



TESLA MultiCook RC400 Low Carb

Uživatelský manuál / User guide 1.0

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si vybral TESLA MultiCook RC400 Low Carb.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

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

- Při otvírání víka buďte opatrní, abyste se neopařili unikající párou. Nechte páru uniknout před úplným otevřením víka.
- Tento spotřebič musí být používán pouze s vnitřní varnou nádobou.
- Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou vnitřní varnou nádobu.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte bez jídla nebo tekutiny ve vnitřní varné nádobě.
- Nepřekračujte maximální množství vařených potravin nebo vody.
- Povrch mezi nádobou a topným tělesem na dně musí být vždy čistý. Před vložením vnitřní varné nádoby se ujistěte, že je suchá.
- 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.
- Nenechávejte spotřebič pracovat bez dozoru. Při použití spotřebiče v blízkosti dětí je nutná zvýšená opatrnost.
- Nedovolte vniknutí vody ani jiné kapaliny dovnitř spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Při vaření potravin přidejte jen takové množství vody, aby nedošlo k napěnění nebo přetečení.
- Neodstraňujte těsnící víko v horním víku. Pokud je těsnící víko poškozeno, okamžitě přestaňte spotřebič používat a vyměňte jej.
- Pokud gumové těsnění změnilo tvar, velikost nebo se jinak mechanicky poškodilo, kontaktujte servis.
- Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo pro profesionální nebo poloprofesionální účely, nebo pokud se nepoužívá podle pokynů v uživatelském manuálu, stává se záruka neplatnou.
- Používejte pouze originální TESLA příslušenství, které je určeno k tomuto modelu.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem spotřebiče jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.

UPOZORNĚNÍ

NIKDY NEPONOŽUJTE SPOTŘEBIČ DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY A NEVAŘTE BEZ VNITŘNÍ VARNÉ NÁDOBY NA VAŘENÍ.



POZOR, HORKÝ POVRCH

- Nepokládejte spotřebič na hořlavý povrch a nedotýkejte se horkých povrchů.
- Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají, buďte opatrní.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti nebo u povrchů, které jsou citlivé na teplo nebo ty, které mohou být poškozeny párou.

DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

Abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem, nepokoušejte se upravovat konektor kabelu žádným způsobem. Délka napájecího kabelu snižuje riziko zapletení nebo zakopnutí o napájecí kabel.

PŘÍPRAVA PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

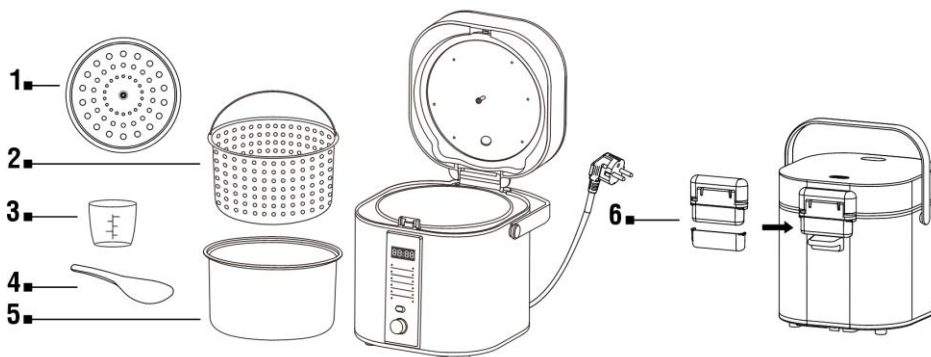
- Odstraňte všechny obaly, nálepky a štítky.
- Omyjte teplou mýdlovou vodou vnitřní varnou nádobu na vaření, plastovou lžičku a odměrku.
- Opláchněte je čistou vodou a důkladně osušte.
- Otřete jemným hadříkem s mýdlovou a poté čistou vodou těsnicí víko a gumové těsnění.

PRVNÍ POUŽITÍ

Chcete-li zachovat nepřílnavou vrstvu varné nádoby co nejdéle, nepoužívejte ostré nebo kovové předměty. Doporučujeme používat dřevěné, silikonové nebo plastové kuchyňské pomůcky.

Umístěte spotřebič do horizontální polohy na pevný, suchý a rovný povrch. Zajistěte okolo spotřebiče dostatečně volný prostor, alespoň 10 cm po stranách a 50 cm nad víkem.

Ujistěte se, že jsou dno spotřebiče a vnitřní varná nádoba bez nečistot, čisté a suché.



- | | |
|---|------------------|
| 1 | Těsnicí víko |
| 2 | Napařovací košík |
| 3 | Odměrka |

- | | |
|---|-----------------------|
| 4 | Plastová lžiče |
| 5 | Vnitřní varná nádoba |
| 6 | Zásobník na kondenzát |

PŘEDNÍ PANEL



- | | | |
|---|--|---|
| 1 | Displej | |
| 2 | Programy | |
| | WHITE RICE | bílá rýže |
| | BROWN RICE | hnědá rýže (celozrnná rýže) |
| | LOW CARB | nízkosacharidová rýže |
| | SOUP | polévka |
| | SLOW COOK | pomalé vaření |
| | GRAINS | obiloviny, ovesné vločky, proso, kroupy |
| | YOGHURT | jogurt |
| | STEAM | pára |
| | KEEP WARM | udržení teploty |
| | DESSERT | moučník |
| | DELAY | odložený start |
| | TIME | čas |
| 3 | Menu | Nastavení času vaření, Odložený start |
| 4 | Zapnout/Vypnout, START, volba programu | |

OVLÁDÁNÍ

Stiskněte tlačítko na horním víku. Vložte vnitřní varnou nádobu do spotřebiče, několikrát s ní otočte a ujistěte se, že se může dokonale dotýkat topné desky. Vložte do vnitřní varné nádoby potraviny. Zavřete víko, zapojte spotřebič do elektrické zásuvky, ozve se pípnutí a na displeji se zobrazí „----“, což znamená, že je spotřebič připraven ke spuštění.

Stisknutím tlačítka 4 spotřebič zapnete, ozve se pípnutí, na displeji se zobrazí „----“ a indikátor programu BÍLÁ RÝŽE (WHITE RICE) bude ve výchozím nastavení blikat. Otáčením tlačítka 4 vyberte program.

- U programů BÍLÁ RÝŽE, HNĚDÁ RÝŽE, NÍZKOSACHARIDOVÁ RÝŽE a OBILOVINY, s automatickou dobou vaření, můžete jedním stisknutím tlačítka 3, indikátor Odloženého startu (DELAY) bude blikat, nastavit Odložený start.
- U programů POLÉVKA, POMALÉ VAŘENÍ, JOGURT, PÁRA A MOUČNÍK můžete jedním stisknutím tlačítka 3, indikátor času (TIME) bude blikat, a následně otáčením tlačítka 4 nastavit dobu vaření. Opakovaným stisknutím tlačítka 3, indikátor Odloženého startu (DELAY) bude blikat, můžete nastavit Odložený start.

Stiskněte tlačítko 4 pro zahájení vaření. Spotřebič dvakrát pípně, na displeji se zobrazí  nebo odpočítávání času, indikátor zvoleného programu se rozsvítí trvale a vaření je spuštěno. Po dokončení vaření uslyšíte čtyřikrát pípnutí, spotřebič se automaticky přepne do režimu Udržení teploty (KEEP WARM) a indikátor trvale svítí. Na displeji se zobrazí informace o udržování teploty. Pro ukončení

vaření nebo režimu Udržování teploty stiskněte tlačítko 4 na tři sekundy pro vypnutí spotřebiče. Na displeji se zobrazí „----“. Odpojte napájecí kabel.

Automatická funkce Udržení teploty (KEEP WARM) může udržovat Vaše jídlo teplé u programů rýže po dobu až 6 hodin, u ostatních programů až 12 hodin. Udržení teploty by nemělo být používáno déle než 4 hodiny, u rýže doporučujeme maximálně 15 až 30 minut. Kvalita a struktura uvařeného jídla se začne měnit již po jedné hodině. Automatická funkce udržení teploty není dostupná pro program JOGURT, PÁRA a MOUČNÍK.

ODLOŽENÝ START

Otáčením tlačítka 4 vyberte program pro vaření. U programů BÍLÁ RÝŽE, HNĚDÁ RÝŽE, NÍZKOSACHARIDOVÁ RÝŽE a OBILOVINY stiskněte jednou tlačítko 3, indikátor Odloženého startu (DELAY) bude blikat. U programů POLÉVKA, POMALÉ VAŘENÍ a JOGURT stiskněte dvakrát tlačítko 3, indikátor Odloženého startu (DELAY) bude blikat.

Výchozí doba zpoždění pro spuštění vaření je 4 hodiny, na displeji se zobrazí „04:00“. Otáčením tlačítka 4 můžete upravit čas spuštění vaření. Stisknutím tlačítka 4 nastavení potvrdíte a uslyšíte pípnutí. Na displeji se zobrazí zbývajícím čas do spuštění vaření a indikátor bude svítit. Po uplynutí doby odloženého startu se spustí program vaření, indikátor Odložený start (DELAY) se vypne a indikátor zvoleného programu vaření bude svítit. Funkce Odložený start (DELAY) není dostupná pro program JOGURT, PÁRA a MOUČNÍK.

UDRŽENÍ TEPLoty

Otáčením tlačítka 4 vyberte program Udržení teploty (KEEP WARM). Stiskněte tlačítko 3, indikátor Udržení teploty (KEEP WARM) bude blikat. Otáčením tlačítka 4 můžete upravit čas pro udržování teploty. Stisknutím tlačítka 4 nastavení potvrdíte a uslyšíte pípnutí. Na displeji se zobrazí zbývajícím čas a indikátor bude svítit. Po uplynutí doby Udržování teploty uslyšíte čtyřikrát pípnutí, indikátor se vypne a spotřebič se vypne do pohotovostního režimu.

BÍLÁ RÝŽE (WHITE RICE), HNĚDÁ RÝŽE (BROWN RICE), OBILOVINY (GRAINS)

Pomocí dodané odměrky si připravte požadované množství rýže do vnitřní varné nádoby. Opláchněte rýži vodou, abyste odstranili přebytečný škrob, osolte a zalejte ji vodou. Základní poměr rýže a vody je 1:1,1. Kulatozrná rýže zpravidla vyžaduje více vody. Různé druhy rýže mohou absorbovat různé množství vody, a proto doporučujeme opatrnost při vaření maximálního množství rýže, aby nedošlo k přetečení. Obiloviny (ovesné vločky, proso, kroupy) doporučujeme před vařením namočit na 2 až 4 hodiny do studené vody.

NÍZKOSACHARIDOVÁ RÝŽE (LOW CARB)

Vložte propláchnutou rýži do Napařovacího košíku. Napařovací košík vložte do varné vnitřní nádoby. Zalejte rýži vodou, asi 1 cm nad úroveň rýže.

Po dokončení vaření nízkosacharidové rýže zůstane na dně vnitřní varné nádoby vrstva vysrážených sacharidů, kterou lze lehce omýt.

NEPŘEKRAČUJTE MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ VODY, ABY NEDOŠLO K PŘETEČENÍ.

PROGRAM	ODMĚRKA (RÝŽE)	ODMĚRKA (VODA)
Bílá rýže	1 – 5	1 – 6
Hnědá rýže	1 – 4	2 – 6
Nízkosacharidová rýže	2 – 3	4 – 6
Obiloviny	1,5	3 – 6

TIPY PRO VAŘENÍ RÝŽE

- Před přípravou doporučujeme rýži důkladně propláchnout pod studenou tekoucí vodou, abyste odstranili přebytečný škrob a případné nečistoty.
- Chcete-li dosáhnout nadýchané a lepkavější rýže, zvyšte mírně doporučené množství vody.
- Používejte vodu z vodovodního kohoutku. Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu.
- Uvařenou rýži doporučujeme po dokončení přípravy promíchat, aby se neslepila a zůstala vláčná.
- Při přípravě rýže je třeba zvolit správné množství rýže a vody podle výše uvedeného poměru. Výsledná textura a chuť rýže závisí na několika faktorech, např. čerstvosti rýže, množství vody i osobních preferencích.

POLÉVKA (SOUP), POMALÉ VAŘENÍ (SLOW COOK)

Připravte si potřebné ingredience, důkladně je očistěte a vložte je do vnitřní varné nádoby. Přidejte dostatečné množství vody. Otáčením tlačítka 4 vyberte program POLÉVKA (SOUP) nebo POMALÉ VAŘENÍ (SLOW COOK). Stiskněte tlačítko 3, indikátor nastavení času (TIME) bude blikat a otáčením tlačítka 4 nastavte délku vaření. Stisknutím tlačítka 4 spustíte vaření, spotřebič dvakrát pípne a indikátor programu vaření bude svítit.

JOGURT (YOGHURT), MOUČNÍK (DESSERT)

Připravte si potřebné ingredience a vložte je do vnitřní varné nádoby. Otáčením tlačítka 4 zvolte program JOGURT (YOGHURT) nebo MOUČNÍK (DESSERT). Stiskněte tlačítko 3, indikátor nastavení času (TIME) bude blikat a otáčením tlačítka 4 nastavte délku vaření. Stisknutím tlačítka 4 spustíte vaření, spotřebič dvakrát pípne a indikátor programu bude svítit.

JOGURT (YOGHURT)

V programu Jogurt můžete připravit lahodný domácí jogurt podle vlastních preferencí. Maximální množství hladiny mléka je 3 (ve vnitřní varné nádobě).

- Nalejte do vnitřní varné nádoby pasterované mléko.
- Vmíchejte do mléka 1 až 2 lžičky jogurtu (neslazený, bez ovoce) a vložte varnou nádobu do těla spotřebiče.
- Otáčením tlačítka 4 zvolte program JOGURT. Stiskněte tlačítko 3, indikátor nastavení času (TIME) bude blikat a otáčením tlačítka 4 nastavte požadovaný čas fermentace v rozmezí 6 až 12 hodin.
- Stiskněte tlačítko 4 pro spuštění přípravy jogurtu.
- Po dokončení kultivace odeberte jogurt z varné nádoby a uskladněte jej v lednici.

MOUČNÍK (DESSERT)

Suroviny: vejce 4 ks, olej 32 g, mléko 32 g, cukr krupice 72 g, polohrubá mouka 68 g.

Oddělíme bílky od žloutku, elektrickým šlehačem vyšleháme z bílků pevný sníh s polovinou cukru. Ke žloutkům přidáme zbytek cukru a jemně metličkou prošleháme. Přidáme olej, mléko a promícháme.

Přidáme mouku a poté jemně promícháme metličkou. Vyšlehané bílky nalejeme do žloutkové směsi a jemně stěrkou promícháme.

Hrncem vymažeme jemně olejem, vysypeme moukou, aby se moučník nepřilepil k nádobě.

Do nádoby nalejeme připravené těsto, vyhladíme povrch a zavřeme víko. Vybereme program Moučník (DESSERT), nastavíme časovač na dobu pečení 50 minut a stiskneme tlačítko 4. Během pečení neotvíráme víko. Spotřebič se po nastavené době automaticky vypne.

PÁRA (STEAM)

Program Pára je určen pro vaření potravin v páře, například zeleniny, mořských plodů nebo ohřívání jídla. Pro vaření v páře naplňte vnitřní varnou nádobu vodou po značku 1 a vložte do ní Napařovací košík se surovinami. Nastavte délku vaření v rozmezí 5 až 30 minut. Spotřebič spustí ohřívání a odpočet času až poté, jak teplota vody dosáhne 100 °C.

POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním odpojte kabel ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- Vyčistěte spotřebič po každém použití a před uskladněním,
- Pro delší životnost nepřilnavého povrchu varné nádoby doporučujeme ruční mytí pomocí jemného hadříku nebo houbičky namočené v teplé mýdlové vodě.
- Základnu spotřebiče vyčistěte pomocí jemného vlhkého hadříku.
- Nepoužívejte hrubé mycí hadříky nebo houbičky, čisticí prostředky ani abraziva.
- Gumové těsnění a těsnící víko otřete vlhkým hadříkem nebo houbičkou namočenou v teplé mýdlové vodě. Pokud je to nutné, můžete těsnící víko opatrně sejmut z gumového těsnění a středového držáku s pomocí kávové lžičky (nesmí mít ostré hrany). Těsnící víko omyjte mýdlovou vodou a důkladně opláchněte čistou vodou. Gumové těsnění otřete i z vnitřní strany nejdříve hadříkem s mýdlovou vodou a následně s čistou vodou. Těsnící víko i těsnění důkladně osušte a stejným způsobem složte zpět.

Nikdy neodstraňujte ani nevyjímejte vnitřní gumové těsnění víka!

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA MultiCook RC400 Low Carb?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu.

SPOTŘEBNÍ MATERIÁL A PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

ZÁRUČNÍ OPRAVA

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

Záruka se NEVZTAHUJE na:

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



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

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

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

Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für den TESLA MultiCook RC400 Low Carb.

