

# **TESLA**

**TESLA MultiCook M90 Premium**

**Vážený zákazníku,  
děkujeme, že jste si vybral TESLA MultiCook M90 Premium.**

**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 nádoba na vaření.
- Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou nádobu na vaření.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte bez jídla nebo tekutiny v nádobách na vaření.
- 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.
- Uchovávejte jej z dosahu hořlavých a těkavých látek.
- Nenechávejte spotřebič pracovat bez dozoru.
- Chraňte spotřebič před zasažením tekutinami a zejména přetečením v průběhu vaření. Nepřekračujte maximální množství vložených surovin, maximálně 2 cm pod horním okrajem.
- Při vaření potravin, které pěň nebo nabývají objemu jako rýže, lusky, fazole, hrách, čočka, sušená zelenina, nikdy nenaplňujte hrnec více než na 3/4 objemu nádoby na vaření.
- 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.
- Nedovolte 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.
- Před čištěním odpojte kabel ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Používejte pouze originální TESLA příslušenství, které je určeno k tomuto modelu.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo pro profesionální nebo poloprofesionální účely, nebo pokud ano se nepoužívá podle pokynů v uživatelském manuálu, stává se záruka neplatnou.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem spotřebič jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.
- **UPOZORNĚNÍ:** Plastové sáčky používané k zabalení tohoto spotřebiče mohou být nebezpečné. Abyste předešli riziku udušení, uchovávejte tyto sáčky mimo dosah dětí. Tyto sáčky nejsou hračky.

## **UPOZORNĚNÍ:**

**NIKDY NEPONOŘUJTE SPOTŘEBIČ DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY.**

**NIKDY NEVKLÁDEJTE POTRAVINY NEBO NENALÉVEJTE TEKUTINY DO TĚLA SPOTŘEBICE.  
NEVAŘTE BEZ NÁDOBY NA VAŘENÍ NEBO GRILOVÁNÍ!**



### **POZOR, HORKÝ POVRCH**

- Nepokládejte spotřebič na hořlavý povrch.
- Skleněné víko, nádoba na vaření a grilovací deska jsou velmi horké, buďte opatrní.
- Při vaření může docházet k uvolnění páry, nenaklánějte se nad spotřebič.
- 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.

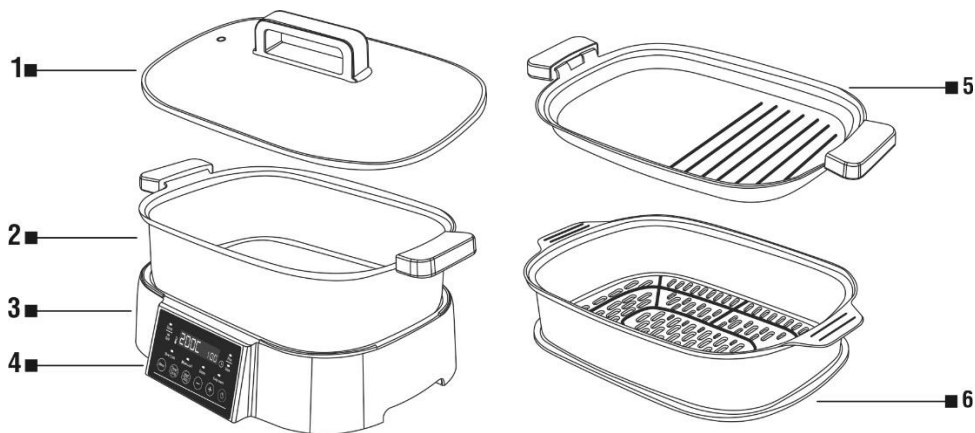
### **DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU**

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 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.
- Chcete-li zachovat nepřilnavou vrstvu nádoby na vaření co nejdéle, nepoužívejte ostré nebo kovové předměty uvnitř nádoby na vaření. Doporučujeme používat silikonové, plastové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky.
- Pro grilování používejte pouze určenou grilovací desku.
- Napařovací nádobu vložte na varnou nádobu. Pravidelně kontrolujte stav vody, aby nedošlo k jejímu úplnému odpaření.
- Při vaření (mimo program Gril) doporučujeme používat skleněnou pokličku.

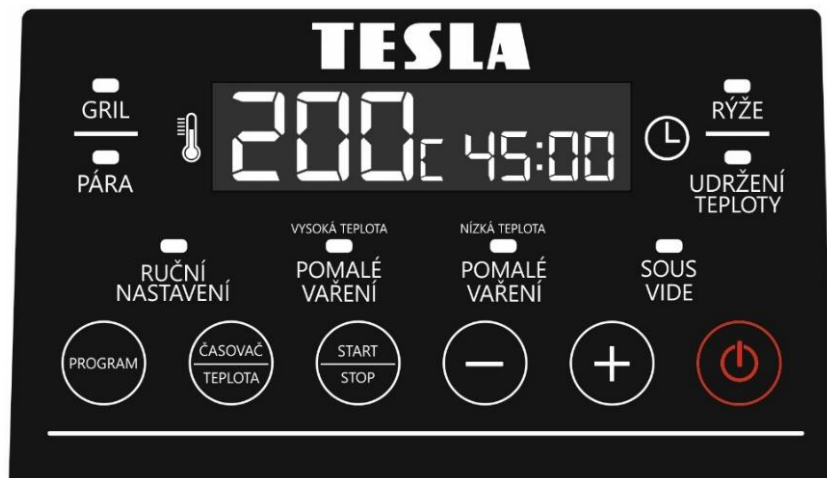
## POPIS SPOTŘEBIČE



1. Skleněná poklička
2. Varná nádoba
3. Základna spotřebiče

4. Ovládací panel
5. Grilovací deska
6. Napařovací nádoba

## OVLÁDACÍ PANEL



**PROGRAM**  
**ČASOVAC/TEPLota**  
**START/STOP**

-  
+  
⏻

přepínání mezi programy  
nastavení teploty a délky vaření  
spuštění a zastavení vaření  
snížení teploty a délky vaření  
zvýšení teploty a délky vaření  
zapnutí a vypnutí spotřebiče

## GRIL

Vložte na základnu spotřebiče Grilovací desku a umístěte na ni potraviny. Zvolte program Gril a nastavte požadovanou teplotu a délku vaření. Po spuštění programu a dosažení provozní teploty začne spotřebič automaticky odpočet nastavené délky vaření.

## PÁRA

Vložte na základnu spotřebiče Varnou nádobu, doporučené množství je 1 litr vody. Na Varnou nádobu položte Napařovací nádobu, umístěte do ní potraviny a zakryjte ji skleněnou pokličkou. Můžete napařovat například zeleninu, mořské plody a jiné, nebo použít například pro sterilizaci. Zvolte program Pára a nastavte požadovanou dobu vaření. Po spuštění programu a dosažení provozní teploty začne spotřebič automaticky odpočet nastavené doby vaření.

## RÝŽE

Vložte na základnu spotřebiče Varnou nádobu. Rýži opláchněte ve vodě, osolte ji a zakryjte ji skleněnou pokličkou. Doporučujeme používat poměr 1:1 až 2:1 (1 až 2 šálky vody na 1 šálek rýže). Přidejte máslo, pokud chcete vylepšit její chuť, zabráníte také jejímu slepování. U programu rýže není možné nastavení teploty nebo doby vaření. Odpočítávání doby vaření nezačne, dokud není dosaženo uvaření a vsáknutí vody rýží. Nepřidávejte více než 9 šálek nevařené rýže - celkový objem vody a rýže v nádobě na vaření by neměl překročit 3/4 jejího objemu.

## 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.
- Utěsněte potraviny vakuově do sáčků vhodné velikosti. Při vaření potravin vždy používejte sáčky na vakuové balení.

Vložte na základnu spotřebiče Varnou nádobu s vodou a umístěte do ní potraviny tak, aby byl sáček zcela ponořený. V případě vaření více sáčků je umístěte rovnoměrně po dně nádoby. Zakryjte varnou nádobu skleněnou pokličkou. Zvolte program Sous vide a nastavte požadovanou teplotu a dobu vaření. Po spuštění programu začne spotřebič ohřívat na zvolenou teplotu a odpočet nastavené doby vaření.

## POMALÉ VAŘENÍ

Vložte na základnu spotřebiče Varnou nádobu a umístěte do ní potraviny. Zvolte program Pomalé vaření - Nízká teplota (přibližně 85°C) nebo Pomalé vaření - Vysoká teplota (přibližně 94°C) a nastavte požadovanou délku vaření. Po spuštění programu začne spotřebič automaticky odpočet nastavené délky vaření.

## Tipy pro pomalé vaření

- Během pomalého vaření si maso a zelenina zachovávají 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.

## UDRŽENÍ TEPLoty

Slouží k udržení teploty vašeho jídla po dokončení vaření (pouze u vybraných programů). Pokud je funkce udržení teploty u vybraného programu aktivní, spustí se po dokončení vaření odpočet času, abyste věděli, jak dlouho spotřebič udrží vaše jídlo teplé. Pokud chcete jídlo ohřát, zvolte program Udržení teploty a nastavte požadovanou dobu pro udržení teploty. Po spuštění programu začne spotřebič automaticky odpočet nastavené doby udržení teploty.

## RUČNÍ NASTAVENÍ

Tento program můžete použít pro většinu způsobů přípravy jídel, například smažení, restování, dušení, výroba lahodného domácího jogurtu, vaření vajec a další. Vložte na základnu spotřebiče Varnou nádobu a umístěte do ní potraviny. Zvolte program Ruční nastavení a nastavte požadovanou teplotu a délku vaření. Po spuštění programu začne spotřebič automaticky odpočet nastavené délky vaření.

## JOGURT

Pro přípravu lahodného jogurtu můžete vyzkoušet náš ověřený recept.

- Pečlivě omyjte a osušte varnou nádobu a skleněnou pokličku.
- Vložte varnou nádobu na tělo spotřebiče.
- Nalejte do varné nádoby pasterizované mléko promíchané s jogurtem, např. 2 litry a 2 lžičce jogurtu (nepoužívejte více než 4 litry mléka najednou).
- Zavřete skleněnou pokličku.
- Zvolte program „Ruční nastavení“, nastavte teplotu na 40°C a délku 8 hodin.
- Po dokončení vaření - fermentace ihned vypněte spotřebič, 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.

Kvalita výsledného jogurtu je přímo úměrná kvalitě použitého mléka a jogurtu. Pokud použijete mléko méně tučné, může být výsledný jogurt řidší. Doporučení doby vaření je 8 hodin, tuto dobu libovolně upravte podle požadavku na výslednou hustotu jogurtu.

## POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ

- Vyčistěte spotřebič po každém použití a před uskladněním. Před čištěním odpojte spotřebič od napájení nechte jej zcela vychladnout.
- Doporučujeme spotřebič čistit hned po jeho vychladnutí, než dojde k zaschnutí zbytků potravin.
- Varnou nádobu, grilovací desku a skleněnou pokličku je možné umývat v myčce na nádobí. Pro delší životnost nepřilnavého povrchu varné nádoby a grilovací desky však doporučujeme ruční mytí pomocí jemného hadříku nebo houbičky namočené v teplé mýdlové vodě. Po umytí nechte varné nádoby důkladně vyschnout.
- 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 M90 Premium?

Kontaktujte nás: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

## SPOTŘEBNÍ MATERIÁL A DOPLŇKY

Spotřební materiál můžete zakoupit v oficiálním obchodě značky TESLA [eshop.tesla-electronics.eu](http://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
- běžné opotřebení
- 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.



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](http://www.tesla-electronics.eu).

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



**Dear customer,  
Thank you for choosing the TESLA MultiCook M90 Premium.**

**Please read the safe use rules carefully before use and follow all normal safety rules.**

### **IMPORTANT SAFETY NOTICE**

**THIS PRODUCT IS FOR DOMESTIC USE ONLY.**

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

This device is a complex electromechanical device, please pay attention to the following instructions:

- A cooking vessel must be installed to use this appliance.
- Do not use a damaged or cracked cooking vessel.
- Never use the appliance without food or liquid in the cooking containers.
- Do not place the appliance on the edge of a table during operation. Make sure the surface is flat, clean, free of water and other obstacles.
- Do not use outdoors or in excessively hot, dusty or humid environments.
- Keep it away from flammable and volatile substances.
- Do not leave the appliance unattended.
- Protect the appliance from being hit by liquids and especially from overflowing during cooking. Do not exceed the maximum amount of ingredients inserted, a maximum of 2 cm below the upper edge.
- When cooking foods that foam or expand, such as rice, legumes, beans, peas, lentils, dried vegetables, never fill the pot more than 3/4 of the volume of the cooking container.
- The glass lid has been specially modified to be more durable and safer than normal glass, but it is not unbreakable, so be careful when handling the glass lid.
- Do not allow water or other liquids to enter the appliance to avoid electric shock.
- Connect the appliance only to a grounded outlet. Always make sure the plug is properly inserted into the socket.
- Before cleaning, unplug the power cord and let the appliance cool down.
- The appliance is not designed to be operated using an external timer or a separate remote control.
- Use only original TESLA accessories intended for this model.
- If the appliance is used incorrectly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes void.
- The manufacturer and importer into the European Union is not responsible for damages caused by the operation of the appliance, such as injuries, scalds, fires, injuries, impairment of other items, etc.
- **WARNING:** Plastic bags used to package this appliance can be hazardous. To avoid the risk of suffocation, keep these bags out of the reach of children. These bags are not toys.

**WARNING:****NEVER SUBMERGE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.****NEVER PUT FOOD OR POUR LIQUIDS INTO THE APPLIANCE. DO NOT COOK WITHOUT COOKING OR GRILL UTENSILS!****CAUTION HOT SURFACE**

- Do not place the appliance on a flammable surface.
- The glass lid, cooking pot and grill plate are very hot, be careful.
- Steam may be released during cooking, do not lean over the appliance.
- To avoid getting scalded by escaping steam when lifting the glass lid, always lift it carefully away from you. Dripping water never can not flow into the inner parts appliances.
- Do not use appliance nearby or at surfaces which they are sensitive on heat or those which they can be damaged.
- If the appliance is in operation, the temperature accessible surfaces can be higher. Do not touch the heated one surface, otherwise can burn.
- With hot appliance don't move You can burn yourself hot food, oil or liquid .
- Before transport and storage leave appliance completely to cool down.

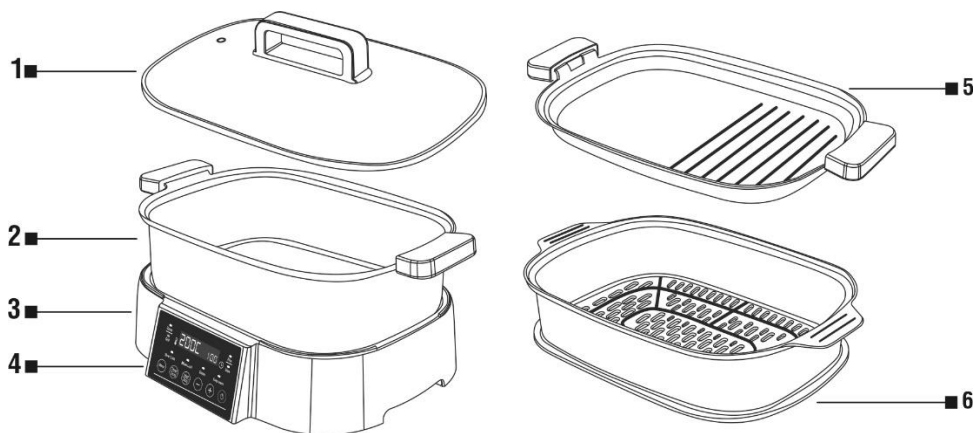
**IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD**

Do not use this device with an extension cord. Connect the power cord directly to a 230 V power outlet only.

**PREPARATION BEFORE FIRST USE**

- Remove all packaging, stickers and labels.
- Wash the cooking containers and the glass lid with warm, soapy water. Then rinse them off with clean water and thoroughly dry.
- Make sure there is an inside bodies appliances clean and free of impurities. During the first use appliances can discover smoke and smell. This is a common one status for everyone heating devices, which after several uses disappears.
- If you want to preserve non-stick layer containers on cooking as long as possible, do not use keen or metallic subjects inside containers on cooking . We recommend use silicone, plastic or wooden kitchen gadgets.
- For grilling use only determined barbecue plate.
- Steaming for time insert on they cook for time. Regularly check state of water to avoid it complete evaporation.
- At cooking (outside the Grill program) is recommended use glass lid.

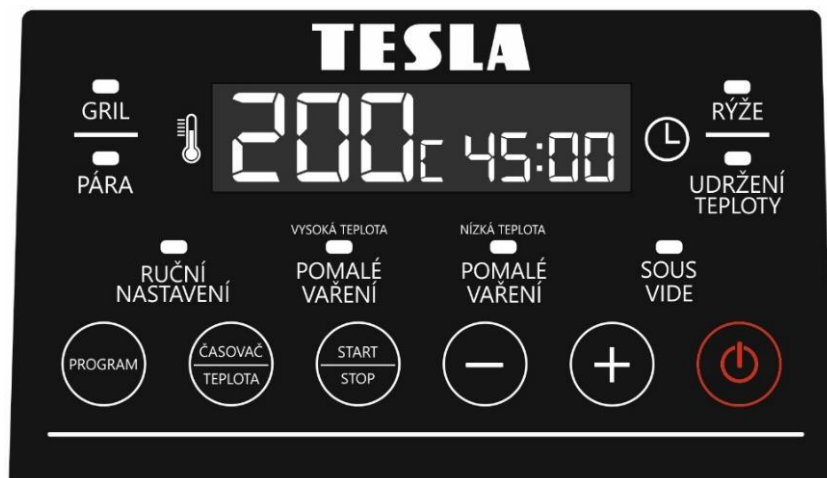
## DESCRIPTION



- 1 Glass lid
- 2 Boiling vessel
- 3 Base appliances

- 4 Control panel
- 5 Grill plate
- 6 Steaming container

## CONTROL PANEL



### PROGRAM

### TIMER/TEMPERATURE

### START/STOP

-

+



switching between programs

temperature and cooking time settings

start and stop cooking

reducing the temperature and duration of cooking

increasing the temperature and duration of cooking

turning the appliance on and off

## **GRILL**

Place the grill plate on the base of the appliance and place the food on it. Select the Grill program and set the desired temperature and cooking time. After starting the program and reaching the operating temperature, the appliance will automatically start counting down the set cooking time.

## **STEAM**

Place a cooking vessel on the base of the appliance, the recommended amount is 1 liter of water. Place the Steaming Pot on the Cooking Pot, place the food in it and cover it with the glass lid. You can steam, for example, vegetables, seafood and others, or use it for sterilization, for example. Select the Steam program and set the desired cooking time. After starting the program and reaching the operating temperature, the appliance will automatically start counting down the set cooking time.

## **RICE**

Place the cooking pot on the base of the appliance. Rinse the rice in water, salt it and cover it with a glass lid. We recommend using a ratio of 1:1 to 2:1 (1 to 2 cups of water to 1 cup of rice). Add butter if you want to improve its taste, it will also prevent it from sticking. It is not possible to set the temperature or cooking time for the rice program. The cooking time countdown will not start until the rice is cooked and the water has been absorbed. Do not add more than 9 cups of uncooked rice - the total volume of water and rice in the cooking pot should not exceed 3/4 of its volume.

## **SOUS VIDE**

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

- The thickness of meat, poultry and fish will determine the cooking time. After removing the food from the bag, use a thermometer to verify that a safe internal temperature has been reached.
- Food safety during handling and cooking is always a priority. If you are unsure of the correct cooking time, add 30 minutes of cooking time to safely pasteurize your eggs or poultry.
- Frying after cooking gives food a crunchy texture. After cooking, pour oil into a hot pan and quickly sear the cooked meat for 30 seconds on each side.
- Vegetables will cook faster if they are cut into thin, small pieces.
- Fruit can be cooked using Sous vide to make toppings, purees, syrups and more. Cook for 2 to 2½ hours at 70°C and leave to cool in a plastic bag before use.
- Vacuum seal the food in bags of the appropriate size. Always use vacuum sealer bags when cooking food.

Place a cooking container with water on the base of the appliance and place the food in it so that the bag is completely submerged. If cooking several bags, place them evenly on the bottom of the container. Cover the cooking pot with a glass lid. Select the Sous vide program and set the desired temperature and cooking time. After starting the program, the appliance will start to heat up to the selected temperature and count down the set cooking time.

## **SLOW COOKING**

Place the cooking pot on the base of the appliance and place the food in it. Select the program Slow cooking - Low temperature (approx. 85°C) or Slow cooking - High temperature (approx. 94°C) and set the desired cooking time. After starting the program, the appliance will automatically start counting down the set cooking time.

