

TESLA

TESLA MultiCook M80 Deluxe

Tisztelt Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy a TESLA MultiCook M80 Deluxe terméket választotta.

Kérjük, olvassa el figyelmesen a biztonságos használatra vonatkozó szabályokat, és a használat során tartsa be az összes általános érvényű biztonsági előírást.

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

KIZÁRÓLAG OTTHONI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT TERMÉK

Olvasa el és értelmezze az összes utasítást. Az alábbiakban felsorolt utasítások figyelmen kívül hagyása áramütést, tüzet vagy súlyos sérülést okozhat. A jelen használati útmutatóban feltüntetett figyelmeztetések, óvintézkedések és utasítások nem képesek lefedni az összes potenciálisan előforduló körülményt és helyzetet. Az üzemeltető kezelő köteles tudatosítani magában, hogy a józan ész és a körületek olyan tényezők, amelyek nem épít hetők be a termékbe, és csak a berendezés felhasználójának hozzáállásától függenek.

Ez az eszköz bonyolult elektromechanikai készülék, ezért kérjük, szenteljen figyelmet az alábbi utasításoknak:

- A készülék használatához be kell helyezni a belső főzőedényt.
- Soha ne használja a főzőedényt ha sérült vagy megrepedt.
- Soha ne használja a készüléket anélkül, hogy étel vagy folyadék lenne a benne.
- Működés közben ne helyezze a készüléket az asztal szélére. Győződjön meg róla, hogy a felület sík, tiszta, víztől és egyéb akadályoktól mentes.
- Soha ne használja a készüléket túl forró, poros vagy nedves környezetben.
- Soha ne használja ezt a készüléket más célokra, mint amire szánták.
- Nem ajánlott, hogy gyermekek felnőtt személy felügyelete nélkül, egyedül használják a készüléket.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Fokozottan körületekintően járjon el, ha a készüléket gyermekek közelében használja.
- Az üvegfedelelet speciálisan úgy alakították át, hogy tartósabb és biztonságosabb legyen, mint a hagyományos üveg, mindazonáltal nem törhetetlen, ezért legyen óvatos a kezelése során.
- A főzés befejezése után kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja kihűlni.
- Az áramütés elkerülése érdekében soha ne engedjen vizet se más folyadékot a készülékbe.
- A készüléket mindig csak földelt aljzathoz csatlakoztassa. Minden esetben győződjön meg róla, hogy a dugó megfelelően illeszkedik a hálózati dugaljba.
- Mielőtt a fogyasztót a hálózati csatlakozóaljhoz csatlakoztatná, ellenőrizze le, hogy a készüléken feltüntetett feszültség értéke megegyezik az otthoni hálózati feszültséggel.
- Soha ne használjon hosszabbító kábelt, védje a tápkábelt a forró felületektől, és ne húzza ki a készüléket a hálózatról a vezetékénél húzva.
- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt, és hagyja kihűlni a készüléket.
- A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányítóval működjön.
- Ha a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a TESLA által felhatalmazott szervizben vagy másik, hasonlóan képzett személlyel.
- Csak eredeti, kizárólag ehhez a modellhez tervezett TESLA kiegészítőket használjon.
- Soha ne próbálja maga megjavítani a készüléket, mert fennáll az áramütés, illetve a jótállás

elvesztésének veszélye.

- Gyúlékony és illékony anyagoktól tartsa távol.
- Ha a készüléket helytelenül, vagy professzionális, üzleti céllal, illetve ha nem a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően használják, a jótállás az érvényét veszíti.
- Sem a gyártó, sem az európai uniós importőr nem vállal felelősséget a készülék működése által okozott károkért, például sérülésért, leforrázásért, tűzért, sérülésért, egyéb tárgyak megsemmisüléséért stb.
- FIGYELEM: A készülék csomagolásához használt műanyag zacskók veszélyesek lehetnek. A fulladásveszély elkerülése érdekében tartsa ezeket a zacskókat gyermekek elől elzárva. A zacskók nem játékszerek.

Soha ne tegyen ételt vagy folyadékot a készülékházba.

Ételt és folyadékot csak a belső főzőedénybe szabad tenni!

