

TESLA

TESLA MultiCook M80 Deluxe

Uživatelský manuál / User guide v2.0

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si vybral TESLA MultiCook M80 Deluxe.

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

Přečtěte si a snažte se porozumět všem pokynům. Nedodržení níže uvedených pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem, požár nebo vážné zranění. Varování, upozornění a instrukce uvedené v této příručce nemohou zahrnovat 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 je mít provozovatel.

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

- Pro používání tohoto spotřebiče musí být nainstalována vnitřní nádoba.
- Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou vnitřní nádobu.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte bez jídla nebo tekutiny ve vnitřní nádobě.
- Neumísťujte spotřebič na okraj stolu během provozu. Ujistěte se, že povrch je rovný, čistý, bez vody a jiných překážek.
- Nepoužívejte venku ani v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí.
- Nepoužívejte tento spotřebič k jinému než určenému použití.
- Nedoporučuje se, aby děti samostatně používaly spotřebič bez dozoru dospělé osoby.
- Nenechávejte spotřebič pracovat bez dozoru.
- Při použití zařízení v blízkosti dětí je nutná zvýšená opatrnost.
- 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.
- Po dokončení vaření vypněte spotřebič, odpojte jej od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Nedovoľte vniknutí vody ani jiné kapaliny dovnitř spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 spotřebiče 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.

Nikdy nevkládejte potraviny nebo nenalévejte tekutiny do těla spotřebiče.

Potravinami a tekutinami se plní vždy pouze vnitřní varná nádoba!

UPOZORNĚNÍ: NIKDY NEPONORUJTE SPOTŘEBIČ DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY A NEVAŘTE BEZ VNITŘNÍ NÁDOBY NA VAŘENÍ!



POZOR, HORKÝ POVRCH

- Nepokládejte spotřebič na hořlavý povrch.
- Nedotýkejte se horkých povrchů.
- 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.
- Je-li spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vyšší. Nedotýkejte se zahřátého povrchu, jinak může dojít k popálení.
- S horkým spotřebičem nehýbejte. Můžete se popálit horkým jídlem, olejem nebo kapalinou.
- Před transportem a uskladněním 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 KABELEM.

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

PŘÍPRAVA PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

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.

PRVNÍ POUŽITÍ

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

Přední panel



ZRUŠIT/POHOTOVOSTNÍ REŽIM

Po připojení spotřebiče do elektrické sítě se na displeji zobrazí „OFF“, spotřebič přejde do „Pohotovostního režimu“ a je připraven k použití. Vaření můžete kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka „ZRUŠIT“ a spotřebič se poté přepne zpátky do „Pohotovostního režimu“.

UDRŽENÍ TEPLoty

Funkce „UDRŽENÍ TEPLoty“ slouží k udržení teploty vašeho jídla. Můžete ji ručně zapnout nebo vypnout stisknutím tlačítka „UDRŽENÍ TEPLoty“. Pokud je funkce zapnutá, tak se po dokončení vaření na displeji zobrazí „END“ a spustí se počítání času, abyste věděli, jak dlouho spotřebič udržuje vaše jídlo teplé. Pokud je funkce „UDRŽENÍ TEPLoty“ po dokončení vaření vypnutá, přejde spotřebič do „Pohotovostního režimu“ a displej zobrazí „OFF“. Pokud chcete jídlo ohřát, stiskněte v „Pohotovostním režimu“ tlačítko „UDRŽENÍ TEPLoty“ a nastavte pomocí tlačítek + a – dobu, po kterou chcete jídlo ohřívát. Po jejím nastavení se spustí odpočet času. Funkci udržení teploty je možné použít pouze u vybraných programů.

ODLOŽENÝ START

Tato funkce může být použita se všemi programy kromě „SMAŽENÍ“ a „JOGURT“.

- Připojte napájecí kabel k elektrické síti, zvolte požadovaný program a nastavte tlačítky + a – teplotu a délku vaření.
- Stiskněte tlačítko „ODLOŽENÝ START“ a nastavte tlačítky + a – čas, za jak dlouho se má spustit proces vaření, v 30 minutovém intervalu.
- Po 10 sekundách spotřebič pípne a spustí se odpočet času.

FUNKCE PAMĚTI - RESET

TESLA MultiCook M80 Deluxe si pamatuje vaše preference nastavení času nebo teploty v rámci každého programu a také nastavení funkce „UDRŽENÍ TEPLoty“, pokud byla funkce zapnuta u vybraného programu. To vám umožní přesně nastavení k dosažení personalizovaných výsledků vaření.

Reset programu

Pro návrat k výchozím hodnotám programu vaření stiskněte tlačítko „ZRUŠIT“, abyste se ujistili, že je spotřebič v „Pohotovostním režimu“. Stiskněte a podržte tlačítko programu, který chcete resetovat po dobu 10 sekund, až spotřebič pípne. Vybraný program bude obnoven do výchozí nastavení a displej zobrazí původní hodnotu teploty a času.

Celkový reset spotřebiče

Pro návrat k výchozím hodnotám spotřebiče stiskněte tlačítko „ZRUŠIT“, abyste se ujistili, že je spotřebič v „Pohotovostním režimu“. Stiskněte a podržte tlačítko „ZRUŠIT“ po dobu 10 sekund, až spotřebič pípne. Všechna nastavení spotřebiče budou obnovena do výchozího nastavení.

SMAŽENÍ/DUŠENÍ

- Připojte napájecí kabel k elektrické síti, zvolte program a nastavte Teplotu/Čas tlačítky + a –.
- Po 10 sekundách spotřebič třikrát pípne a zahájí proces vaření. Displej bude zobrazovat „On“ a spustí se proces vaření.
- Proces vaření můžete kdykoliv zastavit stisknutím tlačítka „ZRUŠIT“.

U programu „DUŠENÍ“ bude, pro dostatečnou tepelnou úpravu, jídlo nejdříve přivedeno do varu. Po určité době teplota klesne a bude udržována na nastavené hodnotě.

Náš tip: Nechte své maso po vaření „odpočinout“ 5 až 10 minut. To umožní masu absorbovat šťávy a sníží možnost „rozlítí“ šťávy při krájení.

PÁRA

Tlačítko „Pára“ je určeno pro napařování. Můžete napařovat například zeleninu, mořské plody nebo ohřívát jídlo s držákem pro vaření v páře.

- Připojte napájecí kabel k elektrické síti, zvolte program a nastavte Čas tlačítky + a –.
- Po 10 sekundách spotřebič třikrát pípne a zahájí proces vaření. Displej bude zobrazovat „On“ a spustí se proces vaření.
- Proces vaření můžete kdykoliv zastavit stisknutím tlačítka „ZRUŠIT“.

POMALÉ VAŘENÍ

- Připojte napájecí kabel k elektrické síti
- Stisknutím tlačítka „POMALÉ VAŘENÍ“ se můžete přepínat mezi dvěma režimy: LOW (Nízká teplota, přibližně 85°C) nebo HIGH (Vysoká teplota, přibližně 94°C). Délku vaření upravíte tlačítky + a –.
- Po 10 sekundách spotřebič třikrát pípne a zahájí proces vaření.
- Proces vaření můžete kdykoliv zastavit stisknutím tlačítka „ZRUŠIT“.

Tipy pro pomalé vaření

- Během pomalého vaření si maso a zelenina zachovají více šťávy než v případě tradičního 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 nechte dostatečný prostor pod pokličkou.
- Při vaření zeleniny a masa, vložte dolů do hrnce nejdříve zeleninu, poté maso a další suroviny.

- 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.
- Nakrájejte maso na menší kousky, pokud ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, ovoce či zelenina (houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina).
- Některé potraviny jako například mrkev, brambory a řepa vyžadují delší vaření než maso, proto je nakrájejte na menší kousky předtím než je přidáte k masu. Ujistěte se, že jste je položili na spodní stranu vnitřního 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 jidly.
- Při vaření v pomalém hrnci nezapomeňte, že tekutiny se v něm nevytvářejí stejně, jako je obvyklé při klasickém vaření. Snižte množství tekutiny v receptu, který není určen pro pomalý hrnec. Výjimkou z tohoto pravidla jsou polévky a rýže.
- Pamatujte, že tekutiny mohou být kdykoli přidány později.
- 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.

SOUS-VIDE

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 jisti správným uvařením, přidejte 30 minut vaření, abyste bezpečně pasterizovali vejce nebo drůbež.
- Osmažení po vaření dává potravinám křupavou strukturu. Po dokončení vaření nalejte 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 polev, 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.
- Utěsněte potraviny vakuově do sáčků vhodné velikosti.
- Naplňte vnitřní nádobu vodou a vložte utěsněný sáček do vody s pokojovou teplotou. Ujistěte se, že jsou sáčky zcela ponořeny do vody.
- V případě vaření více sáčků použijte stojan „Sous-vide“ pro oddělení jednotlivých sáčků.

- Umístěte pokličku na spotřebič a zvolte funkci „SOUS VIDE“. Tato funkce je neúčinnější pokud je hrnec zakrytý pokličkou.
- Připojte napájecí kabel k elektrické síti, zvolte program a nastavte Teplotu/Čas tlačítky + a –.
- Po 10 sekundách spotřebič třikrát pípne a zahájí proces vaření.
- Odpočítávání doby vaření nezačne, dokud není dosaženo požadované teploty. Když je teploty dosaženo, spotřebič se automaticky přepne do funkce odpočítávání nastaveného času vaření.
- Proces vaření můžete kdykoliv zastavit stisknutím tlačítka „ZRUŠIT“.

RÝŽE

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.

- Připojte napájecí kabel k elektrické síti, zvolte stisknutím program „Rýže“ (Rice) a nastavte délku vaření tlačítky + a –. Výchozí čas pro vaření rýže je 10 minut, který můžete zkrátit nebo prodloužit o 1 až 4 minuty.
- Po 10 sekundách spotřebič třikrát pípne a zahájí proces vaření. Displej bude zobrazovat „On“ a spustí se process vaření.
- Odpočítávání doby vaření nezačne, dokud není dosaženo uvaření a vsáknutí vody rýží.
- Proces vaření můžete kdykoliv zastavit stisknutím tlačítka „ZRUŠIT“.

Nepřidávejte více než 9 šálků nevařené rýže - celkový objem vody a rýže v hrnci na vaření by neměl překročit 3/4 jejího objemu.

JOGURT

- Pečlivě omyjte a osušte varnou nádobu a skleněnou pokličku.
- Nalejte do varné nádoby pasterizované mléko promíchané s jogurtem, např. 2 litry (nepoužívejte více než 4 litry mléka najednou).
- Připojte napájecí kabel k elektrické síti a zvolte program „JOGURT“ a nastavte čas tlačítky + a –.
- Po dokončení fermentace se na displeji zobrazí „OFF“. Vyjměte varnou nádobu a uložte ji do chladničky přes noc, aby se chuť plně rozvinula.
- Přidejte např. jahodovou marmeládu a užijte si svůj vlastní domácí jogurt!

TIP: Kvalita výsledného jogurtu je přímo úměrná kvalitě použitého mléka a jogurtu.

Pokud použijete mléko méně tučné, může být výsledný jogurt řidší. Pro extra hustý jogurt opakujte dvakrát pasterizační cyklus. Můžete využít i nepasterizované mléko, které musíte nejdříve zahřát na teplotu okolo 70°C po dobu 30 vteřin a následně ochladit na 40°C. Poté do mléka přimíchejte kvalitní jogurt s kulturami, důkladně vše promíchejte a zvolte program „JOGURT“. Základní nastavení doby vaření je 8 hodin, tuto dobu libovolně upravte podle požadavku na výslednou hustotu jogurtu.

RUČNÍ NASTAVENÍ

- Připojte napájecí kabel k elektrické síti, zvolte program a nastavte Teplotu/Čas tlačítky + a –.
- Po 10 sekundách spotřebič třikrát pípne a zahájí proces vaření. Displej bude zobrazovat „On“ a spustí se process vaření.
- Odpočítávání doby vaření nezačne, dokud není dosaženo požadované teploty. Když je teploty dosaženo, spotřebič se automaticky přepne do funkce odpočítávání nastaveného času vaření.
- Proces vaření můžete kdykoliv zastavit stisknutím tlačítka „ZRUŠIT“.

NASTAVENÍ ZVUKU

Vypnutí zvuku: stiskněte a podržte - pod „Čas“ po dobu 5 sekund. Na displeji se zobrazí „SOFF“.

Zapnutí zvuku: stiskněte a podržte + pod „Čas“ po dobu 5 sekund. Na displeji se zobrazí „S On“.

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.
- Varnou nádobu a skleněnou pokličku je možné umývat v myčce na nádobí. Pro delší životnost nepřilnavého povrchu varné nádoby však doporučujeme ruční mytí pomocí jemného hadříku nebo houbičky namočené v teplé mýdlové vodě.
- Základnu spotřebiče vyčistěte pomocí jemného vlhkého hadříku.
- Nepoužívejte hrubé mycí hadříky nebo houbičky, čisticí prostředky ani abraziva, protože mohou poškrábat nepřilnavou vrstvu varné nádoby.

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA MultiCook M80 Deluxe?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTŘEBNÍ MATERIÁL A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Spotřební materiál můžete zakoupit v oficiálním obchodě značky TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

ZÁRUČNÍ OPRAVA

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

Záruka se NEVZTAHUJE na:

- použití přístroje k jiným účelům
- opotřebení spotřebiče vzniklé běžným provozem
- nedodržení „Důležitých bezpečnostních pokynů“ uvedených v uživatelském manuálu
- elektromechanické nebo mechanické poškození způsobeném nevhodným použitím
- škodu způsobenou přírodním živlem jako je voda, oheň, statická elektřina, přepětí, atd.
- škodu způsobenou neoprávněnou opravou
- nečitelné sériové číslo přístroje

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

My, TESLA Electronics LTD, 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 připojen k produktu, informujte se prosím o místním systému separovaného sběru elektrických a elektronických výrobků. Postupujte prosím podle místních předpisů a staré výrobky nelikvidujte v běžném domácím odpadu. Správná likvidace starého produktu pomáhá předejít potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

Vzhledem k tomu, že se produkt vyvíjí a vylepšuje, vyhrazujeme si právo na úpravu uživatelského manuálu. Aktuální verzi tohoto uživatelského manuálu naleznete vždy na www.tesla-electronics.eu.

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

**Vážený zákazník,
ďakujeme, že ste si vybrali TESLA MultiCook M80 Deluxe.**

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.

Prečítajte si a snažte sa porozumieť všetkým pokynom. Nedodržanie nižšie uvedených pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom, požiar alebo vážne zranenie. Varovania, upozornenia a inštrukcie uvedené v tejto príručke nemôžu zahŕňať všetky možné podmienky a situácie, ktoré môžu nastať. Prevádzkovateľ musí pochopiť, že zdravý rozum a opatrnosť sú faktorom, ktorý sa nedá zabudovať do tohto produktu, ale musí ich mať prevádzkovateľ.

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

- Pre používanie tohto spotrebiča musí byť nainštalovaná vnútorná nádoba.
- Nepoužívajte vnútornú nádobu, ktorá je poškodená alebo prasknutá.
- Nikdy spotrebič nepoužívajte bez jedla alebo tekutiny vo vnútornej nádobe.
- Neumiestňujte spotrebič na okraj stolu počas prevádzky. Presvedčte sa, že je povrch je rovný, čistý, bez vody a iných prekážok.
- Nepoužívajte zariadenie vonku ani v príliš teplom, prašnom alebo vlhkom prostredí.
- Nepoužívajte tento spotrebič na iný účel, ako je určený.
- Neodporúča sa, aby spotrebič používali deti samostatne bez dozoru dospeléj osoby.
- Nenechávajte spotrebič pracovať bez dozoru.
- Pri použití zariadenia v blízkosti detí je nutná zvýšená opatrnosť.
- Sklenené veko bolo špeciálne upravené tak, aby bolo trvanlivejšie a bezpečnejšie než bežné sklo, nie je však nerozbitné, pri manipulácii so skleneným vekom preto buďte opatrní.
- Po dokončení varenia spotrebič vypnite, odpojte ho od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Zabráňte vniknutiu vody alebo inej kvapaliny do spotrebiča, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Pripojte prístroj len k uzemnenej zásuvke. Vždy sa presvedčte, že je zástrčka správne zasunutá do zásuvky.
- Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá miestnemu menovitému napätiu.
- Nepoužívajte predlžovací kábel, chráňte sieťový kábel pred horúcimi plochami a neodpojujte spotrebič potiahnutím za kábel.
- Pred čistením odpojte kábel zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
- Zariadenie nie je určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť autorizovaný servis TESLA alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo úrazu.
- Používajte len originálne príslušenstvo TESLA, ktoré je určené pre tento model.
- Neopravujte zariadenie, vystavujete sa tak nebezpečenstvu poranenia elektrickým prúdom a

strate záruky.