## Tips for slow cooking

- During slow cooking, meat and vegetables retain more juice than in the case of traditional cooking.
- You will achieve the best cooking result if you fill the cooking vessel at least half full.
- Small quantities can also be prepared, but in this case it may be necessary to adjust the cooking time.
- Leave enough space under the lid when cooking soup or vegetables.
- When cooking vegetables and meat, put the vegetables in the pot first, then the meat and other ingredients.
- Remember that frequently lifting the lid will increase the cooking time.
- Always add warm liquid before cooking frozen food.
- Due to the nature of slow cooking, the meat will not brown like it would if it were cooked in a pan or oven. It is not necessary to sear the meat or poultry before slow cooking, but you can do so if you prefer the meat that way.
- Frying ground beef, bacon and sausage before slow cooking may be desirable if you want to remove excess fat from the meat. The meat should be placed in the inner cooking pot so that it does not touch the glass lid.
- Lean meat such as chicken or pork tenderloin cooks faster than fibrous and fatty meat such as beef shoulder or pork shoulder. Cooking bone-in meat will increase the cooking time compared to boneless meat.
- Cut the meat into smaller pieces if you are cooking it together with pre-cooked foods such as beans, fruit or vegetables (mushrooms, diced onions, eggplant 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 on the underside of the inner cooking pot and pour the liquid over them.
- You can achieve the fullest flavor during slow cooking by adding uncrushed herbs and spices.
- Beans must be completely tender before they can be combined with sweet or sour foods.
- When cooking in a slow cooker, do not forget that liquids do not form in it in the same way as is usual in classic cooking. Reduce the amount of liquid in a non-slow cooker recipe. An exception to this rule they are soups and rice.
- Remember that liquids they can be whenever added later on.
- Freshly milky products (milk, sour cream cream or yogurt) add until tightly before serving on table.
- Rice, noodles and pasta are not recommended cook for a long time time. Cook them separately and add them to the slow cooker for up to the last 30 minutes.

## KEEP WARM

Serves to keep your food warm after cooking is complete (only for selected programs). If the Keep warm function is active for the selected program, a countdown will start after cooking is complete so you know how long the appliance will keep your food warm. If you want to reheat the food, select the Keeping warm program and set the required time for keeping warm. After starting the program, the appliance will automatically start counting down the set temperature retention time.

## MANUAL SETTINGS

You can use this program for most food preparation methods, such as frying, sautéing, stewing, making delicious homemade yogurt, cooking eggs and more. Place the cooking pot on the base of the appliance and place the food in it. Select the Manual setting program and set the desired temperature and cooking time. After starting the program, the appliance will automatically start counting down the set cooking time.

## **YOGURT**

You can try our proven recipe to prepare delicious yogurt.

- Carefully wash and dry the cooking pot and the glass lid.
- Place the cooking container on the body of the appliance.
- Pour pasteurized milk mixed with yogurt into the cooking pot, e.g. 2 liters and 2 spoons of yogurt (do not use more than 4 liters of milk at a time).
- Close it glass lid.
- Select the "Manual setting" program, set the temperature to 40°C and the duration to 8 hours.
- After finishing cooking - fermentation, immediately turn off the appliance, remove the cooking vessel and store it in the refrigerator overnight to fully develop the flavor.
- Add, for example, strawberry jam and enjoy your own homemade yogurt.

The quality of the resulting yogurt is directly proportional to the quality of the milk and yogurt used. If you use less fat milk, the resulting yogurt may be thinner. The recommended cooking time is 8 hours, adjust this time arbitrarily according to the requirement for the resulting yogurt density.

## **CLEANING**

- Clean the appliance after each use and before storage. Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely.
- We recommend cleaning the appliance immediately after it cools down, before any food residue dries.
- The cooking pot, grill plate and glass lid can be washed in the dishwasher. However, for a longer life of the non-stick surface of the cooking pot and grill plate, we recommend hand washing with a soft cloth or sponge soaked in warm soapy water. After washing leave cooking containers thoroughly to dry out.
- Base appliances clean up help soft wet cloth.
- Do not use roughly washing cloths or sponges, cleaning means or abrasives because they can scratch non-stick layer cooking container.

## **TECHNICAL SUPPORT**

Do you need advice on setting up and operating the TESLA MultiCook M90 Premium?

Contact us: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

## **CONSUMABLES AND ACCESSORIES**

You can buy consumables in the official store of the TESLA brand [eshop.tesla-electronics.eu](http://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
- normal 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.



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. You can always find the current version of this user manual at [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

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

**Sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank, dass Sie sich für den TESLA MultiCook M90 Premium entschieden haben.**

**Bitte lesen Sie die Regeln zur sicheren Verwendung vor der Verwendung sorgfältig durch und befolgen Sie alle normalen Sicherheitsregeln.**

### **WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS:**

**DIESES PRODUKT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.**

Lesen Sie alle Anweisungen und versuchen Sie, sie zu verstehen. Die Nichtbeachtung der folgenden Anweisungen kann zu Stromschlägen, Bränden oder schweren Verletzungen führen. Die Warnungen, Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen in diesem Handbuch decken möglicherweise nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen ab, die auftreten können. Der Bediener muss verstehen, dass gesunder Menschenverstand und Vorsicht ein Faktor sind, der nicht in dieses Produkt eingebaut werden kann, sondern über den Bediener verfügen muss.

Bei diesem Gerät handelt es sich um ein komplexes elektromechanisches Gerät, bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Um dieses Gerät verwenden zu können, muss ein Kochgefäß installiert sein.
- Benutzen Sie kein beschädigtes oder gesprungenes Kochgefäß.
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Garbehälter.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht auf die Tischkante. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche flach, sauber und frei von Wasser und anderen Hindernissen ist.
- Nicht im Freien oder in übermäßig heißen, staubigen oder feuchten Umgebungen verwenden.
- Halten Sie es von brennbaren und flüchtigen Substanzen fern.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Schützen Sie das Gerät beim Kochen vor dem Eindringen von Flüssigkeiten und insbesondere vor dem Überlaufen. Überschreiten Sie nicht die maximale Menge an Zutaten, maximal 2 cm unter der Oberkante.
- Füllen Sie beim Garen von schäumenden oder sich ausdehnenden Speisen wie Reis, Hülsenfrüchten, Bohnen, Erbsen, Linsen, Trockengemüse den Topf nie zu mehr als 3/4 des Volumens des Garbehälters.
- Der Glasdeckel wurde speziell modifiziert, um haltbarer und sicherer als normales Glas zu sein. Er ist jedoch nicht unzerbrechlich. Seien Sie daher beim Umgang mit dem Glasdeckel vorsichtig.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung ausgelegt.
- Verwenden Sie nur für dieses Modell vorgesehene Original-TESLA-Zubehör.
- Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie.



- Der Hersteller und Importeur in die Europäische Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Geräts entstehen, wie z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Brände, Verletzungen, Beeinträchtigungen anderer Gegenstände usw.
- **WARNUNG:** Plastiktüten, die zum Verpacken dieses Geräts verwendet werden, können gefährlich sein. Um Erstickungsgefahr zu vermeiden, bewahren Sie diese Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Diese Taschen sind kein Spielzeug.

### **WARNUNG:**

**TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.**

**NIEMALS LEBENSMITTEL IN DAS GERÄT LEBEN ODER FLÜSSIGKEITEN EINSCHÜTTEN. NICHT OHNE KOCH- ODER GRILLGERÄTE KOCHEN!**



### **ACHTUNG, HEISSE OBERFLÄCHE**

- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine brennbare Oberfläche.
- Der Glasdeckel, der Kochtopf und die Grillplatte sind sehr heiß, seien Sie vorsichtig.
- Während des Kochens kann Dampf austreten. Beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- Um beim Anheben des Glasdeckels Verbrühungen durch austretenden Dampf zu vermeiden, heben Sie ihn stets vorsichtig von sich weg. Tropfend Wasser niemals kann nicht ins Innere fließen Teile Haushaltsgeräte.
- Verwende nicht Gerät in der Nähe oder an Flächen, die sie sind empfindlich An Hitze oder diejenigen, die Sie können Sei beschädigt ein Paar.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird die Temperatur angezeigt zugänglich Oberflächen dürfen Sei höher. Berühren Sie nicht das erhitzte Gerät Oberfläche, sonst dürfen brennen.
- Mit heiß Gerät beweg dich nicht Du kannst dich verbrennen heiß Essen , Öl oder flüssig.
- Vor Transport und Lagerung verlassen Gerät vollständig abkühlen.

### **WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL**

Benutzen Sie dieses Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel. Schließen Sie das Netzkabel nur direkt an eine 230-V-Steckdose an.

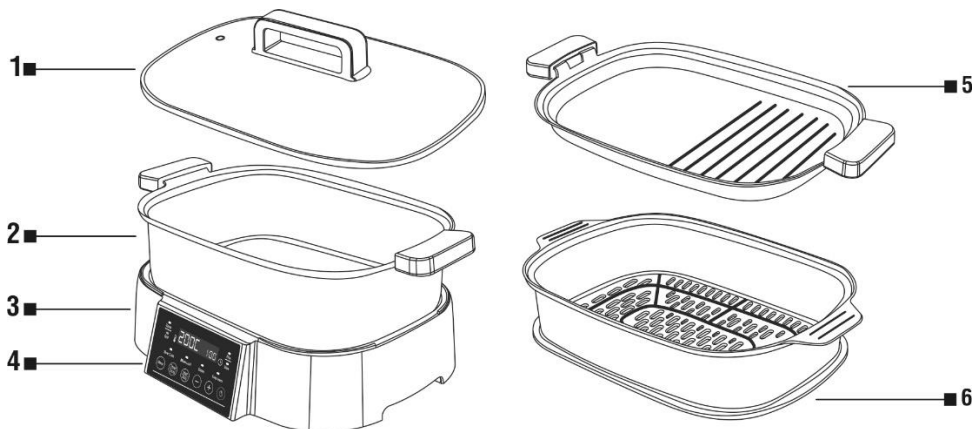
### **VORBEREITUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen, Aufkleber und Etiketten.
- Waschen Sie die Garbehälter und den Glasdeckel mit warmem Seifenwasser. Anschließend abspülen mit klarem Wasser und gründlich reinigen trocken.
- Stellen Sie sicher, dass es ein Inneres gibt Körper Haushaltsgeräte sauber und frei von Verunreinigungen. Während der erste verwenden Geräte können \_ entdecken sanftmütig Rauch und Geruch. Das kommt häufig vor Status für alle Heizgeräte, die nach mehreren Verwendet verschwindet.
- Wenn Sie bewahren möchten Antihaft Schicht Behälter An So lange wie möglich kochen, nicht verwenden erpicht oder metallisch Fächer innen Behälter An Kochen . Wir empfehlen verwenden Silikon, Kunststoff oder hölzern Küche Gadgets.
- Zum Grillen verwenden nur bestimmt Grill Platte.
- Dämpfen für die Zeit einfügen An Sie kochen für die Zeit. Regelmäßig überprüfen Zustand Wasser,

um dies zu vermeiden vollständig Verdunstung.