FIGYELEM:

SOHA NE MERÍTSE A KÉSZÜLÉKET VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA ÉS NE FŐZZÖN BENNE BEHELYEZETT FŐZŐEDÉNY NÉLKÜL!



VIGYÁZAT, FORRÓ FELÜLET!

- Soha ne helyezze a készüléket gyúlékony felületre.
- Ne érjen hozzá a forró felületekhez!
- Vigyázat, az üvegfedél nagyon forró, ezért a fedél eltávolításakor mindig használjon kesztyűt.
- Az üvegfedél felemelésekor fennálló forrázásveszély elkerülése érdekében azt mindig óvatosan és önmagától eltartva emelje fel. A csöpögő víz soha nem folyhat a készülék belsejébe.
- Soha ne használja a készüléket hőre érzékeny vagy gőz által potenciálisan károsodó felületek közelében.
- Bekapcsolt készülék esetén a hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet. Soha ne érjen a fűtött felülethez, ellenkező esetben égési sérülések veszélyének van kitéve.
- Ne mozgassa a forró készüléket. A forró étel, olaj vagy folyadék égési sérüléseket okozhat.
- Szállítás és tárolás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni.

FONTOS INFORMÁCIÓK A TÁPKÁBELRŐL

Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében soha ne próbálja meg semmilyen módon módosítani a kábelcsatlakozót. A tápkábel hossza csökkenti a tápkábelbe való beakadás vagy a megbotlás kockázatát.

SOHA NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET HOSSZABBÍTÓ KÁBELLEL

A tápkábelt minden esetben közvetlenül a 230 V-os konnektorhoz csatlakoztassa.

ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

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

A készülék első használatakor enyhe füst és szag jelentkezhet. Ez minden hőt terhelő készülék esetében normális állapot, amely több használat után megszűnik.

ELSŐ HASZNÁLAT

A belső főzőedény tapadásmentes kerámiarétegének a lehető leghosszabb megőrzése érdekében soha ne használjon éles vagy fémtárgyakat a főzőedény belsejében. Fa, szilikon vagy műanyag konyhai eszközök használata javasolt.

Előlap



TÖRLÉS/KÉSZENLÉTI ÜZEMMÓD (CANCEL/STAND BY MODE)

Amikor a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja, a kijelzőn megjelenik az "OFF" felirat, a készülék "Készenléti üzemmódba" kapcsol és használatra kész. A "TÖRLÉS" (CANCEL) gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a főzést, és a készülék ezután visszakapcsol "Készenléti üzemmódba".

MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM)

A MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) funkció az étel hőmérsékletének megőrzésére szolgál. A MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) gomb megnyomásával manuálisan ki- és bekapcsolhatja. Ha a funkció be van kapcsolva, a főzés befejeztével a kijelzőn megjelenik az "END" felirat, és elkezdődik az idő visszaszámlálása, így Ön mindig tudhatja, mennyi ideig tartja a készülék melegen az ételt. Ha a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) funkció a főzés után kikapcsol, a készülék "Készenléti üzemmódba" vált, és a kijelzőn az "OFF" felirat látható. Ha meg akarja melegíteni az ételt, nyomja meg "Készenléti üzemmódban" a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) gombot, és a + / - gombokkal állítsa be az étel melegítésének időtartamát. A beállítást követően elkezdődik a visszaszámlálás. A hőmérséklet-fenntartó funkció csak kiválasztott programokkal használható.

KÉSLELTETETT START (DELAY START)

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

1. Csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos hálózathoz, válassza ki a kívánt programot, és állítsa be a hőmérsékletet, illetve a főzési időt a + és - gombokkal.
2. Nyomja meg a "KÉSLELTETETT INDÍTÁS" (DELAY START) gombot, majd 30 perces intervallumokkal állítsa be a + és - gombok segítségével a időt, amikor a főzésnek be kell kapcsolnia.
3. 10 másodperc elteltével a készülék sípol és elkezdődik az idő visszaszámlálása.

MEMÓRIA FUNKCIÓK - RESET

A TESLA MultiCook M80 Deluxe megjegyzi az egyes programok beállított idő és a hőmérséklet preferenciáit, valamint a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) funkció beállításait, amennyiben a funkció be van kapcsolva a kiválasztott program esetében. Ez a személyre szabott főzési eredmények elérése érdekében lehetővé teszi a beállítások finomra hangolását.

