

TESLA

TESLA MultiCook M80 Deluxe

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

Tento přístroj je složitě 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.
- 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.
- 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.
- Neopravujte spotřebič, vystavujete se tak nebezpečí poranění elektrickým proudem a ztrátě záruky.

- Uchovávejte jej z dosahu hořlavých a těkavých látek.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo pro profesionální nebo poloprofesionální účely, nebo pokud ano se nepoužívá podle pokynů v uživatelském manuálu, stává se záruka neplatnou.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem 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 nekládejte potraviny nebo nenalévejte tekutiny do těla spotřebiče.
Potavinami a tekutinami se plní vždy pouze vnitřní nádoba na vaření!**

UPOZORNĚNÍ:

NIKDY NEPONOŘUJTE 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, opatrněji 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

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

1. Připojte napájecí kabel k elektrické síti, zvolte požadovaný program a nastavte tlačítky + a – teplotu a délku vaření.
2. Stiskněte tlačítko „ODLOŽENÝ START“ a nastavte tlačítky + a – čas, za jak dlouho se má spustit proces vaření, v 30 minutovém intervalu.
3. 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

Smažení - 120°C až 200°C, Dušení - 79°C až 99°C.

1. Připojte napájecí kabel k elektrické síti, zvolte program a nastavte Teplotu/Čas tlačítky + a -.
2. Po 10 sekundách spotřebič třikrát pípne a zahájí proces vaření. Displej bude zobrazovat „On“ a spustí se proces vaření.
3. 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 „rozliti“ šťávy při krájení.

POMALÉ VAŘENÍ

Nízká teplota: přibližně 85°C, Vysoká teplota: přibližně 94°C, maximální délka vaření 24 hodin.

1. Připojte napájecí kabel k elektrické síti
2. Stisknutím tlačítka „POMALÉ VAŘENÍ“ se můžete přepínat mezi dvěma režimy: LOW (Nízká teplota) nebo HIGH (Vysoká teplota). Délku vaření upravíte tlačítky + a -.
3. Po 10 sekundách spotřebič třikrát pípne a zahájí proces vaření.
4. 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.
- Připravovat 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 teplotu 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

Teplota 40°C až 90°C, maximální délka vaření 72 hodin.

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 osmažte po dobu 30 sekund na každé straně.
 - Zelenina se bude rychleji vařit, pokud je nakrájená na tenké malé kousky.
 - Ovoce lze vařit pomocí Sous Vide pro přípravu plev, pyrů, sirupů 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.
1. Utěsněte potraviny vakuově do sáčků vhodné velikosti.
 2. Naplňte vnitřní nádobu vodou a vložte utěsněný sáček do vody s pokojovou teplotou. Ujistěte se, že jsou sáčky zcela ponořeny do vody.

3. V případě vaření více sáčků použijte stojan „Sous Vide“ pro oddělení jednotlivých sáčků.
4. Umístěte pokličku na spotřebič a zvolte funkci „SOUS VIDE“. Tato funkce je neúčinnější pokud je hrnec zakrytý pokličkou.
5. Připojte napájecí kabel k elektrické síti, zvolte program a nastavte Teplotu/Čas tlačítky + a –.
6. Po 10 sekundách spotřebič třikrát pípne a zahájí proces vaření.
7. Odpočítávání doby vaření nezačne, dokud není dosaženo požadované teploty. Když je teploty dosaženo, spotřebič se automaticky přepne do funkce odpočítávání nastaveného času vaření.
8. Proces vaření můžete kdykoliv zastavit stisknutím tlačítka „ZRUŠIT“.

RÝŽE

Automatická teplota, délka vaření 6 až 14 minut.

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.

1. 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.
2. Po 10 sekundách spotřebič třikrát pípne a zahájí proces vaření. Displej bude zobrazovat „On“ a spustí se proces vaření.
3. Odpočítávání doby vaření nezačne, dokud není dosaženo uvaření a vsáknutí vody rýží.
4. 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

Automatická teplota, délka vaření 4 až 24 hodin.

1. Pečlivě omyjte a osušte varnou nádobu a skleněnou pokličku.
2. Nalejte do varné nádoby pasterizované mléko promíchané s jogurtem, např. 2 litry (nepoužívejte více než 4 litry mléka najednou).
3. Připojte napájecí kabel k elektrické síti a zvolte program „JOGURT“ a nastavte čas tlačítky + a –.
4. Po dokončení fermentace se na displeji zobrazí „OFF“. Vyjměte varnou nádobu a uložte ji do chladničky přes noc, aby se chuť plně rozvinula.
5. 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

Teplota 100°C až 180°C, délka vaření 30 minut až 24 hodin.

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

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.
- Základnu spotřebiče vyčistěte pomocí jemného vlhkého hadříku.
- Nepoužívejte čisticí prostředky ani abraziva, protože mohou poškrábat nepřílnavou vrstvu varné nádoby.

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem spotřebiče TESLA?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTŘEBNÍ MATERIÁL

Spotřební materiál můžete zakoupit na 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, INTER-SAT LTD, org. složka, prohlašujeme, že toto zařízení je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními norem a předpisů relevantních pro daný typ zařízení.



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



Pokud je tento symbol přeškrtnutého koše s kolem připojen k produktu, znamená to, že na produkt se vztahuje evropská směrnice 2002/96/ES. Informujte se prosím o místním systému separovaného sběru elektrických a elektronických výrobků. Postupujte prosím podle místních předpisů a staré výrobky nelikvidujte v běžném domácím odpadu. Správná likvidace starého produktu pomáhá předejít potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

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

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

Vážení 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 dospelých osôb.
- 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.

- Uchovávajújte 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, uchovávajújte 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

- **NEKLADĚTE** 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.

NEPOUŽÍVAJTE TOTO ZARIADENIE S PREDLŽOVACÍM KÁBLOM.

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

PRÍPRAVA PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetky obaly, nálepky a štítky.
 2. Umyte teplou mydlovou vodou vnútornú nádobu na varenie a sklenenú pokrievku. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne ich osušte.
 3. 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 nepriľnavá 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 udržaní 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“.

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

Smaženie - 120°C až 200°C, Dusenie - 79°C až 99°C.

1. Pripojte napájací kábel do elektrickej siete, zvolte program a nastavte Teplotu/Čas tlačidlami + a -.
2. Po 10 sekundách spotrebič trikrát pípne a začne sa proces varenia. Displej bude zobrazovať „On“ a spustí sa proces varenia.
3. 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 „odpočínúť“ 5 až 10 minút. To umožní mäsu absorbovať šťavy a zníži sa možnosť „rozliatia“ šťavy pri krájaní.

POMALÉ VARENIE

Nízka teplota: približne 85°C, Vysoká teplota: približne 94°C, maximálna dĺžka varenia 24 hodín.

1. Pripojte napájací kábel do elektrickej siete.
2. Stlačením tlačidla „POMALÉ VARENIE“ sa môžete prepínať medzi dvoma režimami: LOW (Nízka teplota) alebo HIGH (Vysoká teplota). Dĺžku varenia upravíte tlačidlami + a -.
3. Po 10 sekundách spotrebič trikrát pípne a začne sa proces varenia.
4. 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 nezhnede 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 kosti.
- 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 nedrvených 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

Teplota 40°C až 90°C, maximálna dĺžka varenia 72 hodín.

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 použijete 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 vrečku.
 - Pri varení potraviny vždy používajte vrečky na vákuové balenie bez BPA.
1. Utesnite potraviny vákuovo do vreciek vhodnej veľkosti.

2. Naplňte vnútornú nádobu vodou a vložte utesnené vrecko do vody s izbovou teplotou. Presvedčte sa, že sú vrecká úplne ponorené do vody.
3. V prípade, že varíte viac vreciek, použite na oddelenie jednotlivých vreciek stojan „Sous Vide“.
4. Umiestnite pokrievku na spotrebič a zvolte funkciu „SOUS VIDE“. Táto funkcia je najúčinnjšia, pokiaľ je hrniec zakrytý pokrievkou.
5. Pripojte napájací kábel do elektrickej siete, zvolte program a nastavte Teplotu/Čas tlačidlami + a -.
6. Po 10 sekundách spotrebič trikrát pípne a začne sa proces varenia.
7. Odpočítavanie doby varenia sa nezačne, kým sa nedosiahne požadovaná teplota. Keď sa teplota dosiahne, spotrebič sa automaticky prepne do funkcie odpočítania nastaveného času varenia.
8. Proces varenia môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla „ZRUŠIŤ“.

