

TESLA

TESLA MultiCook M90 Premium

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

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

Přečtěte si a snažte se porozumět všem pokynům. Nedodržení níže uvedených pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem, požár nebo vážné zranění. Varování, upozornění a instrukce uvedené v této příručce nemohou zahrnovat všechny možné podmínky a situace, které mohou nastat. Provozovatel musí pochopit, že zdravý rozum a opatrnost jsou faktorem, který nelze zabudovat do tohoto produktu, ale musí je mít provozovatel.

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

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

UPOZORNĚNÍ:

NIKDY NEPONOŘUJTE SPOTŘEBIČ DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY.

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



POZOR, HORKÝ POVRCH

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

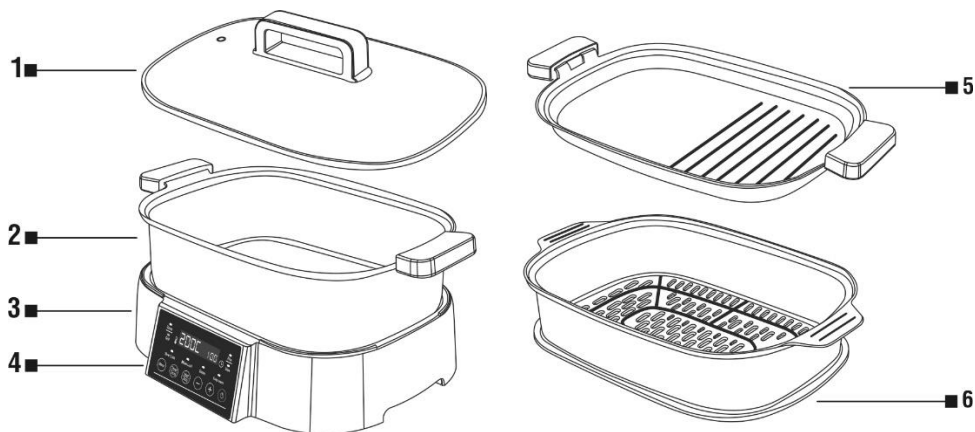
DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

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

PŘÍPRAVA PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obaly, nálepky a štítky.
2. Omyjte teplou mýdlovou vodou nádobu na vaření a skleněnou pokličku. Poté je opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.
3. Ujistěte se, že je vnitřek těla spotřebiče čistý a bez nečistot. Během prvního použití spotřebiče se může objevit mírný kouř a zápach. Jedná se o běžný stav u všech zahřívajících se zařízení, který po několika použitích vymizí.
4. 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.
5. Pro grilování použijte pouze určenou grilovací desku.
6. Napařovací nádobu vložte na varnou nádobu. Pravidelně kontrolujte stav vody, aby nedošlo k jejímu úplnému odpaření.
7. Napařovací nádobu vložte na varnou nádobu. Pravidelně kontrolujte stav vody, aby nedošlo k jejímu úplnému odpaření.
8. Při vaření (mimo program Gril) doporučujeme používat skleněnou pokličku.

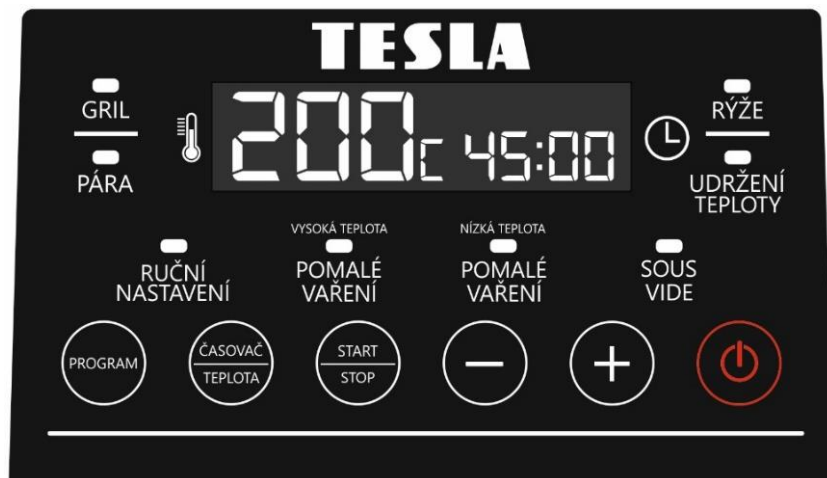
POPIS SPOTŘEBIČE



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

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

OVLÁDACÍ PANEL



PROGRAM
ČASOVAC/TEPLota
START/STOP

-
+
⏻

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

GRIL

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

PÁRA

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

RÝŽE

Vložte na základnu spotřebiče Varnou nádobu. Rýži opláchněte ve vodě, osolte ji a zakryjte ji skleněnou pokličkou. Doporučujeme používat poměr 1:1 až 2:1 (1 až 2 šálky vody na 1 šálek rýže). Přidejte 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 bez BPA.

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

POMALÉ VAŘENÍ

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

Tipy pro pomalé vaření

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

UDRŽENÍ TEPLoty

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

RUČNÍ NASTAVENÍ

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

JOGURT

Pro přípravu lahodného jogurtu můžete vyzkoušet náš ověřený recept.

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

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

POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ

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

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA MultiCook M90 Premium?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTŘEBNÍ MATERIÁL A DOPLŇKY

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

ZÁRUČNÍ OPRAVA

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

Záruka se NEVZTAHUJE na:

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



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

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

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

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

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.

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

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

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

UPOZORNENIE:

NIKDY NEPONORUJTE SPOTREBIČ DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY .

