TESLA MultiCook MC600 Pro

CZ

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si vybral TESLA MultiCook MC600 Pro.

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

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

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

- Pro používání tohoto spotřebiče musí být nainstalována vnitřní nádoba.
- Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou vnitřní nádobu.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte bez jídla nebo tekutiny ve vnitřní nádobě.
- Neumisťujte 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.
- Nepoužívejte tento spotřebič k jinému než určenému použití.
- Nedoporučuje se, aby děti samostatně používaly spotřebič bez dozoru dospělé osoby.
- Nenechávejte spotřebič pracovat bez dozoru.
- Při použití zařízení v blízkosti dětí je nutná zvýšená opatrnost.
- 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.
- Po dokončení vaření vypněte spotřebič, odpojte jej od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Nedovolte vniknutí vody ani jiné kapaliny dovnitř spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Připojte spotřebič pouze k uzemněné zásuvce. Vždy se ujistěte, že je zástrčka správně zasunuta do zásuvky.
- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá místnímu jmenovitému napětí před připojením spotřebiče k elektrické síti.
- 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.
- 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.
- 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.

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

UPOZORNĚNÍ:
NIKDY NEPONOŘUJTE SPOTŘEBIČ DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY A NEVAŘTE BEZ VNITŘNÍ NÁDOBY NA VAŘENÍ!

POZOR, HORKÝ POVRCH

- Varná nádoba a poklička jsou často velmi horké. Buďte opatrní, když se dotýkáte horkých povrchů, aby nedošlo k popálení.
- Nepokládejte spotřebič na hořlavý povrch.
- Aby nedošlo k opaření unikající párou při zvednutí skleněné pokličky, opatrně ji zvedněte vždy směrem od sebe. Odkapávající voda nikdy nesmí natéct do vnitřní části spotřebiče.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti nebo u povrchů, které jsou citlivé na teplo nebo ty, které mohou být poškozeny párou.
- Je-li spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vyšší. Nedotýkejte se zahřátého povrchu, jinak může dojít k popálení.
- S horkým spotřebičem nehýbejte. Můžete se popálit horkým jídlem nebo kapalinou.
- Před transportem a uskladněním 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 KABELEM.
Připojte napájecí kabel přímo pouze do elektrické zásuvky na 230 V.

PŘÍPRAVA PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

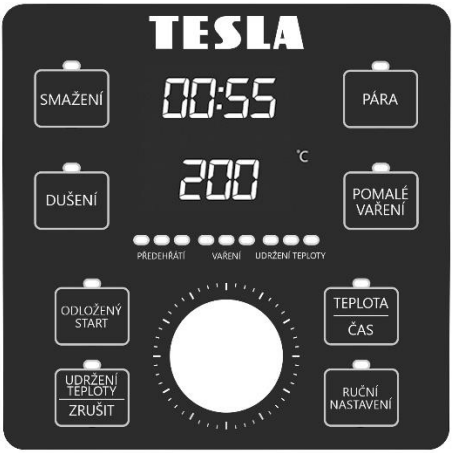
- Odstraňte všechny obaly, nálepky a štítky.
- Omyjte teplou mýdlovou vodou vnitřní nádobu na vaření a skleněnou pokličku. Poté je opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.
- Ujistěte se, že je vnitřek těla spotřebiče čistý a bez nečistot.

Během prvního použití spotřebiče se může objevit mírný kouř a zápach. Jedná se o běžný stav u všech zahřívajících se zařízení, který po několika použitích vymizí.

PRVNÍ POUŽITÍ

Chcete-li zachovat keramickou nepřilnavou vrstvu vnitřní varné nádoby co nejdéle, nepoužívejte ostré nebo kovové předměty uvnitř nádoby na vaření. Doporučujeme používat dřevěné, silikonové nebo plastové kuchyňské pomůcky. Litinový hrnec na vaření je bezpečné používat v troubě až do 250°C.

Přední panel



SMAŽENÍ/DUŠENÍ/PÁRA/POMALÉ VAŘENÍ

Stiskněte příslušné tlačítko a pokud nezměníte uložené hodnoty, program se spustí automaticky. Pro změnu teploty vaření stiskněte tlačítko „TEPLOTA/ČAS“ a otáčejte středovým ovladačem. Potvrďte zadanou hodnotu lehkým stlačením středového otočného ovladače. Stiskněte opět tlačítko „TEPLOTA/ČAS“ a otáčejte středovým ovladačem pro změnu délky vaření. Nastavené hodnoty potvrďte lehkým stlačením středového otočného ovladače. Zvolený program se spustí automaticky.

ODLOŽENÝ START

Tuto funkci použijte pro opožděný start vaření. Stiskněte například tlačítko „POMALÉ VAŘENÍ“ a po úpravě hodnot tohoto programu stiskněte tlačítko „ODLOŽENÝ START“. Středovým otočným ovladačem upravte čas „Opožděného startu“ a poté nastavení potvrďte lehkým stlačením středového otočného ovladače. Zvolený program se spustí automaticky.

UDRŽENÍ TEPLOTY/ZRUŠIT

V „Pohotovostního režimu“ stiskněte tlačítko „UDRŽENÍ TEPLOTY/ZRUŠIT“ a středovým otočným ovladačem nastavte čas pro udržení teploty uvařeného jídla. Vaření můžete kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka „UDRŽENÍ TEPLOTY/ZRUŠIT“ a spotřebič se poté přepne zpátky do „Pohotovostního režimu“. Pokud stisknete znovu tlačítko „UDRŽENÍ TEPLOTY/ZRUŠIT“, přepnete spotřebič do režimu „Udržení teploty“.

RUČNÍ NASTAVENÍ

Stiskněte tlačítko „RUČNÍ NASTAVENÍ“ a pokud nezměníte uložené hodnoty, program se spustí automaticky. Pro změnu nastavení teploty stiskněte tlačítko „TEPLOTA/ČAS“ a otáčejte středovým ovladačem. Nastavenou hodnotu potvrďte lehkým stlačením středového otočného ovladače. Stiskněte

znova tlačítko „TEPLOTA/ČAS“ a otáčejte středovým ovladačem pro změnu nastavení délky vaření. Nastavené hodnoty potvrďte lehkým stlačením středového otočného ovladače.

POMALÉ VAŘENÍ

- Během pomalého vaření si maso a zelenina zachovají více šťávy než v případě tradičního vaření.
- Nejlepšího výsledku vaření dosáhnete pokud zaplníte varnou nádobu alespoň z poloviny.
- Připravovat 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.
- 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 vaření není nutné maso nebo drůbež osmažit, ale můžete to provést, pokud vám maso takto více chutná.
- Osmažení mletého hovězího masa, slaniny a klobásy před pomalým vařením může být žádoucí, pokud chcete odstranit přebytečný tuk z masa. Maso by mělo být do vnitřního varného hrnce vloženo tak, aby se nedotýkalo skleněné poklice.
- Libové maso jako například kuřecí či vepřová panenka se vaří rychleji než vláknité a tučné maso jako hovězí plecko nebo vepřové ramínko. Vaření masa s kostí prodlouží dobu vaření oproti masu bez kosti.
- Nakrájejte maso na menší kousky, pokud ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, ovoce či zelenina (houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina).
- Některé potraviny jako například mrkev, brambory a řepa vyžadují delší vaření než maso, proto je nakrájejte na menší kousky předtím než je přidáte k masu. Ujistěte se, že jste je položili na spodní stranu vnitřního varného hrnce a zalejte je kapalinou.
- Nejplnější chuti při pomalém vaření dosáhnete přidáním nedrcených bylinek a koření.
- Fazole musí úplně změknout, než je bude možné kombinovat se sladkými nebo kyselými jídly.
- Při pomalém vaření nezapomeňte, že tekutiny se v něm nevytvářejí stejně, jako je obvyklé při klasickém vaření. Snižte množství tekutiny v receptu, který není určen pro pomalé vaření. Výjimkou z tohoto pravidla jsou polévky a rýže.
- Pamatujte, že tekutiny mohou být kdykoli přidány později.
- Čerstvé mléčné výrobky (mléko, kysanou smetanu nebo jogurt) přidávejte až těsně před servírováním na stůl.

Rýže, nudle a těstoviny se nedoporučují vařit po dlouhou dobu. Uvařte je samostatně a přidejte je do hrnce až na posledních 30 minut.

POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBU

- Vyčistěte spotřebič po každém použití a před uskladněním, před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout a odpojte jej z napájení.
- Spotřebič doporučujeme čistit hned po jeho vychladnutí, než dojde k zaschnutí zbytků potravin.
- Varnou nádobu a pokličku je možno mýt v myčce na nádobí, ale pro co nejdelší zachování smaltované vrstvy doporučujeme ruční mytí pomocí jemného hadříku nebo houbičky namočené v teplé mýdlové vodě.
- Nepoužívejte hrubé mycí hadříky nebo houbičky, čisticí prostředky ani abraziva, protože mohou poškrodit smaltovaný povrch.
- Základnu spotřebiče vyčistěte pomocí jemného vlhkého hadříku a neponořujte ji do vody.
- Po umytí litinového hrnce a poklice je důkladně osušte čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. Okraje litinového hrnce a poklice nejsou ošetřeny keramickou nepřilnavou vrstvou, aby nedocházelo k odštípnutí této vrstvy. Protože je litina porézní materiál, je náchylná ke korozi, pokud není správně ošetřena nebo udržována po použití v suchu. Když je litina vystavena působení kyslíku a vlhkosti, vzniká rez. K tomu může dojít, pokud litinový hrnec a poklice nejsou po umytí důkladně vysušeny nebo jsou skladovány ve vlhkém prostředí. Kyselé přísady, jako jsou rajčata nebo citrusové plody, mohou také reagovat s litinou a způsobit vznik rzi.
- Další prevencí proti možné rzi na okrajích litinového hrnce a poklice je okraje hrnce a poklice naolejovat. Vložte litinový hrnec s poklicí do trouby na 140°C na 10 minut. Když je hrnec horký, vyjměte ho a naneste na horní okraj hrnce a poklice tenkou rovnoměrnou vrstvu řepkového oleje. Otřete veškerý přebytek oleje. Vložte litinový hrnec s poklicí zpět do trouby a pečte jednu hodinu na 200°C. Vypněte troubu, neotvírejte dvířka trouby a nechte hrnec zcela vychladnout, nejlépe přes noc. Opakujte podle potřeby, ale ne pokaždé, když vaříte.

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem spotřebiče TESLA MultiCook MC600 Pro?
Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu.

SPOTŘEBNÍ MATERIÁL

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

ZÁRUČNÍ OPRAVA

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

Záruka se NEVZTAHUJE na:

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

My, 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 manálu naleznete vždy na www.tesla-electronics.eu.

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

EN

Dear customer,
Thank you for choosing the TESLA MultiCook MC600 Pro.

Please read the safe use rules carefully before use and follow all normal safety rules.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
THIS PRODUCT IS FOR DOMESTIC USE ONLY.