Program reset

A főzési program alapértelmezett értékéhez való visszatéréshez nyomja meg a "TÖRLÉS" (CANCEL) gombot, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a készülék "Készenléti üzemmódban van". Tartsa 10 másodpercig benyomva a visszaállítani kívánt program gombját, amíg nem sípol a készülék. A kiválasztott program visszaáll az alapértelmezett beállításokra, és a kijelzőn megjelenik az eredeti hőmérséklet és idő.

A készülék teljes resetje

A készülék alapértelmezett értékéhez való visszatéréshez nyomja meg a "TÖRLÉS" (CANCEL) gombot, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a készülék "Készenléti állapotban van". Nyomja le és tartsa benyomva a "TÖRLÉS" (CANCEL) gombot 10 másodpercig, amíg a készülék nem sípol. A készülék összes beállítása visszatér az alapértelmezett beállításokhoz.

SÜTÉS (SAUTÉ) / PÁRLÁS (STEW)

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

Tippünk: Hagyja pihenni a húst a főzést követően „pihentetés” 5-10 percig. Ez lehetővé teszi a húslé felszívódását, csökkentve annak lehetőségét, hogy a felszeletelés során kifolyjon a lé.

GŐZ (STEAM)

A „Steam” gomb a gőzölésre szolgál. Például párolhat zöldségeket, tenger gyümölcseit vagy melegítheti az ételeket egy párolótartóval.

1. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózathoz, válassza ki a programot és állítsa be az időt a + és - gombokkal.
2. 10 másodperc elteltével a készülék három hangjelzést ad, és elindítja a főzési folyamatot. A kijelzőn az „On” felirat látható, és a főzési folyamat elindul.
3. A „CANCEL” gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a főzési folyamatot.

LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK)

1. Csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos hálózathoz.
2. A "LASSÚ FŐZÉS" (SLOW COOK) gomb megnyomásával léptethet a két mód között: LOW (Alacsony hőmérséklet, kb. 85°C) vagy HIGH (Magas hőmérséklet, kb. 94°C). Állítsa be a főzési időt a + és - gombok segítségével.
3. 10 másodperc elteltével a készülék háromszor sípol és elkezd főzni.
4. A "TÖRLÉS" (CANCEL) gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a főzési folyamatot.

Lassú főzési tippek

- A lassú főzés során a húspan és a zöldségekben több lé marad meg, mint a hagyományos főzés esetében.
- A legjobb főzési eredményt akkor fogja elérni, ha legalább félig megtölti a főzőedényt.
- Kis mennyiségek elkészítésére is lehetőség nyílik, ez ebben azonban esetben szükség lehet a főzési idő beállítására.
- Leves vagy zöldség főzésekor hagyjon elegendő helyet a fedél alatt.
- Zöldség és hús főzése során először a zöldségeket, majd a húst és egyéb összetevőket helyezze az edényben.
- Ne feledje, hogy a fedél gyakori megemelése megnöveli a főzési időt.
- Fagyasztott ételek főzése előtt mindig adjon hozzá meleg folyadékot is.
- A lassú főzés jellege miatt a hús nem barnul úgy meg, mintha serpenyőben vagy sütőben sütték volna. Lassú főzés előtt nem szükséges a húst vagy a baromfit elősütni, ám megteheti ezt, ha így a hús jobban ízlik.
- A darált marhahús, szalonna és kolbász főzés előtti elősütése kívánatos lehet, ha el akarja távolítani a felesleges zsírt a húsból. A húst a belső főzőedénybe úgy helyezze, hogy ne érjen hozzá az üvegfedélhez.
- A sovány hús, például a csirke vagy a sertés szűzpecsenye gyorsabban sül meg, mint a rostos és a zsíros hús, például a marhalapocka vagy a sertéscsülök. A kicsontozatlan hús hosszabb főzési időt igényel, mint a kicsontozott hús.
- Vágja a húst kisebb darabokra, ha előre elkészített ételekkel, például babbal, gyümölcsökkel vagy zöldségekkel (gombával, kockára vágott hagymával, padlizsánnal vagy apróra vágott zöldségekkel) készíti.
- Egyes ételek, például a sárgarépa, a burgonya és a répa hosszabb főzést igényel, mint a hús, ezért még mielőtt a húshoz adná őket, vágja őket kisebb darabokra. Ügyeljen arra, hogy a belső főzőedény aljára helyezze őket, majd öntse fel őket folyadékkal.
- Lassú főzés esetén a legteljesebb ízt zúzatlan fűszernövények és fűszerek hozzáadásával érheti el.
- Mielőtt édes vagy savanyú ételekkel kombinálná, a babot teljesen meg kell puhítani.
- Ha lassú főzőedényben főz, ne feledje, hogy a folyadékok nem ugyanúgy képződnek benne, mint a hagyományos főzés esetében. Csökkentse a receptben szereplő folyadék mennyiségét, amelyet nem lassú főzőedényhez írtak elő. Ez alól a szabály alól kivételt jelentenek a levesek és a rizs.

