

# TESLA

## TESLA MultiCook MC600 Pro

Uživatelský manuál/User guide 2.0

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

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

## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

**TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.**

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

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

- Pro používání tohoto spotřebiče musí být vložena vnitřní nádoba.
- Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou vnitřní nádobu.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte bez jídla nebo tekutiny ve vnitřní nádobě.
- Neumísťujte spotřebič na okraj stolu během provozu. Ujistěte se, že povrch je rovný, čistý, bez vody a jiných překážek.
- Nepoužívejte venku ani v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí.
- 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.
- Po dokončení vaření vypněte spotřebič, odpojte jej od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Nedovoňte 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 ovládní.
- 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 či poloprofesionální účely, nebo pokud se nepoužívá podle pokynů v uživatelském manuálu, stává se záruka neplatnou.
- Výrobce a dovozce do Evropské unie neodpovídá za škody způsobené provozem spotřebiče 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 varné nádoby!**

**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 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 KABLEM.**

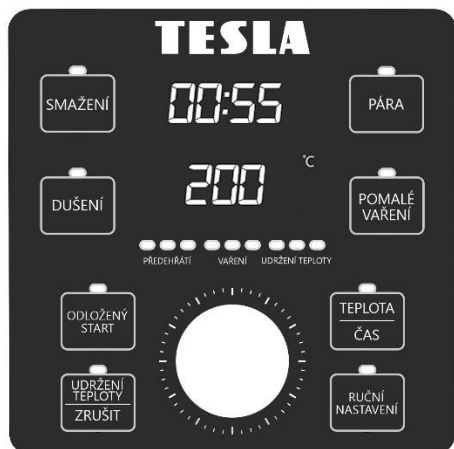
Připojte napájecí kabel přímo pouze do elektrické zásuvky na 230 V.

**PŘÍPRAVA PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**

- Odstraňte všechny obaly, nálepky a štítky.
- Omyjte teplou mýdlovou vodou vnitřní nádobu na vaření a pokličku. Poté je opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.
- Ujistěte se, že je vnitřek těla spotřebiče čistý a bez nečistot.
- Litinový hrnec na vaření je bezpečně používat v troubě až do 250 °C.

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.

## 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. 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. Pro ruční ukončení programu vaření stiskněte tlačítko „Udržení teploty/Zrušit“.

### SMAŽENÍ

Program můžete použít pro smažení nebo restování, typicky před Pomalým vařením. Program „Smažení“ se obvykle používá pro maso, zeleninu, drůbež, osmahnutí např. cibule, k redukci kapaliny po vaření pod tlakem nebo pro získání omáčky plné chuti pro vaše jídlo. Ujistěte se, že je vyjímatelná nádoba na vaření zcela suchá. Přidejte trochu oleje nebo tuku, nastavte požadovanou teplotu a dobu vaření. Zvolený program se spustí automaticky. Nechte hrnec předeřívát po dobu 3 až 4 minut před vlastním vložením potravin. Pro ruční ukončení osmahnutí/restování stiskněte tlačítko „Udržení teploty/Zrušit“, nebo bude program ukončen uplynutím nastavené doby vaření.

### DUŠENÍ

Vložte suroviny do vyjímatelné nádoby a přidejte odpovídající množství tekutin – maso by mělo být částečně ponořené, zpravidla do jedné třetiny až poloviny výšky. Uzavřete pokličku, nastavte požadovanou teplotu a dobu vaření. Zvolený program se spustí automaticky. Doporučené teploty pro pomalé dušení masa se zpravidla pohybují v rozmezí 80 až 95 °C, přičemž doba přípravy se může lišit v závislosti na druhu masa, např. drůbež a králičí maso lze dusit přibližně 1 až 2 hodiny, zatímco hovězí či jehněčí maso může vyžadovat i více než 3 hodiny. Během přípravy je vhodné průběžně kontrolovat stav pokrmu – zejména hladinu tekutiny a případné připalování. Pomalé vaření s pokličkou pomáhá udržet vlhkost a podporuje rovnoměrné změknutí masa.

Náš tip: Nechte maso po dovaření „odpočinout“ 5 až 10 minut pod pokličkou. Tento krok umožní masu vsáknout šťávy, což zvýší jeho šťavnatost a zároveň omezí jejich únik při krájení.

