

TESLA

TESLA MultiCook M90 Grill

Uživatelský manuál / User guide 1.0

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

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

- Pro používání tohoto spotřebiče musí být nainstalována nádoba na vaření.
- Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou nádobu na vaření.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte bez jídla nebo tekutiny v nádobách na vaření.
- Neumísťujte spotřebič na okraj stolu během provozu. Ujistěte se, že povrch je rovný, čistý, bez vody a jiných překážek.
- Nepoužívejte venku ani v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí.
- Uchovávejte jej z dosahu hořlavých a těkavých látek.
- Nenechávejte spotřebič pracovat bez dozoru.
- Chraňte spotřebič před zasažením tekutinami a zejména přetečením v průběhu vaření. Nepřekračujte maximální množství vložených surovin, maximálně 2 cm pod horním okrajem.
- Při vaření potravin, které pěňí nebo nabývají objemu jako rýže, lusky, fazole, hrách, čočka, sušená zelenina, nikdy nenaplňujte hrnec více než na 3/4 objemu nádoby na vaření.
- Skleněné víko bylo speciálně upraveno tak, aby bylo trvanlivější a bezpečnější než běžné sklo, není však nerozbitné, při manipulaci se skleněným víkem buďte proto opatrní.
- Nedovolte vniknutí vody ani jiné kapaliny dovnitř spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Připojte spotřebič pouze k uzemněné zásuvce. Vždy se ujistěte, že je zástrčka správně zasunuta do zásuvky.
- Před čištěním odpojte kabel ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Používejte pouze originální TESLA příslušenství, které je určeno k tomuto modelu.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo pro profesionální nebo poloprofesionální účely, nebo pokud ano se nepoužívá podle pokynů v uživatelském manuálu, stává se záruka neplatnou.
- Plastové sáčky používané k zabalení tohoto spotřebiče mohou být nebezpečné. Abyste předešli riziku udušení, uchovávejte tyto sáčky mimo dosah dětí. Tyto sáčky nejsou hračky.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem spotřebič jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.

NIKDY NEPONOŘUJTE SPOTŘEBIČ DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY.

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



POZOR, HORKÝ POVRCH

- Nepokládejte spotřebič na hořlavý povrch.
- Skleněné víko, nádoba na vaření a grilovací deska jsou velmi horké, buďte opatrní.
- Při vaření může docházet k uvolnění páry, nenaklánějte se nad spotřebič.
- Aby nedošlo k opaření unikající párou při zvednutí skleněné pokličky, opatrně ji zvedněte vždy směrem od sebe. Odkapávající voda nikdy nesmí natéct do vnitřní části spotřebiče.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti nebo u povrchů, které jsou citlivé na teplo nebo ty, které mohou být poškozeny párou.
- Je-li spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vyšší. Nedotýkejte se zahřátého povrchu, jinak může dojít k popálení.
- S horkým spotřebičem nehýbejte. Můžete se popálit horkým jídlem, olejem nebo kapalinou.
- Před transportem a uskladněním nechte spotřebič zcela vychladnout.

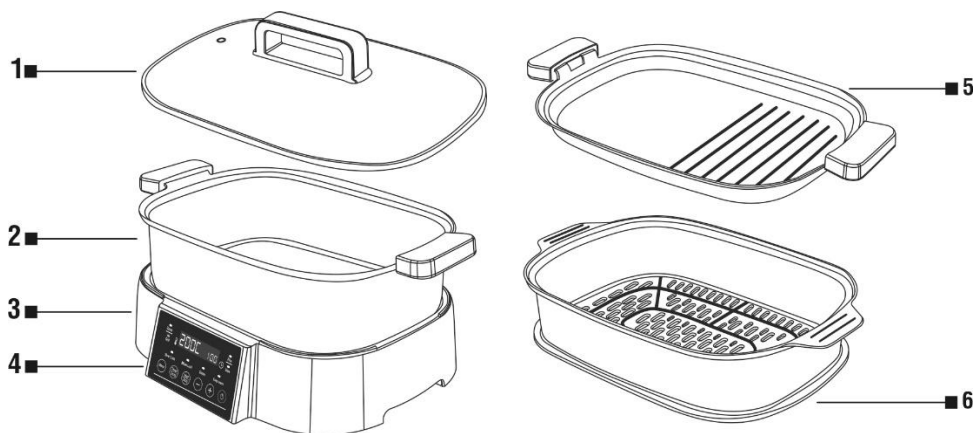
DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

Nepoužívejte toto zařízení s prodlužovacím kabelem. Připojte napájecí kabel přímo pouze do elektrické zásuvky na 230 V.

PŘÍPRAVA PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte všechny obaly, nálepky a štítky.
- Omyjte teplou mýdlovou vodou nádoby na vaření a skleněnou pokličku. Poté je opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.
- Ujistěte se, že je vnitřek těla spotřebiče čistý a bez nečistot. Během prvního použití spotřebiče se může objevit mírný kouř a zápach. Jedná se o běžný stav u všech zahřívajících se zařízení, který po několika použitích vymizí.
- Chcete-li zachovat nepřilnavou vrstvu nádoby na vaření co nejdéle, nepoužívejte ostré nebo kovové předměty uvnitř nádoby na vaření. Doporučujeme používat silikonové, plastové nebo dřevěné kuchyňské pomůcky.
- Pro grilování používejte pouze určenou grilovací desku.
- Napařovací nádobu vložte na varnou nádobu. Pravidelně kontrolujte stav vody, aby nedošlo k jejímu úplnému odpaření.
- Napařovací nádobu vložte na varnou nádobu. Pravidelně kontrolujte stav vody, aby nedošlo k jejímu úplnému odpaření.
- Při vaření (mimo program Grill) doporučujeme používat skleněnou pokličku.

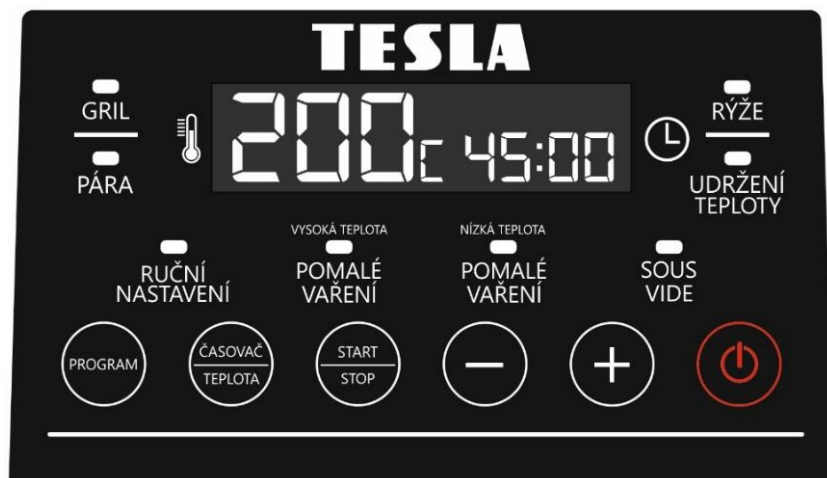
POPIS



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

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

OVLÁDACÍ PANEL



PROGRAM
ČASOVAC/TEPLota
START/STOP

-
- +
- ⏻

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

GRIL

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

PÁRA

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

RÝŽE

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

SOUS VIDE

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

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

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

POMALÉ VAŘENÍ

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

Tipy pro pomalé vaření

- Během pomalého vaření si maso a zelenina zachovávají více šťávy než v případě tradičního vaření.
- Nejlepšího výsledku vaření dosáhnete pokud zaplníte varnou nádobu alespoň z poloviny.
- Přípravovat lze i malá množství, ale v takovém případě může být nezbytné upravit dobu vaření.
- Při vaření polévky nebo zeleniny nechtej dostatečný prostor pod pokličkou.
- Při vaření zeleniny a masa, vložte dolů do hrnce nejdříve zeleninu, poté maso a další suroviny.
- Nezapomeňte, že časté zvedání pokličky prodlouží délku vaření.
- Před vařením zmrazených potravin vždy přilejte ještě teplou tekutinu.
- Vzhledem k povaze pomalého vaření maso nezhnědne, jako kdyby se vařilo na pánvi nebo v troubě. Před pomalým vařením není nutné maso nebo drůbež osmažit, ale můžete to provést, pokud vám maso takto více chutná.
- Osmažení mletého hovězího masa, slaniny a klobásy před pomalým vařením může být žádoucí, pokud chcete odstranit přebytečný tuk z masa. Maso by mělo být do vnitřního varného hrnce vloženo tak, aby se nedotýkalo skleněné poklice.
- Libové maso jako například kuřecí či vepřová panenka se vaří rychleji než vláknité a tučné maso jako hovězí plecko nebo vepřové ramínko. Vaření masa s kostí prodlouží dobu vaření oproti masu bez kosti.
- Nakrájejte maso na menší kousky, pokud ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, ovoce či zelenina (houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina).
- Některé potraviny jako například mrkev, brambory a řepa vyžadují delší vaření než maso, proto je nakrájejte na menší kousky předtím než je přidáte k masu. Ujistěte se, že jste je položili na spodní stranu vnitřního varného hrnce a zalejte je kapalinou.
- Nejplnější chuti při pomalém vaření dosáhnete přidáním nedrcených bylinek a koření.
- Fazole musí úplně změkknout, než je bude možné kombinovat se sladkými nebo kyselými jidly.
- Při vaření v pomalém hrnci nezapomeňte, že tekutiny se v něm nevytvářejí stejně, jako je obvyklé při klasickém vaření. Snižte množství tekutiny v receptu, který není určen pro pomalý hrnec. Výjimkou z tohoto pravidla jsou polévky a rýže.
- Pamatujte, že tekutiny mohou být kdykoli přidány později.
- Čerstvé mléčné výrobky (mléko, kysanou smetanu nebo jogurt) přidávejte až těsně před servírováním na stůl.
- Rýže, nudle a těstoviny se nedoporučují vařit po dlouhou dobu. Uvařte je samostatně a přidejte je do pomalého hrnce až na posledních 30 minut.

UDRŽENÍ TEPLoty

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

RUČNÍ NASTAVENÍ

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

JOGURT

Pro přípravu lahodného jogurtu můžete vyzkoušet náš ověřený recept.

- Pečlivě omyjte a osušte varnou nádobu a skleněnou pokličku.
- Vložte varnou nádobu na tělo spotřebiče.
- Nalejte do varné nádoby pasterizované mléko promíchané s jogurtem, např. 2 litry a 2 lžičce jogurtu (nepoužívejte více než 4 litry mléka najednou).
- Zavřete skleněnou pokličku.
- Zvolte program „Ruční nastavení“, nastavte teplotu na 40 °C a délku 8 hodin.
- Po dokončení vaření (fermentace) ihned vypněte spotřebič, vyjměte varnou nádobu a uložte ji do chladničky přes noc, aby se chuť plně rozvinula.
- Přidejte např. jahodovou marmeládu a užijte si svůj vlastní domácí jogurt.

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

POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ

- Vyčistěte spotřebič po každém použití a před uskladněním. Před čištěním odpojte spotřebič od napájení nechte jej zcela vychladnout.
- Doporučujeme spotřebič čistit hned po jeho vychladnutí, než dojde k zaschnutí zbytků potravin.
- Varnou nádobu, grilovací desku a skleněnou pokličku je možné umývat v myčce na nádobí. Pro delší životnost nepřilnavého povrchu varné nádoby a grilovací desky však doporučujeme ruční mytí pomocí jemného hadříku nebo houbičky namočené v teplé mýdlové vodě. Po umytí nechte varné nádoby důkladně vyschnout.
- Základnu spotřebiče vyčistěte pomocí jemného vlhkého hadříku.
- Nepoužívejte hrubé mycí hadříky nebo houbičky, čisticí prostředky ani abraziva, protože mohou poškrábat nepřilnavou vrstvu varné nádoby.

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA MultiCook M90 Grill?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTŘEBNÍ MATERIÁL A DOPLŇKY

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

ZÁRUČNÍ OPRAVA

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

Záruka se NEVZTAHUJE na:

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

My, TESLA Electronics LTD, prohlašujeme, že toto zařízení je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními norem a předpisů relevantních pro daný typ zařízení.



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



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

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

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

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

**WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS:
DIESES PRODUKT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.**

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

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

**TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.
NIEMALS LEBENSMITTEL IN DAS GERÄT LEBEN ODER FLÜSSIGKEITEN EINSCHÜTTEN.
NICHT OHNE KOCH-ODER GRILLGERÄTE KOCHEN.**



VORSICHT HEISSE OBERFLÄCHE

- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine brennbare Oberfläche.
- Der Glasdeckel, der Kochtopf und die Grillplatte sind sehr heiß, seien Sie vorsichtig.
- Während des Kochens kann Dampf austreten. Beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- Um beim Anheben des Glasdeckels Verbrühungen durch austretenden Dampf zu vermeiden, heben Sie ihn stets vorsichtig von sich weg. Es darf niemals Tropfwasser in das Innere des Gerätes gelangen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf Oberflächen, die hitzeempfindlich sind oder durch Dampf beschädigt werden können.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur zugänglicher Oberflächen höher sein. Berühren Sie die erhitzte Oberfläche nicht, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.
- Bewegen Sie das heiße Gerät nicht. Sie können sich an heißen Speisen, Öl oder Flüssigkeiten verbrennen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es transportieren und lagern.

