

TESLA

TESLA MultiCook M50

**Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si vybral TESLA MultiCook M50.**

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

- **tento uživatelský návod si uschovejte**
- **správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost**
- **dodržujte pravidla uvedená v tomto návodu, pro snížení rizika poškození zařízení nebo pro případ vašeho zranění**

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

Přečtěte si a pochopte všechny pokyny. Nedodržení níže uvedených pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem, požár nebo vážné zranění. Varování, upozornění a instrukce diskutované v této příručce nemohou pokrýt všechny možné podmínky a situace, které mohou nastat. Provozovatel musí pochopit, že zdravý rozum a opatrnost jsou faktorem, který nelze zabudovat do tohoto produktu, ale musí jej poskytnout provozovatel.

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

- Pro používání tohoto spotřebiče musí být nainstalována odnímatelná vnitřní nádoba.
- Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou vyjímatelnou vnitřní nádobu.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte bez jídla nebo tekutiny ve vnitřní nádobě.
- Ujistěte se, že jídlo nebo tekutina, která se má vařit, naplní do poloviny nebo více vnitřní nádobu na vaření před zapnutím spotřebiče.
- Neumisťujte spotřebič na okraj stolu během provozu. Ujistěte se, že povrch je rovný, čistý, bez vody a jiných překážek.
- Skleněné víko bylo speciálně upraveno tak, aby bylo trvanlivější a bezpečnější než běžné sklo, není však nerozbitné, při manipulaci se skleněným víkem buďte proto opatrní.
- Skleněné víko vždy umístěte správně na spotřebiči během jeho provozu, pokud není v receptu uvedeno, že jej bude možné odebrat.
- Po dokončení vaření přepněte spotřebič do polohy „OFF - Vypnuto” a odpojte jej od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Nedovolte vniknutí vody ani jiné kapaliny dovnitř spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel, chraňte síťový kabel před horkými plochami a neodpojujte spotřebič tahem za kabel.
- Před čištěním odpojte kabel ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Připojte spotřebič pouze k uzemněné zásuvce. Vždy se ujistěte, že je zástrčka správně zasunuta do zásuvky.
- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá místnímu jmenovitému napětí před

připojením spotřebiče k elektrické síti.

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit TESLA autorizovaný servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo úrazu.
- Používejte pouze originální TESLA příslušenství, které je určeno k tomuto modelu.
- Při použití zařízení v blízkosti dětí je nutná zvýšená opatrnost.
- Nedoporučuje se, aby děti samostatně používaly spotřebič bez dozoru dospělé osoby.
- Nenechávejte spotřebič pracovat bez dozoru.
- Nepřipojujte spotřebič ani nepoužívejte ovládací panel mokřkými rukama.
- Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům, než je popsáno v této příručce.
- Nepoužívejte tento spotřebič k jinému než určenému použití.
- Nepoužívejte venku ani v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí.
- Neopravujte spotřebič, vystavujete se tak nebezpečí poranění elektrickým proudem a ztrátě záruky.
- Uchovávejte jej z dosahu hořlavých a těkavých látek.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo pro profesionální nebo poloprofesionální účely, nebo pokud ano se nepoužívá podle pokynů v uživatelském manuálu, stává se záruka neplatnou.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem spotřebič jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.
- **UPOZORNĚNÍ:** Plastové sáčky používané k zabalení tohoto spotřebiče mohou být nebezpečné. Abyste předešli riziku udušení, uchovávejte tyto sáčky mimo dosah dětí. Tyto sáčky nejsou hračky.

POZOR: Nikdy nevkládejte potraviny nebo nenalévejte tekutiny do těla spotřebiče. Potravinami a tekutinami se plní vždy pouze vnitřní nádoba na vaření!

UPOZORNĚNÍ:

NIKDY NEPONOŘUJTE SPOTŘEBIČ DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY.

Nepoužívejte vyšší teplotu než 120°C pro ohřev vody v režimu RUČNÍ NASTAVENÍ / MANUAL, protože může dojít k nevratnému poškození zařízení a ztrátě záruky. V režimu SMAŽENÍ / FRY používejte pouze olej, prosím.



Pozor, horký povrch

- Nepokládejte spotřebič na hořlavý povrch.
- Pozor skleněné víko je 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.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti nebo u povrchů, které jsou citlivé na teplo nebo ty, které mohou být poškozeny párou.
- Nedotýkejte se horkých povrchů.
- Je-li spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vyšší. Nedotýkejte se zahřátého povrchu, jinak může dojít k popálení.
- S horkým spotřebičem nehybejte. Můžete se popálit horkým jídlem, olejem nebo kapalinou.
- Před transportem nechte spotřebič zcela vychladnout.

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.

NEPOUŽÍVEJTE TOTO ZAŘÍZENÍ S PRODLUŽOVACÍM KABLEM.

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

PŘÍPRAVA PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

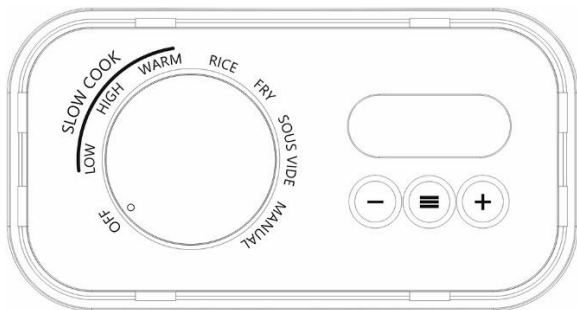
1. Odstraňte všechny obaly, nálepky a štítky.
2. Omyjte teplou mýdlovou vodou vnitřní nádobu na vaření a skleněnou pokličku. Poté je opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.
3. Ujistěte se, že je vnitřek těla spotřebiče čistý a bez nečistot.

Některé povrchy kuchyňských linek a stolů nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití spotřebiče. Nepokládejte zahřátý spotřebič na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit. Během prvního použití spotřebiče se může objevit mírný kouř a zápach. Jedná se o běžný stav u všech zahřívajících se zařízení, který po několika použitích vymizí.

POZOR!

Abyste se vyhnuli úrazu elektrickým proudem, NIKDY NEVAŘTE BEZ VNITŘNÍ ODNÍMATELNÉ NÁDOBY NA VAŘENÍ!


Přední panel



PRVNÍ POUŽITÍ

Chcete-li zachovat nepřilnavou vrstvu vnitřní varné nádoby co nejdéle, nepoužívejte ostré předměty uvnitř nádoby na vaření. Doporučujeme používat dřevěné, silikonové nebo plastové kuchyňské pomůcky.

Po zapnutí spotřebiče zvolte program pro vaření otočením kruhového ovladače na předním panelu.

Délku vaření a teplotu lze nastavit stisknutím tlačítka .

- Pro nastavení délky vaření stiskněte , LED displej zobrazí 00:00, tlačítka „-“ nebo „+“ upravte

čas.

- Pro nastavení teploty vaření, stiskněte tlačítko  a na displeji se zobrazí „000C“, tlačítka „-“ nebo „+“ upravte teplotu.

Proces vaření můžete kdykoliv zastavit otočením knoflíku do polohy „**OFF - Vypnuto**“.

POMALÉ VAŘENÍ / SLOW COOK

Vložte suroviny pro vaření do vnitřní varné nádoby a přikryjte ji skleněnou pokličkou.

Otočte kruhový ovladač na předním panelu do polohy:

- **LOW (Nízká teplota vaření)**
- výchozí délka vaření: 8 hodin, maximální doba vaření k nastavení: 24 hodin
- **HIGH (Vysoká teplota vaření)**
- výchozí délka vaření: 4 hodiny, maximální doba vaření k nastavení: 24 hodin
- **KEEP WARM (Udržení teploty)**
- výchozí délka udržení teploty: 6 hodin, maximální doba udržení teploty k nastavení: 24 hodin

Tyto funkce pracují v rozmezí 30 minut do 24 hodin s krokem 30 minut. Ručně není možné změnit teplotu vaření. Po zvolení režimu začne spotřebič automaticky vařit do 3 sekund.

UPOZORNĚNÍ: Během vaření bude tělo spotřebiče (základna) velmi teplá. Při manipulaci proto použijte rukavice.

Tipy pro pomalé vaření



- Nejlepšího výsledku vaření dosáhnete pokud zaplníte varnou nádobu alespoň z poloviny.
- Přípravovat lze i malá množství, ale v takovém případě může být nezbytné upravit dobu vaření.
- Při vaření polévky nebo zeleniny nechejte dostatečný prostor pod pokličkou.
- Při vaření zeleniny a masa, vložte dolů do hrnce nejdříve zeleninu, poté maso a další suroviny.
- Při vaření v režimu „**HIGH - Vysoká teplota vaření**“ sledujte průběh vaření, protože některé polévky mohou začít pěnít. Nezapomeňte, že časté zvedání pokličky prodlouží délku vaření.
- Před vařením zmrazených potravin vždy přilejte ještě teplou tekutinu.
- Vzhledem k povaze pomalého vaření maso nezhnědne, jako kdyby se vařilo na pánvi nebo v troubě. Před pomalým vařením není nutné maso nebo drůbež osmažit, ale můžete to provést, pokud vám maso takto více chutná.
- Osmažení mletého hovězího masa, slaniny a klobásy před pomalým vařením může být žádoucí, pokud chcete odstranit přebytečný tuk z masa. Maso by mělo být do vnitřního varného 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 šťavy 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 varného hrnce a zalejte je kapalinou.
- Nejplnější chuti při pomalém vaření dosáhnete přidáním nedrcených bylinek a koření.
- Fazole musí úplně změkknout, než je bude možné kombinovat se sladkými nebo kyselými jídlly.
- 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 „**LOW - Nízká teplota vaření**“.
- 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.

Po ukončení procesu vaření opatrně lehce nadzvedněte skleněnou pokličku. To umožní, aby pára unikla před vyjmutím vnitřního varného hrnce z těla spotřebiče (základny). Vyjměte vnitřní hrnec, odpojte síťový napájecí kabel a nechte spotřebič vychladnout. Po úplném vychladnutí vyčistěte spotřebič, viz „**Pokyny pro čištění**“.

SMAŽENÍ / FRY

Otočte přepínač na předním panelu do polohy „**FRY**“ (Smažení/Restování).

1. Výchozí teplota vaření je 160°C a výchozí délka vaření je 30 minut.
2. Stiskněte tlačítko  a nastavte teplotu vaření „+“ nebo „-“ (120°C, 140°C, 160°C, 180°C nebo 200°C), poté stiskněte znovu tlačítko  a stisknutím tlačítek „+“ a „-“ upravte také délku vaření
3. Po nastavení teploty a času začne spotřebič automaticky vařit.
4. Před přidáním potravin nalejte do vnitřního hrnce na vaření 1-2 polévkové lžíce řepkového oleje. Poté přidejte rovnoměrně nakrájenou cibuli, česnek, celer, mrkev, bylinky, maso a další ingredience podle potřeby.

Smažení s fritovacím košem



Vložte ingredience do fritovacího koše a poté jej vložte dovnitř hrnce na vaření. Zvolte teplotu a čas pro smažení. Nejdříve se spotřebič začne zahřívat na provozní teplotu, displej bude zobrazovat „---“, po fázi předehřívání bude displej střídavě zobrazovat čas a teplotu vaření.

UPOZORNĚNÍ:

Maximální množství oleje je 2.5 l a suroviny ve fritovacím koši nesmí přesáhnout více než 2/3 objemu koše.

Proces vaření můžete kdykoliv zastavit otočením knoflíku do polohy „**OFF - Vypnuto**“.

SOUS VIDE

1. Utěsněte potraviny vakuově do sáčků vhodné velikosti.
2. Naplňte vnitřní nádobu vodou a vložte utěsněný sáček do vody s pokojovou teplotou. Ujistěte se, že jsou sáčky zcela ponořeny do vody.
3. V případě vaření více sáčků použijte stojan „Sous Vide“ pro oddělení jednotlivých sáčků.
4. Při této funkci je možné zvolit čas vaření od 30 minut do 24 hodin. Teplotu vaření lze zvolit od 25°C do 100°C v intervalu 5°C.
5. Umístěte pokličku na multifunkční hrnec a zvolte funkci „**SOUS VIDE**“. Tato funkce je neúčinnější pokud je hrnec zakrytý pokličkou.
6. Přednastavená teplota je 55°C a 30 min. Stiskněte tlačítko  a nastavte teplotu vaření tlačítky „+“ nebo „-“ poté stiskněte znovu tlačítko  a stisknutím tlačítek „+“ a „-“ upravte také délku vaření.
7. Odpočítávání doby vaření v režimu „**SOUS VIDE**“ nezačne dokud není dosaženo požadované teploty. Když je teplota dosaženo, spotřebič se automaticky přepne do funkce odpočítávání nastaveného času vaření.

Proces vaření můžete kdykoliv zastavit otočením knoflíku do polohy „**OFF - Vypnuto**“.

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

- Tloušťka masa, drůbeže a ryb určí délku vaření. Po vyjmutí jídla ze sáčku použijte teploměr a ověřte, že bylo dosaženo bezpečné vnitřní teploty.
- Bezpečnost potravin při manipulaci a vaření je vždy prioritou. Pokud si nejste jistí správným uvařením, přidejte 30 minut vaření, abyste bezpečně pasterizovali vejce nebo drůbež.
- Osmažení po vaření dává potravinám křupavou strukturu. Po dokončení vaření nelejte olej na rozpálenou pánev a vařené maso rychle osmahněte po dobu 30 sekund na každé straně.
- Zelenina se bude rychleji vařit, pokud je nakrájená na tenké malé kousky.
- Ovoce lze vařit pomocí sous vide pro přípravu plev, pyré, sirupy a dalších. Vařte 2 až 2½ hodiny při 70°C a před použitím nechte vychladnout v plastovém sáčku.
- Při vaření potravin vždy používejte sáčky na vakuové balení bez BPA.

JOGURT



1. Otočte přepínač na předním panelu do polohy „**SOUS VIDE**“.
2. Nalejte do vnitřního hrnce na vaření 2 litry mléka, poté vmíchejte do mléka 2 lžičky jogurtu (neslazený, bez ovoce) a nastavte po dobu 7 až 12 hodin pro výrobu jogurtu. Množství mléka a jogurtu upravte dle vašich preference a receptu.
3. Pro tuto funkci není možné měnit teplotu vaření.
4. Po dokončení kultivace odeberte jogurt a uskladněte jej v ledničce.

RÝŽE / RICE

1. Vložte rýži s vodou do vnitřního hrnce a uzavřete jej skleněnou pokličkou.
 2. Otočte přepínač na předním panelu do polohy „**RICE**“ (Rýže).
 3. Během této funkce není zobrazen žádný čas, protože přístroj nepracuje se snímačem vlhkosti. LED displej zobrazí „**On**“.
- Doporučujeme používat poměr 1:1 (1 šálek vody na 1 šálek rýže).
 - Rýži opláchněte ve vodě a osolte ji. Přidejte máslo pokud chcete vylepšit její chuť, zabráníte také jejímu slepování.

RUČNÍ NASTAVENÍ / MANUAL

Otočte kruhový ovladač na předním panelu do polohy „**MANUAL**“ (Ruční nastavení). V tomto režimu se zařízení chová jako klasický hrnc (pánev) s možností regulace teploty vaření/délky vaření a umožní vám uvařit naprostou většinu jídel. Nastavení délky vaření je možné od 10 minut do 90 minut. Nastavení teploty vaření od 20°C do 200°C. Výchozí čas je 30 minut a výchozí teplota je 100°C.

Stiskněte tlačítko  a pomocí tlačítek „+“ nebo „-“ nastavte teplotu vaření, poté znovu stiskněte tlačítko  a tlačítky „+“ nebo „-“ upravte délku vaření.

TIP: Ruční regulaci teploty můžete využít například pro přípravu „Fondue“, nastavením teploty ohřevu dle vašich preferencí v rozsahu od 30°C do 85°C, například pro čokoládové fondue nebo pro přípravu klasických špaget ve vroucí vodě. V tomto režimu můžete potraviny také ohřívat parou, např. knedlíky.

UPOZORNĚNÍ: Vnitřní hrnc na vaření je bezpečné používat v troubě. Maximální nastavená teplota ohřevu trouby nesmí překročit 180°C.

POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ

- Vyčistěte spotřebič po každém použití a před uskladněním, před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout a odpojte jej od napájení.
- Spotřebič doporučujeme čistit hned po jeho vychladnutí, než dojde k zaschnutí zbytků potravin.
- Omyjte oddělitelné části (vnitřní nádobu na vaření a skleněnou pokličku) v horké vodě s neutrálním kuchyňským saponátem. Poté je opláchněte čistou vodou, řádně je otřete dosucha a vraťte je zpět na své místo.
- Otřete základnu spotřebiče pomocí jemného vlhkého hadříku.
- Nepoužívejte čisticí prostředky ani abraziva, protože mohou poškrábat nepřilnavou vrstvu nádoby na vaření.

