

TESLA

TESLA MultiCook M50

**Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si vybral TESLA MultiCook M50.**

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

- **tento uživatelský návod si uschovejte**
- **správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost**
- **dodržujte pravidla uvedená v tomto návodu, pro snížení rizika poškození zařízení nebo pro případ vašeho zranění**

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

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

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

- Pro používání tohoto spotřebiče musí být nainstalována odnímatelná vnitřní nádoba.
- Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou vyjímatelnou vnitřní nádobu.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte bez jídla nebo tekutiny ve vnitřní nádobě.
- Ujistěte se, že jídlo nebo tekutina, která se má vařit, naplní do poloviny nebo více vnitřní nádobu na vaření před zapnutím spotřebiče.
- Neumisťujte spotřebič na okraj stolu během provozu. Ujistěte se, že povrch je rovný, čistý, bez vody a jiných překážek.
- Skleněné víko bylo speciálně upraveno tak, aby bylo trvanlivější a bezpečnější než běžné sklo, není však nerozbitné, při manipulaci se skleněným víkem buďte proto opatrní.
- Skleněné víko vždy umístěte správně na spotřebiči během jeho provozu, pokud není v receptu uvedeno, že jej bude možné odebrat.
- Po dokončení vaření přepněte spotřebič do polohy „OFF - Vypnuto” a odpojte jej od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Nedovolte vniknutí vody ani jiné kapaliny dovnitř spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel, chraňte síťový kabel před horkými plochami a neodpojujte spotřebič tahem za kabel.
- Před čištěním odpojte kabel ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Připojte spotřebič pouze k uzemněné zásuvce. Vždy se ujistěte, že je zástrčka správně zasunuta do zásuvky.
- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá místnímu jmenovitému napětí před

připojením spotřebiče k elektrické síti.

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit TESLA autorizovaný servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo úrazu.
- Používejte pouze originální TESLA příslušenství, které je určeno k tomuto modelu.
- Při použití zařízení v blízkosti dětí je nutná zvýšená opatrnost.
- Nedoporučuje se, aby děti samostatně používaly spotřebič bez dozoru dospělé osoby.
- Nenechávejte spotřebič pracovat bez dozoru.
- Nepřipojujte spotřebič ani nepoužívejte ovládací panel mokřkými rukama.
- Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům, než je popsáno v této příručce.
- Nepoužívejte tento spotřebič k jinému než určenému použití.
- Nepoužívejte venku ani v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí.
- Neopravujte spotřebič, vystavujete se tak nebezpečí poranění elektrickým proudem a ztrátě záruky.
- Uchovávejte jej z dosahu hořlavých a těkavých látek.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo pro profesionální nebo poloprofesionální účely, nebo pokud ano se nepoužívá podle pokynů v uživatelském manuálu, stává se záruka neplatnou.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem spotřebič jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.
- **UPOZORNĚNÍ:** Plastové sáčky používané k zabalení tohoto spotřebiče mohou být nebezpečné. Abyste předešli riziku udušení, uchovávejte tyto sáčky mimo dosah dětí. Tyto sáčky nejsou hračky.

POZOR: Nikdy nevkládejte potraviny nebo nenalévejte tekutiny do těla spotřebiče. Potravinami a tekutinami se plní vždy pouze vnitřní nádoba na vaření!

UPOZORNĚNÍ:

NIKDY NEPONOŘUJTE SPOTŘEBIČ DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY.

Nepoužívejte vyšší teplotu než 120°C pro ohřev vody v režimu RUČNÍ NASTAVENÍ / MANUAL, protože může dojít k nevratnému poškození zařízení a ztrátě záruky. V režimu SMAŽENÍ / FRY používejte pouze olej, prosím.