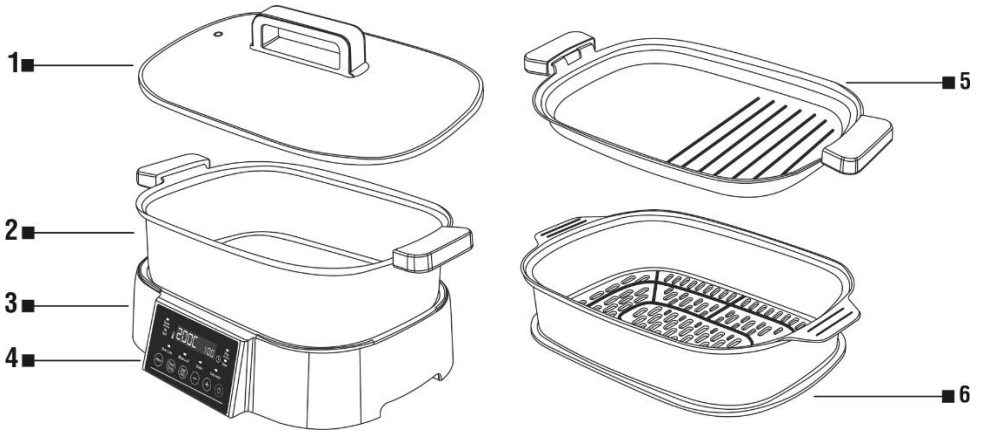
WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL

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

VORBEREITUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen, Aufkleber und Etiketten.
- Waschen Sie die Garbehälter und den Glasdeckel mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Innere des Gerätegehäuses sauber und frei von Schmutz ist. Bei der ersten Verwendung des Geräts kann eine leichte Rauch- und Geruchsentwicklung auftreten. Dies ist eine häufige Erkrankung bei allen Heizgeräten und verschwindet nach einigen Anwendungen.
- Um die Antihafbeschichtung des Kochtopfs möglichst lange zu erhalten, verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände im Kochtopf. Wir empfehlen die Verwendung von Küchenutensilien aus Silikon, Kunststoff oder Holz.
- Benutzen Sie zum Grillen ausschließlich die dafür vorgesehene Grillplatte.
- Stellen Sie den Garbehälter auf den Kochtopf. Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand, um ein vollständiges Verdunsten zu verhindern.
- Stellen Sie den Garbehälter auf den Kochtopf. Regelmäßig überprüfen den Zustand des Wassers, um dies zu verhindern vollständig Verdunstung .
- Wir empfehlen, beim Garen (außerhalb des Grillprogramms) einen Glasdeckel zu verwenden.

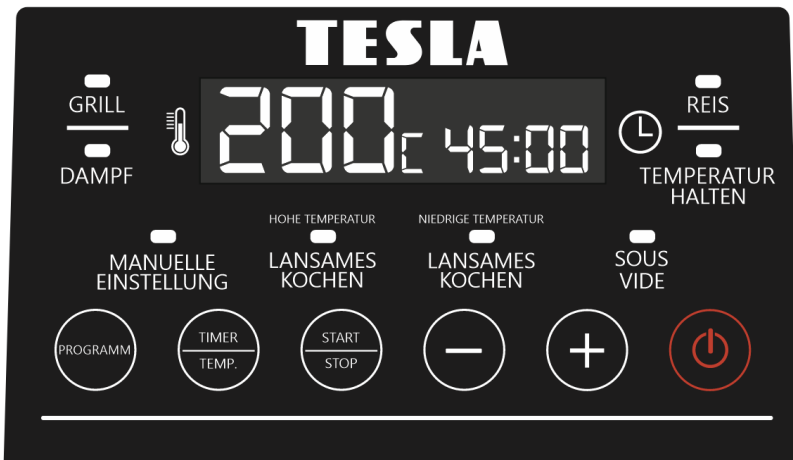
BESCHREIBUNG



- 1 Glasdeckel
- 2 Kochtopf
- 3 Gerätebasis

- 4 Bedienfeld
- 5 Grillplatte
- 6 Dampfbehälter

BEDIENFELD



PROGRAMM TIMER/TEMPERATUR START/STOP



zwischen Programmen wechseln
Temperatur- und Garzeiteinstellungen
Beginnen und stoppen Sie das Kochen
Reduzierung der Temperatur und Gardauer
Erhöhen der Temperatur und der Gardauer
Ein- und Ausschalten des Geräts

GRILL

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

DAMPF

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

REIS

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

SOUS VIDE

Kochen mit der Sous-Vide-Methode ist eine wahre Kochkunst! Obwohl es sich grundsätzlich um eine sehr einfache Kochmethode handelt, wird diese Kochmethode häufig von Gourmetköchen verwendet, um komplexe Mahlzeiten, reichhaltige Vorspeisen und Gemüse zuzubereiten. Aber jetzt können Sie Fünf-Sterne-Kochqualität in Ihre Küche bringen.

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

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

LANSAMES KOCHEN

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

Tipps zum langsamen Kochen

- Beim langsamen Garen behalten Fleisch und Gemüse mehr Saft als beim herkömmlichen Garen.
- Das beste Kochergebnis erzielen Sie, wenn Sie das Kochgefäß mindestens zur Hälfte füllen.
- Es können auch kleine Mengen zubereitet werden, allerdings kann in diesem Fall eine Anpassung der Garzeit erforderlich sein.
- Lassen Sie beim Kochen von Suppe oder Gemüse ausreichend Platz unter dem Deckel.
- Wenn Sie Gemüse und Fleisch kochen, geben Sie zuerst das Gemüse in den Topf, dann das Fleisch und die anderen Zutaten.
- Denken Sie daran, dass häufiges Anheben des Deckels die Garzeit verlängert.
- Geben Sie vor dem Garen von Tiefkühlkost immer warme Flüssigkeit hinzu.
- Aufgrund der Natur des langsamen Garens wird das Fleisch nicht so braun, wie es beim Garen in der Pfanne oder im Ofen der Fall wäre. Es ist nicht notwendig, das Fleisch oder Geflügel vor dem langsamen Garen anzubraten, aber Sie können es tun, wenn Sie das Fleisch auf diese Weise bevorzugen.
- Wenn Sie überschüssiges Fett aus dem Fleisch entfernen möchten, kann es sinnvoll sein, Rinderhackfleisch, Speck und Wurst vor dem langsamen Garen zu braten. Das Fleisch sollte so in den inneren Kochtopf gelegt werden, dass es den Glasdeckel nicht berührt.
- Mageres Fleisch wie Hähnchen- oder Schweinefilet gart schneller als faseriges und fettiges Fleisch wie Rinderschulter oder Schweineschulter. Das Garen von Fleisch mit Knochen verlängert die Garzeit im Vergleich zu Fleisch ohne Knochen.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleinere Stücke, wenn Sie es zusammen mit vorgegarten Lebensmitteln wie Bohnen, Obst oder Gemüse (Pilze, Zwiebelwürfel, Auberginen oder fein gehacktes Gemüse) zubereiten.
- Einige Lebensmittel wie Karotten, Kartoffeln und Rüben erfordern eine längere Garzeit als Fleisch. Schneiden Sie sie daher in kleinere Stücke, bevor Sie sie zum Fleisch geben. Stellen Sie sie unbedingt auf die Unterseite des inneren Kochtopfs und gießen Sie die Flüssigkeit darüber.
- Den vollsten Geschmack erreichen Sie beim langsamen Garen, indem Sie unzerkleinerte Kräuter und Gewürze hinzufügen.
- Bohnen müssen vollständig zart sein, bevor sie mit süßen oder sauren Speisen kombiniert werden können.
- Vergessen Sie beim Garen im Slow Cooker nicht, dass sich darin keine Flüssigkeiten bilden, wie es beim klassischen Kochen üblich ist. Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge in einem Rezept ohne Slow Cooker. Ausnahmen von dieser Regel sind Suppen und Reis.
- Denken Sie daran, dass Flüssigkeiten jederzeit nachgefüllt werden können.
- Geben Sie frische Milchprodukte (Milch, Sauerrahm oder Joghurt) erst kurz vor dem Servieren hinzu.
- Es wird nicht empfohlen, Reis, Nudeln und Nudeln über einen längeren Zeitraum zu kochen. Kochen Sie sie separat und geben Sie sie bis zu den letzten 30 Minuten in den Slow Cooker.

TEMPERATUR HALTEN

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

MANUELLE EINSTELLUNG

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

JOGHURT

Probieren Sie unser bewährtes Rezept zur Zubereitung köstlichen Joghurts aus.

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

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

REINIGUNGSANLEITUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und vor der Lagerung. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Netz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Wir empfehlen, das Gerät sofort nach dem Abkühlen zu reinigen, bevor Speisereste antrocknen.
- Der Kochtopf, die Grillplatte und der Glasdeckel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Für eine längere Lebensdauer der antihafbeschichteten Oberfläche des Kochtopfs und der Grillplatte empfehlen wir jedoch die Handwäsche mit einem weichen, in warmem Seifenwasser getränkten Tuch oder Schwamm. Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Spülen gründlich trocknen.
- Reinigen Sie den Geräteboden mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine groben Reinigungstücher oder -schwämme, Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung des Kochgeschirrs zerkratzen können.

TECHNISCHER SUPPORT

Benötigen Sie Ratschläge zum Aufbau und Betrieb des TESLA MultiCook M90 Grill?

Kontaktieren Sie uns: www.tesla-electronics.eu

VERBRAUCHSMATERIALIEN UND ZUBEHÖR

Sie können Verbrauchsmaterialien im offiziellen TESLA Store eshop.tesla-electronics.eu kaufen.

GARANTIE-REPARATUR

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

Die Garantie gilt NICHT für:

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



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

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

Design und Spezifikationen können ohne Vorankündigung geändert werden. Druckfehler bleiben vorbehalten.

Dear customer,
thank you for choosing the TESLA MultiCook M90 Grill.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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

- A cooking pot must be installed to use this appliance.
- Do not use a damaged or cracked cooking container.
- Never use the appliance without food or liquid in the cooking containers.
- Do not place the appliance on the edge of a table during operation. Make sure the surface is flat, clean, free of water and other obstacles.
- Do not use outdoors or in excessively hot, dusty or humid environments.
- Keep it away from flammable and volatile substances.
- Do not leave the appliance operating unattended.
- Protect the appliance from liquids and especially from overflow during cooking. Do not exceed the maximum amount of ingredients inserted, a maximum of 2 cm below the top edge.
- When cooking foods that foam or expand, such as rice, legumes, beans, peas, lentils, dried vegetables, never fill the pot more than 3/4 of the way full.
- The glass lid has been specially modified to be more durable and safer than regular glass, but it is not unbreakable, so be careful when handling the glass lid.
- Do not allow water or other liquids to enter the appliance to avoid electric shock.
- Connect the appliance only to an earthed socket. Always make sure that the plug is inserted correctly into the socket.
- Before cleaning, unplug the cord from the outlet and let the appliance cool down.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control.
- Use only original TESLA accessories intended for this model.
- If the appliance is used incorrectly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid.
- The plastic bags used to package this appliance can be dangerous. To avoid the risk of suffocation, keep these bags out of the reach of children. These bags are not toys.
- The manufacturer and importer into the European Union is not liable for damage caused by the operation of the appliance, such as injury, scalding, fire, damage, deterioration of other things, etc.

NEVER IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

NEVER PLACE FOOD OR POUR LIQUIDS INTO THE APPLIANCE. DO NOT COOK WITHOUT A COOKING OR GRILLING UTENSIL.



CAUTION, HOT SURFACE

- Do not place the appliance on a flammable surface.
- The glass lid, cooking container and grill plate are very hot, be careful.
- Steam may be released during cooking, do not lean over the appliance.
- To avoid scalding from escaping steam when lifting the glass lid, always lift it carefully away from you. Dripping water must never flow into the interior of the appliance.
- Do not use the appliance near or on surfaces that are sensitive to heat or that may be damaged by steam.
- When the appliance is in operation, the temperature of accessible surfaces may be higher. Do not touch the heated surface, otherwise you may get burned.
- Do not move the hot appliance. You may get burned by hot food, oil or liquid.
- Allow the appliance to cool completely before transporting and storing.

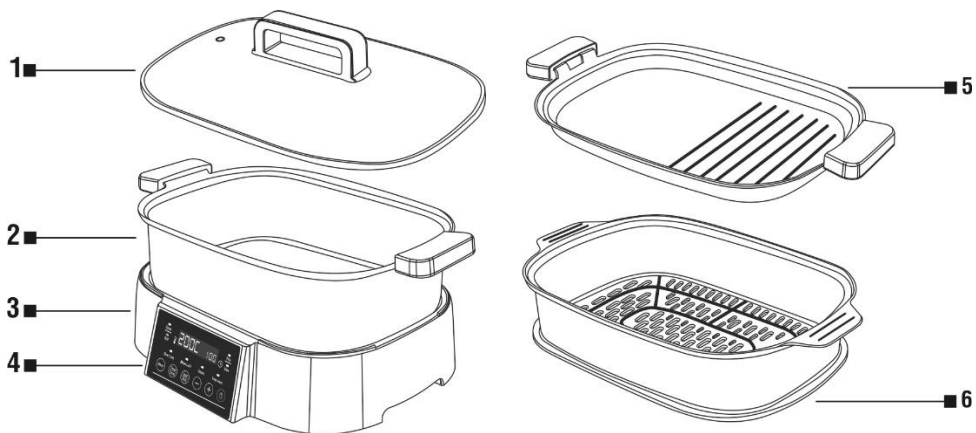
IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD

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

PREPARATION BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging, stickers and labels.
- Wash the cooking containers and glass lid with warm soapy water. Then rinse with clean water and dry thoroughly.
- Make sure the inside of the appliance is clean and free of dirt. During the first use of the appliance, a slight smoke and odor may occur. This is normal for all heating appliances and will disappear after a few uses.
- To preserve the non-stick coating of the cooking pot for as long as possible, do not use sharp or metal objects inside the cooking pot. We recommend using silicone, plastic or wooden kitchen utensils.
- Use only the designated grill plate for grilling.
- Place the steamer basket on the cooking pot. Check the water level regularly to ensure it does not evaporate completely.
- Place the steamer basket on the cooking pot. Regularly check water level to prevent it from complete evaporation .
- We recommend using a glass lid when cooking (except in the Grill program).