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA MultiCook M50?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

ZÁRUČNÍ OPRAVA

Pro záruční opravu kontaktujte prodejce, u kterého jste TESLA produkt zakoupili.

Záruka se NEVZTAHUJE na:

- použití zařízení k jiným účelům
- běžné opotřebení
- nedodržení „DŮLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÍCH UPOZORNĚNÍ“ uvedených v uživatelském manuálu
- elektromechanické nebo mechanické poškození zařízení způsobené nevhodným použitím
- škodě způsobené přírodními živly jako je voda, oheň, statická elektřina, přepětí, atd.
- škodě způsobené neoprávněnou opravou
- nečitelném sériovém čísle zařízení

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 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 vybral TESLA MultiCook M50.**

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

- **tento užívateľský návod si uschovajte**
- **správne používanie spotrebiča výrazne predĺži jeho životnosť**
- **dodržiujte pravidlá uvedené v tomto návode, pre zníženie rizika poškodenia spotrebiča alebo pre prípad vášho zranenia**

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN PRE POUŽITIE V DOMÁCNOSTIACH.

Prečítajte si a pochopte všetky pokyny. Nedodržanie nižšie uvedených pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom, požiar alebo vážne zranenie. Varovania, upozornenia a inštrukcie diskutované v tejto príručke nemôžu pokryť všetky možné podmienky a situácie, ktoré môžu nastať. Prevádzkovateľ musí pochopiť, že zdravý rozum a opatrnosť sú faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do tohto produktu, ale musí ho poskytnúť prevádzkovateľ.

Tento spotrebič je zložité elektromechanické zariadenie, venujte prosím pozornosť týmto pokynom:

- Pre používanie tohto spotrebiča musí byť nainštalovaná odnímateľná vnútorná nádoba.
- Nepoužívajte poškodenú alebo prasknutú vyberateľnou vnútornú nádobu.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič bez jedla alebo tekutiny vo vnútornej nádobe.
- Uistite sa, že jedlo alebo tekutina, ktorá sa má variť, naplní do polovice alebo viacerých vnútornú nádobu na varenie pred zapnutím spotrebiča.
- Neumiestňujte spotrebič na okraj stola počas prevádzky. Uistite sa, že povrch je rovný, čistý, bez vody a iných prekážok.
- Sklenené veko bolo špeciálne upravené tak, aby bolo trvanlivejšie a bezpečnejšie ako bežné sklo, nie je však nerozbitné, pri manipulácii so skleneným vekom buďte preto opatrní.
- Sklenené veko vždy umiestnite správne na spotrebiči počas jeho prevádzky, ak nie je v recepte uvedené, že ho bude možné odobrať.
- Po dokončení varenia prepnite spotrebič do polohy „OFF - Vypnuté“ a odpojte ho od elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
- Nedovoľte vniknutiu vody ani inej kvapaliny dovnútra spotrebiča, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte predlžovací kábel a neodpájajte spotrebič ťahom za kábel.
- Pred čistením odpojte kábel zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
- Chráňte sieťový kábel pred horúcimi plochami.
- Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- Pripojte spotrebič len k uzemnenej zásuvke. Vždy sa uistite, že je zástrčka správne zasunutá do zásuvky.
- Skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá miestnemu menovitému napätiu pred

pripojením spotrebiča.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť TESLA autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo úrazu.
- Používajte len originálne TESLA príslušenstvo, ktoré je určené k tomuto modelu.
- Pri použití spotrebiča v blízkosti detí, je potrebná opatrnosť.
- Neodporúča sa, aby deti samostatne používali spotrebič bez dozoru dospelšej osoby.
- Nenechávajte spotrebič pracovať bez dozoru.
- Nepripájajte spotrebič ani nepoužívajte ovládací panel mokkými rukami.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než je popísané v tejto príručke.
- Nepoužívajte toto zariadenie k inému než zamýšľanému použitiu.
- Nepoužívajte vonku.
- Nepoužívajte spotrebič v príliš teplom, prašnom alebo vlhkom prostredí.
- Neopravujte spotrebič, vystavujete sa tak nebezpečenstvu poranenia elektrickým prúdom a strate záruky.
- Uchovávajte spotrebič z dosahu horľavých a prchavých látok.
- Ak je spotrebič používaný nesprávne alebo pre profesionálne alebo poloprofesionálne účely, alebo ak áno sa nepoužíva podľa pokynov v užívateľskom manuáli, stáva sa záruka neplatnou.
- Výrobca a dovozca do Európskej Únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou spotrebiča ako napr. poranenie, obarenie, požiar, zranenie, znehodnotenie ďalších vecí a pod.
- UPOZORNENIE: Plastové vrecká používané na zabalenie tohto spotrebiča môžu byť nebezpečné. Aby ste predišli riziku zadusenía, uchovávajte ich mimo dosahu detí. Tieto vrecká nie sú hračky.

POZOR: Nikdy nekladajte potraviny alebo nenalievajte tekutiny do tela spotrebiča. Potravinami a tekutinami sa plnia vždy iba vnútorná nádoba na varenie!

UPOZORNENIE:

NIKDY NEPONÁRAJTE SPOTREBIČ DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY.

Nepoužívajte vyššiu teplotu ako 120 ° C pre ohrev vody v režime RUČNÉ NASTAVENIE / MANUAL, pretože môže dôjsť k nevratnému poškodeniu zariadenia a strate záruky. V režime SMAŽENIE / FRY používajte iba olej, prosím.



Pozor, horúci povrch

- Nekladte spotrebič na horľavý povrch.
- Pozor sklenené veko je veľmi horúce, vždy používajte rukavice pri zložení veka.
- Aby nedošlo k obareniu unikajúcou parou pri zdvihnutí sklenené pokrievky, opatrne ju zdvihnite vždy smerom od seba. Odkvapkávajúci voda nikdy nesmie natiect do vnútornej časti spotrebiča.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pri povrchoch, ktoré sú citlivé na teplo alebo tie, ktoré môžu byť poškodené parou.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov.
- Ak je spotrebič v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vyššia. Nedotýkajte sa zahriateho povrchu, inak môže dôjsť k popáleniu.
- S horúcim spotrebičom nehýbte. Môžete sa popáliť horúcim jedlom, olejom alebo kvapalinou.

- Pred transportom nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

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 TOTO ZARIADENIE s predlžovacím káblom.

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

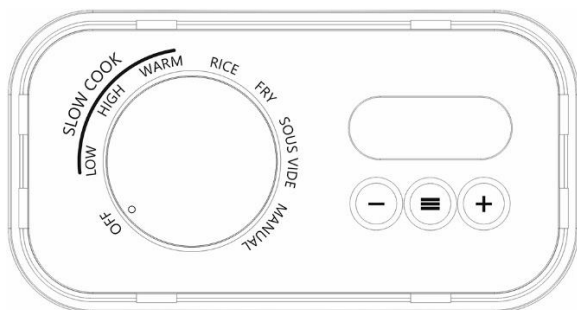
PRÍPRAVA PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetky obaly, nálepky a štítky.
2. Umyte teplou mydlovou vodou vnútornú nádobu na varenie a sklenenú pokrievku. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne osušte.
3. Uistite sa, že je vnútro tela spotrebiča čisté a bez nečistôt.

Niektoré povrchy kuchynských liniek a stolov nie sú prispôsobené tomu, aby vydržali dlhšie vystavení vysokým teplotám vznikajúcim pri použití spotrebiča. Nekladte zahriaty spotrebič na povrchy, ktoré by sa mohli vplyvom vysokých teplôt poškodiť. Počas prvého použitia spotrebiča sa môže objaviť mierny dym a zápach. Ide o bežný stav u všetkých zahrievajúcich sa zariadení, ktorý po niekoľkých použitiach vymiznú.

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

PREDNÝ PANEL



PRVÉ POUŽITIE

Ak chcete zachovať nepriľnavou vrstvu vnútornej varnej nádoby čo najdlhšie, nepoužívajte ostré predmety vnútri nádoby na varenie. Odporúčame používať drevené, silikónové alebo plastové kuchynské pomôcky.

Po zapnutie spotrebiča zvolte program pre použitie otočením kruhového ovládača na prednom paneli.

Dĺžku varenia a teplotu varenia možno nastaviť tlačidlom

- Pre nastavenie dĺžky varenia stlačte , LED displej zobrazí 00:00, tlačidlami „-“ alebo „+“

upravte dĺžku varenia.

- Pre nastavenie teploty, stlačte tlačidlo  a na displeji sa zobrazí „000C“, tlačidlami „-“ alebo „+“ upravte teplotu varenia.

Proces varenia môžete kedykoľvek zastaviť otočením kruhový ovládača do polohy „**OFF - Vypnuté**“.

POMALÉ VARENIE / SLOW COOK

Vložte suroviny pre varenie do vnútornej varnej nádoby a prikryte ju sklenenú pokrievkou.

Otočte kruhový ovládač na prednom paneli do polohy:

- **LOW (Nízka teplota varenia)**
- predvolená dĺžka varenia: 8 hodín, maximálna doba varenia k nastaveniu: 24 hodín
- **HIGH (Vysoká teplota varenia)**
- predvolená dĺžka varenia: 4 hodiny, maximálna doba varenia k nastaveniu: 24 hodín
- **KEEP WARM (Udržanie teploty)**
- predvolená dĺžka udržania teploty: 6 hodín, maximálna doba udržania teploty k nastaveniu: 24 hodín

Tieto funkcie pracujú v rozmedzí 30 minút do 24 hodín s krokom 30 minút. Ručne nie je možné zmeniť teplotu varenia. Po zvolení režimu začne spotrebič automaticky variť do 3 sekúnd.

UPOZORNENIE: Počas varenia bude telo spotrebiča (základňa) veľmi teplá. Pri manipulácii s pomalým hrncom preto používajte rukavice.

Tipy pre pomalé varenie

- Najlepší výsledok varenia 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 „**HIGH - Vysoká teplota varenia**“ sledujte priebeh varenia, pretože niektoré polievky môžu začať peniť. Nezabudnite, že časté zdvíhanie pokrievky predĺži čas varenia.
- Pred varením zmrazených potravín vždy prilejte ešte teplú tekutinu.
- Vzhľadom na povahu pomalého varenia mäso nezchodne, ako keby sa varilo na panvici alebo v rúre. Pred pomalým varením nie je nutné mäso alebo hydina 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 otváranie pomalého hrnce 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 predvareným 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 kedykoľvek pridané neskôr.
- Pokiaľ na dokončenie varenie 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 „**LOW - Nízka teplota varenia**“.
- Čerstvé mliečne výrobky (mlieko, kyslý smotan 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.

Po ukončení procesu varenia opatrne mierne nadvihnite sklenenú pokrievku. To umožní, aby para unikla pred vybratím vnútorného varného hrnca z tela spotrebiča (základne). Odstráňte vnútorné hrniec, odpojte sieťový napájací kábel a nechajte spotrebič vychladnúť. Po úplnom vychladnutí vyčistíte spotrebič, pozri „**Pokyny pre čistenie**“.

SMAŽENIE / FRY

Otočte kruhový ovládač na prednom paneli do polohy „**FRY**“ (Vyprážanie/Restovanie).

1. Predvolená teplota je 160°C a predvolený čas je 30 minút.
2. Stlačte tlačidlo  nastavte teplotu varenia tlačidlami „+“ alebo „-“ (120°C, 140°C, 160°C, 180°C alebo 200°C), potom stlačte znova tlačidlo  a stlačením tlačidiel „+“ a „-“ upravte tiež dĺžku varenia.
3. Po nastavení teploty a času začne spotrebič automaticky variť.
4. Pred pridaním potravín nalejte do vnútorného hrnca na varenie 1-2 polievkové lyžice repkového oleja. Potom pridajte rovnomerne nakrájanú cibuľu, cesnak, zeler, mrkvu, bylinky, mäso a ďalšie ingrediencie podľa potreby.



Vyprážanie s fritovacím košom

Vložte ingrediencie do fritovacieho koša a potom ho vložte dovnútra hrnca na varenie. Zvoľte teplotu a dĺžku pre vyprážanie. Najskôr sa spotrebič začne zahrievať na prevádzkovú teplotu, displej bude zobrazovať „---“, po fáze predhrievania bude displej striedavo zobrazovať čas a teplotu varenia.

UPOZORNENIE: Maximálne množstvo oleja je 2.5 l a suroviny vo fritovacom koši nesmie presiahnuť viac ako 2/3 objemu koša.

Proces varenia môžete kedykoľvek zastaviť otočením kruhový ovládača do polohy „**OFF - Vypnuté**“.

SOUS VIDE

1. Utesnite potraviny vákuovo do sáčkov vhodnej veľkosti.
2. Naplňte vnútornú nádobu vodou a vložte do utesnený vrecúško do vody s izbovou teplotou. Uistite sa, že sú sáčky úplne ponorené do vody.
3. V prípade varenia viac vreciek použite stojan „Sous Vide“ pre oddelenie jednotlivých sáčkov.
4. Pri tejto funkcii je možné zvoliť čas varenia od 30 minút do 24 hodín. Teplotu varenia možno zvoliť od 25°C do 100°C v intervale 5°C.
5. Umiestnite pokrievku na multifunkčné hrniec a zvolte funkciu „**SOUS VIDE**“. Táto funkcia je najúčinnějšía pokiaľ je hrniec zakrytý pokrievkou.
6. Prednastavená teplota je 55°C a 30 min. Stlačte tlačidlo  a nastavte teplotu tlačidlami „+“ alebo „-“ potom stlačte znova tlačidlo  a stlačením tlačidiel „+“ a „-“ upravte tiež dobu varenia.
7. Odpočítavanie doby varenia v režime „**SOUS VIDE**“ nezačne, kým sa nedosiahne požadovaná teplota. Keď je teplota dosiahnutá, spotrebič sa automaticky prepne do funkcie odpočítavania nastaveného času varenia.

Proces varenia môžete kedykoľvek zastaviť otočením prepínača do polohy „**OFF - Vypnuté**“.

Varenie pomocou metódy Sous vide je pravé kuchárske umenie! Aj keď sa jedná v podstate o veľmi jednoduchý spôsob varenia, tak je tento spôsob varenia často používaný gurmánskymi kuchári k príprave komplexných jedál, bohatých predjedál a zeleniny. Teraz však môžete priniesť päťhviezdičkovom kvalitu varenia do vašej kuchyne.

- Hrubka mäsa, hydiny a rýb určí dĺžku varenia. Po vybratí jedla z vrecka použite teplomer a overte, že sa dosiahla bezpečné vnútornej teploty.
- Bezpečnosť potravín pri manipulácii a varenie je vždy prioritou. Ak si nie ste istí správnym uvarením, pridajte 30 minút varenia, aby ste bezpečne pasterizovali vajcia alebo hydina.
- Opečenie po varení dáva potravinám chrumkavú štruktúru. Po dokončení varenia nelejte olej na rozpálenú panvicu a varené mäso rýchlo osmažte po dobu 30 sekúnd na každej strane.
- Zelenina sa bude rýchlejšie variť, ak je nakrájaná na tenké malé kúsky.
- Ovocie možno variť pomocou sous vide na prípravu poliev, pyré, sirupy a ďalších. Varte 2 až 2½ hodiny pri 70°C a pred použitím nechajte vychladnúť v plastovom vrecku.
- Pri varení potravín vždy používajte sáčky na vákuové balenie bez BPA.

JOGURT



1. Otočte prepínač na prednom paneli do polohy „**SOUS VIDE**“.
2. Nalejte do vnútorného hrnca na varenie 2 litre mlieka, potom vmiešajte do mlieka 2 lyžičky jogurtu (nesladený, bez ovocia) a nastavte po dobu 7 až 12 hodín na výrobu jogurtu. Množstvo mlieka a jogurtu upravte podľa vašich preferencie a receptu.
3. Pre túto funkciu nie je možné meniť teplotu varenia.
4. Po dokončení kultivácie odoberte jogurt a uskladnite ho v chladničke.

RYŽA / RICE

1. Vložte ryžu s vodou do vnútorného hrnca a uzavrite ho sklenenú pokrievkou.
 2. Otočte prepínač na prednom paneli do polohy „**RICE**“ (Ryža).
 3. Počas tejto funkcie nie je zobrazený žiadny čas, pretože prístroj nepracuje so snímačom vlhkosti. LED displej zobrazí „**On**“.
- Odporúčame používať pomer 1:1 (1 šálka vody na 1 šálku ryže).
 - Ryžu opláchnite vo vode a osoľte ju. Pridajte maslo ak chcete vylepšiť jej chuť, zabránite tiež jej zlepovaniu.