Pozor, horký povrch

- Nepokládejte spotřebič na hořlavý povrch.
- Pozor skleněné víko je velmi horké, vždy používejte rukavice při sejmutí víka.
- Aby nedošlo k opaření unikající párou při zvednutí skleněné pokličky, opatrně ji zvedněte vždy směrem od sebe. Odkapávající voda nikdy nesmí natéct do vnitřní části spotřebiče.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti nebo u povrchů, které jsou citlivé na teplo nebo ty, které mohou být poškozeny párou.
- Nedotýkejte se horkých povrchů.
- Je-li spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vyšší. Nedotýkejte se zahřátého povrchu, jinak může dojít k popálení.
- S horkým spotřebičem nehybejte. Můžete se popálit horkým jídlem, olejem nebo kapalinou.
- Před transportem nechte spotřebič zcela vychladnout.

DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

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

NEPOUŽÍVEJTE TOTO ZAŘÍZENÍ S PRODLUŽOVACÍM KABLEM.

Připojte napájecí kabel přímo pouze do elektrické zásuvky na 230 V.

PŘÍPRAVA PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

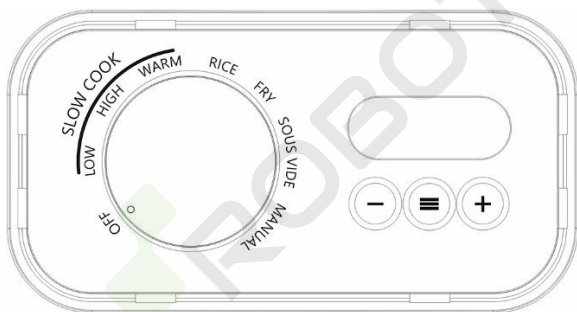
1. Odstraňte všechny obaly, nálepky a štítky.
2. Omyjte teplou mýdlovou vodou vnitřní nádobu na vaření a skleněnou pokličku. Poté je opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.
3. Ujistěte se, že je vnitřek těla spotřebiče čistý a bez nečistot.

Některé povrchy kuchyňských linek a stolů nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití spotřebiče. Nepokládejte zahřátý spotřebič na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit. Během prvního použití spotřebiče se může objevit mírný kouř a zápach. Jedná se o běžný stav u všech zahřívajících se zařízení, který po několika použitích vymizí.

POZOR!

Abyste se vyhnuli úrazu elektrickým proudem, NIKDY NEVAŘTE BEZ VNITŘNÍ ODNÍMATELNÉ NÁDOBY NA VAŘENÍ!


Přední panel



PRVNÍ POUŽITÍ

Chcete-li zachovat nepřilnavou vrstvu vnitřní varné nádoby co nejdéle, nepoužívejte ostré předměty uvnitř nádoby na vaření. Doporučujeme používat dřevěné, silikonové nebo plastové kuchyňské pomůcky.

Po zapnutí spotřebiče zvolte program pro vaření otočením kruhového ovladače na předním panelu.

Délku vaření a teplotu lze nastavit stisknutím tlačítka .

- Pro nastavení délky vaření stiskněte , LED displej zobrazí 00:00, tlačítka „-“ nebo „+“ upravte

čas.

- Pro nastavení teploty vaření, stiskněte tlačítko  a na displeji se zobrazí „000C“, tlačítka „-“ nebo „+“ upravte teplotu.

Proces vaření můžete kdykoliv zastavit otočením knoflíku do polohy „**OFF - Vypnuto**“.

POMALÉ VAŘENÍ / SLOW COOK

Vložte suroviny pro vaření do vnitřní varné nádoby a přikryjte ji skleněnou pokličkou.

Otočte kruhový ovladač na předním panelu do polohy:

- **LOW (Nízká teplota vaření)**
- výchozí délka vaření: 8 hodin, maximální doba vaření k nastavení: 24 hodin
- **HIGH (Vysoká teplota vaření)**
- výchozí délka vaření: 4 hodiny, maximální doba vaření k nastavení: 24 hodin
- **KEEP WARM (Udržení teploty)**
- výchozí délka udržení teploty: 6 hodin, maximální doba udržení teploty k nastavení: 24 hodin

Tyto funkce pracují v rozmezí 30 minut do 24 hodin s krokem 30 minut. Ručně není možné změnit teplotu vaření. Po zvolení režimu začne spotřebič automaticky vařit do 3 sekund.