## PÁRA

Vaření v páře je zdravá a šetrná metoda přípravy potravin, při které si potraviny zachovávají více vitamínů a minerálů. Program můžete stejným způsobem použít také pro sterilizaci.

Pro vaření v páře vložte vhodné příslušenství (není součástí balení) do vyjímatelné nádoby na vaření a přidejte takové množství vody, aby byla hladina vody přibližně 1 cm pod mřížkou (košíkem). Umístěte suroviny pro vaření nebo předměty pro sterilizaci na držák, uzavřete pokličku a nastavte požadovaný čas vaření nebo sterilizace. Zvolený program se spustí automaticky. Po uplynutí doby vaření zkontrolujte, zda jsou potraviny měkké. Pokud ne, můžete vaření prodloužit. Sterilizované předměty po ukončení vyjměte a nechte je uschnout na čistém povrchu.

### TIPY PRO VAŘENÍ V PÁŘE

- Při vaření v páře se do vody uvolňuje mnohem méně vitamínů a minerálů než při vaření v klasickém hrnci.
- Potraviny si zachovávají svůj přirozený tvar, barvu a chuť.
- Vaření v páře je bez přidávání tuku, což je ideální pro zdravou výživu.
- Používejte čerstvé a kvalitní potraviny.
- Potraviny nakrájejte na stejně velké kousky, aby se rovnoměrně uvařily.
- Nechávejte mezi jednotlivými kousky potravin dostatek místa, aby pára mohla volně cirkulovat.
- Orientační časy: Měkká zelenina: 5-10 minut, Tvrdší zelenina: 10-15 minut, Ryby: 8-12 minut, Kuře: 15-20 minut.

### TIPY PRO STERILIZACI

- Před sterilizací umyjte předměty teplou vodou a mycím prostředkem.
- Ujistěte se, že všechny předměty, které chcete sterilizovat, jsou vyrobeny z materiálu odolného vůči vysokým teplotám a tlaku.
- Sterilizovat můžete například dětské kojenecké lahve, nádoby na příkrmy a další.
- Sterilizované předměty po ukončení vyjměte a nechte je uschnout na čistém povrchu.

## POMALÉ VAŘENÍ

Pomalé vaření nebo vaření metodou *Sous vide* představuje efektivní a pohodlný způsob přípravy pokrmů s řadou výhod. Díky dlouhému vaření při nízké teplotě se přirozeně rozvíjí chuť surovin. Maso se stává křehkým a šťavnatým, zatímco zelenina si zachovává svou strukturu a chuť. Tento způsob přípravy je šetrný k živinám a často vyžaduje méně tuku, což z něj činí zdravější alternativu.

Vaření probíhá bez nutnosti stálého dohledu. Vložte suroviny do hrnce, nastavte program a o zbytek se postará pomalé vaření, až do chvíle, kdy je jídlo připravené k podávání. Během vaření je však vhodné průběžně kontrolovat stav pokrmu. Využití je široké, od polévek a omáček přes luštěniny až po maso a dezerty. Obzvláště vhodný je pro levnější a tužší kusy masa, které dlouhým vařením změknou.

Pro „klasické“ **Pomalé vaření** vložte suroviny do vyjímatelné nádoby na vaření a přidejte vodu.

Uzavřete pokličku, nastavte požadovanou teplotu a dobu vaření. Zvolený program se spustí automaticky. Po uplynutí doby vaření se automaticky spustí funkce Udržení teploty.

### TIPY PRO POMALÉ VAŘENÍ

- Během pomalého vaření si maso a zelenina zachovávají více šťávy než v případě tradičního vaření.
- Nejlepšího výsledku vaření dosáhnete, pokud zaplníte varnou nádobu alespoň z poloviny.
- Připravovat lze i malá množství, ale v takovém případě může být nezbytné upravit dobu vaření.
- Při vaření polévky nebo zeleniny nechte dostatečný prostor pod pokličkou.
- Doporučený maximální objem vařených surovin je maximálně  $\frac{3}{4}$ , aby nedošlo k přetečení. Při vaření zeleniny a masa, vložte dolů do hrnce nejdříve zeleninu, poté maso a další suroviny.