Read and try to understand all instructions. Failure to follow the instructions below may result in electric shock, fire, or serious injury. The warnings, cautions, and instructions in this manual may not cover all possible conditions and situations that may occur. The operator must understand that common sense and caution is a factor that cannot be built into this product, but must be possessed by the operator.

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

- An inner container must be installed to use this appliance.
- Do not use a damaged or cracked inner container.
- Never use the appliance without food or liquid in the inner container.
- 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 use this appliance for purposes other than those intended.
- It is not recommended that children use the appliance independently without the supervision of an adult.
- Do not leave the appliance unattended.
- Extra caution is required when using the device near children.
- The glass lid has been specially modified to be more durable and safer than normal glass, but it is not unbreakable, so be careful when handling the glass lid.
- After cooking, switch off the appliance, unplug it and let it cool down.
- Do not allow water or other liquids to enter the appliance to avoid electric shock.
- Connect the appliance only to a grounded outlet. Always make sure the plug is properly inserted into the socket.
- Check that the voltage indicated on the appliance corresponds to the local nominal voltage before connecting the appliance to the mains.
- Do not use an extension cable, protect the mains cable from hot surfaces and do not disconnect the appliance by pulling on the cable.
- Before cleaning, unplug the power cord and let the appliance cool down.
- The appliance is not designed to be operated using an external timer or a separate remote control.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a TESLA authorized service center or similarly qualified person to avoid injury.
- Use only original TESLA accessories intended for this model.
- 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 void.
- The manufacturer and importer into the European Union is not responsible for damages caused by

the operation of the appliance, such as injuries, scalds, fires, injuries, impairment of other items, etc.
- WARNING: Plastic bags used to package this appliance can be hazardous. To avoid the risk of suffocation, keep these bags out of the reach of children. These bags are not toys.

Never put food or pour liquids into the body of the appliance.
Only the inner cooking pot is always filled with food and liquids!

WARNING:
NEVER SUBMERGE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID AND DO NOT COOK WITHOUT THE INNER COOKING POT!

CAUTION HOT SURFACE

- The cooking pot and lid are often very hot. Be careful when touching hot surfaces to avoid burns.
- Do not place the appliance on a flammable surface.
- To avoid getting scalded by escaping steam when lifting the glass lid, always lift it carefully away from you. Dripping water must never flow into the interior of the appliance.
- Do not use the appliance near or on surfaces that are sensitive to heat or those that can be damaged by steam.
- When the appliance is in operation, the temperature of accessible surfaces may be higher. Do not touch the heated surface, otherwise burns may occur.
- Do not move the hot appliance. You can burn yourself with hot food or liquid.
- Allow the appliance to cool completely before transporting and storing.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CABLE
To reduce the risk of electric shock, do not attempt to modify the cable connector in any way. The length of the power cord reduces the risk of entanglement or tripping over the power cord.

DO NOT USE THIS DEVICE WITH AN EXTENSION CORD.
Connect the power cord directly to a 230 V power outlet only.

PREPARATION BEFORE FIRST USE

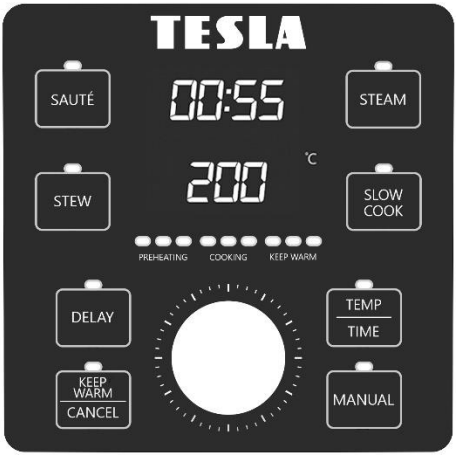
- Remove all packaging, stickers and labels.
- Wash the inner cooking pot and glass lid with warm, soapy water. Then rinse them with clean water and dry them thoroughly.
- Make sure the inside of the appliance body is clean and free of dirt.

A slight smoke and odor may appear during the first use of the appliance. This is a common condition with all heating devices and will disappear after a few uses.

FIRST USE

To preserve the ceramic non-stick coating of the inner cooking pot for as long as possible, do not use sharp or metal objects inside the cooking pot. We recommend using wooden, silicone or plastic kitchen utensils. The cast iron cooking pot is safe to use in the oven up to 250°C.

Front panel



SAUTÉ/STEW/STEAM/SLOW COOK

Press the appropriate button and if you do not change the stored values, the program will start automatically. To change the cooking temperature, press the "TEMPERATURE/TIME" button and turn the center knob. Confirm the entered value by lightly pressing the central rotary control. Press the "TEMPERATURE/TIME" button again and turn the center knob to change the cooking time. Confirm the set values by lightly pressing the central rotary control. The selected program starts automatically.

DELAY

Use this function for a delayed start of cooking. For example, press the "SLOW COOK" button and after adjusting the values of this program, press the "DELAY" button. Use the center rotary knob to adjust the "delayed start" time, then confirm the setting by lightly pressing the center rotary knob.
The selected program starts automatically.

KEEP WARM/CANCEL

In "Standby mode", press the "KEEP WARM/CANCEL" button and use the center rotary knob to set the time to keep the temperature of the cooked food. You can stop cooking at any time by pressing the button "KEEP WARM/CANCEL" and the appliance will then switch back to "Standby mode". If you press button "KEEP WARM/CANCEL" again, you will switch the appliance to "Keep warm" mode.

MANUAL

Press the "MANUAL" button and if you do not change the stored values, the program will start automatically. To change the temperature setting, press the "TEMP/TIME" button and turn the center knob. Confirm the set value by lightly pressing the central rotary control. Press the "TEMP/TIME" button again and turn the center knob to change the cooking time setting. Confirm the set values by lightly pressing the central rotary control.

SLOW COOKING

- During slow cooking, meat and vegetables retain more juice than in the case of traditional cooking.
- You will achieve the best cooking result if you fill the cooking vessel at least half full.
- Small quantities can also be prepared, but in this case it may be necessary to adjust the cooking time.
- Leave enough space under the lid when cooking soup or vegetables.
- When cooking vegetables and meat, put the vegetables in the pot first, then the meat and other ingredients.
- Remember that frequently lifting the lid will increase the cooking time.
- Always add warm liquid before cooking frozen food.
- Due to the nature of slow cooking, the meat will not brown like it would if it were cooked in a pan or oven. It is not necessary to sear the meat or poultry before slow cooking, but you can do so if you prefer the meat that way.
- Frying ground beef, bacon and sausage before slow cooking may be desirable if you want to remove excess fat from the meat. The meat should be placed in the inner cooking pot so that it does not touch the glass lid.
- Lean meat such as chicken or pork tenderloin cooks faster than fibrous and fatty meat such as beef shoulder or pork shoulder. Cooking bone-in meat will increase the cooking time compared to boneless meat.
- Cut the meat into smaller pieces if you are cooking it together with pre-cooked foods such as beans, fruit or vegetables (mushrooms, diced onions, eggplant or finely chopped vegetables).
- Some foods such as carrots, potatoes and beets require longer cooking than meat, so cut them into smaller pieces before adding them to the meat. Make sure you place them on the underside of the inner cooking pot and pour the liquid over them.
- You can achieve the fullest flavor during slow cooking by adding uncrushed herbs and spices.
- Beans must be completely tender before they can be combined with sweet or sour foods.
- When cooking slowly, do not forget that liquids do not form in it in the same way as is usual in classic cooking. Reduce the amount of liquid in a recipe that is not intended for slow cooking. Exceptions to this rule are soups and rice.
- Remember that liquids can always be added later.
- Do not add fresh dairy products (milk, sour cream or yogurt) until just before serving.

Rice, noodles and pasta are not recommended to cook for a long time. Cook them separately and add them to the pot until the last 30 minutes.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after each use and before storage, let the appliance cool down completely and unplug it before cleaning.
- We recommend cleaning the appliance immediately after it cools down, before food residues dry out.
- The cooking pot and the lid can be washed in the dishwasher, but in order to preserve the enamel layer for as long as possible, we recommend hand washing with a soft cloth or sponge soaked in warm soapy water.
- Do not use rough cleaning cloths or sponges, cleaning agents or abrasives, as they can damage the enamel surface.
- Clean the base of the appliance with a soft damp cloth and do not immerse it in water.
- After washing the cast iron pot and lid, dry them thoroughly with a clean cloth or paper towel. The edges of the cast iron pot and the lid are not treated with a ceramic non-stick layer to prevent this layer from chipping off. Because cast iron is a porous material, it is susceptible to corrosion if not properly treated or kept dry after use. When cast iron is exposed to oxygen and moisture, rust occurs. This can happen if the cast iron pot and lid are not thoroughly dried after washing or if they are stored in a humid environment. Acidic ingredients such as tomatoes or citrus fruits can also react with cast iron and cause rust.
- Another prevention against possible rust on the edges of the cast iron pot and the lid is to oil the edges of the pot and the lid. Place the cast iron pot with the lid in the oven at 140°C for 10 minutes. When the pot is hot, remove it and apply a thin, even layer of canola oil to the top of the pot and the lid. Wipe off any excess oil. Put the cast iron pot with the lid back in the oven and bake for one hour at 200°C. Turn off the oven, do not open the oven door and let the pot cool completely, preferably overnight. Repeat as needed, but not every time you cook.

TECHNICAL SUPPORT

Do you need advice on setting up and operating the TESLA MultiCook MC600 Pro appliance?
Contact us: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABLES

Consumables can be purchased in the official TESLA eshop eshop.tesla-electronics.eu.

WARRANTY REPAIR

For warranty repair, contact the dealer where you purchased the TESLA product.

The warranty does NOT apply to:

- using the device for other purposes
- normal tear and wear
- failure to observe 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, overvoltage, etc.
- damage caused by unauthorized repair
- unreadable device serial number

DECLARATION OF CONFORMITY

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

This product meets the requirements of the European Union.

If this symbol is attached to the product, please inquire about your local separate collection system for electrical and electronic products. Please follow local regulations and do not dispose of old products in normal household waste. Proper disposal of the 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. You can always find the current version of this user manual at www.tesla-electronics.eu.

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

GE

Sehr geehrter Kunde,
Vielen Dank , dass Sie sich für den TESLA MultiCook MC600 Pro entschieden haben.

Bitte lesen Sie die Regeln zur sicheren Verwendung vor der Verwendung sorgfältig durch und befolgen Sie alle normalen Sicherheitsregeln.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
DIESES PRODUKT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH VORGESEHEN.

Lesen Sie alle Anweisungen und versuchen Sie, sie zu verstehen. Die Nichtbeachtung der nachstehenden Anweisungen kann zu elektrischem Schlag, Brand oder schweren Verletzungen führen. Die Warnungen, Vorsichtshinweise und Anweisungen in diesem Handbuch decken möglicherweise nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen ab, die auftreten können. Der Bediener muss verstehen, dass gesunder Menschenverstand und Vorsicht ein Faktor sind, der nicht in dieses Produkt eingebaut werden kann, sondern der Bediener besitzen muss.