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:

- Achten Sie darauf, sich beim Öffnen des Deckels nicht durch austretenden Dampf zu verbrühen. Lassen Sie den Dampf entweichen, bevor Sie den Deckel vollständig öffnen.
- Dieses Gerät darf nur mit einem internen Kochgefäß verwendet werden.
- Benutzen Sie keinen beschädigten oder gesprungenen inneren Kochtopf.
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne Lebensmittel oder Flüssigkeiten im inneren Garbehälter.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Menge an gekochtem Essen oder Wasser.
- Die Oberfläche zwischen Behälter und Heizelement am Boden muss immer sauber sein. Stellen Sie sicher, dass der innere Kochtopf trocken ist, bevor Sie ihn einsetzen.
- 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.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Bei der Verwendung des Geräts in der Nähe von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden. Geben Sie beim Garen von Speisen nur so viel Wasser hinzu, dass Schaumbildung oder Überlaufen vermieden wird.
- Entfernen Sie nicht die Verschlusskappe in der oberen Abdeckung. Wenn der Verschlussdeckel beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät sofort nicht mehr und tauschen Sie ihn aus.
- Wenn die Gummidichtung ihre Form oder Größe verändert hat oder anderweitig mechanisch beschädigt wurde, wenden Sie sich an den Service.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung ausgelegt.
- Halten Sie es von brennbaren und flüchtigen Substanzen fern.
- 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.
- Verwenden Sie nur für dieses Modell vorgesehenes Original-TESLA-Zubehör.
- Der Hersteller und Importeur in die Europäische Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Geräts entstehen, wie z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Brände, Verletzungen, Beeinträchtigungen anderer Gegenstände usw.

WARNUNG:

TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EIN UND GAREN SIE NICHT OHNE INTERNEN GARBEBÄLTER.



VORSICHT, HEISSE OBERFLÄCHE

- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine brennbare Oberfläche und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Gehäuse, Behälter und Metallteile des Geräts erhitzen sich im Betrieb, seien Sie vorsichtig.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf Oberflächen, die hitzeempfindlich sind oder durch Dampf beschädigt werden können.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM STROMKABEL

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, versuchen Sie nicht, den Kabelstecker in irgendeiner Weise zu verändern. Die Länge des Netzkabels verringert das Risiko, dass man sich am Netzkabel verheddert oder darüber stolpert.

VORBEREITUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

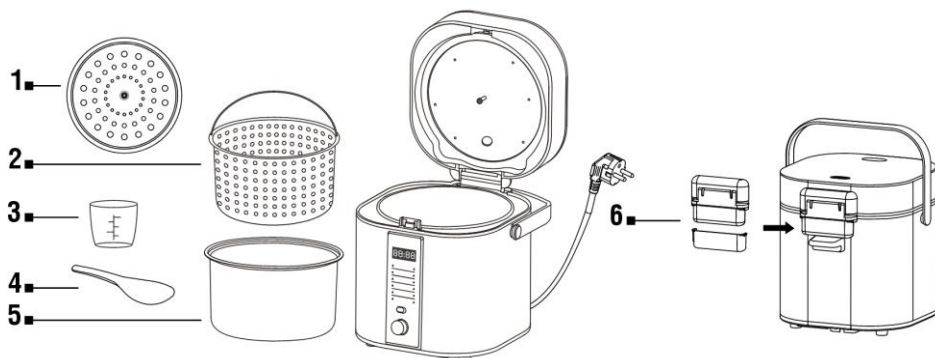
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen, Aufkleber und Etiketten.
- Waschen Sie den inneren Kochtopf, den Plastiklöffel und den Messbecher mit warmem Seifenwasser.
- Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Wischen Sie den Verschlussdeckel und die Gummidichtung mit einem weichen Tuch mit Seife und anschließend klarem Wasser ab.

ERSTER GEBRAUCH

Um die Antihafbeschichtung des Kochtopfs möglichst lange zu erhalten, verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände. Wir empfehlen die Verwendung von Küchenutensilien aus Holz, Silikon oder Kunststoff.

Stellen Sie das Gerät waagerecht auf einen festen, trockenen und ebenen Untergrund. Sorgen Sie für ausreichend Freiraum rund um das Gerät, mindestens 10 cm an den Seiten und 50 cm über dem Deckel.

Stellen Sie sicher, dass der Geräteboden und der innere Kochtopf frei von Schmutz, sauber und trocken sind.



- | | | | |
|---|------------------|---|-------------------|
| 1 | Verschlussdeckel | 4 | Ein Plastiklöffel |
| 2 | Dampfkorb | 5 | Innenkochtopf |
| 3 | Messbecher | 6 | Kondensatbehälter |

VORDERSEITE



- | | |
|---|---|
| 1 | Anzeige |
| 2 | Programme |
| | WHITE RICE weißer Reis |
| | BROWN RICE brauner Reis (Vollkornreis) |
| | LOW CARB kohlenhydratarmer Reis |
| | SOUP Suppe |
| | SLOW COOK Langsames kochen |
| | GRAINS Getreide, Haferflocken, Hirse, Grütze |
| | YOGHURT Joghurt |
| | STEAM Dampf |
| | KEEP WARM Aufrechterhaltung der Temperatur |
| | DESSERT Dessert |
| | DELAY verzögerter Start |
| | TIME Zeit |
| 3 | MENU Garzeiteinstellung, verzögerter Start |
| 4 | Ein/Aus, START, Programmauswahl |

STEUERUNG

Drücken Sie die Taste auf der oberen Abdeckung. Setzen Sie den inneren Kochtopf in das Gerät ein, drehen Sie ihn einige Male und achten Sie darauf, dass er die Heizplatte perfekt berührt. Geben Sie Lebensmittel in den inneren Kochtopf. Schließen Sie den Deckel, stecken Sie das Gerät in die Steckdose, ein Piepton ertönt und auf dem Display erscheint „----“, was bedeutet, dass das Gerät startbereit ist.

Drücken Sie die Taste 4, um das Gerät einzuschalten. Es ertönt ein Piepton, auf dem Display wird „----“ angezeigt und die Programmanzeige WHITE RICE blinkt standardmäßig. Drehen Sie Knopf 4, um ein Programm auszuwählen.

- Für die Programme WEISSER REIS, BRAUNER REIS, KOHLENHYDRATARMER REIS und GETREIDE mit automatischer Garzeit können Sie die Startverzögerung einstellen, indem Sie einmal die Taste 3 drücken. Die Anzeige VERZÖGERUNG blinkt.
- Für die Programme SUPPE, LANGSAMGAREN, JOGURT, DAMPF UND MEHL können Sie die Taste 3 einmal drücken, die ZEIT-Anzeige blinkt, und dann die Taste 4 drehen, um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie Taste 3 wiederholt, die DELAY-Anzeige blinkt, Sie können den verzögerten Start einstellen.

Drücken Sie die Taste 4, um mit dem Garen zu beginnen. Das Gerät piept zweimal, das Display zeigt  oder zählt die Zeit herunter, die Anzeige des gewählten Programms leuchtet dauerhaft und der Garvorgang wird gestartet. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönen vier Pieptöne, das Gerät wechselt automatisch in den Warmhaltemodus und die Anzeige leuchtet kontinuierlich. Das Display zeigt Informationen zur Aufrechterhaltung der Temperatur an. Um den Garvorgang oder den Warmhaltemodus zu beenden, drücken Sie drei Sekunden lang die Taste 4, um das Gerät auszuschalten. Auf dem Display erscheint „----“. Ziehen Sie das Netzkabel ab.

Mit der automatischen Warmhaltefunktion können Sie Ihre Speisen bei Reisprogrammen bis zu 6 Stunden und bei anderen Programmen bis zu 12 Stunden warm halten. Das Warmhalten sollte nicht länger als 4 Stunden erfolgen, für Reis empfehlen wir maximal 15 bis 30 Minuten. Die Qualität und Textur des gekochten Essens beginnt sich bereits nach einer Stunde zu verändern. Die automatische Temperaturerhaltungsfunktion ist für die Programme JOGURT, DAMPF und MEHL nicht verfügbar.

VERZÖGERTER START

Wählen Sie das Garprogramm durch Drehen des Knopfes 4. Für die Programme WEISSER REIS, BRAUNER REIS, KOHLENHYDRATARMER REIS und GETREIDE drücken Sie einmal die Taste 3, die DELAY-Anzeige blinkt. Für die Programme SUPPE, LANGSAMES KOCHEN und JOGURT drücken Sie zweimal die Taste 3, die DELAY-Anzeige blinkt.

Die Standardverzögerungszeit für den Beginn des Garvorgangs beträgt 4 Stunden. Auf dem Display wird „04:00“ angezeigt. Durch Drehen des Knopfes 4 können Sie die Garstartzeit einstellen. Drücken Sie die Taste 4, um die Einstellung zu bestätigen und einen Piepton zu hören. Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Beginn des Garvorgangs an und die Anzeige leuchtet auf. Nach Ablauf der Verzögerungszeit startet das Garprogramm, die DELAY-Anzeige erlischt und die Anzeige des ausgewählten Garprogramms leuchtet auf. Die Funktion VERZÖGERUNG ist für die Programme JOGURT, DAMPF und MEHL nicht verfügbar.

AUFRECHTERHALTUNG DER TEMPERATUR (KEEP WARM)

Drehen Sie den Knopf 4, um das Programm KEEP WARM auszuwählen. Drücken Sie die Taste 3, die KEEP WARM-Anzeige blinkt. Durch Drehen des Knopfes 4 können Sie die Zeit zum Halten der Temperatur einstellen. Drücken Sie die Taste 4, um die Einstellung zu bestätigen und einen Piepton zu hören. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Anzeige leuchtet. Am Ende der Warmhaltezeit ertönen vier Pieptöne, die Anzeige erlischt und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

WEISSER REIS (WHITE RICE), BRAUNER REIS (BROWN RICE), GETREIDE (GRAINS)

Bereiten Sie mit dem mitgelieferten Messbecher die erforderliche Menge Reis im inneren Kochgefäß zu. Spülen Sie den Reis mit Wasser ab, um überschüssige Stärke zu entfernen, fügen Sie Salz hinzu und bedecken Sie ihn mit Wasser. Das Grundverhältnis von Reis und Wasser beträgt 1:1,1. Rundkornreis benötigt normalerweise mehr Wasser. Verschiedene Reissorten können unterschiedlich viel Wasser aufnehmen. Wir empfehlen daher, beim Kochen der maximalen Reismenge Vorsicht walten zu lassen, um ein Überlaufen zu vermeiden. Es wird empfohlen, Getreide (Haferflocken, Hirse, Grütze) vor dem Kochen 2 bis 4 Stunden lang in kaltem Wasser einzuweichen.

KOHLENHYDRATARMER REIS (LOW CARB)

Geben Sie den abgespülten Reis in den Dampfkorb. Stellen Sie den Dampfgarkorb in den Garinnenbehälter. Bedecken Sie den Reis etwa 1 cm über dem Reisspiegel mit Wasser. Nachdem der kalorienarme Reis fertig gekocht ist, verbleibt am Boden des inneren Kochtopfes eine Schicht aus ausgefällten Kohlenhydraten, die sich leicht abwaschen lässt.

ÜBERSCHREITEN SIE NICHT DIE MAXIMALE WASSERMENGE, UM ÜBERLAUF ZU VERMEIDEN.

PROGRAMM	MESSBECHER (REIS)	MESSBECHER (WASSER)
Weißer Reis	1 – 5	1 – 6
Brauner Reis	1 – 4	2 – 6
kohlenhydratarmer Reis	2 – 3	4 – 6
Getreide	1.5	3 – 6

TIPPS ZUM REISKOCHEN

- Vor der Zubereitung empfehlen wir, den Reis gründlich unter kaltem, fließendem Wasser abzuspülen, um überschüssige Stärke und eventuelle Verunreinigungen zu entfernen.
- Wenn Sie einen lockereren und klebrigeren Reis erzielen möchten, erhöhen Sie die empfohlene Wassermenge leicht.
- Verwenden Sie Leitungswasser. Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser.
- Wir empfehlen, den gekochten Reis nach der Zubereitung umzurühren, damit er nicht zusammenklebt und geschmeidig bleibt.
- Bei der Reiszubereitung müssen Sie die richtige Menge Reis und Wasser entsprechend dem oben genannten Verhältnis auswählen. Die resultierende Textur und der Geschmack des Reises hängen von mehreren Faktoren ab, z. die Frische des Reises, die Wassermenge und persönliche Vorlieben.

SUPPE (SOUP), LANGSAMES KOCHEN (SLOW COOK)

Bereiten Sie die notwendigen Zutaten vor, reinigen Sie sie gründlich und geben Sie sie in den inneren Kochbehälter. Fügen Sie ausreichend Wasser hinzu. Drehen Sie Knopf 4, um das Programm SOUP oder SLOW COOK auszuwählen. Drücken Sie Knopf 3, die Zeiteinstellungsanzeige (TIME) blinkt, und drehen Sie Knopf 4, um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie die Taste 4, um den Garvorgang zu starten. Das Gerät piept zweimal und die Garprogrammanzeige leuchtet auf.

YOGURT (YOGHURT), DESSERT (DESSERT)

Bereiten Sie die erforderlichen Zutaten vor und geben Sie diese in den inneren Garbehälter. Durch Drehen des Knopfes 4 wählen Sie das Programm YOGHURT oder DESSERT. Drücken Sie Knopf 3, die Zeiteinstellungsanzeige (TIME) blinkt, und drehen Sie Knopf 4, um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie die Taste 4, um den Garvorgang zu starten. Das Gerät piept zweimal und die Programmanzeige leuchtet auf.

YOGURT (YOGHURT)

Im Joghurt-Programm können Sie köstlichen hausgemachten Joghurt nach Ihren eigenen Vorlieben zubereiten. Die maximale Milchmenge beträgt 3 (im inneren Kochgefäß).

- Gießen Sie die pasteurisierte Milch in den inneren Kochtopf.
- Mischen Sie 1 bis 2 Teelöffel Joghurt (ungesüßt, ohne Früchte) in die Milch und setzen Sie den Kochtopf in den Gerätekörper ein.
- durch Drehen des Knopfes 4 das Programm JOGHURT aus. Drücken Sie Knopf 3, die Zeiteinstellungsanzeige (TIME) blinkt, und drehen Sie Knopf 4, um die gewünschte Fermentationszeit im Bereich von 6 bis 12 Stunden einzustellen.
- Drücken Sie die Taste 4, um mit der Zubereitung des Joghurts zu beginnen.
- Nach Abschluss der Kultivierung den Joghurt aus dem Kochtopf nehmen und im Kühlschrank aufbewahren.

DESSERT

Zutaten: 4 Eier, Öl 32 g, Milch 32 g, Grießzucker 72 g, halbgrobes Mehl 68 g.

Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb und schlagen Sie das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers mit einem Elektromixer zu steifen Spitzen.

Den restlichen Zucker zum Eigelb geben und mit einem Schneebesen vorsichtig verrühren. Öl und Milch hinzufügen und verrühren. Das Mehl hinzufügen und dann vorsichtig mit einem Schneebesen vermischen. Das geschlagene Eiweiß in die Eigelbmischung geben und vorsichtig mit einem Spatel verrühren.

Die Pfanne leicht mit Öl einfetten und mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht an der Pfanne kleben bleibt.

Gießen Sie den vorbereiteten Teig in den Behälter, glätten Sie die Oberfläche und schließen Sie den Deckel. Wir wählen das Programm DESSERT, stellen den Timer auf eine Backzeit von 50 Minuten und drücken die Taste 4. Während des Backens den Deckel nicht öffnen. Das Gerät schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch ab.

DAMPF (STEAM)

Das Dampfprogramm ist zum Garen von Speisen im Dampf, zum Beispiel Gemüse, Meeresfrüchten oder zum Erhitzen von Speisen gedacht. Zum Dämpfen füllen Sie den inneren Garbehälter bis zur Markierung 1 mit Wasser und setzen den Dampfgarkorb mit den Zutaten hinein. Stellen Sie die Garzeit zwischen 5 und 30 Minuten ein. Das Gerät beginnt erst zu heizen und die Zeit herunterzuzählen, wenn die Wassertemperatur 100 °C erreicht.

REINIGUNGSANLEITUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und vor der Lagerung,
- Für eine längere Lebensdauer der antihafbeschichteten Oberfläche des Kochtopfs empfehlen wir die Handwäsche mit einem weichen, in warmem Seifenwasser getränkten Tuch oder Schwamm.
- Reinigen Sie den Geräteboden mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine groben Reinigungstücher oder Schwämme, Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Wischen Sie die Gummidichtung und den Verschlussdeckel mit einem feuchten, in warmem Seifenwasser getränkten Tuch oder Schwamm ab. Bei Bedarf können Sie die Verschlusskappe mit Hilfe eines Kaffeelöffels vorsichtig von der Gummidichtung und dem Zentralhalter lösen (sie darf keine scharfen Kanten haben). Waschen Sie den Verschlussdeckel mit Seifenwasser und spülen Sie ihn gründlich mit klarem Wasser ab. Wischen Sie die Gummidichtung von innen zunächst mit einem Tuch mit Seifenlauge und dann mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie den Verschlussdeckel und die Dichtung gründlich ab und bauen Sie sie auf die gleiche Weise wieder zusammen. **Entfernen oder entfernen Sie niemals die innere Gummidichtung des Deckels!**

TECHNISCHER SUPPORT

Sie benötigen Ratschläge zur Einrichtung und zum Betrieb des TESLA MultiCook RC400 Low Carb? Kontaktieren Sie uns: www.tesla-electronics.eu.

VERBRAUCHSMATERIALIEN UND ZUBEHÖR

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

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



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

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

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

Dear customer,
thank you for choosing the TESLA MultiCook RC400 Low Carb.