RYŽA

Automatická teplota, dĺžka varenia 6 až 14 minút.

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.

1. 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.
2. Po 10 sekundách spotrebič trikrát pípne a začne sa proces varenia. Displej bude zobrazovať „On“ a spustí sa proces varenia.
3. Odpočítavanie doby varenia sa nezačne, kým sa nedosiahne uvarenie a vsiaknutie vody ryžou.
4. Proces varenia môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla „ZRUŠIŤ“.

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

JOGURT

Automatická teplota, dĺžka varenia 4 až 24 hodín.

1. Dôkladne umyte a osušte varnú nádobu a sklenenú pokrievku.
2. Nalejte do varnej nádoby pasterizované mlieko premiešané s jogurtom, napr. 2 litre (nepoužívajte viac než 4 litre mlieka naraz).
3. Pripojte napájací kábel do elektrickej siete a zvolte program „JOGURT“ a nastavte čas tlačidlami + a -.
4. Po dokončení fermentácie sa na displeji zobrazí „OFF“. Vyberte varnú nádobu a uložte ju cez noc do chladničky, aby sa chuť plne rozvinula.
5. 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

Teplota 100°C až 180°C, dĺžka varenia 30 minút až 24 hodín.

1. Pripojte napájací kábel kelectrickej sieti, zvolte program a nastavte Teplotu/Čas tlačidlami + a –.
2. Po 10 sekundách spotrebič trikrát pípne a začne proces varenia. Displej bude zobrazovať „On“ a spustí sa process varenia.
3. Odpočítavanie doby varenia nezačne, kým nie je dosiahnutá požadovaná teplota. Keď je teplota dosiahnutá, spotrebič sa automaticky prepne do funkcie odpočítavania nastaveného času varenia.
4. 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 celkom 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 na riad.
- Základňu spotrebiča vyčistite pomocou jemnej vlhkej handričky.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky ani abrazíva, pretože môžu poškriabať neprílivú vrstvu varnej nádoby.

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebujete poradiť s nastavením a prevádzkou TESLA MultiCook M80 Deluxe?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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

Záruka sa NEVZŤAHUJE pri:

- použití prístroja na iné účely
- nedodržaní „DÔLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÝCH POKYNOV“ uvedených v užívateľskom manuáli
- elektromechanickom alebo mechanickom poškodení spôsobenom nevhodným používaním
- škode spôsobenej prírodnými živlami, ako sú oheň, voda, statická elektrina, prepätie atď.
- škode spôsobenej neoprávnenou opravou
- nečitateľnom sériovom čísle prístroja

VYHLÁSENIE O ZHODE

My, INTER-SAT LTD, org. složka, prehlasujeme, že toto zariadenie je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami noriem a predpisov relevantných pre daný typ zariadenia.



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej Únie.



Ak je tento symbol prečiarknutého koša s okolo pripojený k produktu, znamená to, že na produkt sa vzťahuje európska smernica 2002/96/ES. Informujte sa prosím o miestnom systéme separovaného zberu elektrických a elektronických výrobkov. Postupujte prosím podľa miestnych predpisov a staré výrobky nevyhadzujte v bežnom domácom odpade. Správna likvidácia starého produktu pomáha predísť potenciálnym negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

**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, zakurczonym 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 przedłużaczy, 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, powierzchnia gorąca

- 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

1. Usunąć wszystkie opakowania, nalepki i tabliczki.

2. Umyć wewnętrzne naczynie do gotowania i szklaną pokrywę ciepłą wodą z mydłem. Następnie opłukać je czystą wodą i starannie osuszyć.
3. 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 (CANCEL/STAND BY MODE)

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 (KEEP WARM)

Funkcja „UTRZYMANIE TEMPERATURY” (KEEP WARM) służy do utrzymania temperatury potraw. Można ją włączyć i wyłączyć ręcznie za pomocą przycisku UTRZYMANIE TEMPERATURY (KEEP WARM). 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 „UTRZYMANIE TEMPERATURY” (KEEP WARM) 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 „UTRZYMANIE TEMPERATURY” (KEEP WARM) i za pomocą przycisków + i – określić czas, przez jaki zawartość ma być ogrzewana. Po ustawieniu uruchomi się odliczanie czasu.

Funkcję utrzymania temperatury można zastosować tylko przy wybranych programach.

OPÓŹNIENIE STARTU (DELAY START)

Ta funkcja może być stosowana ze wszystkimi programami oprócz „SMAŻENIA” (SAUTÉ) i „JOGURTU” (YOGURT).

1. Podłączyć kabel zasilający do sieci elektrycznej, wybrać potrzebny program, a przyciskami + i – ustawić temperaturę i długość gotowania.
2. Wcisnąć przycisk „OPÓŹNIENIE STARTU” (DELAY START) i przyciskami + i – ustawić czas, za który gotowanie ma się uruchomić, w interwałach 30-minutowych.
3. 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 UTRZYMANIE TEMPERATURY (KEEP WARM), 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” (CANCEL), 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 pojawią się wyjściowe wartości temperatury i czasu.

Pełen reset urządzenia

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

SMAŻENIE (SAUTÉ) / DUSZENIE (STEW)

Smażenie - 120°C do 200°C, Duszenie - 79°C do 99°C.

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

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

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

WOLNOWAR (SLOW COOK)

Niska temperatura: około 85°C, Wysoka temperatura: około 94°C, maksymalna długość gotowania 24 godzin.

1. Podłączyć kabel zasilania do sieci elektrycznej.
2. Wcisnąc przycisk „POWOLNE GOTOWANIE” można przełączać między dwoma trybami: LOW (Niska temperatura) lub HIGH (Wysoka temperatura). Długość gotowania określa się przyciskami

+ i - .

3. Po 10 sekundach urządzenie wyda trzy dźwięki i uruchomi proces gotowania.
4. Proces gotowania można w dowolnej chwili przerwać, wciskając przycisk „ANULUJ” (CANCEL).

Porady do powolnego 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, stoniny 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 łopatką 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 nieprzeznaczonym 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! Choć 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.
1. Próżniowo zapakować składniki w woreczki odpowiedniej wielkości.
 2. Napełnić naczynie wewnętrzne wodą i włożyć szczelnie zapakowany woreczek do wody o temperaturze pokojowej. Upewnić się, że woreczki są całkowicie zanurzone w wodzie.
 3. W razie gotowania większej liczby woreczków użyć stojaka „Sous Vide” do oddzielenia poszczególnych woreczków.
 4. Umieścić pokrywkę na urządzeniu i wybrać funkcję „SOUS VIDE”. Funkcja ta jest najbardziej skuteczna, gdy garnek przykryty jest pokrywką.
 5. Podłączyć kabel zasilający do sieci elektrycznej, wybrać program i ustawić Temperaturę/Czas przyciskami + i -.
 6. Po 10 sekundach urządzenie wyda trzy dźwięki i uruchomi proces gotowania.
 7. 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.
 8. Proces gotowania można w dowolnej chwili przerwać, wciskając przycisk „ANULUJ” (CANCEL).

RYŻ (RICE)

Automatyczna temperatura, długość gotowania 6 do 14 minut.

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 sklejanju.

1. Podłącz przewód zasilający do sieci, naciśnij program „Ryż” (Rice) 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.
2. Po 10 sekundach urządzenie wyda trzy dźwięki i uruchomi proces gotowania. Na wyświetlaczu widoczne będzie „On” i uruchomi się proces gotowania.
3. Odliczanie czasu gotowania nie rozpocznie się, dopóki ryż nie zostanie ugotowany, a woda nie wsiąknie.
4. Proces gotowania można w dowolnej chwili przerwać, wciskając przycisk „ANULUJ” (CANCEL).

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 (YOGURT)

Automatyczna temperatura, długość gotowania 4 do 24 godzin

1. Starannie umyć i osuszyć naczynie do gotowania i szklaną pokrywkę.
2. Wlać do naczynia do gotowania pasteryzowane mleko zmieszane z jogurtem, np. 2 litry (nie używać więcej niż 4 litry mleka na raz).
3. Podłączyć kabel zasilający do sieci elektrycznej i wybrać program „JOGURT”, ustawić czas przyciskami + i –.
4. Po zakończeniu fermentacji na wyświetlaczu pojawi się „OFF”. Wyjąć naczynie i włożyć na noc do lodówki, aby smak w pełni się rozwinął.
5. 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 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.
- Korpus urządzenia oczyścić za pomocą delikatnej, wilgotnej ściereczki.
- Nie stosować środków czyszczących ani ściernych, ponieważ mogą uszkodzić nieprzylegającą warstwę naczynia do gotowania.