- Nezapomeňte, že časté zvedání pokličky prodlouží délku vaření.
- Většina receptů, které používají syrové maso a zeleninu, vyžaduje vaření přibližně 6 až 8 hodin.
- Nepoužívejte v pomalém hrnci mražené, neuvažené maso. Před pomalým vařením maso nebo drůbež rozmrazte.
- Vzhledem k povaze pomalého vaření maso nezhnědne, jako kdyby se vařilo na pánvi nebo v troubě. Před pomalým vařením není nutné maso nebo drůbež osmažit, ale můžete to provést, pokud vám maso takto více chutná.
- Osmažení mletého hovězího masa, slaniny a klobásy před pomalým vařením může být žádoucí, pokud chcete odstranit přebytečný tuk z masa. Maso by mělo být do vnitřního varného hrnce vloženo tak, aby se nedotýkalo poklice.
- Libové maso jako například kuřecí či vepřová panenka se vaří rychleji než vláknité a tučné maso jako hovězí plecko nebo vepřové ramínko. Vaření masa s kostí prodlouží dobu vaření oproti masu bez kosti.
- Nakrájejte maso na menší kousky, pokud ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, ovoce či zelenina (houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina).
- Některé potraviny jako například mrkev, brambory a řepa vyžadují delší vaření než maso, proto je nakrájejte na menší kousky předtím, než je přidáte k masu. Ujistěte se, že jste je položili na spodní stranu vnitřního varného hrnce a zalejte je kapalinou.
- Nejplnější chuti při pomalém vaření dosáhnete přidáním nedrcených bylinek a koření.
- Fazole musí úplně změkknout, než je bude možné kombinovat se sladkými nebo kyselými jidly.
- Při 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.
- Pokud po dokončení vaření obsahuje jídlo stále příliš tekutin, naprogramujte spotřebič znovu na dobu vaření alespoň 30 minut a vařte bez pokličky. Zkontrolujte výsledek každých 15 minut. Po uplynutí 30 až 45 minut se množství kapaliny sníží.
- Čerstvé mléčné výrobky (mléko, kysanou smetanu nebo jogurt) přidejte 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.
- Chcete-li po uvaření uložit zbytky jídla, NEVKLÁDEJTE varnou nádobu do chladničky, protože by chlazení trvalo příliš dlouho. Místo toho rozdělte zbytky do menších nádob a vložte je do chladničky.

Vaření pomocí metody **Sous vide** je pravé kuchařské umění! I když se jedná v podstatě o velmi jednoduchý způsob vaření, tak je tento způsob vaření často používán gurmánskými kuchaři k přípravě komplexních jídel, bohatých předkrmů a zeleniny.

Vložte suroviny do vakuových sáčků vhodné velikosti. Při vaření vždy používejte sáčky na vakuové balení bez BPA. Sáčky vložte do vyjímatelné nádoby na vaření a přidejte vodu. Ujistěte se, že jsou sáčky zcela ponořeny do vody. V případě vaření více sáčků použijte stojan Sous vide (není součástí balení) pro oddělení jednotlivých sáčků. Uzavřete pokličku a nastavte požadovanou teplotu a dobu vaření. Program se spustí automaticky. Po dosažení teploty se spotřebič automaticky přepne do funkce odpočítávání nastavené doby vaření.

## TIPY PRO SOUS VIDE VAŘENÍ

- Tloušťka masa, drůbeže a ryb určí délku vaření. Po vyjmutí jídla ze sáčku použijte teploměr a ověřte, že bylo dosaženo bezpečné vnitřní teploty.
- Bezpečná tepelná úprava potravin je vždy prioritou. Pokud si nejste jisti správným uvařením, přidejte 30 minut vaření, abyste bezpečně pasterizovali vejce nebo drůbež.
- Osmažení po vaření dává potravinám křupavou strukturu. Po dokončení vaření nalejte olej na rozpálenou pánev a vařené maso rychle osmažte po dobu 30 sekund na každé straně.
- Zelenina se bude vařit rychleji, pokud je nakrájená na tenké malé kousky.
- Ovoce lze vařit pomocí Sous vide pro přípravu polév, pyrů nebo sirupů. Vařte 2 až 2 a půl hodiny při 70 °C a před použitím nechte plastový sáček vychladnout.