MANUÁLNE NASTAVENIE / MANUAL

Otočte prepínač na prednom paneli do polohy „**MANUAL**“ (Manuálne nastavenie). V tomto režime sa zariadenie chová ako klasický hrniec (panva) s možnosťou regulácie teploty varenia/dĺžky ohrevu a umožní vám uvariť absolútnu väčšinu jedál. Nastavenie času je možné od 10 minút do 90 minút. Nastavenie teploty od 20°C do 200°C. Predvolený čas je 30 minút a predvolené teplota je 100°C.

Stlačte tlačidlo  a nastavte teplotu varenia pomocou tlačidiel „+“ alebo „-“, potom znova stlačte tlačidlo  a stlačením tlačidiel „+“ alebo „-“ upravte dĺžku varenia.

TIP: Ručnú reguláciu teploty varenia môžete využiť napríklad na prípravu „Fondue“, nastavením teploty podľa vašich preferencií v rozsahu od 30°C do 85°C, napríklad pre čokoládové fondue alebo na prípravu klasických špagiet vo vriacej vode. V tomto režime môžete potraviny tiež ohrievať parou, napr. knedle.

UPOZORNENIE: Vnútorný hrniec na varenie je bezpečné používať v rúre. Maximálna nastavená teplota ohrevu rúry nesmie prekročiť 180°C.

POKYNY PRE ČISTENIE

- Spotrebič vyčistite po každom použití a pred uskladnením, pred čistením nechajte spotrebič celkom vychladnúť a odpojte ho od napájania.
- Spotrebič odporúčame čistiť hneď po jeho vychladnutí, než dôjde k zaschnutiu zvyškov potravín.
- Umyte oddeliteľné časti (vnútornú nádobu na varenie a sklenenú pokrievku) v horúcej vode s neutrálnym kuchynským saponátom. Potom ich opláchnite čistou vodou, riadne ich utrite dosucha a vráťte ich späť na svoje miesto.
- Utrite základňu spotrebiča pomocou jemnej vlhkej handričky.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky ani abrazíva, pretože môžu poškriabať nepriľnavou vrstvou nádoby na varenie.

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebuje poradiť s nastavením a prevádzkou TESLA MultiCook M50?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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

Záruka sa NEVZŤAHUJE pri:

- použitie zariadenia na iné účely
- bežné opotrebovanie
- nedodržaniu „DÔLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÝCH POKYNOV“ uvedených v užívateľskom manuáli
- elektromechanické alebo mechanické poškodenie zariadenia spôsobené nevhodným použitím
- škode spôsobenej prírodnými živlami ako je voda, oheň, statická elektrina, prepätia, atď.
- škode spôsobenej neoprávnenou opravou
- nečitateľnom sériovom čísle zariadení

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 Európskej 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, vyhradujeme si právo na úpravu užívateľského manuálu. Aktuálnu verziu tohto používateľského manuálu nájdete vždy na www.tesla-electronics.eu.

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

**Drogi kliencie,
Dziękujemy za wybranie TESLA MultiCook K50.**

Przed użyciem przeczytaj uważnie zasady bezpiecznego użytkowania i przestrzegaj wszystkich powszechnych zasad bezpieczeństwa.

- **przed użyciem dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi**
- **zachowaj instrukcję obsługi by móc odnieść się do niej w przyszłości**
- **prawidłowe użytkowanie urządzenia znacznie wydłuży jego żywotność**
- **postępuj zgodnie z zasadami podanymi w tej instrukcji, aby zmniejszyć ryzyko uszkodzenia sprzętu**

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TEN PRODUKT JEST PRZEZNACZONY TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO.

Przeczytaj ze zrozumieniem wszystkie instrukcje. Nieprzestrzeganie poniższych instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar lub poważne obrażenia ciała. Ostrzeżenia, przestrogi i instrukcje omówione w tym podręczniku nie mogą obejmować wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą się pojawić. Użytkownik musi zrozumieć, że zdrowy rozsądek i ostrożność są czynnikami, których nie można wbudować w ten produkt, ale musi je sam zapewnić.

To urządzenie jest złożonym urządzeniem elektromechanicznym, należy pamiętać o następujących kwestiach:

- Aby móc korzystać z tego urządzenia, należy zainstalować wyjmowany pojemnik wewnętrzny.
- Nie należy używać uszkodzonego lub pękniętego wyjmowanego pojemnika wewnętrznego.
- Nigdy nie używaj urządzenia bez jedzenia lub płynu w wewnętrznym pojemniku.
- Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że żywność lub płyn, który ma być ugotowany, napełnia do połowy lub więcej wewnętrznego garnka.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu podczas pracy. Upewnij się, że powierzchnia jest płaska, czysta, wolna od wody i innych przeszkód.
- Szklana pokrywa została specjalnie zaprojektowana w taki sposób, aby była bardziej trwała i bezpieczniejsza niż zwykłe szkło, ale nie jest niezniszczalna, dlatego należy zachować ostrożność podczas obsługi szklanej pokrywy.
- Zawsze prawidłowo umieszczaj szklaną pokrywkę na urządzeniu podczas pracy, chyba że przepis wskazuje, że można go zdjąć.
- Po zakończeniu gotowania ustaw urządzenie w pozycji „OFF - WYŁ.” i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, aby ostygnęło.
- Nie dopuść do przedostania się wody lub innych płynów do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie używaj przedłużacza.
- Nie odłączaj urządzenia ciągnąc za kabel.
- Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Urządzenie nie jest zaprojektowane do pracy z zewnętrznym zegarem lub oddzielnym pilotem.

- Podłącz urządzenie tylko do uziemionego gniazdka. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu znamionowemu.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowane centrum serwisowe TESLA lub inną wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec obrażeniom.
- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów TESLA zaprojektowanych dla tego modelu.
- Zachowaj ostrożność podczas korzystania z urządzenia w pobliżu dzieci.
- Nie zaleca się, aby dzieci korzystały z urządzenia niezależnie bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie używaj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj tego urządzenia do celów innych niż zamierzone.
- Nie używaj na zewnątrz i nie używaj urządzenia w ciepłym, zakurzonej lub wilgotnym otoczeniu.
- Nie naprawiaj urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem i unieważnić gwarancję.
- Trzymać z dala od łatwopalnych i lotnych substancji.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub w celach zawodowych lub półprofesjonalnych lub jeśli nie jest używane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność.
- Producent i importer do Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane działaniem urządzenia, takie jak obrażenia, oparzenia, pożar, obrażenia, uszkodzenie innych rzeczy itp.
- UWAGA: Plastikowe torby użyte do pakowania tego urządzenia mogą być niebezpieczne. Przechowuj te torby w miejscu niedostępnym dla dzieci, aby uniknąć ryzyka uduszenia. Te torby nie są zabawkami.

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie wkładaj żywności ani nie wlewaj płynów do urządzenia. Tylko wewnętrzne naczynie do gotowania jest wypełnione żywnością i płynami!

UWAGA:

NIGDY NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE LUB INNYM PŁYNIU.



Uwaga, gorąca powierzchnia

- Nie stawiaj urządzenia na łatwopalnej powierzchni.
- Uwaga, szklana pokrywa jest bardzo gorąca, zawsze zdejmuj pokrywę w rękawiczkach.
- Aby zapobiec parowaniu pary podczas podnoszenia szklanej pokrywy, zawsze ostrożnie podnoś ją od siebie. Kapiąca woda nigdy nie może spływać do wnętrza urządzenia.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu lub na powierzchniach wrażliwych na ciepło lub które mogą zostać uszkodzone przez parę.
- Nie dotykaj gorących powierzchni.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa podczas pracy urządzenia. Nie dotykaj podgrzanej powierzchni, ponieważ może to spowodować poparzenia.
- Nie przenosić gorącego urządzenia. Możesz się poparzyć gorącym jedzeniem, olejem lub płynem.
- Przed transportem odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT PRZEWODU ZASILANIA

Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie próbuj w żaden sposób modyfikować złącza kabla. Długość przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko zaplątania się lub potknięcia o przewód zasilający.

NIE UŻYWAJ TEGO URZĄDZENIA Z PRZEWODEM PRZEDŁUŻAJĄCYM.

Połącz przewód zasilający bezpośrednio do gniazdka elektrycznego 230 V.

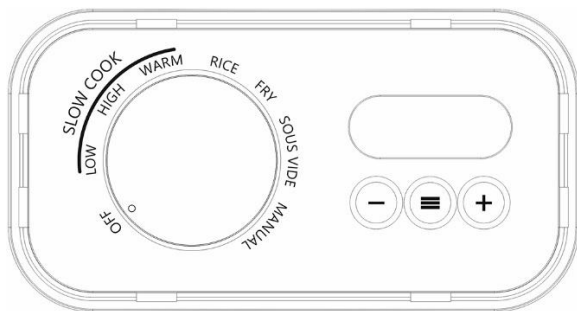
PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń wszystkie opakowania, naklejki i etykiety.
- 2 Umyj wewnętrzny garnek do gotowania i szklaną pokrywkę ciepłą wodą z mydłem. Następnie spłucz czystą wodą i dokładnie wysusz.
- 3 Upewnij się, że wnętrze korpusu urządzenia jest czyste i wolne od brudu.

Niektóre powierzchnie szafek kuchennych i stołów nie są zaprojektowane tak, aby wytrzymywać długotrwałe działanie wysokich temperatur generowanych przez użytkowanie sprzętu. Nie stawiaj ogrzewanego sprzętu na powierzchniach, które mogłyby zostać uszkodzone przez wysokie temperatury. Łagodny dym i zapach mogą pojawić się podczas pierwszego użycia urządzenia. Jest to normalne w przypadku wszystkich urządzeń ogrzewających, które znikają po kilku zastosowaniach.

UWAGA: Aby uniknąć porażenia prądem, NIGDY nie gotuj bez wewnętrznego wymiennego garnka!



Panel przedni



PIERWSZE UŻYCIE

Aby jak najdłużej utrzymać nieprzywierającą powłokę wewnętrznego garnka, nie należy używać ostrych przedmiotów wewnątrz garnka. Zalecamy stosowanie drewnianych, silikonowych lub plastikowych przyborów kuchennych.

Po włączeniu urządzenia wybierz tryb, obracając pokrętko na panelu przednim. Czas gotowania i temperaturę można ustawić, naciskając przycisk .

- Aby ustawić czas, naciśnij , wyświetlacz pokaże „0000“, użyj przycisków „-“ lub „+“ aby ustawić czas gotowania.
- Aby ustawić temperaturę, naciśnij przycisk , wyświetlacz pokaże „000C“, użyj przycisków „-“

lub „+“ aby ustawić czas.

Możesz zatrzymać proces gotowania w dowolnym momencie, przekręcając pokrętkę do pozycji „**OFF - Wyłączono**“.

WOLNOWAR / SLOW COOK

Umieść składniki do gotowania w wewnętrznym pojemniku i przykryj szklaną pokrywką.

Obróć przełącznik na panelu przednim:

- **LOW (Niska temperatura gotowania)**
- domyślny czas gotowania: 8 godzin, maksymalny czas gotowania do ustawienia: 24 godziny
- **HIGH (Wysoka temperatura gotowania)**
- domyślny czas gotowania: 4 godziny, maksymalny czas gotowania do ustawienia: 24 godzin
- **KEEP WARM (Utrzymywanie temperatury)**
- domyślny czas utrzymywania temperatury: 6 godzin, maksymalny czas utrzymywania temperatury do ustawienia: 24 godzin

Funkcje te działają od 30 minut do 24 godzin w odstępach 30-minutowych. Nie można ręcznie zmienić temperatury gotowania. Po wybraniu trybu urządzenie rozpocznie pieczenie automatycznie w ciągu 3 sekund. Po upływie czasu gotowania wyświetlacz miga „----“, urządzenie przełączy się w tryb „**Utrzymywanie temperatury**”, w którym pozostanie maksymalnie przez 24 godzin.

UWAGA: Podczas gotowania korpus urządzenia (podstawa) będzie bardzo ciepły. Polecamy nosić rękawice podczas pracy.

Wskazówki dotyczące powolnego gotowania:

- Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania, napełnij garnek co najmniej do połowy.
- Można przygotować małe ilości, ale w takim przypadku może być konieczne dostosowanie czasu gotowania.
- Gotując zupę lub warzywa, pozostaw wystarczającą ilość miejsca pod pokrywką.
- Podczas gotowania warzyw i mięsa najpierw włóż warzywa, a następnie mięso i inne składniki do garnka.
- Podczas gotowania w trybie „**HIGH - Wysoka temperatura gotowania**“ obserwuj proces gotowania, ponieważ niektóre zupy mogą zacząć się pienić. Pamiętaj, że częste podnoszenie pokrywki wydłuża czas gotowania.
- Zawsze dodawaj ciepły płyn przed gotowaniem mrożonek.
- Ze względu na naturę powolnego gotowania mięso nie robi się brązowe, tak jak gotowane na patelni lub w piekarniku. Smażenie mięsa lub drobiu przed powolnym gotowaniem nie jest konieczne, ale możesz to zrobić, jeśli bardziej ci się spodoba.
- Pieczenie mielonej wołowiny, boczku i kiełbasy przed wolnym gotowaniem może być pożądane, jeśli chcesz usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa. Mięso należy umieścić w wewnętrznym garnku, aby nie dotykało szklanej pokrywki.
- Chude mięso, takie jak kurczak lub polędwiczka wieprzowa, gotuje się szybciej niż mięso włókniste i tłuste, takie jak wołowina lub wieszak wieprzowy. Gotowanie mięsa z kością wydłuży czas gotowania nad mięsem bez kości.
- Unikaj otwierania powolnej kuchenki podczas gotowania, ponieważ spowoduje to znaczne straty



ciepła i pary. Jeśli nadal musisz otworzyć pulę, zrób to tak szybko, jak to możliwe.

- Pokrój mięso na mniejsze kawałki po ugotowaniu razem z gotowanymi potrawami, takimi jak fasola, owoce lub warzywa (grzyby, pokrojona w kostkę cebula, bakłażan lub drobno posiekane warzywa).
- Mięso i warzywa zachowują więcej soku podczas gotowania powolnego niż tradycyjne.
- Niektóre potrawy, takie jak marchew, ziemniaki i buraki wymagają dłuższego gotowania niż mięso, dlatego przed dodaniem do mięsa pokrój je na mniejsze kawałki. Upewnij się, że umieściłeś je na spodzie wewnętrznego garnka i przykryłeś płynem.
- Aby osiągnąć pełnię smaku podczas powolnego gotowania, dodaj zmiążdżone zioła i przyprawy.
- Fasola musi całkowicie zmiękczyć, zanim będzie można ją połączyć ze słodkimi lub kwaśnymi potrawami.
- Podczas gotowania w wolnym naczyniu należy pamiętać, że płyny nie są wytwarzane w taki sam sposób, jak tradycyjne gotowanie. Zmniejsz ilość płynu w przepisie, który nie jest przeznaczony dla wolnowaru. Zupy i ryż są wyjątkiem od tej reguły.
- Pamiętaj, że płyny można dodawać w dowolnym momencie.
- Jeśli jedzenie nadal zawiera zbyt dużo płynu, aby zakończyć gotowanie, przeprogramuj wolnowar na 45 minut. Sprawdzaj wynik co 15 minut. Po 30–45 minutach ilość płynu zmniejsza się.
- Większość przepisów wymagających surowego mięsa i warzyw wymaga około 6-8 godzin gotowania w niskiej temperaturze „**LOW - Niska temperatura gotowania**“.
- Dodaj świeże produkty mleczne (mleko, śmietana lub jogurt) tuż przed podaniem na stole.
- Nie zaleca się gotowania ryżu, makaronu i makaronu przez długi czas. Gotuj je osobno i dodaj do wolnowaru przez ostatnie 30 minut.

Po ugotowaniu delikatnie ostrożnie unieś szklaną pokrywę. Umożliwi to wydostawanie się pary przed wyjęciem wewnętrznego garnka z korpusu urządzenia (podstawy). Wyjmij garnek wewnętrzny, odłącz przewód zasilający i pozwól urządzeniu ostygnąć. Po całkowitym ostygnięciu urządzenia wyczyść je, patrz „**Instrukcje czyszczenia**“.

SMAŻENIE / FRY

Ustaw przełącznik na panelu przednim w pozycji „**FRY**“ (Smażenie).

1. Domyślna temperatura gotowania wynosi 160°C, a domyślny czas to 30 minut.
2. Naciśnij przycisk  i ustaw temperaturę za pomocą przycisków „+“ lub „-“ (120°C, 140°C, 160°C, 180°C lub 200°C), a następnie naciśnij ponownie przycisk  i naciśnij „+“ i „-“ również dostosowują trwanie gotowania.
3. Po ustawieniu temperatury i czasu urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie.
4. Wlej 1-2 łyżki oleju rzepakowego do wewnętrznego garnka przed dodaniem jedzenia. Następnie w razie potrzeby dodaj równomiernie posiekaną cebulę, czosnek, seler, marchew, zioła, mięso i inne składniki.