Po uplynutí doby vaření na displeji bliká „----“, spotřebič se přepne do režimu „**Udržování teploty**“, ve kterém zůstane maximálně 24 hodin.

UPOZORNĚNÍ: Během vaření bude tělo spotřebiče (základna) velmi teplá. Při manipulaci proto použijte rukavice.

Tipy pro pomalé vaření

- Nejlepšího výsledku vaření dosáhnete pokud zaplníte varnou nádobu alespoň z poloviny.
- Přípravovat lze i malá množství, ale v takovém případě může být nezbytné upravit dobu vaření.
- Při vaření polévky nebo zeleniny nechejte dostatečný prostor pod pokličkou.
- Při vaření zeleniny a masa, vložte dolů do hrnce nejdříve zeleninu, poté maso a další suroviny.
- Při vaření v režimu „**HIGH - Vysoká teplota vaření**“ sledujte průběh vaření, protože některé polévky mohou začít pěnit. Nezapomeňte, že časté zvedání pokličky prodlouží délku vaření.
- Před vařením zmrazených potravin vždy přilejte ještě teplou tekutinu.
- Vzhledem k povaze pomalého vaření maso nezhnědne, jako kdyby se vařilo na pánvi nebo v troubě. Před pomalým vařením není nutné maso nebo drůbež osmažit, ale můžete to provést, pokud vám maso takto více chutná.
- Osmažení mletého hovězího masa, slaniny a klobásy před pomalým vařením může být žádoucí, pokud chcete odstranit přebytečný tuk z masa. Maso by mělo být do vnitřního varného hrnce vloženo tak, aby se nedotýkalo skleněné poklice.
- Libové maso jako například kuřecí či vepřová panenka se vaří rychleji než vláknité a tučné maso jako hovězí plecko nebo vepřové ramínko. Vaření masa s kostí prodlouží dobu vaření oproti masu bez kosti.
- Vyvarujte se otevírání pomalého hrnce během vaření, protože to způsobí značné ztráty tepla a páry. Pokud musíte hrnec přesto otevřít, proveďte to co možná nejrychlejším způsobem.
- Nakrájejte maso na menší kousky, pokud ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako



jsou fazole, ovoce či zelenina (houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina).

- Během pomalého vaření si maso a zelenina zachovávají více šťavy než v případě tradičního vaření.
- Některé potraviny jako například mrkev, brambory a řepa vyžadují delší vaření než maso, proto je nakrájejte na menší kousky předtím než je přidáte k masu. Ujistěte se, že jste je položili na spodní stranu vnitřního varného hrnce a zalejte je kapalinou.
- Nejplnější chuti při pomalém vaření dosáhnete přidáním nardrcených bylinek a koření.
- Fazole musí úplně změkknout, než je bude možné kombinovat se sladkými nebo kyselými jidly.
- Při vaření v pomalém hrnci nezapomeňte, že tekutiny se v něm nevytvářejí stejně, jako je obvyklé při klasickém vaření. Snižte množství tekutiny v receptu, který není určen pro pomalý hrnec. Výjimkou z tohoto pravidla jsou polévky a rýže.
- Pamatujte, že tekutiny mohou být kdykoli přidány později.
- Pokud na dokončení vaření obsahuje jídlo stále příliš tekutin, naprogramujte znovu pomalý hrnec na dobu vaření 45 minut. Zkontrolujte výsledek každých 15 minut. Po uplynutí 30 - 45 minut se množství kapaliny sníží.
- Většina receptů, které vyžadují nevařené maso a zeleninu, vyžaduje přibližně vaření 6 - 8 hodin při nízké teplotě „**LOW - Nízká teplota vaření**“.
- Čerstvé mléčné výrobky (mléko, kysanou smetanu nebo jogurt) přidávejte až těsně před servírováním na stůl.
- Rýže, nudle a těstoviny se nedoporučují vařit po dlouhou dobu. Uvařte je samostatně a přidejte je do pomalého hrnce až na posledních 30 minut.