- Uchovávajte ho mimo dosahu horľavých a prchavých látok.
- Ak sa spotrebič používa nesprávne alebo na profesionálne alebo poloprofesionálne účely, alebo ak sa nepoužíva podľa pokynov v používateľskom manuáli, záruka stráca svoju platnosť.
- Výrobca a dovozca do Európskej únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou prístroja , ako sú napr. poranenie, obarenie, požiar, zranenie, znehodnotenie ďalších vecí apod.
- **UPOZORNENIE:** Plastové vrecká používané na zabalenie tohto spotrebiča môžu byť nebezpečné. Aby ste predišli riziku udusenía, uchovávajte tieto vrecká mimo dosahu detí. Tieto vrecká nie sú na hranie.

Nikdy nekladajte potraviny ani nenalievajte tekutiny do tela spotrebiča.

Potravinami a tekutinami sa plní vždy iba vnútorná nádoba na varenie!

UPOZORNENIE: NIKDY NEPONÁRAJTE SPOTREBIČ DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY A NEVARTE V ŇOM BEZ VNÚTORNEJ NÁDOBY NA VARENIE!



POZOR, HORÚCI POVRCH

- **NEKLADTE** spotrebič na horľavý povrch.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov.
- Pozor - sklenené veko je veľmi horúce, pri zložení veka vždy používajte rukavice.
- Aby nedošlo k opareniu unikajúcou parou pri zdvihnutí sklenenej pokrievky, opatrne ju zdvihnite vždy smerom od seba. Odkvapkávajúca voda nikdy nesmie natiect do vnútornej časti spotrebiča.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pri povrchoch, ktoré sú citlivé na teplo alebo by ich mohla poškodiť para.
- Ak je spotrebič v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vyššia. Nedotýkajte sa zahriateho povrchu, inak môže dôjsť k popáleniu.
- S horúcim spotrebičom nepohybujte. Môžete sa popáliť horúcim jedlom, olejom alebo kvapalinou.
- Pred transportom a uskladnením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBLI

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

NEPOUÍVAJTE TOTO ZARIADENIE S PREDLŽOVACÍM KÁBLM.

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

PRÍPRAVA PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obaly, nálepky a štítky.
- Umyte teplou mydlovou vodou vnútornú nádobu na varenie a sklenenú pokrievku. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne ich osušte.
- Presvedčte sa, že je vnútrajšok tela spotrebiča čistý a bez nečistôt.

Počas prvého použitia spotrebiča sa môže objaviť mierny dym a zápach. Jedná sa o bežný stav u všetkých zahrievajúcich sa zariadení, ktorý po niekoľkých použitiach zmizne.

PRVÉ POUŽITIE

Ak chcete, aby sa zachovala keramická neprilnavá vrstva vnútornej varnej nádoby čo najdlhšie, nepoužívajte vo vnútri nádoby na varenie ostré alebo kovové predmety. Odporúčame používať drevené, silikónové alebo plastové kuchynské pomôcky.

Predný panel



ZRUŠIŤ/POHOTOVOSTNÝ REŽIM

Po pripojení spotrebiča do elektrickej siete sa na displeji zobrazí „OFF“, spotrebič prejde do „Pohotovostného režimu“ a je pripravený na použitie. Varenie môžete kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla „ZRUŠIŤ“ a spotrebič sa potom prepne späť do „Pohotovostného režimu“.

UDRŽIAVANIE TEPLoty

Funkcia „UDRŽIAVANIE TEPLoty“ slúži na udržanie teploty vášho jedla. Môžete ju ručne zapnúť alebo vypnúť stlačením tlačidla UDRŽIAVANIE TEPLoty. Ak je funkcia zapnutá, tak sa po dokončení varení na displeji zobrazí „END“ a spustí sa počítanie času, aby ste vedeli, ako dlho spotrebič udržiava vaše jedlo teplé. Ak je funkcia „UDRŽIAVANIE TEPLoty“ po dokončení varenia vypnutá, prejde spotrebič do „Pohotovostného režimu“ a displej zobrazí „OFF“. Ak chcete jedlo zohriať, stlačte v „Pohotovostnom režime“ tlačidlo „UDRŽIAVANIE TEPLoty“ a nastavte pomocou tlačidiel + a – interval, počas ktorého chcete jedlo zohrievať. Po jeho nastavení sa spustí odpočítavanie času. Funkcia udržiavania teploty sa dá použiť iba pri vybraných programoch.

ODLOŽENÝ ŠTART

Táto funkcia sa môže použiť pri všetkých programoch okrem programov „SMAŽENIE“ a „JOGURT“.

- Pripojte napájací kábel do elektrickej siete, zvolte požadovaný program a nastavte tlačidlami + a – teplotu a dĺžku varenia.
- Stlačte tlačidlo „ODLOŽENÝ ŠTART“ a nastavte tlačidlami + a – čas, za ako dlho sa má spustiť proces varenia, v 30-minútovom intervale.
- Po 10 sekundách spotrebič pípne a spustí sa odpočítavanie času.

FUNKCIA PAMÄTE - RESET

TESLA MultiCook M80 Deluxe si pamätá vaše preferencie nastavenia času alebo teploty v rámci každého programu ako aj nastavenia funkcie UDRŽIAVANIE TEPLoty, pokiaľ bola funkcia u zvoleného programu už zapnutá. To vám umožní presné nastavenie na dosiahnutie personalizovaných výsledkov varenia.

Reset programu

Pre návrat k východným hodnotám programu varenia stlačte tlačidlo „ZRUŠIŤ“, aby ste sa presvedčili, že je spotrebič v „Pohotovostnom režime“. Stlačte a podržte tlačidlo programu, ktorý chcete resetovať, stlačené na 10 sekúnd, kým spotrebič nepípne. Vybraný program sa obnoví na svoje východzie nastavenie a displej zobrazí pôvodnú hodnotu teploty a času.

Celkový reset spotrebiča

Pre návrat k východným hodnotám spotrebiča stlačte tlačidlo „ZRUŠIŤ“, aby ste sa presvedčili, že je spotrebič v „Pohotovostnom režime“. Stlačte a podržte tlačidlo „ZRUŠIŤ“ stlačené na 10 sekúnd, kým spotrebič nepípne. Všetky nastavenia spotrebiča sa obnovia na východzie nastavenie.

SMAŽENIE/DUSENIE

- Pripojte napájací kábel do elektrickej siete, zvolte program a nastavte Teplotu/Čas tlačidlami + a –.
- Po 10 sekundách spotrebič trikrát pípne a začne sa proces varenia. Displej bude zobrazovať „On“ a spustí sa proces varenia.
- Proces varenia môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla „ZRUŠIŤ“.

Pri programe „DUŠENIE“ bude, pre dostatočnú tepelnú úpravu, jedlo najskôr privedené do varu. Po určitom čase teplota klesne a bude udržiavaná na nastavenej hodnote.

Náš tip: Nechajte svoje mäso po varení „odpočinúť“ 5 až 10 minút. To umožní mäsu absorbovať šťavy a zníži sa možnosť „rozliatia“ šťavy pri krájaní.

PARA

Tlačidlo „Para“ je určené na napaarovanie. Môžete napaarovať napríklad zeleninu, morské plody alebo ohrievať jedlo s držiakom na varenie v pare.

- Pripojte napájací kábel k elektrickej sieti, zvolte program a nastavte Čas tlačidlami + a –.
- Po 10 sekundách spotrebič trikrát pípne a začne proces varenia. Displej bude zobrazovať „On“ a spustí sa proces varenia.
- Proces varenia môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla „ZRUŠIŤ“.

POMALÉ VARENIE

- Pripojte napájací kábel do elektrickej siete.
- Stlačením tlačidla „POMALÉ VARENIE“ sa môžete prepínať medzi dvoma režimami: LOW (Nízka teplota, približne 85°C) alebo HIGH (Vysoká teplota, približne 94°C). Dĺžku varenia upravíte tlačidlami + a –.
- Po 10 sekundách spotrebič trikrát pípne a začne sa proces varenia.
- Proces varenia môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla „ZRUŠIŤ“.

Tipy pre pomalé varenie

- Počas pomalého varenia si mäso a zelenina zachovávajú viac šťavy ako v prípade tradičného varenia.
- Najlepší výsledok varenia dosiahnete, ak zaplníte varnú nádobu aspoň do polovice.
- Pripravovať sa dajú aj malé množstvá, ale v takomto prípade môže byť nevyhnutné upraviť dobu varenia.
- Pri varení polievky alebo zeleniny nechajte dostatočný voľný priestor pod pokrievkou.
- Pri varení zeleniny a mäsa vložte dolu do hrnca najskôr zeleninu, potom mäso a ďalšie suroviny.
- Nezabudnite, že časté zdvíhanie pokrievky predĺži čas varenia.
- Pred varením zmrazených potravín vždy prilejte ešte teplú tekutinu.
- Vzhľadom k povahe pomalého varenia mäso nezchodne tak, ako keby sa varilo na panvici alebo v trúbe. Pred pomalým varením nie je nutné mäso alebo hydinu osmažiť, ale môžete to urobiť, pokiaľ vám mäso takto viac chutí.
- Osmaženie mletého hovädzieho mäsa, slaniny a klobásy pred pomalým varením môže byť žiadúce, pokiaľ chcete z mäsa odstrániť prebytočný tuk. Mäso by sa malo do vnútorného varného hrnca vložiť 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 čas varenia oproti mäsu bez kostí.
- Nakrájajte mäso na menšie kúsky, pokiaľ ho varíte spoločne s predvarenými potravinami ako sú fazuľa, ovocie či zelenina (huby, na kocky nakrájaná cibuľa, baklažán alebo nadrobno nakrájaná zelenina).
- Niektoré potraviny ako napríklad mrkva, zemiaky a cvikla si vyžadujú dlhšie varenie ako mäso, preto ich nakrájajte na menšie kúsky predtým, než ich pridáte k mäsu. Presvedčte sa, že ste ich položili na spodnú stranu vnútorného varného hrnca a zalejte ich kvapalinou.
- Najplnšiu chuť pri pomalom varení dosiahnete pridaním neutrých bylín a korenia.
- Fazule musia 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 zvykom pri klasickom varení. Znížte množstvo tekutiny v recepte, ktorý nie je určený pre pomalý hrniec. Výnimkou z tohto pravidla sú polievky a ryže.
- Pamätajte na to, že tekutiny je možné kedykoľvek pridať aj neskôr.
- Čerstvé mliečne výrobky (mlieko, kyslú smotanu alebo jogurt) pridávajú až tesne pred servírovaním na stôl.
- Ryžu, rezance a cestoviny sa neodporúča variť dlhý čas. Uvarte ich samostatne a pridajte ich do pomalého hrnca až na posledných 30 minút.

SOUS-VIDE

Varenie pomocou metódy Sous-vide (vo vákuu) je pravé kuchárske umenie! Aj keď sa jedná v podstate o veľmi jednoduchý spôsob varenia, tak tento spôsob varenia často používajú gurmánski kuchári na prípravu komplexných jedál, bohatých predkrmov a zeleniny. Teraz však môžete priniesť päťhviezdičkovú kvalitu varenia do vašej kuchyne.

- Hrúbka mäsa, hydiny a rýb určí dĺžku varenia. Po vybratí jedla z vrečka použite teplomer a overte, že bola dosiahnutá bezpečná vnútorná teplota.
- Bezpečnosť potravín pri manipulácii a varení je vždy prioritou. Ak si nie ste istí správnym uvarením, pridajte 30 minút varenia, aby ste bezpečne pasterizovali vajcia alebo hydinu.
- Osmaženie po varení dáva potravinám chrumkavú štruktúru. Po dokončení varenia nalejte olej na rozpálenú panvicu a varené mäso rýchlo osmažte na 30 sekúnd z každej strany.

- Zelenina sa bude variť rýchlejšie, pokiaľ je nakrájaná na tenké malé kúsky.
- Metódou Sous-vide je možné variť ovocie na prípravu poliev, pyré, sirupov a ďalších. Varte 2 až 2½ hodiny pri 70°C a pred použitím nechajte vychladnúť v plastovom vrecku.
- Pri varení potravín vždy používajte vrecká na vákuové balenie bez BPA.
- Utesnite potraviny vákuovo do vreciek vhodnej veľkosti.
- Naplňte vnútornú nádobu vodou a vložte utesnené vrecko do vody s izbovou teplotou. Presvedčte sa, že sú vrecká úplne ponorené do vody.
- V prípade, že varíte viac vreciek, použite na oddelenie jednotlivých vreciek stojan „Sous-vide“.
- Umiestnite pokrievku na spotrebič a zvolte funkciu „SOUS VIDE“. Táto funkcia je najúčinnjšia, pokiaľ je hrniec zakrytý pokrievkou.
- Pripojte napájací kábel do elektrickej siete, zvolte program a nastavte Teplotu/Čas tlačidlami + a -.
- Po 10 sekundách spotrebič trikrát pípne a začne sa proces varenia.
- Odpočítavanie doby varenia sa nezačne, kým sa nedosiahne požadovaná teplota. Keď sa teplota dosiahne, spotrebič sa automaticky prepne do funkcie odpočítania nastaveného času varenia.
- Proces varenia môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla „ZRUŠIŤ“.

RYŽA

Odporúčame používať pomer 1:1 (1 šálka vody na 1 šálku ryže). Ryžu opláchnite vo vode a osolte ju. Pridajte maslo pokiaľ chcete vylepšiť jej chuť, zabránite tiež jej zleповaniu.

- Pripojte napájací kábel k elektrickej sieti, zvolte stlačením program „Ryža“ a nastavte dĺžku varenia tlačidlami + a -. Predvolený čas pre varenie ryže je 10 minút, ktorý môžete skrátiť alebo predĺžiť o 1 až 4 minúty.
- Po 10 sekundách spotrebič trikrát pípne a začne sa proces varenia. Displej bude zobrazovať „On“ a spustí sa proces varenia.
- Odpočítavanie doby varenia sa nezačne, kým sa nedosiahne uvarenie a vsiaknutie vody ryžou.
- Proces varenia môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla „ZRUŠIŤ“.

Nepriďavajte viac než 9 šálok nevarenej ryže - celkový objem vody a ryže v hrnci na varenie by nemal prekročiť 3/4 jej objemu.

JOGURT

- Dôkladne umyte a osušte varnú nádobu a sklenenú pokrievku.
- Nalejte do varnej nádoby pasterizované mlieko premiešané s jogurtom, napr. 2 litre (nepoužívajte viac než 4 litre mlieka naraz).
- Pripojte napájací kábel do elektrickej siete a zvolte program „JOGURT“ a nastavte čas tlačidlami + a -.
- Po dokončení fermentácie sa na displeji zobrazí „OFF“. Vyberte varnú nádobu a uložte ju cez noc do chladničky, aby sa chuť plne rozvinula.
- Pridajte napr. jahodovú marmeládu a užite si svoj vlastný domáci jogurt!

TIP: Kvalita výsledného jogurtu je priamo úmerná kvalite použitého mlieka a jogurtu.

Pokiaľ použijete mlieko menej tučné, môže byť výsledný jogurt redší. Pre extra hustý jogurt opakujte pasterizačný cyklus dvakrát. Môžete využiť aj nepasterizované mlieko, ktoré musíte najskôr zahriať na teplotu okolo 70°C na dobu 30 sekúnd a následne ochladiť na 40°C. Potom do mlieka primiešajte

kvalitný jogurt s kultúrami, dôkladne všetko premiešajte a zvolte program „JOGURT“. Základné nastavenie doby varenia je 8 hodín, túto dobu ľubovoľne upravujte podľa požiadavky na výslednú hustotu jogurtu.