NAPRAWY GWARANCYJNE

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

Gwarancja NIE OBEJMUJE:

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

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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



Ten produkt jest zgodny z wymogami Wspólnoty Europejskiej.



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

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

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

Tisztelt 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 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 hálózatból 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 FŐZZŰN 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

1. Távolítsa el minden csomagolást, matricát és címkét.
2. A belső főzőedényt és az üvegfedelet meleg szappanos vízzel mossa el. Ezután öblítse le tiszta vízzel és alaposan szárítsa meg őket.
3. 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.

KÉSZLELTETETT START (DELAY START)

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

1. Csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos hálózathoz, válassza ki a kívánt programot, és állítsa be a hőmérsékletet, illetve a főzési időt a + és - gombokkal.

2. 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.
3. 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)

Sütés: 120-200°C, Párolás: 79-99°C.

1. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózathoz, válassza ki a programot, és állítsa be a Hőmérsékletet/Időt a + és - gombok segítségével.
2. 10 másodperc elteltével a készülék háromszor sípol és elkezd főzni. A kijelzőn megjelenik az "On" felirat, majd elkezdődik a főzési folyamat.
3. 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.

LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK)

Alacsony hőmérséklet: kb. 85°C, magas hőmérséklet: kb. 94°C, maximális főzési idő 24 perc.

1. Csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos hálózathoz.
2. A "LASSÚ FŐZÉS" (SLOW COOK) gomb megnyomásával léptethet a két mód között: LOW (Alacsony hőmérséklet) vagy HIGH (Magas hőmérséklet). Állítsa be a főzési időt a + és - gombok segítségével.
3. 10 másodperc elteltével a készülék háromszor sípol és elkezd főzni.
4. 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 mennyiségű 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 sütték 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 sertécsülök. A kicsontozatlan hús hosszabb főzési időt igényel, mint a kicsontozott hús.
- Vágja a húst kisebb darabokra, ha előre elkészített étellekkel, 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 étellekkel 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.
- Ne feledje, hogy a folyadékokat később bármikor hozzá lehet adni.
- A friss tejtermékeket (tej, tejföl vagy joghurt) közvetlenül terítés előtt adja hozzá az ételhez.
- A rizst és a tésztafélét nem ajánlott sokáig főzni. Külön főzze őket, és csak az utolsó 30 percben adja hozzá a főzőedény tartalmához.

SOUS VIDE

Hőmérséklet 40°C és 90°C között, maximális főzési idő 72 óra.

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 öt csillagos főzési minőséget a saját konyhájába is elhozhatja.

- A főzési időt a hús, a baromfi és a hal vastagsága határozza meg. Miután 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 lehessen 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 egyébek 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.

1. Zárja le az ételt légmentesen megfelelő méretű zacskókban.
2. Töltse fel a belső edényt vízzel, majd helyezze a lezárt tasakot szobahőmérsékletű vízbe. Ügyeljen arra, hogy a zacskók mindig teljesen elmerüljenek a vízben.
3. Több zacskó főzésénél az egyes táskák elkülönítéséhez használja a "Sous Vide" tartót.
4. Helyezze a készülékre a fedelet, majd válassza ki a "SOUS VIDE" funkciót. Ez a funkció akkor a leghatékonyabb, ha az edény fedővel van lefedve.
5. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózathoz, válassza ki a programot, és állítsa be a Hőmérsékletet/Időt a + és - gombok segítségével.
6. 10 másodperc elteltével a készülék háromszor sípol és elkezd főzni.
7. 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.
8. A "TÖRLÉS" (CANCEL) gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a főzési folyamatot.

RIZS (RICE)

Automatikus hőmérséklet, főzési idő 6 - 14 perc.

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

1. 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.
2. 10 másodperc elteltével a készülék háromszor sípol és elkezd főzni. A kijelzőn megjelenik az "On" felirat, majd elkezdődik a főzési folyamat.
3. A főzési idő visszaszámlálása nem kezdődik el addig, amíg meg nem fő a rizs és fel nem szívja magába az összes vizet.
4. 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)

Automatikus hőmérséklet, főzési idő 4–24 óra.

1. Gondosan mossa el és szárítsa meg a főzőedényt és az üvegfedelet.

2. Öntsön joghurttal kevert pasztőrözött tejet a főzőedénybe, pl. 2 litert (egyszerre ne használjon 4 liter tejnél többet).
3. Csatlakoztassa a hálózati vezetékét az elektromos hálózathoz, válassza ki a "JOGHURT" (YOGURT) programot, és állítsa be az időt a + és - gombokkal.
4. 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.
5. 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 pasztőrözési 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 hálózathoz.
- Ajánlott a készüléket a lehűlését követően azonnal megtisztítani, mielőtt még az ételmaradékok rászáradnának.
- A főzőedény és az üvegfedél mosogatógépben is elmosható.
- A készülék alját nedves törülköhával és mosogatószerrel tisztítsa meg.
- Soha ne használjon a tisztításhoz tisztítószer se súrolószer, mert ezek megkarcolhatják a főzőedény tapadásmentes rétegét.

GARANCIÁLIS JAVÍTÁS

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

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

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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



Ez a termék megfelel az EU előírásoknak.



Egy terméken vagy a csomagolásán található áthúzott szemetesekuka szimbólum arra figyelmeztet, hogy a termékre a 2002/96/EC előírás vonatkozik. Kérjük vegye figyelembe az elektronikai termékekre vonatkozó helyi előírásokat és a már használaton kívüli készülékeket ne háztartási hulladékként kezelje.

A régi készülékek megfelelő elhelyezése elősegíti a természetre és egészségre káros anyagok megfelelő feldolgozását.

A folyamatos termékfejlesztések miatt a gyártó fenntartja magának a kezelési útmutató módosításának jogát. Naprakész verziót itt talál www.tesla-electronics.eu.

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

Spoštovana stranka,
zahvaljujemo se Vam, ker ste izbrali izdelek TESLA MultiCook M80 Deluxe.

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

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

Ta izdelek je namenjen za uporabo le v gospodinjstvu.

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

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

- Za uporabo tega aparata mora biti nameščen notranji vsebnik.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali razpokanega notranjega vsebnika.
- Aparata nikoli ne uporabljajte brez dodane hrane ali vode v notranji posodi.
- Ne odlagajte aparat na rob mize, medtem ko deluje. Prepričajte se, ali je površina ravna, čista, brez vode in drugih ovir.
- Ne uporabljajte aparata v pretoplem, prašnem ali vlažnem okolju.
- Ne uporabljajte aparata v namene, katerim ne služi.
- Onemogočite otrokom, da uporabljajo aparat brez nadzora odrasle osebe.
- Onemogočite, da aparat deluje brez nadzora.
- Kadar so prisotni otroci, rokujte z aparatom zelo previdno.
- Stekleni pokrov je posebej prilagojen tako, da bo bolj trpežen in varnejši od navadnega stekla. Ni pa nelomljiv, zato bodite previdni pri ravnanju z njim.
- Po končanem kuhanju izklopite aparat, izključite ga iz električnega omrežja. Pustite ga, da se ohladi.
- Ne dovolite da voda ali druge tekočine vdrejo v aparat, da preprečite električni udar.
- Aparat lahko priključite samo v ozemljeno vtičnico. Preverite, ali je vtič pravilno priključen v električno vtičnico.
- Še pred priključitvijo aparata se prepričajte, ali napetost na etiketi aparata ustreza običajni napetosti vašega električnega omrežja.
- Ne uporabljajte podaljševalnega kabla, varujte napajalni kabel pred vročimi površinami in ne vlecite vtiča iz vtičnice s kablom.
- Pred čiščenjem izključite električni kabel in pustite, da se aparat ohladi.
- Aparat ni namenjen za uporabo skupaj z zunanjo stikalno uro ali s posebnim daljinskim upravljalnikom.
- Če je električni kabel poškodovan, prepustite njegovo zamenjavo pooblaščenemu serviserju TESLA, da se izognete morebitnim poškodbam.
- Uporabljajte samo originalno opremo TESLA, ki je namenjena konkretno za ta model.
- Ne popravljajte aparata sami, saj lahko povzročite električni udar ali izgubite pravico do garancije.
- Shranjujte jo ločeno, stran od vnetljivih in hlapljivih snovi.