- Bei Garen (außerhalb des Grillprogramms) wird empfohlen verwenden Glas Deckel.

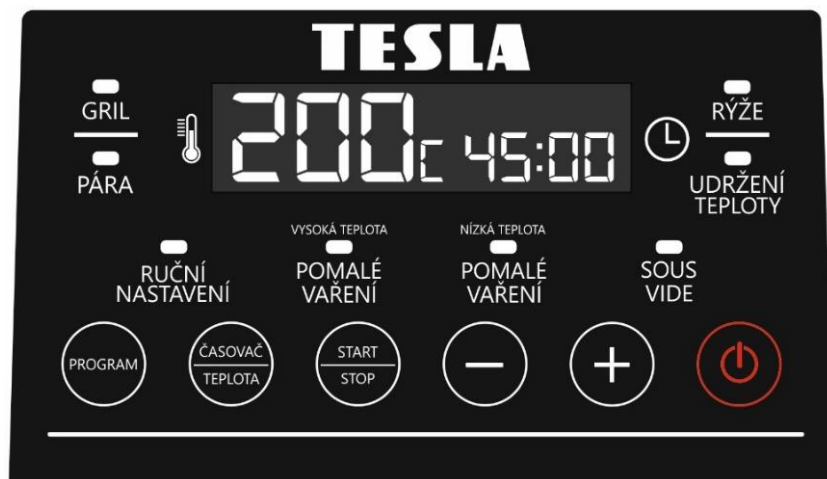
## GERÄTEBESCHREIBUNG




- 1 Glas Deckel
- 2 Sieden Schiff
- 3 Base Haushaltsgeräte

- 4 Bedienfeld
- 5 Grillplatte
- 6 Dampfbehälter

## BEDIENFELD



<b>PROGRAMM</b>	zwischen Programmen wechseln
<b>TIMER/TEMPERATUR</b>	Temperatur- und Garzeiteinstellungen
<b>START STOP</b>	Beginnen und stoppen Sie das Kochen
-	Reduzierung der Temperatur und Gardauer
+	Erhöhen der Temperatur und der Gardauer
	Ein- und Ausschalten des Geräts

## GRILL

Stellen Sie die Grillplatte auf den Sockel des Geräts und legen Sie das Grillgut darauf. Wählen Sie das Grillprogramm und stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein. Nach dem Start des Programms und dem Erreichen der Betriebstemperatur beginnt das Gerät automatisch mit dem Countdown der eingestellten Garzeit.

## DAMPF

Stellen Sie ein Kochgefäß auf den Boden des Geräts. Die empfohlene Menge beträgt 1 Liter Wasser. Stellen Sie den Dampftopf auf den Kochtopf, geben Sie die Speisen hinein und decken Sie ihn mit dem Glasdeckel ab. Sie können beispielsweise Gemüse, Meeresfrüchte und andere dämpfen oder zum Beispiel zum Sterilisieren verwenden. Wählen Sie das Dampfprogramm und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Nach dem Start des Programms und dem Erreichen der Betriebstemperatur beginnt das Gerät automatisch mit dem Countdown der eingestellten Garzeit.

## REIS

Stellen Sie den Kochtopf auf den Sockel des Geräts. Spülen Sie den Reis in Wasser ab, salzen Sie ihn und decken Sie ihn mit einem Glasdeckel ab. Wir empfehlen ein Verhältnis von 1:1 bis 2:1 (1 bis 2 Tassen Wasser auf 1 Tasse Reis). Fügen Sie Butter hinzu, wenn Sie den Geschmack verbessern möchten. Dadurch wird auch ein Ankleben verhindert. Für das Reisprogramm ist es nicht möglich, Temperatur oder Garzeit einzustellen. Der Countdown der Garzeit beginnt erst, wenn der Reis gar ist und das Wasser aufgesogen ist. Geben Sie nicht mehr als 9 Tassen ungekochten Reis hinzu – die Gesamtmenge an Wasser und Reis im Kochtopf sollte 3/4 seines Volumens nicht überschreiten.

## SOUS-VIDE

Kochen mit der Sous-Vide-Methode ist eine wahre Kochkunst! Obwohl es sich im Wesentlichen um eine sehr einfache Kochmethode handelt, wird diese Kochmethode häufig von Gourmetköchen verwendet, um komplexe Mahlzeiten, reichhaltige 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, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob eine sichere Innentemperatur erreicht wurde.
- Die Lebensmittelsicherheit beim Umgang und Kochen hat immer Priorität. Wenn Sie sich über die richtige Garzeit nicht sicher sind, fügen Sie 30 Minuten Garzeit hinzu, um Ihre Eier oder Ihr Geflügel sicher zu pasteurisieren.
- Das Frittieren nach dem Kochen verleiht den Speisen eine knusprige Konsistenz. Geben Sie nach dem Garen Öl in eine heiße Pfanne und braten Sie das gegarte Fleisch auf jeder Seite 30 Sekunden lang scharf an.
- Gemüse gart schneller, wenn es in dünne, kleine Stücke geschnitten wird.
- Obst kann mit Sous Vide gekocht werden, um Toppings, Pürees, Sirupe und mehr herzustellen. 2 bis 2½ Stunden bei 70°C kochen und vor der Verwendung in einer Plastiktüte abkühlen lassen.
- Vakuumieren Sie die Lebensmittel in Beuteln der entsprechenden Größe. Verwenden Sie beim

Garen von Speisen immer Vakuumbbeutel.

Stellen Sie einen Garbehälter mit Wasser auf den Boden des Geräts und legen Sie die Lebensmittel so hinein, dass der Beutel vollständig eingetaucht ist. Wenn Sie mehrere Beutel kochen, legen Sie diese gleichmäßig auf den Boden des Behälters. Decken Sie den Kochtopf mit einem Glasdeckel ab. Wählen Sie das Sous- Vide-Programm und stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein. Nach dem Start des Programms beginnt das Gerät mit dem Aufheizen auf die gewählte Temperatur und zählt die eingestellte Garzeit herunter.

## **LANGSAMGAREN**

Stellen Sie den Kochtopf auf den Boden des Geräts und geben Sie die Speisen hinein. Wählen Sie das Programm Schongaren - Niedrige Temperatur (ca. 85°C) oder Schongaren - Hohe Temperatur (ca. 94°C) und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Nach dem Start des Programms beginnt das Gerät automatisch mit dem Herunterzählen der eingestellten Garzeit.

### **Tipps zum langsamen Kochen**

- Beim langsamen Garen behalten Fleisch und Gemüse mehr Saft als beim herkömmlichen Garen.
- Das beste Kochergebnis erzielen Sie, wenn Sie das Kochgefäß mindestens zur Hälfte füllen.
- Es können auch kleine Mengen zubereitet werden, allerdings kann in diesem Fall eine Anpassung der Garzeit erforderlich sein.
- Lassen Sie beim Kochen von Suppe oder Gemüse ausreichend Platz unter dem Deckel.
- Wenn Sie Gemüse und Fleisch kochen, geben Sie zuerst das Gemüse in den Topf, dann das Fleisch und die anderen Zutaten.
- Denken Sie daran, dass häufiges Anheben des Deckels die Garzeit verlängert.
- Geben Sie vor dem Garen von Tiefkühlkost immer warme Flüssigkeit hinzu.
- Aufgrund der Natur des langsamen Garens wird das Fleisch nicht so braun, wie es beim Garen in der Pfanne oder im Ofen der Fall wäre. Es ist nicht notwendig, das Fleisch oder Geflügel vor dem langsamen Garen anzubraten, aber Sie können es tun, wenn Sie das Fleisch auf diese Weise bevorzugen.
- Wenn Sie überschüssiges Fett aus dem Fleisch entfernen möchten, kann es sinnvoll sein, Rinderhackfleisch, Speck und Wurst vor dem langsamen Garen zu braten. Das Fleisch sollte so in den inneren Kochtopf gelegt werden, dass es den Glasdeckel nicht berührt.
- Mageres Fleisch wie Hähnchen- oder Schweinefilet gart schneller als faseriges und fettiges Fleisch wie Rinderschulter oder Schweineschulter. Das Garen von Fleisch mit Knochen verlängert die Garzeit im Vergleich zu Fleisch ohne Knochen.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleinere Stücke, wenn Sie es zusammen mit vorgegarten Lebensmitteln wie Bohnen, Obst oder Gemüse (Pilze, Zwiebelwürfel, Auberginen oder fein gehacktes Gemüse) zubereiten.
- Einige Lebensmittel wie Karotten, Kartoffeln und Rüben erfordern eine längere Garzeit als Fleisch. Schneiden Sie sie daher in kleinere Stücke, bevor Sie sie zum Fleisch geben. Stellen Sie sie unbedingt auf die Unterseite des inneren Kochtopfs und gießen Sie die Flüssigkeit darüber.
- Den vollsten Geschmack erreichen Sie beim langsamen Garen, indem Sie unzerkleinerte Kräuter und Gewürze hinzufügen.
- Bohnen müssen vollständig zart sein, bevor sie mit süßen oder sauren Speisen kombiniert werden können.
- Vergessen Sie beim Garen im Slow Cooker nicht, dass sich darin keine Flüssigkeiten bilden, wie es beim klassischen Kochen üblich ist. Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge in einem Rezept ohne Slow Cooker. Eine Ausnahme hiervon Regeln sie sind Suppen und Reis.

- Erinnere dich daran \_ Flüssigkeiten Sie können Sei wann immer hinzugefügt später.
- Frisch milchig Produkte ( Milch , Sauerrahm Creme oder Joghurt ) hinzufügen bis dicht Vor Portion An Tisch.
- Reis , Nudeln und Nudeln werden nicht empfohlen lange kochen Zeit. Kochen Sie sie separat und geben Sie sie bis zu den letzten 30 Minuten in den Slow Cooker.

## **TEMPERATURHALTUNG**

Dient zum Warmhalten Ihrer Speisen nach dem Garvorgang (nur bei ausgewählten Programmen). Wenn die Warmhaltefunktion für das ausgewählte Programm aktiv ist, startet nach Abschluss des Garvorgangs ein Countdown, damit Sie wissen, wie lange das Gerät Ihre Speisen warm hält. Wenn Sie die Speisen wieder aufwärmen möchten, wählen Sie das Warmhalteprogramm und stellen Sie die gewünschte Warmhaltezeit ein. Nach dem Start des Programms beginnt das Gerät automatisch mit dem Herunterzählen der eingestellten Temperaturhaltezeit.