RUČNÉ NASTAVENIE

- Pripojte napájací kábel kelectrickej siete, zvolte program a nastavte Teplotu/Čas tlačidlami + a –.
- Po 10 sekundách spotrebič trikrát pípne a začne proces varenia. Displej bude zobrazovať „On“ a spustí sa process varenia.
- Odpočítavanie doby varenia nezačne, kým nie je dosiahnutá požadovaná teplota. Keď je teplota dosiahnutá, spotrebič sa automaticky prepne do funkcie odpočítavania nastaveného času varenia.
- Proces varenia môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla „ZRUŠIŤ“.

NASTAVENIE ZVUKU

Vypnutie zvuku: stlačte a podržte - pod „Čas“ na 5 sekúnd. Na displeji sa zobrazí „SOFF“.

Zapnutie zvuku: stlačte a podržte + pod „Čas“ na 5 sekúnd. Na displeji sa zobrazí „S On“.

POKYNY PRE ČISTENIE

- Vyčistite spotrebič po každom použití a pred uskladnením, pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť a odpojte ho od napájania.
- Spotrebič odporúčame čistiť hneď po jeho vychladnutí, než dôjde k zaschnutiu zvyškov potravín.
- Varnú nádobu a sklenenú pokrievku je možné umývať v umývačke riadu. Pre dlhšiu životnosť neprilnavého povrchu varnej nádoby však odporúčame ručné umývanie pomocou jemnej handričky alebo hubky namočenej v teplej mydlovej vode.
- Základňu spotrebiča vyčistite pomocou jemnej vlhkej handričky.
- Nepoužívajte hrubé umývacie handričky alebo hubky, čistiace prostriedky ani abrazíva, pretože môžu poškriabať neprilnavú vrstvu varnej nádoby.

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebuje poradíť s nastavením a prevádzkou TESLA MultiCook M80 Deluxe?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTREBNÝ MATERIÁL A PRÍSLUŠENSTVO

Spotrebný materiál môžete zakúpiť v oficiálnom obchode značky TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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

Záruka sa NEVZŤAHUJE na:

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

VYHLÁSENIE O ZHODE

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



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej Únie.



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

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

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

**Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für den TESLA MultiCook M80 Deluxe entschieden haben.**

Bitte lesen Sie die Regeln für den sicheren Gebrauch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und befolgen Sie alle üblichen Sicherheitsregeln.

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS

DIESES PRODUKT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT VORGESEHEN.

Lesen Sie alle Anweisungen und vergewissern Sie sich, dass Sie sie verstanden haben. Die Nichtbeachtung der nachstehenden Anweisungen kann zu elektrischem Schlag, Brand oder schweren Verletzungen führen. Die in diesem Handbuch behandelten Warnungen, Hinweise und Anweisungen können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken, die auftreten können. Der Bediener muss verstehen, dass gesunder Menschenverstand und Vorsicht Faktoren sind, die nicht in dieses Produkt eingebaut werden können, sondern vom Bediener bereitgestellt werden müssen.

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

- Um dieses Gerät verwenden zu können, muss ein Innentopf installiert werden.
- Verwenden Sie keinen beschädigten oder rissigen Innentopf.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit im Innentopf.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht auf die Tischkante. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Wasser und anderen Hindernissen ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einer übermäßig warmen, staubigen oder feuchten Umgebung.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Es wird nicht empfohlen, dass Kinder das Gerät alleine ohne Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden.
- Der Glasdeckel wurde speziell entwickelt, um haltbarer und sicherer als herkömmliches Glas zu sein, ist aber nicht unzerbrechlich, also seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Glasdeckel.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Kochen aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Nennspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern und trennen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel.
- Ziehen Sie das Netzkabel ab und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung ausgelegt.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem von TESLA autorisierten Servicecenter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

- Verwenden Sie nur Original-TESLA-Zubehör, das für dieses Modell entwickelt wurde.
- Reparieren Sie das Gerät nicht, da dies zu Stromschlag und Garantieverlust führen kann.
- Bewahren Sie das Gerät entfernt von brennbaren und flüchtigen Stoffen auf.
- Wenn das Gerät unsachgemäß, für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie.
- Der Hersteller und der Importeur in die Europäische Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Geräts verursacht werden, wie z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Feuer oder Schäden an anderen Gegenständen usw.
- VORSICHT: Die zum Verpacken dieses Geräts verwendeten Plastiktüten können gefährlich sein. Bewahren Sie diese Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Erstickenungsgefahr zu vermeiden. Diese Taschen sind kein Spielzeug.

**Niemals Lebensmittel einfüllen oder Flüssigkeiten in das Gehäuse des Geräts gießen.
Nur der innere Kochtopf wird mit Speisen und Flüssigkeiten gefüllt!**

ACHTUNG: TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EIN UND KOCHEN SIE NICHT OHNE DEN INNEREN KOCHTOPF!



ACHTUNG, HEISSE OBERFLÄCHE

- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine brennbare Oberfläche.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen.
- Achtung, der Glasdeckel ist sehr heiß, verwenden Sie beim Abnehmen des Deckels immer Handschuhe.
- Um Verbrühungen durch austretenden Dampf beim Anheben des Glasdeckels zu vermeiden, heben Sie ihn immer vorsichtig von sich weg. Niemals darf Tropfwasser in das Geräteinnere gelangen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf Oberflächen, die hitzeempfindlich sind oder durch Dampf beschädigt werden können.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Gerätes höher sein. Berühren Sie nicht die erhitzte Oberfläche, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es heiß ist. Sie können sich an heißen Speisen, Öl oder Flüssigkeiten verbrennen.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Transport abkühlen.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, versuchen Sie nicht, den Kabelanschluss in irgendeiner Weise zu modifizieren. Die Länge des Netzkabels verringert die Gefahr, dass Sie sich verheddern oder über das Netzkabel stolpern.

VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL.

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

VORBEREITUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungen, Aufkleber und Etiketten.
- Waschen Sie den inneren Kochtopf und den Glasdeckel mit warmem Seifenwasser. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen.
- Achten Sie darauf, dass das Innere des Gerätekorpus sauber und frei von Schmutz ist.

Beim ersten Gebrauch des Geräts können leichter Rauch und Geruch auftreten. Dies ist bei allen Heizgeräten normal und verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch des Geräts.

ERSTE INBETRIEBNAHME

Um die Eigenschaften der keramischen Antihafschicht des Kochtopfenteils so lange wie möglich zu erhalten, verwenden Sie im Kochtopf keine scharfen oder metallischen Gegenstände. Wir empfehlen die Verwendung von Küchenutensilien aus Holz, Silikon oder Kunststoff.

Frontblende



CANCEL/STAND-BY-MODUS

Nachdem das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wurde, zeigt das Display „OFF“ an, das Gerät wechselt in den „Standby-Modus“ und ist betriebsbereit. Sie können den Garvorgang jederzeit durch Drücken der „STORNIEREN“-Taste abbrechen und das Gerät wechselt dann wieder in den „Standby-Modus“.

TEMPERATUR HALTEN

Die Funktion „TEMPERATUR HALTEN“ dient zum Warmhalten von Speisen. Sie können es manuell einschalten, indem Sie die „TEMPERATUR HALTEN“-Taste drücken. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, zeigt das Display nach Beendigung des Garvorgangs „ENDE“ an und ein Countdown beginnt, der Sie darüber informiert, wie lange das Gerät Ihre Speisen warm hält. Wird die „TEMPERATUR HALTEN“-Funktion nach Beendigung des Kochvorgangs ausgeschaltet, wechselt das Gerät in den „Standby-Modus“ und das Display zeigt „OFF“. Wenn Sie Speisen erwärmen möchten, drücken Sie im „Standby-Modus“ die Taste „TEMPERATUR HALTEN“ und stellen Sie mit den Tasten + und – die Zeit ein, in der Sie die Speisen erwärmen möchten. Sobald dies eingestellt ist, beginnt ein Countdown. Die Warmhaltefunktion kann nur für ausgewählte Programme verwendet werden.

STARTVORWAHL

Diese Funktion kann mit allen Programmen außer „SAUTÉ“ und „YOGURT“ verwendet werden.

- Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an, wählen Sie das gewünschte Programm und stellen Sie Temperatur und Garzeit mit den Tasten + und – ein.
- die Taste „STARTZEITVERZÖGERUNG“ und stellen Sie mit den Tasten + und – die Zeit ein, zu der der Garvorgang in 30-Minuten-Intervallen beginnen soll.
- Nach 10 Sekunden piept das Gerät und ein Countdown beginnt.

SPEICHERFUNKTIONEN - ZURÜCKSETZEN

Der TESLA MultiCook M80 Deluxe merkt sich Ihre Präferenzen für Zeit- oder Temperatureinstellungen in jedem Programm und auch Ihre Einstellungen für die KEEP WARM-Funktion, wenn diese Funktion für das ausgewählte Programm aktiviert wurde. So können Sie das Gerät genau einstellen, um individuelle Garergebnisse zu erzielen.

Programm zurücksetzen

Um die Standardwerte eines Garprogramms wiederherzustellen, drücken Sie die Taste „CANCEL“, um sicherzustellen, dass sich das Gerät im „Standby-Modus“ befindet. Halten Sie die Taste für das Programm, das Sie zurücksetzen möchten, 10 Sekunden lang gedrückt, bis das Gerät piept. Das ausgewählte Programm wird auf seine Standardeinstellungen zurückgesetzt und das Display zeigt die ursprünglichen Temperatur- und Zeitwerte an.

Zurücksetzen

auf Werkseinstellungen Um die Standardwerte des Geräts wiederherzustellen, drücken Sie die Taste „STORNIEREN“, um sicherzustellen, dass sich das Gerät im „Standby-Modus“ befindet. Halten Sie die „STORNIEREN“-Taste 10 Sekunden lang gedrückt, bis das Gerät piept. Alle Geräteeinstellungen werden auf ihre Standardeinstellungen zurückgesetzt.

SAUTÉ / EINTOPF

- Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an, wählen Sie das Programm und stellen Sie Temperatur/Zeit mit den Tasten + und – ein.
- Nach 10 Sekunden piept das Gerät dreimal und beginnt mit dem Garvorgang. Das Display zeigt „On“ an und der Kochvorgang beginnt.
- Sie können den Garvorgang jederzeit durch Drücken der „STORNIEREN“-Taste abbrechen.

Beim „STEW“-Programm werden die Speisen für eine ausreichende Wärmebehandlung zunächst zum Kochen gebracht. Nach einer gewissen Zeit sinkt die Temperatur und wird auf dem eingestellten Wert gehalten.

Unser Tipp: Lassen Sie Ihr Fleisch nach dem Garen 5 bis 10 Minuten „ruhen“. Dadurch kann das Fleisch die Säfte aufnehmen und das „Verschütten“ von Säften beim Tranchieren wird reduziert.

DAMPF (STEAM)

Die „Steam“-Taste dient zum Dämpfen. Mit einem Dampfgarhalter können Sie zum Beispiel Gemüse, Meeresfrüchte dämpfen oder Speisen erhitzen.

- Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an, wählen Sie das Programm und stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + und - ein.

- Nach 10 Sekunden piept das Gerät dreimal und startet den Garvorgang. Das Display zeigt „On“ an und der Kochvorgang beginnt.
- Sie können den Garvorgang jederzeit durch Drücken der „STORNIEREN“-Taste abbrechen

LANGSAMES KOCHEN

- Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an
- Sie können zwischen zwei Modi wechseln, indem Sie die LANGSAMES KOCHEN-Taste drücken: LOW (niedrige Temperatur, ca. 85 °C) oder HIGH (hohe Temperatur, ca. 94 °C). Passen Sie die Garzeit mit den Tasten + und – an.
- Nach 10 Sekunden piept das Gerät dreimal und beginnt mit dem Garvorgang.
- Sie können den Garvorgang jederzeit durch Drücken der „STORNIEREN“-Taste abbrechen.

Tipps für langsames Kochen

- Fleisch und Gemüse behalten beim langsamen Garen mehr Saft als beim herkömmlichen Garen.
- Um die besten Kochergebnisse zu erzielen, füllen Sie den Topf mindestens bis zur Hälfte.
- Es können auch kleine Mengen an Speisen zubereitet werden, in diesem Fall kann es jedoch erforderlich sein, die Garzeit anzupassen.
- Beim Kochen von Suppe oder Gemüse genügend Platz unter dem Deckel lassen.
- Legen Sie beim Garen von Gemüse und Fleisch zuerst das Gemüse auf den Boden des Topfes und fügen Sie dann das Fleisch und die anderen Zutaten hinzu.
- Denken Sie daran, dass das häufige Anheben des Deckels die Garzeit verlängert.
- Fügen Sie immer warme Flüssigkeit hinzu, bevor Sie gefrorene Speisen zubereiten.
- Aufgrund der Natur des langsamen Garens wird das Fleisch nicht braun, als ob es in einer Pfanne oder im Ofen gegart würde. Es ist nicht notwendig, Fleisch oder Geflügel vor dem langsamen Garen zu braten, aber Sie können dies tun, wenn Sie Ihr Fleisch so bevorzugen.
- Das Braten von Hackfleisch, Speck und Würstchen vor dem langsamen Garen kann wünschenswert sein, wenn Sie überschüssiges Fett aus dem Fleisch entfernen möchten. Das Fleisch sollte so in den Innentopf gelegt werden, dass es den Glasdeckel nicht berührt.
- Mageres Fleisch wie Hähnchen- oder Schweinefilet gart schneller als faseriges und fettiges Fleisch wie Rinderfett oder Picknickschulter vom Schwein. Das Garen von Fleisch am Knochen verlängert die Garzeit im Vergleich zu Fleisch ohne Knochen.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleinere Stücke, wenn Sie es zusammen mit vorgekochten Speisen wie Bohnen, Obst oder Gemüse (Pilze, Zwiebelwürfel, Auberginen oder fein gehacktes Gemüse) kochen.
- Einige Lebensmittel wie Karotten, Kartoffeln und Rüben müssen länger gekocht werden als Fleisch, also schneiden Sie sie in kleinere Stücke, bevor Sie sie zum Fleisch geben. Stellen Sie sicher, dass Sie sie auf den Boden des inneren Kochtopfs legen und mit Flüssigkeit bedecken.
- Um beim langsamen Garen den vollsten Geschmack zu erzielen, fügen Sie ganze Kräuter und Gewürze hinzu.
- Bohnen müssen vollständig weich sein, bevor sie mit süßen oder sauren Speisen kombiniert werden können.
- Denken Sie beim Kochen in einem Schongarer daran, dass Flüssigkeiten nicht auf die gleiche Weise wie beim herkömmlichen Kochen erzeugt werden. Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge in Rezepten, die nicht für Schongarer geeignet sind. Eine Ausnahme von dieser Regel bilden Suppen und Reis.
- Denken Sie daran, dass Flüssigkeiten jederzeit hinzugefügt werden können.

- Fügen Sie frische Milchprodukte (Milch, Sauerrahm oder Joghurt) kurz vor dem Servieren am Tisch hinzu.
- Langes Kochen von Reis, Nudeln und Nudeln wird nicht empfohlen. Kochen Sie sie separat und geben Sie sie nur für die letzten 30 Minuten in den langsamen Topf.

SOUS-VIDE

Garen im Sous-Vide-Verfahren ist die wahre Kochkunst! Obwohl es sich im Grunde um eine sehr einfache Garmethode handelt, wird diese Garmethode oft von Gourmetköchen verwendet, um komplexe Gerichte, abwechslungsreiche Vorspeisen und Gemüse zuzubereiten. Aber jetzt können Sie Fünf-Sterne-Kochqualität in Ihre Küche bringen.