Dieses Gerät ist ein komplexes elektromechanisches Gerät, bitte beachten Sie die folgenden Anweisungen:

- Zur Verwendung dieses Geräts muss ein Innenbehälter installiert werden.
- Verwenden Sie keinen beschädigten oder gerissenen Innenbehälter.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit im Innenbehälter.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht auf die Tischkante. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Wasser und anderen Hindernissen ist.
- Nicht im Freien oder in übermäßig heißen, staubigen oder feuchten Umgebungen verwenden.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Es wird nicht empfohlen, dass Kinder das Gerät selbstständig ohne Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Der Glasdeckel wurde speziell modifiziert, um haltbarer und sicherer als normales Glas zu sein, aber er ist nicht unzerbrechlich, also seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Glasdeckel.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Kochen aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Nennspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, schützen Sie das Netzkabel vor heißen Oberflächen und trennen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Kabel.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben zu werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem von TESLA autorisierten Servicecenter

oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Original-TESLA-Zubehör, das für dieses Modell vorgesehen ist.
- Halten Sie es von brennbaren und flüchtigen Substanzen fern.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie.
- Der Hersteller und Importeur in die Europäische Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Gerätes entstehen, wie z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Feuer, Verletzungen, Beeinträchtigung anderer Gegenstände usw.
- WARNUNG: Zum Verpacken dieses Geräts verwendete Plastiktüten können gefährlich sein. Um Erstickungsgefahr zu vermeiden, bewahren Sie diese Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Diese Taschen sind kein Spielzeug.

Geben Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Gehäuse des Geräts.
Nur der innere Kochtopf ist immer mit Speisen und Flüssigkeiten gefüllt!

WARNUNG:
TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN UND KOCHEN SIE NICHT OHNE DEN INTERNEN KOCHBEHÄLTER!

ACHTUNG, HEISSE OBERFLÄCHE

- Kochtopf und Deckel sind oft sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Oberflächen berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine brennbare Oberfläche.
- Um sich beim Anheben des Glasdeckels nicht durch austretenden Dampf zu verbrühen, heben Sie ihn immer vorsichtig von sich weg. Niemals darf Tropfwasser in das Geräteinnere fließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf Oberflächen, die hitzeempfindlich sind oder durch Dampf beschädigt werden können.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur zugänglicher Oberflächen höher sein. Berühren Sie nicht die erhitzte Oberfläche, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.
- Bewegen Sie das heiße Gerät nicht. Sie können sich an heißen Speisen oder Flüssigkeiten verbrennen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es transportieren und lagern.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL
Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, versuchen Sie nicht, den Kabelanschluss in irgendeiner Weise zu modifizieren. Die Länge des Netzkabels verringert die Gefahr, dass Sie sich verheddern oder über das Netzkabel stolpern.

VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL.
Schließen Sie das Netzkabel nur direkt an eine 230-V-Steckdose an.

VORBEREITUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

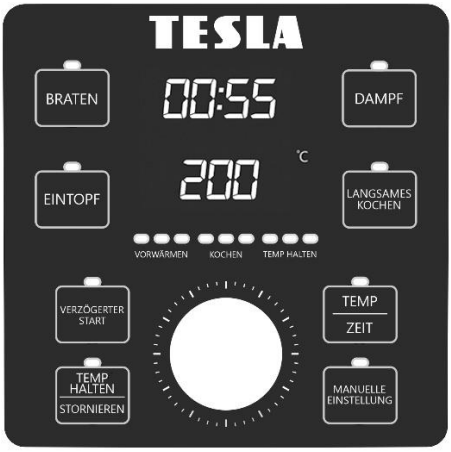
- Entfernen Sie alle Verpackungen, Aufkleber und Etiketten.
- Waschen Sie den inneren Kochtopf und den Glasdeckel mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie dann mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich ab.

- Stellen Sie sicher, dass das Innere des Gerätekörpers sauber und frei von Schmutz ist.

Beim ersten Gebrauch des Geräts kann ein leichter Rauch und Geruch auftreten. Dies ist ein häufiger Zustand bei allen Heizgeräten und verschwindet nach ein paar Anwendungen.

ERSTE INBETRIEBNAHME
Um die keramische Antihaftbeschichtung des Kochtopfinnenteils so lange wie möglich zu erhalten, verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände im Kochtopfinneren. Wir empfehlen die Verwendung von Küchenutensilien aus Holz, Silikon oder Kunststoff. Der gusseiserne Kochtopf ist backofengeeignet bis 250°C.

Frontblende



BRATEN/EINTOPF/DAMPF/LANGSAMES KOCHEN

Drücken Sie die entsprechende Taste und wenn Sie die gespeicherten Werte nicht ändern, startet das Programm automatisch. Um die Gartemperatur zu ändern, drücken Sie die „TEMP/ZEIT"-Taste und drehen Sie den mittleren Knopf. Bestätigen Sie den eingegebenen Wert durch leichtes Drücken des zentralen Drehreglers. Drücken Sie die „TEMP/ZEIT"-Taste erneut und drehen Sie den mittleren Knopf, um die Garzeit zu ändern. Bestätigen Sie die eingestellten Werte durch leichtes Drücken des zentralen Drehreglers. Das gewählte Programm startet automatisch.

VERZÖGERTER START

Verwenden Sie diese Funktion für einen verzögerten Garbeginn. Drücken Sie zum Beispiel die Taste „LANGSAMES KOCHEN" und drücken Sie nach dem Einstellen der Werte dieses Programms die Taste „VERZÖGERTER START". Stellen Sie mit dem mittleren Drehknopf die Zeit für „Verzögerter Start" ein und bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie leicht auf den mittleren Drehknopf drücken. Das gewählte Programm startet automatisch.

TEMPERATUR HALTEN/STORNIEREN

Drücken Sie im „Standby-Modus" die Taste „TEMP HALTEN/STORNIEREN" und stellen Sie mit dem mittleren Drehknopf die Zeit ein, in der die Temperatur des Garguts gehalten werden soll. Sie können den Garvorgang jederzeit durch Drücken der Taste „TEMP HALTEN/STORNIEREN" beenden und das

Gerät wechselt dann wieder in den „Standby-Modus“. Wenn Sie die Taste „TEMP HALTEN /STORNIEREN“ erneut drücken, schalten Sie das Gerät in den Modus „TEMPERATUR HALTEN“.

MANUELLE EINSTELLUNG

Drücken Sie die Taste „MANUELLE EINSTELLUNG“ und wenn Sie die gespeicherten Werte nicht ändern, startet das Programm automatisch. Um die Temperatureinstellung zu ändern, drücken Sie die „TEMP/ZEIT“-Taste und drehen Sie den mittleren Knopf. Bestätigen Sie den eingestellten Wert durch leichtes Drücken des zentralen Drehreglers. Drücken Sie die „TEMP/ZEIT“-Taste erneut und drehen Sie den mittleren Knopf, um die Kochzeiteinstellung zu ändern. Bestätigen Sie die eingestellten Werte durch leichtes Drücken des zentralen Drehreglers.

LANGSAMES KOCHEN

- Fleisch und Gemüse behalten beim Sanftgaren mehr Saft als beim traditionellen Garen.
- Das beste Garergebnis erzielen Sie, wenn Sie den Garbehälter mindestens zur Hälfte füllen.
- Es können auch kleine Mengen zubereitet werden, dann kann es aber notwendig sein, die Garzeit anzupassen.
- Lassen Sie beim Kochen von Suppe oder Gemüse genügend Platz unter dem Deckel.
- Geben Sie beim Garen von Gemüse und Fleisch zuerst das Gemüse in den Topf, dann das Fleisch und die anderen Zutaten.
- Denken Sie daran, dass häufiges Anheben des Deckels die Garzeit verlängert.
- Fügen Sie immer warme Flüssigkeit hinzu, bevor Sie gefrorene Speisen zubereiten.
- Aufgrund der Natur des langsamen Garens wird das Fleisch nicht so braun, wie wenn es in einer Pfanne oder einem Ofen gegart würde. Es ist nicht notwendig, das Fleisch oder Geflügel vor dem langsamen Garen anzubraten, aber Sie können dies tun, wenn Sie das Fleisch so bevorzugen.
- Das Braten von Hackfleisch, Speck und Wurst vor dem langsamen Garen kann wünschenswert sein, wenn Sie überschüssiges Fett aus dem Fleisch entfernen möchten. Das Fleisch sollte so in den Innenkochtopf gelegt werden, dass es den Glasdeckel nicht berührt.
- Mageres Fleisch wie Hähnchen- oder Schweinefilet gart schneller als faseriges und fettiges Fleisch wie Rinderschulter oder Schweineschulter. Das Garen von Fleisch mit Knochen verlängert die Garzeit im Vergleich zu Fleisch ohne Knochen.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleinere Stücke, wenn Sie es zusammen mit vorgekochten Speisen wie Bohnen, Obst oder Gemüse (Pilze, Zwiebelwürfel, Auberginen oder fein gehacktes Gemüse) zubereiten.
- Einige Lebensmittel wie Karotten, Kartoffeln und Rüben müssen länger gekocht werden als Fleisch, also schneiden Sie sie in kleinere Stücke, bevor Sie sie zum Fleisch geben. Achte darauf, dass du sie auf die Unterseite des inneren Kochtopfs legst und die Flüssigkeit darüber gießt.
- Den vollsten Geschmack erreichen Sie beim langsamen Garen, indem Sie unzerkleinerte Kräuter und Gewürze hinzufügen.
- Bohnen müssen vollständig weich sein, bevor sie mit süßen oder sauren Speisen kombiniert werden können.
- Vergessen Sie beim langsamen Garen nicht, dass sich darin keine Flüssigkeiten bilden, wie es beim klassischen Garen üblich ist. Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge in einem Rezept, das nicht für langsames Garen vorgesehen ist. Ausnahmen von dieser Regel sind Suppen und Reis.
- Denken Sie daran, dass Flüssigkeiten später immer hinzugefügt werden können.
- Fügen Sie frische Milchprodukte (Milch, Sauerrahm oder Joghurt) erst kurz vor dem Servieren hinzu.

Reis, Nudeln und Nudeln sollten nicht lange gekocht werden. Kochen Sie sie separat und geben Sie sie bis zu den letzten 30 Minuten in den Topf.