- Če aparat uporabljate za profesionalne, polprofesionalne namene oz. če ga ne uporabljate pravilno, ali v neskladju z navodili, bo njegova garancija prenehala veljati.
- Proizvajalec in uvoznik za Evropsko Unijo ne odgovarjata za škode, ki bi jih povzročilo delovanje aparata, kot so: poškodbe, opekline, požar, poškodbe, škode na drugih predmetih itd..
- **OPOZORILO:** Plastične vrečke, ki se uporabljajo za pakiranje tega izdelka, so lahko nevarne. Da preprečite nevarnost zadušitve, shranjujte omenjene vrečke izven dosega otrok. Te vrečke ni so namenjene igri.

Nikoli ne dajte hrane ali vode v ohišje tega aparata.

Živila in vode sodijo samo v notranjo kuhhalno posodo aparata!

OPOZORILO:

NIKOLI NE POTAPLJAJTE APARATA V VODO ALI DRUGE TEKOČINE IN NE KUHAJTE BREZ VLOŽENE NOTRANJE KUHALNE POSODE!



Previdno - vroča površina

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

POMEMBNE INFORMACIJE O ELEKTRIČNEM KABLU

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

NE UPORABLJAJTE TE OPREME S PODALJŠEVALNIM KABELOM.

Vtič električnega kabla priključite samo v električno vtičnico 230 V.

PRIPRAVA PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite vse plastične ovitke, nalepke in etikete.
 2. Operite notranjo kuhhalno posodo in stekleni pokrov s toplo milnico. Nato jo operite s čisto vodo in pustite temeljito posušiti.
 3. Prepričajte se, ali je notranjost ohišja aparata čista in brez umazanije.
- Pri prvi uporabi se lahko pojavi neprijeten vonj ali dim, ki izhaja iz notranjosti. To je običajen pojav pri vseh grelnih aparatih, ki po večkratni uporabi izgine.

PRVA UPORABA

Da bi zaščitni keramični premaz vsebnika ostal čim dlje uporaben, ne uporabljajte ostrih predmetov v njegovi notranjosti. Priporočamo da uporabljate le leseno, silikonsko ali plastično kuhinjsko posodo.

Sprednja plošča



PREKLIČI/STANJE PRIPRAVLJENOSTI (CANCEL/STAND BY MODE)

Ko je aparat priključen na električno omrežje, se na zaslonu prikaže »OFF«, aparat preklopi v način "Stanje pripravljenosti" in je pripravljen za uporabo. S pritiskom na gumb „PREKLIČI“ (CANCEL) lahko veno prekinete kuhanje in aparat se bo nato preklopil nazaj v način "Stanje pripravljenosti".

NAČIN „OHRANI POGRETO“ (KEEP WARM)

Funkcija „OHRANI POGRETO“ (KEEP WARM) služi za ohranitev toplega obroka. Lahko ga vklopite ali izklopite ročno s pritiskom na gumb načina „OHRANI POGRETO“ (KEEP WARM). Če je funkcija vklopljena, se po končanem kuhanju na prikazovalniku prikaže napis „END“ in začne se odštevanje časa, tako da veste, koliko časa aparat pogreva hrano.

Če je funkcija „OHRANI POGRETO“ (KEEP WARM) po kuhanju izklopljena, naprava preklopi v „Stanje pripravljenosti“ in na zaslonu se izpiše „OFF“.

Če želite segreti hrano, v načinu stanja pripravljenosti pritisnite gumb „OHRANI POGRETO“ (KEEP WARM) in s tipkama + in - nastavite čas, za katerega želite segreti hrano. Po nastavitvi ure se sproži odštevanje časa.

Funkcija ohranjanja toplote se lahko uporabi samo pri določenih programih.

ODLOŽEN VKLOP (DELAY START)

To funkcijo lahko uporabljate z vsemi programi, razen z „CVRTJE“ (SAUTÉ) in „Jogurt“ (YOGURT).

1. Električni kabel priključite na omrežje. Izberite želeni program ter z gumboma + in - nastavite temperaturo in čas kuhanja.
2. Stisnite gumb „ODLOŽEN VKLOP“ (DELAY START) in z gumboma + in - nastavite čas, čez koliko časa naj se vključi postopek kuhanja, v 30 minutnem intervalu.
3. Po 10 sekundah se bo aparat oglasil, čas pa se bo pričel odštevati.

FUNKCIJA SPOMINA - RESETIRANJE (RESET)

TESLA MultiCook M80 Deluxe si zapomni vaše specifične nastavitve časa ali temperature znotraj posameznega programa, pa tudi nastavev funkcije „OHRANI POGRETO“ (KEEP WARM), če je bila funkcija vključena v izbranem programu. To vam omogoča natančno prilagajanje nastavev, da dosežete prilagojene rezultate kuhanja.

Resetiranje programa

Če se želite vrniti na privzete vrednosti programa kuhanja, pritisnite gumb „PREKLIČI“ (CANCEL), da se prepričate, ali je aparat v „Stanju pripravljenosti“. Pritisnite in 10 sekund držite gumb programa, ki ga želite ponastaviti, dokler se aparat ne oglasi. Izbrani program bo obnovljen na privzete nastavitve, zaslon pa bo prikazal izhodiščno temperaturo in čas.

Popolno resetiranje aparata

Če se želite vrniti na privzete vrednosti aparata, pritisnite gumb „PREKLIČI“ (CANCEL), da se prepričate, ali je aparat v „Stanju pripravljenosti“. Stisnite in 10 sekund držite gumb „PREKLIČI“ (CANCEL), ki ga želite ponastaviti, dokler se aparat ne oglasi. Vse nastavitve aparata bodo ponastavljene na privzete vrednosti.

CVRTJE (SAUTÉ) / DUŠENJE (STEW)

Cvrtje od 120°C do 200°C, Dušenje od 79°C do 99°C.

1. Električni kabel priključite na omrežje. Izberite program ter z gumboma + in - nastavite temperaturo in čas kuhanja.
2. Po 10 sekundah se bo aparat oglasil in sprožil se bo postopek kuhanja. Na zaslonu se prikaže "On" in postopek kuhanja se bo začel.
3. Postopek kuhanja lahko prekličete, če ponovno stisnete gumb „PREKLIČI“ (CANCEL).

Naš namig: Po kuhanju pustite meso „počivati“ 5 vsaj 10 minut. Tako bo meso lahko vpilo preostali sok in hkrati zmanjšalo možnost, da se med razrezom sok "razlije".

POČASEN NAČIN KUHANJA (SLOW COOK)

Nizka temperatura: približno 85°C, Visoka temperatura: približno 94°C, najdaljši čas kuhanja 24 ur.

1. Priključite električni kabel na električno omrežje.
2. S stiskom gumba „POČASNO KUHANJE“ lahko preklopite med dvema načinoma: LOW (Nizka temperatura) ali HIGH (Visoka temperatura). Čas kuhanja prilagodite s tipkama + in -.
3. Po 10 sekundah se bo aparat oglasil in sprožil se bo postopek kuhanja.
4. Postopek kuhanja lahko prekličete, če ponovno stisnete gumb „PREKLIČI“ (CANCEL).

Nasveti za počasno kuhanje

- Med počasnim kuhanjem meso in zelenjava zadržujeta več soka kot pri običajnem kuhanju.
- Najboljši rezultat kuhanja boste dosegli, če posodo za kuhanje napolnite vsaj do polovice.
- Lahko pripravljate celo majhne količine. V tem primeru pa boste morda morali prilagoditi čas kuhanja.
- Ko kuhate juho ali zelenjavo, pustite dovolj prostora pod pokrovom.
- Pri kuhanju zelenjave in mesa, dajte v lonec najprej zelenjavo, nato meso in še druge sestavine.
- Ne pozabite, da pogosto dvigovanje pokrova podaljšuje čas kuhanja.
- Pred kuhanjem zamrznjenih živil vedno dodajte najprej toplo tekočino.
- Zaradi počasnega kuhanja meso ne porjavi tako, kot če bi ga kuhali v ponvi ali pečici. Pred počasnim kuhanjem ni potrebno ocrti mesa ali perutnine, a lahko to storite, če vam je meso bolj všeč.
- Cvrtje mletega govejega mesa, slanine in klobas pred počasnim kuhanjem je morda bolj priporočljivo, kadar želite odstraniti odvečno maščobo iz mesa. Meso bi moralo biti vloženo v

notranji lonec tako, da se ne dotika steklenega pokrova.