## RUČNÍ NASTAVENÍ

Tento program můžete využít pro různé recepty, například vaření rýže, vajčků, ohřev jídla a další.

Rýži důkladně propláchněte pod tekoucí vodou, dokud voda nebude téměř čirá. Tím odstraníte přebytečný škrob a rýže bude nadýchanější. Vložte rýži do vyjímatelné nádoby a přidejte vodu. Základní poměr je 1:1,5 (1 díl rýže na 1,5 dílu vody), nicméně tento poměr se může mírně lišit podle druhu rýže a vlastních preferencí. Uzavřete pokličku, nastavte požadovanou teplotu a dobu vaření. Zvolený program se spustí automaticky. Většina rýže se vaří při teplotě kolem 100 °C, jakmile voda začne vařit, snižte teplotu, aby jen mírně bublala. Po uplynutí doby vaření nechte rýži ještě několik minut odstát pod pokličkou. Tím se rýže dokonale dovaří a bude nadýchanější.

## TIPY PRO VAŘENÍ RÝŽE

- Pokud si nejste jistí, začněte s mírně menším množstvím vody a postupně přidávejte. Nedovařenou rýži lze vždy dovařit, ale suchou už ne.
- Dlouhozrnná rýže obvykle vyžaduje o něco více vody než kulatá.
- Většina rýže se vaří při teplotě kolem 100 °C. Důležité je, aby rýže byla ponořená ve vodě a voda se udržovala v mírném varu.
- Zpočátku nastavte čas na asi 10 až 15 minut. Po uplynutí této doby zkontrolujte, zda je rýže měkká. Pokud ne, přidejte několik minut a znovu zkontrolujte.
- Pokud chcete, můžete rýži osolit a přidat své oblíbené koření ještě před vařením.
- Během vaření rýži míchejte co nejméně. Mícháním se uvolňuje škrob a rýže se může slepit.
- Vařte pod pokličkou. Poklice zabrání úniku páry a rýže se uvaří rychleji a rovnoměrněji.
- Po uplynutí doby vaření nechte rýži ještě několik minut odstát pod pokličkou. Tím se rýže dokonale dovaří a bude nadýchanější.

Pro vaření vajec nalijte do vyjímatelné nádoby dostatečné množství vody a vložte opatrně vejce, aby byla zcela ponořená. Uzavřete pokličku, nastavte požadovanou teplotu a dobu vaření. Zvolený program se spustí automaticky. Po uplynutí doby vaření přendejte vejce do misky s ledovou vodou, aby se zastavil vařící proces a žloutek zůstal krásně tekutý (u měkce vařených vajec).

## TIPY A ORIENTAČNÍ ČASY PRO VAŘENÍ VAJEC

- Pokud chcete zabránit jejich popraskání, můžete je vložit do sítky na vaření vajec nebo použít vařečku.
- Doba vaření se může mírně lišit v závislosti na velikosti vajec a vašich preferencích.
- Měkce vařená vejce: Nastavte teplotu na 80 až 90 °C a vařte po dobu 6-8 minut.
- Středně vařená vejce: Nastavte teplotu na 90 až 95 °C a vařte po dobu 7-9 minut.
- Tvrdě vařená vejce: Nastavte teplotu na 95 až 100 °C a vařte po dobu 10-12 minut.

## 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 „Pohotovostním 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. Stiskněte znovu tlačítko „TEPLota/ČAS“ a otáčejte středovým ovladačem pro změnu nastavení délky vaření. Nastavené hodnoty potvrďte lehkým stlačením středového otočného ovladače.

## 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 nejdéší 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 poškodit smaltovaný povrch.
- Základnu spotřebiče neponořujte do vody, vyčistěte ji pomocí jemného vlhkého hadříku.
- 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. Otrěte 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.