ANLEITUNG ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und vor der Lagerung, lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen.
- Wir empfehlen, das Gerät sofort nach dem Abkühlen zu reinigen, bevor Speisereste eintrocknen.
- Der Kochtopf und der Deckel können in der Spülmaschine gewaschen werden, aber um die Emailleschicht so lange wie möglich zu erhalten, empfehlen wir die Handwäsche mit einem weichen Tuch oder Schwamm, der in warmem Seifenwasser getränkt ist.
- Verwenden Sie keine groben Putzlappen oder -schwämme, Putz- oder Scheuermittel, da diese die Emailoberfläche beschädigen können.
- Reinigen Sie die Basis des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch und tauchen Sie es nicht in Wasser.
- Trocknen Sie den Gusseisentopf und den Deckel nach dem Waschen gründlich mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch ab. Die Kanten des Gusseisentopfs und des Deckels sind nicht mit einer keramischen Antihaftschicht versehen, um ein Abplatzen dieser Schicht zu verhindern. Da Gusseisen ein poröses Material ist, ist es anfällig für Korrosion, wenn es nach dem Gebrauch nicht ordnungsgemäß behandelt oder trocken gehalten wird. Wenn Gusseisen Sauerstoff und Feuchtigkeit ausgesetzt wird, entsteht Rost. Dies kann passieren, wenn der Gusseisentopf und der Deckel nach dem Waschen nicht gründlich getrocknet sind oder wenn sie in einer feuchten Umgebung gelagert werden. Auch saure Zutaten wie Tomaten oder Zitrusfrüchte können mit Gusseisen reagieren und Rost verursachen.
- Eine weitere Vorbeugung gegen möglichen Rost an den Rändern des Gusseisentopfes und des Deckels besteht darin, die Ränder des Topfes und des Deckels zu ölen. Stellen Sie den Gusseisentopf mit Deckel für 10 Minuten bei 140°C in den Backofen. Wenn der Topf heiß ist, nehmen Sie ihn heraus und tragen Sie eine dünne, gleichmäßige Schicht Rapsöl auf die Oberseite des Topfes und den Deckel auf. Überschüssiges Öl abwischen. Stellen Sie den Gusseisentopf mit Deckel wieder in den Ofen und backen Sie ihn eine Stunde lang bei 200°C. Schalten Sie den Ofen aus, öffnen Sie die Ofentür nicht und lassen Sie den Topf vollständig abkühlen, am besten über Nacht. Wiederholen Sie den Vorgang nach Bedarf, aber nicht jedes Mal, wenn Sie kochen.

TECHNISCHER SUPPORT

Benötigen Sie Beratung zur Einrichtung und Bedienung des TESLA MultiCook MC600 Pro Geräts? Kontaktieren Sie uns: www.tesla-electronics.eu

VERBRAUCHSMATERIALIEN

Verbrauchsmaterialien können im offiziellen TESLA-eshop eshop.tesla-electronics.eu erworben werden.

GARANTIEREPARATUR

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

Die Garantie gilt NICHT für:

- Nutzung des Geräts für andere Zwecke
- normaler Verschleiß
- Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung aufgeführten „WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE".
- elektromechanische oder mechanische Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch
- Schäden durch natürliche Elemente wie Wasser, Feuer, statische Elektrizität, Überspannung usw.
- Schäden durch nicht autorisierte Reparatur
- nicht lesbare Seriennummer des Geräts

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, TESLA Electronics LTD, erklären hiermit, dass dieses Gerät die wesentlichen Anforderungen und andere relevante Bestimmungen der für den Gerätetyp relevanten Normen und Vorschriften erfüllt.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.

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

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

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

HU

Kedves vásárló!
Köszönjük, hogy a TESLA MultiCook MC600 Pro készüléket választotta.

Kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el a biztonságos használat szabályait, és tartsa be az összes szokásos biztonsági szabályt.

FONTOS BIZTONSÁGI MEGJEGYZÉS
A TERMÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA SZOLGÁLHATÓ.

Olvassa el és próbálja megérteni az összes utasítást. Az alábbi utasítások be nem tartása áramütést, tüzet vagy súlyos sérülést okozhat. Előfordulhat, hogy a kézikönyvben található figyelmeztetések, figyelmeztetések és utasítások nem fednek le minden lehetséges körülményt és helyzetet, amely előfordulhat. A kezelőnek meg kell értenie, hogy a józan ész és az óvatosság olyan tényező, amely nem építhető be ebbe a termékbe, de a kezelőnek rendelkeznie kell vele.

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

- A készülék használatához belső tartályt kell felszerelni.
- Ne használjon sérült vagy repedt belső edényt.
- Soha ne használja a készüléket étel vagy folyadék nélkül a belső tartályban.
- 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 használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- Nem javasolt, hogy gyermekek felnőtt felügyelete nélkül önállóan használják a készüléket.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Különös óvatosság szükséges, ha a készüléket gyermekek közelében használja.
- Az üvegfedelet speciálisan úgy módosították, hogy tartósabb és biztonságosabb legyen, mint a normál üveg, de nem törhetetlen, ezért legyen óvatos az üvegfedél kezelésekor.
- Sütés után kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a konnektorból és hagyja kihűlni.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a készülékbe.
- A készüléket csak földelt aljzathoz csatlakoztassa. Mindig győződjön meg arról, hogy a dugó megfelelően be van dugva a konnektorba.
- Ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi névleges feszültséggel, mielőtt a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hosszabbító kábelt, óvja a hálózati kábelt a forró felületektől, és ne a kábelnél fogva húzza ki a készüléket.
- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt, és hagyja kihűlni a készüléket.
- A készüléket nem külső időzítővel vagy külön távirányítóval történő működtetésre tervezték.
- Ha a tápkábel megsérül, a sérülések elkerülése érdekében a TESLA felhatalmazott szervizközpontjában vagy hasonló képzettségű személyben kell kicseréltetni.
- Csak ehhez a modellhez készült eredeti TESLA tartozékokat használjon.
- 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.

- A gyártó és az Európai Unióba importáló nem vállal felelősséget a készülék működéséből eredő károkért, mint például sérülések, forrázások, tűz, sérülések, egyéb tárgyak károsodása stb.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék csomagolásához használt műanyag zacskók veszélyesek lehetnek. A fulladás veszélyének elkerülése érdekében ezeket a táskákat tartsa távol a gyermekektől. Ezek a táskák nem játékok.

Soha ne tegyen élelmiszert vagy öntsön folyadékot a készülék testébe. Mindig csak a belső főzőedény van tele étellel és folyadékkal!

FIGYELMEZTETÉS:
A KÉSZÜLÉKET SOHA NE MERítse VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA, ÉS NE SÜZSE A BELSŐ SÜTŐTARTÁLY NÉLKÜL!

VIGYÁZAT, FORRÓ FELÜLET

- A főzőedény és a fedél gyakran nagyon forró. Legyen óvatos, amikor forró felületeket érint, hogy elkerülje az égési sérüléseket.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony felületre.
- Az üvegfedél felemelése közben kilépő gőz miatti leforrázás elkerülése érdekében mindig óvatosan emelje el magától. A csöpögő víz soha nem folyhat a készülék belsejébe.
- Ne használja a készüléket hőre érzékeny vagy gőz által károsított felületek közelében vagy olyan felületeken.
- A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet. Ne érintse meg a felforrósodott felületet, ellenkező esetben égési sérülések keletkezhetnek.
- Ne mozgassa a forró készüléket. Meleg étellel vagy folyadékkal megégetheti magát.
- Szállítás és tárolás előtt hagyja teljesen kihűlni a készüléket.

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.

NE HASZNÁLJA EZT A KÉSZÜLÉKET HOSSZABBÍTÓKÁBELHAL.
A tápkábelt közvetlenül csak egy 230 V-os konnektorhoz csatlakoztassa.

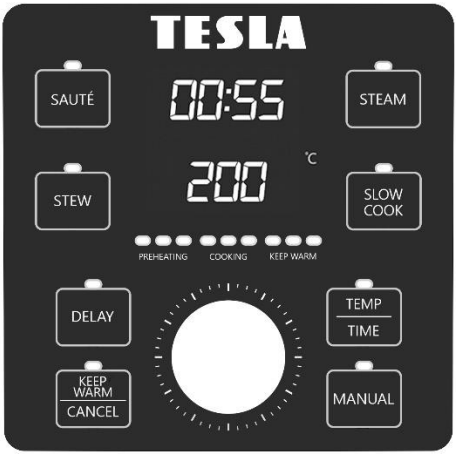
ELŐKÉSZÍTÉS AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítson el minden csomagolást, matricát és címkét.
- Mossa ki a belső főzőedényt és az üvegfedelet meleg, szappanos vízzel. Ezután öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg alaposan.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék testének belseje tiszta és szennyeződésmentes.

A készülék első használatakor enyhe füst és szag jelentkezhet. Ez minden fűtőberendezésnél gyakori állapot, és néhány használat után eltűnik.

ELSŐ HASZNÁLAT
A belső főzőedény kerámia tapadásmentes bevonatának a lehető leghosszabb ideig történő megőrzése érdekében ne használjon éles vagy fémtárgyakat a főzőedény belsejében. Fa, szilikon vagy műanyag konyhai eszközök használatát javasoljuk. Az öntöttvas főzőedény biztonságosan használható sütőben 250°C-ig.

Előlap



SÜTÉS/GŐZÖLÉS/PÁROLÁS/LASSÚ FŐZÉS
Nyomja meg a megfelelő gombot, és ha nem változtat a tárolt értékeken, a program automatikusan elindul. A főzési hőmérséklet megváltoztatásához nyomja meg a "TEMP/TIME" gombot, és forgassa el a középső gombot. Erősítse meg a beírt értéket a központi forgatógomb enyhe megnyomásával. Nyomja meg ismét a "TEMP/TIME" gombot, és forgassa el a középső gombot a főzési idő módosításához. Erősítse meg a beállított értékeket a központi forgatógomb enyhe megnyomásával. A kiválasztott program automatikusan elindul.

KÉSLELTETÉS
Ezt a funkciót a sütés késleltetett indításához használja. Például nyomja meg a "SLOW COOK" gombot, majd a program értékeinek beállítása után nyomja meg a "DELAY" gombot. A középső forgatógombbal állítsa be a „Késleltetett indítás" idejét, majd erősítse meg a beállítást a középső forgatógomb enyhe megnyomásával. A kiválasztott program automatikusan elindul.

MELEGEN TARTÁS/TÖRLÉS
"Készenléti üzemmódba" nyomja meg a "KEEP WARM/CANCEL" gombot, és a középső forgatógombbal állítsa be a főtt étel hőmérsékletének megőrzési idejét. A "KEEP WARM/CANCEL" gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a főzést, és a készülék visszakapcsol "Készenléti üzemmódba". Ha ismét megnyomja a "KEEP WARM/CANCEL" gombot, a készülék „Melegen tartás" üzemmódba kapcsol.

KÉZI BEÁLLÍTÁS
Nyomja meg a "MANUAL" gombot és ha nem változtat a tárolt értékeken, a program automatikusan elindul. A hőmérséklet-beállítás megváltoztatásához nyomja meg a "TEMP/TIME" gombot, és forgassa

el a középső gombot. Erősítse meg a beállított értéket a központi forgatógomb enyhe megnyomásával. Nyomja meg ismét a "TEMP/TIME" gombot, és forgassa el a középső gombot a főzési idő beállításának módosításához. Erősítse meg a beállított értékeket a központi forgatógomb enyhe megnyomásával.