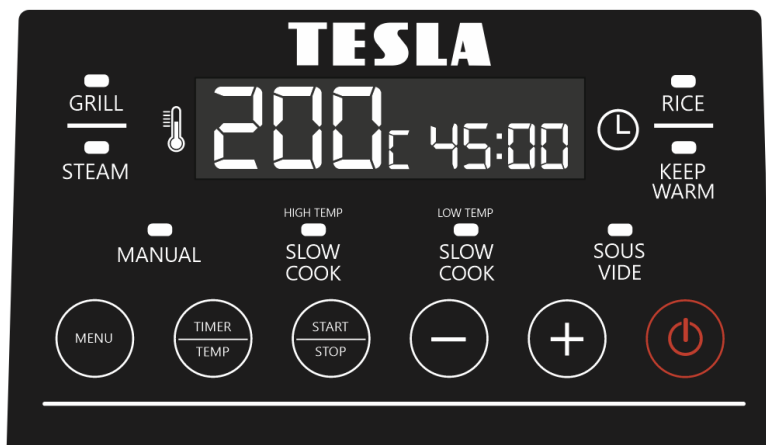
DESCRIPTION



- 1 Glass lid
- 2 Cooking pot
- 3 Appliance base

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

CONTROL PANEL



PROGRAM

TIMER/TEMPERATURE

START/STOP

-
- +
- ⏻

switching between programs

setting the temperature and cooking time

starting and stopping cooking

reducing the temperature and cooking time

increasing the temperature and cooking time

turning the appliance on and off

GRILL

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

STEAM

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

RICE

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

SOUS VIDE

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

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

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

SLOW COOK

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

Tips for slow cooking

- During slow cooking, meat and vegetables retain more juice than with traditional cooking.
- You will achieve the best cooking results if you fill the cooking pot at least halfway.
- Small quantities 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 in the bottom of the pot first, then the meat and other ingredients.
- Remember that frequently lifting the lid will increase the cooking time.
- Always add warm liquid before cooking frozen food.
- Due to the nature of slow cooking, the meat will not brown as it would if it were cooked in a pan or oven. It is not necessary to sear the meat or poultry before slow cooking, but you can do so if you prefer the meat to be more tender.
- Browning ground beef, bacon and sausage before slow cooking may be desirable if you want to remove excess fat from the meat. The meat should be placed in the inner cooking pot so that it does not touch the glass lid.
- Lean meats like chicken or pork tenderloin cook faster than fibrous, fatty meats like beef shoulder or pork shoulder. Cooking meat with the bone will take longer than cooking meat without the bone.
- Cut meat into smaller pieces if you are cooking it with pre-cooked foods such as beans, fruit or vegetables (mushrooms, diced onion, eggplant or finely chopped vegetables).
- Some foods such as carrots, potatoes and beets take longer to cook than meat, so cut them into smaller pieces before adding them to the meat. Make sure to place them on the bottom of the inner pot and cover them with liquid.
- You can achieve the fullest flavor when slow cooking by adding whole herbs and spices.
- The beans must be completely soft before they can be combined with sweet or sour foods.
- When cooking in a slow cooker, remember that liquids do not form in the same way as they do in traditional cooking. Reduce the amount of liquid in a recipe that is not designed for a slow cooker. The exceptions to this rule are soups and rice.
- Remember that liquids can always be added later.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream or yogurt) just before serving.
- Rice, noodles, and pasta are not recommended to be cooked for a long time. Cook them separately and add them to the slow cooker for the last 30 minutes.

KEEP WARM

To keep your food warm after cooking is complete (selected programs only). If the keep warm function is active for the selected program, a countdown will start after cooking to let you know how long the appliance will keep your food warm. If you want to reheat food, select the Keep Warm program and set the desired time to keep it warm. After the program starts, the appliance will automatically start counting down the set keep warm time.

MANUAL SETTING

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

YOGURT

You can try our proven recipe to prepare delicious yogurt.

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

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

CLEANING INSTRUCTIONS

- Clean the appliance after each use and before storing. Unplug the appliance from the power supply and let it cool completely before cleaning.
- We recommend cleaning the appliance immediately after it has cooled down, before food residues dry out.
- The cooking pot, grill plate and glass lid are dishwasher safe. However, to prolong the life of the non-stick surface of the cooking pot and grill plate, we recommend hand washing with a soft cloth or sponge soaked in warm soapy water. After washing, let the cooking pots dry thoroughly.
- Clean the base of the appliance with a soft, damp cloth.
- Do not use rough washcloths or sponges, cleaning agents or abrasives as they may scratch the non-stick coating of the cookware.

TECHNICAL SUPPORT

Do you need help setting up and operating your TESLA MultiCook M90 Grill?

Contact us: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABLES AND ACCESSORIES

You can purchase consumables in the official TESLA store eshop.tesla-electronics.eu.

WARRANTY REPAIR

For warranty repair, contact the retailer from whom you purchased your TESLA product.

The warranty does NOT cover:

- using the device for other purposes
- normal wear and tear
- failure to follow the "Important Safety Instructions" listed in the user manual
- electromechanical or mechanical damage caused by improper use
- damage caused by natural elements such as water, fire, static electricity, surges, etc.
- damage caused by unauthorized repair
- unreadable device serial number

DECLARATION OF CONFORMITY

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



This product meets the requirements of the European Union.



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

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

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

Kedves vásárló!
Köszönjük, hogy a TESLA MultiCook M90 Grillt választotta.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK **EZT A TERMÉKET KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI FELHASZNÁLÁSRA SZÁNJÁK.**

Ez az eszköz egy összetett elektromechanikus eszköz, kérjük, vegye figyelembe az alábbi utasításokat:

- A készülék használatához főzőedényt kell felszerelni.
- Ne használjon sérült vagy repedt főzőedényt.
- Soha ne használja a készüléket étel vagy folyadék nélkül a főzőedényekben.
- Működés közben ne helyezze a készüléket az asztal szélére. Győződjön meg arról, hogy a felület sík, tiszta, víztől és egyéb akadályoktól mentes.
- Ne használja szabadban vagy túl meleg, poros vagy párás környezetben.
- Tartsa távol gyúlékony és illékony anyagoktól.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Óvja a készüléket a folyadékoktól, és különösen attól, hogy főzés közben túlcserdüljön. Ne lépje túl a behelyezett összetevők maximális mennyiségét, legfeljebb 2 cm-rel a felső széle alatt.
- Habzó vagy kitáguló ételek, például rizs, hüvelyesek, bab, borsó, lencse, szárított zöldségek főzésekor soha ne töltse meg az edényt a főzőedény térfogatának 3/4-énél többet.
- Az üvegfedelel kifejezetten úgy tervezték, hogy tartósabb és biztonságosabb legyen, mint a normál üveg, de nem törhetetlen, ezért legyen óvatos az üvegfedél kezelésekor.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a készülékbe.
- A készüléket csak földelt aljzathoz csatlakoztassa. Mindig győződjön meg arról, hogy a dugó megfelelően be van dugva a konnektorba.
- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt, és hagyja kihűlni a készüléket.
- A készüléket nem külső időzítővel vagy külön távirányítóval történő működtetésre tervezték.
- Csak ehhez a modellhez készült eredeti TESLA tartozékokat használjon.
- Ha a készüléket nem rendeltetésszerűen, vagy professzionális vagy félprofesszionális célokra használják, vagy ha nem a használati útmutatóban leírtak szerint használják, a garancia érvényét veszti.
- A készülék csomagolásához használt műanyag zacskók veszélyesek lehetnek. A fulladás veszélyének elkerülése érdekében ezeket a táskákat tartsa távol a gyermekektől. Ezek a táskák nem játékok.
- A gyártó és az Európai Unióba importáló nem vállal felelősséget a készülék működéséből adódó károkért, mint pl sérülés, forrázás, tűz, sérülés, egyéb dolgok megromlása stb.

A KÉSZÜLÉKET SOHA NE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA.

SOHA NE TEGYEN ÉLELMISZERT VAGY TÖBBEN FOLYADÉKOT A KÉSZÜLÉKBE. NE SÜZSÖN SÜTÉSI VAGY GRILLESZKÖZ NÉLKÜL.



VIGYÁZAT FORRÓ FELÜLET

- Ne helyezze a készüléket gyúlékony felületre.
- Az üvegfedél, a főzőedény és a grilllap nagyon forró, legyen óvatos.
- Főzés közben gőz szabadulhat fel, ne hajoljon a készülék fölé.
- Az üvegfedél felemelése közben kilépő gőz miatti leforrzás elkerülése érdekében mindig óvatosan emelje el magától. A csöpögő víz soha nem folyhat a készülék belsejébe.
- Ne használja a készüléket hőre érzékeny vagy gőz által károsított felületek közelében vagy olyan felületeken.
- A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet. Ne érintse meg a felforrósodott felületet, ellenkező esetben égési sérülések keletkezhetnek.
- Ne mozgassa a forró készüléket. Megégetheti magát forró étellel, olajjal vagy folyadékkal.
- Szállítás és tárolás előtt hagyja teljesen kihűlni a készüléket.

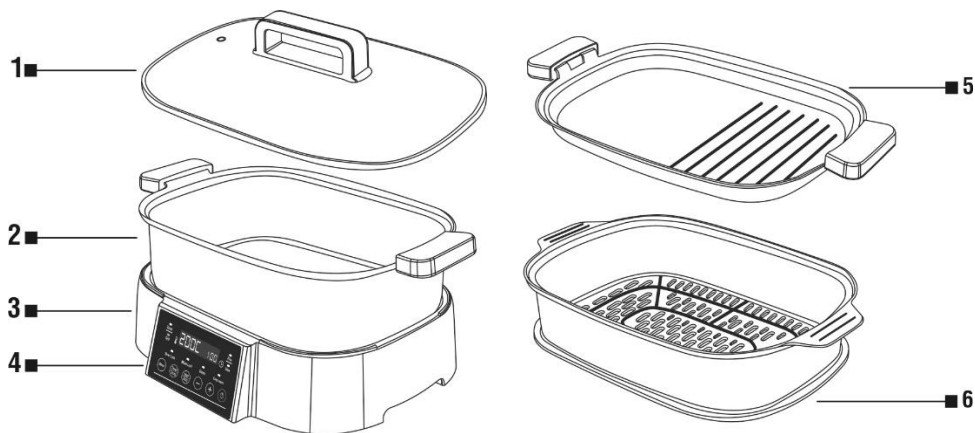
FONTOS INFORMÁCIÓK A TÁPKÁBELRE VONATKOZÓAN

Ne használja a készüléket hosszabbító kábellel. A tápkábelt közvetlenül csak egy 230 V-os konnektorhoz csatlakoztassa.

ELŐKÉSZÍTÉS AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el minden csomagolást, matricát és címkét.
- Mossa ki a főzőedényeket és az üvegfedelet meleg, szappanos vízzel. Ezután öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg alaposan.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék testének belseje tiszta és szennyeződésmentes. A készülék első használatakor enyhe füst és szag jelentkezhet. Ez minden fűtőberendezésnél gyakori állapot, és néhány használat után eltűnik.
- Annak érdekében, hogy a főzőedény tapadásmentes bevonata a lehető leghosszabb ideig megmaradjon, ne használjon éles vagy fémtárgyakat a főzőedény belsejében. Szilikon, műanyag vagy fa konyhai eszközök használatát javasoljuk.
- A grillezéshez csak a kijelölt grilllapot használja.
- Helyezze a gőzölő edényt a főzőedényre. Rendszeresen ellenőrizze a vízszintet, nehogy teljesen elpárologjon.
- Helyezze a gőzölő edényt a főzőedényre. Rendszeresen ellenőrzés a víz állapota annak megakadályozására teljes párolgás .
- Javasoljuk, hogy főzéskor használjon üvegfedelet (a Grill programon kívül).