## **MANUELLE EINSTELLUNG**

Sie können dieses Programm für die meisten Methoden der Lebensmittelzubereitung verwenden, z. B. Braten, Sautieren, Dünsten, Zubereiten köstlichen hausgemachten Joghurts, Kochen von Eiern und mehr. Stellen Sie den Kochtopf auf den Gerätesockel und legen Sie die Speisen hinein. Wählen Sie das manuelle Einstellprogramm und stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein. Nach dem Start des Programms beginnt das Gerät automatisch mit dem Herunterzählen der eingestellten Garzeit.

## **JOGHURT**

Probieren Sie unser bewährtes Rezept zur Zubereitung köstlichen Joghurts aus.

- Waschen und trocknen Sie den Kochtopf und den Glasdeckel sorgfältig.
- Stellen Sie den Garbehälter auf das Gehäuse des Geräts.
- Geben Sie mit Joghurt vermischte pasteurisierte Milch in den Kochtopf, z. B. 2 Liter und 2 Löffel Joghurt (nicht mehr als 4 Liter Milch auf einmal verwenden).
- Schließe es Glas Deckel.
- Wählen Sie das Programm „Manuelle Einstellung“, stellen Sie die Temperatur auf 40°C und die Dauer auf 8 Stunden ein.
- Nach Beendigung des Garvorgangs – Gärung – schalten Sie das Gerät sofort aus, entnehmen Sie das Kochgefäß und lagern Sie es über Nacht im Kühlschrank, damit sich das Aroma voll entfalten kann.
- Fügen Sie zum Beispiel Erdbeermarmelade hinzu und genießen Sie Ihren selbstgemachten Joghurt.

Die Qualität des resultierenden Joghurts ist direkt proportional zur Qualität der verwendeten Milch und des verwendeten Joghurts. Wenn Sie fettarme Milch verwenden, ist der resultierende Joghurt möglicherweise dünner. Die empfohlene Garzeit beträgt 8 Stunden. Passen Sie diese Zeit je nach Bedarf an die resultierende Joghurtdichte beliebig an.

## **REINIGUNGSANLEITUNG**

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und vor der Lagerung. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Netz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Wir empfehlen, das Gerät sofort nach dem Abkühlen zu reinigen, bevor Speisereste antrocknen.
- Der Kochtopf, die Grillplatte und der Glasdeckel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Für eine längere Lebensdauer der antihafbeschichteten Oberfläche des Kochtopfs und der Grillplatte

empfehlen wir jedoch die Handwäsche mit einem weichen, in warmem Seifenwasser getränkten Tuch oder Schwamm. Nach dem Waschen verlassen Kochen Behälter gründlich austrocknen.

- Base Haushaltsgeräte Aufräumen helfen weich nass Tuch.
- Verwende nicht grob Waschen Tücher oder Schwämme, Reinigung Mittel oder Schleifmittel, weil Sie können kratzen Antihaft Schicht Kochen Behälter.

## TECHNISCHER SUPPORT

Benötigen Sie Ratschläge zur Einrichtung und Bedienung des TESLA MultiCook M90 Premium?

Kontaktieren Sie uns: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

## VERBRAUCHSMATERIALIEN UND ZUBEHÖR

Sie können Verbrauchsmaterialien im offiziellen Store der Marke TESLA kaufen:

[eshop.tesla-electronics.eu](http://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
- normale Abnutzung
- 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.



Bitte erkundigen Sie sich 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](http://www.tesla-electronics.eu).

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

**Drogi Kliencie,  
Dziękujemy za wybranie TESLA MultiCook M90 Premium.**

**Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z zasadami bezpiecznego użytkowania i przestrzegać wszystkich normalnych zasad bezpieczeństwa.**

**WAŻNA INFORMACJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA  
NINIEJSZY PRODUKT PRZEZNACZONY JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**

Przeczytaj i spróbuj zrozumieć wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do poniższych instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar lub poważne obrażenia. Ostrzeżenia, przestrogi i instrukcje zawarte w tej instrukcji mogą nie obejmować wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić. Operator musi zrozumieć, że zdrowy rozsądek i ostrożność to czynniki, których nie można wbudować w ten produkt, ale które operator musi posiadać.

To urządzenie jest złożonym urządzeniem elektromechanicznym, należy zwrócić uwagę na następujące instrukcje:

- Aby móc korzystać z tego urządzenia, należy zainstalować naczynie do gotowania.
- Nie używaj uszkodzonego lub pękniętego naczynia do gotowania.
- Nigdy nie używaj urządzenia bez żywności lub płynu w pojemnikach do gotowania.
- Podczas pracy nie należy stawiać urządzenia na krawędzi stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest płaska, czysta, wolna od wody i innych przeszkód.
- Nie należy używać na zewnątrz ani w nadmiernie gorącym, zakurzonym lub wilgotnym środowisku.
- Trzymać z dala od substancji łatwopalnych i lotnych.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Chronić urządzenie przed uderzeniem ciecżą, a zwłaszcza przed przelaniem podczas gotowania. Nie przekraczać maksymalnej ilości włożonych składników, maksymalnie 2 cm poniżej górnej krawędzi.
- Podczas gotowania potraw, które pienia się lub rozszerzają, takich jak ryż, rośliny strączkowe, fasola, groch, soczewica, suszone warzywa, nigdy nie napełniaj garnka więcej niż 3/4 objętości pojemnika do gotowania.
- Szklana pokrywka została specjalnie zmodyfikowana, aby była trwalsza i bezpieczniejsza niż zwykłe szkło, ale nie jest niezniszczalna, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się ze szklaną pokrywą.
- Nie pozwól, aby woda lub inne płyny dostały się do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Przed czyszczeniem należy odłączyć przewód zasilający i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego pilota.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów TESLA przeznaczonych dla tego modelu.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub jeśli nie jest używane zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność.

- Producent i importer na terenie Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane działaniem urządzenia, takie jak obrażenia, oparzenia, pożary, obrażenia, uszkodzenie innych przedmiotów itp.
- **OSTRZEŻENIE:** Plastikowe torby używane do pakowania tego urządzenia mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, torby te należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Te torby nie są zabawkami.

## **OSTRZEŻENIE:**

**NIGDY NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE ANI INNEJ PŁYNIE.**

**NIGDY NIE WKŁADAĆ ŻYWNOŚCI ANI NIE WLEWAĆ PŁYNÓW DO URZĄDZENIA. NIE GOTUJ BEZ NACZYŃ DO GOTOWANIA LUB GRILLOWANIA!**



## **UWAGA GORĄCA POWIERZCHNIA**

- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnej powierzchni.
- Szklana pokrywa, garnek i płyta grillowa są bardzo gorące, należy zachować ostrożność.
- Podczas gotowania może wydzielać się para, nie należy pochyłać się nad urządzeniem.
- Aby uniknąć poparzenia parą wydobywającą się podczas podnoszenia szklanej pokrywy, należy ją zawsze podnosić ostrożnie od siebie. Kapiąca woda nie może w żadnym wypadku przedostać się do wnętrza urządzenia.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu lub na powierzchniach wrażliwych na ciepło lub takich, które mogą zostać uszkodzone przez parę.
- Jeśli urządzenie pracuje, temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Nie dotykaj nagrzanego powierzchni, w przeciwnym razie może dojść do oparzeń.
- Nie przesuwaj gorącego urządzenia. Można się poparzyć gorącym jedzeniem, olejem lub płynem.
- Przed transportem i przechowywaniem poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

## **WAŻNA INFORMACJA O KABLU ZASILAJĄCYM**

Nie używaj tego urządzenia z przedłużaczem. Podłącz przewód zasilający bezpośrednio wyłącznie do gniazdko elektrycznego 230 V.

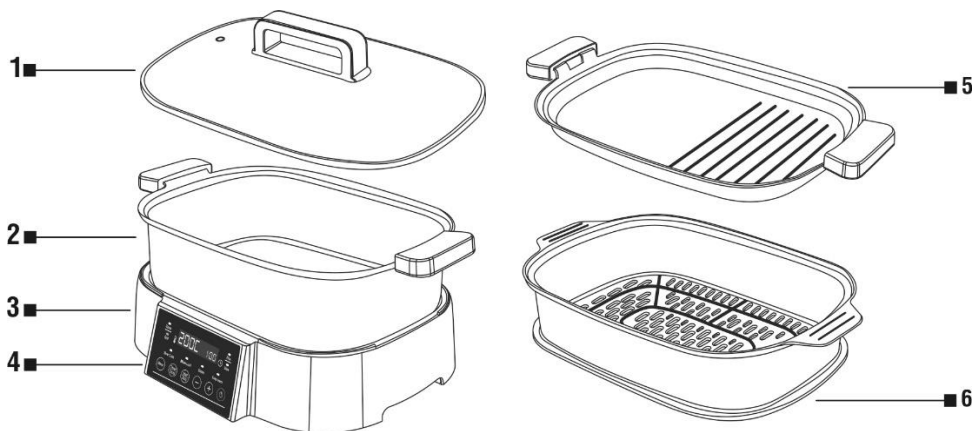
## **PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

- Usuń całe opakowanie, naklejki i etykiety.
- Umyj pojemniki do gotowania i szklaną pokrywę ciepłą wodą z mydłem. Następnie spłucz je czystą wodą i dokładnie osusz.
- Upewnij się, że wewnątrz korpusu urządzenia jest czyste i wolne od zabrudzeń. Przy pierwszym użyciu urządzenia może pojawić się lekki dym i nieprzyjemny zapach. Jest to powszechny stan wszystkich urządzeń grzewczych i znika po kilku użyciach.
- Aby jak najdłużej zachować nieprzywierającą powłokę garnka, nie należy używać ostrych ani metalowych przedmiotów wewnątrz garnka. Zalecamy używanie silikonowych, plastikowych lub drewnianych przyborów kuchennych.
- Do grillowania używaj wyłącznie przeznaczonej do tego płyty grillowej.
- Umieścić pojemnik do gotowania na parze na naczyniu do gotowania. Regularnie sprawdzaj poziom wody, aby zapobiec jej całkowitemu wyparowaniu.



- Do gotowania (poza programem Grill) zalecamy używanie szklanej pokrywy.