Smażenie z koszem do smażenia

Umieść składniki w koszu do smażenia, a następnie umieść je w garnku do gotowania. Wybierz temperaturę i czas smażenia. Najpierw urządzenie nagrzej się do temperatury roboczej, na wyświetlaczu pojawi się „---“, po fazie wstępnego podgrzewania na wyświetlaczu na przemian wyświetla się czas gotowania i temperatura.

UVAGA: Maksymalna ilość oleju wynosi 2,5 litra, a surowiec w kadzi nie może przekraczać 2/3 objętości kosza.

Możesz zatrzymać proces gotowania w dowolnym momencie, obracając pokrętko do pozycji „**OFF - Wyłączono**“.

SOUS VIDE

1. Uszczelnij żywność pod próżnią w saszetkach o odpowiednim rozmiarze.
2. Napełnij wewnętrzny pojemnik wodą i umieść go w szczelnej saszetce w wodzie o temperaturze pokojowej. Upewnij się, że torby są całkowicie zanurzone w wodzie.
3. Podczas gotowania wielu saszetek, użyj podstawy „**SOUS VIDE**“, aby oddzielić saszetki.
4. Za pomocą tej funkcji można ustawić czas gotowania od 30 minut do 24 godzin. Temperaturę gotowania można ustawić w zakresie od 25°C do 100°C w odstępach co 5°C.
5. Umieść pokrywkę na garnku wielofunkcyjnym i wybierz funkcję „**SOUS VIDE**“. Ta funkcja jest najbardziej skuteczna, gdy garnek jest przykryty pokrywką.
6. Ustawiona temperatura wynosi 55°C i 30 minut. Naciśnij przycisk  i wyreguluj temperaturę gotowania za pomocą przycisków „+“ lub „-“ a następnie naciśnij ponownie przycisk  a następnie naciśnij przyciski „+“ lub „-“ aby ustawić czas gotowania.
7. Odliczanie czasu gotowania w trybie „**SOUS VIDE**“ nie rozpoczyna się, dopóki nie zostanie osiągnięta żądana temperatura. Po osiągnięciu temperatury urządzenie automatycznie przełącza się na odliczanie czasu gotowania.

Możesz zatrzymać proces gotowania w dowolnym momencie, obracając pokrętko do pozycji „**OFF - Wyłączono**“.

Gotowanie metodą Sous vide to prawdziwa sztuka gotowania! Chociaż jest to w zasadzie bardzo prosta metoda gotowania, ta metoda gotowania jest często stosowana przez szefów kuchni dla przygotowywania złożonych potraw, bogatych przystawek i warzyw. Ale teraz możesz wprowadzić do swojej kuchni pięć gwiazdek jakości gotowania.

- Grubość mięsa, drobiu i ryb określa czas gotowania. Po wyjęciu żywności z torby użyj termometru, aby sprawdzić, czy osiągnięto bezpieczną temperaturę wewnętrzną.
- Bezpieczeństwo żywności podczas obchodzenia się i gotowania jest zawsze priorytetem. Jeśli nie masz pewności co do prawidłowego gotowania, dodaj 30 minut gotowania, aby bezpiecznie pasteryzować jajka lub drób.
- Smażenie po ugotowaniu nadaje potrawie chrupiącą konsystencję. Po zakończeniu gotowania nie wlewaj oleju do gorącej patelni i gotuj szybko ugotowane mięso przez 30 sekund z każdej strony.
- Warzywa będą gotować szybciej po pokrojeniu na cienkie małe kawałki.
- Owoce można gotować za pomocą sous vide, aby przygotować dodatki, przeciery, syropy i inne. Gotuj 2 - 2½ godziny w temperaturze 70°C i pozwól ostygnąć w plastikowej torbie przed użyciem.
- Do gotowania żywności zawsze używaj worków próżniowych bez BPA.

JOGURT

1. Ustaw przełącznik na panelu przednim w pozycji „**SOUS VIDE**“.
2. Wlej 2 litry mleka do wewnętrznego garnka, a następnie wymieszaj 2 łyżeczki jogurtu

(niesłodzony, bez owoców) do mleka i odstaw na 7 - 12 godzin, aby zrobić jogurt. Dostosuj ilość mleka i jogurtu zgodnie ze swoimi preferencjami i przepisem.

3. Nie można zmienić temperatury gotowania dla tej funkcji.
4. Po zakończeniu uprawy wyjmij jogurt i przechowuj go w lodówce.

RYŻ / RICE

1. Umieść ryż z wodą w wewnętrznym naczyniu i zamknij szklaną pokrywką.
 2. Ustaw przełącznik na panelu przednim w pozycji „**RICE**“ (Ryż).
 3. Podczas tej funkcji nie jest wyświetlany czas, ponieważ urządzenie nie działa z czujnikiem wilgotności. Wyświetlacz pokazuje „On“. Po zakończeniu procesu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się w tryb „**Utrzymywanie temperatury**“.
- Zalecamy stosowanie stosunku 1: 1 (1 szklanka wody na 1 szklankę ryżu).
 - Opłucz ryż w wodzie i dodaj sól. Dodaj masło, jeśli chcesz poprawić jego smak, zapobiegnie również przywieraniu.

USTAWIENIA RĘCZNE / MANUAL

Ustaw przełącznik na panelu przednim w pozycji „**MANUAL**“ (Ustawienia ręczne).

Czas można ustawić od 10 minut do 90 minut. Ustawienie temperatury od 20°C do 200°C. Domyślny czas to 30 minut, a domyślna temperatura to 100°C. Możesz użyć ręcznej regulacji temperatury, na przykład, aby przygotować „Fondue“, ustawiając temperaturę zgodnie z własnymi preferencjami w zakresie od 30°C do 85°C, na przykład w przypadku czekoladowego fondue.

UWAGA: Wewnętrzny garnek do gotowania można bezpiecznie używać w piekarniku. Maksymalna nastawa temperatury piekarnika nie może przekraczać 180°C.

INSTRUKCJE CZYSZCZENIA

- Czyść urządzenie po każdym użyciu i przed przechowywaniem, pozwól mu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem i odłącz je od źródła zasilania.
- Zalecamy czyszczenie urządzenia, gdy tylko ostygnie, zanim żywność pozostanie sucha.
- Umyj zdejmowane części (wewnętrzny garnek do gotowania i szklaną pokrywkę) w gorącej wodzie z neutralnym detergentem kuchennym. Następnie spłucz je czystą wodą, wytrzyj do sucha i włóż z powrotem na miejsce.
- Wytrzyj podstawę urządzenia miękką, wilgotną ściereczką.
- Nie należy używać detergentów ani środków ściernych, ponieważ mogą one zarysować nieprzywierającą powłokę pojemnika do gotowania.

NAPRAWY GWARANCYJNE

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

Gwarancja NIE OBEJMUJE:

- używanie urządzenia do innych celów niż zostało zaprojektowane
- normalne zużycie
- nieprzestrzeganie „Ważnych instrukcji bezpieczeństwa” w instrukcji obsługi
- elektromechaniczne lub mechaniczne uszkodzenie urządzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem
- szkody spowodowane przez naturalne elementy, takie jak ogień, woda, elektryczność statyczna, przepięcie i tak dalej
- szkody spowodowane przez nieautoryzowaną naprawę
- uszkodzenie plomby gwarancyjnej lub nieczytelny numer seryjny urządzenia

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

My, INTER-SAT LTD, org. słożka, oświadczamy, że to urządzenie jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi odpowiednimi postanowieniami norm i przepisów dotyczących danego typu urządzenia.



Ten produkt jest zgodny z wymogami Wspólnoty Europejskiej.



Gdy ten przekreślony symbol pojemnika na śmieci jest dołączony do produktu, oznacza to, że produkt ten objęty jest dyrektywą europejską 2002/96/WE. Proszę zapoznać się z lokalnym systemem selektywnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych. Postępuj zgodnie z lokalnymi przepisami i nie wyrzucaj starych produktów razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Prawidłowa utylizacja starego produktu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

W miarę rozwoju i ulepszania produktu zastrzegamy sobie prawo do modyfikowania instrukcji obsługi. Zawsze możesz znaleźć aktualną wersję instrukcji na stronie www.tesla-electronics.eu.

Projekt i specyfikacja mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia, błędy w druku zastrzeżone.

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a TESLA MultiCook M50 Multifunkciós főzőkészüléket választotta.

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

- **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

Olvassa el és gondolja át az összes utasítást. Az alábbi utasítások be nem tartása áramütést, tüzet vagy súlyos sérüléseket okozhat. A jelen kézikönyvben található figyelmeztetések és utasítások nem terjedhetnek ki az összes esetlegesen felmerülő körülményre és helyzetre. A felhasználónak meg kell értenie, hogy a megfontoltság és az óvatosság olyan tényező, amelyet nem lehet beépíteni a termékbe, ezért a felhasználónak kell eljárnia körültekintően.

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

- A készülék csak a kivehető főzőedény behelyezése után használható.
- Sérült vagy repedt főzőedény használata tilos.
- A készüléket ne kapcsolja be, ha a főzőedényben nincs alapanyag vagy folyadék.
- A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy az elkészítendő alapanyag vagy folyadék a főzőedény felét vagy annál többet kitölt.
- Használat közben a készüléket ne helyezze az asztallap vagy a konyhapult szélére. A felület legyen sima, tiszta, száraz és stabil.
- A készülék üvegfedele tartósabb és biztonságosabb a hagyományos üvegnél, de nem törhetetlen, ezért mindig kezelje körültekintően.
- Működés közben az üvegfedél mindig megfelelően legyen a helyére illetve, kivéve ha a recept szerint eltávolítható.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozót és hagyja kihűlni.
- Az áramütés elkerülése érdekében a készülék belsejébe ne juttasson vizet vagy más folyadékot.
- A készüléket ne használja hosszabbítóval.
- A készülék lecsatlakoztatásakor mindig a csatlakozódugót fogja meg, ne a kábelt húzza.
- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt és hagyja kihűlni a készüléket.
- Védje a tápkábelt a forró felületektől.
- A sütőt nem szabad külső időzítővel vagy távirányítóval működtetni.
- A készüléket csak földelt aljzatra szabad csatlakoztatni. Mindig ellenőrizze, hogy a dugasz megfelelően be van dugva az aljzatba.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel a helyi névleges feszültségnek.

- Ha a tápkábel megsérült, a balesetek elkerülése érdekében a kábelt hivatalos TESLA szervizközpontban vagy hivatalos szakszervizben kell cseréltetni.
- A készülékhez csak eredeti TESLA tartozékokat használjon.
- Járjon el fokozott óvatossággal, ha a készüléket gyerekek közelében használja.
- Gyerekek nem használhatják a készüléket felnőtt felügyelete nélkül.
- Működés közben a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
- Nedves kézzel ne csatlakoztassa a készüléket és ne használja a kezelőpanelt.
- A készüléket csak a felhasználói kézikönyvben leírt célokra használja.
- A terméket csak rendeltetésszerűen használja.
- Ne használja szabadban.
- Ne használja a készüléket meleg, poros vagy párás környezetben.
- Tartsa távol tűzveszélyes és illékony anyagoktól.
- Ha a készüléket helytelenül, professzionális vagy nagyüzemi célokra, vagy nem a használati utasításban leírtak szerint használják, a jótállás érvényét veszti.
- Ne próbálkozzon a készülék javításával, mivel az a jótállás elvesztésével jár.
- A gyártó és az EU vizonteladó nem felel a berendezés használata miatt keletkezett károkért (sérülések, megégés, tűz, más tárgyakban okozott károk, stb.).
- FIGYELEM: A készülék csomagolásához használt műanyag zacskók veszélyesek lehetnek. A fulladás veszélyének elkerülése érdekében tartsa ezeket a gyermekektől elzárva. A csomagolási anyag nem játék.

FIGYELEM: soha ne tegyen alapanyagot vagy folyadékot a készülékbe, ezeket mindig a főzőedénybe kell tenni!

**FIGYELEM:
A KÉSZÜLÉKET SOHA NE MERÍTSE VÍZBE VAGY EGYÉB FOLYADÉKBA.**



Figyelem, forró felület

- Ne tegye a készüléket gyúlékony felületre.
- Az üvegfedő átforrósodik, leemelésekor mindig használjon védőkesztyűt.
- A fedő leemelésekor ügyeljen a kiáramló gőzre, mivel az súlyos égési sérüléseket okozhat. A fedőt úgy emelje le, hogy a gőz a másik irányba távozzon és a pára ne csepegjen vissza a készülék belsejébe.
- A készüléket ne használja hőre érzékeny felületeken vagy amelyekben a gőz kárt okozhat.
- Ne érintse meg a forró felületeket.
- A hozzáférhető felületek a készülék működése közben felhevülhetnek. A meleg felületek megérintése égési sérüléseket okozhat.
- Ne mozgassa a még meleg főzőt, a forró étel, olaj vagy folyadék égési sérüléseket okozhat.
- Szállítás előtt a főzőt hagyja teljesen kihűlni.

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.

A KÉSZÜLÉKET NE HASZNÁLJA HOSSZABBÍTÓ KÁBELLEL.

Csatlakoztassa a tápkábelt közvetlenül egy 230 V-os dugaszolóaljzatba.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

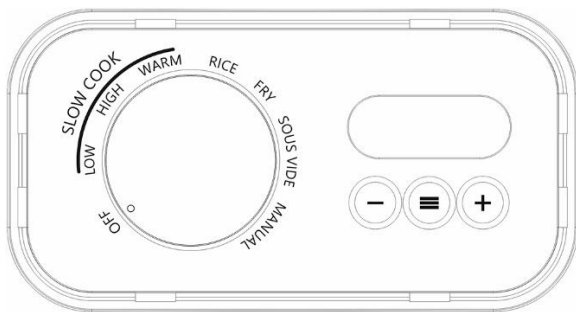
1. Távolítsa el a csomagolást, az összes matricát és címkét.
2. A főzőedényt és üveg fedelet mossa le meleg mosogatószeres vízzel, öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra.
3. Bizonyosodjon meg, hogy a készülék belseje tiszta, szennyeződés mentes.

Bizonyos konyhapultok és asztalpok nem állnak ellen huzamosabb ideig a készülékek működése közben termelődő hőnek. A felhevült készüléket ne tegye olyan felületre amit a magas hőmérséklet megromlíthat. 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 előlap



AZ ELSŐ HASZNÁLAT

A belső főzőedény tapadásmentes rétegének megóvása érdekében ne használjon éles eszközöket az edényben. Javasoljuk fa, szilikon vagy műanyag eszközök használatát.

A készülék bekapcsolása után az előlapon lévő gomb elforgatásával válassza ki a használati módot. Az idő és hőmérséklet beállítását a  gombbal lehet kiválasztani.

- Az idő beállításához nyomja meg a  gombot. A kijelzőn megjelenik a „00:00”, ekkor a „-“ vagy „+“ gombokkal állítsa be az időt.
- A hőmérséklet beállításához nyomja meg a  gombot. Amikor a kijelzőn megjelenik a „000C”, a „-“ és „+“ gombokkal állítsa be a hőmérsékletet.

A folyamat bármikor leállítható a forgatógomb „OFF” pozícióba állításával.

LASSÚ FŐZÉS / SLOW COOK

Az alapanyagokat tegye a főzőedénybe és fedje le.

A forgatógomb beállításai:

- **LOW (alacsony hőmérséklet)**
- alapértelmezett főzési idő: 8 óra, beállítható maximális idő: 24 óra.
- **HIGH (magas hőmérséklet)**
- alapértelmezett főzési idő: 4 óra, beállítható maximális idő: 24 óra.
- **KEEP WARM (melegen tartás)**
- alapértelmezett idő: 6 óra, beállítható maximum idő: 24 óra.

Ezek a funkciók 30 perc - 24 óra időtartam között működnek, 30 perces lépésekben. A főzési hőmérséklet manuálisan nem állítható. Az üzemmód kiválasztása után a készülék 3 másodpercen belül elkezd a főzést. A beállított idő letelte után a kijelzőn a „----“ felirat villog és a készülék „**Melegen tartás**“ üzemmódba kapcsol, ebben legfeljebb 24 órán keresztül működik.

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

Tipppek a lassú főzéshez



- Optimális eredmény eléréséhez a főzőedényt legalább félig töltsse fel.
- Kisebb mennyiségű étel készítésekor szükség lehet a főzési idő beállítására.
- Leves vagy zöldség főzésekor hagyjon elegendő szabad helyet a fedél alatt.
- Zöldségfélék és hús együttes főzésekor először tegye be a zöldségeket, majd a húst és a további 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.
- Fagyasztott ételek főzése előtt az edénybe töltsön meleg folyadékot.
- 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 jelenős hővesztéseket 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 45 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.
- Az elkészült ételeket tálalhatja tejjel, tejföllel vagy joghurttal.
- A rizst, tészta, tésztafélleket nem ajánlott hosszú ideig főzni. Javasoljuk, hogy ezeket külön készítse el, és az utolsó 30 percre tegye be a lassú főzőbe.