Po ukončení procesu vaření opatrně lehce nadzvědněte skleněnou pokličku. To umožní, aby pára unikla před vyjmutím vnitřního varného hrnce z těla spotřebiče (základny). Vyjměte vnitřní hrnec, odpojte síťový napájecí kabel a nechte spotřebič vychladnout. Po úplném vychladnutí vyčistěte spotřebič, viz „**Pokyny pro čištění**“.

SMAŽENÍ / FRY

Otočte přepínač na předním panelu do polohy „**FRY**“ (Smažení/Restování).

1. Výchozí teplota vaření je 160°C a výchozí délka vaření je 30 minut.
2. Stiskněte tlačítko  a nastavte teplotu vaření „+“ nebo „-“ (120°C, 140°C, 160°C, 180°C nebo 200°C), poté stiskněte znovu tlačítko  a stisknutím tlačítek „+“ a „-“ upravte také délku vaření
3. Po nastavení teploty a času začne spotřebič automaticky vařit.
4. Před přidáním potravin nalejte do vnitřního hrnce na vaření 1-2 polévkové lžice řepkového oleje. Poté přidejte rovnoměrně nakrájenou cibuli, česnek, celer, mrkev, bylinky, maso a další ingredience podle potřeby.

Smažení s fritovacím košem



Vložte ingredience do fritovacího koše a poté jej vložte dovnitř hrnce na vaření. Zvolte teplotu a čas pro smažení. Nejdříve se spotřebič začne zahřívat na provozní teplotu, displej bude zobrazovat „---“, po fázi předehřívání bude displej střídavě zobrazovat čas a teplotu vaření.

UPOZORNĚNÍ:

Maximální množství oleje je 2.5 l a suroviny ve fritovacím koši nesmí přesáhnout více než 2/3 objemu koše.

Proces vaření můžete kdykoliv zastavit otočením knoflíku do polohy „**OFF - Vypnuto**“.

SOUS VIDE

1. Utěsněte potraviny vakuově do sáčků vhodné velikosti.
2. Naplňte vnitřní nádobu vodou a vložte utěsněný sáček do vody s pokojovou teplotou. Ujistěte se, že jsou sáčky zcela ponořeny do vody.
3. V případě vaření více sáčků použijte stojan „Sous Vide“ pro oddělení jednotlivých sáčků.
4. Při této funkci je možné zvolit čas vaření od 30 minut do 24 hodin. Teplotu vaření lze zvolit od 25°C do 100°C v intervalu 5°C.
5. Umístěte pokličku na multifunkční hrnec a zvolte funkci „**SOUS VIDE**“. Tato funkce je neúčinnější pokud je hrnec zakrytý pokličkou.
6. Přednastavená teplota je 55°C a 30 min. Stiskněte tlačítko  a nastavte teplotu vaření tlačítky „+“ nebo „-“ poté stiskněte znovu tlačítko  a stisknutím tlačítek „+“ a „-“ upravte také délku vaření.
7. Odpočítávání doby vaření v režimu „**SOUS VIDE**“ nezačne dokud není dosaženo požadované teploty. Když je teplota dosaženo, spotřebič se automaticky přepne do funkce odpočítávání nastaveného času vaření.

Proces vaření můžete kdykoliv zastavit otočením knoflíku do polohy „**OFF - Vypnuto**“.