LASSÚ FŐZÉS

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

A rizst, a tésztát és a tésztát nem ajánlott hosszú ideig főzni. Külön főzzük meg, és az utolsó 30 percig tegyük az edénybe.

TISZTÍTÁSI ÉS KARBANTARTÁSI UTASÍTÁSOK

- Tisztítsa meg a készüléket minden használat után és tárolás előtt, hagyja teljesen kihűlni, és tisztítás előtt húzza ki a konnektorból.
- Javasoljuk, hogy a készüléket lehűlés után azonnal tisztítsa meg, mielőtt az ételmaradékok kiszáradnának.
- A főzőedény és a fedő mosogatógépben is mosható, de a zománcréteg minél hosszabb ideig tartó megőrzése érdekében javasoljuk a kézi mosást puha, szappanos vízbe áztatott ruhával vagy szivaccsal.
- Ne használjon durva tisztítókendőt vagy szivacsot, tisztítószert vagy súrolószert, mert károsíthatják a zománcfelületet.
- Puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készülék alját, és ne merítse vízbe.
- Az öntöttvas edény és a fedő kimosása után alaposan szárítsa meg őket tiszta ruhával vagy papírtörlővel. Az öntöttvas edény szélei és a fedő nincs tapadásmentes kerámia réteggel kezelve, nehogy ez a réteg letörjön. Mivel az öntöttvas porózus anyag, érzékeny a korrózióra, ha nem kezelik megfelelően vagy használat után szárazon tartják. Ha az öntöttvas oxigénnek és nedvességnek van kitéve, rozsda keletkezik. Ez akkor fordulhat elő, ha az öntöttvas edényt és a fedelet nem szárítják meg alaposan mosás után, vagy ha nedves környezetben tárolják. A savas összetevők, például a paradicsom vagy a citrusfélék szintén reagálhatnak az öntöttvassal és rozsdát okozhatnak.
- Egy másik megelőzés az öntöttvas edény és a fedél szélein esetlegesen előforduló rozsdásodás ellen az edény és a fedél széleinek olajozása. Tegye az öntöttvas edényt fedővel a sütőbe 140°C-ra 10 percre. Amikor az edény felforrósodott, vegye ki, és vékony, egyenletes réteg repceolajat kenjen az edény tetejére és a fedőre. Törölje le a felesleges olajat. Tegye vissza az öntöttvas edényt fedővel a sütőbe, és süsse egy órán keresztül 200°C-on. Kapcsolja ki a sütőt, ne nyissa ki a sütő ajtaját, és hagyja teljesen kihűlni az edényt, lehetőleg egy éjszakán át. Szükség szerint ismételje meg, de ne minden alkalommal, amikor főz.

MŰSZAKI TÁMOGATÁS

Tanácsra van szüksége a TESLA MultiCook MC600 Pro készülék beállításához és üzemeltetéséhez? Lépjen kapcsolatba velünk: www.tesla-electronics.eu

FOGYÓESZKÖZÖK

A fogyóeszközök megvásárolhatók a hivatalos TESLA eshop 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
- normális öltözék
- 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.

PL

Szanowny Kliencie,
Dziękujemy za wybranie urządzenia TESLA MultiCook MC600 Pro.

Przed użyciem przeczytaj uważnie zasady bezpiecznego użytkowania i przestrzegaj wszystkich normalnych zasad bezpieczeństwa.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NINIEJSZY PRODUKT JEST PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

Przeczytaj i spróbuj zrozumieć wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do poniższych instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar lub poważne obrażenia. Ostrzeżenia, przestrogi i instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji mogą nie obejmować wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić. Operator musi zrozumieć, że zdrowy rozsądek i ostrożność to czynniki, których nie można wbudować w ten produkt, ale operator musi je posiadać.

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

- Aby korzystać z tego urządzenia, należy zainstalować pojemnik wewnętrzny.
- Nie używać uszkodzonego lub pękniętego pojemnika wewnętrznego.
- Nigdy nie używaj urządzenia bez żywności lub płynu w pojemniku wewnętrznym.
- Podczas pracy nie stawiać urządzenia na krawędzi stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest płaska, czysta, wolna od wody i innych przeszkód.
- Nie używaj na zewnątrz lub w nadmiernie gorącym, zapylonym lub wilgotnym otoczeniu.
- Nie używaj tego urządzenia do celów innych niż zamierzone.
- Nie zaleca się, aby dzieci korzystały z urządzenia samodzielnie, bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Podczas korzystania z urządzenia w pobliżu dzieci wymagana jest szczególna ostrożność.
- Szklana pokrywa została specjalnie zmodyfikowana, aby była trwalsza i bezpieczniejsza niż zwykłe szkło, ale nie jest niezniszczalna, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się ze szklaną pokrywą.
- Po zakończeniu gotowania wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól mu ostygnąć.
- Nie pozwól, aby woda lub inne płyny dostały się do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem.
- Podłącz urządzenie tylko do uziemionego gniazdka. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu znamionowemu.
- Nie używaj przedłużaczy, chroń kabel zasilający przed gorącymi powierzchniami i nie odłączaj urządzenia ciągnąc za kabel.
- Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający i pozwól urządzeniu ostygnąć.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego pilota.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowane centrum serwisowe TESLA lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć obrażeń.
- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów TESLA przeznaczonych do tego modelu.
- Trzymaj go z dala od łatwopalnych i lotnych substancji.

- Jeśli urządzenie jest używane niewłaściwie lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub jeśli nie jest używane zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność.
- Producent i importer do Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku eksploatacji urządzenia, takie jak urazy, poparzenia, pożary, urazy, uszkodzenie innych przedmiotów itp.
- OSTRZEŻENIE: Plastikowe torby używane do pakowania tego urządzenia mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, torby te należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Te torby to nie zabawki.

Nigdy nie wkładaj jedzenia ani nie wlewaj płynów do korpusu urządzenia.
Tylko wewnętrzny garnek jest zawsze napełniony żywnością i płynami!

OSTRZEŻENIE:
NIGDY NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA W WODZIE LUB INNYM PŁYNIE I NIE GOTOWAĆ BEZ WEWNĘTRZNEGO POJEMNIKA DO GOTOWANIA!

UWAGA GORĄCA POWIERZCHNIA

- Garnek do gotowania i pokrywka są często bardzo gorące. Zachowaj ostrożność podczas dotykania gorących powierzchni, aby uniknąć oparzeń.
- Nie stawiać urządzenia na łatwopalnej powierzchni.
- Aby uniknąć poparzenia parą wydobywającą się podczas podnoszenia szklanej pokrywy, zawsze ostrożnie odsuwaj ją od siebie. Kapiąca woda nie może nigdy przedostać się do wnętrza urządzenia.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu lub na powierzchniach wrażliwych na ciepło lub takich, które mogą zostać uszkodzone przez parę.
- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Nie dotykaj nagrzanej powierzchni, w przeciwnym razie może dojść do oparzeń.
- Nie przesuwaj gorącego urządzenia. Możesz się poparzyć gorącym jedzeniem lub płynem.
- Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przed transportem i przechowywaniem.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE KABLA ZASILAJĄCEGO
Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie próbuj w żaden sposób modyfikować złącza kabla. Długość przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko zaplątania się lub potknięcia o przewód zasilający.

NIE UŻYWAJ TEGO URZĄDZENIA Z PRZEDŁUŻACZEM.
Przewód zasilający należy podłączać wyłącznie do gniazdka sieciowego 230 V.

PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

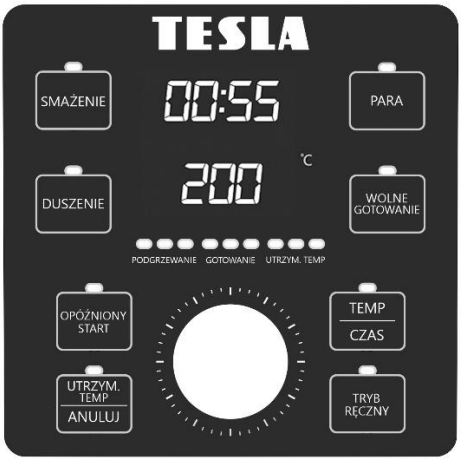
- Usuń całe opakowanie, naklejki i etykiety.
- Umyj wewnętrzny garnek do gotowania i szklaną pokrywę ciepłą wodą z mydłem. Następnie opłucz je czystą wodą i dokładnie wysusz.
- Upewnij się, że wnętrze korpusu urządzenia jest czyste i wolne od brudu.

Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się lekki dym i zapach. Jest to częsta przypadłość wszystkich urządzeń grzewczych i zniknie po kilku użyciach.

PIERWSZE UŻYCIE

Aby jak najdłużej zachować ceramiczną powłokę zapobiegającą przywieraniu wewnętrznego naczynia do gotowania, nie należy używać ostrych ani metalowych przedmiotów wewnątrz naczynia do gotowania. Zalecamy używanie drewnianych, silikonowych lub plastikowych przyborów kuchennych. Żeliwny garnek do gotowania można bezpiecznie używać w piekarniku do 250°C.

Przedni panel



SMAŻENIE/DUSZENIE/PARA/WOLNE GOTOWANIE

Naciśnij odpowiedni przycisk i jeśli nie zmienisz zapisanych wartości, program uruchomi się automatycznie. Aby zmienić temperaturę gotowania, naciśnij przycisk „TEMP/CZAS" i obróć środkowe pokrętło. Zatwierdzić wprowadzoną wartość, lekko naciskając środkowe pokrętło. Ponownie naciśnij przycisk „TEMP/CZAS" i obróć środkowe pokrętło, aby zmienić czas gotowania. Potwierdź ustawione wartości, lekko naciskając środkowe pokrętło. Wybrany program uruchamia się automatycznie.

OPÓŹNIONY START

Użyj tej funkcji do opóźnionego rozpoczęcia gotowania. Na przykład naciśnij przycisk „WOLNE GOTOWANIE" i po ustawieniu wartości tego programu naciśnij przycisk „OPÓŹNIONY START". Użyj środkowego pokrętła, aby ustawić czas „Opóźnionego startu", a następnie potwierdź ustawienie, lekko naciskając środkowe pokrętło. Wybrany program uruchamia się automatycznie.

UTRZYMYWANIE TEMPERATURY/ANULOWANIE

W „Trybie czuwania" nacisnąć przycisk „UTRZYM. TEMP/ANULUJ" i za pomocą środkowego pokrętła ustawić czas utrzymywania ciepła gotowanej potrawy. Gotowanie można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk „UTRZYM. TEMP/ANULUJ", a urządzenie przełączy się z powrotem do trybu czuwania. Ponowne naciśnięcie przycisku „UTRZYM. TEMP/ANULUJ" spowoduje przełączenie urządzenia w tryb „Utrzymanie temperatury".