A főzés után óvatosan emelje fel az üvegfedelelet 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 „**Tisztítási útmutató**” szerint.

SÜTÉS / FRY

Az előlapi forgatógombot állítsa „**FRY**” állásba.

- Alapbeállítás szerint a hőmérséklet 160°C, az idő 30 perc.
- Nyomja meg a  gombot és a „+” vagy „-” gombokkal állítsa be a hőmérsékletet (120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C). Nyomja meg újra a  gombot és a „+” vagy „-” gombokkal állítsa be az időt.
- A hőmérséklet és idő beállítása után a készülék automatikusan elkezd a főzést.
- Az alapanyagok behelyezése előtt tegyen 1-2 evőkanál repcemag olajat a főzőedénybe.



A sütőkösár használata

Az alapanyagokat tegye a sütőkösárba, majd a kosarat helyezze a főzőedénybe. Állítsa be a sütési hőmérsékletet és időt. A készülék felmelegszik az üzemi hőmérsékletre, ezalatt a kijelzőn a “---” felirat látható. Az előmelegítési szakasz után a kijelző a sütéshez beállított időt és hőmérsékletet mutatja.

MEGJEGYZÉS: a használható maximum olajmennyiség 2.5 liter és az alapanyagok nem érhetnek a főzőedény 2/3-a fölé.

A készülék bármikor kikapcsolható a forgatógomb „**OFF**” pozícióra állításával.

SOUS VIDE

1. Az alapanyagot csomagolja megfelelő méretű vákuumos zacskóba.
 2. Töltse fel a belső tartályt vízzel és a lezárt zacskókat tegye a szobahőmérsékletű vízbe. Ellenőrizze, hogy a zacskók a víz alatt legyenek.
 3. Több zacskó főzésekor használja a „**SOUS VIDE**” rostélyt a zacskók szétválasztásához.
 4. Ebben az üzemmódban a főzési idő 30 perc - 24 órára, a hőmérséklet pedig 25°C - 100°C-re állítható, 5°C intervallumokkal.
 5. Az üvegfedelelet tegye a helyére és a forgatógombot állítsa a „**SOUS VIDE**” pozícióra. Ez a funkció akkor a leghatékonyabb, ha a készülék le van fedve.
- Alapbeállítás szerint a hőmérséklet 55°C, az idő 30 perc. Nyomja meg a  gombot és a „+” vagy „-” gombokkal állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg újra a  gombot és a „+” vagy „-” gombokkal állítsa be az időt.

6. A „**SOUS VIDE**“ üzemmódban az idő visszaszámlálás akkor kezdődik el, amikor a készülék eléri a megfelelő hőmérsékletet.

A készülék bármikor kikapcsolható a forgatógomb „**OFF**“ pozícióra állításával.

A Sous vide főzési módszer igazi művészet! Alapvetően egyszerű dolog és a séfek előszeretettel használják összetett fogások, gazdag előételek, zöldségek elkészítéséhez. Most azonban Ön is ötszillagos éttermi minőséget hozhat a konyhájába.

- A hússzelet vastagsága határozza meg a főzési időtartamot. Miután kivette az ételt a zacskóból, egy hőmérővel ellenőrizze, hogy a hőmérséklet eléri-e a kívánt értéket.
- Az élelmiszerbiztonság mindig elsődleges fontosságú. Ha nem teljesen biztos a módszert illetően, inkább növelje 30 perccel a főzési időt, hogy például a tojás vagy hús pasztörizálása biztosan megtörténjen.
- A lassú főzés utáni sütés ropogóssá teszi az ételt, ezért a főtt húst süsse mindkét oldalán 30 másodpercig.
- A kis darabokra vágott zöldségek gyorsabban főnek.
- Gyümölcsökből sous vide módszerrel önteteket, püréket, szirupokat, stb. lehet készíteni. Főzze őket 2-2.5 órán keresztül 70°C fokon, majd hagyja kihűlni a zacskóban.
- Az ételek elkészítéséhez mindig BPA mentes vákuumzacskót használjon.

JOGHURT / YOGURT

1. Fordítsa az előlap kapcsolóját „**SOUS VIDE**“ állásba.
2. Öntsön 2 liter tejet a főzőedénybe és keverjen el benne 2 teáskanál natúr joghurtot (cukor és gyümölcs nélküli). A főzési időt állítsa 7 - 12 órára. A tej és joghurt mennyiséget igény szerint lehet módosítani.
3. Ehhez a funkcióhoz a főzési hőmérsékletet nem lehet megváltoztatni.
4. A kész joghurtot kihűlés után tárolja hűtőszekrényben.

RIZS / RICE

1. Tegye a rizst és a vizet a főzőedénybe és fedje le.
 2. A forgatógombot állítsa a „**RICE**“-ra.
 3. Főzési idő nem jelenik meg a kijelzőn, mert a készüléken nincs páratartalom mérő. A kijelzőn az „**On**“ felirat látható. A főzés befejezése után a készülék automatikusan átvált melegen tartás üzemmódra.
- Ajánlott víz – rizs arány 1:1 (1 csésze víz/1 csésze rizs).
 - A rizst öblítse le és sózza ízlés szerint. Egy kis vaj hozzáadása javít az ízén és megakadályozza, hogy az edényhez tapadjon.

MANUAL

Saját főzési program beállításához a forgatógombot állítsa „**MANUAL**“-ra. A beállítható főzési idő 10 perc - 90 perc, a hőmérséklet pedig 20°C - 200°C között állítható. A beállított alapértékek 30 perc és 100°C. Csoki fondue készítéséhez például a hőmérsékletet állítsa 30°C - 85°C közé.

VIGYÁZAT: A belső főzőedényt biztonságosan lehet használni a sütőben. A sütő maximális beállított melegítési hőmérséklete nem haladhatja meg a 180°C-ot.

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

- A készüléket minden használat után tisztítsa meg. Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, a főzőedényt hagyja teljesen kihűlni, de ne hagyja beleszáradni az ételmaradékok.
- Az eltávolítható készülékelemeket mossa le meleg folyó víz alatt, semleges mosogatószerrel. Öblítse le őket tiszta vízzel, törölje szárazra és tegye vissza a helyére.
- A készülék alját puha, nedves törülközővel törölje át.
- A főzőedény felületeit vegyi anyagokkal, karcoló vagy maró és egyéb módon agresszív anyagokkal tisztítani tilos, mert ezek maradandó sérüléseket okozhatnak a főzőedény felületein.

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.

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

Spoštovani kupec,
zahvaljujemo se Vam, ker ste izbrali izdelek TESLA MultiCook M50.

Pred prvo uporabo natančno preberite pravila varne uporabe in upoštevajte vse običajne varnostne napotke.

- **To navodilo shranjujte na varnem.**
- **pravilna uporaba aparata bo znatno podaljšala njegovo življenjsko dobo**
- **upoštevajte pravila navedena v tem priročniku, da zmanjšate tveganje za poškodbe aparata ali morebitne poškodbe**

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

Ta izdelek je namenjen za uporabo le v gospodinjstvu.

Natančno preberite, da dojamete vse napotke. Zaradi neupoštevanja spodaj navedenih varnostnih napotkov obstaja nevarnost električnega udara, požara ali hudih poškodb. Opozorila, nasveti in napotki, ki so zajeti v tem priročniku ne morejo opisati vseh stanj, do katerih bi lahko prišlo pri uporabi tega aparata. Uporabnik mora vedeti, da sta trezna glava in previdnost faktorja, ki jih ni mogoče vgraditi v ta izdelek, ampak jih mora uporabljati uporabnik sam.

Ta izdelek je zapletena elektromehanska naprava. Posvetite prosim več pozornosti tem napotkom:

- Za uporabo tega aparata mora biti nameščen odstranljiv notranji vsebnik.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali razpokanega odstranljivega notranjega vsebnika.
- Aparata nikoli ne uporabljajte brez dodane hrane ali vode v notranji posodi.
- Prepričajte se, ali hrana oz. voda, ki jo želite kuhati, napolni notranjo posodo za kuhanje do polovice ali več, še preden vklopite aparat.
- Ne odlagajte aparat na rob mize, medtem ko deluje. Prepričajte se, ali je površina ravna, čista, brez vode in drugih ovir.
- Stekljeni pokrov je posebej prilagojen tako, da bo bolj trpežen in varnejši od navadnega stekla. Ni pa nelomljiv, zato bodite previdni pri ravnanju z njim.
- Med delovanjem stekleni pokrov vedno pravilno namestite na aparat, razen če v receptu ni navedeno, da ga lahko vzamete ven.
- Po končanem kuhanju preklopite stikalo aparata na „OFF – Izklopljeno“ in aparat izključite iz omrežja. Pustite ga, da se ohladi.
- Ne dovolite da voda ali druge tekočine vdrejo v aparat, da preprečite električni udar.
- Ne uporabljajte podaljševalnega kabla, varujte napajalni kabel pred vročimi površinami in ne vlecite vtiča iz vtičnice s kablom.
- Pred čiščenjem izključite električni kabel in pustite, da se aparat ohladi.
- Aparat ni namenjen za uporabo skupaj z zunanjo stikalno uro ali s posebnim daljinskim upravljalnikom.
- Aparat lahko priključite samo v ozemljeno vtičnico. Preverite, ali je vtič pravilno priključen v električno vtičnico.
- Še pred priključitvijo aparata se prepričajte, ali napetost na etiketi aparata ustreza običajni napetosti vašega električnega omrežja.

- Če je električni kabel poškodovan, prepustite njegovo zamenjavo pooblaščenemu serviserju TESLA, da se izognete morebitnim poškodbam.
- Uporabljajte samo originalno opremo TESLA, ki je namenjena konkretno za ta model.
- Kadar so prisotni otroci, rokujte z aparatom zelo previdno.
- Onemogočite otrokom, da uporabljajo aparat brez nadzora odrasle osebe.
- Onemogočite, da aparat deluje brez nadzora.
- Ne priključujte aparata in se ne dotikajte nadzorne plošče z mokrimi rokami.
- Ne uporabljajte aparata v namene, ki niso priporočeni v tem navodilu za uporabo.
- Ne uporabljajte aparata v namene, katerim ne služi.
- Ne uporabljajte aparata v pretoplem, prašnem ali vlažnem okolju.
- Ne popravljajte aparata sami, saj lahko povzročite električni udar ali izgubite pravico do garancije.
- Shranjujte jo ločeno, stran od vnetljivih in hlapljivih snovi.
- Če aparat uporabljate za profesionalne, polprofesionalne namene oz. če ga ne uporabljate pravilno, ali v neskladju z navodili, bo njegova garancija prenehala veljati.
- Proizvajalec in uvoznik za Evropsko Unijo ne odgovarjata za škode, ki bi jih povzročilo delovanje aparata, kot so: poškodbe, opekline, požar, poškodbe, škode na drugih predmetih itd..
- OPOZORILO: Plastične vrečke, ki se uporabljajo za pakiranje tega izdelka, so lahko nevarne. Da preprečite nevarnost zadušitve, shranjujte omenjene vrečke izven dosega otrok. Te vrečke niso namenjene igri.

POZOR: Nikoli ne dajajte hrane ali vode v ohišje tega aparata. Živila in vode sodijo samo v notranjo kuhhalno posodo aparata!

OPOZORILO:

Nikoli ne potaplajte vtiča v vodo ali druge tekočine.



Previdno - vroča površina

- Ne odlagajte aparata na vnetljive površine.
- Previdno: Stekleni pokrov je zelo vroč, za odstranjevanje pokrova vedno uporabljajte rokavice.
- Da se pri dvigovanju steklenega pokrova ne bi opekli s paro, jo vedno previdno dvignite in odmaknite stran od sebe. Kapljajoča voda ne sme nikoli prodreti v notranjost aparata.
- Aparata ne uporabljajte v bližini ali na površinah, ki so občutljive na toploto ali ki bi jih para lahko poškodovala.
- Ne dotikajte se vročih površin.
- Kadar aparat deluje, je lahko temperatura njegove površine višja. Ne dotikajte se ogrete površine, sicer se lahko opečete.
- Ne premikajte vročega aparata. Lahko bi se opekli z vročo hrano, oljem ali tekočino.
- Preden prenašanjem počakajte, da se aparat povsem ohladi.

POMEMBNE INFORMACIJE O ELEKTRIČNEM KABLU

Da bi zmanjšali nevarnost električnega udara, ne poskušajte preoblikovati kabelskega priključka. Dolžina električnega kabla zmanjšuje tveganje zapletanja ali zatikanja (spotike).

NE UPORABLJAJTE TE OPREME S PODALJŠEVALNIM KABELOM.

Vtič električnega kabla priključite samo v električno vtičnico 230 V.

PRIPRAVA PRED PRVO UPORABO

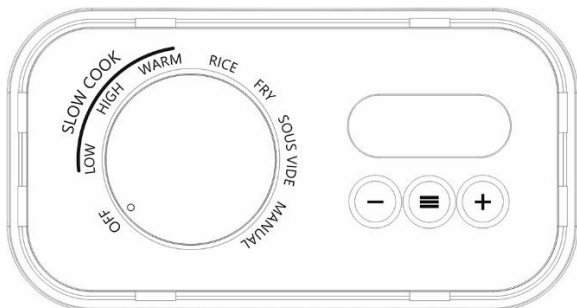
1. Odstranite vse plastične ovitke, nalepke in etikete.
2. Operite notranjo kuhalno posodo in stekleni pokrov s toplo milnico. Nato jo operite s čisto vodo in pustite temeljito posušiti.
3. Prepričajte se, ali je notranjost ohišja aparata čista in brez umazanije.

Nekatere površine kuhinjskih elementov in miz niso prilagojene tako, da bi prenesli dolgotrajno izpostavljenost visokim temperaturam, ki nastanejo pri uporabi aparata. Aparata ne postavljajte na ogrevane površine, ki bi ga lahko poškodovale z visoko temperaturo. Pri prvi uporabi se lahko pojavi neprijeten vonj ali dim, ki izhaja iz notranjosti. To je običajen pojav pri vseh grelnih aparatih, ki po večkratni uporabi izgine.

POZOR!


Da preprečite električni udar, NIKOLI NE KUHAJTE BREZ NOTRANJEGA VSEBNIKA, KI SE GA DA VZETI VEN!



Sprednja plošča



PRVA UPORABA

Da bi zaščitni sloj notranje kuhalne plošče ostal čim dlje uporaben, ne uporabljajte ostrih predmetov znotraj kuhalne posode. Priporočamo da uporabljate le leseno, silikonsko ali plastično kuhinjsko posodo.

Ko vklopite aparat, izberite program kuhanja tako, da zavrtite gumb na sprednji plošči. Čas in temperaturo kuhanja lahko nastavite s pritiskom na gumb .

- Če želite nastaviti čas kuhanja, stisnite , LED zaslon bo prikazan 00:00, za nastavev časa uporabite gumba "-" ali "+".
- Za nastavev temperature kuhanja pritisnite tipko  in na zaslonu se bo prikazala vrednost "000C", za nastavev temperature uporabite gumba "-" ali "+".

Funkcijo kuhanja lahko vedno prekinete, če obrnete gumb v položaj »OFF - Izključeno».

POČASEN NAČIN KUHANJA / SLOW COOK

Sestavine dajte v notranjo kuhalno posodo in pokrijete s steklenim pokrovom.

Obrnite vrtljivi gumb na sprednji plošči v položaj:

- **LOW (Nizka temperatura kuhanja)**
- izhodiščna čas kuhanja: 8 ur, najdaljši čas kuhanja za nastavitev: 24 ur
- **HIGH (Visoka temperatura kuhanja)**
- izhodiščna čas kuhanja: 4 ure, najdaljši čas kuhanja za nastavitev: 24 ur
- **KEEP WARM (Ustaljena temperatura)**
- privzeti čas ustaljene temperature: 6 ur, najdaljši čas ustaljene temperature za nastavitev: 24 ur

Te funkcije delujejo v mejah 30 minut do 24 ur postopoma po 30 minutah. Ročno spreminjanje temperature kuhanja ni možno. Po izbiri načina kuhanja bo aparat v 3 sekundah začel samodejno kuhati.

Po poteku časa kuhanja na prikazovalniku utripa „----“, aparat preklopi v način »**Ustaljena temperatura**«, v katerem ostane največ 24 ur.

OPOZORILO: Med kuhanjem bosta ohišje aparata in podstavek zelo ogreta. Pri rokovanju z njim uporabljajte zaščitne rokavice.