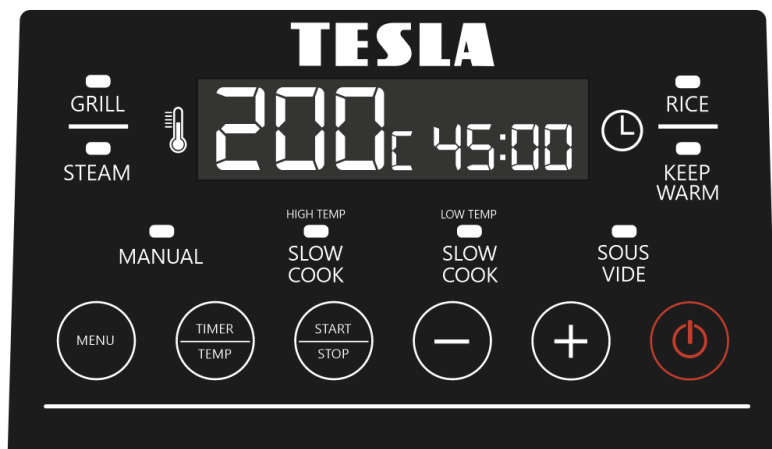
LEÍRÁS



- 1 Üveg fedél
- 2 Főzőedény
- 3 Készülék alap

- 4 Vezérlőpult
- 5 Grilllap
- 6 Gőzölő edény

VEZÉRLŐPULT



PROGRAM IDŐZÍTŐ/HŐMÉRSÉKLET START/STOP

-
- +
- ⏻

váltás a programok között
hőmérséklet és főzési idő beállításai
indítsa el és állítsa le a főzést
a hőmérséklet és a főzés időtartamának csökkentése
a hőmérséklet és a főzés időtartamának növelése
a készülék be- és kikapcsolása

GRILL

Helyezze a grillapot a készülék aljára, és helyezze rá az ételt. Válassza ki a Grill programot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet és főzési időt. A program elindítása és az üzemi hőmérséklet elérése után a készülék automatikusan elkezd visszaszámolni a beállított főzési időt.

GŐZ (STEAM)

Helyezzen egy főzőedényt a készülék aljára, az ajánlott mennyiség 1 liter víz. Helyezze a gőzölő edényt a főzőedényre, helyezze bele az ételt és fedje le az üvegfedéllel. Párolhat például zöldségeket, tenger gyümölcseit és másokat, vagy használhatja például sterilizálásra. Válassza ki a Gőzölő programot, és állítsa be a kívánt főzési időt. A program elindítása és az üzemi hőmérséklet elérése után a készülék automatikusan elkezd visszaszámolni a beállított főzési időt.

RIZS (RICE)

Helyezze a főzőedényt a készülék aljára. Öblítsük le a rizst vízben, sózzuk meg és fedjük le üvegfedéllel. Javasoljuk, hogy 1:1 és 2:1 közötti arányt használjon (1 - 2 csésze víz 1 csésze rizshez). Adjunk hozzá vaját, ha javítani szeretnénk az ízén, ez megakadályozza, hogy leragadjon. A rizsprogramhoz nem lehet beállítani a hőmérsékletet vagy a főzési időt. A főzési idő visszaszámolása nem indul el, amíg a rizs meg nem fő és a víz fel nem szívódott. Ne adjon hozzá több mint 9 csésze nyers rizst - a víz és a rizs teljes térfogata a főzőedényben nem haladhatja meg a térfogatának 3/4-ét.

SOUS VIDE

A Sous vide módszerrel való főzés igazi kulináris művészet! Bár alapvetően nagyon egyszerű főzési módról van szó, az ínycsikakcsok gyakran használják összetett ételek, gazdag előételek és zöldségek elkészítésére. Most azonban ötcsillagos főzési minőséget hozhat a konyhájába.

- A hús, baromfi és hal vastagsága határozza meg a főzési időt. Miután kivette az élelmiszert a zacskóból, hőmérővel ellenőrizze, hogy a biztonságos belső hőmérsékletet elérte-e.
- Az élelmiszer-biztonság a kezelés és a főzés során mindig elsőbbséget élvez. Ha nem biztos a megfelelő főzési időben, adjon hozzá 30 perc főzési időt a tojás vagy a baromfi biztonságos pasztörizálásához.
- A főzés utáni sütés ropogós állagot ad az ételnek. Sütés után öntsön olajat egy forró serpenyőbe, és gyorsan süsse meg a megsült húst mindkét oldalát 30 másodpercig.
- A zöldségek gyorsabban megfőnek, ha vékony, apró darabokra vágják őket.
- Gyümölcsök főzhetőek a Sous vide segítségével öntetek, pürék, szirupok és egyebek készítéséhez. 2-2 és fél órán át 70°C-on sűtjük, majd használat előtt hagyjuk lehűlni műanyag zacskóban.
- Vákuumos zárja le az élelmiszereket megfelelő méretű zacskókba. Mindig használjon vákuumzáró zacskót étel elkészítésekor.

Helyezze a vízzel ellátott főzőedényt a készülék aljára, és helyezze bele az ételt úgy, hogy a zacskó teljesen elmerüljön. Ha több zacskót főz, helyezze őket egyenletesen az edény aljára. Fedje le a főzőedényt üvegfedéllel. Válassza ki a Sous vide programot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet és főzési időt. A program elindítása után a készülék elkezd felmelegedni a kiválasztott hőmérsékletre, és visszaszámol a beállított főzési idővel.

LASSÚ SÜTÉS (SLOW COOK)

Helyezze a főzőedényt a készülék aljára, és helyezze bele az ételt. Válassza ki a Lassú főzés - Alacsony hőmérséklet (kb. 85°C) vagy a Lassú főzés - Magas hőmérséklet (kb. 94°C) programot, és állítsa be a kívánt főzési időt. A program elindítása után a készülék automatikusan elkezd visszaszámolni a beállított főzési időt.

Tipppek a lassú főzéshez

- A lassú főzés során a hús és a zöldség több levet tart vissza, mint a hagyományos főzésnél.
- A legjobb főzési eredményt akkor érheti el, ha a főzőedényt legalább félig megtölti.
- Kis mennyiség is elkészíthető, de ebben az esetben szükség lehet a főzési idő módosítására.
- Hagyjon elegendő helyet a fedél alatt, amikor levest vagy zöldséget főz.
- Zöldségek és húсок főzésekor először a zöldségeket tegyük az edénybe, majd a húst és a többi hozzávalót.
- Ne feledje, hogy a fedél gyakori felemelése megnöveli a főzési időt.
- Mindig adjon hozzá meleg folyadékot a fagyasztott étel elkészítése előtt.
- A lassú főzés természetéből adódóan a hús nem barnul meg, mint amikor serpenyőben vagy sütőben sütjük. Lassú főzés előtt nem szükséges megpirítani a húst vagy a szárnyast, de megteheti, ha így szereti a húst.
- A darált marhahús, a szalonna és a kolbász lassú főzés előtti megsütése kívánatos lehet, ha el akarja távolítani a húsból a felesleges zsírt. A húst úgy kell a belső főzőedénybe tenni, hogy ne érjen hozzá az üveg fedeléhez.
- A sovány hús, például a csirke vagy a sertés szűzpecsenye gyorsabban megsül, mint a rostos és zsíros húсок, például a marhalapocka vagy a sertéslapocka. A csontos hús elkészítése megnöveli a főzési időt a kicsontozott húshoz képest.
- Vágja fel a húst kisebb darabokra, ha előfőzött ételekkel, például babbal, gyümölcssel vagy zöldségekkel (gomba, kockára vágott hagyma, padlizsán vagy apróra vágott zöldségek) együtt süti.
- Egyes ételeket, például a sárgarépat, a burgonyát és a céklát hosszabb ideig kell főzni, mint a húst, ezért vágja őket kisebb darabokra, mielőtt hozzáadná a húshoz. Ügyeljen arra, hogy a belső főzőedény aljára helyezze őket, és öntse rájuk a folyadékot.
- A legteljesebb ízt a lassú főzés során érheti el, ha aprítatlan fűszernövényeket és fűszereket ad hozzá.
- A babnak teljesen puhának kell lennie, mielőtt édes vagy savanyú ételekkel kombinálható.
- Lassú tűzhelyben való főzéskor ne felejtjük el, hogy nem képződnek benne folyadékok ugyanúgy, mint a klasszikus főzésnél. Csökkentse a folyadék mennyiségét a nem lassú tűzhely receptjében. Ez alól a szabály alól kivételt képeznek a levesek és a rizs.
- Ne feledje, hogy a folyadékot később bármikor hozzáadhatja.
- Ne adjon hozzá friss tejterméket (tej, tejföl vagy joghurt) csak közvetlenül tálalás előtt.
- A rizst, a tésztát és a tésztát nem ajánlott hosszú ideig főzni. Főzd meg őket külön-külön, és add hozzá a lassú tűzhelyhez az utolsó 30 percig.

HŐMÉRSÉKLET TARTÁS (KEEP WARM)

Az étel melegen tartására szolgál a főzés befejezése után (csak bizonyos programok esetén). Ha a melegen tartás funkció be van kapcsolva a kiválasztott programnál, a főzés befejezése után egy időzítő indul el, hogy tudja, mennyi ideig tartja melegen a készülék az ételt. Ha fel szeretné melegíteni az ételt, válassza a Melegen tartás programot, és állítsa be a melegen tartáshoz szükséges időt. A program elindítása után a készülék automatikusan elkezd visszaszámolni a beállított hőmérséklet-tartási időt.

KÉZI BEÁLLÍTÁS (MANUAL)

Ezt a programot a legtöbb ételkészítési módhoz használhatja, például sütéshez, pároláshoz, pároláshoz, ízletes házi joghurt készítéséhez, tojás főzéséhez stb. Helyezze a főzőedényt a készülék aljára, és helyezze bele az ételt. Válassza ki a Kézi beállítási programot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet és főzési időt. A program elindítása után a készülék automatikusan elkezd visszaszámolni a beállított főzési időt.

JOGURT

Kipróbálhatja bevált receptünket ízletes joghurt elkészítéséhez.

- Óvatosan mossa le és szárítsa meg a főzőedényt és az üvegfedelet.
- Helyezze a főzőedényt a készülék testére.
- A főzőedénybe öntsünk joghurttal elkevert pasztőrözött tejet, pl. 2 liter és 2 kanál joghurt (egyszerre ne használjon 4 liternél többet).
- Zárja le az üvegfedelet.
- Válassza ki a "Kézi beállítás" programot, állítsa a hőmérsékletet 40 °C-ra és az időtartamot 8 órára.
- A főzés - az erjesztés befejezése után azonnal kapcsolja ki a készüléket, vegye ki a főzőedényt, és egy éjszakán át a hűtőszekrényben tárolja, hogy az íz teljesen kifejlődjön.
- Add hozzá pl. eperlekvárt, és élvezze a saját házi joghurtját.

A kapott joghurt minősége egyenesen arányos a felhasznált tej és joghurt minőségével. Ha kevésbé zsíros tejet használ, a kapott joghurt hígabb lehet. Az ajánlott főzési idő 8 óra, ezt az időt tetszőlegesen állítsa be a kapott joghurtsűrűség követelményei szerint.

TISZTÍTÁSI UTASÍTÁSOK

- Tisztítsa meg a készüléket minden használat után és tárolás előtt. Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket lehűlés után azonnal tisztítsa meg, mielőtt az ételmaradék megszáradna.
- A főzőedény, grilllap és üvegfedél mosogatógépben mosható. A főzőedény és a grillezőlap tapadásmentes felületének hosszabb élettartama érdekében azonban javasoljuk a kézi mosást puha, szappanos vízbe áztatott ruhával vagy szivaccsal. Mosás után hagyja az edényt alaposan megszáradni.
- Puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készülék alját.
- Ne használjon durva tisztítókendőt vagy szivacsot, tisztítószer vagy súrolószert, mert ezek megkarcolhatják az edény tapadásmentes bevonatát.

TECHNIKAI TÁMOGATÁS

Tanácsra van szüksége a TESLA MultiCook M90 Grill beállításával és üzemeltetésével kapcsolatban? Lépjen kapcsolatba velünk: www.tesla-electronics.eu

FOGYÓANYAGOK ÉS TARTOZÉKOK

A fogyóeszközöket a hivatalos TESLA áruházban eshop.tesla-electronics.eu vásárolhatja meg.

GARANCIA JAVÍTÁS

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

A garancia NEM vonatkozik:

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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



Ez a termék megfelel az Európai Unió követelményeinek.



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

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

A kivitel és a műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak, a nyomtatási hibák jogát fenntartjuk.

Cienījamais klient!

Paldies, ka izvēlējāties TESLA MultiCook M90 grilu.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

ŠIS PRODUKTS IR PAREDZĒTS LIETOŠANAI TIKAI MĀJSAIMNIECĪBĀ.

Šī ierīce ir sarežģīta elektromehāniska ierīce, lūdzu, pievērsiet uzmanību šādiem norādījumiem:

- Lai izmantotu šo ierīci, ir jāuzstāda gatavošanas katls.
- Neizmantojiet bojātu vai saplaisājušu ēdiena gatavošanas trauku.
- Nekad neizmantojiet ierīci bez ēdiena vai šķidruma gatavošanas traukos.
- Darbības laikā nenovietojiet ierīci uz galda malas. Pārliecinieties, vai virsma ir plakana, tīra, bez ūdens un citiem šķēršļiem.
- Neizmantojiet ārpus telpām vai pārāk karstā, putekļainā vai mitrā vidē.
- Glabājiet to prom no viegli uzliesmojošām un gaistošām vielām.
- Neatstājiet ierīci darboties bez uzraudzības.
- Gatavošanas laikā pasargājiet ierīci no šķidrumiem un jo īpaši no pārplūdes. Nepārsniedziet maksimālo ievietoto sastāvdaļu daudzumu, maksimāli 2 cm zem augšējās malas.
- Gatavojot pārtiku, kas pufo vai izplešas, piemēram, rīsus, pākšaugus, pupiņas, zirņus, lēcas, žāvētus dārzeņus, nekad nepiepildiet katlu vairāk par 3/4.
- Stikla vāks ir īpaši pārveidots, lai tas būtu izturīgāks un drošāks par parasto stiklu, taču tas nav nepļīstošs, tāpēc esiet uzmanīgi, rīkojoties ar stikla vāku.
- Neļaujiet ūdenim vai citiem šķidrumiem iekļūt ierīcē, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai kontaktligzdai. Vienmēr pārliecinieties, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota kontaktligzdā.
- Pirms tīrīšanas atvienojiet vadu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.
- Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības pultī.
- Izmantojiet tikai oriģinālos TESLA piederumus, kas paredzēti šim modelim.
- Ja ierīce tiek izmantota nepareizi vai profesionāliem vai daļēji profesionāliem mērķiem, vai arī ja tā netiek lietota saskaņā ar lietošanas instrukcijas norādījumiem, garantija zaudē spēku.
- Šīs ierīces iepakojšanai izmantotie plastmasas maisiņi var būt bīstami. Lai izvairītos no nosmakšanas riska, glabājiet šos maisiņus bērniem nepieejamā vietā. Šīs somas nav rotalīetas.
- Ražotājs un importētājs Eiropas Savienībā nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies ierīces darbības rezultātā, piemēram: traumas, applaucējumi, ugunsgrēks, bojājumi, citu lietu iznīcināšana utt.