- Die Dicke von Fleisch, Geflügel und Fisch bestimmt die Garzeit. Nachdem Sie die Lebensmittel aus dem Beutel genommen haben, verwenden Sie ein Thermometer, um zu überprüfen, ob eine sichere Innentemperatur erreicht wurde.
- Lebensmittelsicherheit hat beim Umgang mit Lebensmitteln und beim Kochen immer Priorität. Wenn Sie sich beim Garen nicht sicher sind, fügen Sie 30 Minuten Garzeit hinzu, um Eier oder Geflügel sicher zu pasteurisieren.
- Das Braten nach dem Garen verleiht den Speisen eine knusprige Konsistenz. Gießen Sie nach Beendigung des Garvorgangs etwas Öl in eine heiße Pfanne und braten Sie das gekochte Fleisch schnell für 30 Sekunden auf jeder Seite an.
- Gemüse gart schneller, wenn es in dünne kleine Stücke geschnitten wird.
- Obst kann mit Sous-vidé gegart werden, um Toppings, Pürees, Sirupe und mehr zuzubereiten. 2 bis 2½ Stunden bei 70°C garen und vor Gebrauch im Plastikbeutel abkühlen lassen.
- Verwenden Sie beim Kochen von Speisen immer BPA-freie Vakuumbbeutel.
- Lebensmittel in Beutel geeigneter Größe vakuumverpacken.
- Füllen Sie die Innenpfanne mit Wasser und geben Sie den verschlossenen Beutel in das Wasser mit Raumtemperatur. Stellen Sie sicher, dass die Beutel vollständig in Wasser eingetaucht sind.
- Wenn Sie mehrere Beutel kochen, verwenden Sie den Sous-Vide-Ständer, um die Beutel zu trennen.
- Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und wählen Sie die Funktion „SOUS VIDE“. Diese Funktion ist am effektivsten, wenn der Topf mit dem Deckel abgedeckt ist.
- Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an, wählen Sie das Programm und stellen Sie Temperatur/Zeit mit den Tasten + und – ein.
- Nach 10 Sekunden piept das Gerät dreimal und beginnt mit dem Garvorgang.
- Der Gar-Countdown beginnt erst, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch auf einen Countdown der eingestellten Garzeit um.
- Sie können den Garvorgang jederzeit durch Drücken der „STORNIEREN“-Taste abbrechen.

REIS

Wir empfehlen ein Verhältnis von 1:1 (1 Tasse Wasser auf 1 Tasse Reis). Den Reis mit Wasser abspülen und salzen. Fügen Sie Butter hinzu, wenn Sie den Geschmack verbessern und ein Anhaften verhindern möchten.

- Schließen Sie das Netzkabel an, wählen Sie das Programm „REIS“ durch Drücken von und stellen Sie die Garzeit mit den Tasten + und - ein. Die Standardzeit zum Garen von Reis beträgt 10 Minuten, die Sie um 1 bis 4 Minuten verkürzen oder verlängern können.

- Nach 10 Sekunden piept das Gerät dreimal und beginnt mit dem Garvorgang. Das Display zeigt „On“ an und der Kochvorgang beginnt.
- Der Koch-Countdown beginnt erst, wenn das Wasser gekocht und vom Reis aufgesogen wurde.
- Sie können den Garvorgang jederzeit durch Drücken der „STORNIEREN“-Taste abbrechen.

Fügen Sie nicht mehr als 9 Tassen ungekochten Reis hinzu - das Gesamtvolumen von Wasser und Reis im Topf sollte 3/4 seines Volumens nicht überschreiten.

JOGHURT

- Waschen und trocknen Sie den Kochtopf und den Glasdeckel sorgfältig ab.
- Pasteurisierte Milch gemischt mit Joghurt in den Kochtopf geben, z. B. 2 Liter (nicht mehr als 4 Liter Milch auf einmal verwenden).
- Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an, wählen Sie das Programm „YOGURT“ und stellen Sie die Zeit mit den Tasten + und – ein.
- Sobald die Gärung abgeschlossen ist, zeigt das Display „OFF“ an. Den Kochtopf abnehmen und über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit sich das Aroma voll entfalten kann.
- Fügen Sie nach Belieben Marmelade hinzu und genießen Sie Ihren ganz eigenen hausgemachten Joghurt!

TIPP: Die Qualität des resultierenden Joghurts ist direkt proportional zur Qualität der verwendeten Milch und des verwendeten Joghurts.

Wenn Sie fettarme Milch verwenden, kann der resultierende Joghurt dünner sein. Für extra dicken Joghurt den Pasteurisierungszyklus zweimal wiederholen. Sie können auch Rohmilch verwenden, die zunächst für 30 Sekunden auf eine Temperatur von etwa 70 °C erhitzt und anschließend auf 40 °C abgekühlt werden muss. Geben Sie dann hochwertigen Joghurt mit lebenden Aktivkulturen in die Milch, mischen Sie alles gründlich und wählen Sie das Programm „JOGURT“. Die Grundgarzeit ist auf 8 Stunden eingestellt. Diese Zeit kann je nach gewünschter Joghurtdicke beliebig verändert werden.

MANUELLE EINSTELLUNG (MANUAL)

- Schließen Sie das Netzkabel an, wählen Sie das Programm und stellen Sie die Temperatur / Zeit mit den + und - Tasten ein.
- Nach 10 Sekunden piept das Gerät dreimal und startet den Garvorgang. Das Display zeigt „On“ an und der Kochvorgang beginnt.
- Der Countdown der Garzeit startet erst, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch auf die eingestellte Garzeit-Countdown-Funktion um.
- Sie können den Garvorgang jederzeit durch Drücken der „STORNIEREN“-Taste abbrechen.

TONEINSTELLUNGEN

Ton ausschalten: - unter „Zeit“ 5 Sekunden gedrückt halten. Das Display zeigt „SOFF“. Ton einschalten: + unter „Time“ 5 Sekunden gedrückt halten. Das Display zeigt „S On“.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und vor der Lagerung, lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Wir empfehlen, das Gerät zu reinigen, sobald es abgekühlt ist, bevor die Speisereste antrocknen.
- Der Kochtopf und der Glasdeckel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Für eine längere Lebensdauer der antihafbeschichteten Oberfläche des Kochgefäßes empfehlen wir jedoch die Handwäsche mit einem weichen, in warmer Seifenlauge getränkten Tuch oder Schwamm.
- Wischen Sie die Basis des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung des Kochtopfs zerkratzen können.
- Verwenden Sie keine groben Tücher oder Schwämme, Reinigungs- oder Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung des Kochgefäßes zerkratzen können.

TECHNISCHER SUPPORT

Benötigen Sie Ratschläge zur Einrichtung und zum Betrieb des TESLA MultiCook M80 Deluxe? Kontaktieren Sie uns: www.tesla-electronics.eu

VERBRAUCHSMATERIALIEN UND ZUBEHÖR

Verbrauchsmaterialien können im offiziellen Store der Marke TESLA unter eshop.tesla-electronics.eu.

GARANTIEREPARATUR

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

Die Garantie gilt NICHT für:

- Verwendung des Geräts für andere Zwecke
- Verschleiß des Geräts, der durch den normalen Betrieb verursacht wird
- Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung aufgeführten „Wichtigen Sicherheitshinweise“.
- elektromechanische oder mechanische Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch
- Schäden, die durch natürliche Elemente wie Wasser, Feuer, statische Elektrizität, Überspannung usw. verursacht werden.
- Schäden, die durch unbefugte Reparaturen verursacht wurden
- Unlesbare Geräteseriennummer

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, TESLA Electronics LTD, erklären, dass dieses Gerät den wesentlichen Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der für den Gerätetyp relevanten Normen und Vorschriften entspricht.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



Wenn dieses Symbol auf dem Produkt angebracht ist, erkundigen Sie sich bitte nach Ihrem örtlichen Sammelsystem für elektrische und elektronische Produkte. Bitte befolgen Sie die örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie alte Produkte nicht im normalen Hausmüll. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Altprodukts trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

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

Design und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Druckfehler bleiben vorbehalten.

**Dear customer,
thank you for choosing the TESLA MultiCook M80 Deluxe.**

Please read the rules of safe use carefully before using the appliance and follow all usual safety rules.

IMPORTANT SAFETY WARNING

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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

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

- An inner pot must be installed to use this appliance.
- Do not use a damaged or cracked inner pot.
- Never use the appliance without food or liquid in the inner pot.
- Do not place the appliance on the edge of the table during operation. Make sure the surface is level, clean, free of water and other obstructions.
- Do not use the appliance in an excessively warm, dusty or humid environment.
- Do not use this appliance for any other than its intended use.
- It is not recommended that children use the appliance on their own without adult supervision.
- Do not allow the appliance to operate unsupervised.
- Exercise caution when using the appliance near children.
- 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.
- After cooking, switch off the appliance, unplug it and let it cool down.
- Do not allow water or other liquid to get into the appliance to prevent electric shock.
- Only connect the appliance to an earthed socket. 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.
- Do not use an extension lead, keep the power cord away from hot surfaces and do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Unplug the power cord and allow the machine to cool before cleaning.
- The appliance is not designed for use with an external timer or separate remote control.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a TESLA authorised service centre or similarly qualified person to prevent injury.
- Only use original TESLA accessories designed for this model.
- Do not repair the appliance as this may result in electric shock and loss of warranty.
- Store the appliance away from flammable and volatile substances.
- If the appliance is used incorrectly, for professional or semi-professional purposes, or if it is not

used in line with the instructions in the user manual, the warranty will become void.

- The manufacturer and the importer to the European Union is not liable for any damage caused by operation of the appliance such as injury, scalding, fire or damage to other items, etc.
- **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.

Never insert food or pour liquids into the body of the appliance.

Only the inner cooking pot is filled with food and liquids!

CAUTION: NEVER IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID AND DO NOT COOK WITHOUT THE INNER COOKING POT!



CAUTION, HOT SURFACE

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

IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD

In order to reduce the risk of electric shock, do not attempt to modify the cord 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 APPLIANCE WITH AN EXTENSION LEAD.

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

PREPARATION BEFORE FIRST USE

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

Mild smoke and odor may occur during the first use of the appliance. This is normal for all heating devices and will disappear after the appliance has been used a few times.

FIRST USE

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

Front panel



CANCEL/STAND BY MODE

After connecting the appliance to the mains, the display will show "OFF", the appliance will go into "Standby mode" and is ready for use. You can stop the cooking process at any time by pressing the "CANCEL" button and the appliance will then switch back to "Standby mode".

KEEP WARM

The "KEEP WARM" function is used to keep your food warm. You can switch it on manually by pressing the KEEP WARM button. If the function is switched on, the display will show "END" once cooking has ended and a countdown begins letting you know how long the appliance will keep your food warm for. If the "KEEP WARM" function is switched off once cooking has ended, the appliance will switch to "Standby mode" and the display will show "OFF". If you want to heat up food, press the "KEEP WARM" button in "Standby mode" and set the period of time you want to heat up the food using the + and – buttons. A countdown will start once this has been set. The keep warm function can only be used for selected programmes.

DELAY START

This function can be used with all of the programmes except for "SAUTÉ" and "YOGURT".

- Connect the power cord to the mains, select the required programme and set the temperature and cooking time using the + and – buttons.
- Press the "DELAY START" button and use the + and – buttons to set the time when the cooking process should start, in 30 minute intervals.
- After 10 seconds, the appliance will beep and a countdown will start.

MEMORY FUNCTIONS - RESET

The TESLA MultiCook M80 Deluxe remembers your preferences for time or temperature settings in each programme and also your settings for the KEEP WARM function, if this function was activated for the selected programme. This allows you set the appliance precisely to achieve personalised cooking results.

Program reset

To restore the default values of a cooking programme, press the "CANCEL" button to ensure that the appliance is in "Standby mode". Press and hold down the button for the programme you want to reset

for 10 seconds until the appliance beeps. The selected programme will be restored to its default settings and the display will show the original temperature and time value.

Factory default reset

To restore the default values of the appliance, press the "CANCEL" button to ensure that the appliance is in "Standby mode". Press and hold down the "CANCEL" button for 10 seconds until the appliance beeps. All of the appliance settings will be restored to their default settings.

SAUTÉ / STEW

- Connect the power cord to the mains, select the programme and set the Temperature/Time using the + and – buttons.
- After 10 seconds, the appliance will beep three times and begin the cooking process. The display will show "On" and the cooking process will begin.
- You can stop the cooking process at any time by pressing the "CANCEL" button.

With the "STEW" program, the food will first be brought to a boil for sufficient heat treatment. After a certain time, the temperature drops and will be maintained at the set value.

Our tip: Leave your meat to "rest" after cooking for 5 to 10 minutes. This allows the meat to absorb the juices and reduces "spillage" of juices when carving.

STEAM

The „Steam" button is for steaming. For example, you can steam vegetables, seafood or heat food with a steaming holder.

- Connect the power cord to the mains, select the program and set the Time with the + and - buttons.
- After 10 seconds, the appliance beeps three times and starts the cooking process. The display will show "On" and the cooking process will start.
- You can stop the cooking process at any time by pressing the „CANCEL" button

SLOW COOK

- Connect the power cord to the mains
- You can switch between two modes by pressing the SLOW COOK button: LOW (low temperature, aprox 85°C) or HIGH (High temperature, aprox 94°C). Adjust the cooking time using the + and – buttons.
- After 10 seconds, the appliance will beep three times and begin the cooking process.
- You can stop the cooking process at any time by pressing the "CANCEL" button.

Tips for slow cooking

- Meat and vegetables retain more juice during slow cooking than traditional cooking.
- To achieve the best cooking results, fill the pot at least halfway.
- Small quantities of food can also be prepared, but in this case it may be necessary to adjust the cooking time.
- When cooking soup or vegetables, leave enough space under the lid.
- When cooking vegetables and meat, place the vegetables at the bottom of the pot first, then add the meat and other ingredients.

- Remember that lifting the lid frequently will increase cooking time.
- Always add warm liquid before cooking frozen foods.
- Due to the nature of slow cooking, the meat does not turn brown as if cooked in a pan or in the oven. It is not necessary to fry meat or poultry before slow cooking, but you can do so if you prefer your meat like this.
- Frying minced beef, bacon and sausages 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 in such a way 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 chuck or pork picnic shoulder. Cooking meat on the bone will increase cooking time compared to boneless meat.
- Cut the meat into smaller pieces when cooked together with pre-cooked foods such as beans, fruit or vegetables (mushrooms, diced onion, aubergine or finely chopped vegetables).
- 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 at the bottom of the inner cooking pot and cover them with liquid.
- To achieve the fullest taste when slow cooking, add whole herbs and spices.
- Beans must completely soft 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 recipes which are not designed for slow cookers. Soups and rice are an exception to this rule.
- Remember that liquids can be added at any time.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream or yoghurt) just before serving at the table.
- Cooking of rice, noodles and pasta for a long time is not recommended. Cook them separately and only add them to the slow pot for the last 30 minutes.

SOUS-VIDE

Cooking with the Sous-vidé method is the true culinary art! Although it is basically a very simple method of cooking, this method of cooking is often used by gourmet chefs to prepare complex dishes, varied starters 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 check that a safe internal temperature has been reached.
- Food safety is always a priority during handling of food and cooking. If you are not sure about cooking correctly, add 30 minutes of cooking time to safely pasteurise eggs or poultry.
- Frying after cooking gives the food a crispy texture. Once the cooking process has ended, pour some oil into a hot pan and quickly fry the cooked meat for 30 seconds on each side.
- Vegetables will cook more quickly when cut into thin small pieces.
- Fruit can be cooked using Sous-vidé to prepare toppings, purees, syrups and more. Cook for 2 to 2½ hours at 70°C and allow to cool in the plastic bag before use.
- Always use BPA free vacuum bags when cooking food.
- Vacuum pack foods into bags of a suitable size.
- Fill the inner pan with water and add the sealed bag to the water at room temperature. Make sure the bags are completely immersed in water.
- When cooking multiple bags, use the Sous-vidé stand to separate the bags.
- Place the lid on the appliance and select the "SOUS VIDE" function. This function is most effective when the pot is covered with the lid.

- Connect the power cord to the mains, select the programme and set the Temperature/Time using the + and – buttons.
- After 10 seconds, the appliance will beep three times and begin the cooking process.
- The cooking countdown does not begin until the desired temperature is reached. When the temperature is reached, the appliance automatically switches to a countdown of the set cooking time.
- You can stop the cooking process at any time by pressing the "CANCEL" button.

RICE

We recommend using a ratio of 1:1 (1 cup of water to 1 cup of rice). Rinse the rice in water and add salt. Add butter if you want to improve the flavour and also to prevent sticking.