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:

- Be careful when opening the lid to avoid scalding yourself from escaping steam. Allow the steam to escape before opening the lid completely.
- This appliance must only be used with the inner cooking pot.
- Do not use a damaged or cracked inner cooking pot.
- Never use the appliance without food or liquid in the inner cooking pot.
- Do not exceed the maximum amount of cooked food or water.
- The surface between the pot and the heating element on the bottom must always be clean. Make sure the inner pot is dry before inserting it.
- 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.
- Do not leave the appliance unattended. Close supervision is necessary when using the appliance near children.
- Do not allow water or other liquids to enter the appliance to avoid electric shock. When cooking food, add only enough water to prevent foaming or overflowing.
- Do not remove the sealing cap in the top lid. If the sealing cap is damaged, stop using the appliance immediately and replace it.
- If the rubber seal has changed shape, size or is otherwise mechanically damaged, contact service.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control.
- Keep it away from flammable and volatile substances.
- 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.
- Use only original TESLA accessories intended for this model.
- 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.

WARNING

NEVER IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUIDS AND DO NOT COOK WITHOUT THE INNER COOKING POT.



CAUTION, HOT SURFACE

- Do not place the appliance on a flammable surface and do not touch hot surfaces.
- The casing, container and metal parts of the appliance become hot during operation, be careful.
- Do not use the appliance near or on surfaces that are sensitive to heat or that may be damaged by steam.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD

To reduce the risk of electric shock, do not attempt to modify the cord connector in any way. The length of the power cord reduces the risk of becoming entangled in or tripping over the power cord.

PREPARATION BEFORE FIRST USE

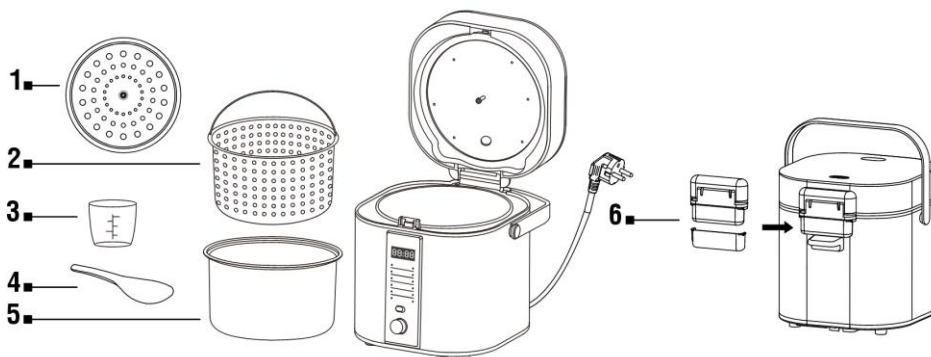
- Remove all packaging, stickers and labels.
- Wash the inner cooking pot, plastic spoon, and measuring cup with warm, soapy water.
- Rinse them with clean water and dry thoroughly.
- Wipe the lid seal and rubber gasket with a soft cloth and soapy water, then clean water.

FIRST TIME USE

To preserve the non-stick coating of the cooking pot for as long as possible, do not use sharp or metal objects. We recommend using wooden, silicone or plastic kitchen utensils.

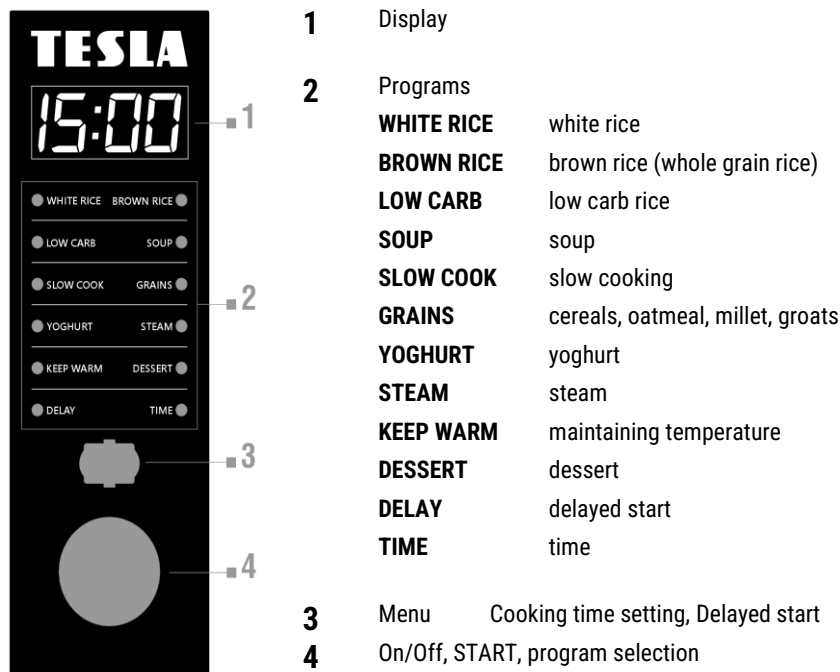
Place the appliance in a horizontal position on a solid, dry and flat surface. Ensure sufficient free space around the appliance, at least 10 cm on the sides and 50 cm above the lid.

Make sure that the bottom of the appliance and the inner cooking pot are free of dirt, clean and dry.



- | | | | |
|---|-----------------|---|-------------------|
| 1 | Sealing lid | 4 | Plastic spoon |
| 2 | Steaming basket | 5 | Inner cooking pot |
| 3 | Measuring cup | 6 | Condensate tank |

FRONT PANEL



OPERATION

Press the button on the top lid. Place the inner cooking pot into the appliance, turn it several times and make sure it can touch the heating plate perfectly. Place the food in the inner cooking pot. Close the lid, plug the appliance into the power socket, a beep will sound and the display will show "----", which means the appliance is ready to start.

Press button 4 to turn on the appliance, a beep will sound, the display will show "----" and the WHITE RICE program indicator will flash by default. Turn button 4 to select the program.

- For WHITE RICE, BROWN RICE, LOW CARB and GRAINS programs, with automatic cooking time, you can set the Delayed start by pressing button 3 once, the Delayed start indicator (DELAY) will flash.
- For SOUP, SLOW COOK, YOGHURT, STEAM AND PASTRY programs, you can press button 3 once, the TIME indicator will flash, and then turn button 4 to set the cooking time. By pressing button 3 again, the DELAY indicator will flash, you can set the Delayed Start.

Press button 4 to start cooking. The appliance beeps twice, the display shows  or the countdown time, the selected program indicator lights up continuously and cooking is started. When cooking is finished, you will hear four beeps, the appliance automatically switches to Keep Warm mode and the indicator lights up continuously. The display shows the Keep warm information. To stop cooking or Keep warm mode, press button 4 for three seconds to turn off the appliance. The display shows "----". Unplug the power cord.

The automatic KEEP WARM function can keep your food warm for up to 6 hours on rice programs and up to 12 hours on other programs. Keep warm should not be used for more than 4 hours, for rice we recommend a maximum of 15 to 30 minutes. The quality and texture of the cooked food will start to change after just one hour. The automatic keep warm function is not available for the YOGHURT, STEAM and DESSERT programs.

DELAY

Turn the knob 4 to select the cooking program. For WHITE RICE, BROWN RICE, LOW CARB and GRAINS, press the knob 3 once, the Delay Start indicator will flash. For SOUP, SLOW COOK and YOGHURT, press the knob 3 twice, the Delay Start indicator will flash. The default delay time for the cooking start is 4 hours, the display will show "04:00". You can adjust the cooking start time by turning the knob 4. Press the knob 4 to confirm the setting and you will hear a beep. The remaining time until the cooking start is displayed on the display and the indicator will be on. After the delay start time has elapsed, the cooking program will start, the Delay Start indicator will turn off and the indicator of the selected cooking program will be on. The Delay Start function is not available for the YOGHURT, STEAM and PASTRY programs.

KEEP WARM

Turn button 4 to select the Keep warm program. Press button 3, the Keep warm indicator will flash. Turn button 4 to adjust the keep warm time. Press button 4 to confirm the setting and you will hear a beep. The remaining time will appear on the display and the indicator will light up. When the Keep warm time has elapsed, you will hear four beeps, the indicator will turn off and the appliance will switch to standby mode.

WHITE RICE, BROWN RICE, GRAINS

Prepare the required amount of rice in the inner cooking pot using the measuring cup provided. Rinse the rice with water to remove excess starch, add salt and cover with water. The basic rice to water ratio is 1:1.1. Round grain rice usually requires more water. Different types of rice can absorb different amounts of water, so we recommend being careful when cooking the maximum amount of rice to avoid overflow. We recommend soaking cereals (oatmeal, millet, groats) in cold water for 2 to 4 hours before cooking.

LOW CARB

Place the rinsed rice in the Steaming basket. Place the steaming basket in the inner cooking pot. Cover the rice with water, about 1 cm above the rice. After cooking low-carbohydrate rice, a layer of precipitated carbohydrates will remain at the bottom of the inner cooking pot, which can be easily washed off.

DO NOT EXCEED THE MAXIMUM AMOUNT OF WATER TO AVOID OVERFLOW.

PROGRAM	MEASURING CUP (RICE)	MEASURING CUP (WATER)
White rice	1 – 5	1 – 6
Brown rice	1 – 4	2 – 6
Low carb	2 – 3	4 – 6
Grains	1.5	3 – 6

TIPS FOR COOKING RICE

- Before preparing, we recommend rinsing the rice thoroughly under cold running water to remove excess starch and any impurities.
- To achieve fluffier and stickier rice, slightly increase the recommended amount of water.
- Use tap water. Do not use distilled or filtered water.
- We recommend mixing the cooked rice after it is finished cooking so that it does not stick together and remains soft.
- When preparing rice, you need to choose the right amount of rice and water according to the ratio above. The resulting texture and taste of the rice depends on several factors, such as the freshness of the rice, the amount of water, and personal preference.

SOUP, SLOW COOK

Prepare the necessary ingredients, clean them thoroughly and place them in the inner cooking pot. Add sufficient water. Turn button 4 to select the SOUP or SLOW COOK program. Press button 3, the TIME indicator will flash and turn button 4 to set the cooking time. Press button 4 to start cooking, the appliance will beep twice and the cooking program indicator will light up.

YOGHURT, DESSERT

Prepare the necessary ingredients and place them in the inner cooking pot. Turn button 4 to select the YOGHURT or DESSERT program. Press button 3, the TIME indicator will flash and turn button 4 to set the cooking time. Press button 4 to start cooking, the appliance will beep twice and the program indicator will light up.

YOGHURT

In the Yoghurt program you can prepare delicious homemade yogurt according to your preferences. The maximum milk level is 3 (in the inner pot).

- Pour pasteurized milk into the inner cooking pot.
- Mix 1 to 2 teaspoons of yogurt (unsweetened, without fruit) into the milk and place the cooking container in the appliance body.
- Turn button 4 to select the YOGHURT program. Press button 3, the TIME indicator will flash and turn button 4 to set the desired fermentation time between 6 and 12 hours.
- Press button 4 to start making yoghurt.
- After the cultivation is complete, remove the yogurt from the cooking pot and store it in the refrigerator.

DESSERT

Ingredients: 4 eggs, 32 g oil, 32 g milk, 72 g semolina sugar, 68 g semi-coarse flour.

Separate the egg whites from the yolks, beat the egg whites with half the sugar until stiff. Add the rest of the sugar to the yolks and beat gently with a whisk. Add the oil, milk and mix. Add the flour and then mix gently with a whisk. Pour the beaten egg whites into the yolk mixture and mix gently with a spatula.

Lightly grease the pot with oil, sprinkle with flour so that the dessert does not stick to the pot.

Pour the prepared dough into the pot, smooth the surface and close the lid. Select the DESSERT program, set the timer for 50 minutes and press button 4. Do not open the lid during baking. The appliance will automatically switch off after the set time.

STEAM

The Steam program is designed for steaming food, such as vegetables, seafood or reheating food. To steam, fill the inner cooking pot with water up to the 1 mark and place the Steaming basket with ingredients in it. Set the cooking time between 5 and 30 minutes. The appliance will start heating and counting down the time only after the water temperature reaches 100 °C.

CLEANING INSTRUCTIONS

- Before cleaning, unplug the cord from the outlet and let the appliance cool down.
- Clean the appliance after each use and before storage,
- To prolong the life of the non-stick surface of the cooking pot, we recommend hand washing with a soft cloth or sponge soaked in warm soapy water.
- Clean the base of the appliance with a soft, damp cloth.
- Do not use rough washcloths or sponges, detergents or abrasives.
- Wipe the rubber seal and the sealing lid with a damp cloth or sponge soaked in warm soapy water. If necessary, you can carefully remove the sealing lid from the rubber seal and the central holder using a coffee spoon (it must not have sharp edges). Wash the sealing lid with soapy water and rinse thoroughly with clean water. Wipe the rubber seal from the inside as well, first with a cloth with soapy water and then with clean water. Dry the sealing lid and the seal thoroughly and reassemble in the same way. **Never remove or remove the inner rubber seal of the lid!**

TECHNICAL SUPPORT

Do you need advice on setting up and operating the TESLA MultiCook RC400 Low Carb?
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
- tear and wear on the appliance or accessories resulting from normal operation
- 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 RC400 Low Carb terméket választotta.

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

EZT A TERMÉKET KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI FELHASZNÁLÁSRA SZÁNJÁK.

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

- Ügyeljen arra, hogy a fedél kinyitásakor ne forrjon le a kilépő gőz. Hagyja távozni a gőzt, mielőtt teljesen kinyitná a fedelet.
- Ezt a készüléket csak belső főzőedénnyel szabad használni.
- Ne használjon sérült vagy repedt belső főzőedényt.
- Soha ne használja a készüléket étel vagy folyadék nélkül a belső főzőedényben.
- Ne lépje túl a főtt étel vagy víz maximális mennyiségét.
- A tartály és az alján lévő fűtőelem közötti felületnek mindig tisztának kell lennie. Győződjön meg róla, hogy a belső főzőedény száraz, mielőtt behelyezi.
- 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.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. Különös óvatosság szükséges, ha a készüléket gyermekek közelében használja.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a készülékbe. Az étel elkészítésekor csak annyi vizet adjon hozzá, hogy elkerülje a habzást vagy a túlfolyást.
- Ne távolítsa el a felső fedél tömítősapkáját. Ha a zárófedél megsérül, azonnal hagyja abba a készülék használatát, és cserélje ki.
- Ha a gumitömítés alakja, mérete megváltozott vagy más mechanikai sérülést szenvedett, forduljon a szervizhez.
- A készüléket nem külső időzítővel vagy külön távirányítóval történő működtetésre tervezték.
- Tartsa távol gyúlékony és illékony anyagoktól.
- Ha a készüléket nem rendeltetésszerűen, vagy professzionális vagy félprofesszionális célokra használják, vagy ha nem a használati útmutatóban leírtak szerint használják, a garancia érvényét veszti.
- Csak ehhez a modellhez készült eredeti TESLA tartozékokat használjon.
- A gyártó és az Európai Unióba importáló nem vállal felelősséget a készülék működéséből eredő károkért, mint pl. sérülés, forrázás, tűz, sérülés, egyéb dolgok megromlása stb.

FIGYELMEZTETÉS

SOHA NE MERÍTSD BE A KÉSZÜLÉKET VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA, ÉS NE SÜZSÖN BELSŐ FŐZŐTARTÁLY NÉLKÜL.



VIGYÁZAT, FORRÓ FELÜLET

- Ne helyezze a készüléket gyúlékony felületre, és ne érintse meg forró felületeket.
- A készülék háza, tartálya és fém részei működés közben felforrósodnak, legyen óvatos.
- Ne használja a készüléket hőre érzékeny vagy gőz által károsított felületek közelében vagy olyan felületeken.

FONTOS INFORMÁCIÓK A TÁPKÁBEL KAPCSOLATBAN

Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében semmilyen módon ne kísérelje meg módosítani a kábelcsatlakozót. A tápkábel hossza csökkenti annak a veszélyét, hogy belegabalyodjon vagy belebotljon a tápkábelbe.

ELŐKÉSZÍTÉS AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

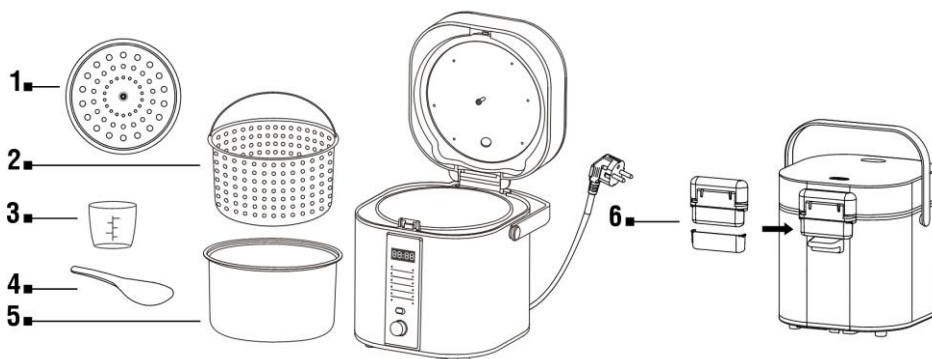
- Távolítsa el minden csomagolást, matricát és címkét.
- Mossa el a belső főzőedényt, a műanyag kanalat és a mérőpoharat meleg szappanos vízzel.
- Öblítse le őket tiszta vízzel és alaposan szárítsa meg.
- Törölje le a tömítőfedeleket és a gumitömítést egy puha ronggyal szappannal, majd tiszta vízzel.