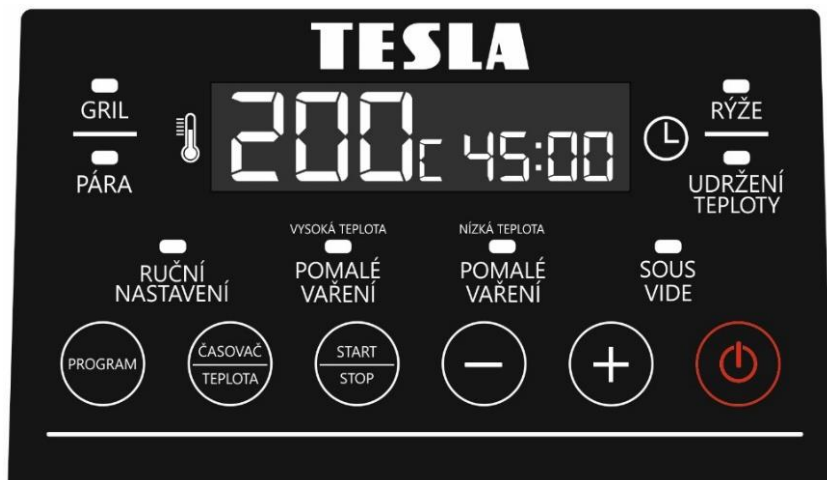
## OPIS URZĄDZENIA



- 1 Szko pokrywa
- 2 Wrzenie naczynie
- 3 Baza urządzenia

- 4 Panel sterowania
- 5 Płyta grillowa
- 6 Pojemnik do gotowania na parze

## PANEL STEROWANIA



**PROGRAM****TIMER/TEMPERATURA****ZACZĄĆ ZAKOŃCZYĆ**

-

+



przełączanie pomiędzy programami  
ustawienia temperatury i czasu gotowania  
rozpocząć i zakończyć gotowanie  
zmniejszenie temperatury i czasu gotowania  
zwiększenie temperatury i czasu gotowania  
włączanie i wyłączanie urządzenia

**GRILL**

Umieść płytę grillową na podstawie urządzenia i połóż na niej żywność. Wybierz program Grill i ustaw żadaną temperaturę oraz czas gotowania. Po uruchomieniu programu i osiągnięciu temperatury roboczej urządzenie automatycznie rozpocznie odliczanie ustawionego czasu gotowania.

**PARA**

Umieść naczynie do gotowania na podstawie urządzenia, zalecana ilość to 1 litr wody. Umieść garnek do gotowania na parze na garnku do gotowania, włóż do niego żywność i przykryj szklaną pokrywką. Można na parze gotować np. warzywa, owoce morza i inne lub używać go np. do sterylizacji. Wybierz program Steam i ustaw żądany czas gotowania. Po uruchomieniu programu i osiągnięciu temperatury roboczej urządzenie automatycznie rozpocznie odliczanie ustawionego czasu gotowania.

**RYŻ**

Umieść garnek do gotowania na podstawie urządzenia. Ryż opłukać w wodzie, posolić i przykryć szklaną pokrywką. Zalecamy stosowanie proporcji 1:1 do 2:1 (1 do 2 szklanek wody na 1 szklankę ryżu). Jeśli chcesz poprawić jego smak, dodaj masło, zapobiegnie ono także sklejanemu się. W programie ryżowym nie można ustawić temperatury ani czasu gotowania. Odliczanie czasu gotowania nie rozpocznie się, dopóki ryż nie zostanie ugotowany i nie wchłonie wody. Nie dodawać więcej niż 9 szklanek nieugotowanego ryżu – łączna objętość wody i ryżu w garnku nie powinna przekraczać 3/4 jego objętości.

**SOUS VIDE**

Gotowanie metodą Sous vide to prawdziwa sztuka kulinarna! Chociaż jest to zasadniczo bardzo prosta metoda gotowania, ta metoda gotowania jest często stosowana przez znakomitych szefów kuchni do przygotowywania złożonych posiłków, bogatych przystawek i warzyw. Ale teraz możesz wnieść do swojej kuchni pięciogwiazdkową jakość gotowania.

- Grubość mięsa, drobiu i ryb będzie determinować czas gotowania. Po wyjęciu żywności z torebki za pomocą termometru sprawdź, czy została osiągnięta bezpieczna temperatura wewnętrzna.
- Bezpieczeństwo żywności podczas obsługi i gotowania jest zawsze priorytetem. Jeśli nie masz pewności co do prawidłowego czasu gotowania, dodaj 30 minut czasu gotowania, aby bezpiecznie pasteryzować jajka lub drób.
- Smażenie po ugotowaniu nadaje potrawom chrupiącą konsystencję. Po ugotowaniu na rozgrzanej patelni wlać olej i szybko smażyć ugotowane mięso po 30 sekund z każdej strony.
- Warzywa ugotują się szybciej, jeśli zostaną pokrojone na cienkie, małe kawałki.
- Owoce można gotować metodą Sous vide w celu przygotowania dodatków, przecierów, syropów i nie tylko. Gotuj przez 2 do 2,5 godziny w temperaturze 70°C i przed użyciem pozostaw do ostygnięcia w plastikowej torbie.
- Zapakuj żywność próżniowo w worki o odpowiedniej wielkości. Podczas gotowania żywności zawsze używaj torebek do pakowania próżniowego.

Umieść naczynie do gotowania z wodą na podstawie urządzenia i umieść w nim żywność tak, aby worek był całkowicie zanurzony. Jeśli gotujesz kilka torebek, umieść je równomiernie na dnie

pojemnika. Przykryj garnek do gotowania szklaną pokrywką. Wybierz program Sous vide i ustaw żądaną temperaturę oraz czas gotowania. Po uruchomieniu programu urządzenie zacznie się nagrzewać do wybranej temperatury i odliczać ustawiony czas gotowania.

## **WOLNE GOTOWANIE**

Umieść garnek do gotowania na podstawie urządzenia i umieść w nim żywność. Wybierz program Wolne gotowanie – niska temperatura (ok. 85°C) lub Wolne gotowanie – wysoka temperatura (ok. 94°C) i ustaw żądany czas gotowania. Po uruchomieniu programu urządzenie automatycznie rozpocznie odliczanie ustawionego czasu gotowania.

### **Wskazówki dotyczące powolnego gotowania**

- Podczas powolnego gotowania mięso i warzywa zachowują więcej soku niż w przypadku gotowania tradycyjnego.
- Najlepszy efekt gotowania osiągniesz, jeśli naczynie do gotowania zostanie napełnione przynajmniej do połowy.
- Można również przygotować mniejsze ilości, ale w tym przypadku może być konieczne dostosowanie czasu gotowania.
- Podczas gotowania zupy lub warzyw należy pozostawić odpowiednią ilość miejsca pod pokrywką.
- Podczas gotowania warzyw i mięsa w garnku umieszczaj najpierw warzywa, a następnie mięso i inne składniki.
- Pamiętaj, że częste podnoszenie pokrywy wydłuża czas gotowania.
- Zawsze dodawaj ciepły płyn przed gotowaniem mrożonek.
- Ze względu na powolne gotowanie mięso nie będzie brązowieć tak, jak miałyby to miejsce w przypadku gotowania na patelni lub w piekarniku. Obsmażanie mięsa lub drobiu przed powolnym gotowaniem nie jest konieczne, ale można to zrobić, jeśli wolisz taki sposób mięsa.
- Smażenie mielonej wołownicy, boczku i kiełbasy przed wolnym gotowaniem może być wskazane, jeśli chcesz usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa. Mięso należy układać w naczyniu wewnętrznym tak, aby nie dotykało szklanej pokrywy.
- Chude mięso, takie jak połówka z kurczaka lub wieprzowina, gotuje się szybciej niż mięso włókniście i tłuste, takie jak łopatka wołowa lub łopatka wieprzowa. Gotowanie mięsa z kością wydłuża czas gotowania w porównaniu do mięsa bez kości.
- Pokrój mięso na mniejsze kawałki, jeśli gotujesz je razem z wstępnie ugotowanymi potrawami, takimi jak fasola, owoce lub warzywa (grzyby, pokrojona w kostkę cebula, bakłażan lub drobno posiekane warzywa).
- Niektóre potrawy, takie jak marchew, ziemniaki i buraki, wymagają dłuższego gotowania niż mięso, dlatego przed dodaniem ich do mięsa należy je pokroić na mniejsze kawałki. Pamiętaj, aby umieścić je na spodzie wewnętrznego garnka i zalać płynem.
- Pełnię smaku można uzyskać podczas powolnego gotowania, dodając nierozdrobnione zioła i przyprawy.
- Fasola musi być całkowicie miękka, zanim będzie można ją połączyć ze słodkimi lub kwaśnymi potrawami.
- Gotując w wolnowarze należy pamiętać, że płyny nie tworzą się w nim w taki sam sposób jak ma to miejsce w przypadku gotowania klasycznego. Zmniejsz ilość płynu w przepisie, który nie jest wolnowarowany. Wyjątkami od tej reguły są zupy i ryż.
- Pamiętaj, że płyny zawsze można dodać później.
- Świeżych produktów mlecznych (mleka, śmietany lub jogurtu) nie dodawać dopiero tuż przed podaniem.
- Nie zaleca się długiego gotowania ryżu, makaronu i makaronu. Ugotuj je osobno i dodaj do

wolnowaru na ostatnie 30 minut.

## **Utrzymywanie temperatury**

Służy do utrzymywania temperatury potrawy po zakończeniu gotowania (tylko dla wybranych programów). Jeżeli dla wybranego programu włączona jest funkcja utrzymywania ciepła, po zakończeniu gotowania rozpocznie się odliczanie, dzięki czemu będziesz wiedzieć, jak długo urządzenie będzie utrzymywać ciepło potrawy. Jeśli chcesz podgrzać potrawę, wybierz program Utrzymywanie ciepła i ustaw wymagany czas utrzymywania ciepła. Po uruchomieniu programu urządzenie automatycznie rozpocznie odliczanie ustawionego czasu utrzymywania temperatury.

## **TRYB RĘCZNY**

Programu tego można używać do większości metod przygotowywania potraw, takich jak smażenie, smażenie, duszenie, przygotowywanie pysznego domowego jogurtu, gotowanie jajek i nie tylko. Umieść garnek do gotowania na podstawie urządzenia i umieść w nim żywność. Wybierz program ustawień ręcznych i ustaw żadaną temperaturę oraz czas gotowania. Po uruchomieniu programu urządzenie automatycznie rozpocznie odliczanie ustawionego czasu gotowania.

## **JOGURT**

Możesz wypróbować nasz sprawdzony przepis na pyszny jogurt.

- Ostrożnie umyj i wysusz garnek do gotowania i szklaną pokrywkę.
- Umieścić pojemnik do gotowania na korpusie urządzenia.
- Do garnka wlać pasteryzowane mleko zmieszane z jogurtem, np. 2 litry i 2 łyżki jogurtu (nie więcej niż 4 litry mleka na raz).
- Zamknij to szkło pokrywka.
- Wybierz program „Ustawienia ręczne”, ustaw temperaturę na 40°C i czas trwania na 8 godzin.
- Po zakończeniu gotowania – fermentacji, natychmiast wyłącz urządzenie, wyjmij naczynie do gotowania i przechowuj je w lodówce przez noc, aby w pełni rozwinęło się smak.
- Dodaj na przykład dżem truskawkowy i ciesz się własnym, domowym jogurtem.