- Connect the mains cable, select the "Rice" program by pressing and set the cooking time with the + and - buttons. The default time for cooking rice is 10 minutes, which you can shorten or lengthen by 1 to 4 minutes.
- After 10 seconds, the appliance will beep three times and begin the cooking process. The display will show "On" and the cooking process will begin.
- The cooking countdown does not begin until will not start until the water has boiled and been soaked up by the rice.
- You can stop the cooking process at any time by pressing the "CANCEL" button.

Do not add more than 9 cups of uncooked rice - the total volume of water and rice in the pot should not exceed 3/4 of its volume.

YOGURT

- Carefully wash and dry the cooking pot and glass lid.
- Pour pasteurised milk mixed with yogurt into the cooking pot, e.g. 2 litres (do not use more than 4 litres of milk at any one time).
- Connect the power cord to the mains, select the "YOGURT" program and set the time using the + and – buttons.
- Once fermentation is complete, the display will show "OFF". Remove the cooking pot and store it in the refrigerator overnight in order to allow the flavour to develop fully.
- Add jam if you like and enjoy your very own homemade yogurt!

TIP: The quality of the resulting yogurt is directly proportional to the quality of the milk and yogurt used.

If you use lower fat milk, the resulting yogurt may be thinner. For extra thick yogurt, repeat the pasteurisation cycle twice. You can also use unpasteurised milk, which must first be heated to a temperature of around 70°C for 30 seconds and subsequently cooled to 40°C. Then add high quality yogurt with live active cultures to the milk, mix everything thoroughly and select the "YOGURT" programme. The basic cooking time is set to 8 hours. This time can be changed as you like according to the resulting thickness of yogurt required.

MANUAL SETTING

- Connect the mains cable, select the program and set the Temperature / Time with the + and - buttons.
- After 10 seconds, the appliance beeps three times and starts the cooking process. The display will show "On" and the cooking process will start.
- The cooking time countdown does not start until the desired temperature is reached. When the temperature is reached, the appliance automatically switches to the set cooking time countdown function.
- You can stop the cooking process at any time by pressing the "CANCEL" button.

SOUND SETTINGS

Switching the sound off: press and hold down - under "Time" for 5 seconds. The display shows "SOFF".
Switching the sound on: press and hold down + under "Time" for 5 seconds. The display shows "S On".

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 remains of the food dry.
- The cooking pot and the glass lid can be washed in a dishwasher. However, for a longer service life of the non-stick surface of the cooking vessel, we recommend hand washing with a soft cloth or sponge soaked in warm soapy water.
- 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 pot.
- Do not use coarse cloths or sponges, cleaning agents or abrasives, as they may scratch the non-stick coating of the cooking vessel.

TECHNICAL SUPPORT

Do you need advice on setting up and operating the TESLA MultiCook M80 Deluxe?
Contact us: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABLES AND ACCESSORIES

Consumables can be purchased in the official store of the TESLA brand eshop.tesla-electronics.eu.

WARRANTY REPAIR

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

The warranty does NOT apply to:

- using the device for other purposes
- standard tear and wear
- failure to observe the "Important Safety Instructions" listed 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 device serial number

DECLARATION OF CONFORMITY

We, TESLA Electronics LTD, declare that this equipment is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of the standards and regulations relevant to the type of equipment.



This product meets the requirements of the European Union.



If this symbol is attached to the product, please inquire about your local separate collection system for electrical and electronic products. Please follow local regulations and do not dispose of old products in normal household waste. Proper disposal of the old product helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

As the product is being developed and improved, we reserve the right to modify the user manual. The current version of this user manual can always be found at www.tesla-electronics.eu.

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

Tisztelt Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy a TESLA MultiCook M80 Deluxe terméket választotta.

Kérjük, olvassa el figyelmesen a biztonságos használatra vonatkozó szabályokat, és a használat során tartsa be az összes általános érvényű biztonsági előírást.

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

KIZÁRÓLAG OTTHONI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT TERMÉK

Olvassa el és értelmezze az összes utasítást. Az alábbiakban felsorolt utasítások figyelmen kívül hagyása áramütést, tüzet vagy súlyos sérülést okozhat. A jelen használati útmutatóban feltüntetett figyelmeztetések, óvintézkedések és utasítások nem képesek lefedni az összes potenciálisan előforduló körülményt és helyzetet. Az üzemeltető kezelő köteles tudatosítani magában, hogy a józan ész és a körültekintés olyan tényezők, amelyek nem épít hetők be a termékbe, és csak a berendezés felhasználójának hozzáállásától függenek.

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

- A készülék használatához be kell helyezni a belső főzőedényt.
- Soha ne használja a főzőedényt ha sérült vagy megrepedt.
- Soha ne használja a készüléket anélkül, hogy étel vagy folyadék lenne a benne.
- Működés közben ne helyezze a készüléket az asztal szélére. Győződjön meg róla, hogy a felület sík, tiszta, víztől és egyéb akadályoktól mentes.
- Soha ne használja a készüléket túl forró, poros vagy nedves környezetben.
- Soha ne használja ezt a készüléket más célokra, mint amire szánták.
- Nem ajánlott, hogy gyermekek felnőtt személy felügyelete nélkül, egyedül használják a készüléket.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Fokozottan körültekintően járjon el, ha a készüléket gyermekek közelében használja.
- Az üvegfedelel speciálisan úgy alakították át, hogy tartósabb és biztonságosabb legyen, mint a hagyományos üveg, mindazonáltal nem törhetetlen, ezért legyen óvatos a kezelése során.
- A főzés befejezése után kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja kihűlni.
- Az áramütés elkerülése érdekében soha ne engedjen vizet se más folyadékot a készülékbe.
- A készüléket mindig csak földelt aljzathoz csatlakoztassa. Minden esetben győződjön meg róla, hogy a dugó megfelelően illeszkedik a hálózati dugaljba.
- Mielőtt a fogyasztót a hálózati csatlakozóaljhoz csatlakoztatná, ellenőrizze le, hogy a készüléken feltüntetett feszültség értéke megegyezik az otthoni hálózati feszültséggel.
- Soha ne használjon hosszabbító kábelt, védje a tápkábelt a forró felületektől, és ne húzza ki a készüléket a hálózathoz a vezetékénél húzva.
- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt, és hagyja kihűlni a készüléket.
- A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányítóval működjön.
- Ha a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a TESLA által felhatalmazott szervizben vagy másik, hasonlóan képzett személlyel.
- Csak eredeti, kizárólag ehhez a modellhez tervezett TESLA kiegészítőket használjon.

- Soha ne próbálja maga megjavítani a készüléket, mert fennáll az áramütés, illetve a jótállás elvesztésének veszélye.
- Gyúlékony és illékony anyagoktól tartsa távol.
- Ha a készüléket helytelenül, vagy professzionális, üzleti céllal, illetve ha nem a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően használják, a jótállás az érvényét veszíti.
- Sem a gyártó, sem az európai uniós importőr nem vállal felelősséget a készülék működése által okozott károkért, például sérülésért, leforrázásért, tűzért, sérülésért, egyéb tárgyak megsemmisüléséért stb.
- FIGYELEM: A készülék csomagolásához használt műanyag zacskók veszélyesek lehetnek. A fulladásveszély elkerülése érdekében tartsa ezeket a zacskókat gyermekek elől elzárva. A zacskók nem játékszerek.

Soha ne tegyen ételt vagy folyadékot a készülékházba.

Ételt és folyadékot csak a belső főzőedénybe szabad tenni!

FIGYELEM: SOHA NE MERÍTSE A KÉSZÜLÉKET VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA ÉS NE FŐZZÖN BENNE BEHELYEZETT FŐZŐEDÉNY NÉLKÜL!



VIGYÁZAT, FORRÓ FELÜLET!

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

FONTOS INFORMÁCIÓK A TÁPKÁBELRŐL

Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében soha ne próbálja meg semmilyen módon módosítani a kábelcsatlakozót. A tápkábel hossza csökkenti a tápkábelbe való beakadás vagy a megbotlás kockázatát.

SOHA NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET HOSSZABBÍTÓ KÁBELLEL

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

ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- Távolítson el minden csomagolást, matricát és címkét.
- A belső főzőedényt és az üvegfedelet meleg szappanos vízzel mossa el. Ezután öblítse le tiszta vízzel és alaposan szárítsa meg őket.
- Győződjön meg róla, hogy a készülékház belseje tiszta és szennyeződésmentes.

A készülék első használatakor enyhe füst és szag jelentkezhet. Ez minden hőt terhelő készülék esetében normális állapot, amely több használat után megszűnik.

ELSŐ HASZNÁLAT

A belső főzőedény tapadásmentes kerámiarétegének a lehető leghosszabb megőrzése érdekében soha ne használjon éles vagy fémtárgyakat a főzőedény belsejében. Fa, szilikon vagy műanyag konyhai eszközök használata javasolt.

Előlap



TÖRLÉS/KÉSZENLÉTI ÜZEMMÓD (CANCEL/STAND BY MODE)

Amikor a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja, a kijelzőn megjelenik az "OFF" felirat, a készülék "Készenléti üzemmódba" kapcsol és használatra kész. A "TÖRLÉS" (CANCEL) gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a főzést, és a készülék ezután visszakapcsol "Készenléti üzemmódba".

MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM)

A MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) funkció az étel hőmérsékletének megőrzésére szolgál. A MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) gomb megnyomásával manuálisan ki- és bekapcsolhatja. Ha a funkció be van kapcsolva, a főzés befejeztével a kijelzőn megjelenik az "END" felirat, és elkezdődik az idő visszaszámlálása, így Ön mindig tudhatja, mennyi ideig tartja a készülék melegen az ételt. Ha a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) funkció a főzés után kikapcsol, a készülék "Készenléti üzemmódba" vált, és a kijelzőn az "OFF" felirat látható. Ha meg akarja melegíteni az ételt, nyomja meg "Készenléti üzemmódban" a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) gombot, és a + / - gombokkal állítsa be az étel melegítésének időtartamát. A beállítást követően elkezdődik a visszaszámlálás. A hőmérséklet-fenntartó funkció csak kiválasztott programokkal használható.

KÉSLELTETETT START (DELAY START)

A „SÜTÉS” (SAUTÉ) és a „JOGHURT” (YOGURT) kivételével ez a funkció minden programmal használható.

- Csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos hálózathoz, válassza ki a kívánt programot, és állítsa be a hőmérsékletet, illetve a főzési időt a + és - gombokkal.
- Nyomja meg a "KÉSLELTETETT INDÍTÁS" (DELAY START) gombot, majd 30 perces intervallumokkal állítsa be a + és - gombok segítségével a időt, amikor a főzésnek be kell kapcsolnia.

- 10 másodperc elteltével a készülék sípol és elkezdődik az idő visszaszámlálása.

MEMÓRIA FUNKCIÓK - RESET

A TESLA MultiCook M80 Deluxe megjegyzi az egyes programok beállított idő és a hőmérséklet preferenciáit, valamint a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) funkció beállításait, amennyiben a funkció be van kapcsolva a kiválasztott program esetében. Ez a személyre szabott főzési eredmények elérése érdekében lehetővé teszi a beállítások finomra hangolását.

Program reset

A főzési program alapértelmezett értékéhez való visszatéréshez nyomja meg a "TÖRLÉS" (CANCEL) gombot, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a készülék "Készenléti üzemmódban van". Tartsa 10 másodpercig benyomva a visszaállítani kívánt program gombját, amíg nem sípol a készülék. A kiválasztott program visszaáll az alapértelmezett beállításokra, és a kijelzőn megjelenik az eredeti hőmérséklet és idő.

A készülék teljes resetje

A készülék alapértelmezett értékéhez való visszatéréshez nyomja meg a "TÖRLÉS" (CANCEL) gombot, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a készülék "Készenléti állapotban van". Nyomja le és tartsa benyomva a "TÖRLÉS" (CANCEL) gombot 10 másodpercig, amíg a készülék nem sípol. A készülék összes beállítása visszatér az alapértelmezett beállításokhoz.

SÜTÉS (SAUTÉ) / PÁRLÁS (STEW)

- Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózathoz, válassza ki a programot, és állítsa be a Hőmérsékletet/Időt a + és - gombok segítségével.
- 10 másodperc elteltével a készülék háromszor sípol és elkezd főzni. A kijelzőn megjelenik az "On" felirat, majd elkezdődik a főzési folyamat.
- A "TÖRLÉS" (CANCEL) gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a főzési folyamatot.

Tippünk: Hagyja pihenni a húst a főzést követően „pihentetés” 5-10 percig. Ez lehetővé teszi a húslé felszívódását, csökkentve annak lehetőségét, hogy a felszeletelés során kifolyjon a lé.

GŐZ (STEAM)

A „Steam” gomb a gőzölésre szolgál. Például párolhat zöldségeket, tenger gyümölcseit vagy melegítheti az ételeket egy párolótartóval.

- Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózathoz, válassza ki a programot és állítsa be az időt a + és - gombokkal.
- 10 másodperc elteltével a készülék három hangjelzést ad, és elindítja a főzési folyamatot. A kijelzőn az „On” felirat látható, és a főzési folyamat elindul.
- A „CANCEL” gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a főzési folyamatot.

LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK)

- Csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos hálózathoz.
- A "LASSÚ FŐZÉS" (SLOW COOK) gomb megnyomásával léptethet a két mód között: LOW (Alacsony hőmérséklet, kb. 85°C) vagy HIGH (Magas hőmérséklet, kb. 94°C). Állítsa be a főzési időt a + és - gombok segítségével.

- 10 másodperc elteltével a készülék háromszor sípol és elkezd főzni.
- A "TÖRLÉS" (CANCEL) gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a főzési folyamatot.

Lassú főzési tippek

- A lassú főzés során a húspan és a zöldségekben több lé marad meg, mint a hagyományos főzés esetében.
- A legjobb főzési eredményt akkor fogja elérni, ha legalább félig megtölti a főzőedényt.
- Kis mennyiségek elkészítésére is lehetőség nyílik, ez ebben azonban esetben szükség lehet a főzési idő beállítására.
- Leves vagy zöldség főzésekor hagyjon elegendő helyet a fedél alatt.
- Zöldség és hús főzése során először a zöldségeket, majd a húst és egyéb összetevőket helyezze az edényben.
- Ne feledje, hogy a fedél gyakori megemelése megnöveli a főzési időt.
- Fagyasztott ételek főzése előtt mindig adjon hozzá meleg folyadékot is.
- A lassú főzés jellege miatt a hús nem barnul úgy meg, mintha serpenyőben vagy sütőben süttették volna. Lassú főzés előtt nem szükséges a húst vagy a baromfit elősütni, ám megteheti ezt, ha így a hús jobban ízlik.
- A darált marhahús, szalonna és kolbász főzés előtti elősütése kívánatos lehet, ha el akarja távolítani a felesleges zsírt a húsból. A húst a belső főzőedénybe úgy helyezze, hogy ne érjen hozzá az üvegfedélhez.
- A sovány hús, például a csirke vagy a sertés szűzpecsenye gyorsabban sül meg, mint a rostos és a zsíros hús, például a marhalapocka vagy a sertéscsülök. A kicsontozatlan hús hosszabb főzési időt igényel, mint a kicsontozott hús.
- Vágja a húst kisebb darabokra, ha előre elkészített ételekkel, például babbal, gyümölcsökkel vagy zöldségekkel (gombával, kockára vágott hagymával, padlizsánnal vagy apróra vágott zöldségekkel) készíti.
- Egyes ételek, például a sárgarépa, a burgonya és a répa hosszabb főzést igényel, mint a hús, ezért még mielőtt a húshoz adná őket, vágja őket kisebb darabokra. Ügyeljen arra, hogy a belső főzőedény aljára helyezze őket, majd öntse fel őket folyadékkal.
- Lassú főzés esetén a legteljesebb ízt zúzatlan fűszernövények és fűszerek hozzáadásával érheti el.
- Mielőtt édes vagy savanyú ételekkel kombinálná, a babot teljesen meg kell puhítani.
- Ha lassú főzőedényben főz, ne feledje, hogy a folyadékok nem ugyanúgy képződnek benne, mint a hagyományos főzés esetében. Csökkentse a receptben szereplő folyadék mennyiségét, amelyet nem lassú főzőedényhez írtak elő. Ez alól a szabály alól kivételt jelentenek a levesek és a rizs.