- Pusto meso, npr. piščančje ali svinjsko meso, se kuha hitreje kot vlaknato in mastno meso, npr. goveje ali svinjsko rame. Kuhanje mesa s kostmi podaljšuje čas kuhanja v primerjavi z mesom brez njih.
- Meso narežite na manjše koščke, če ga kuhate skupaj s poprej kuhano hrano, kot so fižol, sadje ali zelenjava (npr. gobe, narezana čebula, jajčevci ali na drobno sesekljana zelenjava itd.).
- Nekatera živila, npr. korenje, krompir in pesa, se morajo kuhati dalj časa kot meso. Zato jih razrežite na manjše koščke, preden jih dodate mesu. Prepričajte se, ali ste jih pravilno položili na spodnjo stran notranjega lonca in jih prelijte z vodo.
- Najpopolnejši okus lahko dosežete s počasnim kuhanjem z dodajanjem nerazrezanih zelišč in začimb.
- Fižol se mora skuhati do mehkega, še preden ga lahko kombiniramo s sladkimi ali kislimi živili.
- Ko kuhate v počasnem kuhlniku ne pozabite, da v njem tekočina ne nastaja na enak način kot običajno pri običajnem kuhanju. Zmanjšajte količino tekočine v receptu, ki ni namenjen za v počasni lonec. Izjeme tega pravila so juhe in riž.
- Ne pozabite, da lahko tekočine dodate kadarkoli pozneje.
- Tik pred serviranjem na mizo dodajte sveže mlečne izdelke (npr. mleko, kislo smetano ali jogurt itd.).
- Riž, rezanci in testenine se ne priporočajo za dolgo kuhanje. Kuhajte jih ločeno in jih dodajte v lonec za počasno kuhanje na zadnjih 30 minut.

SOUS VIDE

Temperatura od 40°C do 90°C, Najdaljši čas kuhanja 72 ur.

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

- Debelina mesa, perutnine in rib določa čas kuhanja. Po odstranitvi hrane iz vrečke s termometrom preverite, ali je bila dosežena varna notranja temperatura.
 - Varnost hrane med ravnanjem in kuhanjem je vedno prednostna naloga. Če dvomite ali je hrana pravilno skuhana, podaljšajte čas še za 30 minut kuhanja, da varno pasterizirate jajca ali perutnino.
 - Cvrtje po kuhanju daje hrani hrustljivo strukturo. Po kuhanju nalijte malo olja na vročo ponev in kuhano meso na hitro popecite 30 sekund na vsaki strani.
 - Zelenjava se bo kuhala hitreje, če jo narežete na tanjše ali majhne koščke.
 - Sadež lahko kuhate s Sous Vide za pripravo prelivov, pirejev, sirupov in drugih. Kuhajte 2 do 2 ½ ure pri temperaturi 70°C in pustite, da se pred uporabo ohladi v plastični vrečki.
 - Pri kuhanju hrane vedno uporabljajte vakuumske vrečke brez BPA.
1. Živila zaprite v vrečke ustrezne velikosti.
 2. Notranjo posodo napolnite z vodo in zaprto vrečko dajte v vodo sobne temperature. Prepričajte se, ali so sита popolnoma potopljeni v vodo.
 3. Za kuhanje več vrečk, ločite posamezne vrečke s pomočjo stojala „Sous Vide“.
 4. Pokrov postavite na aparat in izberite funkcijo „SOUS VIDE“. Ta funkcija je najučinkovitejša, če je lonec pokrit s pokrovom.
 5. Električni kabel priključite na omrežje. Izberite program ter z gumboma + in - nastavite

- temperaturo in čas kuhanja.
- Po 10 sekundah se bo aparat oglasil in sprožil se bo postopek kuhanja.
 - Odštevanje časa kuhanja se ne bo začelo, dokler aparat ne doseže zelene temperature. Ko bo temperatura dosežena, se bo aparat samodejno preklapljal na nastavljeno odštevno funkcijo časa kuhanja.
 - Postopek kuhanja lahko prekličete, če ponovno stisnete gumb „PREKLIČI“ (CANCEL).

RIŽ (RICE)

Samodejna temperatura, čas kuhanja 6 do 14 minut.

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

- Priključite napajalni kabel v električno omrežje, pritisnite program „RIŽ“ (RICE) in s tipkama + in - pritisnite čas kuhanja. Privzeti čas kuhanja riža je 10 minut, ki ga lahko skrajšate ali podaljšate za 1 do 4 minute.
- Po 10 sekundah se bo aparat oglasil in sprožil se bo postopek kuhanja. Na zaslonu se prikaže "On" in postopek kuhanja se bo začel.
- Odštevanje časa kuhanja se ne bo začelo, dokler se riž ne skuha in voda ne vpije.
- Postopek kuhanja lahko prekličete, če ponovno stisnete gumb „PREKLIČI“ (CANCEL).

Ne dodajajte več kot 9 skodelic nekuhanega riža - skupna količina vode in riža v loncu ne sme presegati 3/4 njegove prostornine.

JOGURT (YOGURT)

Samodejna temperatura, čas kuhanja 4 do 24 ur.

- Kuhalno posodo in stekleni pokrov temeljito operite in posušite.
- V posodo za kuhanje vlijte pasterizirano mleko, pomešano z jogurtom, npr. 2 litra (ne uporabljajte več kot 4 litre mleka naenkrat).
- Električni kabel priključite na omrežje. Izberite program „JOGURT“ (YOGURT) ter z gumboma + in - nastavite temperaturo in čas kuhanja.
- Po končani fermentaciji, se na zaslonu prikaže „OFF“. Odstranite posodo za kuhanje in jo čez noč shranite v hladilniku, da se popolnoma razvije okus.
- Dodajte npr. jagodno marmelado in uživajte v svojem domačem jogurtu!

NAMIG: Kakovost pripravljenega jogurta je neposredno sorazmerna s kakovostjo uporabljenega mleka in jogurta.

Če uporabite mleko z manj maščobe, bo morda pripravljen jogurt redkejši. Za zelo gost jogurt dvakrat ponovite korak pasterizacije. Uporabite lahko tudi nepasterizirano mleko, ki ga morate najprej za 30 sekund segreti na temperaturo okoli 70°C in nato ohladiti na 40°C. Nato v mleko vmešajte kvaliteten jogurt s kulturami, vse temeljito premešajte in izberite program „JOGURT“. Osnovna nastavitve časa kuhanja je 8 ur. Ta čas lahko prilagodite poljubno glede na gostoto izdelanega jogurta.

NASTAVITEV ZVOKA

Izklop zvoka: stisnite in držite - „Čas“ približno 5 sekund. Na zaslonu se prikaže „SOFF“.

Vklop zvoka: stisnite in držite + pod „Čas“ približno 5 sekund. Na zaslonu se prikaže »S On“.

NAPOTKI ZA ČIŠČENJE

- Aparat očistite po vsaki uporabi in preden ga shranite. Pred čiščenjem pustite, da se aparat popolnoma ohladi in izključite iz električnega omrežja.
- Priporočamo, da aparat očistite takoj, ko se ohladi, da se morebitni ostanki hrane ne posušijo.
- Kuhalno posodo in stekleno pokrovko lahko pomivate v pomivalnem stroju.
- Podstavek aparata obrišite z mehko vlažno krpo.
- Ne uporabljajte čistilnih sredstev ali abrazivov, saj lahko popraskajo neoprijemljiv sloj na kuhalni posodi.

Garancija NE VELJA za:

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

IZJAVA O ISTOVETNOSTI

Mi, INTER-SAT LTD, org. složka, da je ta oprema v skladu z bistvenimi zahtevami in drugimi ustreznimi določbami standardov in predpisov, ki se nanašajo na vrsto opreme.



Ta izdelek spolnjuje zahteve Evropske unije.



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

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

Oblika in specifikacija se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.

Poštovani kupče,
hvala vam što ste odabrali višenamjensko kuhalo TESLA MultiCook M80 Deluxe.

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

VAŽNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

OVAJ PROIZVOD NAMIJENJEN JE SAMO ZA UPORABU U KUĆANSTVU.