ELSŐ HASZNÁLAT

Annak érdekében, hogy a főzőedény tapadásmentes bevonata a lehető leghosszabb ideig megmaradjon, ne használjon éles vagy fémtárgyakat. Fa, szilikon vagy műanyag konyhai eszközök használatát javasoljuk.

Helyezze a készüléket vízszintes helyzetbe szilárd, száraz és vízszintes felületre. Biztosítson elegendő szabad helyet a készülék körül, legalább 10 cm-rel az oldalakon és 50 cm-rel a fedél felett.

Győződjön meg arról, hogy a készülék alja és a belső főzőedény szennyeződésmentes, tiszta és száraz.



- 1 Tömítő fedél
- 2 Gőzlő kosár
- 3 Mérőpohár

- 4 Egy műanyag kanál
- 5 Belső főzőedény
- 6 Kondenzvíz tartály

ELŐLAP



- | | | |
|---|-------------------|---|
| 1 | Kijelző | |
| 2 | Programok | |
| | WHITE RICE | fehér rizs |
| | BROWN RICE | barna rizs (teljes kiőrlésű rizs) |
| | LOW CARB | alacsony szénhidráttartalmú rizs |
| | SOUP | leves |
| | SLOW COOK | lassú főzés |
| | GRAINS | gabonafélék, zabpehely, köles, gríz |
| | YOGHURT | joghurt |
| | STEAM | gőz |
| | KEEP WARM | hőmérséklet fenntartása |
| | DESSERT | desszert |
| | DELAY | késleltetett indítás |
| | TIME | idő |
| 3 | Menu | Sütési idő beállítása, Késleltetett indítás |
| 4 | Be/Ki, START | programválasztás |

VEZÉRLÉS

Nyomja meg a gombot a felső burkolaton. Helyezze be a belső főzőedényt a készülékbe, fordítsa meg néhányszor, és ellenőrizze, hogy tökéletesen hozzáér-e a fűtőlaphoz. Helyezze az ételt a belső főzőedénybe. Csukja le a fedelet, dugja be a készüléket a konnektorba, hangjelzés hallható és a kijelzőn a „----” felirat látható, ami azt jelenti, hogy a készülék készen áll az indulásra.

Nyomja meg a 4-es gombot a készülék bekapcsolásához, hangjelzés hallható, a kijelzőn a „----” felirat látható, és a WHITE RICE program jelzőfénye alapértelmezés szerint villog. Forgassa el a 4 gombot egy program kiválasztásához.

- A FEHÉR RIZS, BARNA RIZS, ALACSONY SZÉNHIDRÁTARTALMÚ RIZS és GABONA programoknál, automatikus főzési idővel, a 3 gomb egyszeri megnyomásával állíthatja be a Késleltetett indítást, a KÉSLELTETÉS jelző villogni kezd.
- programoknál a 3-as gombot egyszer megnyomhatja, az IDŐ jelző villogni kezd, majd a 4-es gomb elforgatásával állítsa be a főzési időt. Nyomja meg többször a 3 gombot, a DELAY jelző villogni kezd, beállíthatja a Késleltetett indítást.

Nyomja meg a 4 gombot a főzés megkezdéséhez. A készülék kétszer sípol, a kijelzőn megjelenik  vagy visszaszámlálja az időt, a kiválasztott program jelzőfénye folyamatosan világít, és elindul a sütés. A főzés végeztével négy sípoló hangot hall, a készülék automatikusan átkapcsol KEEP WARM módba, és a visszajelző folyamatosan világít. A kijelző a hőmérséklet fenntartására vonatkozó információkat jelenít meg. A főzés vagy a melegen tartás üzemmód befejezéséhez nyomja le három

másodpercig a 4 gombot a készülék kikapcsolásához. „----” jelenik meg a kijelzőn. Húzza ki a tápkábelt.

Az automatikus KEEP WARM funkció akár 6 órán keresztül is melegen tartja az ételt rizsprogramok esetén, míg más programok esetén akár 12 órán keresztül. A melegen tartást nem szabad 4 óránál tovább használni, rizs esetén maximum 15-30 percet javasolunk. A főtt étel minősége és állaga már egy óra múlva megváltozik. Az automatikus hőmérséklet-karbantartási funkció nem elérhető a JOGURT, GŐZ és LISZT programoknál.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS

Válassza ki a főzési programot a 4-es gomb elforgatásával. A WHITE RICE, BROWN RICE, LOW CARB és GRAINS programok esetén nyomja meg egyszer a 3 gombot, ekkor a KÉSLELTETÉS jelző villogni kezd. A LEVES, LASSÚ FŐZÉS és JOGURT programok esetén nyomja meg kétszer a 3 gombot, ekkor a KÉSLELTETÉS jelző villogni kezd.

A főzés megkezdésének alapértelmezett késleltetési ideje 4 óra, a kijelzőn „04:00” látható. A 4-es gomb elforgatásával beállíthatja a sütési kezdési időt. Nyomja meg a 4 gombot a beállítás megerősítéséhez, és hangjelzést hall. A kijelzőn megjelenik a sütés megkezdéséig hátralévő idő, és a jelzőfény kigyullad. A késleltetési idő letelte után a főzési program elindul, a KÉSLELTETÉS jelzőfény kialszik, és a kiválasztott sütési program jelzőfénye világítani kezd. A KÉSLELTETÉS funkció nem elérhető a JOGURT, GŐZ és LISZT programoknál.

HŐMÉRSÉKLET TARTÁS

Forgassa el a 4 gombot a KEEP WARM program kiválasztásához. Nyomja meg a 3 gombot, a KEEP WARM jelző villogni kezd. A 4-es gomb elforgatásával beállíthatja a hőmérséklet fenntartási idejét. Nyomja meg a 4 gombot a beállítás megerősítéséhez, és hangjelzést hall. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő, és a visszajelző világít. A melegen tartási idő lejártakor négy sípszót fog hallani, a jelzőfény kialszik, és a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

FEHÉR RIZS (WHITE RICE), BARNA RIZS (BROWN RICE), GABONA (GRAINS)

A mellékelt mérőpohárral készítse elő a szükséges mennyiségű rizst a belső főzőedényben. Öblítse le a rizst vízzel, hogy eltávolítsa a felesleges keményítőt, adjon hozzá sót és fedje le vízzel. A rizs és a víz alaparánya 1:1,1. A kerek szemű rizs általában több vizet igényel. A különböző típusú rizsek különböző mennyiségű vizet képesek felvenni, ezért azt javasoljuk, hogy a túlcsoordulás elkerülése érdekében a maximális mennyiségű rizs főzésekor legyen körültekintő. A gabonaféléket (zabpehely, köles, gríz) főzés előtt ajánlatos 2-4 órára hideg vízbe áztatni.

ALACSONY SZÉNHIDRÁTtartalmú RIZS (LOW CARB)

Helyezze az öblített rizst a gőzölő kosárba. Helyezze a gőzölő kosarat a főzés belső edényébe. Fedjük le a rizst vízzel, körülbelül 1 cm-rel a rizs szintje felett.

Az alacsony kalóriatartalmú rizs főzése után a belső főzőedény alján egy réteg kicsapódott szénhidrát marad, amely könnyen lemosható.

A TÚLFOLYÁS ELKERÜLÉSÉBEN NE TULJÁLJA MEG A VÍZ MAXIMÁLIS MENNYISÉGÉT.

PROGRAM	MÉRŐPOHÁR (RIZS)	MÉRŐPOHÁR (VÍZ)
Fehér rizs	1-5	1-6
Barna rizs	1-4	2-6
Alacsony szénhidráttartalmú rizs	2-3	4-6
Gabonafélék	1.5	3-6

TIPPEK A RIZS FŐZÉSÉHEZ

- Elkészítés előtt javasoljuk, hogy a rizst alaposan öblítse le hideg folyóvíz alatt, hogy eltávolítsa a felesleges keményítőt és a szennyeződések.
- Ha bolyhosabb és ragadósabb rizst szeretne elérni, enyhén növelje az ajánlott vízmennyiséget.
- Használjon csapvizet. Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet.
- Javasoljuk, hogy a főtt rizst az elkészítés befejezése után keverje meg, hogy ne tapadjon össze, és rugalmas maradjon.
- A rizs elkészítésekor a fenti aránynak megfelelően kell kiválasztani a megfelelő mennyiségű rizst és vizet. A kapott rizs állaga és íze több tényezőtől függ, pl. a rizs frissessége, a víz mennyisége és a személyes preferenciák.

LEVES (SOUP), LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK)

Készítse elő a szükséges hozzávalókat, alaposan tisztítsa meg és tegye a belső főzőedénybe. Adjunk hozzá elegendő vizet. Forgassa el a 4 gombot a LEVES vagy a SLOW COOK program kiválasztásához. Nyomja meg a 3 gombot, az időbeállítás jelzője (TIME) villogni kezd, és forgassa el a 4 gombot a főzési idő beállításához. Nyomja meg a 4 gombot a sütés megkezdéséhez, a készülék kétszer sípol, és a sütési program jelzőfénye világítani kezd.

JOGURT (YOGHURT), DESSERT (DESSERT)

Készítse elő a szükséges hozzávalókat és helyezze a belső főzőedénybe. A 4-es gomb elforgatásával válassza ki a JOGURT vagy DESSERT programot. Nyomja meg a 3 gombot, az időbeállítás jelzője (TIME) villogni kezd, és forgassa el a 4 gombot a főzési idő beállításához. Nyomja meg a 4 gombot a főzés megkezdéséhez, a készülék kétszer sípol, és a programjelző világít.

JOGURT (YOGHURT)

A Joghurt programban ízletes házi joghurtot készíthet saját ízlése szerint. A tej maximális mennyisége 3 (a belső főzőedényben).

- Öntse a pasztörizált tejet a belső főzőedénybe.
- Keverjen el 1-2 teáskanál joghurtot (cukrozatlan, gyümölcs nélkül) a tejben, és helyezze be a főzőedényt a készülék testébe.
- 4 gomb elforgatásával. Nyomja meg a 3 gombot, az időbeállítás jelzője (TIME) villogni kezd, és a 4-es gomb elforgatásával állítsa be a kívánt fermentációs időt 6 és 12 óra között.
- Nyomja meg a 4 gombot a joghurt elkészítéséhez.
- A tenyésztés befejezése után vegye ki a joghurtot a főzőedényből, és tárolja a hűtőszekrényben.

DESSERT (DESSERT)

Hozzávalók: 4 tojás, olaj 32 g, tej 32 g, búzadara cukor 72 g, féldurva liszt 68 g.

A tojások fehérjét válasszuk el a sárgájától, a fehérjét a cukor felével verjük kemény habbá elektromos habverővel.

A maradék cukrot hozzáadjuk a sárgájához, és habverővel óvatosan felferjük. Adjunk hozzá olajat, tejet és keverjük össze. Adjuk hozzá a lisztet, majd habverővel óvatosan keverjük össze. A felvert tojásfehérjét a sárgás keverékhez öntjük, és egy spatulával óvatosan elkeverjük.

A tepsit vékonyan kikenjük olajjal, meghintjük liszttel, hogy a tészta ne ragadjon a tepsizhez.

Az elkészített tésztát öntsük az edénybe, simítsuk el a felületet és zárjuk le a fedelet. Kiválasztjuk a DESSERT programot, beállítjuk az időzítőt 50 perces sütési időre és megnyomjuk a 4-es gombot. Sütés közben ne nyissa ki a fedelet. A készülék a beállított idő után automatikusan kikapcsol.

GŐZ (STEAM)

A Gőz program ételek gőzben történő főzésére szolgál, például zöldségek, tenger gyümölcsei vagy ételek melegítésére. A gőzöléshez tölts fel vízzel a belső főzőedényt az 1-es jelzésig, és helyezze bele a gőzölő kosarat a hozzávalókkal. Állítsa be a sütési időt 5 és 30 perc között. A készülék csak akkor kezdi el a fűtést és az idő visszaszámlálását, ha a víz hőmérséklete eléri a 100 °C-ot.

TISZTÍTÁSI UTASÍTÁSOK

- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt, és hagyja kihűlni a készüléket.
- Tisztítsa meg a készüléket minden használat után és tárolás előtt.
- A főzőedény tapadásmentes felületének hosszabb élettartama érdekében javasoljuk a kézi mosást puha, szappanos vízbe áztatott ruhával vagy szivaccsal.
- Puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készülék alját.
- Ne használjon durva tisztítókendőt vagy szivacsot, tisztítószert vagy súrolószert.
- Törölje le a gumitömítést és a tömítőfedelelet meleg, szappanos vízbe mártott nedves ruhával vagy szivaccsal. Szükség esetén a gumitömítésről és a központi tartóról egy kávéskanál segítségével óvatosan leveheti a zárókupakot (nem lehet éles széle). Mossa le a zárófedelelet szappanos vízzel, és alaposan öblítse le tiszta vízzel. Törölje le a gumitömítést belülről először szappanos vízzel, majd tiszta vízzel. Alaposan szárítsa meg a tömítőfedelelet és a tömítést, majd ugyanígy szerelje össze. **Soha ne távolítsa el vagy távolítsa el a fedél belső gumitömítését!**

MŰSZAKI TÁMOGATÁS

Tanácsra van szüksége a TESLA MultiCook RC400 Low Carb beállításával és üzemeltetésével kapcsolatban? Lépjen kapcsolatba velünk: www.tesla-electronics.eu.

FOGYÓANYAGOK ÉS KIEGÉSZÍTŐK

A fogyóeszközöket a TESLA márka hivatalos boltjában 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
- vagy a tartozékok normál működésből eredő kopása
- a felhasználói kézikönyvben felsorolt "Fontos biztonsági előírások" figyelmen kívül hagyása
- nem rendeltetésszerű használatból eredő elektromechanikus vagy mechanikai sérülések
- természeti elemek, például víz, tűz, statikus elektromosság, túlfeszültség stb.
- jogosulatlan javítás által okozott károk
- olvashatatlan készülék 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 verziója mindig megtalálható a www.tesla-electronics.eu oldalon.

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

Gerbiamas kliente,
dėkojame, kad pasirinkote TESLA MultiCook RC400 Low Carb.

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

ŠIS PRODUKTAS SKIRTAS NAUDOTI TIK BUITINĖS NAMISYJE.

Šis įrenginys yra sudėtingas elektromechaninis įrenginys, atkreipkite dėmesį į šias instrukcijas:

- Būkite atsargūs atidarydami dangtį, kad nenusiplikytumėte dėl išeinančių garų. Prieš visiškai atidarydami dangtį, leiskite garams išeiti.
- Šį prietaisą galima naudoti tik su vidiniu virimo puodu.
- Nenaudokite pažeisto ar įtrūkusio vidinio virimo puodo.
- Niekada nenaudokite prietaiso be maisto ar skysčio vidiniame puode.
- Neviršykite didžiausio virto maisto ar vandens kiekio.
- Paviršius tarp talpyklos ir kaitinimo elemento apačioje visada turi būti švarus. Prieš įdėdami puodą įsitikinkite, kad jis yra sausas.
- Nestatykite prietaiso ant stalo krašto veikimo metu. Įsitikinkite, kad paviršius yra lygus, švarus, be vandens ir kitų kliūčių.
- Nenaudokite lauke arba per karštoje, dulkėtoje ar drėgoje aplinkoje.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros. Naudojant prietaisą šalia vaikų, būtina atidi priežiūra.
- Neleiskite vandeniui ar kitiems skysčiams patekti į prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Gamindami maistą pilkite tik tiek vandens, kad nesuputotų ar neišsipiltų.
- Nenuimkite sandarinimo dangtelio viršutiniame dangtelyje. Jei sandarinimo dangtelis pažeistas, nedelsdami nustokite naudoti prietaisą ir jį pakeiskite.
- Jei guminis tarpiklis pakeitė formą, dydį ar kitaip mechaniškai pažeistas, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
- Prietaisas nėra skirtas valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo pultą.
- Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jis naudojamas ne pagal vartotojo vadove pateiktas instrukcijas, garantija nustoja galioti.
- Naudokite tik originalius TESLA priedus, skirtus šiam modeliui.
- Gamintojas ir importuotojas į Europos Sąjungą neatsako už žalą, atsiradusią dėl prietaiso veikimo, pavyzdžiui: sužalojimas, nusiplikymas, gaisras, sugadinimas, kitų daiktų sunaikinimas ir kt.

ĮSPĖJIMAS

NEKADA NENARDINKITE PRIETAISO Į VANDENĮ AR KITUS SKYSČIUS IR NEGAMINKITE BE VIDINIO PUODIO.



ATSARGIAI, KARŠTAS PAVIRŠIAUS

- Nestatykite prietaiso ant degaus paviršiaus ir nelieskite karštų paviršių.
- Prietaiso korpusas, talpa ir metalinės dalys veikimo metu įkaista, būkite atsargūs.
- Nenaudokite prietaiso šalia ar ant paviršių, kurie yra jautrūs karščiui arba kuriuos gali pažeisti garai.

SVARBI MAITINIMO LAIDO INFORMACIJA

Kad sumažintumėte elektros smūgio pavojų, jokių būdu nebandykite modifikuoti laido jungties. Maitinimo laido ilgis sumažina riziką įsipainioti arba užkliūti už maitinimo laido.