Nasveti za počasno kuhanje

- Najboljši rezultat kuhanja boste dosegli, če posodo za kuhanje napolnite vsaj do polovice.
- Lahko pripravljate celo majhne količine. V tem primeru pa boste morda morali prilagoditi čas kuhanja.
- Ko kuhate juho ali zelenjavo, pustite dovolj prostora pod pokrovom.
- Pri kuhanju zelenjave in mesa, dajte v lonec najprej zelenjavo, nato meso in še druge sestavine.
- Ko kuhate v načinu "**HIGH - Visoka temperatura kuhanja**", pazite na postopek kuhanja, saj lahko nekatere juhe začnejo peniti. Ne pozabite, da pogosto dvigovanje pokrova podaljšuje čas kuhanja.
- Pred kuhanjem zamrznjenih živil vedno dodajte najprej toplo tekočino.
- Zaradi počasnega kuhanja meso ne porjavi tako, kot če bi ga kuhali v ponvi ali pečici. Pred počasnim kuhanjem ni potrebno ocvrti mesa ali perutnine, a lahko to storite, če vam je meso bolj všeč.
- Cvrtje mletega govejega mesa, slanine in klobas pred počasnim kuhanjem je morda bolj priporočljivo, kadar želite odstraniti odvečno maščobo iz mesa. Meso bi moralo biti vloženo v notranji lonec tako, da se ne dotika steklenega pokrova.
- Pusto meso, npr. piščančje ali svinjsko meso, se kuha hitreje kot vlaknato in mastno meso, npr. goveje ali svinjsko rame. Kuhanje mesa s kostmi podaljšuje čas kuhanja v primerjavi z mesom brez njih.
- Med kuhanjem raje ne odpirajte počasnega lonca, saj lahko s tem povzročite znatne izgube toplote in pare. Če morate kljub temu odpreti lonec, to storite čim hitreje.
- Meso narežite na manjše koščke, če ga kuhate skupaj s poprej kuhano hrano, kot so fižol, sadje ali zelenjava (npr. gobe, narezana čebula, jajčevci ali na drobno sesekljana zelenjava itd.).
- Med počasnim kuhanjem meso in zelenjava zadržujeta več soka kot pri običajnem kuhanju.
- Nekatera živila, npr. korenje, krompir in pesa, se morajo kuhati dalj časa kot meso. Zato jih razrežite na manjše koščke, preden jih dodate mesu. Prepričajte se, ali ste jih pravilno položili na spodnjo stran notranjega lonca in jih prelijte z vodo.

- Najpopolnejši okus lahko dosežete s počasnim kuhanjem z dodajanjem nerazrezanih zelišč in začimb.
- Fižol se mora skuhati do mehkega, še preden ga lahko kombiniramo s sladkimi ali kislimi živili.
- Ko kuhate v počasnem kuhalniku ne pozabite, da v njem tekočina ne nastaja na enak način kot običajno pri običajnem kuhanju. Zmanjšajte količino tekočine v receptu, ki ni namenjen za v počasni lonec. Izjeme tega pravila so juhe in riž.
- Ne pozabite, da lahko tekočine dodate kadarkoli pozneje.
- V kolikor živilo še vedno vsebuje preveč tekočine pred zaključkom kuhanja, reprogramirajte lonec za počasno kuhanje za 45 minut. Rezultat preverite vsakih 15 minut. Po izteku približno 30 - 45 minut se bo količina vode zmanjšala.
- Večina receptov, ki zahtevajo nekuhanu meso in zelenjavo, zahteva približno 6 - 8 ur kuhanja pri nizki temperaturi "**LOW - Nizka temperatura kuhanja**".
- Tik pred serviranjem na mizo dodajte sveže mlečne izdelke (npr. mleko, kisló smetano ali jogurt itd.).
- Riž, rezanci in testenine se ne priporočajo za dolgo kuhanje. Kuhajte jih ločeno in jih dodajte v lonec za počasno kuhanje na zadnjih 30 minut.

Po končanem kuhanju stekleni pokrov previdno dvignite. S tem boste omogočili uhajanje pare, preden odstranite notranji lonec z ohišja aparata (podstavka). Odstranite notranji lonec, izključite električni kabel in pustite, da se aparat ohladi. Ko se povsem ohladi, očistite aparat, glej "**Napotki za čiščenje**".

CVRTJE / FRY

Brnite stikalo na sprednji plošči v položaj "**FRY**" (Cvrtje/Restanje).

1. Privzeta temperatura kuhanja je 160 °C, privzeti čas kuhanja pa 30 minut.
2. Stisnite gumb 1, da nastavite temperaturo kuhanja na "+" ali "-" (120°C, 140°C, 160°C, 180°C ali 200°C). Nato ponovno stisnite gumb 2 in še gumba "+" ter "-", da prilagodite čas kuhanja.
3. Po nastavitvi temperature in časa bo aparat začel samodejno kuhati.
4. Pred dodajanjem hrane v notranjo posodo za kuhanje vlijte 1 - 2 jušni žlici repičnega olja. Nato po potrebi dodajte enakomerno sesekljano čebulo, česen, zeleno, korenje, zelišča, meso in druge dodatke.

Cvrtje s pomočjo cvrtnika

Sestavine dajte v cvrtnik in nato vložite v lonec za kuhanje. Izberite temperaturo in čas cvrtja. Najprej se aparat začne segrevati na delovno temperaturo. Na prikazovalniku se prikaže "---", po fazi predgrevanja pa se na prikazovalniku izmenično prikazujeta čas in temperatura kuhanja.



OPOZORILO:

Največja količina olja je 2,5 l. Surovina v cvrtniku ne sme presegati več kot 2/3 prostornine košare.

Funkcijo kuhanja lahko vedno prekinete, če obrnete gumb v položaj »**OFF - Izključeno**».

SOUS VIDE

1. Živila zaprite v vrečke ustrezne velikosti.
2. Notranjo posodo napolnite z vodo in zaprto vrečko dajte v vodo sobne temperature. Prepričajte se, ali so sita popolnoma potopljena v vodo.

3. Za kuhanje več vrečk, ločite posamezne vrečke s pomočjo stojala "Sous Vide".
4. S to funkcijo lahko izberete čas kuhanja od 30 minut do 24 ur. Temperaturo kuhanja lahko nastavite med 25 °C in 100 °C v intervalu 5 °C.
5. Pokrov postavite na večnamenski lonec in izberite funkcijo "**SOUS VIDE**". Ta funkcija je najučinkovitejša, če je lonec pokrit s pokrovom.
6. Prednastavljena temperatura je 55 °C in 30 min. Stisnite gumb , da nastavite temperaturo kuhanja z gumboma "+" ali "-". Nato ponovno stisnite gumb  in stisnite gumba "+" ter "-", da prilagodite še čas kuhanja.
7. Odštevanje časa kuhanja v načinu "**SOUS VIDE**" se ne bo začelo, dokler ne dosežete zelene temperature. Ko bo temperatura dosežena, se bo aparat samodejno preklopil na nastavljeno odštevavno funkcijo časa kuhanja.

Funkcijo kuhanja lahko vedno prekinete, če obrnete gumb v položaj »**OFF - Izključeno**».

Kuhanje po metodi »Sous vide je prava kulinarična umetnost! Čeprav gre v osnovi za zelo preprost način kuhanja, to metodo kuhanja pogosto uporabljajo gurmanski kuharji za pripravo kompleksnih obrokov, bogatih predjedi in zelenjave. Sedaj pa lahko v svojo kuhinjo prinesete kakovost pečice s petimi zvezdicami.

- Debelina mesa, perutnine in rib določa čas kuhanja. Po odstranitvi hrane iz vrečke s termometrom preverite, ali je bila dosežena varna notranja temperatura.
- Varnost hrane med ravnanjem in kuhanjem je vedno prednostna naloga. Če dvomite ali je hrana pravilno skuhana, podaljšajte čas še za 30 minut kuhanja, da varno pasterizirate jajca ali perutnino.
- Cvrtje po kuhanju daje hrani hrustljivo strukturo. Po kuhanju nalijte malo olja na vročo ponev in kuhano meso na hitro popecite 30 sekund na vsaki strani.
- Zelenjava se bo kuhala hitreje, če jo narežete na tanjše ali majhne koščke.
- Sadje lahko kuhate s »sous vide za pripravo prelivov, pirejev, sirupov in drugih. Kuhajte 2 do 2 ½ ure pri temperaturi 70 °C in pustite, da se pred uporabo ohladi v plastični vrečki.
- Pri kuhanju hrane vedno uporabljajte vakuumske vrečke brez BPA.

JOGURT

1. Stikalo na sprednji plošči obrnite v položaj „**SOUS VIDE**“.
2. V notranjo posodo za kuhanje nalijte 2 litra mleka. Nato v mleko vmešajte 2 žlički jogurta (nesladkanega in brez sadja) in nastavite čas 7 do 12 ur, da izdelate jogurt. Količino mleka in jogurta prilagodite glede na vaše želje ali po receptu.
3. V tem načinu ni možno ročno spremeniti temperaturo kuhanja.
4. Po končani fermentaciji, lahko jogurt vzamete ven in shranite v hladilnik.

RIŽ / RICE

1. V notranji lonec dajte riž z vodo in ga zaprite s steklenim pokrovom.
2. Stikalo na sprednji plošči obrnite v položaj „**RICE**“ (Riž).
3. Med to funkcijo se ne prikaže čas, ker aparat ne deluje s titalom za nadzor vlažnosti. LED –

prikazovalnik prikaže »On. Po končanem kuhanju, se bo aparat samodejno preklopil v način ustaljene temperature.

- Priporočamo da uporabite razmerje 1:1 (1 skodelica vode do 1 skodelice riža).
- Riž v vodi in ga posolite. Dodajte maslo, če želite izboljšati njegov okus. Preprečili boste tudi, da se zlepi.

ROČNA NASTAVITEV / MANUAL:

Rotacijski gumb na sprednji plošči obrnite v položaj "**MANUAL**" (Ročna nastavitev). V tem načinu se aparat obnaša kot klasičen lonec (ali ponev) z uravnavanjem temperature / časa kuhanja in omogoča kuhanje velike večine hrane. Čas kuhanja lahko nastavite od 10 do 90 minut. Nastavitev temperature kuhanja od + 20 °C do + 200 °C Privzeti čas je 30 minut, privzeta temperatura pa je 100 °C. Stisnite

gumb , da z gumboma "+" ali "-" nastavite temperaturo kuhanja. Nato ponovno stisnite gumb  in z gumboma "+" ter "-" prilagodite čas kuhanja.

NAMIG: Lahko uporabite tudi ročno nastavitev temperature, npr. za pripravo »Fondue, tako da nastavite temperaturo ogrevanja po želji v razponu od 30 °C do 85 °C, na primer za izdelavo čokoladnega fondue ali za pripravo klasičnih špagetov v vreli vodi. V tem načinu lahko živila ogrevate tudi s paro, npr. cmoke itd..

OPOZORILO: Notranji lonec za kuhanje je varen za uporabo v pečici. Najvišja nastavljena temperatura v pečici ne sme presegati 180°C.

NAPOTKI ZA ČIŠČENJE

- Aparat očistite po vsaki uporabi in preden ga shranite. Pred čiščenjem pustite, da se aparat popolnoma ohladi in izključite iz električnega omrežja.
- Priporočamo, da aparat očistite takoj, ko se ohladi, da se morebitni ostanki hrane ne posušijo.
- Snemljive dele (notranjo posodo za kuhanje in stekleni pokrov) operete v vroči vodi z nevtralnimi kuhinjskim detergentom. Nato jih sperite s čisto vodo in temeljito obrišite ter postavite nazaj na svoje mesto.
- Podstavek aparata obrišite z mehko vlažno krpo.
- Ne uporabljajte čistilnih sredstev ali abrazivov, saj lahko popraskajo tanek film na posodi za kuhanje.

GARANCIJSKI SERVIS

Za uveljavitev reklamacije se prosim obrnite na prodajalca TESLA, pri katerem ste izdelek kupili.

Garancija NE VELJA za:

- uporaba naprave v namen, kateremu ne služi
- običajna obraba
- neupoštevanje „Pomembnih varnostnih napotkov“ v uporabniškem priročniku
- elektromehanske ali mehanske poškodbe, nastale zaradi nepravilne uporabe
- škoda zaradi naravnih katastrof, kot so voda, požar, statična elektrika, prenapetost itd..
- škoda, ki nastane zaradi nepooblaščenega popravila
- serijska številka naprave ni čitljiva

IZJAVA O ISTOVETNOSTI

Mi, INTER-SAT LTD, org. složka, da je ta oprema v skladu z bistvenimi zahtevami in drugimi ustreznimi določbami standardov in predpisov, ki se nanašajo na vrsto opreme. Celotno besedilo izjave o istovetnosti je na voljo na spletni strani www.tesla-electronics.eu.



Ta izdelek spolnjuje zahteve Evropske unije.



Če je ta simbol s prečrtanim košem za odpadke na kolesu pritrjen na izdelek pomeni, da je izdelek zajet v Evropsko direktivo 2002/96/ES. Prosimo, da se pozanimate za lokalni sistem ločenega zbiranja električnih in elektronskih izdelkov. Upoštevajte lokalne predpise in ne odlagajte dotrajanih izdelkov med običajne gospodinjske odpadke. Pravilen način odstranjevanja vašega starega izdelka bo pomagalo preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Glede na to, da izdelek nenehno razvijamo in izboljšujemo, si pridržujemo tudi pravico do sprememb priročnika. Posodobljeno različico uporabniškega priročnika boste našli na www.tesla-electronics.eu.

Oblika in specifikacija se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.

Poštovani kupče,
hvala vam što ste odabrali višenamjensko kuhalo TESLA MultiCook M50.

Prije uporabe pažljivo pročitajte pravila sigurne uporabe i pridržavajte se svih uobičajenih sigurnosnih pravila.

- **Sačuvajte ovu uputu za korisnike.**
- **Pravilna uporaba znatno produžuje životni vijek aparata.**
- **Pridržavajte se pravila navedenih u ovoj uputi radi smanjenja rizika od oštećenja ili za slučaj da se vi ozlijedite.**

VAŽNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

OVAJ PROIZVOD NAMIJENJEN JE SAMO ZA UPORABU U KUĆANSTVU.

Pročitajte sve upute s razumijevanjem. Nepridržavanje niže navedenih uputa može dovesti do električnog udara, požara ili teških ozljeda. Upozorenja i upute navedene u ovom priručniku ne mogu pokriti sve okolnosti i situacije koje mogu nastati. Osoba koja rukuje aparatom mora shvatiti da su zdrav razum i oprez čimbenici koji se ne mogu ugraditi u proizvod već se za njih mora pobrinuti onaj tko aparatom rukuje.

Ovo je složeni elektromehanički uređaj i stoga obratite pozornost na ove smjernice:

- Za uporabu ovog aparata mora biti umetnuta odvojiva unutarnja posuda.
- Ne upotrebljavajte oštećenu ili napuknutu odvojivu unutarnju posudu.
- Aparat nikada ne upotrebljavajte bez hrane ili tekućine u unutarnjoj posudi.
- Provjerite da su hrana ili tekućina koji će se kuhati napunili unutarnju posudu za kuhanje do pola ili više od pola prije uključivanja aparata.
- Ne stavljajte aparat na kraj stola kad je u upotrebi. Provjerite da je površina ravna, čista, bez vode i ostalih prepreka.
- Stakleni poklopac posebno je izrađen kako bi bio dugotrajniji i sigurniji od običnog stakla, ali nije potpuno otporan na razbijanje i stoga budite oprezni kada njime rukujete.
- Stakleni poklopac uvijek pravilno stavite na aparat kad je u uporabi, osim ako u receptu ne piše da ga možete maknuti.
- Po završetku kuhanja prebacite aparat u položaj „OFF” (isključeno), iskopčajte ga iz električne mreže i ostavite da se ohladi.
- Ne dopustite vodi i sličnim tekućinama da prodru u aparat da ne bi došlo do električnog udara.
- Ne upotrebljavajte produžni kabel, zaštitite kabel za napajanje od vrućih površina i ne isključujte aparat povlačenjem za kabel.
- Prije čišćenja iskopčajte kabel iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi.
- Aparat nije namijenjen uporabi s vanjskim programatorom ili samostalnim daljinskim upravljačem.
- Priključite aparat samo u uzemljenu utičnicu. Uvijek provjerite da je utikač pravilno umetnut u utičnicu.
- Prije priključivanja aparata na električnu mrežu, provjerite da napon naveden na aparatu odgovara lokalnom nazivnom naponu.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti servis ovlašten za marku TESLA ili slična kvalificirana osoba kako bi se spriječile ozljede.
- Upotreblijavajte samo originalni pribor marke TESLA, namijenjen za taj model.
- Pri uporabi aparata u blizini djece nužan je povećani oprez.
- Ne preporučuje se da djeca upotrebljavaju aparat samostalno, bez nadzora odrasle osobe.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Ne priključujte aparat i ne upotrebljavajte upravljačku ploču mokrim rukama.
- Ne upotrebljavajte aparat u druge svrhe osim svrha navedenih u ovom priručniku.
- Ne upotrebljavajte aparat u druge svrhe od onih za koje je namijenjen.
- Ne upotrebljavajte aparat vani, kao ni u vrlo toplom, prašnjavom ili vlažnom okruženju.
- Ne popravljajte aparat jer se tako izlažete opasnosti od električnog udara i gubitka jamstva.
- Čuvajte ga izvan dosega zapaljivih i hlapljivih tvari.
- Ako se aparat nepravilno upotrebljavao ili ako se upotrebljavao u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne upotrebljava prema uputama iz korisničkog priručnika, jamstvo postaje nevažeće.
- Proizvođač i uvoznik u Europsku uniju ne odgovaraju za štete prouzročene uporabom aparata kao što su ozljede, opekline, požar, rane, oštećenje drugih stvari i slično.
- UPOZORENJE: Plastične vrećice upotrijebljene za pakiranje ovog aparata mogu biti opasne. Da biste izbjegli rizik od gušenja, čuvajte te vrećice izvan dosega djece. Te vrećice nisu igračke.