## POPIS PROGRAMŮ

PROGRAM	TEPLOTA		ČAS	
	přednastavená	volitelná	přednastavený	volitelný
Ruční nastavení	60 °C	60 - 94 °C	30 min	10 min - 12 hod
		95 - 210 °C		10 min - 3 hod
Smažení	210 °C	150 - 210 °C	30 min	1 - 59 min
Dušení	90 °C	80 - 99 °C	2 hod	30 min - 4 hod
Pára	-	-	20 min	1 - 59 min
Pomalé vaření	98 °C	60 - 98 °C	4 hod	1 - 24hod

**Další užitečné recepty naleznete v příložené tištěné kuchařce, online kuchařce [www.vartelaskou.cz](http://www.vartelaskou.cz) a také na našem [Facebooku](#) nebo [YouTube](#) kanálu TESLA Electronics.**

### TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem spotřebiče TESLA MultiCook MC600 Pro? Kontaktujte nás: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

### SPOTŘEBNÍ MATERIÁL

Spotřební materiál můžete zakoupit v oficiálním obchodě značky TESLA [eshop.tesla-electronics.eu](http://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 manuálu naleznete vždy na [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

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

Sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank, dass Sie sich für den TESLA MultiCook MC600 Pro.

Lesen Sie vor der Verwendung bitte sorgfältig die Sicherheitshinweise und beachten Sie alle gängigen Sicherheitsregeln.

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE DIESES PRODUKT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT.**

Lesen und verstehen Sie alle Anweisungen. Die Nichtbeachtung der folgenden Anweisungen kann zu Stromschlag, Brand oder schweren Verletzungen führen. Die Warnungen, Vorsichtshinweise und Anweisungen in diesem Handbuch können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken. Der Bediener muss sich darüber im Klaren sein, dass gesunder Menschenverstand und Vorsicht Faktoren sind, die nicht in dieses Produkt eingebaut werden können, sondern vom Bediener selbst angewendet werden müssen.

Bei diesem Gerät handelt es sich um ein komplexes elektromechanisches Gerät, bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Zur Verwendung dieses Geräts muss der Innenbehälter eingesetzt 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 allein und ohne Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Bei der Verwendung des Geräts in der Nähe von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.
- Schalten Sie das Gerät nach Abschluss des Garvorgangs aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder Wasser noch andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung der örtlichen Nennspannung entspricht, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, schützen Sie das Netzkabel vor heißen Oberflächen und ziehen Sie nicht am Kabel, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten TESLA-Servicecenter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur für dieses Modell vorgesehenes Originalzubehör von TESLA.

- Halten Sie es von brennbaren und flüchtigen Substanzen fern.
- Bei unsachgemäßer oder nicht professioneller bzw. semiprofessioneller Nutzung des Gerätes oder bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung gemäß der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie.
- Der Hersteller und Importeur in die Europäische Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Geräts entstehen, wie z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Feuer, Beschädigungen, Verschlechterung anderer Dinge usw.
- **WARNUNG:** Die zur Verpackung dieses Geräts verwendeten Plastiktüten können gefährlich sein. Bewahren Sie diese Tüten außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Erstickungsgefahr zu vermeiden. Diese Tüten sind kein Spielzeug.

**Geben Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse.**

**Füllen Sie ausschließlich die inneren Garbehälter mit Lebensmitteln und Flüssigkeiten!**

**WARNUNG:**

**TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN UND KOCHEN SIE NICHT OHNE DEN INNENGARBEHÄLTER!**



**VORSICHT, HEISSE OBERFLÄCHE**

- Der Kochtopf und der Deckel sind oft sehr heiß. Seien Sie beim Berühren heißer Oberflächen vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine brennbare Oberfläche.
- Um Verbrühungen durch austretenden Dampf beim Anheben des Deckels zu vermeiden, heben Sie diesen immer vorsichtig von sich weg. Tropfwasser darf niemals in das Geräteinnere gelangen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf Oberflächen, die hitzeempfindlich sind oder durch Dampf beschädigt werden können.
- Während des Gerätebetriebs kann die Temperatur zugänglicher Oberflächen höher sein. Berühren Sie die erhitzte Oberfläche nicht, da sonst Verbrennungsgefahr besteht.
- Bewegen Sie das heiße Gerät nicht. Sie könnten sich an heißen Speisen oder Flüssigkeiten verbrennen.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Transport und der Lagerung vollständig abkühlen.

**WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL**

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, versuchen Sie nicht, den Kabelstecker in irgendeiner Weise zu verändern. Die Länge des Netzkabels verringert das Risiko, sich im Netzkabel zu verfangen oder darüber zu stolpern.

**VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL.**

Schließen Sie das Netzkabel nur direkt an eine 230-V-Steckdose an.