PARUOŠIMAS PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄJĮ

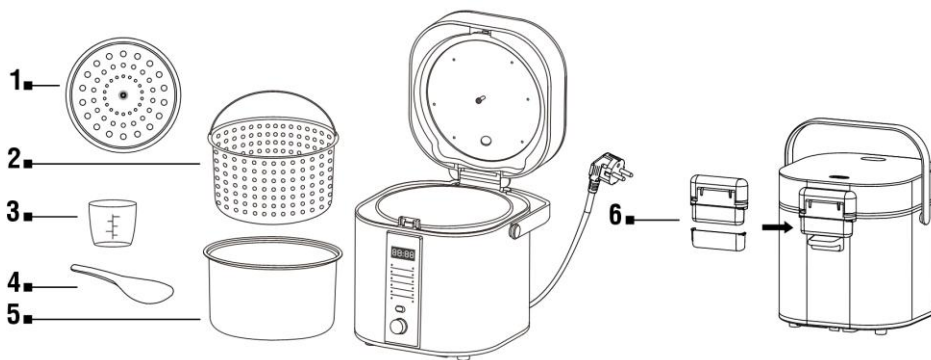
- Pašalinkite visas pakuotes, lipdukus ir etiketes.
- Nuplaukite vidinį puodą, plastikinį šaukštą ir matavimo puodelį šiltu muiluotu vandeniu.
- Nuplaukite juos švariu vandeniu ir gerai išdžiovinkite.
- Nuvalykite dangčio sandariklį ir guminę tarpinę minkštu skudurėliu ir muiluotu vandeniu, tada švariu vandeniu.

PIRMAS NAUDOJIMAS

Norėdami kuo ilgiau išsaugoti nepridegančią puodo dangą, nenaudokite aštrių ar metalinių daiktų. Rekomenduojame naudoti medinius, silikoninius ar plastikinius virtuvės reikmenis.

Padėkite prietaisą horizontalioje padėtyje ant tvirto, sauso ir lygaus paviršiaus. Užtikrinkite, kad aplink prietaisą būtų pakankamai laisvos vietos, mažiausiai 10 cm šonuose ir 50 cm virš dangčio.

Įsitikinkite, kad prietaiso dugnas ir vidinis virimo puodas yra švarūs ir sausi.



- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | Sandarinimo dangtelis |
| 2 | Garinimo krepšelis |
| 3 | Matavimo puodelis |

- | | |
|---|-----------------------|
| 4 | Plastikinis šaukštas |
| 5 | Vidinis virimo puodas |
| 6 | Kondensato bakas |

PRIEKINIS SKYDELIS



- | | | |
|---|-----------------------------|---|
| 1 | Ekranas | |
| 2 | Programos | |
| | WHITE RICE | balti ryžiai |
| | BROWN RICE | rudieji ryžiai (viso grūdo ryžiai) |
| | LOW CARB | mažai angliavandenių turintys ryžiai |
| | SOUP | sriuba |
| | SLOW COOK | lėtas virimas |
| | GRAINS | javai, avižiniai dribsniai, soros, kruopos |
| | YOGHURT | jogurtas |
| | STEAM | garai |
| | KEEP WARM | temperatūros palaikymas |
| | DESSERT | desertas |
| | DELAY | atidėtas startas |
| | TIME | laiko |
| 3 | Men | Gaminimo laiko nustatymas, atidėtas startas |
| 4 | Ijungimas/Išjungimas, START | programos pasirinkimas |

VALDYMAS

Paspauskite mygtuką ant viršutinio dangčio. Įdėkite vidinį puodą į prietaisą, kelis kartus pasukite ir įsitikinkite, kad jis puikiai prisilies prie kaitinimo plokštės. Įdėkite maistą į vidinį kepimo puodą. Uždarykite dangtį, įjunkite prietaisą į elektros lizdą, pasigirs pyptelėjimas ir ekrane pasirodys „----“, o tai reiškia, kad prietaisas yra paruoštas paleisti.

Paspauskite mygtuką 4, kad įjungtumėte prietaisą, pasigirs pyptelėjimas, ekrane bus rodoma „----“, o programos BALTI RYŽIAI (WHITE RICE) indikatorius mirksi pagal numatytuosius nustatymus. Norėdami pasirinkti programą, pasukite mygtuką 4.

- Programoms BALTI RYŽIAI, UDIEJI RYŽIAI, MAŽAI ANGLIAVANDENIŲ TURINTYS RYŽIAI, JAVAI su automatinio gaminimo laiku, galite nustatyti Atidėtas startas (DELAY) vienu 3 mygtuko paspaudimu.
- SRIUBA, LĖTAS VIRIMAS, JOGURTAS, GARAI, DESERTAS programoms galite vieną kartą paspausti mygtuką 3, mirksės laiko indikatorius (TIME), tada pasukite mygtuką 4, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Keletą kartų paspaudus mygtuką 3, mirksės uždelsto paleidimo indikatorius (DELAY), galite nustatyti uždelsto paleidimą.

Norėdami pradėti gaminti, paspauskite mygtuką 4. Prietaisas du kartus pypsi, ekrane rodomas  arba laiko skaičiavimas, pasirinktos programos indikatorius užsidega nuolat ir pradedamas gaminti. Baigus gaminti, išgirsite keturis pyptelėjimus, prietaisas automatiškai persijungs į Temperatūros palaikymas (KEEP WARM) režimą, o indikatorius degs nuolat. Ekrane rodoma

informacija apie temperatūros palaikymą. Norėdami baigti gaminimą arba režimą „Palaikyti šiltą“, tris sekundes paspauskite mygtuką 4, kad išjungtumėte prietaisą. Ekrane rodoma „----“. Atjunkite maitinimo laidą.

WARM funkcija gali išlaikyti jūsų maistą šiltą iki 6 valandų naudojant ryžių programas ir iki 12 valandų naudojant kitas programas. Laikyti šiltai negalima naudoti ilgiau nei 4 valandas, ryžiams rekomenduojame ne ilgiau kaip 15 - 30 minučių. Gaminamo maisto kokybė ir tekstūra pradės keistis jau po valandos. Automatinė šilto palaikymo funkcija nepasiekia programoms JOGURTAS, GARAI ir DESERTAS.

ATIDĖTAS STARTAS (DELAY)

Pasukite mygtuką 4, kad pasirinktumėte gaminimo programą. BALTŲJŲ RYŽIŲ, RUDŲJŲ RYŽIŲ, MAŽAI ANGLIAVYDŽIŲ TURĖČIŲ RYŽIŲ ir GRŪDŲ programoms, vieną kartą paspauskite mygtuką 3, pradės mirksėti atidėjimo indikatorius (DELAY). Sriubos, lėto kepimo ir JOGURTŲ programoms du kartus paspauskite mygtuką 3, mirksės atidėto paleidimo indikatorius (DELAY).

Numatytasis virimo pradžios delsos laikas yra 4 valandos, ekrane bus rodoma „04:00“. Sukdami mygtuką 4 galite reguliuoti gaminimo pradžios laiką. Paspauskite mygtuką 4, kad patvirtintumėte nustatymą ir išgirsite pyptelėjimą. Ekrane bus rodomas likęs laikas iki gaminimo pradžios ir užsidegs indikatorius. Pasibaigus atidėto paleidimo laikui, gaminimo programa įsijungs, uždelsimo pradžios indikatorius (DELAY) išsijungs ir užsidegs pasirinktos gaminimo programos indikatorius. Atidėto paleidimo funkcija (DELAY) nepasiekia programoms YOGURT, STEAM ir PASTRY.

TEMPERATŪROS PALAIKYMAS (KEEP WARM)

Pasukite mygtuką 4, kad pasirinktumėte programą Keep Warm. Paspauskite mygtuką 3, mirksės indikatorius Keep Warm. Sukdami mygtuką 4 galite reguliuoti šildymo laiką. Paspauskite mygtuką 4, kad patvirtintumėte nustatymą ir išgirsite pyptelėjimą. Ekrane bus rodomas likęs laikas ir užsidegs indikatorius. Pasibaigus „Keep Warm“ laikui, išgirsite keturis pyptelėjimus, indikatorius išsijungs ir prietaisas persijungs į budėjimo režimą.

BALTI RYŽIAI (WHITE RICE), RUDIEJI RYŽIAI (BROWN RICE), JAVAI (GRAINS)

Naudodami pateiktą matavimo puodelį, paruoškite norimą kiekį ryžių į vidinį kepimo puodą. Ryžius nuplaukite vandeniu, kad pašalintumėte krakmolo perteklių, pasūdykite ir užpilkite vandeniu. Pagrindinis ryžių ir vandens santykis yra 1:1,1. Apvaliųjų grūdų ryžiams paprastai reikia daugiau vandens. Skirtingos ryžių rūšys gali sugerti skirtingą vandens kiekį, todėl rekomenduojame būti atsargiems verdant didžiausią ryžių kiekį, kad išvengtumėte perpildymo. Javus (avižinius dribsnius, soras, kruopas) rekomenduojame prieš gaminant 2 - 4 valandas mirkyti šaltame vandenyje.

MAŽAI ANGLIAVANDENIŲ TURINTYS RYŽIAI (LOW CARB)

Įdėkite nuplautus ryžius į garintuvo krepšelį. Įdėkite garinimo krepšelį į vidinį kepimo puodą. Uždenkite ryžius vandeniu, maždaug 1 cm virš ryžių lygio. Baigus virti mažai angliavandenių turinčius ryžius, vidinio virimo puodo apačioje liks nusodintų angliavandenių sluoksnis, kurį galima lengvai nuplauti.

NEREIKIA VIRŠYTI MAKSIMALUS VANDENS KIEKIS, KAD IŠVENGTI PERPILDYMAS.

PROGRAMA	MATAVIMO BUTELIS (RYŽIAI)	MATAVIMO BUTELIS (VANDENS)
Baltieji ryžiai	1-5	1-6
Rudieji ryžiai	1-4	2-6
Mažai angliavandenių turintys ryžiai	2-3	4-6
Javai	1.5	3-6

RYŽIŲ VIRIMO PATARIMAI

- Prieš ruošiant ryžius rekomenduojame gerai nuplauti po šaltu tekančiu vandeniu, kad pašalintumėte krakmolo perteklių ir visus nešvarumus.
- Kad ryžiai būtų puresni ir lipnesni, šiek tiek padidinkite rekomenduojamą vandens kiekį.
- Naudokite vandentiekio vandenį. Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens.
- Rekomenduojame sumaišyti virtus ryžius baigus virti, kad jie nesuliptų ir liktų minkšti.
- Ruošdami ryžius, turite pasirinkti tinkamą ryžių ir vandens kiekį pagal aukščiau pateiktą santykį. Gauta ryžių tekstūra ir skonis priklauso nuo kelių veiksnių, tokių kaip: ryžių šviežumas, vandens kiekis ir asmeniniai pomėgiai.

SRIUBA (SOUP), LĖTAS VIRIMAS (SLOW COOK)

Paruoškite reikiamus ingredientus, gerai išvalykite ir sudėkite į vidinį virimo puodą. Įpilkite pakankamai vandens. Pasukite mygtuką 4, kad pasirinktumėte SOUP arba SLOW COOK programą. Paspauskite 3 mygtuką, mirksės laiko nustatymo indikatorius (TIME) ir pasukite mygtuką 4, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Norėdami pradėti gaminti, paspauskite mygtuką 4, prietaisas du kartus pypsi ir užsidegs gaminimo programos indikatorius.

JOGURTAS, DESERTAS

Paruoškite reikiamus ingredientus ir sudėkite juos į vidinį kepimo puodą. Pasukite mygtuką 4, kad pasirinktumėte programą JOGURTAS arba DESERTAS. Paspauskite 3 mygtuką, mirksės laiko nustatymo indikatorius (TIME) ir pasukite mygtuką 4, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Paspauskite mygtuką 4, kad pradėtumėte gaminti, prietaisas du kartus pypsi ir užsidegs programos indikatorius.

JOGURTAS (YOGHURT)

Programoje Jogurtas galite paruošti skanų naminį jogurtą pagal savo pageidavimus. Maksimalus pieno lygis yra 3 (vidiniame virimo puode).

- Į vidinį virimo puodą supilkite pasterizuotą pieną.
- Į pieną įmaišykite 1 - 2 arbatinius šaukštelių jogurto (nesaldaus, be vaisių) ir kepimo indą įdėkite į prietaiso korpusą.
- Pasukite mygtuką 4, kad pasirinktumėte programą JOGURTAS. Paspauskite 3 mygtuką, mirksės laiko nustatymo indikatorius (TIME) ir pasukite mygtuką 4, kad nustatytumėte norimą fermentacijos laiką nuo 6 iki 12 valandų.
- Norėdami pradėti gaminti jogurtą, paspauskite 4 mygtuką.
- Baigę kultivuoti, išimkite jogurtą iš kepimo indo ir laikykite šaldytuve.

DESERTAS (DESSERT)

Ingredientai: 4 kiaušiniai, 32 g aliejaus, 32 g pieno, 72 g manų kruopų cukraus, 68 g pusiau rupių miltų.

Kiaušinių baltymus atskirkite nuo trynių ir elektriniu plaktuvu išplakite baltymus su puse cukraus iki standžių putų.

Likusį cukrų suberkite į trynius ir švelniai plakite šluotele. Įpilkite aliejaus, pieno ir išmaišykite.

Suberkite miltus ir švelniai išmaišykite šluotele. Į trynių masę supilkite išplaktus baltymus ir mentele švelniai išmaišykite.

Skardą lengvai patepkite aliejumi ir pabarstykite miltais, kad pyragas nepriliptų prie formos.

Paruoštą tešlą supilkite į indą, išlyginkite paviršių ir uždarykite dangtį. Pasirinkite programą DESSERTAS, nustatykite laikmatį 50 minučių ir paspauskite mygtuką 4. Kepimo metu neatidarykite dangčio. Prietaisas automatiškai išsijungia praėjus nustatytam laikui.

GARAI (STEAM)

Programa „Steam“ skirta maistui, pavyzdžiui, daržovėms, jūros gėrybėms, garinti arba maistui pašildyti. Gamindami garuose, pripildykite vidinį virimo puodą vandens iki žymės 1 ir įdėkite garinimo krepšelį su ingredientais. Nustatykite gaminimo laiką nuo 5 iki 30 minučių. Prietaisas pradės šildyti ir skaičiuoti laiką atgal tik tada, kai vandens temperatūra pasieks 100°C.

VALYMO INSTRUKCIJOS

- Prieš valydami, ištraukite laidą iš elektros lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.
 - Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo ir prieš sandėliavimą,
 - Norėdami pailginti nepridegančio puodo paviršiaus tarnavimo laiką, rekomenduojame plauti rankomis minkšta šluoste arba kempine, suvilgyta šiltoje muiluotame vandenyje.
 - Prietaiso pagrindą valykite minkšta, drėgna šluoste.
 - Nenaudokite šiurkščių skalbimo šluosčių ar kempinių, ploviklių ar abrazyvų.
 - Nuvalykite guminį tarpiklį ir sandarinimo dangtelį drėgna šluoste arba kempine, suvilgyta šiltoje muiluotame vandenyje. Jei reikia, galite atsargiai nuimti sandarinimo dangtelį nuo guminio tarpiklio ir centrinio laikiklio, naudodami kavos šaukštelį (jis neturi turėti aštrių kraštų). Sandarinimo dangtelį nuplaukite muiluotu vandeniu ir gerai nuplaukite švariu vandeniu. Nuvalykite guminį tarpiklį iš vidaus, pirmiausia šluoste ir muiluotu vandeniu, o tada švariu vandeniu. Gerai išdžiovinkite sandarinimo dangtelį ir tarpiklį ir sumontuokite taip pat.
- Niekada nenuimkite ir nenuimkite dangčio vidinio guminio tarpiklio!**

TECHNINĖ PAGALBA

Ar jums reikia patarimo, kaip nustatyti ir naudoti TESLA MultiCook RC400 Low Carb?

Susisiekite su mumis: www.tesla-electronics.eu.

EKSPLOATACINĖS MEDŽIAGOS IR PRIEDAI

Ekspluatacinių medžiagų galite įsigyti oficialioje TESLA parduotuvėje eshop.tesla-electronics.eu.

GARANTINIS REMONTAS

Dėl garantinio remonto susisiekite su pardavėju, iš kurio įsigijote TESLA gaminį.

Garantija netaikoma:

- prietaisą naudoti kitiems tikslams
- ar priedų susidėvėjimas, atsiradęs dėl įprasto veikimo
- nesilaikant „Svarbių saugos nurodymų“, pateiktų vartotojo vadove
- elektromechaniniai ar mechaniniai pažeidimai, atsiradę dėl netinkamo naudojimo
- žala, kurią sukelia gamtos elementai, tokie kaip vanduo, ugnis, statinė elektra, šuoliai ir kt.
- žalą, atsiradusią dėl neteisėto remonto
- neįskaitomas įrenginio serijos numeris

ATITIKIMO DEKLARACIJA

Mes, TESLA Electronics LTD, pareiškiame, kad šis prietaisas atitinka esminius reikalavimus ir kitas atitinkamas standartų ir reglamentų nuostatas, susijusias su įrenginio tipu.



Šis gaminys atitinka Europos Sąjungos reikalavimus.