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

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

JOGURT

1. Otočte přepínač na předním panelu do polohy „**SOUS VIDE**“.
2. Nalejte do vnitřního hrnce na vaření 2 litry mléka, poté vmíchejte do mléka 2 lžičky jogurtu (neslazený, bez ovoce) a nastavte po dobu 7 až 12 hodin pro výrobu jogurtu. Množství mléka a jogurtu upravte dle vašich preferencí a receptu.
3. Pro tuto funkci není možné měnit teplotu vaření.



4. Po dokončení kultivace odeberte jogurt a uskladněte jej v ledničce.

RÝŽE / RICE

1. Vložte rýži s vodou do vnitřního hrnce a uzavřete jej skleněnou pokličkou.
 2. Otočte přepínač na předním panelu do polohy „RICE“ (Rýže).
 3. Během této funkce není zobrazen žádný čas, protože přístroj nepracuje se snímačem vlhkosti. LED displej zobrazí „On“. Po dokončení vaření se spotřebič automaticky přepne do režimu udržování teploty.
- Doporučujeme používat poměr 1:1 (1 šálek vody na 1 šálek rýže).
 - Rýži opláchněte ve vodě a osolte ji. Přidejte máslo pokud chcete vylepšit její chuť, zabráníte také jejímu slepování.

RUČNÍ NASTAVENÍ / MANUAL

Otočte kruhový ovladač na předním panelu do polohy „MANUAL“ (Ruční nastavení). V tomto režimu se zařízení chová jako klasický hrnc (pánev) s možností regulace teploty vaření/délky vaření a umožní vám uvařit naprostou většinu jídel. Nastavení délky vaření je možné od 10 minut do 90 minut. Nastavení teploty vaření od 20°C do 200°C. Výchozí čas je 30 minut a výchozí teplota je 100°C.

Stiskněte tlačítko  a pomocí tlačítek „+“ nebo „-“ nastavte teplotu vaření, poté znovu stiskněte tlačítko  a tlačítky „+“ nebo „-“ upravte délku vaření.

TIP: Ruční regulaci teploty můžete využít například pro přípravu „Fondue“, nastavením teploty ohřevu dle vašich preferencí v rozsahu od 30°C do 85°C, například pro čokoládové fondue nebo pro přípravu klasických špaget ve vroucí vodě. V tomto režimu můžete potraviny také ohřívat parou, např. knedlíky.

UPOZORNĚNÍ: Vnitřní hrnc na vaření je bezpečné používat v troubě. Maximální nastavená teplota ohřevu trouby nesmí překročit 180°C.

POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ

- Vyčistěte spotřebič po každém použití a před uskladněním, před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout a odpojte jej od napájení.
- Spotřebič doporučujeme čistit hned po jeho vychladnutí, než dojde k zaschnutí zbytků potravin.
- Omyjte oddělitelné části (vnitřní nádobu na vaření a skleněnou pokličku) v horké vodě s neutrálním kuchyňským saponátem. Poté je opláchněte čistou vodou, řádně je otřete dosucha a vraťte je zpět na své místo.
- Otřete základnu spotřebiče pomocí jemného vlhkého hadříku.
- Nepoužívejte čisticí prostředky ani abraziva, protože mohou poškrábat nepřílnavou vrstvu nádoby na vaření.

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA MultiCook M50?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

ZÁRUČNÍ OPRAVA

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

SLEDUJTE NÁS NA INTERNETU



facebook

You Tube

Instagram

twitter

LinkedIn

Záruka se NEVZTAHUJE na:

- použití zařízení k jiným účelům
- běžné opotřebení
- nedodržení „DŮLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÍCH UPOZORNĚNÍ“ uvedených v uživatelském manuálu
- elektromechanické nebo mechanické poškození zařízení způsobené nevhodným použitím
- škodě způsobené přírodními živly jako je voda, oheň, statická elektřina, přepětí, atd.
- škodě způsobené neoprávněnou opravou
- nečitelném sériovém čísle zařízení

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



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

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

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