POZOR: Nikada ne stavljajte namirnice i ne nalijevajte tekućinu u tijelo aparata. Namirnice i tekućine stavljaju se isključivo u unutarnju posudu za kuhanje!

UPOZORENJE:

NIKADA NE URANJAJTE APARAT U VODU ILI DRUGE TEKUĆINE.



Pozor - vruća površina

- Ne stavljajte aparat na zapaljivu površinu.
- Pozor - stakleni poklopac vrlo je vruć, zato za skidanje poklopca uvijek upotrebljavajte rukavice.
- Da vas pri podizanju staklenog poklopca ne bi opekla para, poklopac uvijek podižite u smjeru suprotnom od sebe. Voda koja kaplje nikada ne smije ući u unutarnji dio aparata.
- Ne upotrebljavajte aparat blizu ili na površinama osjetljivima na visoke temperature, kao i površinama koje može oštetiti para.
- Ne dodirujte vruće površine.
- Ako aparat radi, temperatura dostupnih površina može biti viša. Ne dodirujte zagrijane površine jer bi se inače mogli opeći.
- Ne pomjerajte vrući aparat. Možete se opeći vrućim jelom, uljem ili tekućinom.
- Ostavite aparat da se potpuno ohladi prije prenošenja.

VAŽNE INFORMACIJE O KABELU ZA NAPAJANJE

Da biste smanjili rizik od električnog udara, ne pokušavajte ni na koji način mijenjati konektor kabela. Duljina kabela za napajanje smanjuje rizik od zaplitanja ili spoticanja o kabel.

NE UPOTREBLJAVAJTE OVAJ APARAT S PRODUŽNIM KABELOM.

Priključite kabel za napajanje izravno samo u električnu utičnicu od 230 V.

PRIPREMA PRIJE PRVE UPORABE

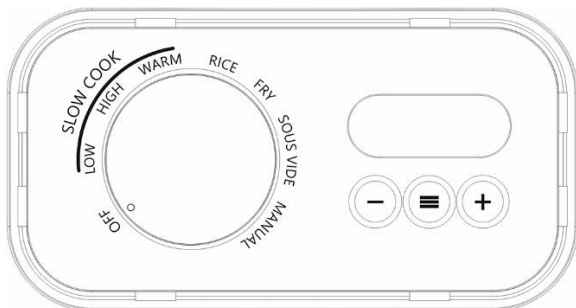
1. Uklonite svu ambalažu, naljepnice i oznake.
2. Operite unutarnju posudu za kuhanje i stakleni poklopac u toploj vodi u koju ste dodali deterđent. Zatim ih isperite čistom vodom i temeljito osušite.
3. Provjerite da je unutrašnjost tijela aparata čista i bez nečistoća.

Neke površine kuhinjskih elemenata i stolova nisu prilagođene duljem izlaganju visokim temperaturama koje nastaju pri uporabi aparata. Ne stavljajte zagrijani aparat na površine koje bi se mogle oštetiti pod utjecajem visokih temperatura. Tijekom prve uporabe aparata mogu se pojaviti blagi dim i miris. To je normalna pojava kod svih aparata koji se zagrijavaju i nestat će nakon nekoliko uporaba.

POZOR!

Da ne bi došlo do ozljede od električnog udara, NIKADA NE KUHAJTE BEZ UNUTARNJE ODVOJIVE POSUDE ZA KUHANJE!

Prednja ploča



PRVA UPORABA

Želite li što dulje sačuvati premaz protiv prljanja u unutarnjoj posudi za kuhanje, ne upotrebljavajte oštre predmete u posudi. Preporučamo uporabu drvenog, silikonskog ili plastičnog pribora za kuhanje.

Za uključivanje aparata, odaberite program za kuhanje okretanjem gumba za upravljanje na prednjoj ploči. Vrijeme kuhanja i temperaturu možete namjestiti pritiskom gumba

- Za namještanje vremena kuhanja pritisnite , na LED zaslonu prikazat će se 00:00, a zatim pomoću gumba „-“ ili „+“ podesite vrijeme.
- Za namještanje temperature kuhanja pritisnite , na LED zaslonu prikazat će se „000C“, a zatim pomoću gumba „-“ ili „+“ podesite temperaturu.

Kuhanje možete zaustaviti kada god želite okretanjem gumba u položaj „**OFF**“ (isključeno).

SPORO KUHANJE / SLOW COOK

Stavite namirnice za kuhanje u unutarnju posudu za kuhanje i poklopite ju staklenim poklopcem.

Okrenite kružni gumb na prednjoj ploči u položaj:

- **LOW (niska temperatura kuhanja)**
- zadano vrijeme kuhanja: 8 sati, najdulje vrijeme kuhanja: 24 sata
- **HIGH (visoka temperatura kuhanja)**
- zadano vrijeme kuhanja: 4 sata, najdulje vrijeme kuhanja: 24 sata
- **KEEP WARM (održavanje topline)**
- zadano vrijeme održavanja topline: 6 sati, najdulje vrijeme održavanja topline: 24 sata

Ove funkcije rade u rasponu od 30 minuta do 24 sata s koracima od 30 minuta. Temperatura kuhanja ne može se promijeniti ručno. Nakon odabira načina rada, aparat automatski počinje raditi u roku od 3 sekunde. Po isteku vremena kuhanja, na zaslonu će treperiti „----“, a aparat će se prebaciti u način „**Održavanje topline**“ u kojem će ostati najviše 24 sata.

UPOZORENJE: Tijelo aparata (kućište) vrlo je vruće tijekom kuhanja. Zato za rukovanje upotrebljavajte rukavice.

Savjeti za sporo kuhanje

- Najbolje ishode kuhanja postići ćete ako posudu za kuhanje napunite najmanje do pola.
- Može se pripremati i mala količina, ali u tom slučaju može biti potrebno podesiti vrijeme kuhanja.
- Pri kuhanju juha ili povrća, ostavite dovoljno prostora ispod poklopca.
- Pri kuhanju povrća i mesa, najprije u posudu stavite povrće, a zatim meso i ostale namirnice.
- Pri kuhanju u načinu „**HIGH**“ (visoka temperatura kuhanja), pratite tijek kuhanja jer se neke juhe mogu početi pjeniti. Ne zaboravite, često podizanje poklopca produljuje vrijeme kuhanja.
- Prije kuhanja smrznutih namirnica, uvijek ulijte i toplu tekućinu.
- Kod sporog kuhanja meso neće poprimiti smeđu boju kao što bi poprimilo da se peče na tavi ili u pećnici. Meso i perad ne treba prepržiti prije sporog kuhanja, ali možete to učiniti ako vam je meso tako ukusnije.
- Prženje mljevene govedine, slanine i kobasica prije sporog kuhanja može biti poželjno ako želite odstraniti višak masnoće iz mesa. Meso treba posložiti u unutarnju posudu za kuhanje tako da ne dodiruje stakleni poklopac.
- Krto meso, kao što su pileća prsa ili svinjska pisanica, kuha se brže od vlaknastog i masnog mesa, kao što su goveda ili svinjska lopatica. Kuhanje mesa s kostima produljuje vrijeme kuhanja u odnosu na meso bez kosti.
- Izbjegavajte otvaranje posude za kuhanje tijekom sporog kuhanja jer to uzrokuje znatan gubitak topline i pare. Ako posudu morate često otvarati, napravite to što je brže moguće.
- Narežite meso na manje komadiće ako ga kuhate zajedno s prethodno obrađenim namirnicama, kao što su grah, voće ili povrće (gljive, na kockice narezani luk, patlidžan ili sitno narezano povrće).
- Tijekom sporog kuhanja, meso i povrće sačuvat će više soka nego kod klasičnog kuhanja.
- Neko povrće, na primjer mrkvu, krumpir i repu, potrebno je kuhati dulje od mesa i zato ih prije dodavanja mesu narežite na manje komadiće. Pazite da ih stavite na dno unutarnje posude za kuhanje i zalijete tekućinom.
- Najbolju punoću ukusa kod sporog kuhanja postići ćete ako začinsko bilje i začine dodate bez



drobljenja.

- Grah mora potpuno omekšati prije nego što ga možete kombinirati sa slatkim ili kiselim jelima.
- Ne zaboravite da se u kuhu za sporo kuhanje tekućina ne kuha jednako kao kod klasičnog kuhanja. Smanjite količinu tekućine iz recepta ako recept nije prilagođen kuhu za sporo kuhanje. Juhe i riža iznimka su od ovog pravila.
- Ne zaboravite da se tekućina može dodati naknadno u bilo kojem trenutku.
- Ako po dovršetku kuhanja u jelu ostane još dosta tekućine, programirajte kuhu za sporo kuhanje za još 45 minuta kuhanja. Provjeravajte stanje svakih 15 minuta. Po isteku 30 - 45 minuta, količina tekućine bit će manja.
- Većina recepata u koje idu svježe meso i povrće zahtijeva približno 6 - 8 sati kuhanja u načinu „LOW“ (niska temperatura kuhanja).
- Svježe mliječne proizvode (mlijeko, kiselo vrhnje ili jogurt) dodajte tek neposredno prije posluživanja za stolom.
- Ne preporučuje se dugo kuhati rižu, rezance i tjesteninu. Skuhajte ih zasebno i dodajte u kuhu za sporo kuhanje u zadnjih 30 minuta.

Po završetku kuhanja, oprezno polako podignite stakleni poklopac. Tako omogućujete izlazak pare prije vađenja unutarnje posude za kuhanje iz tijela aparata (kućišta). Izvadite unutarnju posudu, iskopčajte kabel za napajanje i ostavite aparat da se ohladi. Kada se potpuno ohladi, očistite aparat u skladu s odjeljkom „Upute za čišćenje“.

PRŽENJE / FRY

Okrenite gumb na prednjoj ploči u položaj „FRY“ (prženje/pečenje).

1. Zadana temperatura kuhanja je 160 °C, a zadano vrijeme kuhanja 30 minuta.
2. Pritisnite gumb  i namjestite temperaturu prženja pomoću „+“ ili „-“ (120°C, 140°C, 160°C, 180°C ili 200°C), a zatim ponovno pritisnite gumb  i pomoću „+“ i „-“ podesite vrijeme kuhanja.
3. Nakon namještanja temperature i vremena, aparat automatski počinje kuhati.
4. Prije dodavanja namirnica, u unutarnju posudu za kuhanje ulijte 1 - 2 jušne žlice repičinog ulja. Zatim dodajte ravnomjerno narezani luk, češnjak, celer, mrkvu, začinsko bilje, meso i ostale sastojke po potrebi.

Prženje s košaricom za prženje



Stavite sastojke u košaricu za prženje, a zatim stavite košaricu u posudu za kuhanje. Odaberite temperaturu i vrijeme prženja. Aparat će se najprije početi zagrijavati na zadanu temperaturu i zaslon će pokazivati „--“, a kada se zagrije, zaslon će naizmjenično pokazivati vrijeme i temperaturu kuhanja.

UPOZORENJE:

Najveća količina ulja je 2,5 l, dok količina namirnica u košarici za prženje ne smije prekoračiti 2/3 zapremine košarice.

Kuhanje možete zaustaviti kada god želite okretanjem gumba u položaj „OFF“ (isključeno).

KUHANJE U VAKUUMU / SOUS VIDE

1. Zatvorite namirnice u vakuumiranu vrećicu prikladne veličine.
2. Napunite unutarnju posudu vodom i stavite vakuumiranu vrećicu u vodu sobne temperature. Provjerite da su vrećice potpuno uronjene u vodu.
3. U slučaju kuhanja više vrećica upotrijebite stalak „Sous Vide“ za odvajanje vrećica.
4. Za ovu funkciju može se odabrati vrijeme kuhanja od 30 minuta do 24 sata. Temperatura kuhanja može se birati od 25 °C do 100 °C u intervalima od 5 °C.
5. Stavite poklopac na višenamjensko kuhalo i odaberite funkciju „**SOUS VIDE**“. Funkcija je najučinkovitija ako je kuhalo zatvoreno poklopcem.
6. Unaprijed namještene postavke su 55 °C i 30 minuta. Pritisnite gumb  i namjestite temperaturu kuhanja pomoću „+“ ili „-“, a zatim ponovno pritisnite gumb  i pomoću „+“ i „-“ podesite vrijeme kuhanja.
7. Odbrojavanje vremena kuhanja u načinu „**SOUS VIDE**“ neće početi dok aparat ne dostigne željenu temperaturu. Kada se dostigne temperatura, aparat se automatski prebacuje u funkciju odbrojavanja zadanog vremena kuhanja.

Kuhanje možete zaustaviti kada god želite okretanjem gumba u položaj „**OFF**“ (isključeno).

Kuhanje u vakuumu pravo je kuharsko umijeće! Iako se u osnovi radi o vrlo jednostavnom načinu kuhanja, taj način kuhanja često upotrebljavaju gurmanski kuhari za pripremu složenih jela, bogatih predjela i povrća. No sada i vi možete kuhati jela za pet zvjezdica u svojoj kuhinji.

- Debljina mesa, peradi i ribe određuje vrijeme kuhanja. Kada izvadite jelo iz vrećice, uzmite toplomjer i provjerite je li bila dosegnuta sigurna unutarnja temperatura.
- Sigurnost namirnica pri obradi i kuhanju uvijek je na prvom mjestu. Ako niste sigurni je li nešto pravilno kuhano, kuhajte još 30 minuta da biste sigurno pasterizirali jaje ili perad.
- Prženje nakon kuhanja dat će namirnicama hrskavu teksturu. Nakon dovršetka kuhanja, ulijte ulje na zagrijanu tavu i brzo prepržite kuhano meso, po 30 sekundi sa svake strane.
- Povrće će se brže skuhati ako je narezano na male, tanke komadiće.
- Voće se može kuhati u vakuumu za pripremu juha, pirea, sirupa itd. Kuhajte od 2 do 2½ sata na 70 °C i ostavite da se ohladi u plastičnoj vrećici prije daljnje uporabe.
- Za kuhanje namirnica uvijek upotrebljavajte plastične vrećice za vakuumiranje bez BPA.

JOGURT



1. Okrenite gumb na prednjoj ploči u položaj „**SOUS VIDE**“.
2. Ulijte u unutarnju posudu za kuhanje 2 litre mlijeka, zatim u mlijeko umiješajte 2 žlice jogurta (nezaslađenog, bez voća) i namjestite vrijeme za izradu jogurta od 7 do 12 sati. Količinu mlijeka i jogurta odredite prema osobnim sklonostima i receptu.
3. Za ovu funkciju ne može se promijeniti temperatura kuhanja.
4. Kada završi kultiviranje jogurta, pokupite jogurt i spremite ga u hladnjak.

RIŽA / RICE

1. Stavite rižu s vodom u unutarnju posudu i poklopite staklenim poklopcem.
 2. Okrenite gumb na prednjoj ploči u položaj „**RICE**“ (riža).
 3. Tijekom te funkcije ne prikazuje se nikakvo vrijeme jer aparat nema snimač vlažnosti. LED zaslon prikazuje „**On**“. Po završetku kuhanja, aparat se automatski prebacuje u način održavanja topline.
- Preporučamo omjer 1 : 1 (1 šalica vode na 1 šalicu riže).
 - Operite rižu u vodi i posolite ju. Dodajte maslac ako želite poboljšati okus riže, a tako ćete spriječiti i da se slijepi.

RUČNO NAMJEŠTANJE / MANUAL

Okrenite kružni gumb na prednjoj ploči u položaj „**MANUAL**“ (ručno namještanje). U tom načinu aparat radi kao klasični lonac (tava) s mogućnošću reguliranja temperature/vremena kuhanja i omogućuje vam kuhanje više jela. Duljina kuhanja može se namjestiti od 10 do 90 minuta. Temperatura kuhanja može se namjestiti od 20 °C do 200 °C. Zadano vrijeme iznosi 30 minuta, a zadana temperatura 100

°C. Pritisnite gumb  i pomoću „+“ ili „-“ namjestite temperaturu kuhanja, a zatim ponovno pritisnite gumb  i pomoću „+“ ili „-“ odredite vrijeme kuhanja.