Jei šis simbolis yra ant gaminio, susipažinkite su vietine atskiros elektrinių ir elektroninių gaminių surinkimo sistema. Laikykitės vietinių taisyklių ir neišmeskite senų gaminių į įprastas buitines atliekas. Tinkamas seno gaminio išmetimas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Kadangi produktas yra kuriamas ir tobulinamas, pasilikame teisę keisti vartotojo vadovą. Dabartinę šio vartotojo vadovo versiją visada galite rasti adresu www.tesla-electronics.eu.

Dizainas ir specifikacijos gali būti keičiami be įspėjimo, išskyrus spausdinimo klaidas.

Drogi kliencie,
dziękujemy za wybranie TESLA MultiCook RC400 Low Carb.

WAŻNA INFORMACJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA

NINIEJSZY PRODUKT PRZEZNACZONY JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

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

- Uważaj, aby nie poparzyć się parą wydobywającą się podczas otwierania pokrywy. Przed całkowitym otwarciem pokrywy poczekaj, aż para ucieknie.
- Tego urządzenia można używać wyłącznie z wewnętrznym naczyniem do gotowania.
- Nie używaj uszkodzonego lub pękniętego wewnętrznego garnka do gotowania.
- Nigdy nie używaj urządzenia bez jedzenia lub płynu w wewnętrznym pojemniku do gotowania.
- Nie przekraczać maksymalnej ilości gotowanej żywności lub wody.
- Powierzchnia pomiędzy pojemnikiem a elementem grzejmym na dnie musi być zawsze czysta. Przed włożeniem upewnij się, że wewnętrzne naczynie do gotowania jest suche.
- 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.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru. Podczas korzystania z urządzenia w pobliżu dzieci należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie pozwól, aby woda lub inne płyny dostały się do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem. Podczas gotowania potraw dodawaj tylko tyle wody, aby zapobiec pienieniu się lub przelaniu.
- Nie zdejmować zatyczki uszczelniającej z górnej pokrywy. Jeżeli pokrywa uszczelniająca jest uszkodzona, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia i wymienić ją.
- Jeżeli uszczelka gumowa zmieniła kształt, rozmiar lub została w inny sposób uszkodzona mechanicznie, skontaktuj się z serwisem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego pilota.
- Trzymać z dala od substancji łatwopalnych i lotnych.
- 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.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów TESLA przeznaczonych dla tego modelu.
- Producent i importer na terenie Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku eksploatacji urządzenia, takie jak obrażenia, oparzenia, pożary, obrażenia, uszkodzenie innych przedmiotów itp.

OSTRZEŻENIE

NIGDY NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE ANI INNYM PŁYNIE I NIE GOTOWAJ BEZ WEWNĘTRZNEGO POJEMNIKA DO GOTOWANIA.



UWAGA, GORĄCA POWIERZCHNIA

- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnej powierzchni ani nie dotykaj gorących powierzchni.
- Obudowa, pojemnik i metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas pracy, należy zachować ostrożność.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu lub na powierzchniach wrażliwych na ciepło lub takich, które mogą zostać uszkodzone przez parę.

WAŻNA INFORMACJA O KABLU ZASILAJĄCYM

Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie należy w żaden sposób modyfikować złącza kabla. Długość przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko zapłątania się lub potknięcia o przewód zasilający.

PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

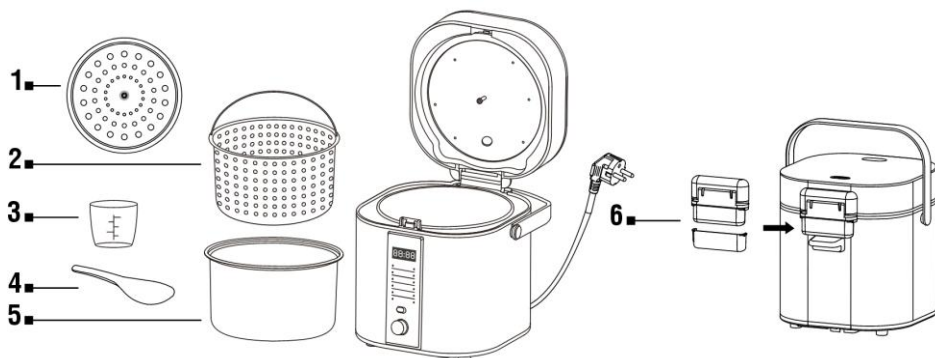
- Usunąć całe opakowanie, naklejki i etykiety.
- Umyć wewnętrzne naczynie do gotowania, plastikową łyżkę i miarkę ciepłą wodą z mydłem.
- Opłucz je czystą wodą i dokładnie osusz.
- Wytrzyj pokrywę uszczelniającą i gumową uszczelkę miękką szmatką zwilżoną mydłem, a następnie czystą wodą.

PIERWSZE UŻYCIЕ

Aby jak najdłużej zachować nieprzylegającą powłokę garnka, nie używaj ostrych ani metalowych przedmiotów. Zalecamy używanie przyborów kuchennych drewnianych, silikonowych lub plastikowych.

Umieścić urządzenie w pozycji poziomej na twardej, suchej i równej powierzchni. Zapewnić wystarczającą ilość wolnej przestrzeni wokół urządzenia, co najmniej 10 cm po bokach i 50 cm nad pokrywą.

Upewnić się, że spód urządzenia i wewnętrzne naczynie do gotowania są wolne od brudu, czyste i suche.



- 1 Pokrywa uszczelniająca
2 Kosz do gotowania na parze
3 Miarka

- 4 Plastikowa łyżka
5 Wewnętrzny garnek do gotowania
6 Zbiornik kondensatu

PANEL PRZEDNI



- 1 Wyświetlacz
2 Programy
WHITE RICE biały ryż
BROWN RICE ryż brązowy (ryż pełnoziarnisty)
LOW CARB ryż niskowęglowodanowy
SOUP zupa
SLOW COOK wolne gotowanie
GRAINS zboża, płatki owsiane, proso, kasza
YOGHURT jogurt
STEAM para
KEEP WARM utrzymanie temperatury
DESSERT deser
DELAY opóźniony start
TIME czas
3 Menu Ustawienie czasu gotowania, Opóźniony start
4 Wł./wyl., START, wybór programu

STEROWANIE

Naciśnij przycisk na górnej pokrywie. Włóż naczynie wewnętrzne do urządzenia, obróć je kilka razy i upewnij się, że idealnie dotyka płyty grzewczej. Umieść żywność w wewnętrznym naczyniu do gotowania. Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „----”, co oznacza, że urządzenie jest gotowe do uruchomienia.

Naciśnij przycisk 4, aby włączyć urządzenie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się „----”, a wskaźnik programu BIAŁY RYŻ będzie domyślnie migać. Obrócić przycisk 4, aby wybrać program.

- W przypadku programów RYŻ BIAŁY, RYŻ BRĄZOWY, RYŻ NISKOWĘGLOWODANOWY i ZBOŻA, z automatycznym czasem gotowania, można ustawić opóźnienie startu, naciskając jednokrotnie przycisk 3, wskaźnik opóźniony start zacznie migać.
- W przypadku programów ZUPA, WOLNE GOTOWANIE, JOGURT, PARA i DESER można jednokrotnie nacisnąć przycisk 3, wskaźnik CZAS zacznie migać, a następnie obrócić przycisk 4, aby ustawić czas gotowania. Naciśnij kilkakrotnie przycisk 3, wskaźnik DELAY zacznie migać, możesz ustawić Opóźniony start.

Naciśnij przycisk 4, aby rozpocząć gotowanie. Urządzenie wyda podwójny sygnał dźwiękowy, wyświetlacz pokaże  lub odlicza czas, wskaźnik wybranego programu zaświeci się na stałe i rozpocznie się gotowanie. Po zakończeniu gotowania rozlegną się cztery sygnały dźwiękowe, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb Utrzymuj w cieple, a wskaźnik będzie się świecił w sposób ciągły. Na wyświetlaczu pojawia się informacja o utrzymaniu temperatury. Aby zakończyć gotowanie lub tryb utrzymywania ciepła, naciśnij przycisk 4 na trzy sekundy, aby wyłączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się „----”. Odłącz przewód zasilający.

Automatyczna funkcja KEEP WARM pozwala utrzymać ciepło potraw do 6 godzin w przypadku programów z ryżem i do 12 godzin w przypadku innych programów. Keep Warm nie powinien być używany dłużej niż 4 godziny, w przypadku ryżu zalecamy maksymalnie 15 do 30 minut. Jakość i konsystencja ugotowanej żywności zaczną się zmieniać już po godzinie. Funkcja automatycznego utrzymywania temperatury nie jest dostępna w programach JOGURT, PARA i MAKA.

OPÓŹNIONY START (DELAY)

Wybrać program gotowania, obracając przycisk 4. W przypadku programów RYŻ BIAŁY, RYŻ BRĄZOWY, RYŻ NISKOWĘGLOWODANOWY i ZBOŻA, naciśnij raz przycisk 3, wskaźnik OPÓŹNIENIE zacznie migać. W przypadku programów ZUPA, WOLNE GOTOWANIE i JOGURT naciśnij dwukrotnie przycisk 3, zacznie migać wskaźnik DELAY.

Domyślny czas opóźnienia rozpoczęcia gotowania wynosi 4 godziny, na wyświetlaczu pojawi się „04:00”. Obracając przycisk 4, można ustawić czas rozpoczęcia gotowania. Naciśnij przycisk 4, aby potwierdzić ustawienie i usłyszeć sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do rozpoczęcia gotowania, a wskaźnik zaświeci się. Po upływie czasu opóźnienia rozpocznie się program gotowania, wskaźnik OPÓŹNIENIE zgaśnie i zaświeci się wskaźnik wybranego programu gotowania. Funkcja OPÓŹNIENIE nie jest dostępna w programach JOGURT, PARA i DESER.

UTRZYMANIE TEMPERATURY (KEEP WARM)

Obróć przycisk 4, aby wybrać program KEEP WARM. Naciśnij przycisk 3, wskaźnik KEEP WARM zacznie migać. Obracając przycisk 4, można ustawić czas utrzymywania temperatury. Naciśnij przycisk 4, aby potwierdzić ustawienie i usłyszeć sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a wskaźnik będzie włączony. Po upływie czasu utrzymywania ciepła usłyszysz cztery sygnały dźwiękowe, wskaźnik zgaśnie, a urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

RYŻ BIAŁY (WHITE RICE), RYŻ BRĄZOWY (BROWN RICE), ZBOŻA (GRAINS)

Używając dołączonej miarki, przygotuj wymaganą ilość ryżu w wewnętrznym naczyniu do gotowania. Ryż przepłucz wodą, aby usunąć nadmiar skrobi, dodaj sól i zalej wodą. Podstawowy stosunek ryżu i wody wynosi 1:1,1. Ryż okrągłozłazisty zwykle wymaga więcej wody. Różne rodzaje ryżu mogą wchłonąć różną ilość wody, dlatego zalecamy ostrożność podczas gotowania maksymalnej ilości ryżu, aby uniknąć przelania. Zboża (płatki owsiane, jaglane, kasze) zaleca się namoczyć w zimnej wodzie na 2 - 4 godziny przed gotowaniem.

RYŻ NISKOWĘGLOWODANOWY (LOW CARB)

Umieść opłukany ryż w koszu do gotowania na parze. Włóż kosz do gotowania na parze do wewnętrznego pojemnika do gotowania. Ryż zalaj wodą, około 1 cm nad poziomem ryżu. Po zakończeniu gotowania niskokalorycznego ryżu na dnie wewnętrznego garnka pozostanie warstwa wytrąconych węglowodanów, którą można łatwo zmyć.

NIE PRZEKRACZAĆ MAKSYMALNEJ ILOŚCI WODY, ABY UNIKAĆ PRZELEWU.

PROGRAM	MIARKA (RYŻ)	MIARKA (WODA)
Biały ryż	1 – 5	1 – 6
Brązowy ryż	1 – 4	2 – 6
Ryż niskowęglowodanowy	2 – 3	4 – 6
Zboża	1,5	3 – 6

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA RYŻU

- Przed przygotowaniem zalecamy dokładne przepłukanie ryżu pod zimną bieżącą wodą, aby usunąć nadmiar skrobi i wszelkie zanieczyszczenia.
- Jeśli chcesz uzyskać bardziej puszysty i lepki ryż, nieznacznie zwiększ zalecaną ilość wody.
- Używaj wody z kranu. Nie używaj wody destylowanej ani filtrowanej.
- Zalecamy po zakończeniu gotowania wymieszać ugotowany ryż, aby nie sklejał się i pozostał gętki.
- Przygotowując ryż należy dobrać odpowiednią ilość ryżu i wody zgodnie z powyższą proporcją. Uzyskana konsystencja i smak ryżu zależy od kilku czynników, m.in. świeżość ryżu, ilość wody i osobiste preferencje.

ZUPA (SOUP), WOLNE GOTOWANIE (SLOW COOK)

Przygotuj niezbędne składniki, dokładnie je oczyść i umieść w wewnętrznym naczyniu do gotowania. Dodaj wystarczającą ilość wody. Obróć przycisk 4, aby wybrać program ZUPA lub WOLNE GOTOWANIE. Naciśnij przycisk 3, wskaźnik ustawienia czasu (TIME) zacznie migać, a następnie obróć

przycisk 4, aby ustawić czas gotowania. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk 4, urządzenie wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i zaświeci się wskaźnik programu gotowania.

JOGURT (YOGHURT), DESER (DESSERT)

Przygotuj niezbędne składniki i umieść je w wewnętrznym pojemniku do gotowania. Obracając pokrętkę 4, wybrać program JOGURT lub DESER. Naciśnij przycisk 3, wskaźnik ustawienia czasu (TIME) zacznie migać, a następnie obróć przycisk 4, aby ustawić czas gotowania. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk 4, urządzenie wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i zaświeci się wskaźnik programu.

JOGURT (YOGHURT)

W programie Jogurt możesz przygotować pyszny, domowy jogurt według własnych upodobań. Maksymalny poziom mleka wynosi 3 (w wewnętrznym naczyniu do gotowania).

- Do wewnętrznego garnka wlej pasteryzowane mleko.
- Zmieszaj 1 - 2 łyżeczki jogurtu (niesłodzonego, bez owoców) z mlekiem i włóż garnek do korpusu urządzenia.
- obracając przycisk 4. Naciśnij przycisk 3, wskaźnik ustawienia czasu (TIME) zacznie migać, a następnie obróć przycisk 4, aby ustawić wymagany czas fermentacji w zakresie od 6 do 12 godzin.
- Naciśnij przycisk 4, aby rozpocząć przygotowywanie jogurtu.
- Po zakończeniu uprawy wyjmij jogurt z garnka i przechowuj go w lodówce.

DESER (DESSERT)

Składniki: 4 jajka, olej 32 g, mleko 32 g, cukier semolina 72 g, mąka półtłusta 68 g.

Białka oddziel od żółtka, białka ubijaj mikserem elektrycznym z połową cukru na sztywną pianę. Do żółtek dodać resztę cukru i delikatnie ubić trzepaczką. Dodać olej, mleko i wymieszać. Dodajemy mąkę i delikatnie mieszamy trzepaczką. Do masy żółtkowej wlać ubite białka i delikatnie wymieszać szpatułką.

Blachę lekko natłuszczamy olejem, posypujemy mąką, aby ciasto nie przyklejało się do blachy.

Przygotowane ciasto wlać do pojemnika, wygładzić powierzchnię i zamknąć pokrywkę. Wybieramy program DESER, ustawiamy timer na 50 minut i wciskamy przycisk 4. Podczas pieczenia nie otwieramy pokrywy. Urządzenie wyłączy się automatycznie po ustawionym czasie.

PARA (STEAM)

Program Para przeznaczony jest do gotowania na parze potraw, np. warzyw, owoców morza lub podgrzewania potraw. Aby gotować na parze, napełnij wewnętrzne naczynie do gotowania wodą do poziomu 1 i włóż do niego kosz do gotowania na parze ze składnikami. Ustaw czas gotowania w zakresie od 5 do 30 minut. Urządzenie rozpoczyna nagrzewanie i odliczanie czasu dopiero, gdy temperatura wody osiągnie 100 °C.

INSTRUKCJE CZYSZCZENIA

- Przed czyszczeniem należy odłączyć przewód zasilający i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu i przed przechowywaniem,
- Aby wydłużyć żywotność nieprzewodzącej powierzchni garnka, zalecamy mycie ręczne miękką szmatką lub gąbką nasączoną ciepłą wodą z mydłem.

- Wyczyść podstawę urządzenia miękką, wilgotną ściereczką.
- Nie używaj szorstkich ściereczek i gąbek do czyszczenia, środków czyszczących ani materiałów ściernych.
- Wytrzyj gumową uszczelkę i pokrywę wilgotną szmatką lub gąbką nasączoną ciepłą wodą z mydłem. W razie potrzeby można ostrożnie zdjąć zatyczkę z gumowej uszczelki i uchwytu centralnego za pomocą łyżeczki do kawy (nie może mieć ostrych krawędzi). Umyj pokrywę uszczelniającą wodą z mydłem i dokładnie spłucz czystą wodą. Wytrzyj gumową uszczelkę od wewnątrz najpierw szmatką zwilżoną wodą z mydłem, a następnie czystą wodą. Dokładnie osusz pokrywę uszczelniającą i uszczelkę, a następnie złóż je ponownie w ten sam sposób.
Nigdy nie usuwaj ani nie usuwaj wewnętrznej gumowej uszczelki pokrywy!