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

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

- Za uporabu ovog aparata mora biti umetnuta unutarnja posuda.
- Ne upotrebljavajte oštećenu ili napuknutu unutarnju posudu.
- Aparat nikada ne upotrebljavajte bez hrane ili tekućine u unutarnjoj posudi.
- Ne stavljajte aparat na kraj stola kad je u upotrebi. Provjerite da je površina ravna, čista, bez vode i ostalih prepreka.
- Ne upotrebljavajte aparat vani, kao ni u vrlo toplom, prašnjavom ili vlažnom okruženju.
- Ne upotrebljavajte aparat u druge svrhe od onih za koje je namijenjen.
- Ne preporučuje se da djeca upotrebljavaju aparat samostalno, bez nadzora odrasle osobe.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Pri uporabi aparata u blizini djece nužan je povećani oprez.
- Stakleni poklopac posebno je izrađen kako bi bio dugotrajniji i sigurniji od običnog stakla, ali nije potpuno otporan na razbijanje i stoga budite oprezni kada njime rukujete.
- Po završetku kuhanja isključite aparat, iskopčajte ga iz električne mreže i ostavite da se ohladi.
- Ne dopustite vodi i sličnim tekućinama da prodru u aparat da ne bi došlo do električnog udara.
- Priključite aparat samo u uzemljenu utičnicu. Uvijek provjerite da je utikač pravilno umetnut u utičnicu.
- Prije priključivanja aparata na električnu mrežu, provjerite da napon naveden na aparatu odgovara lokalnom nazivnom naponu.
- Ne upotrebljavajte produžni kabel, zaštitite kabel za napajanje od vrućih površina i ne isključujte aparat povlačenjem za kabel.
- Prije čišćenja iskopčajte kabel iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi.
- Aparat nije namijenjen uporabi s vanjskim programatorom ili samostalnim daljinskim upravljačem.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti servis ovlašten za marku TESLA ili slična kvalificirana osoba kako bi se spriječila ozljeda.
- Upotrebljavajte samo originalni pribor marke TESLA, namijenjen za taj model.
- Ne popravljajte aparat jer se tako izlažete opasnosti od električnog udara i gubitka jamstva.
- Čuvajte ga izvan dosega zapaljivih i hlapljivih tvari.
- Ako se aparat nepravilno upotrebljavao ili ako se upotrebljavao u profesionalne ili

poluprofesionalne svrhe ili ako se ne upotrebljava prema uputama i z korisničkog priručnika, jamstvo postaje nevažeće.

- Proizvođač i uvoznik u Europsku uniju ne odgovaraju za štete prouzročene uporabom aparata kao što su ozljede, opekline, požar, rane, oštećenje drugih stvari i slično.
- UPOZORENJE: Plastične vrećice upotrijebljene za pakiranje ovog aparata mogu biti opasne. Da biste izbjegli rizik od gušenja, čuvajte te vrećice izvan doseg a djece. Te vrećice nisu igračke.

Nikada ne stavljajte namirnice i ne ulijevajte tekućinu u tijelo aparata.

Namirnice i tekućine stavljaju se isključivo u unutarnju posudu za kuhanje!

UPOZORENJE:

NIKADA NE URANJAJTE APARAT U VODU ILI DRUGE TEKUĆINE I NE KUHAJTE BEZ UNUTARNJE POSUDE ZA KUHANJE!



Pozor - vruća površina

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

VAŽNE INFORMACIJE O KABELU ZA NAPAJSANJE

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

NE UPOTREBLJAVAJTE OVAJ APARAT S PRODUŽNIM KABELOM.

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

PRIPREMA PRIJE PRVE UPORABE

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

Tijekom prve uporabe aparata mogu se pojaviti blagi dim i miris. To je normalna pojava kod svih aparata koji se zagrijavaju i nestat će nakon nekoliko uporaba.

PRVA UPORABA

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

Prednja ploča



PONIŠTI / STANJE PRIPRAVNOSTI (CANCEL/STAND BY MODE)

Nakon priključivanja aparata na električnu mrežu, na zaslonu će se prikazati „OFF“ (Isključeno), aparat će prijeći u „Stanje pripravnosti“ i bit će spreman za uporabu. Kuhanje možete prekinuti u bilo kojem trenutku pritiskom gumba „PONIŠTI“ (CANCEL), nakon čega će se aparat prebaciti natrag u „Stanje pripravnosti“.

ODRŽAVANJE TOPLINE (KEEP WARM)

Funkcija „ODRŽAVANJE TOPLINE“ (KEEP WARM) služi za održavanje topline vašeg jela. Možete ju ručno uključiti ili isključiti pritiskom gumba ODRŽAVANJE TOPLINE (KEEP WARM). Ako je funkcija uključena, po završetku kuhanja na zaslonu će se prikazati „END“ (kraj) i započet će odbrojavanje vremena kako biste znali koliko će dugo aparat održavati vaše jelo toplim.

Ako je funkcija „ODRŽAVANJE TOPLINE“ (KEEP WARM) po završetku kuhanja isključena, aparat će prijeći u „Stanje pripravnosti“, a na zaslonu će se prikazati „OFF“ (isključeno).

Želite li jelo podgrijati, u „Stanju pripravnosti“ pritisnite gumb „ODRŽAVANJE TOPLINE“ (KEEP WARM) pomoću gumba + i – namjestite koliko dugo želite jelo podgrijavati. Kad je vrijeme namješteno, počinje odbrojavanje.

Funkcija održavanja topline može se upotrebljavati samo u odabranim programima.

ODGOĐENI POČETAK (DELAY START)

Ta se funkcija može upotrebljavati sa svim programima izuzev „PRŽENJE“ (SAUTÉ) i „JOGURT“ (YOGURT).

1. Priključite kabel za napajanje na električnu mrežu, odaberite željeni program i pomoću gumba + i – namjestite temperaturu i duljinu kuhanja.
2. Pritisnite gumb „ODGOĐENI POČETAK“ (DELAY START) i pomoću gumba + i – namjestite za koliko vremena treba početi kuhanje, u intervalu od 30 minuta.
3. Nakon 10 sekunda aparat će zapištati i započet će odbrojavanje vremena.

VRAĆANJE NA POČETNE POSTAVKE (RESET)

TESLA MultiCook M80 Deluxe pamti vaše omiljene postavke vremena i temperature u okviru svakog programa, kao i postavke funkcije „ODRŽAVANJE TOPLINE“ (KEEP WARM) ako je ta funkcija bila uključena u odabranom programu. To vam omogućuje fino namještanje postavki za personalizirane rezultate kuhanja.

Vraćanje programa na početne postavke

Za povratak na početne vrijednosti programa kuhanja, pritisnite gumb „PONIŠTI“ (CANCEL) kako biste bili sigurni da je aparat u „Stanju pripravnosti“. Pritisnite i držite 10 sekunda gumb programa koji želite vratiti na početne vrijednosti, dok aparat ne zapišti. Odabrani program vratit će se na početne postavke, a zaslone će prikazati prvobitnu temperaturu i vrijeme.

Vraćanje cijelog aparata na početne postavke

Za povratak na početne vrijednosti aparata, pritisnite gumb „PONIŠTI“ (CANCEL) kako biste bili sigurni da je aparat u „Stanju pripravnosti“. Pritisnite i držite gumb „PONIŠTI“ (CANCEL) 10 sekundi, dok aparat ne zapišti. Sve postavke aparata vratit će se na početne postavke.

PRŽENJE (SAUTÉ) / PIRJANJE (STEW)

Prženje - 120°C do 200°C, pirjanje - 79°C do 99°C.

1. Priključite kabel za napajanje na električnu mrežu, odaberite program i namjestite temperaturu/vrijeme pomoću guba + i -.
2. Nakon 10 sekunda aparat će triput zapištati i započet će kuhanje. Na zaslonu će se prikazati „ON“ (uključeno) i pokreće se kuhanje.
3. Kuhanje možete zaustaviti u bilo kojem trenutku pritiskom gumba „PONIŠTI“ (CANCEL).

Naša preporuka: Ostavite meso da se „odmara“ 5 - 10 minuta nakon kuhanja. To mesu omogućuje da upije sokove i smanjuje se mogućnost „razlijevanja“ sokova pri rezanju.

SPORO KUHANJE (SLOW COOK)

Niska temperatura: oko 85°C, visoka temperatura: oko 94°C, najdulje vrijeme kuhanja 24 sata.