SOUS-VIDE

A Sous-vide módszerrel történő főzés igazi kulináris művészet! Noha alapvetően a főzés nagyon egyszerű módja, a legjobb szakácsok gyakran használják ezt a főzési módszert összetett ételek, gazdag előételek és zöldségek elkészítéséhez. Most azonban az ötszillagos főzési minőséget a saját konyhájába is elhozhatja.

- A főzési időt a hús, a baromfi és a hal vastagsága határozza meg. Miatán kivette az ételt a zacskóból, használjon hőmérőt annak ellenőrzésére, hogy elérte-e a biztonságos belső hőmérsékletet.
- Az élelmiszer-biztonságos kezelése mindig elsőbbséget élvez a főzés során. Ha nem biztos benne, hogy megfelelően megfőtt az étel, adjon hozzá a főzéshez további 30 percet, hogy biztos

lehesen a tojás vagy a baromfi sikeres pasztörizálásában.

- Sütés után az ételek ropogós textúrát kapnak. A főzést követően öntsön olajat egy forró serpenyőbe, majd a főtt húst gyorsan 30 másodpercig süsse mindkét oldalán.
- A zöldségek gyorsabban főhetnek meg, ha vékony apró darabokra vágják őket.
- Öntetek, pürék, szirupok és egyebek elkészítéséhez a gyümölcsök Sous-vide módszerrel is főzhetők. Főzze őket 70°C-on 2-2½ órán át, majd használat előtt hagyja kihűlni egy műanyag zacskóban.
- Az ételek főzése során mindig használjon BPA-t nem tartalmazó vákuumcsomagoló zacskókat.
- Zárja le az ételt légmentesen megfelelő méretű zacskókban.
- Töltse fel a belső edényt vízzel, majd helyezze a lezárt tasakot szobahőmérsékletű vízbe. Ügyeljen arra, hogy a zacskók mindig teljesen elmerüljenek a vízben.
- Több zacskó főzésénél az egyes táskák elkülönítéséhez használja a "Sous-vide" tartót.
- Helyezze a készülékre a fedelet, majd válassza ki a "SOUS-VIDE" funkciót. Ez a funkció akkor a leghatékonyabb, ha az edény fedővel van lefedve.
- Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózathoz, válassza ki a programot, és állítsa be a Hőmérsékletet/Időt a + és - gombok segítségével.
- 10 másodperc elteltével a készülék háromszor sípol és elkezd főzni.
- A főzési idő visszaszámlálása csak a kívánt hőmérséklet elérését követően kapcsol be. A hőmérséklet elérésekor a készülék automatikusan a beállított sütési idő visszaszámláló funkcióra vált.
- A "TÖRLÉS" (CANCEL) gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a főzési folyamatot.

RIZS (RICE)

1 az 1-hez (1 csésze rizshez 1 csészevíz) arány alkalmazása javasolt. Öblítse át vízzel a rizst és sózza meg. Adjon hozzá vajot, ha javítani akar az ízén, ezzel megakadályozza az összetapadását is.

- Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózathoz, nyomja meg a "Rizs" (Rice) programot, és nyomja meg a sütési időt a + és - gombokkal. A rizs főzésének alapértelmezett ideje 10 perc, amelyet 1–4 perccel lerövidíthet vagy meghosszabbíthat.
- 10 másodperc elteltével a készülék háromszor sípol és elkezd főzni. A kijelzőn megjelenik az "On" felirat, majd elkezdődik a főzési folyamat.
- A főzési idő visszaszámlálása nem kezdődik el addig, amíg meg nem fő a rizs és fel nem szívja magába az összes vizet.
- A "TÖRLÉS" (CANCEL) gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a főzési folyamatot.

Ne adjon hozzá több mint 9 csésze főzetlen rizst - a víz és a rizs teljes mennyisége nem haladhatja meg a főzőedényben térfogatának 3/4-ét.

JOGHURT (YOGURT)

- Gondosan mossa el és szárítsa meg a főzőedényt és az üvegfedelet.
- Öntsön joghurttal kevert pasztörözött tejet a főzőedénybe, pl. 2 liter (egyszerre ne használjon 4 liter tejjel többet).
- Csatlakoztassa a hálózati vezetékét az elektromos hálózathoz, válassza ki a "JOGHURT" (YOGURT) programot, és állítsa be az időt a + és - gombokkal.
- Amikor az erjesztési folyamat véget ért, a kijelzőn megjelenik az "OFF" felirat. Emelje ki a főzőedényt, és az íz teljes kifejlődéséhez tárolja egy éjszakán át hűtőszekrényben.
- Adjon hozzá például eperlekvárt, és élvezze a saját házi joghurtját!

TIPP: A kapott joghurt minősége egyenesen arányos a felhasznált tej és joghurt minőségével.

Ha kevesebb zsíros tejet használ, a kapott joghurt hígabb lehet. Extra sűrű joghurthoz ismételje meg kétszer a pasztörözési ciklust. Használhat pasztörizálatlan tejet is, amelyet először 30 másodpercig 70°C körüli hőmérsékletre kell melegíteni, majd lehűteni 40°C-ra. Ezután keverje a minőségi joghurtot a kultúrákkal a tejbe, mindent alaposan keverjen mindent össze, és válassza ki a "JOGHURT" programot. A főzési idő alapértéke 8 óra, ezen az időn a joghurt sűrűségével szemben támasztott elvárásai függvényében tetszés szerint állíthat.

HANGBEÁLLÍTÁSOK

A hang kikapcsolásához: tartsa lenyomva 5 másodpercig a - jelet az "Idő" alatt. A kijelzőn megjelenik a "SOFF" felirat. A hang bekapcsolásához: tartsa lenyomva 5 másodpercig a + jelet az "Idő" alatt. A kijelzőn megjelenik az "S On" felirat.

TISZTÍTÁSSAL KAPCSOLATOS UTASÍTÁSOK

- Minden használat után és elraktározás előtt tisztítsa meg a készüléket, tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni, illetve húzza ki az elektromos hálózathól.
- Ajánlott a készüléket a lehűlését követően azonnal megtisztítani, mielőtt még az ételmaradékok rászáradnának.
- A főzőedény és az üvegfedél mosogatógépben is elmosható. A főzőedény tapadásmentes felületének hosszabb élettartama érdekében azonban javasoljuk a kézi mosást puha, szappanos vízbe mártott ruhával vagy szivaccsal.
- A készülék alját nedves törülközővel és mosogatószerrel tisztítsa meg.
- Soha ne használjon a tisztításhoz tisztítószert se súrolószert, mert ezek megkarcolhatják a főzőedény tapadásmentes rétegét.
- Ne használjon durva rongyot vagy szivacsot, tisztítószert vagy súrolószert, mert megkarcolhatják a főzőedény tapadásmentes bevonatát.

MŰSZAKI TÁMOGATÁS

Tanácsra van szüksége a TESLA MultiCook M80 Deluxe beállításával és üzemeltetésével kapcsolatban? Lépjen kapcsolatba velünk: www.tesla-electronics.eu

FOGYÓANYAGOK ÉS TARTOZÉKOK

A fogyóeszközök megvásárolhatók a TESLA márka hivatalos eshop.tesla-electronics.eu.

GARANCIA JAVÍTÁS

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

A garancia NEM vonatkozik:

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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



Ez a termék megfelel az Európai Unió követelményeinek.



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

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

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

Szanowny kliencie,
dziękujemy za wybór TESLA MultiCook M80 Deluxe.

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

WAŻNE OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRODUKT TEN PRZEZNACZONY JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU W GOSPODARSTWIE DOMOWYM.

Należy przeczytać i zrozumieć wszystkie zalecenia. Nieprzestrzeganie wymienionych poniżej zaleceń może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym, pożaru lub poważnych zranień. Ostrzeżenia i instrukcje omawiane w niniejszej ulotce nie obejmują wszystkich możliwych warunków i sytuacji, jakie mogą wystąpić. Użytkownik musi rozumieć, że rozsądek i ostrożność są czynnikami, których nie da się wmontować do produktu i zależą one wyłącznie od użytkownika.

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

- W celu korzystania z tego urządzenia trzeba zainstalować naczynie wewnętrzne.
- Nigdy nie używać uszkodzonego lub pękniętego naczynia wewnętrznego.
- Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli w naczyniu wewnętrznym nie ma jedzenia lub płynu.
- Nie umieszczać pracującego urządzenia na brzegu stołu. Należy upewnić się, że powierzchnia jest równa, czysta, bez wody i przeszkadzających przedmiotów.
- Nie używać na zewnątrz ani w środowisku nadmiernie ciepłym, zakurzonym lub wilgotnym.
- Nie używać urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
- Nie zaleca się, aby dzieci samodzielnie używały urządzenia bez nadzoru ze strony osoby dorosłej.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Przy korzystaniu z urządzenia w bliskości dzieci konieczna jest zwiększona ostrożność.
- Szklana pokrywa została specjalnie przystosowana tak, aby była bardziej trwała i bezpieczna niż zwykłe szkło, nie jest jednak nietłukąca, podczas manipulacji szklaną pokrywą należy więc zachować ostrożność.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyłączyć, odłączyć od sieci elektrycznej i zostawić do ostygnięcia.
- Nie pozwalać na przenikanie wody ani innych płynów do wnętrza urządzenia, żeby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie podłączać wyłącznie do uziemionego kontaktu. Należy zawsze się upewnić, że wtyczka została poprawnie włożona do kontaktu.
- Należy sprawdzić, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada miejscowemu napięciu nominalnemu przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej.
- Nie używać przedłużacza, chronić kabel zasilający przed powierzchniami gorącymi i nie odłączać urządzenia przez ciągnięcie za kabel.
- Przed czyszczeniem wyłączyć kabel z kontaktu i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania za pomocą zewnętrznego miernika czasu lub oddzielnego zdalnego sterowania.

- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić autoryzowany serwis TESLA lub podobnie wykwalifikowana osoba, aby zapobiec zranieniom.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów TESLA, przeznaczonych dla tego modelu.
- Urządzenia nie należy naprawiać, prowadzi to do ryzyka porażenia prądem elektrycznym i utraty gwarancji.
- Przechowywać z dala od substancji łatwopalnych i lotnych.
- Jeżeli urządzenie użytkowane jest w sposób niewłaściwy lub do celów profesjonalnych albo półprofesjonalnych, albo jeżeli nie jest używane zgodnie z zaleceniami w instrukcji użytkownika, gwarancja traci ważność.
- Producent i importer do Unii Europejskiej nie odpowiadają za szkody spowodowane przez użytkowanie urządzenia, jak np. skaleczenia, poparzenia, pożary, zranienia, uszkodzenia innych przedmiotów itp.
- UWAGA: Plastikowe woreczki stosowane do pakowania urządzenia mogą być niebezpieczne. Aby zapobiec ryzyku uduszenia, przechowywać te woreczki poza zasięgiem dzieci. Woreczki nie służą do zabawy.

Nigdy nie wkładać żywności ani nie wlewać płynów do korpusu urządzenia.

Żywność i płyny umieszcza się zawsze wyłącznie w wewnętrznym naczyniu do gotowania!

UWAGA: NIGDY NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA W WODZIE LUB INNYM PŁYNIE I NIE GOTOWAĆ BEZ WEWNĘTRZNEGO NACZYNIA DO GOTOWANIA!



UWAGA, GORĄCA POWIERZCHNIA

- Nie umieszczać urządzenia na łatwopalnej powierzchni.
- Nie dotykać gorących powierzchni.
- Uwaga - szklana pokrywa jest bardzo gorąca, zawsze przy jej zdejmowaniu należy stosować rękawice.
- Aby przy podnoszeniu szklanej pokrywy nie doszło do poparzenia przez wydobywającą się parę, należy podnosić ją ostrożnie, zawsze w kierunku od siebie. Skapująca woda nie może nigdy dostawać się do wewnętrznej części urządzenia.
- Nie używać urządzenia na powierzchniach wrażliwych na ciepło lub podatnych na uszkodzenia parą ani w ich pobliżu.
- Jeżeli urządzenie pracuje, temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Nie dotykać rozgrzanej powierzchni, grozi to poparzeniem.
- Nie poruszać gorącym urządzeniem. Grozi to poparzeniem gorącym jedzeniem, olejem lub płynem.
- Przed transportem i przechowywaniem pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

WAŻNE INFORMACJE O KABLU ZASILAJĄCYM

Aby ograniczyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, nie próbować w żaden sposób modyfikować złącza kabla. Długość kabla zasilającego ogranicza ryzyko zaplątania lub potknięcia się o kabel.

NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA Z PRZEDŁUŻACZEM.

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

PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć wszystkie opakowania, nalepki i tabliczki.
- Umyć wewnętrzne naczynie do gotowania i szklaną pokrywę ciepłą wodą z mydłem. Następnie opłukać je czystą wodą i starannie osuszyć.
- Upewnić się, że wewnątrz korpusu urządzenia jest czyste i bez zanieczyszczeń.

Przy pierwszym użyciu urządzenia może pojawić się słaby dym i zapach. Jest to stan normalny dla wszystkich urządzeń podgrzewanych, który zaniknie po kilku użyciach.

PIERWSZE UŻYCIE

Aby jak najdłużej zachować ceramiczną nieprzywierającą warstwę wewnętrznego naczynia do gotowania, nie należy w naczyniu używać ostrych lub metalowych przedmiotów. Zalecamy stosowanie narzędzi kuchennych drewnianych, silikonowych lub plastikowych.

Panel przedni



ANULUJ/TRYB CZUWANIA

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się „OFF”, urządzenie przejdzie w „Tryb czuwania” i będzie gotowe do użycia. Gotowanie można w każdej chwili przerwać, wciskając przycisk „ANULUJ”, urządzenie przejdzie wtedy z powrotem w „Tryb czuwania”.

UTRZYMANIE TEMPERATURY

Funkcja „UTRZYMYWANIE TEMPERATURY” służy do utrzymania temperatury potraw. Można ją włączać i wyłączać ręcznie za pomocą przycisku „UTRZYMYWANIE TEMPERATURY”. Jeżeli funkcja jest włączona, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się „END” i uruchomi się odliczanie czasu, żeby było wiadomo, jak długo urządzenie utrzymuje potrawy ciepłe. Jeżeli funkcja „UTRZYMYWANIE TEMPERATURY” jest po zakończeniu gotowania wyłączona, urządzenie przejdzie na „Tryb czuwania” i na wyświetlaczu pojawi się „OFF”. Aby podgrzać jedzenie, należy wcisnąć w „Trybie czuwania” przycisk „UTRZYMYWANIE TEMPERATURY” i za pomocą przycisków + i - określić czas, przez jaki zawartość ma być ogrzewana. Po ustawieniu uruchomi się odliczanie czasu. Funkcję utrzymywania temperatury można zastosować tylko przy wybranych programach.

OPÓŹNIONY START

Ta funkcja może być stosowana ze wszystkimi programami oprócz „SMAŻENIE” i „JOGURT”.

- Podłąć kabel zasilający do sieci elektrycznej, wybrać potrzebny program, a przyciskami + i – ustawić temperaturę i długość gotowania.
- Wcisnąć przycisk „OPÓŹNIONY START” i przyciskami + i – ustawić czas, za który gotowanie ma się uruchomić, w interwałach 30-minutowych.
- Po 10 sekundach urządzenie zapiszczy i uruchomi się odliczanie czasu.

FUNKCJA PAMIĘCI - RESET

TESLA MultiCook M80 Deluxe pamięta wasze preferencje ustawień czasu lub temperatury w ramach każdego programu, a także ustawienia funkcji „UTRZYMYWANIE TEMPERATURY”, o ile funkcja ta była przy wybranym programie włączona. To umożliwi dokładne ustawienie wszystkiego tak, aby osiągnąć spersonalizowane wyniki gotowania.

Reset programu

Aby wrócić do wyjściowych ustawień programu gotowania, należy wcisnąć przycisk „ANULUJ”, żeby mieć pewność, że urządzenie jest w „Trybie czuwania”. Wcisnąć i przytrzymać przycisk programu, który ma być zresetowany przez 10 sekund, aż urządzenie wyda dźwięk. Wybrany program zostanie przywrócony do ustawień wyjściowych i na wyświetlaczu pojawiają się wyjściowe wartości temperatury i czasu.