WSPARCIE TECHNICZNE

Potrzebujesz porady dotyczącej konfiguracji i obsługi TESLA MultiCook RC400 Low Carb?
Skontaktuj się z nami: www.tesla-electronics.eu.

MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE I AKCESORIA

Materiały eksploatacyjne kupisz w oficjalnym sklepie marki 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
- zużycie urządzenia lub akcesoriów spowodowane normalną pracą
- 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 na stronie www.tesla-electronics.eu.

Stimate client,
Vă mulțumim că ați ales TESLA MultiCook RC400 Low Carb.

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:

- Aveți grijă să nu vă opăriți prin scăparea de abur când deschideți capacul. Lăsați aburul să scape înainte de a deschide complet capacul.
- Acest aparat trebuie utilizat numai cu un vas de gătit intern.
- Nu folosiți o oală interioară deteriorată sau crăpată.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără alimente sau lichide în recipientul interior de gătit.
- Nu depășiți cantitatea maximă de alimente sau apă gătite.
- Suprafața dintre recipient și elementul de încălzire din partea inferioară trebuie să fie întotdeauna curată. Asigurați-vă că vasul de gătit interior este uscat înainte de a-l introduce.
- 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.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat. Este necesară prudență suplimentară atunci când utilizați aparatul în apropierea copiilor.
- Nu permiteți pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat pentru a evita șocurile electrice. Când gătiți alimente, adăugați doar suficientă apă pentru a preveni spumarea sau debordarea.
- Nu scoateți capacul de etanșare din capacul superior. Dacă capacul de etanșare este deteriorat, opriți imediat utilizarea aparatului și înlocuiți-l.
- Dacă garnitura de cauciuc și-a schimbat forma, dimensiunea sau a fost deteriorată în alt mod mecanic, contactați service-ul.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi operat folosind un temporizator extern sau o telecomandă separată.
- Păstrați-l departe de substanțe inflamabile și volatile.
- 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.
- Utilizați numai accesorii originale TESLA destinate acestui model.
- 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.

AVERTISMENT

NU ÎNCUNDAȚI APARATORUL ÎN APĂ SAU ORICE ALT LICHID ȘI NU GĂȚIȚI FĂRĂ UN RECIPIENT INTERN DE GĂTIT.



ATENȚIE, SUPRAFAȚĂ FIERBINTĂ

- Nu așezați aparatul pe o suprafață inflamabilă și nu atingeți suprafețe fierbinți.
- Carcasa, recipientul și părțile metalice ale dispozitivului se încălzesc atunci când funcționează, aveți grijă.
- Nu utilizați aparatul în apropierea sau pe suprafețe sensibile la căldură sau care pot fi deteriorate de abur.

INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE CABLUL DE ALIMENTARE

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

PREGĂTIREA ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

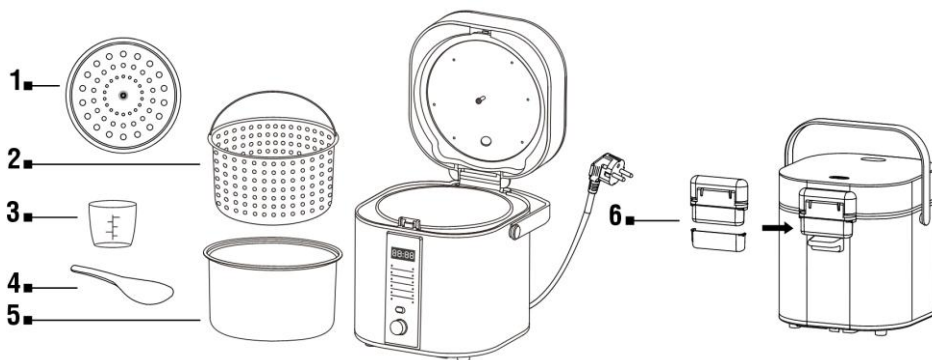
- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și etichetele.
- Spălați oala interioară, lingura de plastic și paharul de măsurare cu apă caldă și săpun.
- Clătiți-le cu apă curată și uscați-le bine.
- Ștergeți capacul de etanșare și garnitura de cauciuc cu o cârpă moale cu săpun și apoi apă curată.

PRIMA UTILIZARE

Pentru a păstra învelișul antiaderent al vasului de gătit cât mai mult timp posibil, nu folosiți obiecte ascuțite sau metalice. Vă recomandăm să folosiți ustensile de bucătărie din lemn, silicon sau plastic.

Așezați aparatul în poziție orizontală pe o suprafață fermă, uscată și plană. Asigurați suficient spațiu liber în jurul aparatului, cel puțin 10 cm pe părțile laterale și 50 cm deasupra capacului.

Asigurați-vă că partea inferioară a aparatului și vasul de gătit interior sunt fără murdărie, curate și uscate.



- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Capac de etanșare |
| 2 | Coș pentru abur |
| 3 | Cană de măsurat |

- | | |
|---|--------------------------|
| 4 | O lingură de plastic |
| 5 | Oala de gătit interioară |
| 6 | Rezervor de condens |

PANOUL FRONTAL



1	Afișa	
2	Programe	
	WHITE RICE	orez alb
	BROWN RICE	orez brun (orez integral)
	LOW CARB	orez cu conținut scăzut de carbohidrați
	SOUP	supă
	SLOW COOK	gătire lentă
	GRAINS	cereale, fulgi de ovaz, mei, nisip
	YOGHURT	iaurt
	STEAM	șteam
	KEEP WARM	menținerea temperaturii
	DESSERT	desert
	DELAY	pornire întârziată
	TIME	timp
3	Meniu	Setarea timpului de gătire, Pornire întârziată
4	Pornit/Oprit, START, selectare program	

CONTROL

Apăsați butonul de pe capacul superior. Introduceți vasul de gătit interior în aparat, întoarceți-l de câteva ori și asigurați-vă că poate atinge perfect placa de încălzire. Puneți mâncarea în oala interioară. Închideți capacul, conectați aparatul la priza, se va auzi un bip și pe afișaj va apărea „----”, ceea ce înseamnă că aparatul este gata de pornire.

Apăsați butonul 4 pentru a porni aparatul, se va auzi un bip, afișajul va afișa „----” și indicatorul programului OREZ ALB va clipi implicit. Rotiți butonul 4 pentru a selecta un program.

- Pentru programele OREZ ALB, OREZ BRUN, OREZ CU CONȚINUT SCĂZUT DE CARBOHIDRAȚI și CEREALE, cu timp de gătit automat, puteți seta Pornirea întârziată apăsând o dată butonul 3, indicatorul DELAY va clipi.
- Pentru programele SUUPĂ, GĂTIRE LENTĂ, IAURT, ABUR ȘI FĂINĂ, puteți apăsa butonul 3 o dată, indicatorul TIME va clipi, apoi rotiți butonul 4 pentru a seta timpul de gătit. Apăsați butonul 3 în mod repetat, indicatorul DELAY va clipi, puteți seta pornirea întârziată.

Apăsați butonul 4 pentru a începe gătitul. Aparatul emite de două ori, afișajul afișează  sau numără invers timpul, indicatorul programului selectat se aprinde permanent și începe gătitul. Când gătitul este terminat, veți auzi patru bipuri, aparatul va comuta automat în modul KEEP WARM și indicatorul va fi aprins continuu. Afișajul arată informații despre menținerea temperaturii. Pentru a

încheia gătutul sau în modul Păstrare cald, apăsați butonul 4 timp de trei secunde pentru a opri aparatul. „----” va apărea pe afișaj. Deconectați cablul de alimentare.

Funcția automată KEEP WARM vă poate menține mâncarea caldă până la 6 ore pentru programele de orez, până la 12 ore pentru alte programe. Păstrați la cald nu trebuie folosit mai mult de 4 ore, pentru orez recomandăm maxim 15 până la 30 de minute. Calitatea și textura alimentelor gătite vor începe să se schimbe după doar o oră. Funcția de menținere automată a temperaturii nu este disponibilă pentru programul IAURT, ABUR și FĂINĂ.

PORNIRE ÎNTARZIATĂ

Selectați programul de gătit rotind butonul 4. Pentru programele OREZ ALB, OREZ BRĂ, OREZ CU CONȚINUT SCĂZUT DE CARBOHIDRAȚI și CEREALE, apăsați butonul 3 o dată, indicatorul DELAY va clipi. Pentru programele SUP, SLOW COOKING și IAURT, apăsați butonul 3 de două ori, indicatorul DELAY va clipi.

Timpul de întârziere implicit pentru începerea gătutului este de 4 ore, afișajul va afișa „04:00”. Prin rotirea butonului 4, puteți regla ora de începere a gătirii. Apăsați butonul 4 pentru a confirma setarea și pentru a auzi un bip. Afișajul va afișa timpul rămas până la începerea gătutului și indicatorul se va aprinde. După expirarea timpului de întârziere, programul de gătit va începe, indicatorul DELAY se va stinge și indicatorul de program de gătit selectat se va aprinde. Funcția DELAY nu este disponibilă pentru programul IAURT, ABUR și FĂINĂ.

PĂSTRAREA TEMPERATURII (KEEP WARM)

Rotiți butonul 4 pentru a selecta programul KEEP WARM. Apăsați butonul 3, indicatorul KEEP WARM va clipi. Prin rotirea butonului 4, puteți regla timpul pentru menținerea temperaturii. Apăsați butonul 4 pentru a confirma setarea și pentru a auzi un bip. Afișajul va afișa timpul rămas și indicatorul va fi aprins. La sfârșitul perioadei de menținere la cald, veți auzi patru bipuri, indicatorul se va stinge și aparatul va trece în modul de așteptare.

OREZ ALB (WHITE RICE), OREZ BRUN (BROWN RICE), CEREALE (GRAINS)

Folosind cana dozatoare furnizată, pregătiți cantitatea necesară de orez în vasul de gătit interior. Clătiți orezul cu apă pentru a elimina excesul de amidon, adăugați sare și acoperiți cu apă. Raportul de bază dintre orez și apă este de 1:1,1. Orezul cu boabe rotunde necesită de obicei mai multă apă. Diferite tipuri de orez pot absorbi diferite cantități de apă, așa că recomandăm prudență atunci când gătiți cantitatea maximă de orez pentru a evita preaplinul. Cerealele (fulgi de ovăz, mei, nisip) se recomandă să fie înmuiate în apă rece timp de 2 până la 4 ore înainte de gătire.

OREZ CU CONȚINUT SCĂZUT DE CALORII (LOW CARB)

Pune orezul clătit în coșul pentru abur. Puneți coșul pentru abur în recipientul interior pentru gătit. Acoperiți orezul cu apă, la aproximativ 1 cm deasupra nivelului orezului. După ce orezul cu conținut scăzut de calorii s-a terminat de gătit, un strat de carbohidrați precipitați va rămâne în partea de jos a oalei interioare de gătit, care poate fi spălat cu ușurință.

NU DEPĂȘIȚI CANTITATEA MAXIMĂ DE APĂ PENTRU A EVITA DEPUNEREA.

PROGRAM	CANĂ DE MĂSURAT (OREZ)	CANĂ DE MĂSURAT (APA)
Orez alb	1 – 5	1 – 6
Orez brun	1 – 4	2 – 6
Orez cu conținut scăzut de carbohidrați	2 – 3	4 – 6
Cereale	1.5	3 – 6

SFATURI PENTRU GĂTIREA OREZULUI

- Înainte de preparare, vă recomandăm să clătiți bine orezul sub jet de apă rece pentru a îndepărta excesul de amidon și orice impurități.
- Dacă doriți să obțineți un orez mai pufos și mai lipicios, creșteți puțin cantitatea recomandată de apă.
- Folosiți apă de la robinet. Nu folosiți apă distilată sau filtrată.
- Vă recomandăm să amestecați orezul fiert după terminarea preparării, astfel încât să nu se lipească și să rămână flexibil.
- Când pregătiți orezul, trebuie să alegeți cantitatea potrivită de orez și apă conform raportului de mai sus. Textura și aroma rezultată a orezului depind de mai mulți factori, de ex. prospețimea orezului, cantitatea de apă și preferințele personale.

SUPA (SOUP), GĂTIRE LENTĂ (SLOW COOK)

Pregătiți ingredientele necesare, curătați-le bine și puneți-le în vasul interior de gătit. Adăugați suficientă apă. Rotiți butonul 4 pentru a selecta programul SUPA sau LENT COOK. Apăsăți butonul 3, indicatorul de setare a timpului (TIME) va clipi și rotiți butonul 4 pentru a seta timpul de gătire. Apăsăți butonul 4 pentru a începe gătitul, aparatul va emite un bip de două ori și indicatorul programului de gătit se va aprinde.

IAURT (YOGHURT), DESERT (DESSERT)

Pregătiți ingredientele necesare și puneți-le în recipientul interior de gătit. Rotind butonul 4, selectați programul IAURT sau DESERT. Apăsăți butonul 3, indicatorul de setare a timpului (TIME) va clipi și rotiți butonul 4 pentru a seta timpul de gătire. Apăsăți butonul 4 pentru a începe gătitul, aparatul va emite un bip de două ori și indicatorul de program se va aprinde.

IAURT (YOGHURT)

În programul Iaurt, puteți pregăti iaurt delicios de casă după propriile preferințe. Cantitatea maximă de nivel de lapte este 3 (în vasul de gătit interior).

- Turnați laptele pasteurizat în oala interioară.
- Amestecați 1 până la 2 lingurițe de iaurt (neindulcit, fără fructe) în lapte și introduceți oala de gătit în corpul aparatului.
- Rotind butonul 4. Apăsăți butonul 3, indicatorul de setare a timpului (TIME) va clipi și rotiți butonul 4 pentru a seta timpul necesar de fermentare în intervalul de la 6 la 12 ore.
- Apăsăți butonul 4 pentru a începe prepararea iaurtului.
- După ce cultivarea este completă, scoateți iaurtul din oala de gătit și păstrați-l la frigider.

DESERT (DESSERT)

Ingrediente: 4 ouă, ulei 32 g, lapte 32 g, zahăr gris 72 g, făină semi-grunjoasă 68 g.

Separăm albururile de galbenus, batem albururile spuma cu jumătate din zahăr până se formează varfuri tari cu un mixer electric.

Adăugați restul de zahăr în gălbenușuri și bateți ușor cu un tel. Adăugați ulei, lapte și amestecați.

Adăugați făina și apoi amestecați ușor cu un tel. Se toarnă albururile batute spuma în amestecul de gălbenușuri și se amestecă ușor cu o spatula.

Se unge ușor tava cu ulei, se presara cu făina pentru ca aluatul să nu se lipească de tava.

Se toarnă aluatul pregătit în recipient, se netezește suprafața și se închide capacul. Selectăm programul DESERT, setăm cronometrul pentru un timp de coacere de 50 de minute și apăsăm butonul 4. Nu deschidem capacul în timpul coacerii. Aparatul se oprește automat după timpul setat.

ȘTEAM (STEAM)

Programul Șteam este destinat gătirii alimentelor în abur, de exemplu legume, fructe de mare sau încălzirea alimentelor. Pentru gătit la abur, umpleți vasul de gătit interior cu apă până la marcajul 1 și introduceți în el coșul pentru abur cu ingrediente. Setati timpul de gătit între 5 și 30 de minute.

Aparatul începe încălzirea și numărătoarea inversă a timpului numai după ce temperatura apei atinge 100 °C.

INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE

- Înainte de curățare, deconectați cablul de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.
- Curățați aparatul după fiecare utilizare și înainte de depozitare,
- Pentru o durată mai lungă de viață a suprafeței antiaderentă a oalei de gătit, vă recomandăm spălarea manuală cu o cârpă moale sau un burete înmuiat în apă caldă cu săpun.
- Curățați baza aparatului cu o cârpă moale și umedă.
- Nu folosiți cârpe sau bureți aspre de curățare, agenți de curățare sau abrazivi.
- Ștergeți garnitura de cauciuc și capacul de etanșare cu o cârpă umedă sau un burete înmuiat în apă caldă cu săpun. Dacă este necesar, puteți îndepărta cu grijă capacul de etanșare de pe garnitura de cauciuc și suportul central cu ajutorul unei linguri de cafea (nu trebuie să aibă margini ascuțite). Spălați capacul de etanșare cu apă cu săpun și clătiți bine cu apă curată. Ștergeți garnitura de cauciuc din interior mai întâi cu o cârpă cu apă cu săpun și apoi cu apă curată. Uscați bine capacul de etanșare și garnitura și reasamblați în același mod. **Nu îndepărtați sau îndepărtați niciodată garnitura de cauciuc interioară a capacului!**

ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Aveți nevoie de sfaturi privind configurarea și operarea TESLA MultiCook RC400 Low Carb?

Contactați-ne: www.tesla-electronics.eu.

CONSUMABLE ȘI ACCESORII

Puteți cumpăra consumabile din magazinul oficial al mărcii TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

REPARAȚIE GARANȚIE

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

Garanția NU se aplică pentru:

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

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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



Acest produs îndeplinește cerințele Uniunii Europene.



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

Pe măsură ce produsul este dezvoltat și îmbunătățit, ne rezervăm dreptul de a modifica manualul de utilizare. Versiunea actuală a acestui manual de utilizare poate fi întotdeauna găsită 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 RC400 Low Carb.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.