NEKĀDĀ GADĪJUMĀ IERĪCES IERĪCES NEGRĒKS ŪDENĪ VAI CITOS ŠĶIDRUMOS.

NEKAD NELIETOJIET IERĪCĒ PĀRTIKAS UN NELIETOJIET ŠĶIDRUMU. NEGAUTĀT BEZ GALVOTĀJAS VAI GRILĒŠANAS TRAUKA.



UZMANĪBU, KARSTA VIRSMA

- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošas virsmas.
- Stikla vāks, gatavošanas trauks un grila plāksne ir ļoti karsti, esiet uzmanīgi.
- Gatavošanas laikā var izdalīties tvaiks, neliecieties pār ierīci.
- Lai, paceļot stikla vāku, izvairītos no applaucēšanās no tvaika, kas izplūst, vienmēr uzmanīgi paceliet to prom no sevis. Pilošs ūdens nekad nedrīkst ieplūst ierīces iekšpusē.
- Nelietojiet ierīci tuvumā vai uz virsmām, kas ir jutīgas pret karstumu vai kuras var sabojāt tvaiki.
- Kad ierīce darbojas, pieejamo virsmu temperatūra var būt augstāka. Nepieskarieties apsildāmajai virsmai, pretējā gadījumā varat iegūt apdegumus.
- Nepārvietojiet karstu ierīci. Jūs varat apdezināties no karsta ēdiena, eļļas vai šķidruma.
- Pirms transportēšanas un uzglabāšanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.

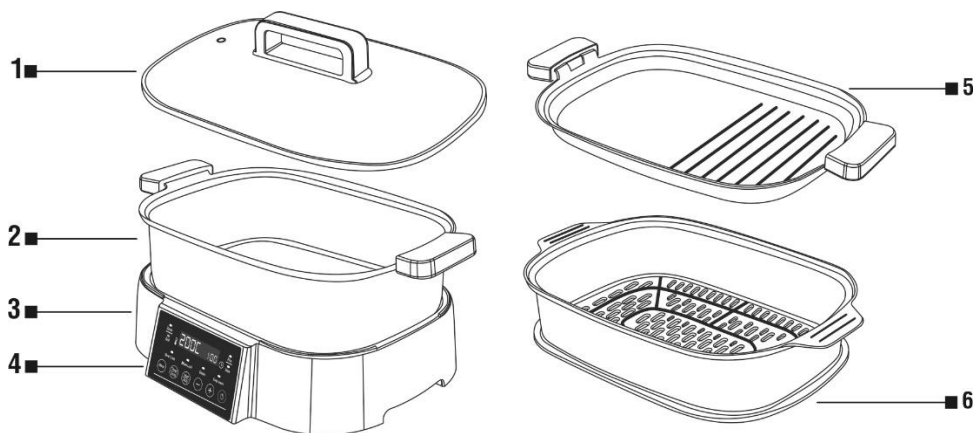
SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR BAROŠANAS KABELI

Neizmantojiet šo ierīci ar pagarinātāju. Pievienojiet strāvas vadu tikai 230 V elektrības kontaktligzdai.

SAGATAVOŠANA PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Noņemiet visus iepakojumus, uzlīmes un etiķetes.
- Nomazgājiet gatavošanas traukus un stikla vāku ar siltu, ziepjūdeni. Pēc tam noskalojiet tos ar tīru ūdeni un rūpīgi nosusiniet.
- Pārlicinieties, vai ierīces korpusa iekšpuse ir tīra un bez netīrumiem. Ierīces pirmās lietošanas laikā var rasties nelieli dūmi un smaka. Tas ir normāls stāvoklis visām apkures ierīcēm un pazudīs pēc dažām lietošanas reizēm.
- Lai pēc iespējas ilgāk saglabātu gatavošanas katla nepiedegošo pārklājumu, katlā neizmantojiet asus vai metāla priekšmetus. Iesakām izmantot silikona, plastmasas vai koka virtuves piederumus.
- Grilēšanai izmantojiet tikai paredzēto grila plāksni.
- Novietojiet tvaicēšanas trauku uz gatavošanas katla. Regulāri pārbaudiet ūdens līmeni, lai tas pilnībā neiztvaikotu.
- Novietojiet tvaicēšanas trauku uz gatavošanas katla. Regulāri pārbaudiet ūdens līmeni, lai to novērstu pabeigt iztvaikošana.
- Gatavošanas laikā iesakām izmantot stikla vāku (izņemot Grila programmu).

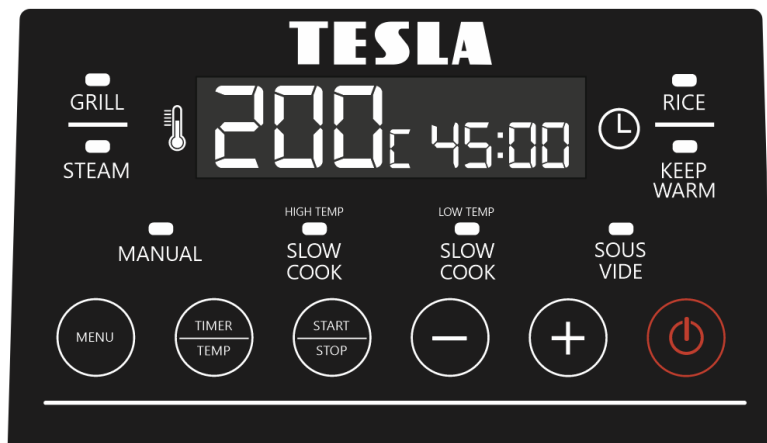
APRAKSTS



- 4 Stikla vāks
- 5 Vārīšanas katls
- 6 Ierīces bāze

- 4 Vadības panelis
- 5 Grila plāksne
- 6 Tvaicēšanas tvertne

VADĪBAS PANELIS



PROGRAMMA TAIMERIS/TEMPERATURA START/STOP

-
- +
- ⏻

pārslēgšanās starp programmām
temperatūras un gatavošanas laika iestatījumi
gatavošanas sākšana un pārtraukšana
samazinot temperatūru un gatavošanas laiku
palielinot temperatūru un gatavošanas laiku
ieslēdzot un izslēdzot ierīci

GRILS (GRILL)

Novietojiet grila plāksni uz ierīces pamatnes un novietojiet uz tās ēdienu. Izvēlieties grila programmu un iestatiet vēlamo temperatūru un gatavošanas laiku. Pēc programmas palaišanas un darba temperatūras sasniegšanas ierīce automātiski sāks skaitīt atpakaļ iestatīto gatavošanas laiku.

TVAIKA (STEAM)

Novietojiet gatavošanas katlu uz ierīces pamatnes, ieteicamais daudzums ir 1 litrs ūdens. Novietojiet tvaicēšanas trauku uz gatavošanas katla, ievietojiet tajā ēdienu un pārklājiet to ar stikla vāku. Varat tvaicēt dārzeņus, jūras veltes un daudz ko citu vai izmantot, piemēram, sterilizācijai. Izvēlieties tvaika programmu un iestatiet vēlamo gatavošanas laiku. Pēc programmas palaišanas un darba temperatūras sasniegšanas ierīce automātiski sāks skaitīt atpakaļ iestatīto gatavošanas laiku.

RĪSI (RICE)

Novietojiet gatavošanas katlu uz ierīces pamatnes. Noskalojiet rīsus ūdenī, sāli un pārklājiet ar stikla vāku. Mēs iesakām izmantot attiecību no 1:1 līdz 2:1 (1 līdz 2 tases ūdens uz 1 tasi rīsu). Pievienojiet sviestu, ja vēlaties uzlabot tā garšu, tas arī neļaus tam salipt. Rīsu programmai nav iespējams iestatīt temperatūru vai gatavošanas laiku. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana nesāksies, kamēr rīsi nav pagatavoti un ūdens nav uzsūkęs. Nepievienojiet vairāk par 9 tasēm termiski neapstrādātu rīsu, kopējais ūdens un rīsu tilpums katlā nedrīkst pārsniegt 3/4 no tā tilpuma.

SOUS VIDE

Ēdienu gatavošana, izmantojot Sous vide metodi, ir īsta kulinārijas māksla! Lai gan būtībā tā ir ļoti vienkārša gatavošanas metode, šo gatavošanas metodi gardēžu pavāri bieži izmanto, lai pagatavotu sarežģītus ēdienus, bagātīgas uzkodas un dārzeņus. Bet tagad jūs varat nodrošināt piecu zvaigžņu gatavošanas kvalitāti savā virtuvē.

- Gaļas, mājputnu un zivju biežums noteiks gatavošanas laiku. Pēc pārtikas izņemšanas no maisa izmantojiet termometru, lai pārbaudītu, vai ir sasniegta droša iekšējā temperatūra.
- Pārtikas drošība apstrādes un gatavošanas laikā vienmēr ir prioritāte. Ja neesat pārliecināts par pareizu gatavošanu, pievienojiet 30 minūšu gatavošanas laiku, lai droši pasterizētu olas vai mājputnus.
- Cepšana pēc vārīšanas piešķir ēdieniem kraukšķīgu tekstūru. Kad gatavošana ir pabeigta, ielejiet eļļu karstā pannā un ātri apcep pagatavoto gaļu 30 sekundes no katras puses.
- Dārzeņi izcepsies ātrāk, ja tos sagriezīs plānos, mazos gabaliņos.
- Augļus var pagatavot, izmantojot Sous vide, lai pagatavotu piedevas, biezeņus, sīrupus un daudz ko citu. Gatavojiet 2 līdz 2½ stundas 70°C temperatūrā un pirms lietošanas ļaujiet atdzist plastmasas maisiņā.
- Vakuumā iepakojiet pārtiku atbilstoša izmēra maisiņos. Gatavojot ēdienu, vienmēr izmantojiet vakuuma iepakojuma maisiņus.

Novietojiet gatavošanas katlu ar ūdeni uz ierīces pamatnes un ievietojiet tajā ēdienu tā, lai maiss būtu pilnībā iegremdēts. Ja gatavojat vairākus maisiņus, novietojiet tos vienmērīgi trauka apakšā. Pārklājiet gatavošanas katlu ar stikla vāku. Izvēlieties programmu Sous vide un iestatiet vēlamo temperatūru un gatavošanas laiku. Pēc programmas palaišanas ierīce sāks karsēt līdz izvēlētajai temperatūrai un skaitīt atpakaļ iestatīto gatavošanas laiku.

LĒNA GATAVOŠANA (SLOW COOK)

Novietojiet gatavošanas katlu uz ierīces pamatnes un ievietojiet tajā ēdienu. Izvēlieties programmu Lēna gatavošana, Zema temperatūra (aptuveni 85°C) vai Lēna gatavošana, augsta temperatūra

(aptuveni 94°C) un iestatiet vēlamo gatavošanas laiku. Pēc programmas palaišanas ierīce automātiski sāks skaitīt atpakaļ iestatīto gatavošanas laiku.