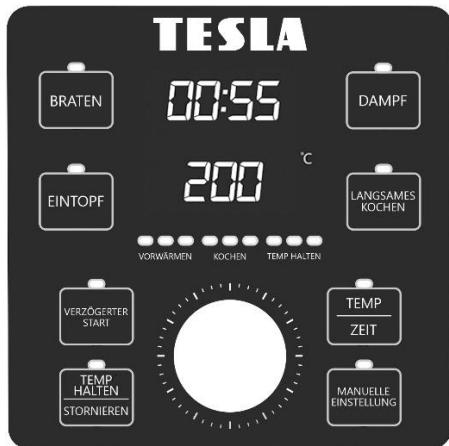
**VORBEREITUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen, Aufkleber und Etiketten.
- Waschen Sie den inneren Kochtopf und den Deckel mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie ihn anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie ihn gründlich ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Innere des Gerätegehäuses sauber und frei von Schmutz ist.

- Der Kochtopf aus Gusseisen ist bis 250 °C ofenfest.

Bei der ersten Inbetriebnahme des Gerätes kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei allen Heizgeräten normal und verschwindet nach einigen Anwendungen.

## Frontbedienfeld



### 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 Taste „TEMP/ZEIT“ und drehen Sie den zentralen Drehknopf. Drücken Sie erneut die Taste „TEMP/ZEIT“ und drehen Sie den zentralen Drehknopf, um die Garzeit zu ändern. Bestätigen Sie die eingestellten Werte durch leichtes Drücken des zentralen Drehknopfs. Das gewählte Programm startet automatisch. Um das Kochprogramm manuell zu beenden, drücken Sie die Taste „Temp halten/Stornieren“.

### BRATEN

Sie können das Programm zum Braten oder Sautieren verwenden, typischerweise vor dem langsamen Garen. Das Programm „Braten“ wird typischerweise für Fleisch, Gemüse, Geflügel, zum Anbraten von z. B. Zwiebeln, zum Reduzieren von Flüssigkeit nach dem Schnellkochen oder zum Herstellen einer vollmundigen Sauce für Ihr Essen verwendet. Stellen Sie sicher, dass der herausnehmbare Kochtopf vollständig trocken ist. Geben Sie etwas Öl oder Fett hinzu und stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein. Das gewählte Programm startet automatisch. Lassen Sie den Topf 3 bis 4 Minuten vorheizen, bevor Sie das Gargut hineingeben. Um den Bräunungs-/Sautiervorgang manuell zu beenden, drücken Sie die Taste „Temp halten/Stornieren“. Andernfalls wird das Programm nach Ablauf der eingestellten Garzeit beendet.

### EINTOPF

Geben Sie die Zutaten in den herausnehmbaren Behälter und geben Sie die entsprechende Menge Flüssigkeit hinzu, das Fleisch sollte teilweise bedeckt sein, normalerweise ein Drittel bis zur Hälfte. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein. Das gewählte Programm startet automatisch.

Empfohlene Temperaturen für langsames Schmoren von Fleisch liegen normalerweise zwischen 80 und 95 ° C, wobei die Garzeit je nach Fleischsorte variieren kann – z. B. können Geflügel und

Kaninchen etwa 1 bis 2 Stunden geschmort werden, während Rindfleisch oder Lamm kann mehr als 3 Stunden benötigen.

Während der Zubereitung ist es ratsam, den Zustand des Essens ständig zu überprüfen – insbesondere den Flüssigkeitsstand und eventuelles Anbrennen. Langsames Garen mit Deckel hilft, die Feuchtigkeit zu bewahren und fördert ein gleichmäßiges Zartwerden des Fleisches.

Unser Tipp: Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen 5 bis 10 Minuten unter dem Deckel „ruhen“. Dadurch kann das Fleisch den Saft aufnehmen, was seine Saftigkeit erhöht und gleichzeitig den Flüssigkeitsverlust beim Schneiden verringert.

## **DAMPF**

Dämpfen ist eine gesunde und schonende Methode zur Lebensmittelzubereitung, bei der mehr Vitamine und Mineralstoffe erhalten bleiben. Auf die gleiche Weise können Sie das Programm auch zum Sterilisieren verwenden.