TRYB RĘCZNY

Naciśnij przycisk „TRYB RĘCZNY" i jeśli nie zmienisz zapisanych wartości, program uruchomi się automatycznie. Aby zmienić ustawienie temperatury, naciśnij przycisk „TEMP/CZAS" i obróć środkowe pokrętło. Zatwierdzić ustawioną wartość, lekko naciskając środkowe pokrętło. Naciśnij ponownie

przycisk „TEMP/CZAS" i obróć środkowe pokrętło, aby zmienić ustawienie czasu gotowania. Potwierdź ustawione wartości, lekko naciskając środkowe pokrętło.

WOLNE GOTOWANIE

- Podczas powolnego gotowania mięso i warzywa zachowują więcej soku niż w przypadku gotowania tradycyjnego.
- Najlepsze rezultaty gotowania uzyskasz, jeśli naczynie do gotowania zostanie napełnione co najmniej do połowy.
- Można również przygotować małe ilości, ale w tym przypadku może być konieczne dostosowanie czasu gotowania.
- Podczas gotowania zupy lub warzyw pozostaw wystarczająco dużo miejsca pod pokrywką.
- Podczas gotowania warzyw i mięsa najpierw włóż warzywa do garnka, a następnie mięso i pozostałe składniki.
- Pamiętaj, że częste podnoszenie pokrywki wydłuży czas gotowania.
- Zawsze dodawaj ciepły płyn przed gotowaniem zamrożonej żywności.
- Ze względu na charakter powolnego gotowania mięso nie będzie brązowieć tak, jak gdyby było gotowane na patelni lub w piekarniku. Nie jest konieczne obsmażanie mięsa lub drobiu przed powolnym gotowaniem, ale można to zrobić, jeśli wolisz mięso w ten sposób.
- Smażenie mielonej wołowiny, bekonu i kiełbasy przed powolnym gotowaniem może być pożądane, jeśli chcesz usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa. Mięso należy umieścić w naczyniu wewnętrznym tak, aby nie dotykało szklanej pokrywy.
- Chude mięso, takie jak kurczak lub polędwica wieprzowa, gotuje się szybciej niż mięso włókniste i tłuste, takie jak łopatka wołowa lub łopatka wieprzowa. Gotowanie mięsa z kością wydłuży czas gotowania w porównaniu do mięsa bez kości.
- Pokrój mięso na mniejsze kawałki, jeśli gotujesz je razem z gotowanymi potrawami, takimi jak fasola, owoce lub warzywa (pieczarki, pokrojona w kostkę cebula, bakłażan lub drobno posiekane warzywa).
- Niektóre potrawy, takie jak marchew, ziemniaki i buraki, wymagają dłuższego gotowania niż mięso, dlatego przed dodaniem do mięsa należy je pokroić na mniejsze kawałki. Upewnij się, że umieściłeś je na spodzie wewnętrznego garnka i zalej je płynem.
- Najpełniejszy smak uzyskasz podczas powolnego gotowania, dodając nierozdrobnione zioła i przyprawy.
- Fasola musi być całkowicie miękka, zanim będzie można ją połączyć ze słodkimi lub kwaśnymi potrawami.
- Gotując powoli, nie zapominaj, że płyny nie tworzą się w nim w taki sam sposób, jak zwykle w klasycznym gotowaniu. Zmniejsz ilość płynu w przepisie, który nie jest przeznaczony do powolnego gotowania. Wyjątkiem od tej reguły są zupy i ryż.
- Pamiętaj, że płyny zawsze można dodać później.
- Świeże produkty mleczne (mleko, kwaśną śmietanę lub jogurt) dodawać dopiero tuż przed podaniem.

Nie zaleca się długiego gotowania ryżu, makaronu i makaronu. Ugotuj je osobno i dodaj do garnka na ostatnie 30 minut.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu i przed przechowywaniem, pozwól mu całkowicie ostygnąć i odłącz je przed czyszczeniem.
- Zalecamy czyszczenie urządzenia natychmiast po ostygnięciu, zanim resztki jedzenia wyschną.
- Garnek i pokrywkę można myć w zmywarce, jednak w celu jak najdłuższego zachowania warstwy emalii zalecamy mycie ręczne miękką ściereczką lub gąbką nasączoną ciepłą wodą z mydłem.
- Nie używaj szorstkich ściereczek lub gąbek, środków czyszczących ani materiałów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić emaliowaną powierzchnię.
- Wyczyść podstawę urządzenia miękką, wilgotną ściereczką i nie zanurzaj jej w wodzie.
- Po umyciu żeliwnego garnka i pokrywki należy je dokładnie osuszyć czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. Krawędzie żeliwnego garnka i pokrywy nie są pokryte ceramiczną warstwą nieprzywierającą, która zapobiega odpryskiwaniu tej warstwy. Ponieważ żeliwo jest materiałem porowatym, jest podatne na korozję, jeśli nie jest odpowiednio traktowane lub utrzymywane w stanie suchym po użyciu. Kiedy żeliwo jest wystawione na działanie tlenu i wilgoci, pojawia się rdza. Może się to zdarzyć, jeśli żeliwny garnek i pokrywa nie zostaną dokładnie wysuszone po umyciu lub jeśli są przechowywane w wilgotnym otoczeniu. Kwaśne składniki, takie jak pomidory lub owoce cytrusowe, mogą również reagować z żeliwem i powodować rdzę.
- Innym sposobem zapobiegania ewentualnej rdzy na krawędziach żeliwnego garnka i pokrywy jest naoliwienie krawędzi garnka i pokrywy. Wstaw żeliwny garnek z pokrywką do piekarnika nagrzanego do 140°C na 10 minut. Gdy garnek będzie gorący, wyjmij go i nałóż cienką, równą warstwę oleju rzepakowego na wierzch garnka i pokrywkę. Zetrzyj nadmiar oleju. Wstaw żeliwny garnek z pokrywką z powrotem do piekarnika i piecz przez godzinę w temperaturze 200°C. Wyłącz piekarnik, nie otwieraj drzwiczek piekarnika i pozostaw garnek do całkowitego ostygnięcia, najlepiej na noc. Powtórz w razie potrzeby, ale nie za każdym razem, gdy gotujesz.

WSPARCIE TECHNICZNE

Potrzebujesz porady w zakresie konfiguracji i obsługi urządzenia TESLA MultiCook MC600 Pro? Skontaktuj się z nami: www.tesla-electronics.eu.

MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

Materiały eksploatacyjne można kupić w oficjalnym sklepie internetowym TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

NAPRAWA GWARANCYJNA

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

Gwarancja NIE dotyczy:

- używania urządzenia do innych celów
- normalne zużycie
- nieprzestrzeganie „Ważnych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa" wymienionych w instrukcji obsługi
- uszkodzeń elektromechanicznych lub mechanicznych spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem
- uszkodzeń spowodowanych przez czynniki naturalne, takie jak woda, ogień, elektryczność statyczna, przepięcie itp.
- uszkodzenia spowodowane nieautoryzowaną naprawą

- nieczytelny numer seryjny urządzenia

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

My, TESLA Electronics LTD, oświadczamy, że to urządzenie jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi odpowiednimi postanowieniami norm i przepisów właściwych dla typu sprzętu.

Produkt ten spełnia wymagania Unii Europejskiej.

Jeśli ten symbol jest dołączony do produktu, zapytaj o lokalny system oddzielnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych. Należy przestrzegać lokalnych przepisów i nie wyrzucać zużytych produktów wraz z normalnymi odpadami domowymi. Właściwa utylizacja starego produktu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi.

W miarę rozwoju i udoskonalania produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w instrukcji obsługi. Aktualną wersję niniejszej instrukcji obsługi można zawsze znaleźć na stronie www.tesla-electronics.eu. Projekt i specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia, zastrzegamy sobie możliwość błędów drukarskich.

RO

Stimate client,
Vă mulţumim că aţi ales TESLA MultiCook MC600 Pro.

Vă rugăm să citiţi cu atenţie regulile de utilizare în siguranţă înainte de utilizare şi să respectaţi toate regulile normale de siguranţă.

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

Citiţi şi încercaţi să înţelegeţi toate instrucţiunile. Nerespectarea instrucţiunilor de mai jos poate duce la șoc electric, incendiu sau vătămări grave. Este posibil ca avertismentele, precauţiile şi instrucţiunile din acest manual să nu acopere toate condiţiile şi situaţiile posibile care pot apărea. Operatorul trebuie să înţeleagă că bunul simţ şi prudenţa sunt un factor care nu poate fi integrat în acest produs, dar trebuie să fie posedat de către operator.

Acest dispozitiv este un dispozitiv electromecanic complex, vă rugăm să acordaţi atenţie următoarelor instrucţiuni:

- Pentru a utiliza acest aparat trebuie instalat un container interior.
- Nu utilizaţi un recipient interior deteriorat sau crăpat.
- Nu utilizaţi niciodată aparatul fără alimente sau lichide în recipientul interior.
- Nu aşezaţi aparatul pe marginea unei mese în timpul funcţionării. Asiguraţi-vă că suprafaţa este plană, curată, fără apă şi alte obstacole.
- Nu utilizaţi în aer liber sau în medii excesiv de calde, prăfuite sau umede.
- Nu utilizaţi acest aparat în alte scopuri decât cele prevăzute.
- Nu este recomandat ca copiii să folosească aparatul în mod independent, fără supravegherea unui adult.
- Nu lăsaţi aparatul nesupravegheat.
- Este necesară precauţie suplimentară atunci când utilizaţi dispozitivul în apropierea copiilor.
- Capacul din sticlă a fost modificat special pentru a fi mai durabil şi mai sigur decât sticla normală, dar nu este indestructibil, aşa că aveţi grijă când manipulaţi capacul din sticlă.
- După gătit, opriţi aparatul, deconectaţi-l şi lăsaţi-l să se răcească.
- Nu permiteţi pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat pentru a evita şocurile electrice.
- Conectaţi aparatul numai la o priză cu împământare. Asiguraţi-vă întotdeauna că ştecherul este introdus corect în priză.
- Verificaţi dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii nominale locale înainte de a conecta aparatul la reţea.
- Nu folosiţi un cablu prelungitor, protejaţi cablul de alimentare de suprafeţele fierbinţi şi nu deconectaţi aparatul trăgând de cablu.
- Înainte de curăţare, deconectaţi cablul de alimentare şi lăsaţi aparatul să se răcească.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi operat folosind un temporizator extern sau o telecomandă separată.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de un centru de service autorizat TESLA sau de o persoană calificată similar pentru a evita rănirea.
- Utilizaţi numai accesorii originale TESLA destinate acestui model.
- Păstraţi-l departe de substanţe inflamabile şi 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.
- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu este responsabil pentru daunele cauzate de funcționarea aparatului, cum ar fi răni, opăriri, incendii, răni, deteriorarea altor articole etc.
- AVERTISMENT: Pungile de plastic folosite la ambalarea acestui aparat pot fi periculoase. Pentru a evita riscul de sufocare, nu lăsați aceste pungi la îndemâna copiilor. Aceste genți nu sunt jucării.