1. Priključite kabel za napajanje na električnu mrežu.
2. Pritiskom gumba „SPORO KUHANJE“ (SLOW COOK) možete prelaziti između dva načina rada: LOW (Niska temperatura) i HIGH (Visoka temperatura). Duljinu kuhanja podesite pomoću gumba + i -.
3. Nakon 10 sekunda aparat će triput zapištati i započet će kuhanje.
4. Kuhanje možete zaustaviti u bilo kojem trenutku pritiskom gumba „PONIŠTI“ (CANCEL).

Savjeti za sporo kuhanje

- Tijekom sporog kuhanja, meso i povrće sačuvat će više soka nego kod klasičnog kuhanja.
- Najbolje ishode kuhanja postići ćete ako posudu za kuhanje napunite najmanje do pola.
- Može se pripremati i mala količina, ali u tom slučaju može biti potrebno podesiti vrijeme kuhanja.
- Pri kuhanju juha ili povrća, ostavite dovoljno prostora ispod poklopca.
- Pri kuhanju povrća i mesa, najprije u posudu stavite povrće, a zatim meso i ostale namirnice.
- Ne zaboravite, često podizanje poklopca produljuje vrijeme kuhanja.
- Prije kuhanja smrznutih namirnica, uvijek ulijte i toplu tekućinu.

- Kod sporog kuhanja meso neće poprimiti smeđu boju kao što bi poprimito da se peče na tavi ili u pećnici. Meso i perad ne treba prepržiti prije sporog kuhanja, ali možete to učiniti ako vam je meso tako ukusnije.
- Prženje mljevene govedine, slanine i kobasica prije sporog kuhanja može biti poželjno ako želite odstraniti višak masnoće iz mesa. Meso treba posložiti u unutarnju posudu za kuhanje tako da ne dodiruje stakleni poklopac.
- Krto meso, kao što su pileća prsa ili svinjska pisanica, kuha se brže od vlaknastog i masnog mesa, kao što su goveđa ili svinjska lopatica. Kuhanje mesa s kostima produljuje vrijeme kuhanja u odnosu na meso bez kosti.
- Narežite meso na manje komadiće ako ga kuhate zajedno s prethodno obrađenim namirnicama, kao što su grah, voće ili povrće (gljive, na kockice narezani luk, patlidžan ili sitno narezano povrće).
- Neko povrće, na primjer mrkvu, krumpir i repu, potrebno je kuhati dulje od mesa i zato ih prije dodavanja mesu narežite na manje komadiće. Pazite da ih stavite na dno unutarnje posude za kuhanje i zalijete tekućinom.
- Najbolju punoću okusa kod sporog kuhanja postići ćete ako začinsko bilje i začine dodate bez drobljenja.
- Grah mora potpuno omekšati prije nego što ga možete kombinirati sa slatkim ili kiselim jelima.
- Ne zaboravite da se u kuhu za sporo kuhanje tekućina ne kuha jednako kao kod klasičnog kuhanja. Smanjite količinu tekućine iz recepta ako recept nije prilagođen kuhu za sporo kuhanje. Juhe i riža iznimka su od ovog pravila.
- Ne zaboravite da se tekućina može dodati naknadno u bilo kojem trenutku.
- Svježe mliječne proizvode (mlijeko, kiselo vrhnje ili jogurt) dodajte tek neposredno prije posluživanja za stolom.
- Ne preporučuje se dugo kuhati rižu, rezance i tjesteninu. Skuhajte ih zasebno i dodajte u kuhu za sporo kuhanje u zadnjih 30 minuta.

KUHANJE U VAKUUMU (SOUS VIDE)

Temperatura od 40°C do 90°C, najdulje vrijeme kuhanja 72 sata.

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

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

3. U slučaju kuhanja više vrećica upotrijebite stalak „Sous Vide“ za odvajanje vrećica.
4. Stavite poklopac na aparat i odaberite funkciju „SOUS VIDE“. Funkcija je najučinkovitija ako je kuhalo zatvoreno poklopcem.
5. Priključite kabel za napajanje na električnu mrežu, odaberite program i namjestite temperaturu/vrijeme pomoću guba + i –.
6. Nakon 10 sekunda aparat će triput zapištati i započet će kuhanje.
7. Odbrojavanje vremena kuhanja neće početi dok aparat ne dostigne željenu temperaturu. Kada se dostigne temperatura, aparat se automatski prebacuje u funkciju odbrojavanja zadanog vremena kuhanja.
8. Kuhanje možete zaustaviti u bilo kojem trenutku pritiskom gumba „PONIŠTI“ (CANCEL).

RIŽA (RICE)

Automatska temperatura, duljina kuhanja od 6 do 14 minuta

Preporučamo omjer 1 : 1 (1 šalica vode na 1 šalicu riže). Operite rižu u vodi i posolite. Dodajte maslac ako želite poboljšati okus riže, a tako ćete spriječiti i da se slijepi.

1. Priključite kabel za napajanje u struju, pritisnite program „Riža“ (Rice) i pritisnite vrijeme kuhanja tipkama + i -. Zadano vrijeme kuhanja riže je 10 minuta, koje možete skratiti ili produžiti za 1 do 4 minute.
2. Nakon 10 sekunda aparat će triput zapištati i započet će kuhanje. Na zaslonu će se prikazati „ON“ (uključeno) i pokreće se kuhanje.
3. Odbrojavanje vremena kuhanja neće početi dok voda za rižu ne zavri i ne počne se upijati.
4. Kuhanje možete zaustaviti u bilo kojem trenutku pritiskom gumba „PONIŠTI“ (CANCEL).

Ne dodajte više od 9 šalica nekuhane riže - ukupni volumen vode i riže u posudi za kuhanje ne smije prelaziti 3/4 volumena.

JOGURT (YOGURT)

Automatska temperatura, duljina kuhanja od 4 do 24 sata.

1. Temeljito operite i osušite posudu za kuhanje i stakleni poklopac.
2. U posudu za kuhanje ulijte pasterizirano mlijeko pomiješano s jogurtom, napr. 2 litre (ne upotrebljavajte odjednom više od 4 litre mlijeka).
3. Priključite kabel za napajanje na električnu mrežu, odaberite program „JOGURT“ (YOGURT) i namjestite vrijeme pomoću guba + i –.
4. Po završetku fermentacije na zaslonu će se prikazati „OFF“ (isključeno). Izvadite posudu za kuhanje i stavite ju u hladnjak preko noći da se u potpunosti razvije okus.
5. Dodajte, na primjer, marmeladu od jagoda i uživajte u vlastitom domaćem jogurtu!

SAVJET: Kvaliteta dobivenog jogurta izravno je proporcionalna kvaliteti i upotrijebljenog mlijeka i jogurta.

Ako upotrebljavate mlijeko manje masnoće, dobiveni jogurt može biti rjeđi. Za izrazito gusti jogurt, dvaput ponovite ciklus pasterizacije. Možete upotrijebiti i pasterizirano mlijeko koje prvo morate zagrijati na temperaturu od oko 70°C tijekom 30 sekundi, a zatim ohladiti na 40°C. Potom u mlijeko umiješajte kvalitetan jogurt s kulturama, sve temeljito promiješajte i odaberite program „JOGURT“. Osnovna postavka vremena kuhanja je 8 sati; prilagodite to vrijeme ovisno o gustoći jogurta koju želite postići.

NAMJEŠTANJE ZVUKA

Za isključivanje zvuka: pritisnite i držite 5 sekunda gumb - ispod „Vrijeme“. Na zaslonu će se prikazati „SOFF“. Za uključivanje zvuka: pritisnite i držite 5 sekunda gumb + ispod „Vrijeme“. Na zaslonu će se prikazati „S On“.

UPUTE ZA ČIŠĆENJE

- Očistite aparat nakon svake uporabe i prije skladištenja, a prije čišćenja ostavite ga da se potpuno ohladi i iskopčajte iz napajanja.
- Preporučamo čišćenje aparata odmah nakon što se ohladi, prije nego što se namirnice zasuše.
- Posuda za kuhanje i stakleni poklopac mogu se prati u perilici posuđa.
- Očistite kućište aparata mekom vlažnom krpom.
- Ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje ni abrazivna sredstva jer mogu ogrepti premaz protiv prljanja u posudi za kuhanje.

POPRAVAK U JAMSTVENOM ROKU

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

Jamstvo se NE ODNOSI na:

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

IZJAVA O SUKLADNOSTI

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



Ovaj proizvod zadovoljava zahtjeve Europske unije.