Pełen reset urządzenia

Aby wrócić do wyjściowych ustawień urządzenia, należy wcisnąć przycisk „ANULUJ”, aby mieć pewność, że urządzenie jest w „Trybie czuwania”. Wcisnąć i przytrzymać przycisk „ANULUJ” przez 10 sekund, aż urządzenie wyda dźwięk. Wszystkie ustawienia urządzenia zostaną przywrócone do stanu fabrycznego.

SMAŻENIE / DUSZENIE

- Podłączyć kabel zasilający do sieci elektrycznej, wybrać program i ustawić Temperaturę/Czas przyciskami + i –.
- Po 10 sekundach urządzenie wyda trzy dźwięki i uruchomi proces gotowania. Na wyświetlaczu widoczne będzie „On” i uruchomi się proces gotowania.
- Proces gotowania można w dowolnej chwili przerwać, wciskając przycisk „ANULUJ”.

W programie „DUSZENIE” żywność najpierw zostanie doprowadzona do wrzenia, aby zapewnić odpowiednią obróbkę cieplną. Po pewnym czasie temperatura spada i będzie utrzymywana na ustawionej wartości.

Wskazówka: Pozwól, by mięso po gotowaniu „odpoczęło” 5 do 10 minut. To pozwoli mu wchłonąć soki i ograniczy możliwość „rozlania” soku przy krojeniu.

PARA

Przycisk „PARA” służy do gotowania na parze. Na przykład możesz gotować na parze warzywa, owoce morza lub podgrzewać jedzenie za pomocą parownika.

- Podłąć przewód zasilający do sieci, wybierz program i ustaw czas przyciskami + i –.
- Po 10 sekundach urządzenie wyda trzykrotny sygnał dźwiękowy i rozpocznie proces gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się „On” i rozpocznie się proces gotowania.
- Możesz zatrzymać proces gotowania w dowolnym momencie, naciskając przycisk „ANULUJ”.

WOLNOWAR

- Podłącz kabel zasilania do sieci elektrycznej.
- Wciskając przycisk „WOLNE GOTOWANIE” można przełączać między dwoma trybami: LOW (Niska temperatura, około 85°C) lub HIGH (Wysoka temperatura, około 94°C). Długość gotowania określa się przyciskami + i – .
- Po 10 sekundach urządzenie wyda trzy dźwięki i uruchomi proces gotowania.
- Proces gotowania można w dowolnej chwili przerwać, wciskając przycisk „ANULUJ”.

Porady do wolnego gotowania

- Przy powolnym gotowaniu mięso i warzywa zachowują większą soczystość niż przy gotowaniu tradycyjnym.
- Najlepsze wyniki można osiągnąć napełniając naczynie do gotowania co najmniej do połowy.
- Można przygotowywać także mniejsze ilości, ale w takim przypadku może być konieczna zmiana czasu gotowania.
- Przy gotowaniu zupy lub warzyw należy zostawić pod pokrywą wystarczająco dużo miejsca.
- Przy gotowaniu warzyw i mięsa położyć na dole garnka najpierw warzywa, potem mięso i kolejne warzywa.
- Nie wolno zapominać, że częste podnoszenie pokrywy przedłuża gotowanie.
- Przed gotowaniem składników zamrożonych zawsze należy dolać ciepłego płynu.
- Ze względu na charakter powolnego gotowania mięso nie zbrazowieje, jak przy obróbce na patelni lub w piekarniku. Przed powolnym gotowaniem nie ma potrzeby obsmażać mięsa czy drobiu, ale można to zrobić, jeżeli w ten sposób bardziej nam smakuje.
- Osmażenie mielonej wołowiny, słoniny i kiełbasy przed powolnym gotowaniem może być potrzebne, jeżeli chce się z mięsa usunąć nadmiar tłuszczu. Mięso powinno być włożone do wewnętrznego garnka do gotowania tak, aby nie dotykało szklanej pokrywy.
- Chude mięso, jak kurczak lub polędwica wieprzowa, gotuje się szybciej niż mięso włókniste i tłuste, jak łopotka wołowa lub wieprzowa. Gotowanie mięsa z kością wymaga dłuższego czasu niż mięsa bez kości.
- Jeżeli mięso gotowane jest z już przegotowanymi składnikami, jak fasola, owoce lub warzywa (grzyby, cebula pokrojona w kostki, bakłażan lub drobno siekane warzywa), należy pokroić je na mniejsze kawałki.
- Niektóre składniki, jak na przykład marchew, ziemniaki i rzepa wymagają dłuższego gotowania niż mięso, dlatego przed dodaniem ich do mięsa należy pokroić je na mniejsze kawałki. Należy upewnić się, że leżą na dnie wewnętrznego garnka do gotowania i zalać je płynem.
- Największą pełnię smaku przy powolnym gotowaniu osiągnąć można dodając nierozdrobnione zioła i przyprawy.
- Fasola musi całkiem zmięknąć, zanim można ją połączyć ze słodkimi lub kwaśnymi składnikami.
- Przy powolnym gotowaniu nie wolno zapominać, że płyny nie tworzą się przy nim tak samo, jak przy gotowaniu klasycznym. Należy obniżyć ilość płynów w porównaniu z przepisem przeznaczonym do garnka do powolnego gotowania. Wyjątkiem od tej zasady są tylko zupy i ryż.
- Należy pamiętać, że płyny można dodać w dowolnej chwili później.
- Świeże produkty mleczne (mleko, kwaśna śmietana lub jogurt) należy dodawać tuż przed podaniem na stół.
- Nie jest zalecane długie gotowanie ryżu, klusek i makaronów. Najlepiej jest ugotować je oddzielnie i dodać do garnka do powolnego gotowania dopiero na ostatnie 30 minut.

SOUS-VIDE

Temperatura 40°C do 90°C, maksymalna długość gotowania 72 godzin. Gotowanie metodą Sous-vide (gotowania próżniowego) to prawdziwa sztuka kucharska! Chociaż w zasadzie chodzi tu o bardzo prosty sposób gotowania, jest on często stosowany przez mistrzów kuchni do przygotowania skomplikowanych potraw, bogatych przystawek i dań z warzyw. Teraz jednak możecie przenieść pięciogwiazdkową jakość gotowania do własnej kuchni.

- Grubość mięsa, drobiu i ryb określi długość gotowania. Po wyjęciu z woreczka należy za pomocą termometru sprawdzić, czy osiągnięto bezpieczną temperaturę wewnętrzną.
- Bezpieczeństwo żywności podczas manipulacji i gotowania zawsze jest priorytetem. W razie braku pewności co do właściwego ugotowania, należy dodać 30 minut gotowania, aby bezpiecznie pasteryzować jaja lub drób.
- Obsmażenie po gotowaniu nadaje potrawom chrupkość. Po zakończeniu gotowania wlać olej na rozgrzaną patelnię i ugotowane mięso szybko obsmażyć przez czas 30 sekund z każdej strony.
- Warzywa będą się gotowały szybciej, jeżeli zostaną pokrojone na małe, cienkie kawałki.
- Owoce można gotować sposobem Sous-vide do przygotowywania polew, puré, syropów itp. Gotować 2 do 2½ godziny w 70°C, a przed użyciem wystudzić w plastikowym woreczku.
- Przy gotowaniu potraw zawsze używać woreczków do pakowania próżniowego bez BPA.
- Próżniowo zapakować składniki w woreczki odpowiedniej wielkości.
- Napęścić naczynie wewnętrzne wodą i włożyć szczelnie zapakowany woreczek do wody o temperaturze pokojowej. Upewnić się, że woreczki są całkowicie zanurzone w wodzie.
- W razie gotowania większej liczby woreczków użyć stojaka „Sous-vide” do oddzielenia poszczególnych woreczków.
- Umieścić pokrywkę na urządzeniu i wybrać funkcję „SOUS-VIDE”. Funkcja ta jest najbardziej skuteczna, gdy garnek przykryty jest pokrywką.
- Podłączyć kabel zasilający do sieci elektrycznej, wybrać program i ustawić Temperaturę/Czas przyciskami + i -.
- Po 10 sekundach urządzenie wyda trzy dźwięki i uruchomi proces gotowania.
- Odliczanie czasu gotowania nie rozpocznie się, dopóki nie zostanie osiągnięta wymagana temperatura. Kiedy temperatura zostanie osiągnięta, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję odliczania wyznaczonego czasu gotowania.
- Proces gotowania można w dowolnej chwili przerwać, wciskając przycisk „ANULUJ”.

RYŻ

Zalecamy stosunek 1:1 (1 szklanka wody na 1 szklankę ryżu). Ryż przepłukać wodą i posolić. Ewentualnie dodać masło dla poprawy smaku, zapobiegnie to również sklejeniu.

- Podłącz przewód zasilający do sieci, naciśnij program „RYŻ” i naciśnij czas gotowania za pomocą przycisków + i -. Domyślny czas gotowania ryżu to 10 minut, które można skrócić lub wydłużyć o 1 do 4 minut.
- Po 10 sekundach urządzenie wyda trzy dźwięki i uruchomi proces gotowania. Na wyświetlaczu widoczne będzie „On” i uruchomi się proces gotowania.
- Odliczanie czasu gotowania nie rozpocznie się, dopóki ryż nie zostanie ugotowany, a woda nie wsiąknie.
- Proces gotowania można w dowolnej chwili przerwać, wciskając przycisk „ANULUJ”.

Nie dodawać więcej niż 9 szklanek suchego ryżu, ogólna objętość wody i ryżu w garnku do gotowania nie powinna przekroczyć 3/4 jego pojemności.

JOGURT

- Starannie umyć i osuszyć naczynie do gotowania i szklaną pokrywkę.
- Wlać do naczynia do gotowania pasteryzowane mleko zmieszane z jogurtem, np. 2 litry (nie używać więcej niż 4 litry mleka na raz).
- Podłączyć kabel zasilający do sieci elektrycznej i wybrać program „JOGURT”, ustawić czas przyciskami + i –.
- Po zakończeniu fermentacji na wyświetlaczu pojawi się „OFF”. Wyjąć naczynie i włożyć na noc do lodówki, aby smak w pełni się rozwinął.
- Dodać np. truskawkowy dżem i zająć własny domowy jogurt!

PORADA: Jakość wytworzonego jogurtu jest wprost proporcjonalna do jakości użytego mleka i jogurtu.

Jeżeli zostanie użyte mleko o mniejszej zawartości tłuszczu, jogurt może wyjść rzadszy. Aby zrobić szczególnie gęsty jogurt, należy powtórzyć cykl pasteryzacyjny dwukrotnie. Można użyć także mleka niepasteryzowanego, które należy najpierw podgrzać do temperatury około 70°C na czas 30 sekund, a następnie schłodzić do 40°C. Potem dodać do mleka dobrej jakości jogurtu z kulturami, wymieszać starannie i wybrać program „JOGURT”. Wyjściowa długość czasu gotowania to 8 godzin, ten czas można dowolnie modyfikować zgodnie z pożądaną gęstością jogurtu.

USTAWIENIA RĘCZNE

- Podłącz przewód zasilający, wybierz program i ustaw Temperaturę/Czas przyciskami + i –.
- Po 10 sekundach urządzenie wyda trzykrotny sygnał dźwiękowy i rozpocznie proces gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się „On” i rozpocznie się proces gotowania.
- Odliczanie czasu gotowania nie rozpocznie się, dopóki nie zostanie osiągnięta wymagana temperatura. Po osiągnięciu temperatury urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję odliczania ustawionego czasu gotowania.
- Możesz zatrzymać proces gotowania w dowolnym momencie, naciskając przycisk „ANULUJ”.

USTAWIENIA DŹWIĘKU

Wyłączenie dźwięku: wcisnąć i przytrzymać - pod „Czas” przez 5 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się „SOFF”. Włączenie dźwięku: wcisnąć i przytrzymać + pod „Czas” przez 5 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się „S On”.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

- Urządzenie wyczyścić po każdym użyciu i przed odłożeniem, przed czyszczeniem pozostawić je do całkowitego ostygnięcia i odłączyć od zasilania.
- Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zaraz po jego ostygnięciu, zanim dojdzie do zaschnięcia resztek żywności.
- Naczynie do gotowania i szklaną pokrywkę można myć w zmywarce. Jednak w celu wydłużenia żywotności nieprzywierającej powierzchni naczynia do gotowania, zalecamy mycie ręczne miękką ściereczką lub gąbką nasączoną ciepłą wodą z mydłem.
- Korpus urządzenia oczyścić za pomocą delikatnej, wilgotnej ściereczki.
- Nie stosować środków czyszczących ani ściernych, ponieważ mogą uszkodzić nieprzylegającą

warstwę naczynia do gotowania.

- Nie używać szorstkich ściereczek lub gąbek, środków czyszczących lub materiałów ściernych, ponieważ mogą one zarysować nieprzywierającą powłokę naczynia do gotowania.

WSPARCIE TECHNICZNE

Potrzebujesz porady dotyczącej konfiguracji i obsługi TESLA MultiCook M80 Deluxe?

Skontaktuj się z nami: www.tesla-electronics.eu

MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE I AKCESORIA

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

NAPRAWA GWARANCYJNA

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

Gwarancja NIE dotyczy:

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

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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



Produkt ten spełnia wymagania Unii Europejskiej.



Jeśli ten symbol jest dołączony do produktu, zapytaj o lokalny system oddzielnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych. Należy przestrzegać lokalnych przepisów i nie wyrzucać zużytych produktów wraz z normalnymi odpadami domowymi. Właściwa utylizacja starego produktu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi.

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

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

Stimate client,
vă mulțumim că ați ales **TESLA MultiCook M80 Deluxe**.

Înainte de utilizarea aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție regulile de utilizare în siguranță și să respectați toate regulile generale de siguranță.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

PRODUSUL ESTE DESTINAT EXCLUSIV UZULUI CASNIC.

Citiți și înțelegeți toate instrucțiunile. Nerespectarea instrucțiunilor de mai jos poate duce la accident prin electrocutare, incendiu sau răniri grave. Avertismentele, atenționările și instrucțiunile discutate în acest ghid nu pot acoperi toate condițiile și situațiile care pot apărea. Utilizatorul trebuie să înțeleagă că mintea sănătoasă și precauția sunt factori care nu pot fi încorporați în acest produs, dar trebuie să fie asigurați de el însuși.

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

- Pentru a putea utiliza acest aparat, trebuie instalat vasul interior.
- Nu utilizați vasul interior dacă este deteriorat sau crăpat.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără alimente sau lichide în vasul interior.
- În timpul funcționării, nu așezați aparatul pe marginea mesei. Asigurați-vă că suprafața este plană, curată, fără apă și alte obstacole.
- Nu utilizați aparatul în medii extrem de calde, prăfuite sau umede.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Nu este recomandată utilizarea aparatului de către copii fără supravegherea acestora de către un adult.
- Nu lăsați aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- La utilizarea aparatului în apropierea copiilor trebuie acordată o atenție sporită.
- Capacul din sticlă a fost conceput special pentru a fi mai durabil și mai sigur decât sticla obișnuită, nu este însă incasabil, de aceea manipulați-l cu grijă.
- După terminarea gătitului, opriți aparatul, deconectați-l de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească.
- Pentru a preveni accidentarea prin electrocutare, evitați pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Conectați aparatul doar la o priză cu împământare. Asigurați-vă întotdeauna că ștecărul este introdus corect în priză.
- Înainte de conectarea aparatului la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii nominale locale.
- Nu utilizați un cablu prelungitor, protejați cablul de alimentare de suprafețele fierbinți și nu deconectați aparatul trăgându-l de cablu.
- Înainte de curățare, deconectați cablul de alimentare de la priză și lăsați aparatul să se răcească.
- Aparatul nu este destinat funcționării cu un temporizator extern sau cu o telecomandă separată.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de un service autorizat TESLA sau de o persoană calificată în mod similar pentru a evita accidentele.