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



POZOR, HORÚCI POVRCH

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

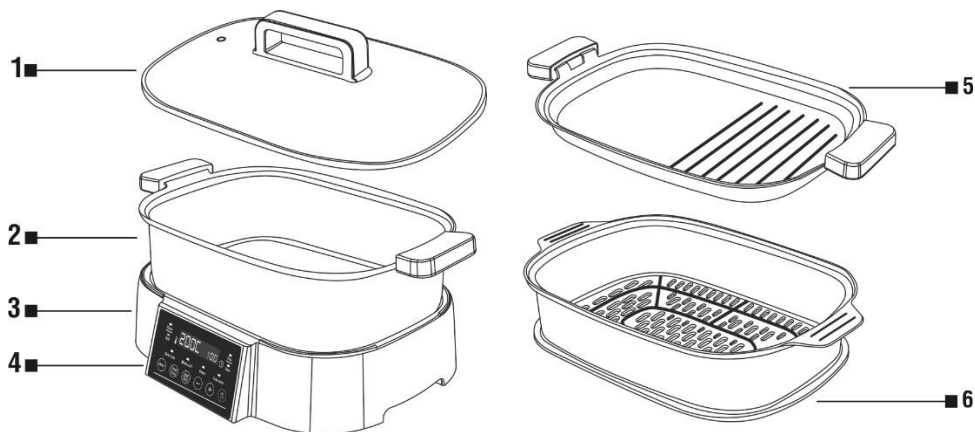
DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBELE

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

PRÍPRAVA PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

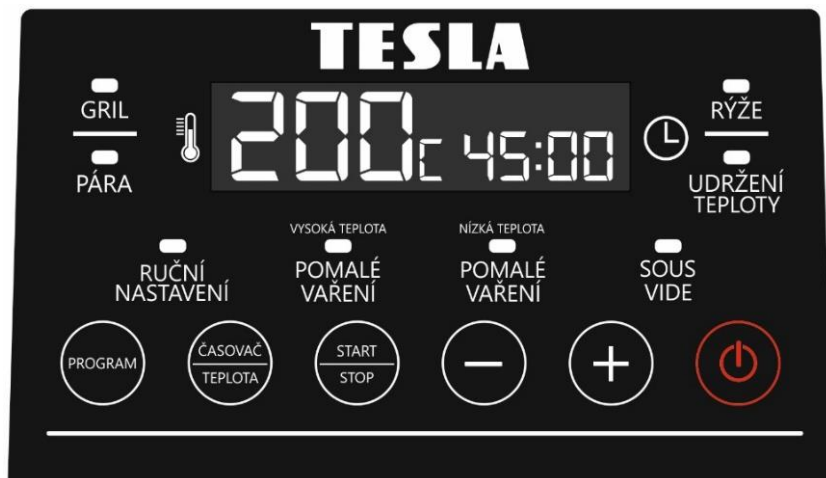
POPIS SPOTREBIČA



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

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

OVLÁDACÍ PANEL



PROGRAM
ČASOVACÍ/TEPLota
ŠTART/STOP

-
+
⏻

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

GRIL

Vložte na základňu spotrebiča Grilovacíu dosku a umiestnite na ňu potraviny. Zvoľte program Gril a nastavte požadovanú teplotu a dĺžku varenia. Po spustení programu a dosiahnutí prevádzkovej teploty začne spotrebič automaticky odpočít 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 odpočít 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. Nepri dávajte viac ako 9 šálok nevarenej ryže - celkový objem vody a ryže v nádobe na varenie by nemal prekročiť 3/4 jej objemu.

SOUS VIDE

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

- Hrubka mäsa, hydiny a rýb určí dĺžku varenia. Po vybratí jedla z vrečka použijete teplomer a overte, že bola dosiahnutá bezpečná vnútorná teplota.
- Bezpečnosť potravín pri manipulácii a varení je vždy prioritou. Pokiaľ si nie ste istí správnym uvarením, pridajte 30 minút varenia, aby ste bezpečne pasterizovali vajcia alebo hydinu.
- Osmaženie po varení dáva potravinám chrumkavú štruktúru. Po dokončení varenia nalejte olej na rozpálenú panvicu a varené mäso rýchlo osmažte po dobu 30 sekúnd na každej strane.
- Zelenina sa bude rýchlejšie variť, pokiaľ je nakrájaná na tenké malé kúsky.
- Ovocie možno variť pomocou Sous vide na prípravu poliev, pyrý, sirupy a ďalších. Varte 2 až 2½ hodiny pri 70°C a pred použitím nechajte vychladnúť v plastovom sáčku.
- Utesnite potraviny vákuovo do vrecúšok vhodnej veľkosti. Pri varení potravín vždy používajte vrecká na vákuové balenie bez BPA.

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

UDRŽANIE TEPLoty

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

RUČNÉ NASTAVENIE

Tento program môžete použiť pre väčšinu spôsobov prípravy jedál, napríklad vyprážanie, restovanie, dusenie, výroba lahodného domáceho jogurtu, varenie vajíec 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 odpočítavať nastavenú dĺžku varenia.

JOGURT

Na prípravu lahodného jogurtu môžete vyskúšať náš overený recept.

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

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebuje poradíť s nastavením a prevádzkou TESLA MultiCook M90 Premium?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTREBNÝ MATERIÁL A DOPLNKY

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

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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

Záruka sa NEVZŤAHUJE na:

- použitie prístroja na iné účely
- 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

My, INTER-SAT LTD, org. složka, 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.



Ak je tento symbol prečiarknutého koša s kolesom pripojený k produktu, znamená to, že na produkt sa vzťahuje európska smernica 2002/96/ES. Informujte sa prosím o miestnom systéme separovaného zberu elektrických a elektronických výrobkov. Postupujte prosím podľa miestnych predpisov a staré výrobky 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.