Jakość powstałego jogurtu jest wprost proporcjonalna do jakości użytego mleka i jogurtu. Jeśli użyjesz mleka o mniejszej zawartości tłuszczu, powstały jogurt może być cieńszy. Zalecany czas gotowania wynosi 8 godzin, czas ten można dowolnie dostosować w zależności od zapotrzebowania na uzyskaną gęstość jogurtu.

## **INSTRUKCJE CZYSZCZENIA**

- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu i przed przechowywaniem. Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od prądu i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
- Zalecamy czyszczenie urządzenia natychmiast po jego ostygnięciu, zanim zaschną resztki jedzenia.
- Garnek do gotowania, płytę grillową i szklaną pokrywkę można myć w zmywarce. Jednakże, aby zapewnić dłuższą żywotność nieprzywierającej powierzchni garnka i płyty grillowej, zalecamy mycie ręczne miękką szmatką lub gąbką nasączoną ciepłą wodą z mydłem. Po umyciu Zostawić gotowanie pojemniki dokładnie wyschnąć.
- Baza urządzenia posprzątać pomoc miękkiej mokry tkanina.
- Nie używaj mniej więcej mycie ubrania lub gąbki, czyszczenie środki lub materiały ściernie, ponieważ mogą zadrapanie nie klei się warstwa gotowanie pojemniki.

## WSPARCIE TECHNICZNE

Potrzebujesz porady dotyczącej konfiguracji i obsługi TESLA MultiCook M90 Premium?  
Skontaktuj się z nami: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

## MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE I AKCESORIA

Materiały eksploatacyjne kupisz w oficjalnym sklepie marki TESLA [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu).

## NAPRAWA GWARANCYJNA

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

### Gwarancja NIE dotyczy:

- używania urządzenia do innych celów
- normalna odzież
- nieprzestrzeganie „Ważnych instrukcji bezpieczeństwa” wymienionych w instrukcji obsługi
- uszkodzeń elektromechanicznych lub mechanicznych powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania
- uszkodzeń spowodowanych przez czynniki naturalne, takie jak woda, ogień, elektryczność statyczna, przepięcie itp.
- uszkodzeń spowodowanych nieautoryzowaną naprawą
- nieczytelny numer seryjny urządzenia

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

My, TESLA Electronics LTD, oświadczamy, że niniejszy sprzęt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami i innymi odpowiednimi postanowieniami norm i przepisów właściwych dla typu sprzętu.



Produkt ten spełnia wymagania Unii Europejskiej.



Proszę zapytać o lokalny system oddzielnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych. Należy przestrzegać lokalnych przepisów i nie wyrzucać starych produktów do zwykłych odpadów domowych. Właściwa utylizacja starego produktu pomaga zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

W związku z rozwojem i udoskonalaniem produktu zastrzegamy sobie prawo do modyfikacji instrukcji obsługi. Aktualną wersję niniejszej instrukcji obsługi można zawsze znaleźć na stronie [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

Projekt i specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia. Błędy w druku zastrzeżone.

**Vážený zákazník,  
ďakujeme , že ste si vybrali TESLA MultiCook M90 Premium.**

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

## **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE**

**TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.**

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 nemožno zabudovať do tohto produktu, ale musí ich mať prevádzkovateľ.

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

- Na používanie tohto spotrebiča musí byť nainštalovaná nádoba na varenie.
- Nepoužívajte poškodenú alebo prasknutú nádobu na varenie.
- Nikdy spotrebič nepoužívajte bez jedla alebo tekutiny v nádobách na varenie.
- Neumiestňujte spotrebič na okraj stola počas prevádzky. Uistite sa, že povrch je rovný, čistý, bez vody a iných prekážok.
- Nepoužívajte vonku ani v príliš teplom, prašnom alebo vlhkom prostredí.
- Uchovávajte ho z dosahu horľavých a prchavých látok.
- Nenechávajte spotrebič pracovať bez dozoru.
- Chráňte spotrebič pred zasiahnutím tekutinami a najmä pretečením v priebehu varenia. Neprekračujte maximálne množstvo vložených surovín, maximálne 2 cm pod horným okrajom.
- Pri varení potravín, ktoré penia alebo nadobúdajú objem ako ryža, struky, fazuľa, hrach, šošovka, sušená zelenina, nikdy nenaplníte hrniec viac ako na 3/4 objemu nádoby na varenie.
- Sklenené veko bolo špeciálne upravené tak, aby bolo trvanlivejšie a bezpečnejšie ako bežné sklo, nie je však nerozbitné, pri manipulácii so skleneným vekom buďte preto opatrní.
- Nedovoľte vniknutiu vody ani inej kvapaliny dovnútra spotrebiča, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Pripojte spotrebič iba k uzemnenej zásuvke. Vždy sa uistite, že je zástrčka správne zasunutá do zásuvky.
- Pred čistením odpojte kábel zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
- Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- Používajte iba originálne TESLA príslušenstvo, ktoré je určené k tomuto modelu.
- Pokiaľ je spotrebič používaný nesprávne alebo na profesionálne alebo poloprofesionálne účely, alebo pokiaľ áno sa nepoužíva podľa pokynov v užívateľskom manuáli, stáva sa záruka neplatnou.
- Výrobca a dovozca do Európskej únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou spotrebič ako napr. poranenie, obarenie, požiar, zranenie, znehodnotenie ďalších vecí a pod.
- UPOZORNENIE: Plastové vrecká používané na zabalenie tohto spotrebiča môžu byť nebezpečné. Aby ste predišli riziku udusenía, uchovávajte tieto vrecká mimo dosahu detí. Tieto vrecká nie sú hračky.

## **UPOZORNENIE:**

**NIKDY NEPONORUJTE SPOTREBIČ DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY .**

**NIKDY NEVKLADAJTE POTRAVINY ALEBO NENALIEVAJTE TEKUTINY DO TELA SPOTREBICE. NEVARTE BEZ NÁDOBY NA VARENIE ALEBO GRILOVANIE!**



### **POZOR, HORÚCI POVRCH**

- Nekladte spotrebič na horľavý povrch.
- Sklenené veko, nádoba na varenie a grilovacia doska sú veľmi horúce, buďte opatrní.
- Pri varení môže dochádzať k uvoľneniu pary, nenakláňajte sa nad spotrebič.
- Aby nedošlo k obareniu unikajúcou parou pri zdvihnutí sklenenej pokrievky, opatrne ju zdvihnite vždy smerom od seba. Odkvapkávajúca voda nikdy nesmie natiecť do vnútornej časti spotrebiča.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pri povrchoch, ktoré sú citlivé na teplo alebo tie, ktoré môžu byť poškodené parou.
- Ak je spotrebič v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vyššia. Nedotýkajte sa zahriateho povrchu, inak môže dôjsť k popáleniu.
- S horúcim spotrebičom nehýbte. Môžete sa popáliť horúcim jedlom, olejom alebo kvapalinou.
- Pred transportom a uskladnením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

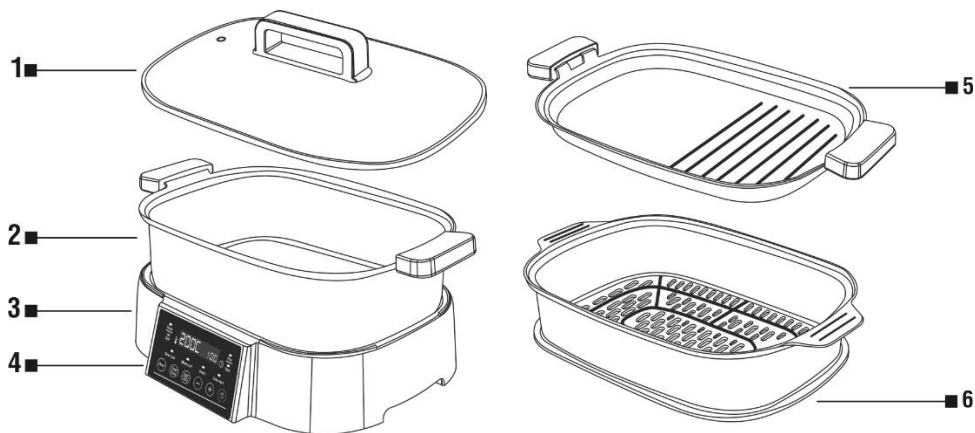
### **DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBELE**

Nepoužívajte toto zariadenie s predlžovacím káblom. 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 nádobu na varenie a sklenenú pokrievku. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne osušte.
- Uistite sa, že je vnútro tela spotrebiča čisté a bez nečistôt. Počas prvého použitia spotrebiča sa môže objaviť mierny dym a zápach. Ide o bežný stav u všetkých zahrievajúcich sa zariadení, ktorý po niekoľkých použitiach vymizne.
- Ak chcete zachovať neprilnavú vrstvu nádoby na varenie čo najdlhšie, nepoužívajte ostré alebo kovové predmety vo vnútri nádoby na varenie. Odporúčame používať silikónové, plastové alebo drevené kuchynské pomôcky.
- Na grilovanie používajte iba určenú grilovaciu dosku.
- Naparovaciu nádobu vložte na varnú nádobu. Pravidelne kontrolujte stav vody, aby nedošlo k jej úplnému odpareniu.
- Pri varení (mimo programu Gril) odporúčame používať sklenenú pokrievku.

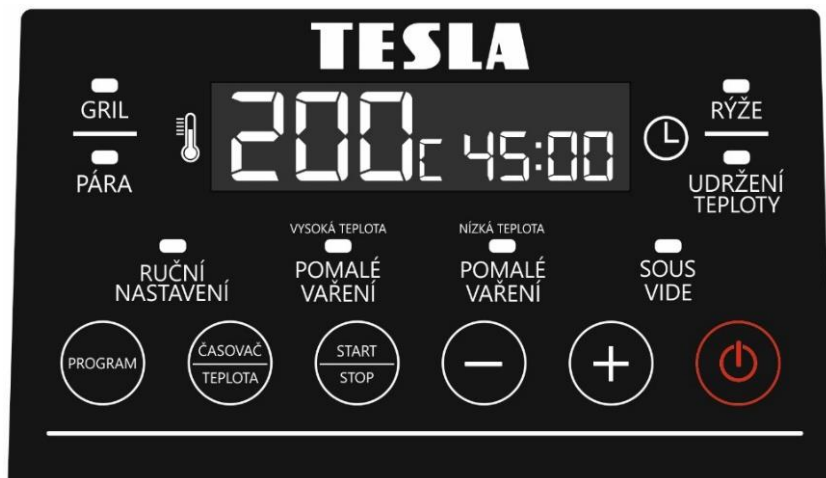
## POPIS SPOTREBIČA



1. Sklenená pokrievka
2. Varná nádoba
3. Základňa spotrebiča

4. Ovládací panel
5. Grilovacia doska
6. Naparovacia nádoba

## OVLÁDACÍ PANEL



**PROGRAM**  
**ČASOVACÍ/TEPLota**  
**ŠTART/STOP**

-  
+  
⏻

prepínanie medzi programami  
nastavenie teploty a dĺžky varenia  
spustenie a zastavenie varenia  
zníženie teploty a dĺžky varenia  
zvýšenie teploty a dĺžky varenia  
zapnutie a vypnutie spotrebiča



## **GRIL**

Vložte na základňu spotrebiča Grilovacíu dosku a umiestnite na ňu potraviny. Zvoľte program Gril a nastavte požadovanú teplotu a dĺžku varenia. Po spustení programu a dosiahnutí prevádzkovej teploty začne spotrebič automaticky odpočít nastavenú dĺžku varenia.