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

- Pri otváraní veka buďte opatrní, aby ste sa neoparili unikajúcou parou. Nechajte paru uniknúť pred úplným otvorením veka.
- Tento spotrebič musí byť používaný iba s vnútornou varnou nádobou.
- Nepoužívajte poškodenú alebo prasknutú vnútornú varnú nádobu.
- Nikdy spotrebič nepoužívajte bez jedla alebo tekutiny vo vnútornej varnej nádobe.
- Neprekračujte maximálne množstvo varených potravín alebo vody.
- Povrch medzi nádobou a vykurovacím telesom na dne musí byť vždy čistý. Pred vložením vnútornej varnej nádoby sa uistite, že je suchá.
- 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.
- Nenechávajte spotrebič pracovať bez dozoru. Pri použití spotrebiča v blízkosti detí je potrebná zvýšená opatrnosť.
- Nedovoľte vniknutiu vody ani inej kvapaliny dovnútra spotrebiča, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom. Pri varení potravín pridajte len také množstvo vody, aby nedošlo k napenieniu alebo pretečeniu.
- Neodstraňujte tesniace veko v hornom veku. Pokiaľ je tesniace veko poškodené, okamžite prestaňte spotrebič používať a vymeňte ho.
- Pokiaľ gumové tesnenie zmenilo tvar, veľkosť alebo sa inak mechanicky poškodilo, kontaktujte servis.
- Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- Uchovávajte ho z dosahu horľavých a prchavých látok.
- Pokiaľ je spotrebič používaný nesprávne alebo na profesionálne alebo poloprofesionálne účely, alebo pokiaľ sa nepoužíva podľa pokynov v užívateľskom manuáli, stáva sa záruka neplatnou.
- Používajte iba originálne TESLA príslušenstvo, ktoré je určené k tomuto modelu.
- Výrobca a dovozca do Európskej únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou spotrebiča ako napr. poranenia, obarenia, požiar, zranenia, znehodnotenia ďalších vecí a pod.

UPOZORNENIE

NIKDY NEPONORUJTE SPOTREBIČ DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY A NEVARTE BEZ VNÚTORNEJ VARNEJ NÁDOBY NA VARENIE.



POZOR, HORÚCI POVRCH

- Nekladte spotrebič na horľavý povrch a nedotýkajte sa horúcich povrchov.
- Plášť, nádoba a kovové časti prístroja sa pri jeho chode zahrievajú, buďte opatrní.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pri povrchoch, ktoré sú citlivé na teplo alebo tie, ktoré môžu byť poškodené parou.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBELE

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

PRÍPRAVA PRED PRVÝM POUŽITÍM

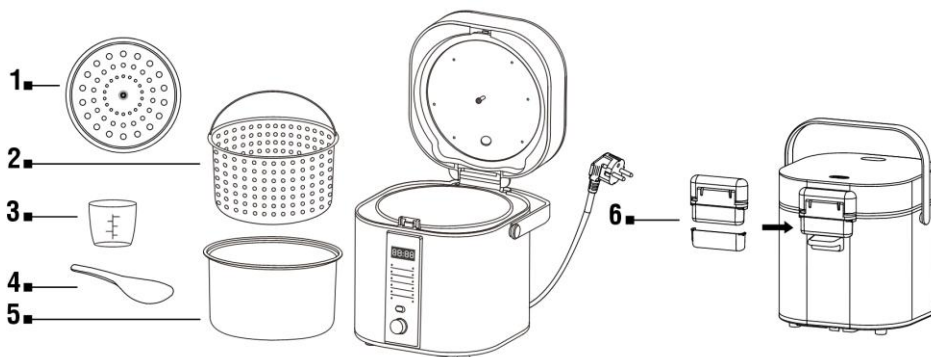
- Odstráňte všetky obaly, nálepky a štítky.
- Umyte teplou mydlovou vodou vnútornú varnú nádobu na varenie, plastovú lyžičku a odmerku.
- Opláchnite ich čistou vodou a dôkladne osušte.
- Utrite jemnou handričkou s mydlovou a potom čistou vodou tesniace veko a gumové tesnenie.

PRVÉ POUŽITIE

Ak chcete zachovať nepriľnavú vrstvu varnej nádoby čo najdlhšie, nepoužívajte ostré alebo kovové predmety. Odporúčame používať drevené, silikónové alebo plastové kuchynské pomôcky.

Umiestnite spotrebič do horizontálnej polohy na pevný, suchý a rovný povrch. Zaistite okolo spotrebiča dostatočne voľný priestor, aspoň 10 cm po stranách a 50 cm nad vekom.

Uistite sa, že sú dno spotrebiča a vnútorná varná nádoba bez nečistôt, čisté a suché.



- | | | | |
|---|------------------|---|-----------------------|
| 1 | Tesniace veko | 4 | Plastová lyžica |
| 2 | Naparovací košík | 5 | Vnútorná varná nádoba |
| 3 | Odmerka | 6 | Zásobník na kondenzát |

PREDNÝ PANEL



- | | | |
|----------|--------------------------------------|---|
| 1 | Displej | |
| 2 | Programy | |
| | WHITE RICE | biela ryža |
| | BROWN RICE | hnedá ryža (celozrnná ryža) |
| | LOW CARB | nízkosacharidová ryža |
| | SOUP | polievka |
| | SLOW COOK | pomalé varenie |
| | GRAINS | obilniny, ovsené vločky, proso, krúpy |
| | YOGHURT | jogurt |
| | STEAM | para |
| | KEEP WARM | udržanie teploty |
| | DESSERT | múčnik |
| | DELAY | odložený štart |
| | TIME | čas |
| 3 | Menu | Nastavenie času varenia, Odložený štart |
| 4 | Zapnúť/Vypnúť, ŠTART, voľba programu | |

OVLÁDANIE

Stlačte tlačidlo na hornom veku. Vložte vnútornú varnú nádobu do spotrebiča, niekoľkokrát s ňou otočte a uistite sa, že sa môže dokonale dotýkať vykurovacej dosky. Vložte do vnútornej varnej nádoby potraviny. Zatvorte veko, zapojte spotrebič do elektrickej zásuvky, ozve sa pípnutie a na displeji sa zobrazí „----“, čo znamená, že je spotrebič pripravený na spustenie.

Stlačením tlačidla 4 spotrebič zapnete, ozve sa pípnutie, na displeji sa zobrazí „----“ a indikátor programu BIELA RYŽA (WHITE RICE) bude v predvolenom nastavení blikať. Otáčaním tlačidla 4 vyberte program.

- Pri programoch BIELA RYŽA, HNEDÁ RYŽA, NÍZKOSACHARIDOVÁ RYŽA a OBILOVINY, s automatickou dobou varenia, môžete jedným stlačením tlačidla 3, indikátor Odloženého štartu (DELAY) bude blikať, nastaviť Odložený štart.
- Pri programoch POLIEVKA, POMALÉ VARENIE, JOGURT, PARA A MÚČNÍK môžete jedným stlačením tlačidla 3, indikátor času (TIME) bude blikať, a následne otáčaním tlačidla 4 nastaviť dobu varenia. Opakovaným stlačením tlačidla 3, indikátor Odloženého štartu (DELAY) bude blikať, môžete nastaviť Odložený štart.

Stlačte tlačidlo 4 pre zahájenie varenia. Spotrebič dvakrát pípne, na displeji sa zobrazí  alebo odpočítavanie času, indikátor zvoleného programu sa rozsvieti trvalo a varenie je spustené. Po dokončení varenia budete počuť štyrikrát pípnutie, spotrebič sa automaticky prepne do režimu Udržanie teploty (KEEP WARM) a indikátor trvalo svieti. Na displeji sa zobrazia informácie o udržiavaní

teploty. Pre ukončenie varenia alebo režimu Udržiavanie teploty stlačte tlačidlo 4 na tri sekundy pre vypnutie spotrebiča. Na displeji sa zobrazí „----“. Odpojte napájací kábel.

Automatická funkcia Udržanie teploty (KEEP WARM) môže udržiavať Vaše jedlo teplé pri programoch ryže po dobu až 6 hodín, pri ostatných programoch až 12 hodín. Udržanie teploty by nemalo byť používané dlhšie ako 4 hodiny, pri ryži odporúčame maximálne 15 až 30 minút. Kvalita a štruktúra uvareného jedla sa začne meniť už po jednej hodine. Automatická funkcia udržania teploty nie je dostupná pre program JOGURT, PARA a MÚČNÍK.

ODLOŽENÝ ŠTART

Otáčaním tlačidla 4 vyberte program pre varenie. Pri programoch BIELA RYŽA, HNEDÁ RYŽA, NÍZKOSACHARIDOVÁ RYŽA a OBILOVINY stlačte raz tlačidlo 3, indikátor Odloženého štartu (DELAY) bude blikať. Pri programoch POLIEVKA, POMALÉ VARENIE a JOGURT stlačte dvakrát tlačidlo 3, indikátor Odloženého štartu (DELAY) bude blikať.

Predvolená doba oneskorenia pre spustenie varenia je 4 hodiny, na displeji sa zobrazí „04:00“.

Otáčaním tlačidla 4 môžete upraviť čas spustenia varenia. Stlačením tlačidla 4 nastavenie potvrdíte a budete počuť pípnutie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas do spustenia varenia a indikátor bude svietiť. Po uplynutí doby odloženého štartu sa spustí program varenia, indikátor Odložený štart (DELAY) sa vypne a indikátor zvoleného programu varenia bude svietiť. Funkcia Odložený štart (DELAY) nie je dostupná pre program JOGURT, PARA a MÚČNÍK.

UDRŽANIE TEPLoty

Otáčaním tlačidla 4 vyberte program Udržanie teploty (KEEP WARM). Stlačte tlačidlo 3, indikátor Udržanie teploty (KEEP WARM) bude blikať. Otáčaním tlačidla 4 môžete upraviť čas na udržiavanie teploty. Stlačením tlačidla 4 nastavenie potvrdíte a budete počuť pípnutie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor bude svietiť. Po uplynutí doby Udržiavania teploty budete počuť štyrikrát pípnutie, indikátor sa vypne a spotrebič sa vypne do pohotovostného režimu.

BIELA RYŽA (WHITE RICE), HNEDÁ RYŽA (BROWN RICE), OBILOVINY (GRAINS)

Pomocou dodanej odmerky si pripravte požadované množstvo ryže do vnútornej varnej nádoby. Opláchnite ryžu vodou, aby ste odstránili prebytočný škrob, osolte a zalejte ju vodou. Základný pomer ryže a vody je 1:1,1. Guľatozrná ryža spravidla vyžaduje viac vody. Rôzne druhy ryže môžu absorbovať rôzne množstvo vody, a preto odporúčame opatrnosť pri varení maximálneho množstva ryže, aby nedošlo k pretečeniu. Obilniny (ovsené vločky, proso, krúpy) odporúčame pred varením namočiť na 2 až 4 hodiny do studenej vody.

NÍZKOSACHARIDOVÁ RYŽA (LOW CARB)

Vložte prepláchnutú ryžu do Naparovacieho košíka. Naparovací košík vložte do varnej vnútornej nádoby. Zalite ryžu vodou, asi 1 cm nad úroveň ryže.

Po dokončení varenia nízkokalorickej ryže zostane na dne vnútornej varnej nádoby vrstva vyzrážaných sacharidov, ktorú je možné ľahko umyť.

NEPREKRAČUJTE MAXIMÁLNE MNOŽSTVO VODY, ABY NEDOŠLO K PRETEČENIU.

PROGRAM	ODMIERKA (RYŽA)	ODMIERKA (VODA)
Biela ryža	1 – 5	1 – 6
Hnedá ryža	1 – 4	2 – 6
Nízkosacharidová ryža	2 – 3	4 – 6
Obilniny	1,5	3 – 6

TIPY NA VARENIE RYŽE

- Pred prípravou odporúčame ryžu dôkladne prepláchnuť pod studenou tečúcou vodou, aby ste odstránili prebytočný škrob a prípadné nečistoty.
- Ak chcete dosiahnuť nadýchanú a lepkavejšiu ryžu, zvýšte mierne odporúčané množstvo vody.
- Používajte vodu z vodovodného kohútika. Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu.
- Uvarenú ryžu odporúčame po dokončení prípravy premiešať, aby sa nezlepila a zostala vláčna.
- Pri príprave ryže je potrebné zvoliť správne množstvo ryže a vody podľa vyššie uvedeného pomeru. Výsledná textúra a chuť ryže závisí od viacerých faktorov, napr. čerstvosti ryže, množstvo vody aj osobných preferenciách.

POLIEVKA (SOUP), POMALÉ VARENIE (SLOW COOK)

Pripravte si potrebné ingrediencie, dôkladne ich očistite a vložte ich do vnútornej varnej nádoby. Pridajte dostatočné množstvo vody. Otáčaním tlačidla 4 vyberte program POLIEVKA (SOUP) alebo POMALÉ VARENIE (SLOW COOK). Stlačte tlačidlo 3, indikátor nastavenia času (TIME) bude blikať a otáčaním tlačidla 4 nastavte dĺžku varenia. Stlačením tlačidla 4 spustíte varenie, spotrebič dvakrát pípne a indikátor programu varenia bude svietiť.

JOGURT (YOGHURT), MÚČNÍK (DESSERT)

Pripravte si potrebné ingrediencie a vložte ich do vnútornej varnej nádoby. Otáčaním tlačidla 4 zvolte program JOGURT (YOGHURT) alebo MÚČNÍK (DESSERT). Stlačte tlačidlo 3, indikátor nastavenia času (TIME) bude blikať a otáčaním tlačidla 4 nastavte dĺžku varenia. Stlačením tlačidla 4 spustíte varenie, spotrebič dvakrát pípne a indikátor programu bude svietiť.

JOGURT (YOGHURT)

V programe Jogurt môžete pripraviť lahodný domáci jogurt podľa vlastných preferencií. Maximálne množstvo hladiny mlieka je 3 (vo vnútornej varnej nádobe).

- Nalejte do vnútornej varnej nádoby pasterizované mlieko.
- Vmiešajte do mlieka 1 až 2 lyžičky jogurtu (nesladený, bez ovocia) a vložte varnú nádobu do tela spotrebiča.
- Otáčaním tlačidla 4 zvolte program JOGURT. Stlačte tlačidlo 3, indikátor nastavenia času (TIME) bude blikať a otáčaním tlačidla 4 nastavte požadovaný čas fermentácie v rozmedzí 6 až 12 hodín.
- Stlačte tlačidlo 4 pre spustenie prípravy jogurtu.
- Po dokončení kultivácie odoberte jogurt z varnej nádoby a uskladnite ho v chladničke.

MÚČNÍK (DESSERT)

Suroviny: vajcia 4 ks, olej 32 g, mlieko 32 g, cukor krupice 72 g, polohrubá múka 68 g.

Oddelíme bielky od žltka, elektrickým šľahačom vyšľaháme z bielkov pevný sneh s polovicou cukru. K žltkom pridáme zvyšok cukru a jemne metličkou prešľaháme. Pridáme olej, mlieko a premiešame. Pridáme múku a potom jemne premiešame metličkou. Vyšľahané bielky nalejeme do žltkovej zmesi a jemne stierkou premiešame.

Hrniec vymažeme jemne olejom, vysypeme múkou, aby sa múčnik neprilepil k nádobe.

Do nádoby nalejeme pripravené cesto, vyhladíme povrch a zatvoríme veko. Vyberieme program Múčnik (DESSERT), nastavíme časovač na dobu pečenia 50 minút a stlačíme tlačidlo 4. Počas pečenia neotvárame veko. Spotrebič sa po nastavenej dobe automaticky vypne.

PARA (STEAM)

Program Para je určený na varenie potravín v pare, napríklad zeleniny, morských plodov alebo ohrievania jedla. Na varenie v pare naplňte vnútornú varnú nádobu vodou po značku 1 a vložte do nej Naparovací košík so surovinami. Nastavte dĺžku varenia v rozmedzí 5 až 30 minút. Spotrebič spustí ohrievanie a odpočet času až potom, ako teplota vody dosiahne 100 °C.

POKYNY NA ČISTENIE

- Pred čistením odpojte kábel zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
- Vyčistite spotrebič po každom použití a pred uskladnením.
- Pre dlhšiu životnosť nepríľnavého povrchu varnej nádoby odporúčame ručné umývanie pomocou jemnej handričky alebo hubky namočenej v teplej mydlovej vode.
- Základňu spotrebiča vyčistite pomocou jemnej vlhkej handričky.
- Nepoužívajte hrubé umývacie handričky alebo hubky, čistiace prostriedky ani abrazíva.
- Gumové tesnenie a tesniace veko utrite vlhkou handričkou alebo hubkou namočenou v teplej mydlovej vode. Pokiaľ je to nutné, môžete tesniace veko opatrne sňať z gumového tesnenia a stredového držiaka s pomocou kávovej lyžičky (nesmú mať ostré hrany). Tesniace veko umyte mydlovou vodou a dôkladne opláchnite čistou vodou. Gumové tesnenie utrite aj z vnútornej strany najskôr handričkou s mydlovou vodou a následne s čistou vodou. Tesniace veko aj tesnenie dôkladne osušte a rovnakým spôsobom zložte späť.

Nikdy neodstraňujete ani nevyberajte vnútorné gumové tesnenie veka!

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebuje poradiť s nastavením a prevádzkou TESLA MultiCook RC400 Low Carb?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu.

SPOTREBNÝ MATERIÁL A PRÍSLUŠENSTVO

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

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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

Záruka sa NEVZŤAHUJE na:

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

VYHLÁSENIE O ZHODE

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



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej Únie.



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

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

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