SOUS-VIDE

A Sous-vide módszerrel történő főzés igazi kulináris művészet! Noha alapvetően a főzés nagyon egyszerű módja, a legjobb szakácsok gyakran használják ezt a főzési módszert összetett ételek, gazdag előételek és zöldségek elkészítéséhez. Most azonban az ötcsillagos főzési minőséget a saját konyhájába is elhozhatja.

- A főzési időt a hús, a baromfi és a hal vastagsága határozza meg. Miután kivette az ételt a zacskóból, használjon hőmérőt annak ellenőrzésére, hogy elérte-e a biztonságos belső hőmérsékletet.
- Az élelmiszer-biztonságos kezelése mindig elsőbbséget élvez a főzés során. Ha nem biztos benne, hogy megfelelően megfőtt az étel, adjon hozzá a főzéshez további 30 percet, hogy biztos lehessen a tojás vagy a baromfi sikeres pasztörizálásában.
- Sütés után az ételek ropogós textúrát kapnak. A főzést követően öntsön olajat egy forró serpenyőbe, majd a főtt húst gyorsan 30 másodpercig süsse mindkét oldalán.

- A zöltségek gyorsabban főhetnek meg, ha vékony apró darabokra vágják őket.
 - Öntetek, pürék, szirupok és egyebek elkészítéséhez a gyümölcsök Sous-vide módszerrel is főzhetők. Főzze őket 70°C-on 2-2½ órán át, majd használat előtt hagyja kihűlni egy műanyag zacskóban.
 - Az ételek főzése során mindig használjon BPA-t nem tartalmazó vákuumcsomagoló zacskókat.
1. Zárja le az ételt légmentesen megfelelő méretű zacskókban.
 2. Töltse fel a belső edényt vízzel, majd helyezze a lezárt tasakot szobahőmérsékletű vízbe. Ügyeljen arra, hogy a zacskók mindig teljesen elmerüljenek a vízben.
 3. Több zacskó főzésénél az egyes táskák elkülönítéséhez használja a "Sous-vide" tartót.
 4. Helyezze a készülékre a fedelet, majd válassza ki a "SOUS-VIDE" funkciót. Ez a funkció akkor a leghatékonyabb, ha az edény fedővel van lefedve.
 5. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózathoz, válassza ki a programot, és állítsa be a Hőmérsékletet/Időt a + és - gombok segítségével.
 6. 10 másodperc elteltével a készülék háromszor sípol és elkezd főzni.
 7. A főzési idő visszaszámlálása csak a kívánt hőmérséklet elérését követően kapcsol be. A hőmérséklet elérésekor a készülék automatikusan a beállított sütési idő visszaszámláló funkcióra vált.
 8. A "TÖRLÉS" (CANCEL) gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a főzési folyamatot.