Nu puneți niciodată alimente și nu turnați lichide în corpul aparatului.
Doar oala interioară este întotdeauna umplută cu alimente și lichide!

AVERTISMENT:
NU ÎNCUNDAȚI APARATORUL ÎN APA SAU ORICE ALT LICHID ȘI NU GĂTIȚI FĂRĂ RECIPIENTUL INTERIOR DE GATIT!

ATENTIE, SUPRAFATA FIERBINTE

- Oala și capacul sunt adesea foarte fierbinți. Aveți grijă când atingeți suprafețele fierbinți pentru a evita arsurile.
- Nu așezați aparatul pe o suprafață inflamabilă.
- Pentru a evita opărirea din cauza scăpării aburului atunci când ridicați capacul de sticlă, ridicați-l întotdeauna cu grijă departe de dvs. Apa care picură nu trebuie să curgă niciodată în interiorul aparatului.
- Nu utilizați aparatul în apropierea sau pe suprafețe sensibile la căldură sau care pot fi deteriorate de abur.
- Când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai mare. Nu atingeți suprafața încălzită, altfel pot apărea arsuri.
- Nu mutați aparatul fierbinte. Vă puteți arde cu alimente fierbinți sau lichide.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de transport și depozitare.

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.

NU UTILIZAȚI ACEST DISPOZITIV CU UN PRELUNG.
Conectați cablul de alimentare direct doar la o priză de 230 V.

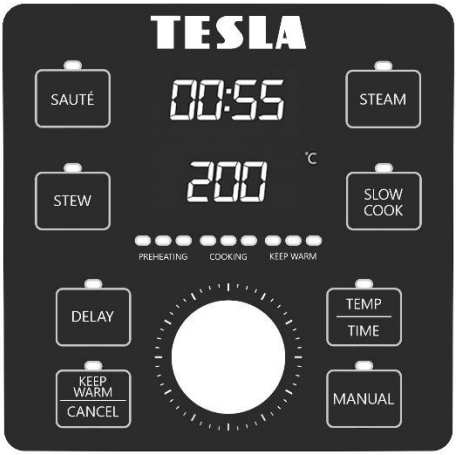
PREGĂTIREA ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și etichetele.
- Spălați oala interioară și capacul de sticlă cu apă caldă și săpun. Apoi clătiți-le cu apă curată și uscați-le bine.
- Asigurați-vă că interiorul corpului aparatului este curat și fără murdărie.

La prima utilizare a aparatului poate apărea un ușor fum și miros. Aceasta este o condiție comună la toate dispozitivele de încălzire și va dispărea după câteva utilizări.

PRIMA UTILIZARE
Pentru a păstra învelișul ceramic antiaderent al oalei interioare pentru o perioadă cât mai lungă posibil, nu utilizați obiecte ascuțite sau metalice în interiorul oalei de gătit. Vă recomandăm să folosiți ustensile de bucătărie din lemn, silicon sau plastic. Oala de gătit din fontă poate fi folosită în siguranță în cuptor până la 250°C.

Panoul frontal



PRĂJIRE/AUR/AUR/GATIRE LENTA
Apăsați butonul corespunzător și dacă nu modificați valorile stocate, programul va porni automat. Pentru a modifica temperatura de gătit, apăsați butonul „TEMP/TIME" și rotiți butonul central. Confirmați valoarea introdusă apăsând ușor butonul rotativ central. Apăsați din nou butonul „TEMP/TIME" și rotiți butonul central pentru a modifica timpul de gătire. Confirmați valorile setate apăsând ușor butonul rotativ central. Programul selectat pornește automat.

PORNIRE ÎNTARZIATĂ
Utilizați această funcție pentru începerea întârziată a gătitului. De exemplu, apăsați butonul „SLOW COOK" și după ajustarea valorilor acestui program, apăsați butonul „DELAY". Folosiți butonul rotativ central pentru a regla ora „Pornire întârziată", apoi confirmați setarea apăsând ușor butonul rotativ central. Programul selectat pornește automat.

PĂSTRARE TEMPERATURA/ANULARE
În „Modul de așteptare", apăsați butonul „KEEP WARM/CANCEL" și utilizați butonul rotativ central pentru a seta timpul de menținere caldă a alimentelor gătite. Puteți opri gătitul în orice moment apăsând butonul „KEEP WARM/CANCEL" și apoi aparatul va reveni la „modul de așteptare". Dacă apăsați din nou butonul „KEEP WARM/CANCEL", veți comuta aparatul în modul „Păstrare temperatura".

SETĂRI MANUALE
Apăsați butonul „MANUAL" și dacă nu modificați valorile stocate, programul va porni automat. Pentru a schimba setarea temperaturii, apăsați butonul „TEMP/TIME" și rotiți butonul central. Confirmați valoarea setată apăsând ușor butonul rotativ central. Apăsați din nou butonul „TEMP/TIME" și rotiți

butonul central pentru a schimba setarea timpului de gătire. Confirmați valorile setate apăsând ușor butonul rotativ central.

GĂTIRE LENTĂ

- În timpul gătirii lente, carnea și legumele reţin mai mult suc decât în cazul gătitului tradiţional.
- Veţi obţine cel mai bun rezultat de gătit dacă umpleţi vasul de gătit cel puţin pe jumătate.
- Se pot prepara si cantitati mici, dar in acest caz poate fi necesara ajustarea timpului de gatire.
- Lăsaţi suficient spaţiu sub capac când gătiţi supa sau legumele.
- Când gătiţi legume și carne, puneţi mai întâi legumele în oală, apoi carnea și alte ingrediente.
- Amintiţi-vă că ridicarea frecventă a capacului va crește timpul de gătire.
- Adăugaţi întotdeauna lichid cald înainte de a găti alimente congelate.
- Datorită naturii gătirii lente, carnea nu se va rumeni așa cum ar fi dacă ar fi gătită într-o tigaie sau cuptor. Nu este necesar să prăjiţi carnea sau carnea de pasăre înainte de gătirea lentă, dar puteţi face acest lucru dacă preferaţi carnea așa.
- Prăjirea cărnii de vită, slănină și cârnaţi înainte de gătirea lentă poate fi de dorit dacă doriţi să îndepărtaţi excesul de grăsime din carne. Carnea trebuie pusă în oala interioară, astfel încât să nu atingă capacul de sticlă.
- Carnea slabă, cum ar fi carnea de pui sau de porc, se gătește mai repede decât carnea fibroasă și grasă, cum ar fi cea de vită sau cea de porc. Gătirea cărnii cu os va crește timpul de gătire în comparație cu carnea fără os.
- Tăiaţi carnea în bucăţi mai mici dacă o gătiţi împreună cu alimente pre-gătite precum fasole, fructe sau legume (ciuperci, ceapă tăiată cubuleţe, vinete sau legume tocate mărunt).
- Unele alimente, cum ar fi morcovii, cartofii și sfecla, necesită o gătire mai lungă decât carnea, așa că tăiaţi-le în bucăţi mai mici înainte de a le adăuga în carne. Asiguraţi-vă că le așezaţi pe partea inferioară a oalei interioare și turnaţi lichidul peste ele.
- Puteţi obţine cea mai deplină aromă în timpul gătirii lente adăugând ierburi și condimente nezdrobite.
- Fasolea trebuie să fie complet fragedă înainte de a putea fi combinată cu alimente dulci sau acrișoare.
- Când gătiţi încet, nu uitaţi că lichidele nu se formează în el în același mod ca de obicei în gătitul clasic. Reduceţi cantitatea de lichid dintr-o rețetă care nu este destinată gătirii lente. Excepții de la această regulă sunt supele și orezul.
- Amintiţi-vă că lichidele pot fi întotdeauna adăugate mai târziu.
- Nu adăugaţi produse lactate proaspete (lapte, smântână sau iaurt) decât înainte de servire.

Orezul, tăiţeii și pastele nu sunt recomandate pentru o perioadă lungă de timp. Gatiti-le separat si adaugati-le in oala pana in ultimele 30 de minute.

INSTRUCȚIUNI PENTRU CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Curățați aparatul după fiecare utilizare și înainte de depozitare, lăsați-l să se răcească complet și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- Vă recomandăm să curățați aparatul imediat după ce s-a răcit, înainte ca resturile de alimente să se usuce.
- Oala de gătit și capacul pot fi spălate în mașina de spălat vase, dar pentru a păstra stratul de smalț cât mai mult timp, recomandăm spălarea manuală cu o cârpă moale sau un burete înmuiat în apă caldă cu săpun.
- Nu folosiți cârpe sau bureți aspre de curățare, agenți de curățare sau abrazivi, deoarece acestea pot deteriora suprafața smalțului.
- Curățați baza aparatului cu o cârpă moale umedă și nu-l scufundați în apă.
- După ce ați spălat vasul din fontă și capacul, uscați-le bine cu o cârpă curată sau un prosop de hârtie. Marginile vasului din fontă și capacul nu sunt tratate cu un strat ceramic antiaderent pentru a preveni ruperea acestui strat. Deoarece fonta este un material poros, este susceptibilă la coroziune dacă nu este tratată corespunzător sau nu este păstrată uscată după utilizare. Când fonta este expusă la oxigen și umiditate, apare rugina. Acest lucru se poate întâmpla dacă oala și capacul din fontă nu sunt uscate complet după spălare sau dacă sunt depozitate într-un mediu umed. Ingredientele acide precum roșiile sau citricele pot reacționa și cu fonta și pot provoca rugina.
- O altă prevenire împotriva posibilei rugini pe marginile oalei din fontă și a capacului este să ungeți marginile vasului și a capacului. Pune vasul din fontă cu capac la cuptor la 140°C timp de 10 minute. Când vasul este fierbinte, scoateți-l și aplicați un strat subțire și uniform de ulei de canola în partea de sus a oalei și a capacului. Ștergeți orice exces de ulei. Pune vasul din fontă cu capac înapoi în cuptor și coace timp de o oră la 200°C. Opriți cuptorul, nu deschideți ușa cuptorului și lăsați oala să se răcească complet, de preferință peste noapte. Repetați după cum este necesar, dar nu de fiecare dată când gătiți.

SUPORT TEHNIC

Aveți nevoie de consiliere cu privire la configurarea și operarea aparatului TESLA MultiCook MC600 Pro? Contactați-ne: www.tesla-electronics.eu.

CONSUMABILE

Consumabilele pot fi achiziționate în eshop-ul oficial TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

REPARAȚIE GARANTIE

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

Garanția NU se aplică pentru:

- utilizarea dispozitivului în alte scopuri
- uzura normala
- 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 statica, supratensiune etc.
- daune cauzate de reparații neautorizate
- numărul de serie al dispozitivului imposibil de citit

DECLARAŢIE DE CONFORMITATE

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

Acest produs îndeplinește cerinţele Uniunii Europene.

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

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

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

SK

Vážený zákazník,
ďakujeme, že ste si vybrali TESLA MultiCook MC600 Pro.