Padomi lēnai gatavošanai

- Lēnās vārīšanas laikā gaļa un dārzeņi saglabā vairāk sulas nekā tradicionālajā gatavošanā.
- Vislabākos gatavošanas rezultātus sasniegsiet, ja gatavošanas katlu piepildīsiet vismaz līdz pusei.
- Var pagatavot arī nelielus daudzumus, taču šajā gadījumā var būt nepieciešams pielāgot gatavošanas laiku.
- Gatavojot zupu vai dārzeņus, atstājiet pietiekami daudz vietas zem vāka.
- Gatavojot dārzeņus un gaļu, vispirms katla apakšā ievietojiet dārzeņus, pēc tam gaļu un pārējās sastāvdaļas.
- Atcerieties, ka bieža vāka pacelšana pagarinās gatavošanas laiku.
- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas vienmēr pievienojiet siltu šķidrumu.
- Lēnās gatavošanas īpašību dēļ gaļa nekļūs brūna, kā tas būtu, ja to pagatavotu pannā vai cepeškrāsnī. Gaļu vai putnu gaļu pirms lēnas gatavošanas nav nepieciešams apbrūnināt, taču varat to darīt, ja gaļai dodat priekšroku šādā veidā.
- Liellopu gaļas, bekona un desas apbrūnināšana pirms lēnas gatavošanas var būt vēlama, ja vēlaties no gaļas noņemt liekos taukus. Gaļa jāievieto iekšējā gatavošanas katlā tā, lai tā nepieskartos stikla vākam.
- Liesa gaļa, piemēram, vistas vai cūkgaļas fileja, tiek pagatavota ātrāk nekā šķiedraina un trekna gaļa, piemēram, liellopa gaļa vai cūkgaļas plecs. Gaļas pagatavošana ar kauliem prasīs ilgāku laiku nekā gaļas pagatavošana bez kaula.
- Sagrieziet gaļu mazākos gabaliņos, ja gatavojat to kopā ar iepriekš pagatavotiem ēdieniem, piemēram, pupiņām, augļiem vai dārzeņiem (sēnēm, kubiņos sagrieztu sīpolu, baklažānu vai smalki sagrieztiem dārzeņiem).
- Daži pārtikas produkti, piemēram, burkāni, kartupeļi un bietes, ir jāgatavo ilgāk nekā gaļa, tāpēc pirms pievienošanas gaļai sagrieziet tos mazākos gabaliņos. Noteikti novietojiet tos iekšējā gatavošanas katla apakšā un pārklājiet ar šķidrumu.
- Jūs varat sasniegt vispilnīgāko garšu, lēni gatavojot, pievienojot veselus garšaugus un garšvielas.
- Pupiņām jābūt pilnīgi mikstām, lai tās varētu kombinēt ar saldiem vai skābiem ēdieniem.
- Gatavojot lēnajā plītē, atcerieties, ka šķidrums neveidojas tāpat kā tradicionālajā gatavošanā. Samaziniet šķidruma daudzumu receptē, kas nav paredzēta lēnai plīts. Izņēmums no šī noteikuma ir zupas un rīsi.
- Atcerieties, ka šķidrumus vienmēr var pievienot vēlāk.
- Svaigus piena produktus (pienu, skābo krējumu vai jogurtu) pievienojiet tieši pirms pasniegšanas.
- Rīsus, nūdeles un makaronus nav ieteicams ilgstoši vārīt. Pagatavojiet tos atsevišķi un pievienojiet lēnajai plīts pēdējās 30 minūtes.

TEMPERATŪROS PALAIKYMAS (KEEP WARM)

Izmanto, lai uzturētu ēdiena temperatūru pēc gatavošanas (tikai atsevišķām programmām). Ja izvēlētajai programmai ir aktīva siltuma uzturēšanas funkcija, pēc gatavošanas pabeigšanas sāksies atpakaļskaitīšana, lai informētu, cik ilgi ierīce uzturēs jūsu ēdiena siltu. Ja vēlaties atkārtoti uzsildīt ēdiena, izvēlieties programmu Keep Warm un iestatiet vajadzīgo laiku siltā uzturēšanai. Pēc programmas palaišanas ierīce automātiski sāk skaitīt atpakaļ iestatīto temperatūras saglabāšanas laiku.

MANUĀLIE IESTATĪJUMI

Šo programmu var izmantot lielākajai daļai ēdienu pagatavošanas metožu, piemēram, cepšanai, sautēšanai, sautēšanai, garda mājās gatavota jogurta pagatavošanai, olu vārīšanai un citiem. Novietojiet gatavošanas katlu uz ierīces pamatnes un ievietojiet tajā ēdienu. Izvēlieties manuālās iestatīšanas programmu un iestatiet vēlamo temperatūru un gatavošanas laiku. Pēc programmas palaišanas ierīce automātiski sāks skaitīt atpakaļ iestatīto gatavošanas laiku.

JOGURTS

Jūs varat izmēģināt mūsu pārbaudīto recepti, lai pagatavotu garšīgu jogurtu.

- Uzmanīgi nomazgājiet un nosusiniet gatavošanas katlu un stikla vāku.
- Novietojiet gatavošanas katlu uz ierīces korpusa.
- Ielejiet pasterizētu pienu, kas sajaukts ar jogurtu, piem. 2 litri un 2 ēdamkarotes jogurta (vienā reizē nelietojiet vairāk par 4 litriem piena).
- Aizveriet stikla vāku.
- Izvēlieties programmu "Manuālais iestatījums", iestatiet temperatūru uz 40°C un ilgumu uz 8 stundām.
- Pēc vārīšanas (fermentācija) ir pabeigta, nekavējoties izslēdziet ierīci, izņemiet gatavošanas trauku un uz nakti novietojiet to ledusskapī, lai pilnībā attīstītos garša.
- Pievienojiet piem. zemeņu ievārījumu un izbaudi pašu gatavotu jogurtu.

Iegūtā jogurta kvalitāte ir tieši proporcionāla izmantotā piena un jogurta kvalitātei. Ja lietojat pienu ar zemāku tauku saturu, iegūtais jogurts var būt plānāks. Ieteicamais gatavošanas laiks ir 8 stundas, pielāgojiet šo laiku pēc vēlēšanās atkarībā no vēlamā jogurta biezuma.

TĪRĪŠANAS INSTRUKCIJAS

- Tīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes un pirms uzglabāšanas. Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Mēs iesakām tīrīt ierīci uzreiz pēc tam, kad tā ir atdzisusi, pirms pārtikas paliekas nav izžuvušas.
- Gatavošanas katlu, grila plāksni un stikla vāku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Tomēr, lai paildzinātu gatavošanas katla un grila plāksnes nepiedegošās virsmas kalpošanas laiku, iesakām mazgāt ar rokām, izmantojot siltā ziepjūdenī samērcētu mīkstu drāniņu vai sūkli. Pēc mazgāšanas ļaujiet virtuves traukiem kārtīgi nožūt.
- Notīriet ierīces pamatni ar mīkstu, mitru drānu.
- Neizmantojiet raupjas mazgāšanas lupatiņas vai sūkļus, tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus līdzekļus, jo tie var saskrāpēt trauka nepiedegošo pārklājumu.

TEHNISKAIS ATBALSTS

Vai jums ir nepieciešams padoms par TESLA MultiCook M90 grila uzstādīšanu un lietošanu?

Sazinieties ar mums: www.tesla-electronics.eu

LĪDZEKĻI UN PIEDERUMI

Palīgmateriālus varat iegādāties oficiālajā TESLA veikalā eshop.tesla-electronics.eu.

GARANTIJAS REMONTS

Lai veiktu garantijas remontu, sazinieties ar mazumtirgotāju, no kura iegādājāties savu TESLA produktu.

Garantija neattiecas uz:

- izmantojot ierīci citiem mērķiem
- normāls nolietojums
- lietotāja rokasgrāmatā norādīto "Svarīgo drošības norādījumu" neievērošana
- elektromehāniski vai mehāniski bojājumi, kas radušies nepareizas lietošanas dēļ
- bojājumi, ko radījuši dabas elementi, piemēram, ūdens, uguns, statiskā elektrība, pārsprieguma u.c.
- bojājumi, kas radušies neatļauta remonta rezultātā
- nenolasāms ierīces sērijas numurs

DEKLARĀCIJA PAR ATBILSTĪBU

Mēs, TESLA Electronics LTD, paziņojam, ka šī ierīce atbilst būtiskajām prasībām un citiem attiecīgajiem standartu un noteikumu noteikumiem, kas attiecas uz ierīces tipu.



Šis produkts atbilst Eiropas Savienības prasībām.



Ja šis simbols ir pievienots izstrādājumam, lūdzu, uzziniet par vietējo elektrisko un elektronisko izstrādājumu atsevišķas savākšanas sistēmu. Lūdzu, ievērojiet vietējos noteikumus un neizmetiet vecos izstrādājumus parastos sadzīves atkritumos. Pareiza vecā produkta utilizācija palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas uz vidi un cilvēku veselību.

Tā kā produkts tiek izstrādāts un uzlabots, mēs paturam tiesības mainīt lietotāja rokasgrāmatu. Šīs lietotāja rokasgrāmatas pašreizējo versiju vienmēr var atrast vietnē www.tesla-electronics.eu.

Dizains un specifikācijas var tikt mainītas bez brīdinājuma, izņemot drukas kļūdas.

Szanowny kliencie,
dziękujemy za wybór TESLA MultiCook M90 Grill.

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

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

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

NIGDY NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE.

**NIGDY NIE WKŁADAJ ŻYWNOSCI ANI NIE WLEWAJ PŁYNÓW DO URZĄDZENIA.
NIE GOTUJ BEZ NACZYŃ DO GOTOWANIA LUB GRILLOWANIA.**



UWAGA GORĄCA POWIERZCHNIA

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

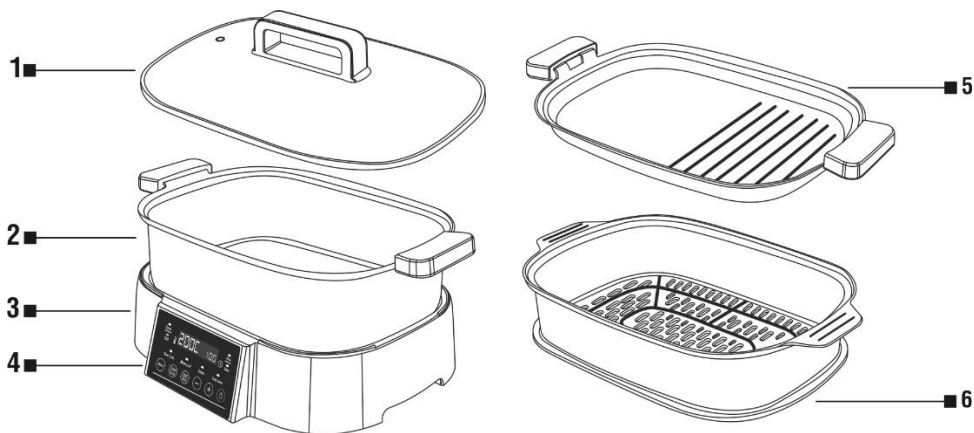
WAŻNA INFORMACJA O KABLU ZASILAJĄCYM

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

PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

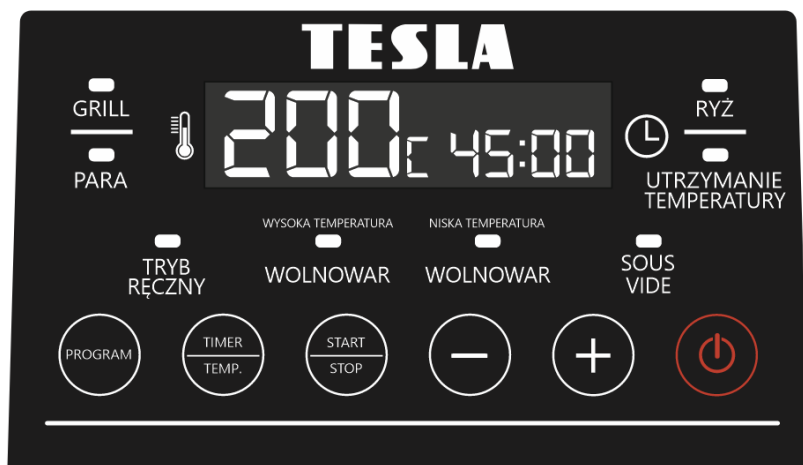
OPIS



- 1 Szklana pokrywka
- 2 Garnek do gotowania
- 3 Baza sprzętowa

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

PANEL STEROWANIA



PROGRAM
TIMER/TEMPERATURA
START/STOP

-
+
⏻

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

GRILL

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

PARA

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

RYŻ

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

SOUS VIDE

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

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

Umieść garnek do gotowania z wodą na podstawie urządzenia i umieść w nim żywność tak, aby worek był całkowicie zanurzony. Jeśli gotujesz kilka torebek, umieść je równomiernie na dnie pojemnika. Przykryj garnek do gotowania szklaną pokrywką. Wybierz program Sous vide i ustaw żadaną temperaturę oraz czas gotowania. Po uruchomieniu programu urządzenie zacznie się nagrzewać do wybranej temperatury i odliczać ustawiony czas gotowania.

WOLNE GOTOWANIE

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

Wskazówki dotyczące powolnego gotowania

- Podczas powolnego gotowania mięso i warzywa zachowują więcej soku niż w przypadku gotowania tradycyjnego.
- Najlepszy rezultat gotowania osiągniesz, jeśli naczynie do gotowania zostanie napełnione co najmniej do połowy.
- Można również przygotować mniejsze ilości, ale w tym przypadku może być konieczne dostosowanie czasu gotowania.
- Podczas gotowania zupy lub warzyw należy pozostawić odpowiednią ilość miejsca pod pokrywką.
- Podczas gotowania warzyw i mięsa w garnku umieszczaj najpierw warzywa, a następnie mięso i pozostałe składniki.
- Pamiętaj, że częste podnoszenie pokrywy wydłuża czas gotowania.
- Zawsze dodawaj ciepły płyn przed gotowaniem mrożonek.
- Ze względu na powolne gotowanie mięso nie będzie brązowieć tak, jak gdyby było gotowane na patelni lub w piekarniku. Obsmażanie mięsa lub drobiu przed powolnym gotowaniem nie jest konieczne, ale można to zrobić, jeśli wolisz taki sposób mięsa.
- Smażenie mielonej wołowiny, boczku i kiełbasy przed wolnym gotowaniem może być wskazane, jeśli chcesz usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa. Mięso należy układać w naczyniu wewnętrznym tak, aby nie dotykało szklanej pokrywy.
- Chude mięso, takie jak polędwica z kurczaka lub wieprzowina, gotuje się szybciej niż mięso włókniste i tłuste, takie jak łopatka wołowa lub łopatka wieprzowa. Gotowanie mięsa z kością wydłuża czas gotowania w porównaniu do mięsa bez kości.
- Mięso pokroić na mniejsze kawałki, jeśli gotuje się je razem z wcześniej ugotowanymi potrawami, takimi jak fasola, owoce lub warzywa (grzyby, pokrojona w kostkę cebula, bakłażan lub drobno posiekane warzywa).
- Niektóre potrawy, takie jak marchew, ziemniaki i buraki, wymagają dłuższego gotowania niż mięso, dlatego przed dodaniem ich do mięsa należy je pokroić na mniejsze kawałki. Pamiętaj, aby umieścić je na spodzie wewnętrznego garnka i zalać płynem.
- Najpełniejszy smak można uzyskać podczas powolnego gotowania, dodając nierozdrobnione zioła i przyprawy.
- Fasola może być całkowicie miękka, zanim będzie można ją połączyć ze słodkimi lub kwaśnymi potrawami.
- Gotując w powolnej kuchence, nie zapominaj, że płyny nie tworzą się w nim w taki sam sposób, jak zwykle w klasycznym gotowaniu. Zmniejsz ilość płynu w przepisie, który nie jest wolnowarowany. Wyjątkami od tej reguły są zupy i ryż.
- Pamiętaj, że płyny zawsze można dodać później.
- Świeżych produktów mlecznych (mleka, śmietany lub jogurtu) nie dodawać dopiero tuż przed podaniem.
- Nie zaleca się długiego gotowania ryżu, makaronu i makaronu. Ugotuj je osobno i dodaj do wolnowaru na ostatnie 30 minut.