## **PARA**

Vložte na základňu spotrebiča Varnú nádobu, odporúčané množstvo je 1 liter vody. Na Varnú nádobu položte Naparovacíu nádobu, umiestnite do nej potraviny a zakryte ju sklenenou pokrievkou. Môžete naparovať napríklad zeleninu, morské plody a iné, alebo použiť napríklad na sterilizáciu. Zvoľte program Para a nastavte požadovanú dobu varenia. Po spustení programu a dosiahnutí prevádzkovej teploty začne spotrebič automaticky odpočít nastavenú dobu varenia.

## **RYŽA**

Vložte na základňu spotrebiča Varnú nádobu. Ryžu opláchnite vo vode, osolte ju a zakryte ju sklenenou pokrievkou. Odporúčame používať pomer 1:1 až 2:1 (1 až 2 šálky vody na 1 šálku ryže). Pridajte maslo, ak chcete vylepšiť jej chuť, zabránite aj jej zlepovaniu. Pri programe ryže nie je možné nastavenie teploty alebo doby varenia. Odpočítavanie doby varenia nezačne, pokiaľ nie je dosiahnuté uvarenie a vsiaknutie vody ryžou. Nepri dávajte viac ako 9 šálok nevarenej ryže - celkový objem vody a ryže v nádobe na varenie by nemal prekročiť 3/4 jej objemu.

## **SOUS VIDE**

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

- Hrubka mäsa, hydiny a rýb určí dĺžku varenia. Po vybratí jedla z vrečka použijete teplomer a overte, že bola dosiahnutá bezpečná vnútorná teplota.
- Bezpečnosť potravín pri manipulácii a varení je vždy prioritou. Pokiaľ 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 po dobu 30 sekúnd na každej strane.
- Zelenina sa bude rýchlejšie variť, pokiaľ je nakrájaná na tenké malé kúsky.
- Ovocie možno variť pomocou Sous vide na prípravu poliev, pyr, sirupov a ďalších. Varte 2 až 2½ hodiny pri 70°C a pred použitím nechajte vychladnúť v plastovom sáčku.
- Utesnite potraviny vákuovo do vrecúšok vhodnej veľkosti. Pri varení potravín vždy používajte vrecká na vákuové balenie.

Vložte na základňu spotrebiča Varnú nádobu s vodou a umiestnite do nej potraviny tak, aby bolo vrecko úplne ponorené. V prípade varenia viacerých vrecúšok ich umiestnite rovnomerne po dne nádoby. Zakryte varnú nádobu sklenenou pokrievkou. Zvoľte program Sous vide a nastavte požadovanú teplotu a dobu varenia. Po spustení programu začne spotrebič ohrievať na zvolenú teplotu a odpočít nastavenú dobu varenia.

## **POMALÉ VARENIE**

Vložte na základňu spotrebiča Varnú nádobu a umiestnite do nej potraviny. Zvoľte program Pomalé varenie - Nízka teplota (približne 85°C) alebo Pomalé varenie - Vysoká teplota (približne 94°C) a nastavte požadovanú dĺžku varenia. Po spustení programu začne spotrebič automaticky odpočít nastavenú dĺžku varenia.

## Tipy na pomalé varenie

- Počas pomalého varenia si mäso a zelenina zachovávajú viac šťavy ako v prípade tradičného varenia.
- Najlepší výsledok varenia dosiahnete pokiaľ zaplníte varnú nádobu aspoň z polovice.
- Pripravovať sa dajú aj malé množstvá, ale v takom prípade môže byť nevyhnutné upraviť dobu varenia.
- Pri varení polievky alebo zeleniny nechajte dostatočný priestor pod pokrievkou.
- Pri varení zeleniny a mäsa, vložte dole do hrnca najskôr zeleninu, potom mäso a ďalšie suroviny.
- Nezabudnite, že časté zdvíhanie pokrievky predĺži dĺžku varenia.
- Pred varením zmrazených potravín vždy prilejte ešte teplú tekutinu.
- Vzhľadom na povahu pomalého varenia mäso nezchodne, ako keby sa varilo na panvici alebo v rúre. Pred pomalým varením nie je nutné mäso alebo hydinu osmažiť, ale môžete to urobiť, pokiaľ vám mäso takto viac chutí.
- Osmaženie mletého hovädzieho mäsa, slaniny a klobásy pred pomalým varením môže byť žiaduce, ak chcete odstrániť prebytočný tuk z mäsa. Mäso by malo byť do vnútorného varného hrnca vložené tak, aby sa nedotýkalo sklenenej pokrievky.
- Chudé mäso ako napríklad kuracia či bravčová bábika sa varí rýchlejšie ako vláknité a tučné mäso ako hovädzie pliecko alebo bravčové ramienko. Varenie mäsa s kosťou predĺži dobu varenia oproti mäsu bez kosti.
- Nakrájajte mäso na menšie kúsky, ak ho varíte spoločne s predvarenými potravinami, ako sú fazuľa, ovocie či zelenina (huby, na kocky nakrájaná cibuľa, baklažán alebo nadrobno nakrájaná zelenina).
- Niektoré potraviny ako napríklad mrkva, zemiaky a repa vyžadujú dlhšie varenie ako mäso, preto ich nakrájajte na menšie kúsky predtým ako ich pridáte k mäsu. Uistite sa, že ste ich položili na spodnú stranu vnútorného varného hrnca a zalejte ich kvapalinou.
- Najplnejšiu chuť pri pomalom varení dosiahnete pridaním nerudných bylín a korení.
- Fazuľa musí úplne zmäknúť, než ich bude možné kombinovať so sladkými alebo kyslými jedlami.
- Pri varení v pomalom hrnci nezabudnite, že tekutiny sa v ňom nevytvárajú rovnako, ako je obvyklé pri klasickom varení. Znížte množstvo tekutiny v recepte, ktorý nie je určený pre pomalý hrniec. Výnimkou z tohto pravidla sú polievky a ryža.
- Pamätajte, že tekutiny môžu byť kedykoľvek pridané neskôr.
- Čerstvé mliečne výrobky (mlieko, kyslú smotanu alebo jogurt) pridávajú až tesne pred servírovaním na stôl.
- Ryža, rezance a cestoviny sa neodporúčajú variť po dlhú dobu. Uvarte ich samostatne a pridajte ich do pomalého hrnca až na posledných 30 minút.

## UDRŽANIE TEPLoty

Slúži na udržanie teploty vášho jedla po dokončení varenia (len pri vybraných programoch). Ak je funkcia udržania teploty pri vybranom programe aktívna, spustí sa po dokončení varenia odpočet času, aby ste vedeli, ako dlho spotrebič udrží vaše jedlo teplé. Ak chcete jedlo ohriať, zvolte program Udržanie teploty a nastavte požadovanú dobu pre udržanie teploty. Po spustení programu začne spotrebič automaticky odpočet nastavenej doby udržania teploty.

## RUČNÉ NASTAVENIE

Tento program môžete použiť pre väčšinu spôsobov prípravy jedál, napríklad vyprážanie, restovanie, dusenie, výroba lahodného domáceho jogurtu, varenie vajec a ďalšie. Vložte na základňu spotrebiča Varnú nádobu a umiestnite do nej potraviny. Zvoľte program Ručné nastavenie a nastavte požadovanú teplotu a dĺžku varenia. Po spustení programu začne spotrebič automaticky odpočet nastavenej dĺžky varenia.

## JOGURT

Na prípravu lahodného jogurtu môžete vyskúšať náš overený recept.

- Starostlivo umyte a osušte varnú nádobu a sklenenú pokrievku.
- Vložte varnú nádobu na telo spotrebiča.
- Nalejte do varnej nádoby pasterizované mlieko premiešané s jogurtom, napr. 2 litre a 2 lyžice jogurtu (nepoužívajte viac ako 4 litre mlieka naraz).
- Zatvorte sklenenú pokrievku.
- Zvoľte program „Ručné nastavenie“, nastavte teplotu na 40°C a dĺžku 8 hodín.
- Po dokončení varenia - fermentácia ihneď vypnite spotrebič, vyberte varnú nádobu a uložte ju do chladničky cez noc, aby sa chuť plne rozvinula.
- Pridajte napr. jahodovú marmeládu a užite si svoj vlastný domáci jogurt.

Kvalita výsledného jogurtu je priamo úmerná kvalite použitého mlieka a jogurtu. Pokiaľ použijete mlieko menej tučné, môže byť výsledný jogurt redší. Odporúčanie doby varenia je 8 hodín, túto dobu ľubovoľne upravte podľa požiadavky na výslednú hustotu jogurtu.

## POKYNY NA ČISTENIE

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

## TECHNICKÁ PODPORA

Potrebuje poradiť s nastavením a prevádzkou TESLA MultiCook M90 Premium?

Kontaktujte nás: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

## SPOTREBNÝ MATERIÁL A DOPLNKY

Spotrebný materiál môžete zakúpiť v oficiálnom obchode značky TESLA [eshop.tesla-electronics.eu](http://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
- bežné opotrebenie
- nedodržanie „Dôležitých bezpečnostných pokynov“ uvedených v užívateľskom manuáli
- elektromechanické alebo mechanické poškodenie spôsobené nevhodným použitím
- škodu spôsobenú prírodným živlom ako je voda, oheň, statická elektrina, prepätie, atď.
- škodu spôsobenú neoprávnenou opravou
- nečitateľné sériové číslo prístroja

## VYHLÁSENIE O ZHODE

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



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej Únie.



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

Vzhľadom na to, že sa produkt vyvíja a vylepšuje, vyhradzuje si právo na úpravu užívateľského manuálu. Aktuálnu verziu tohto užívateľského manuálu nájdete vždy na [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

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