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.

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

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

- Pre používanie tohto spotrebiča musí byť nainštalovaná vnútorná nádoba.
- Nepoužívajte poškodenú alebo prasknutú vnútornú nádobu.
- Nikdy spotrebič nepoužívajte bez jedla alebo tekutiny vo vnútornej nádobe.
- 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.
- Nepoužívajte tento spotrebič na iné ako určené použitie.
- Neodporúča sa, aby deti samostatne používali spotrebič bez dozoru dospelej osoby.
- Nenechávajte spotrebič pracovať bez dozoru.
- Pri použití zariadenia v blízkosti detí je potrebná zvýšená opatrnosť.
- Sklenené veko bolo špeciálne upravené tak, aby bolo trvanlivejšie a bezpečnejšie ako bežné sklo, nie je však nerozbitné, pri manipulácii so skleneným vekom buďte preto opatrní.
- Po dokončení varenia vypnite spotrebič, odpojte ho od elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
- Nedovoľte vniknutiu vody ani inej kvapaliny dovnútra spotrebiča, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Pripojte spotrebič iba k uzemnenej zásuvke. Vždy sa uistite, že je zástrčka správne zasunutá do zásuvky.
- Skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá miestnemu menovitému napätiu pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti.
- Nepoužívajte predlžovací kábel, chráňte sieťový kábel pred horúcimi plochami a neodpájajte spotrebič ťahom za kábel.
- Pred čistením odpojte kábel zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
- Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť TESLA autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo úrazu.
- Používajte iba originálne TESLA príslušenstvo, ktoré je určené k tomuto modelu.
- Uchovávajte ho z dosahu horľavých a prchavých látok.
- Pokiaľ je spotrebič používaný nesprávne alebo na profesionálne alebo poloprofesionálne účely,

alebo pokiaľ áno sa nepoužíva podľa pokynov v užívateľskom manuáli, stáva sa záruka neplatnou.
- Výrobca a dovozca do Európskej Únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou spotrebič ako napr. poranenie, obarenie, požiar, zranenie, znehodnotenie ďalších vecí a pod.
- UPOZORNENIE: Plastové vrecká používané na zabalenie tohto spotrebiča môžu byť nebezpečné. Aby ste predišli riziku udusenia, uchovávajte tieto vrecká mimo dosahu detí. Tieto vrecká nie sú hračky.

Nikdy nevkladajte potraviny alebo nenalievajte tekutiny do tela spotrebiča.
Potravinami a tekutinami sa plní vždy iba vnútorná varná nádoba!

UPOZORNENIE:
NIKDY NEPONORUJTE SPOTREBIČ DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY A NEVARTE BEZ VNÚTORNEJ NÁDOBY NA VARENIE!

POZOR, HORÚCI POVRCH

- Varná nádoba a pokrievka sú často veľmi horúce. Buďte opatrní, keď sa dotýkate horúcich povrchov, aby nedošlo k popáleniu.
- Nekladťe spotrebič na horľavý povrch.
- Aby nedošlo k obareniu unikajúcou parou pri zdvihnutí sklenenej pokrievky, opatrne ju zdvihnite vždy smerom od seba. Odkvapkávajúca voda nikdy nesmie natiecť do vnútornej časti spotrebiča.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pri povrchoch, ktoré sú citlivé na teplo alebo tie, ktoré môžu byť poškodené parou.
- Ak je spotrebič v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vyššia. Nedotýkajte sa zahriateho povrchu, inak môže dôjsť k popáleniu.
- S horúcim spotrebičom nehýbte. Môžete sa popáliť horúcim jedlom alebo kvapalinou.
- Pred transportom a uskladnením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

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.

NEPOUŽÍVAJTE TOTO ZARIADENIE S PREDLŽOVACÍM KÁBLOM.
Pripojte napájací kábel priamo iba do elektrickej zásuvky na 230 V.

PRÍPRAVA PRED PRVÝM POUŽITÍM

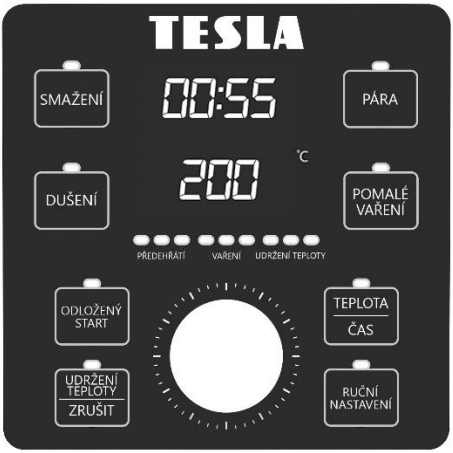
- Odstráňte všetky obaly, nálepky a štítky.
- Umyte teplou mydlovou vodou vnútornú nádobu na varenie a sklenenú pokrievku. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne osušte.
- Uistite sa, že je vnútro tela spotrebiča čisté a bez nečistôt.

Počas prvého použitia spotrebiča sa môže objaviť mierny dym a zápach. Ide o bežný stav u všetkých zahrievajúcich sa zariadení, ktorý po niekoľkých použitiach vymizne.

PRVÉ POUŽITIE

Ak chcete zachovať keramickú nepriľnavú vrstvu vnútornej varnej nádoby čo najdlhšie, nepoužívajte ostré alebo kovové predmety vo vnútri nádoby na varenie. Odporúčame používať drevené, silikónové alebo plastové kuchynské pomôcky. Liatinový hrniec na varenie je bezpečné používať v rúre až do 250°C.

Predný panel



SMAŽENIE/DUŠENIE/PARA/POMALÉ VARENIE

Stlačte príslušné tlačidlo a pokiaľ nezmeníte uložené hodnoty, program sa spustí automaticky. Pre zmenu teploty varenia stlačte tlačidlo „TEPLOTA/ČAS“ a otáčajte stredovým ovládačom. Potvrďte zadanú hodnotu ľahkým stlačením stredového otočného ovládača. Stlačte opäť tlačidlo „TEPLOTA/ČAS“ a otáčajte stredovým ovládačom pre zmenu dĺžky varenia. Nastavené hodnoty potvrďte ľahkým stlačením stredového otočného ovládača. Zvolený program sa spustí automaticky.

ONESKORENÝ ŠTART

Túto funkciu použite pre oneskorený štart varenia. Stlačte napríklad tlačidlo "POMALÉ VAŘENÍ" a po úprave hodnôt tohto programu stlačte tlačidlo „ODLOŽENÝ ŠTART“. Stredovým otočným ovládačom upravte čas „Oneskoreného štartu“ a potom nastavenie potvrďte ľahkým stlačením stredového otočného ovládača. Zvolený program sa spustí automaticky.

UDRŽANIE TEPLOTY/ZRUŠIŤ

V „Pohotovostnom režime“ stlačte tlačidlo „UDRŽENÍ TEPLOTY/ZRUŠIT“ a stredovým otočným ovládačom nastavte čas na udržanie teploty uvareného jedla. Varenie môžete kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla „UDRŽENÍ TEPLOTY/ZRUŠIT“ a spotrebič sa potom prepne späť do „Pohotovostného režimu“. Pokiaľ stlačíte znovu tlačidlo „UDRŽENÍ TEPLOTY/ZRUŠIT“, prepnete spotrebič do režimu „Udržení teploty“.

RUČNÉ NASTAVENIE

Stlačte tlačidlo „RUČNÍ NASTAVENÍ“ a pokiaľ nezmeníte uložené hodnoty, program sa spustí automaticky. Pre zmenu nastavenia teploty stlačte tlačidlo „TEPLOTA/ČAS“ a otáčajte stredovým ovládačom. Nastavenú hodnotu potvrďte ľahkým stlačením stredového otočného ovládača. Stlačte

znova tlačidlo „TEPLOTA/ČAS“ a otáčajte stredovým ovládačom pre zmenu nastavenia dĺžky varenia. Nastavené hodnoty potvrďte ľahkým stlačením stredového otočného ovládača.

POMALÉ VARENIE

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

Ryža, rezance a cestoviny sa neodporúčajú variť po dlhú dobu. Uvarte ich samostatne a pridajte ich do hrnca až na posledných 30 minút.

POKYNY NA ČISTENIE

- Vyčistite spotrebič po každom použití a pred uskladnením, pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť a odpojte ho z napájania.
- Spotrebič odporúčame čistiť hneď po jeho vychladnutí, než dôjde k zaschnutiu zvyškov potravín.
- Varnú nádobu a pokrievku je možné umývať v umývačke riadu, ale pre čo najdlhšie zachovanie smaltovanej vrstvy odporúčame ručné umývanie pomocou jemnej handričky alebo hubky namočenej v teplej mydlovej vode.
- Nepoužívajte hrubé umývacie handričky alebo hubky, čistiace prostriedky ani abrazíva, pretože môžu poškrodiť smaltovaný povrch.
- Základňu spotrebiča vyčistite pomocou jemnej vlhkej handričky a neponárajte ju do vody.
- Po umytí liatinového hrnca a pokrievky ich dôkladne osušte čistou handričkou alebo papierovou utierkou. Okraje liatinového hrnca a pokrievky nie sú ošetrené keramickou nepriľnavou vrstvou, aby nedochádzalo k odštiepeniu tejto vrstvy. Pretože je liatina porézny materiál, je náchylná ku korózii, pokiaľ nie je správne ošetrená alebo udržiavaná po použití v suchu. Keď je liatina vystavená pôsobeniu kyslíka a vlhkosti, vzniká hrdza. K tomu môže dôjsť, pokiaľ liatinový hrniec a pokrievky nie sú po umytí dôkladne vysušené alebo sú skladované vo vlhkom prostredí. Kyslé prísady, ako sú paradajky alebo citrusové plody, môžu tiež reagovať s liatinou a spôsobiť vznik hrdze.
- Ďalšou prevenciou proti možnej hrdzi na okrajoch liatinového hrnca a pokrievky je okraje hrnca a pokrievky naolejovať. Vložte liatinový hrniec s pokrievkou do rúry na 140°C na 10 minút. Keď je hrniec horúci, vyberte ho a naneste na horný okraj hrnca a pokrievky tenkú rovnomernú vrstvu repkového oleja. Utrite všetok prebytok oleja. Vložte liatinový hrniec s pokrievkou späť do rúry a pečte jednu hodinu na 200°C. Vypnite rúru, neotvárajte dvierka rúry a nechajte hrniec úplne vychladnúť, najlepšie cez noc. Opakujte podľa potreby, ale nie zakaždým, keď varíte.

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebujete poradiť s nastavením a prevádzkou spotrebiča TESLA MultiCook MC600 Pro?
Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu.

SPOTREBNÝ MATERIÁL

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

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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

Záruka sa NEVZŤAHUJE na:

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

VYHLÁSENIE O ZHODE

My, 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, vyhradzujeme si právo na úpravu užívateľského manuálu. Aktuálnu verziu tohto užívateľského manálu nájdete vždy na www.tesla-electronics.eu.

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