- Utilizați numai accesoriile originale TESLA, concepute pentru acest model.
- Nu reparați aparatul, astfel v-ați expune riscului rănirii prin electrocutare și anulării garanției.
- Păstrați-l departe de substanțe inflamabile și volatile.
- Dacă aparatul este utilizat incorect, în scopuri profesionale, semiprofesionale sau dacă nu este utilizat conform instrucțiunilor din Manualul de utilizare, garanția devine invalidă.
- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu sunt răspunzători pentru daunele cauzate prin funcționarea aparatului, cum ar fi rănirea, opărirea, incendiul, vătămarea corporală, deteriorarea altor bunuri etc.
- **ATENȚIONARE:** Pungile din plastic utilizate pentru ambalarea acestui aparat pot fi periculoase. Pentru a evita riscul de sufocare, nu lăsați aceste pungii la îndemâna copiilor. Aceste pungii nu sunt jucării.

Nu puneți niciodată alimente sau lichide în corpul aparatului.

Cu alimente și lichide se umple întotdeauna numai vasul interior pentru gătit!

ATENȚIONARE: NU SCUFUNDAȚI NICIODATĂ APARATUL ÎN APĂ SAU ÎN ALTE LICHIDE ȘI NU GĂTIȚI FĂRĂ VASUL INTERIOR PENTRU GĂTIT!



ATENȚIE! AER FIERBINTE!

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

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND CABLUL DE ALIMENTARE

Pentru a reduce riscul accidentării prin electrocutare, nu încercați să modificați în niciun fel conectorul cablului. Lungimea cablului de alimentare reduce riscul de încurcare a cablului de alimentare sau de împiedicare de acesta.

NU UTILIZAȚI DISPOZITIVUL CU CABLU PRELUNGITOR.

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

PREGĂTIREA ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și etichetele.
- Spălați vasul interior pentru gătit și capacul din sticlă cu apă caldă cu detergent. Apoi clătiți-le cu apă curată și uscați-le bine.
- Asigurați-vă că interiorul corpului aparatului este curat și fără murdărie.

La prima utilizare a aparatului, poate apărea puțin fum și miros. Aceasta este o stare normală a tuturor dispozitivelor care se încălzesc, care dispăre după mai multe utilizări.

PRIMA UTILIZARE

Pentru a păstra stratul ceramic antiaderent al vasului interior pentru gătit pe o durată cât mai lungă de timp, nu utilizați obiecte ascuțite sau metalice în interiorul vasului. Vă recomandăm să folosiți ustensile de bucătărie din lemn, silicon sau plastic.

Panoul frontal



ANULARE/MODUL STANDBY (CANCEL/STAND BY MODE)

După conectarea aparatului la rețeaua electrică, pe display se afișează „OFF”, aparatul trece în „Modul standby” și este pregătit pentru utilizare. Gătitul poate fi oricând oprit prin apăsarea butonului „ANULARE” (CANCEL), iar aparatul va reveni apoi la „Modul standby”.

MENȚINEREA TEMPERATURII (KEEP WARM)

Funcția „MENȚINEREA TEMPERATURII” (KEEP WARM) servește pentru menținerea temperaturii mâncării. Poate fi activată sau dezactivată manual prin apăsarea butonului MENȚINEREA TEMPERATURII (KEEP WARM). Dacă funcția este activată, după terminarea gătitului pe display se va afișa „END” și va începe numărătoarea inversă a timpului, astfel veți ști cât timp aparatul va menține mâncarea caldă. Dacă funcția „MENȚINEREA TEMPERATURII” (KEEP WARM) este dezactivată, după terminarea gătitului aparatul trece în „Modul standby” și pe display se afișează „OFF”. Dacă doriți să încălziți mâncarea, apăsați în „Modul standby” butonul „MENȚINEREA TEMPERATURII” (KEEP WARM) și cu ajutorul butoanelor + și – setați intervalul de timp pe care doriți să încălziți mâncarea. După setare, va începe numărătoarea inversă. Funcția de menținere a temperaturii poate fi utilizată numai în cazul programelor selectate.

START ÎNTĂRZIAT (DELAY START)

Această funcție poate fi utilizată cu toate programele, în afară de „PRĂJIRE” (SAUTÉ) ȘI „IAURT” (YOGURT).

- Conectați cablul de alimentare la rețeaua electrică, selectați programul dorit și setați temperatura și timpul de gătire cu butoanele + și –.
- Apăsați butonul „START ÎNTĂRZIAT” (DELAY START) și cu butoanele + și – setați ora la care să înceapă procesul de gătire, la intervale de 30 de minute.
- După 10 secunde, aparatul emite un semnal sonor și începe numărătoarea inversă a timpului.

FUNCȚIA DE MEMORARE - RESET

TESLA MultiCook M80 Deluxe memorează timpul sau temperaturile setate de dumneavoastră în cadrul fiecărui program, precum și setarea funcției MENȚINEREA TEMPERATURII (KEEP WARM), dacă funcția a fost activată pentru programul selectat. Acest lucru vă permite o setare exactă pentru a obține rezultate personalizate la gătit.

Resetarea programului

Pentru a reveni la valorile implicite ale programului de gătit, apăsați butonul „ANULARE” (CANCEL), pentru a vă asigura că aparatul este în „Modul standby”. Apăsați și țineți apăsat butonul programului pe care doriți să îl resetați timp de 10 secunde, până când aparatul emite un semnal sonor. Programul selectat va fi readus la setările implicite, iar pe display se va afișa temperatura și ora inițială.

Resetarea întregului aparat

Pentru a reveni la valorile implicite ale aparatului, apăsați butonul „ANULARE” (CANCEL), pentru a vă asigura că aparatul este în „Modul standby”. Apăsați și țineți apăsat butonul „ANULARE” (CANCEL) timp de 10 secunde până când aparatul emite un semnal sonor. Toate funcțiile aparatului vor fi readuse la setările implicite.

PRĂJIRE (SAUTÉ) / ÎNĂBUȘIRE (STEW)

- Conectați cablul de alimentare la rețeaua electrică, selectați programul și setați Temperatura/Timpul cu butoanele + și –.
- După 10 secunde, aparatul va emite 3 beepuri și va începe procesul de gătit. Pe display se va afișa „On” și va începe procesul de gătit.
- Procesul de gătit poate fi oricând oprit prin apăsarea butonului „ANULARE” (CANCEL).

Sugestia noastră: După gătit, lăsați carnea „să se odihnească” 5 - 10 minute. Acest lucru va permite cărnii să absoarbă sucurile și va reduce o eventuală „vărsare” a sucului la feliere.

GĂTIRE LENTĂ (SLOW COOK)

- Conectați cablul de alimentare la rețeaua electrică.
- Prin apăsarea repetată a butonului „GĂTIRE LENTĂ” puteți comuta între două moduri: LOW (Temperatură joasă, aproximativ 85°C) sau HIGH (Temperatură ridicată, aproximativ 94°C). Durata gătitului o reglați cu butoanele + și –.
- După 10 secunde, aparatul va emite 3 beepuri și va începe procesul de gătit.
- Procesul de gătit poate fi oricând oprit prin apăsarea butonului „ANULARE” (CANCEL).

Sugestii pentru gătit lentă

- În timpul gătirii lente, carnea și legumele rețin mai mult suc decât în cazul gătirii tradiționale.
- Cel mai bun rezultat la gătit va fi obținut dacă veți umple vasul pentru gătit până cel puțin la jumătate.
- Se pot prepara și cantități mici, dar în acest caz este necesară reglarea timpul de gătit.
- La prepararea supelor sau legumelor, lăsați suficient spațiu sub capac.
- La prepararea legumelor și cărnii, puneți în oală mai întâi legumele, apoi carnea și celelalte ingrediente.
- Rețineți că ridicarea frecvență a capacului va prelungi timpul de gătit.
- Înainte de prepararea preparatelor congelate, adăugați întotdeauna lichid cald.

- Având în vedere caracterul gătirii lente, carnea nu se rumenește ca atunci când este preparată într-o tigaie sau la cuptor. Înainte de gătit lentă, carnea nu trebuie să fie prăjită, dar dacă vă place mai mult astfel, o puteți prăji.
- Prăjirea cărnii de vită tocate, a costiței și cărnaților înainte de gătit lentă poate fi oportună dacă doriți să eliminați excesul de grăsime din carne. Carnea trebuie așezată în vasul interior pentru gătit, astfel încât să nu atingă capacul din sticlă.
- Carnea slabă, cum ar fi carnea de pui sau mușchiulețul de porc, se prepară mai repede decât carnea fibroasă și grasă, cum ar fi spata de vită sau de porc. Carnea cu oase are nevoie de mai mult timp de gătit comparativ cu carnea dezosată.
- Tăiați carnea în bucăți mai mici dacă o gătiți împreună cu alimente fierte în prealabil, cum ar fi fasolea, fructele sau legumele (ciuperci, ceapă tăiată cubulețe, vinete sau legume tăiate mărunt).
- Unele alimente, cum ar fi morcovii, cartofii și sfecla, au nevoie de mai mult timp de gătit decât carnea, de aceea tăiați-le în bucăți mai mici înainte de a le adăuga la carne. Puneți-le pe fundul vasului interior pentru gătit și turnați lichid peste ele.
- La gătit lentă veți obține o aromă intensă prin adăugarea de ierburi aromatice și condimente nemăcinate.
- Fasolea trebuie să se înmoaie complet înainte de combinarea cu alimente dulci sau acre.
- Rețineți că, la gătit în oala lentă, lichidele nu se formează în ea în același mod ca în cazul gătitului obișnuit. Reduceți cantitatea de lichid indicată în rețeta care nu este destinată unui oale lente. Excepție de la această regulă fac supele și orezul.
- Rețineți că lichidele pot fi adăugate oricând mai târziu.
- Adăugați produsele lactate proaspete (lapte, smântână sau iaurt) abia cu puțin timp înainte de servire.
- Nu se recomandă ca orezul, tăieții și pastele să se fiarbă prea mult timp. Fierbeți-le separat și adăugați-le în oala lentă în ultimele 30 de minute.

SOUS-VIDE

Gătitul cu metoda Sous-vide este o adevărată artă culinară! Deși este vorba de un mod foarte simplu de gătit, această metodă este folosită adesea de bucătarii gurmanzi pentru prepararea mâncărilor complexe, aperitivelor bogate și legumelor. Acum puteți aduce calitatea gătitului de cinci stele în bucătăria dumneavoastră.

- Grosimea cărnii, a cărnii de pasăre și a peștelui influențează timpul de gătit. După scoaterea mâncării din pungă, verificați cu termometrul dacă a fost atinsă o temperatură internă sigură.
- Siguranța alimentelor în timpul manipulării și gătitului este întotdeauna primordială. Dacă nu sunteți sigur de modul de gătit corect, prelungiți fierberea cu 30 de minute pentru a pasteuriza bine ouăle sau carnea de pasăre.
- Prăjirea după fierbere conferă mâncării o textură crocantă. După fierbere, turnați uleiul într-o tigaie fierbinte și prăjiți rapid carnea fiartă timp de 30 de secunde pe fiecare parte.
- Legumele se vor fierbe mai repede dacă sunt tăiate în bucăți mici subțiri.
- Fructele pot fi găsite cu Sous-vide pentru prepararea glazurilor, piureurilor, siropurilor etc. Fierbeți la 70°C timp de 2 până la 2 ore și jumătate și, înainte de utilizare, lăsați să se răcească într-o pungă de plastic.
- Pentru gătitul alimentelor, utilizați întotdeauna pungile pentru vidat fără BPA.
- Vidați alimentele în pungi de dimensiuni adecvate.
- Umpleți vasul interior cu apă și puneți punga vidată în apa adusă la temperatura camerei. Asigurați-vă că pungile sunt complet scufundate în apă.
- În cazul în care gătiți mai multe pungi, utilizați suportul „Sous-vide” pentru separarea pungilor.

- Puneți capacul pe aparat și selectați funcția „SOUS VIDE”. Această funcție este maxim eficientă dacă oala este acoperită cu capacul.
- Conectați cablul de alimentare la rețeaua electrică, selectați programul și setați Temperatura/Timpul cu butoanele + și -.
- După 10 secunde, aparatul va emite 3 beepuri și va începe procesul de gătire.
- Numărătoarea inversă a timpului de gătire nu începe până când nu este atinsă temperatura dorită. La atingerea temperaturii, aparatul trece automat la funcția de numărare inversă a timpului de gătire setat.
- Procesul de gătire poate fi oricând oprit prin apăsarea butonului „ANULARE” (CANCEL).

OREZ (RICE)

Vă recomandăm să utilizați un raport 1:1 (1 cană de apă la 1 cană de orez). Clătiți orezul în apă și adăugați sare. Dacă doriți să-i îmbunătățiți gustul, adăugați unt, astfel veți împiedica și lipirea acestuia.

- Conectați cablul de alimentare la rețea, apăsați programul „Orez” (Rice) și apăsați timpul de gătit cu butoanele + și -. Timpul implicit pentru gătitul orezului este de 10 minute, pe care le puteți scurta sau prelungi cu 1 până la 4 minute.
- După 10 secunde, aparatul va emite 3 beepuri și va începe procesul de gătire. Pe display se va afișa „On” și va începe procesul de gătire.
- Numărătoarea inversă a timpului de gătire nu începe până când nu este atinsă temperatura de fierbere și absorbția apei de orez.
- Procesul de gătire poate fi oricând oprit prin apăsarea butonului „ANULARE” (CANCEL).

Nu puneți mai mult de 9 căni de orez nefiert - volumul total de apă și orez din oala de gătit nu are voie să depășească 3/4 din volumul oalei.

IAURT (YOGURT)

- Spălați și uscați bine vasul pentru gătit și capacul din sticlă.
- Turnați laptele pasteurizat amestecată cu iaurt în vasul pentru gătit, de ex. 2 litri (nu folosiți mai mult de 4 litri de lapte deodată).
- Conectați cablul de alimentare la rețeaua electrică, selectați programul „IAURT” (YOGURT) și setați timpul cu butoanele + și -.
- Adăugați, de exemplu gem de căpșuni și savurați-vă propriul iaurt de casă!

SUGESTIE: Calitatea iaurtului rezultat este direct proporțională cu calitatea laptelui și a iaurtului folosit.

Dacă utilizați lapte mai puțin gras, iaurtul rezultat poate avea o consistență mai mică. Pentru obținerea unui iaurt foarte gros, repetați ciclul de pasteurizare de două ori. Puteți utiliza și lapte nepasteurizat, care trebuie mai întâi încălzit la o temperatură de aproximativ 70°C timp de 30 de secunde și apoi răcit la 40°C. Apoi amestecați iaurt de calitate cu culturi lactice, amestecați totul bine și selectați programul „IAURT”. Timpului de gătire de bază setat este de 8 ore, reglați acest timp opțional, în funcție de cerința pentru densitatea rezultată a iaurtului.

SETAREA SUNETULUI

Dezactivarea sunetului: apăsați și țineți apăsat - sub „Timp” timp de 5 secunde. Pe display se afișează „SOFF”. Activarea sunetului: apăsați și țineți apăsat - sub „Timp” timp de 5 secunde. Pe display se afișează „S On”.

INSTRUCȚIUNI PENTRU CURĂȚARE

- Curățați aparatul după fiecare utilizare și înainte de depozitare, înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească complet și deconectați-l de la sursa de alimentare.
- Vă recomandăm să curățați aparatul imediat după ce s-a răcit, înainte ca resturile de alimente să se usuce.
- Vasul pentru gătit și capacul din sticlă pot fi spălate în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, pentru o durată de viață mai lungă a suprafeței antiaderente a vasului de gătit, vă recomandăm spălarea manuală cu o cârpă moale sau un burete înmuiat în apă caldă cu săpun.
- Curățați baza aparatului cu o cârpă moale și umedă.
- Nu utilizați agenți de curățare sau abrazivi, deoarece pot zgâria stratul antiaderent al vasului pentru gătit.
- Nu folosiți cârpe grosiere sau bureți, agenți de curățare sau substanțe abrazive, deoarece acestea pot zgâria stratul antiaderent al vasului de gătit.

SUPPORT TEHNIC

Aveți nevoie de sfaturi privind configurarea și operarea TESLA MultiCook M80 Deluxe?
Contactați-ne: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABLE ȘI ACCESORII

Consumabilele pot fi achiziționate în eshop-ul oficial al mărcii TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

REPARAȚIE GARANTIE

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

Garanția NU se aplică pentru:

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

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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



Acest produs îndeplinește cerințele Uniunii Europene.



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

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

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