UTRZYMANIE TEMPERATURY

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

TRYB RĘCZNY

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

JOGURT

Możesz wypróbować nasz sprawdzony przepis na pyszny jogurt.

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

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

INSTRUKCJE CZYSZCZENIA

- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu i przed przechowywaniem. Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od prądu i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
- Zalecamy czyszczenie urządzenia natychmiast po jego ostygnięciu, zanim zaschną resztki jedzenia.
- Garnek do gotowania, płytę grillową i szklaną pokrywę można myć w zmywarce. Jednakże, aby zapewnić dłuższą żywotność nieprzywierającej powierzchni garnka i płyty grillowej, zalecamy mycie ręczne miękką szmatką lub gąbką nasączoną ciepłą wodą z mydłem. Po umyciu pozostaw naczynie do dokładnego wyschnięcia.
- Wyczyść podstawę urządzenia miękką, wilgotną ściereczką.
- Nie używaj szorstkich ściereczek ani gąbek do czyszczenia, środków czyszczących ani materiałów ściernych, ponieważ mogą one porysować nieprzywierającą powłokę naczyń kuchennych.

WSPARCIE TECHNICZNE

Potrzebujesz porady dotyczącej konfiguracji i obsługi TESLA MultiCook M90 Grill?
Skontaktuj się z nami: www.tesla-electronics.eu

MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE I AKCESORIA

Materiały eksploatacyjne kupisz w oficjalnym sklepie TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

NAPRAWA GWARANCYJNA

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

Gwarancja NIE dotyczy:

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

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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



Produkt ten spełnia wymagania Unii Europejskiej.



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

W związku z rozwojem i udoskonalaniem produktu zastrzegamy sobie prawo do modyfikacji instrukcji obsługi. Aktualną wersję niniejszej instrukcji obsługi można zawsze znaleźć pod adresem www.tesla-electronics.eu.

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

Stimate client,
Vă mulțumim că ați ales grătarul TESLA MultiCook M90 Grill.

NOTIFICARE IMPORTANTĂ DE SIGURANȚĂ **ACEST PRODUS ESTE NUMAI PENTRU UZ CASĂ.**

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

- Pentru a utiliza acest aparat trebuie instalat un vas de gătit.
- Nu folosiți un vas de gătit deteriorat sau crăpat.
- Nu folosiți niciodată aparatul fără alimente sau lichide în recipientele de gătit.
- Nu așezați aparatul pe marginea unei mese în timpul funcționării. Asigurați-vă că suprafața este plană, curată, fără apă și alte obstacole.
- Nu utilizați în aer liber sau în medii excesiv de calde, prăfuite sau umede.
- Păstrați-l departe de substanțe inflamabile și volatile.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat.
- Protejați aparatul de a fi lovit de lichide și mai ales de revărsare în timpul gătitului. Nu depășiți cantitatea maximă de ingrediente introduse, cu maximum 2 cm sub marginea superioară.
- Când gătiți alimente care fac spumă sau se dilată, cum ar fi orezul, leguminoasele, fasolea, mazărea, linte, legumele uscate, nu umpleți niciodată oala mai mult de 3/4 din volumul vasului de gătit.
- Capacul din sticlă a fost special conceput pentru a fi mai durabil și mai sigur decât sticla normală, dar nu este indestructibil, așa că aveți grijă când manipulați capacul din sticlă.
- Nu permiteți pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat pentru a evita șocurile electrice.
- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare. Asigurați-vă întotdeauna că ștecherul este introdus corect în priză.
- Înainte de curățare, deconectați cablul de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi operat folosind un temporizator extern sau o telecomandă separată.
- Utilizați numai accesoriile originale TESLA destinate acestui model.
- Dacă aparatul este utilizat incorect sau în scopuri profesionale sau semi-profesionale, sau dacă nu este utilizat conform instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția devine nulă.
- Pungile de plastic folosite la ambalarea acestui aparat pot fi periculoase. Pentru a evita riscul de sufocare, nu lăsați aceste pungi la îndemâna copiilor. Aceste genți nu sunt jucării.
- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu este responsabil pentru daunele cauzate de funcționarea aparatului, cum ar fi vătămare, opărire, incendiu, vătămare, deteriorare a altor lucruri etc.

NU ÎNCUNDAȚI APARAMENTUL ÎN APĂ SAU ÎN ORICE ALT LICHID.

NU PUNEȚI NICIODATĂ ALIMENTE ȘI NU TORSATI LICHIDE ÎN APARAT. NU GAȚI FĂRĂ UTENSILE DE GĂTIT SAU GRĂTAR.



ATENȚIE SUPRAFAȚĂ FIERBINTĂ

- Nu așezați aparatul pe o suprafață inflamabilă.
- Capacul de sticlă, oala de gătit și placa de grătar sunt foarte fierbinți, aveți grijă.
- În timpul gătitului se poate elibera aburi, nu vă aplecați peste aparat.
- Pentru a evita opărirea din cauza scăpării aburului atunci când ridicați capacul de sticlă, ridicați-l întotdeauna cu grijă departe de dvs. Apa care picură nu trebuie să curgă niciodată în interiorul aparatului.
- Nu utilizați aparatul în apropierea sau pe suprafețe sensibile la căldură sau care pot fi deteriorate de abur.
- Când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai mare. Nu atingeți suprafața încălzită, altfel pot apărea arsuri.
- Nu mutați aparatul fierbinte. Te poți arde cu mâncare fierbinte, ulei sau lichid.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de transport și depozitare.

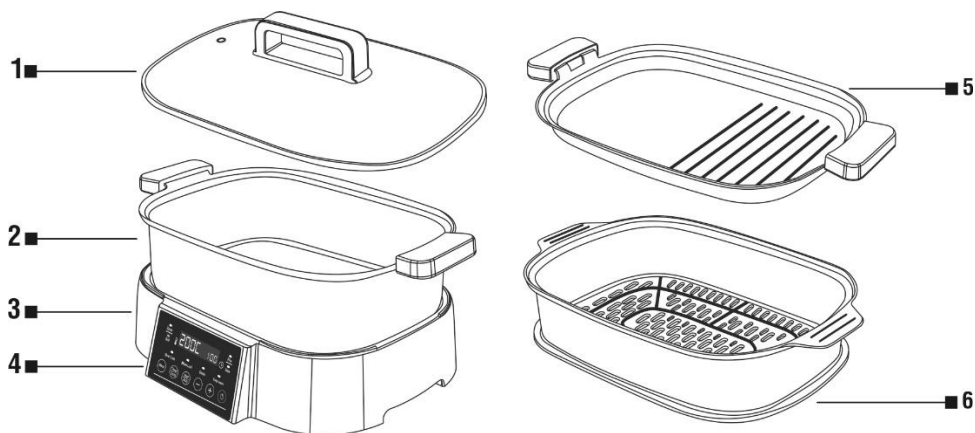
INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE CABLUL DE ALIMENTARE

Nu utilizați acest dispozitiv cu un prelungitor. Conectați cablul de alimentare direct doar la o priză de 230 V.

PREGĂTIREA ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și etichetele.
- Spălați recipientele de gătit și capacul de sticlă cu apă caldă și săpun. Apoi clătiți-le cu apă curată și uscați-le bine.
- Asigurați-vă că interiorul corpului aparatului este curat și fără murdărie. La prima utilizare a aparatului poate apărea un ușor fum și miros. Aceasta este o condiție comună la toate dispozitivele de încălzire și va dispărea după câteva utilizări.
- Pentru a păstra învelișul antiaderent al vasului de gătit cât mai mult timp posibil, nu folosiți obiecte ascuțite sau metalice în interiorul vasului de gătit. Vă recomandăm să folosiți ustensile de bucătărie din silicon, plastic sau lemn.
- Utilizați numai placa de grătar desemnată pentru grătar.
- Așezați recipientul pentru abur pe oala de gătit. Verificați regulat nivelul apei pentru a preveni evaporarea completă.
- Așezați recipientul pentru abur pe oala de gătit. Regulat verifica starea apei pentru a o preveni complet evaporare .
- Vă recomandăm să folosiți un capac de sticlă atunci când gătiți (în afara programului Grill).

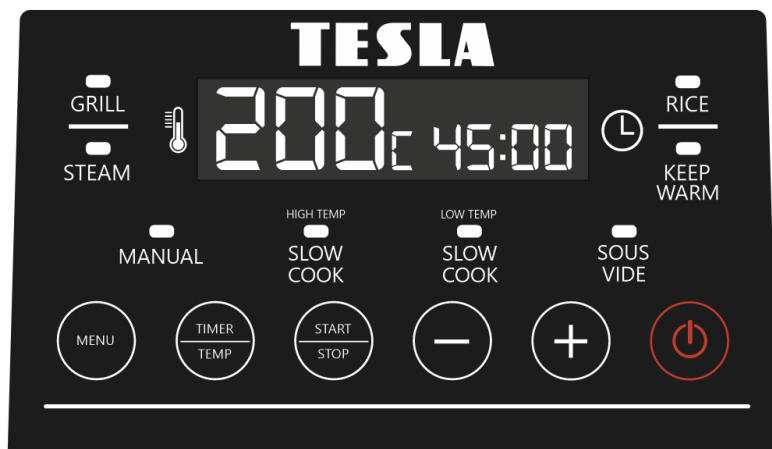
DESCRIERE



- 1 Capac de sticlă
- 2 Oala de gătit
- 3 Baza aparatului

- 4 Panou de control
- 5 Farfurie pentru gratar
- 6 Recipient pentru abur

PANOUL DE CONTROL



PROGRAM TIMER/TEMPERATURĂ START/STOP

-
- +
- ⏻

comutarea între programe
setări de temperatură și timp de gătire
începeți și opriți gătitul
reducerea temperaturii și a duratei de gătire
creșterea temperaturii și a duratei de gătire
pornirea și oprirea aparatului

GRILL

Așezați placa grătar pe baza aparatului și puneți mâncarea pe ea. Selectați programul Grill și setați temperatura și timpul de gătire dorite. După pornirea programului și atingerea temperaturii de funcționare, aparatul va începe automat numărătoarea inversă a timpului de gătire setat.

ABUR (STEAM)

Pune un vas de gătit pe baza aparatului, cantitatea recomandată este de 1 litru de apă. Așezați vasul pentru abur pe vasul de gătit, puneți mâncarea în el și acoperiți-l cu capacul de sticlă. Puteți aburi, de exemplu, legume, fructe de mare și altele, sau le puteți folosi pentru sterilizare, de exemplu. Selectați programul Steam și setați timpul de gătire dorit. După pornirea programului și atingerea temperaturii de funcționare, aparatul va începe automat numărătoarea inversă a timpului de gătire setat.

OREZ (RICE)

Așezați vasul de gătit pe baza aparatului. Clătiți orezul în apă, sărați-l și acoperiți-l cu un capac de sticlă. Vă recomandăm să utilizați un raport de 1:1 până la 2:1 (1 până la 2 căni de apă la 1 ceașcă de orez). Adăugă unt dacă vrei să-i îmbunătățești gustul, de asemenea, îl va împiedica să se lipească. Nu este posibil să setați temperatura sau timpul de gătire pentru programul de orez. Numărătoarea inversă a timpului de gătire nu va începe până când orezul nu este gătit și apa nu a fost absorbită. Nu adăugați mai mult de 9 căni de orez nefiert - volumul total de apă și orez din oala de gătit nu trebuie să depășească 3/4 din volumul său.

SOUS VIDE

Gătitul folosind metoda Sous vide este o adevărată artă culinară! Deși practic este o metodă de gătit foarte simplă, această metodă de gătit este adesea folosită de bucătarii gurmanzi pentru a pregăti mâncăruri complexe, aperitive bogate și legume. Dar acum puteți aduce o calitate de gătit de cinci stele în bucătărie.