RIZS (RICE)

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

1. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózathoz, nyomja meg a "Rizs" (Rice) programot, és nyomja meg a sütési időt a + és - gombokkal. A rizs főzésének alapértelmezett ideje 10 perc, amelyet 1–4 perccel lerövidíthet vagy meghosszabbíthat.
2. 10 másodperc elteltével a készülék háromszor sípol és elkezd főzni. A kijelzőn megjelenik az "On" felirat, majd elkezdődik a főzési folyamat.
3. A főzési idő visszaszámlálása nem kezdődik el addig, amíg meg nem fő a rizs és fel nem szívja magába az összes vizet.
4. A "TÖRLÉS" (CANCEL) gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a főzési folyamatot.

Ne adjon hozzá több mint 9 csésze főzetlen rizst - a víz és a rizs teljes mennyisége nem haladhatja meg a főzőedényben térfogatának 3/4-ét.

JOGHURT (YOGURT)

1. Gondosan mossa el és szárítsa meg a főzőedényt és az üvegfedelel.
2. Öntsön joghurttal kevert pasztörizált tejet a főzőedénybe, pl. 2 litert (egyszerre ne használjon 4 liter tejnél többet).
3. Csatlakoztassa a hálózati vezetékét az elektromos hálózathoz, válassza ki a "JOGHURT" (YOGURT) programot, és állítsa be az időt a + és - gombokkal.
4. Amikor az erjesztési folyamat véget ért, a kijelzőn megjelenik az "OFF" felirat. Emelje ki a főzőedényt, és az íz teljes kifejlődéséhez tárolja egy éjszakán át hűtőszekrényben.
5. Adjon hozzá például eperlekvárt, és élvezze a saját házi joghurtját!

TIPP: A kapott joghurt minősége egyenesen arányos a felhasznált tej és joghurt minőségével.

Ha kevesebb zsíros tejet használ, a kapott joghurt hígabb lehet. Extra sűrű joghurthoz ismételje meg kétszer a pasztörizációs ciklust. Használhat pasztörizálatlan tejet is, amelyet először 30 másodpercig 70°C körüli hőmérsékletre kell melegíteni, majd lehűteni 40°C-ra. Ezután keverje a minőségi joghurtot a kultúrákkal a tejbe, mindent alaposan keverjen mindent össze, és válassza ki a "JOGHURT" programot. A főzési idő alapértéke 8 óra, ezen az időn a joghurt sűrűségével szemben támasztott elvárásai függvényében tetszés szerint állíthat.

HANGBEÁLLÍTÁSOK

A hang kikapcsolásához: tartsa lenyomva 5 másodpercig a - jelet az "Idő" alatt. A kijelzőn megjelenik a "SOFF" felirat. A hang bekapcsolásához: tartsa lenyomva 5 másodpercig a + jelet az "Idő" alatt. A kijelzőn megjelenik az "S On" felirat.

TISZTÍTÁSSAL KAPCSOLATOS UTASÍTÁSOK

- Minden használat után és elraktározás előtt tisztítsa meg a készüléket, tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni, illetve húzza ki az elektromos hálózathól.
- Ajánlott a készüléket a lehűlését követően azonnal megtisztítani, mielőtt még az ételmaradékok rászáradnának.
- A főzőedény és az üvegfedél mosogatógépben is elmosható. A főzőedény tapadásmentes felületének hosszabb élettartama érdekében azonban javasoljuk a kézi mosást puha, szappanos vízbe mártott ruhával vagy szivaccsal.
- A készülék alját nedves törölruhával és mosogatószerrel tisztítsa meg.
- Soha ne használjon a tisztításhoz tisztítószert se súrolószert, mert ezek megkarcolhatják a főzőedény tapadásmentes rétegét.
- Ne használjon durva rongyot vagy szivacsot, tisztítószert vagy súrolószert, mert megkarcolhatják a főzőedény tapadásmentes bevonatát.

MŰSZAKI TÁMOGATÁS

Tanácsra van szüksége a TESLA MultiCook M80 Deluxe beállításával és üzemeltetésével kapcsolatban? Lépjen kapcsolatba velünk: www.tesla-electronics.eu

FOGYÓANYAGOK ÉS TARTOZÉKOK

A fogyóeszközök megvásárolhatók a TESLA márka hivatalos eshop.tesla-electronics.eu.

GARANCIA JAVÍTÁS

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

A garancia NEM vonatkozik:

- a készüléket más célokra használja
- a készülék 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 www.tesla-electronics.eu.

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