Zum Dampfgaren legen Sie das entsprechende Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten) in den herausnehmbaren Kochtopf und geben so viel Wasser hinzu, dass der Wasserstand ca. 1 cm unterhalb des Gitters (Korb) steht. Legen Sie die Garzutaten oder das Sterilisationsgut auf die Halterung, schließen Sie den Deckel und stellen Sie die gewünschte Gar- bzw. Sterilisationszeit ein. Das gewählte Programm startet automatisch. Prüfen Sie nach Ablauf der Garzeit, ob das Gargut weich ist. Ist dies nicht der Fall, können Sie die Garzeit verlängern. Entnehmen Sie das Sterilisationsgut anschließend und lassen Sie es auf einer sauberen Fläche trocknen.

## **DAMPFTIPPS**

- Beim Kochen mit Dampf werden deutlich weniger Vitamine und Mineralstoffe an das Wasser abgegeben als beim Kochen im klassischen Topf.
- Lebensmittel behalten ihre natürliche Form, Farbe und ihren Geschmack.
- Das Dämpfen ist fettfrei und somit ideal für eine gesunde Ernährung.
- Verwenden Sie frische und hochwertige Lebensmittel.
- Schneiden Sie das Essen in gleich große Stücke, damit es gleichmäßig gart.
- Lassen Sie zwischen den einzelnen Lebensmittelstücken genügend Platz, damit der Dampf ungehindert zirkulieren kann.
- Ungefähre Garzeiten: Weiches Gemüse: 5–10 Minuten, Härteres Gemüse: 10–15 Minuten, Fisch: 8–12 Minuten, Hähnchen: 15–20 Minuten.

## **TIPPS ZUR STERILISATION**

- Waschen Sie die Gegenstände vor der Sterilisation mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Achten Sie darauf, dass alle zu sterilisierenden Gegenstände aus einem hitze- und druckbeständigen Material bestehen.
- Sie können beispielsweise Babyflaschen, Babygläschen und vieles mehr sterilisieren.
- Nehmen Sie die sterilisierten Gegenstände nach Gebrauch heraus und lassen Sie sie auf einer sauberen Oberfläche trocknen.

## **LANGSAMES KOCHEN**

Sous-vide-Garen ist eine effiziente und bequeme Methode zur Lebensmittelzubereitung mit zahlreichen Vorteilen. Durch die lange Garzeit bei niedriger Temperatur entfalten sich die Aromen der Zutaten auf natürliche Weise. Fleisch wird zart und saftig, während Gemüse seine Textur und sein Aroma behält. Diese Garmethode ist nährstoffschonend und benötigt oft weniger Fett, was sie zu einer gesünderen Alternative macht.

Das Kochen erfolgt ohne ständige Aufsicht. Geben Sie die Zutaten in den Topf, stellen Sie das Programm ein und das langsame Garen erledigt den Rest – bis das Essen servierfertig ist. Es ist

jedoch ratsam, den Zustand des Essens während des Garens ständig zu überprüfen. Die Anwendungsmöglichkeiten sind vielfältig und reichen von Suppen und Soßen über Hülsenfrüchte bis hin zu Fleisch und Desserts. Es eignet sich besonders für günstigere und zähere Fleischstücke, die bei längerem Garen weicher werden.

Für das „klassische“ **langsames kochen** geben Sie die Zutaten in den herausnehmbaren Garbehälter und fügen Wasser hinzu. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein. Das gewählte Programm startet automatisch. Nach Ablauf der Garzeit startet automatisch die Warmhaltefunktion.