SAVJET: Ručno reguliranje temperature možete upotrebljavati, primjerice, za pripremu fondua, tako da temperaturu namjestite prema želji u rasponu od 30 °C do 85 °C, na primjer za čokoladni fondue ili za pripremu klasičnih špageta u vrućoj vodi. U tom načinu možete također kuhati namirnice na pari, npr. okruglice.

UPOZORENJE: Unutarnju posudu za kuhanje sigurno je upotrebljavati u pećnici. Najveća namještena temperatura zagrijavanja pećnice ne smije prekoračiti 180°C.

UPUTE ZA ČIŠĆENJE

- Očistite aparat nakon svake uporabe i prije skladištenja, a prije čišćenja ostavite ga da se potpuno ohladi i iskopčajte iz napajanja.
- Preporučamo čišćenje aparata odmah nakon što se ohladi, prije nego što se namirnice zasuše.
- Operite odvojive dijelove (unutarnju posudu za kuhanje i stakleni poklopac) u vrućoj vodi u koju ste dodali neutralni deterđent za posuđe. Zatim ih isperite čistom vodom, obrišite da budu potpuno suhi i vratite u aparat.
- Obrišite kućište aparata mekom vlažnom krpom.
- Ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje ni abrazivna sredstva jer mogu ogrepti premaz protiv prljanja u posudi za kuhanje.

POPRAVAK U JAMSTVENOM ROKU

Za popravak u jamstvenom roku obratite se prodajnom mjestu na kojem se kupili svoj proizvod marke TESLA.

Jamstvo se NE ODNOSI na:

- uporabu aparata u druge svrhe
- habanje uslijed redovne uporabe
- nepridržavanje „Važnih sigurnosnih uputa“ navedenih u korisničkom priručniku
- elektromehaničko ili mehaničko oštećenje zbog nepravilne uporabe
- štetu koju nanese prirodne sile kao što su voda, požar, statički elektricitet, prenapon itd.
- štetu nastalu zbog neovlaštenog popravka
- nečitljiv serijski broj aparata

IZJAVA O SUKLADNOSTI

Mi, INTER-SAT LTD, org. složka, izjavljujemo da je ta oprema u skladu s osnovnim zahtjevima i ostalim relevantnim odredbama standarda i propisa koji se odnose na vrstu opreme.



Ovaj proizvod zadovoljava zahtjeve Europske unije.



Ako je proizvodu pridružen simbol prekrižene kante za smeće, to znači da se na proizvod odnosi europska direktiva 2002/96/EZ. Molimo vas da se informirate o lokalnom sustavu odvojenog prikupljanja električnih i elektroničkih proizvoda. Pridržavajte se lokalnih propisa i ne odlažite stare proizvode u komunalni otpad. Ispravno odlaganje starih proizvoda pomaže spriječiti potencijalne negativne posljedice za životno okruženje i zdravlje ljudi.

S obzirom na to da se proizvod razvija i poboljšava, zadržavamo pravo na prilagodbu korisničkog priručnika. Važeću verziju korisničkog priručnika uvijek ćete naći na www.tesla-electronics.eu.

Dizajn i specifikacije mogu se izmijeniti bez prethodnog upozorenja. Moguće su tiskarske pogreške.

**Dear customer,
Thank you for choosing TESLA MultiCook M50.**

Before use, please read carefully the rules of safe use and follow all common safety rules.

- **keep this user manual**
- **proper use of the device will greatly extend its life**
- **observe the rules in this manual to reduce the risk of equipment damage or injury**

IMPORTANT SAFETY NOTICE

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Read and understand all instructions. Failure to follow the instructions below may result in electric shock, fire or serious injury. The warnings, cautions, and instructions discussed in this manual cannot cover all possible conditions and situations that may arise. The operator must understand that common sense and caution are a factor that cannot be built into this product, but must be provided by the operator.

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

- A removable inner container must be installed to use this appliance.
- Do not use a damaged or cracked removable inner container.
- Never use the appliance without food or liquid in the inner container.
- Make sure that the food or liquid to be cooked fills half or more the inner cooking pot before switching on the appliance.
- Do not place the appliance on the edge of the table during operation. Make sure the surface is flat, clean, free of water and other obstructions.
- The glass lid has been specially designed to be more durable and safer than conventional glass, but is not unbreakable, so be careful when handling the glass lid.
- Always place the glass lid correctly on the appliance during its operation, unless the recipe indicates that it can be removed.
- After cooking, set the appliance to the OFF position and unplug it and let it cool down.
- Do not allow water or other liquid to enter the appliance to prevent electric shock.
- Do not use an extension cord.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the cable.
- Before cleaning, unplug the power cord and allow the machine to cool.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- The unit is not designed to operate with an external timer or a separate remote control.
- Connect the device to a grounded outlet only. Always make sure that the plug is properly inserted into the socket.
- Check that the voltage indicated on the appliance corresponds to the local rated voltage before connecting the appliance.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a TESLA service center or similarly qualified person to prevent injury.

- Only use original TESLA accessories that are designed for this model.
- Use caution when using the device near children.
- It is not recommended that children use the device independently without the supervision of an adult.
- Do not leave the device unattended.
- Do not connect the appliance or use the control panel with wet hands.
- Do not use the device for purposes other than those described in this user manual.
- Do not use this device for any other than intended use.
- Do not use outdoors.
- Do not use the device in a warm, dusty or humid environment.
- Do not repair the device as this may result in electric shock and void your warranty.
- Keep away from flammable and volatile substances.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes void.
- The manufacturer and importer into the European Union is not liable for damages caused by operation of the device such as injury, scalding, fire, injury, damage to other things, etc.
- CAUTION: The plastic bags used to package this appliance can be dangerous. Keep these bags out of the reach of children to avoid the risk of suffocation. These bags are not toys.

WARNING: Never insert food or pour liquids into the appliance. Only the inner cooking pot is filled with food and liquids!

**CAUTION:
NEVER IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**



Caution, hot surface

- Do not place the appliance on a flammable surface.
- Caution glass lid is very hot, always wear gloves when removing lid.
- To prevent scalding from escaping steam when lifting the glass lid, always carefully lift it away from you. Dripping water must never flow into the interior of the appliance.
- Do not use the appliance near or on surfaces that are sensitive to heat or which may be damaged by steam.
- Do not touch hot surfaces.
- The temperature of accessible surfaces may be higher when the appliance is in operation. Do not touch the heated surface, otherwise it may cause burns.
- Do not move the hot appliance. You can get burned by hot food, oil or liquid.
- Allow the appliance to cool down completely before transporting.

IMPORTANT INFORMATION ON 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 over the power cord.

DO NOT USE THIS DEVICE WITH AN EXTENSION CABLE.

Connect the power cord directly to a 230 V electrical outlet only.

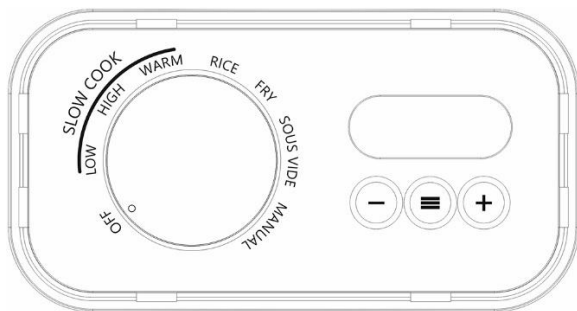
PREPARATION BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging, stickers, and labels.
- 2 Wash the inner cooking pot and glass lid with warm soapy water. Then rinse with clean water and dry thoroughly.
- 3 Make sure that the inside of the appliance body is clean and free of dirt.

Some surfaces of kitchen cabinets and tables are not designed to withstand prolonged exposure to the high temperatures generated by equipment use. Do not place heated equipment on surfaces that could be damaged by high temperatures. Mild smoke and odor may occur during the first use of the device. This is normal for all warming devices that disappear after several uses.

Attention: To prevent electric shock, NEVER cook without removable inner pot!

Front panel



FIRST USE

To keep the non-stick layer of the inner cooking pot as long as possible, do not use sharp objects inside the cooking pot. We recommend the use of wooden, silicone or plastic kitchen utensils.

After switching on the appliance, select the program for use by turning the knob on the front panel.

The working time and temperature can be set by pressing the button

- To set the working time, press , the LED display will show „00:00“, press „-“ or „+“ to adjust the time.
- To set the temperature, press the button and „000C“ appears on the display, use the „-“ or „+“ buttons to adjust the temperature.

You can stop the cooking process at any time by turning the knob to the position „OFF“.

SLOW COOK

Place the cooking ingredients in the inner container and cover with a glass lid.

Turn the switch on the front panel to:

- **LOW (low temperature)**
- default cooking time: 8 hours, maximum cooking time to set: 24 hours
- **HIGH (low temperature)**
- default cooking time: 4 hours, maximum cooking time to set: 24 hours
- **KEEP WARM**
- default keep warm time: 6 hours, maximum keep warm to set: 24 hours

These functions operate from 30 minutes to 24 hours in 30 minute steps. You cannot manually change the cooking temperature. After selecting the mode, the appliance will start cooking automatically within 3 seconds.

After the cooking time has elapsed, „----“ flashes on the display, the appliance switches to the „**Keep warm**“ mode, where it remains for a maximum of 24 hours.

CAUTION: During cooking, the body of the cooker (base) will be very warm. Wear gloves when handling a slow cooker.

Tips for slow cooking

- For best cooking results, fill the pot at least halfway.
- Small quantities can 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, put vegetables, then meat and other ingredients in the pot first.
- When cooking in HIGH mode, observe the cooking progress as some soups may start to foam. Remember that raising the lid frequently will increase cooking time.
- Always add warm liquid before cooking frozen food.
- Due to the nature of slow cooking, the meat does not turn brown as if cooked in a pan or oven. It is not necessary to fry meat or poultry before slow cooking, but you can do it if you like it more.
- Roasting minced beef, bacon and sausage before slow cooking may be desirable if you want to remove excess fat from the 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 cooks faster than fibrous and fatty meat such as beef or pork hanger. Cooking meat with bone will increase cooking time over meat without bone.
- Avoid opening a slow cooker during cooking, as this will cause considerable heat and steam losses. If you still need to open the pot, do it as quickly as possible.
- Cut the meat into smaller pieces when cooked together with pre-cooked foods such as beans, fruits or vegetables (mushrooms, diced onion, eggplant or finely chopped vegetables).
- Meat and vegetables retain more juice during slow cooking than traditional cooking.
- Some foods such as carrots, potatoes and beets require longer cooking than meat, so cut them into smaller pieces before adding them to the meat. Make sure you place them on the underside of the inner pot and cover with liquid.
- To achieve the fullest taste in slow cooking, add crushed herbs and spices.
- Beans must completely soften before they can be combined with sweet or sour foods.
- When cooking in a slow cooker, remember that liquids are not produced in the same way as conventional cooking. Reduce the amount of liquid in the recipe that is not designed for a slow cooker. Soups and rice are an exception to this rule.
- Remember that fluids can be added at any time.
- If the food still contains too much liquid to finish cooking, reprogram the slow cooker for 45



minutes. Check the result every 15 minutes. After 30 - 45 minutes, the amount of liquid is reduced.

- Most recipes that require uncooked meat and vegetables require approximately 6-8 hours of low temperature cooking.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream or yoghurt) just before serving on the table.
- It is not recommended to cook rice, noodles and pasta for a long time. Cook them separately and add them to a slow pan for the last 30 minutes.

After cooking, carefully lift the glass lid slightly. This will allow the steam to escape before removing the inner cooking pot from the appliance (base). Remove the inner pot, unplug the power cord and let the appliance cool down. After the appliance has cooled down completely, clean the appliance, see „**Cleaning Instructions**“.

FRY

Turn the switch on the front panel to the position „**FRY**“.

- The default temperature is 160°C and the default time is 30 minutes.
- Press the  button and set the temperature with the „+“ or „-“ buttons (120°C, 140°C, 160°C, 180°C or 200°C), then press the  button again and press „+“ or „-“ also adjust the cooking time.
- After setting the temperature and time, the appliance will start cooking automatically.
- Pour 1-2 tablespoons of rapeseed oil into the inner cooking pot before adding food. Then add evenly chopped onions, garlic, celery, carrots, herbs, meat and other ingredients as needed.


Frying with frying basket

Place the ingredients in the frying basket and then place it inside the cooking pot. Select the frying temperature and time. First, the appliance will start to warm up to the operating temperature, the display will show “---”, after the preheating phase, the display will alternately show the cooking time and temperature.

NOTICE: The maximum amount of oil is 2.5 liters and the raw material in the frypot must not exceed 2/3 of the basket volume.

You can stop the cooking process at any time by turning the knob to the „**OFF**“ position.

SOUS VIDE

1. Seal the food under vacuum into suitable size bags.
2. Fill the inner container with water and place it in a sealed sachet in room temperature water. Make sure the bags are completely immersed in water.
3. When cooking multiple bags, use the „**SOUS VIDE**“ stand to separate the bags.
4. With this function, the cooking time can be selected from 30 minutes to 24 hours. The cooking temperature can be selected from 25°C to 100°C at 5°C intervals.
5. Place the lid on the multifunction pot and select the „**SOUS VIDE**“ function. This function is most effective when the pot is covered with a lid.
6. The preset temperature is 55°C and 30 min. Press the  button and set the temperature with

the „+“ or „-“ buttons, then press the  button again and press the „+“ or „-“ buttons to adjust the cooking time.

7. The cooking time countdown in „**SOUS VIDE**“ mode does not start until the desired temperature is reached. When the temperature is reached, the appliance automatically switches to the countdown cooking time.

You can stop the cooking process at any time by turning the knob to the „**OFF**“ position.

Cooking with the Sous vide method is the real cooking art! Although it is basically a very simple cooking method, this cooking method is often used by gourmet chefs to prepare complex dishes, rich appetizers and vegetables. But now you can bring five-star cooking quality to your kitchen.

- The thickness of meat, poultry and fish determines the cooking time. After removing the food from the bag, use a thermometer to verify that a safe internal temperature has been reached.
- Food safety during handling and cooking is always a priority. If you are not sure about cooking correctly, add 30 minutes of cooking to safely pasteurize eggs or poultry.
- Frying after cooking gives the food a crispy texture. When cooking is complete, do not pour oil in a hot pan and cook the cooked meat quickly for 30 seconds on each side.
- Vegetables will cook more quickly when cut into thin small pieces.
- Fruit can be cooked using sous vide to prepare toppings, purees, syrups and more. Cook for 2 to 2½ hours at 70°C and allow to cool in a plastic bag before use.
- Always use vacuum bags without BPA when cooking food.

YOGURT



1. Turn the front panel switch to „**SOUS VIDE**“.
2. Pour 2 liters of milk into the inner cooking pot, then mix 2 teaspoons of yogurt (unsweetened, without fruit) into the milk and set for 8 to 12 hours to make yoghurt. Adjust the amount of milk and yogurt according to your preferences.
3. It is not possible to change the cooking temperature for this function.
4. After the cultivation is complete, remove the yogurt and store it in the refrigerator.

RICE

1. Place rice with water in an inner pot and close it with a glass lid.
 2. Turn the front panel switch to „**RICE**“.
 3. No time is displayed during this function because the unit does not operate with the humidity sensor. The LED display will show „**On**“. When the cooking process is complete, the appliance will automatically switch to maintain mode.
- We recommend using 1: 1 ratio (1 cup water per 1 cup rice).
 - Rinse the rice in water and add salt. Add butter if you want to improve its taste, also prevent sticking.

MANUAL

Turn the switch on the front panel to „**MANUAL**“.

The working time can be set from 10 minutes to 90 minutes. Temperature can be set from 20°C to 200°C. The default time is 30 minutes and the default temperature is 100°C. Press the  button and set the temperature with the „+“ or „-“ buttons, then press the  button again and press the „+“ or „-“ buttons to adjust the working time. You can use the manual temperature control, for example, to prepare „Fondue“, by setting the temperature according to your preference in the range from 30°C to 85°C, for example for chocolate fondue.

WARNING: The inner cooking pot is safe to use in the oven. The maximum oven temperature set point must not exceed 180°C.

CLEANING INSTRUCTIONS

- Clean the appliance after each use and before storage, allow the appliance to cool completely before cleaning and disconnect it from the power supply.
- We recommend cleaning the appliance as soon as it has cooled down before the food remains dry.
- Wash the detachable parts (inner cooking pot and glass lid) in hot water with neutral kitchen detergent. Then rinse them with clean water, wipe them dry and put them back in place.
- Wipe the base of the appliance with a soft, damp cloth.
- Do not use detergents or abrasives as they may scratch the non-stick coating of the cooking container.

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 notice“ 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
- unreadable serial number of the device

DECLARATION OF CONFORMITY

We, INTER-SAT LTD, org. složka, 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.



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 this user manual can always be found at www.tesla-electronics.eu.

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