- Grosimea cărnii, păsărilor și peștelui va determina timpul de gătire. După ce scoateți alimentele din pungă, utilizați un termometru pentru a verifica dacă a fost atinsă o temperatură internă sigură.
- Siguranța alimentelor în timpul manipulării și gătirii este întotdeauna o prioritate. Dacă nu sunteți sigur de timpul corect de gătire, adăugați 30 de minute de timp de gătire pentru a vă pasteuriza în siguranță ouăle sau carnea de pasăre.
- Prăjirea după gătire conferă alimentelor o textură crocantă. După gătit, turnați ulei într-o tigaie încinsă și prăjiți rapid carnea gătită timp de 30 de secunde pe fiecare parte.
- Legumele se vor găti mai repede dacă sunt tăiate în bucăți subțiri, mici.
- Fructele pot fi găsite folosind Sous vide pentru a face toppinguri, piureuri, siropuri și multe altele. Gătiți timp de 2 până la 2 ore și jumătate la 70 °C și lăsați să se răcească într-o pungă de plastic înainte de utilizare.
- Sigilați alimentele cu vid în pungi de dimensiunea corespunzătoare. Utilizați întotdeauna pungi de sigilare cu vid atunci când gătiți alimente.

Puneți oala cu apă pe baza aparatului și puneți mâncarea în ea, astfel încât punga să fie complet scufundată. Dacă gătiți mai multe pungi, așezați-le uniform pe fundul recipientului. Acoperiți vasul de gătit cu un capac de sticlă. Selectați programul Sous vide și setați temperatura și timpul de gătire dorite. După pornirea programului, aparatul va începe să se încălzească până la temperatura selectată și va număra invers timpul de gătit setat.

GĂTIREA LENTĂ (SLOW COOK)

Așezați oala de gătit pe baza aparatului și puneți alimentele în ea. Selectați programul Slow cooking, Temperatură scăzută (aprox. 85 °C) sau Slow cooking, Temperatură ridicată (aprox. 94 °C) și setați timpul de gătire necesar. După pornirea programului, aparatul va începe automat numărătoarea inversă a timpului de gătire setat.

Sfaturi pentru gătire lentă

- În timpul gătirii lente, carnea și legumele rețin mai mult suc decât în cazul gătitului tradițional.
- Veți obține cel mai bun rezultat de gătit dacă umpleți vasul de gătit cel puțin pe jumătate.
- Se pot prepara și cantități mici, dar în acest caz poate fi necesară ajustarea timpului de gătire.
- Lăsați suficient spațiu sub capac când gătiți supă sau legumele.
- Când gătiți legume și carne, puneți mai întâi legumele în oală, apoi carnea și alte ingrediente.
- Amintiți-vă că ridicarea frecvență a capacului va crește timpul de gătire.
- Adăugați întotdeauna lichid cald înainte de a găti alimente congelate.
- Datorită naturii gătirii lente, carnea nu se va rumeni așa cum ar fi dacă ar fi gătită într-o tigaie sau cuptor. Nu este necesar să prăjiți carnea sau carnea de pasăre înainte de gătire lentă, dar puteți face acest lucru dacă preferați carnea așa.
- Prăjirea cărnii de vită, slănină și cârnați înainte de gătire lentă poate fi de dorit dacă doriți să îndepărtați excesul de grăsime din carne. Carnea trebuie pusă în oala interioară, astfel încât să nu atingă capacul de sticlă.
- Carnea slabă, cum ar fi carnea de pui sau de porc, se gătește mai repede decât carnea fibroasă și grasă, cum ar fi spatele de vită sau de porc. Gătirea cărnii cu os va crește timpul de gătire în comparație cu carnea fără os.
- Taiiați carnea în bucăți mai mici dacă o gătiți împreună cu alimente pre-gătite precum fasole, fructe sau legume (ciuperci, ceapă tăiată cubulețe, vinete sau legume tocate mărunt).
- Unele alimente, cum ar fi morcovii, cartofii și sfecla, necesită o gătire mai lungă decât carnea, așa că tăiați-le în bucăți mai mici înainte de a le adăuga în carne. Asigurați-vă că le așezați pe partea inferioară a oalei interioare și turnați lichidul peste ele.
- Puteți obține cea mai deplină aromă în timpul gătirii lente adăugând ierburi și condimente nezdrobite.
- Fasolea trebuie să fie complet fragedă înainte de a putea fi combinată cu alimente dulci sau acrișoare.
- Când gătiți într-un aragaz lent, nu uitați că lichidele nu se formează în el în același mod ca de obicei în gătitul clasic. Reduceți cantitatea de lichid într-o rețetă de gătit non-lent. Excepții de la această regulă sunt supele și orezul.
- Amintiți-vă că lichidele pot fi întotdeauna adăugate mai târziu.
- Nu adăugați produse lactate proaspete (lapte, smântână sau iaurt) decât înainte de servire.
- Orezul, tăiței și pastele nu sunt recomandate pentru o perioadă lungă de timp. Gătiți-le separat și adăugați-le în slow cooker până la ultimele 30 de minute.

PĂSTRAREA TEMPERATURII (KEEP WARM)

Servește pentru a menține alimentele calde după terminarea gătirii (numai pentru programele selectate). Dacă funcția de menținere la cald este activă pentru programul selectat, după terminarea gătitului va porni un cronometru, astfel încât să știți cât timp aparatul vă va menține alimentele calde. Dacă doriți să reîncălziți alimentele, selectați programul Menținere la cald și setați timpul necesar pentru menținerea caldă. După pornirea programului, aparatul va începe automat numărătoarea inversă a timpului de menținere a temperaturii setat.

SET MANUAL (MANUAL)

Puteți folosi acest program pentru majoritatea metodelor de preparare a alimentelor, cum ar fi prăjirea, sotarea, tocană, prepararea de iaurt delicios de casă, gătitul ouălor și multe altele. Așezați oala de gătit pe baza aparatului și puneți mâncarea în ea. Selectați programul de setare manuală și setați temperatura și timpul de gătire dorite. După pornirea programului, aparatul va începe automat numărătoarea inversă a timpului de gătire setat.

IAURT (YOGURT)

Puteți încerca rețeta noastră dovedită pentru a pregăti iaurt delicios.

- Spălați și uscați cu grijă vasul și capacul de sticlă.
- Așezați recipientul de gătit pe corpul aparatului.
- Se toarnă lapte pasteurizat amestecat cu iaurt în vasul de gătit, de ex. 2 litri și 2 linguri de iaurt (nu folosiți mai mult de 4 litri de lapte odată).
- Închideți capacul de sticlă.
- Selectați programul „Setare manuală”, setați temperatura la 40 °C și durata la 8 ore.
- După terminarea gătirii - fermentarea, opriți imediat aparatul, scoateți vasul de gătit și păstrați-l la frigider peste noapte pentru a dezvolta pe deplin aroma.
- Adăugați de ex. gem de căpșuni și bucurați-vă de propriul iaurt de casă.

Calitatea iaurtului rezultat este direct proporțională cu calitatea laptelui și a iaurtului folosit. Dacă folosiți lapte mai puțin gras, iaurtul rezultat poate fi mai subțire. Timpul de gătire recomandat este de 8 ore, ajustați acest timp în mod arbitrar în funcție de cerințele pentru densitatea iaurtului rezultat.

INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE

- Curățați aparatul după fiecare utilizare și înainte de depozitare. Înainte de curățare, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.
- Vă recomandăm să curățați aparatul imediat după ce s-a răcit, înainte ca orice reziduu alimentar să se usuce.
- Oala de gătit, placa grătar și capacul de sticlă pot fi spălate în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, pentru o durată mai lungă de viață a suprafeței antiaderentă a oalei de gătit și a plăcii de grătar, vă recomandăm spălarea manuală cu o cârpă moale sau un burete înmuiat în apă caldă cu săpun. După spălare, lăsați vasele să se usuce bine.
- Curățați baza aparatului cu o cârpă moale și umedă.
- Nu folosiți cârpe de curățare sau bureți aspre, agenți de curățare sau substanțe abrazive, deoarece acestea pot zgâria stratul antiaderent al vaselor de gătit.

ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Aveți nevoie de sfaturi privind configurarea și operarea TESLA MultiCook M90 Grill?

Contactați-ne: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABLE ȘI ACCESORII Puteți cumpăra

consumabile din magazinul oficial TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

REPARAȚIE GARANTIE

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

Garanția NU se aplică pentru:

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

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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



Acest produs îndeplinește cerințele Uniunii Europene.



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

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

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

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.

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

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

NIKDY NEPONORUJTE SPOTREBIČ DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY.

NIKDY NEVKLADAJTE POTRAVINY ALEBO NENALIEVAJTE TEKUTINY DO TEĽA SPOTREBICE. NEVARTE BEZ NÁDOBY NA VARENIE ALEBO GRILOVANIE.



POZOR, HORÚCI POVRCH

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

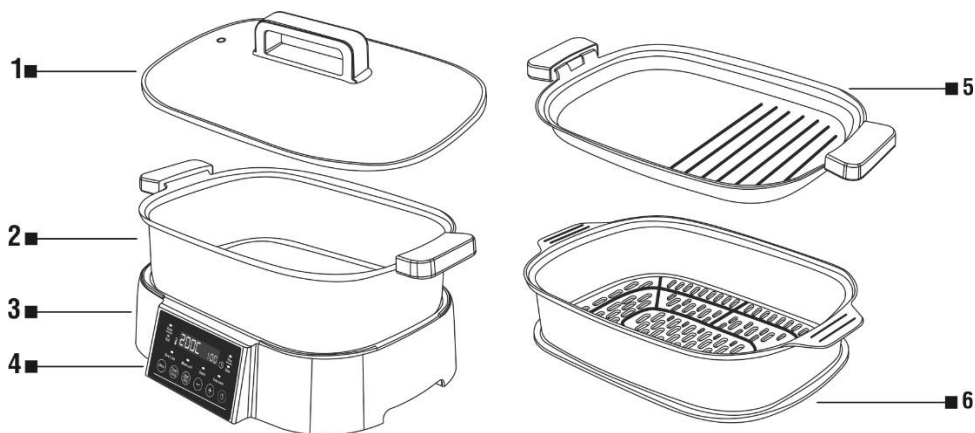
DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBELE

Nepoužívajte toto zariadenie s predlžovacím káblom. Pripojte napájací kábel priamo iba do elektrickej zásuvky na 230 V.

PRÍPRAVA PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

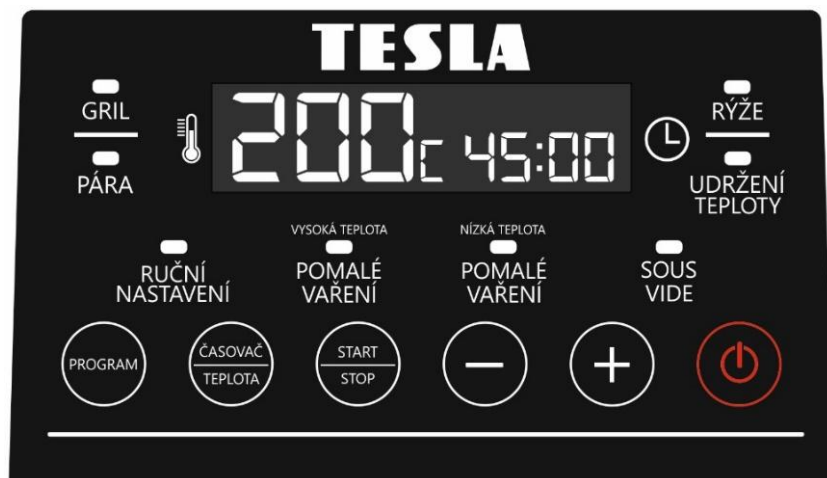
POPIS



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

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

OVLÁDACÍ PANEL



PROGRAM
ČASOVACÍ/TEPLOTA
ŠTART/STOP

-
+
⏻

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

GRIL

Vložte na základňu spotrebiča Grilovaciu dosku a umiestnite na ňu potraviny. Zvoľte program Gril a nastavte požadovanú teplotu a dĺžku varenia. Po spustení programu a dosiahnutí prevádzkovej teploty začne spotrebič automaticky odpočet nastavenej dĺžky varenia.

PARA

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

RYŽA

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

SOUS VIDE

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

- Hrubka mäsa, hydiny a rýb určí dĺžku varenia. Po vybratí jedla z vrečka použijete teplomer a overte, že bola dosiahnutá bezpečná vnútorná teplota.
- Bezpečnosť potravín pri manipulácii a varení je vždy prioritou. Pokiaľ si nie ste istí správnym uvarením, pridajte 30 minút varenia, aby ste bezpečne pasterizovali vajcia alebo hydinu.
- Osmaženie po varení dáva potravinám chrumkavú štruktúru. Po dokončení varenia nalejte olej na rozpálenú panvicu a varené mäso rýchlo osmažte po dobu 30 sekúnd na každej strane.
- Zelenina sa bude rýchlejšie variť, pokiaľ je nakrájaná na tenké malé kúsky.
- Ovocie je možné variť pomocou Sous vide na prípravu poliev, pyr, sirupy a ďalších.
- Utesnite potraviny vákuovo do vrecúšok vhodnej veľkosti. Pri varení potravín vždy používajte vrecká na vákuové balenie.

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

POMALÉ VARENIE

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

Tipy na pomalé varenie

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

UDRŽANIE TEPLoty

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

RUČNÉ NASTAVENIE

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

JOGURT

Na prípravu lahodného jogurtu môžete vyskúšať náš overený recept.

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

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

POKYNY NA ČISTENIE

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

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebuje poradiť s nastavením a prevádzkou TESLA MultiCook M90 Grill?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTREBNÝ MATERIÁL A DOPLNKY

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

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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

Záruka sa NEVZŤAHUJE na:

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

VYHLÁSENIE O ZHODE

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



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej Únie.



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

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

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