GARANCIÁLIS JAVÍTÁS

A készülék garanciális javításához vegye fel a kapcsolatot a TESLA viszonteladóval, ahol a készüléket vásárolta.

### A jótállás érvényét veszti/nem terjed ki az alábbiak esetén:

- a készüléket nem rendeltetésszerűen használták.
- természetes kopás, elhasználódás.
- nem tartották be a „Fontos biztonsági előírások” fejezetben leírtakat.
- nem megfelelő használatból eredő elektromos vagy mechanikai károsodás.
- természeti eredetű kár: víz, tűz, statikus elektromosság, túlfeszültség stb.

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az INTER-SAT LTD, org. složka, ezennel kijelenti, hogy a készülék megfelel a termék típusra vonatkozó törvényi szabályozásoknak és előírásoknak.



Ez a termék megfelel az EU előírásoknak.



Egy terméken vagy a csomagolásán található áthúzott szemetesekuka szimbólum arra figyelmeztet, hogy a termékre a 2002/96/EC előírás vonatkozik. Kérjük vegye figyelembe az elektronikai termékekre vonatkozó helyi előírásokat és a már használaton kívüli készülékeket ne háztartási hulladékként kezelje. A régi készülékek megfelelő elhelyezése elősegíti a természetre és egészségre káros anyagok megfelelő feldolgozását.

A folyamatos termékfejlesztések miatt a gyártó fenntartja magának a kezelési útmutató módosításának jogát. Naprakész verziót itt talál [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

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