Ako je proizvodu pridružen simbol prekrížene kante za smeće, to znači da se na proizvod odnosi europska direktiva 2002/96/EZ. Molimo vas da se informirate o lokalnom sustavu odvojenog prikupljanja električnih i elektroničkih proizvoda. Pridržavajte se lokalnih propisa i ne odlažite stare proizvode u komunalni otpad.

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

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

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, incendii sau răni 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

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și etichetele.
2. Spălați vasul interior pentru gătit și capacul din sticlă cu apă caldă cu detergent. Apoi clătiți-le cu apă curată și uscați-le bine.
3. 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 dispere 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 ÎNTÂRZIAT (DELAY START)

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

1. Conectați cablul de alimentare la rețeaua electrică, selectați programul dorit și setați temperatura și timpul de gătit cu butoanele + și –.
2. Apăsați butonul „START ÎNTÂRZIAT” (DELAY START) și cu butoanele + și – setați ora la care să

înceapă procesul de gătire, la intervale de 30 de minute.

3. 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 gătire, 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)

Prăjire - între 120°C și 200°C, Înăbușire - între 79°C și 99°C.

1. Conectați cablul de alimentare la rețeaua electrică, selectați programul și setați Temperatura/Timpul cu butoanele + și -.
2. 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.
3. Procesul de gătire poate fi oricând oprit prin apăsarea butonului „ANULARE” (CANCEL).

Sugestia noastră: După gătire, 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)

Temperatură joasă: aproximativ 85°C, Temperatură ridicată: aproximativ 94°C

Durata maximă a gătitului 24 de ore

1. Conectați cablul de alimentare la rețeaua electrică.
2. Prin apăsarea repetată a butonului „GĂTIRE LENTĂ” puteți comuta între două moduri: LOW (Temperatură joasă) sau HIGH (Temperatură ridicată). Durata gătitului o reglați cu butoanele + și -.
3. După 10 secunde, aparatul va emite 3 beepuri și va începe procesul de gătire.
4. 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.
5. Procesul de gătire poate fi oricând oprit prin apăsarea butonului „ANULARE” (CANCEL).

Sugestii pentru gătire 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 gătire.
- La prepararea supelor sau legumelor, lăsați suficient spațiu sub capa c.
- La prepararea legumelor și cărnii, puneți în oală mai întâi legumele, apoi carnea și celelalte ingrediente.
- Rețineți că ridicarea frecventă a capacului va prelungi timpul de gătire.
- 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 costitei 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 mărunț).
- 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 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, tăieței și pastele să se fiarbă prea mult timp. Fierbeți-le separat și adăugați-le în oala lentă în ultimele 30 de minute.

SOUS VIDE

Temperatura între 40°C și 90°C, durata maximă a gătitului 72 de ore.

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 gătire 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 gătite 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.

1. Vidați alimentele în pungi de dimensiuni adecvate.
2. Umpleți vasul interior cu apă și puneți punga vidată în apa adusă la temperatura camerei. Asigurați-vă că pungile sunt complet scufundate în apă.
3. În cazul în care gătiți mai multe pungi, utilizați suportul „Sous Vide” pentru separarea pungilor.
4. Puneți capacul pe aparat și selectați funcția „SOUS VIDE”. Această funcție este maxim eficientă dacă oala este acoperită cu capacul.
5. Conectați cablul de alimentare la rețeaua electrică, selectați programul și setați Temperatura/Timpul cu butoanele + și -.
6. După 10 secunde, aparatul va emite 3 beepuri și va începe procesul de gătit.
7. Numărătoarea inversă a timpului de gătit nu începe până când nu este atinsă temperatura dorită. La atingerea temperaturii, aparatul trece automat la funcția de numărare inversă a timpului de gătit setat.
8. Procesul de gătit poate fi oricând oprit prin apăsarea butonului „ANULARE” (CANCEL).

OREZ (RICE)

Temperatură automată, timpul de gătit 6 - 14 minute.

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.

1. 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.
2. 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.
3. Numărătoarea inversă a timpului de gătit nu începe până când nu este atinsă temperatura de fierbere și absorbția apei de orez.
4. Procesul de gătit 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)

Temperatură automată, timpul de gătit 4 - 24 ore.

1. Spălați și uscați bine vasul pentru gătit și capacul din sticlă.
2. Turnați laptele pasteurizat amestecat cu iaurt în vasul pentru gătit, de ex. 2 litri (nu folosiți mai

- mult de 4 litri de lapte deodată).
3. Conectați cablul de alimentare la rețeaua electrică, selectați programul „IAURT” (YOGURT) și setați timpul cu butoanele + și -.
 4. 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.
- 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.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Noi, INTER-SAT LTD, org. složka, declarăm că acest dispozitiv respectă cerințele esențiale și alte dispoziții relevante din normele și reglementările relevante pentru tipul dispozitivului în cauză.



Acest produs îndeplinește cerințele Uniunii Europene.



Dacă simbolul coșului cu roată tăiat este atașat la produs, acest lucru înseamnă că produsului este aplicabilă Directiva Europeană 2002/96/CE. Vă rugăm să vă informați în privința sistemului local de colectare separată a produselor electrice și electronice. Vă rugăm să urmați reglementările locale și să nu aruncați produsele vechi la deșeurile menajere obișnuite.

Pe măsură ce produsul evoluează și se îmbunătățește, ne rezervăm dreptul de a modifica manualul de utilizare. Puteți găsi oricând versiunea actuală a acestui manual de utilizare pe site-ul www.tesla-electronics.eu. Designul și specificațiile pot fi modificate fără notificare prealabilă, erorile de imprimare sunt rezervate.

**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

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

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".

1. Connect the power cord to the mains, select the required programme and set the temperature and cooking time using the + and – buttons.
2. Press the "DELAY START" button and use the + and – buttons to set the time when the cooking process should start, in 30 minute intervals.
3. 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.

Reset programme

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.

Overall reset of the appliance

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

Sauté - 120°C to 200°C, Stew - 79°C to 99°C.

1. Connect the power cord to the mains, select the programme and set the Temperature/Time using the + and – buttons.
2. 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.
3. 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.

SLOW COOK

Low temperature: approximately 85°C, High temperature: approximately 94°C, maximum cooking time 24 hours.

1. Connect the power cord to the mains
2. You can switch between two modes by pressing the SLOW COOK button: LOW (low temperature) or HIGH (High temperature). Adjust the cooking time using the + and – buttons.
3. After 10 seconds, the appliance will beep three times and begin the cooking process.
4. 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

Temperature 40°C to 90°C, maximum cooking time 72 hours.

Cooking with the Sous vide 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 vide 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.
1. Vacuum pack foods into bags of a suitable size.
 2. 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.
 3. When cooking multiple bags, use the "Sous Vide" stand to separate the bags.
 4. 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.
 5. Connect the power cord to the mains, select the programme and set the Temperature/Time using

- the + and – buttons.
6. After 10 seconds, the appliance will beep three times and begin the cooking process.
 7. 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.
 8. You can stop the cooking process at any time by pressing the “CANCEL” button.

RICE

Automatic temperature, cooking time 6 to 14 minutes.

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.

1. 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.
2. 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.
3. The cooking countdown does not begin until will not start until the water has boiled and been soaked up by the rice.
4. 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

Automatic temperature, cooking time 4 to 24 hours.

1. Carefully wash and dry the cooking pot and glass lid.
2. 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).
3. Connect the power cord to the mains, select the “YOGURT” program and set the time using the + and – buttons.
4. 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.
5. 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 “JOGURT” 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

Temperature 100°C to 180°C, cooking time 30 minutes to 24 hours.

1. Connect the mains cable, select the program and set the Temperature / Time with the + and - buttons.
2. After 10 seconds, the appliance beeps three times and starts the cooking process. The display will show "On" and the cooking process will start.
3. 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.
4. 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.
- 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.

WARRANTY REPAIR

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

The warranty DOES NOT APPLY to:

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

DECLARATION OF CONFORMITY

We, INTER-SAT LTD, org. složka, declare that this device complies with the essential requirements and other relevant provisions of the standards and regulations relevant to the type of equipment.



This product meets the European Union requirements.



When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means that the product is covered by the European Directive 2002/96/EC. Please inform yourself about the local separate collection system for electrical and electronic products. Please act according to your local rules and do not dispose of your old products with your normal household waste. Correct disposal of your old product helps to prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Due to the fact that the product is being developed and improved, we reserve the right to edit the user manual. The latest version of the this user manual can always be found at www.tesla-electronics.eu.

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