## TIPPS ZUM LANGSAMEN KOCHEN

- Beim langsamen Garen behalten Fleisch und Gemüse mehr Saft als beim herkömmlichen Garen.
- Für beste Kochergebnisse füllen Sie den Kochtopf mindestens zur Hälfte.
- Es können auch kleine Mengen zubereitet werden, allerdings kann es in diesem Fall notwendig sein, die Garzeit anzupassen.
- Lassen Sie beim Kochen von Suppe oder Gemüse genügend Platz unter dem Deckel.
- Das empfohlene maximale Volumen der gekochten Zutaten beträgt  $\frac{3}{4}$ , um ein Überlaufen zu vermeiden. Wenn Sie Gemüse und Fleisch kochen, legen Sie zuerst das Gemüse auf den Boden des Topfes, dann das Fleisch und die anderen Zutaten.
- Bedenken Sie, dass sich die Garzeit durch häufiges Anheben des Deckels verlängert.
- Die meisten Rezepte mit rohem Fleisch und Gemüse erfordern eine Kochzeit von etwa 6 bis 8 Stunden.
- Verwenden Sie kein gefrorenes, ungekochtes Fleisch in einem Schongarer. Tauen Sie Fleisch oder Geflügel vor dem Schongaren auf.
- Beim langsamen Garen wird das Fleisch nicht so braun wie beim Braten in der Pfanne oder im Ofen. Es ist nicht notwendig, das Fleisch oder Geflügel vor dem langsamen Garen anzubraten, Sie können es aber tun, wenn Sie es zarter mögen.
- Um überschüssiges Fett zu entfernen, empfiehlt es sich, Hackfleisch, Speck und Wurst vor dem langsamen Garen anzubraten. Das Fleisch sollte so in den Innentopf gelegt werden, dass es den Deckel nicht berührt.
- Mageres Fleisch wie Hähnchen- oder Schweinefilet gart schneller als faseriges, fettes Fleisch wie Rinder- oder Schweineschulter. Das Garen von Fleisch mit Knochen dauert länger als das Garen von Fleisch ohne Knochen.
- Schneiden Sie Fleisch in kleinere Stücke, wenn Sie es mit vorgekochten Lebensmitteln wie Bohnen, Obst oder Gemüse (Pilze, gewürfelte Zwiebeln, Auberginen oder fein gehacktes Gemüse) zubereiten.
- Manche Lebensmittel wie Karotten, Kartoffeln und Rüben brauchen länger zum Garen als Fleisch. Schneiden Sie sie daher in kleinere Stücke, bevor Sie sie zum Fleisch geben. Legen Sie sie unbedingt auf den Boden des Innentopfs und bedecken Sie sie mit Flüssigkeit.
- Den vollsten Geschmack erzielen Sie beim langsamen Garen durch die Zugabe ganzer Kräuter und Gewürze.
- Die Bohnen müssen ganz weich sein, bevor sie mit süßen oder sauren Speisen kombiniert werden können.
- Bedenken Sie beim langsamen kochen, dass sich Flüssigkeiten anders bilden als beim herkömmlichen Garen. Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge bei Rezepten, die nicht für langsames kochen geeignet sind. Ausnahmen von dieser Regel sind Suppen und Reis.
- Denken Sie daran, dass Flüssigkeiten immer noch später hinzugefügt werden können.
- Sollte das Gargut nach dem Garen noch zu viel Flüssigkeit enthalten, programmieren Sie das

Gerät auf eine Garzeit von mindestens 30 Minuten um und garen Sie das Gericht ohne Deckel. Kontrollieren Sie das Ergebnis alle 15 Minuten. Nach 30–45 Minuten verringert sich die Flüssigkeitsmenge.

- Geben Sie kurz vor dem Servieren frische Milchprodukte (Milch, Sauerrahm oder Joghurt) hinzu.
- Reis, Nudeln und Pasta sollten nicht zu lange gekocht werden. Kochen Sie sie separat und geben Sie sie erst in den letzten 30 Minuten in den Topf.
- Wenn Sie nach dem Kochen Reste aufbewahren möchten, stellen Sie den Kochbehälter NICHT in den Kühlschrank, da das Abkühlen zu lange dauert. Teilen Sie die Reste stattdessen in kleinere Behälter auf und stellen Sie diese in den Kühlschrank.

**Sous-vide**-Garen ist eine wahre Kochkunst! Obwohl es sich im Grunde um eine sehr einfache Garmethode handelt, wird diese Garmethode häufig von Gourmetköchen verwendet, um komplexe Gerichte, reichhaltige Vorspeisen und Gemüse zuzubereiten.

Geben Sie die Zutaten in Vakuumbbeutel der passenden Größe. Verwenden Sie zum Garen ausschließlich BPA-freie Vakuumbbeutel. Legen Sie die Beutel in den herausnehmbaren Garbehälter und geben Sie Wasser hinzu. Achten Sie darauf, dass die Beutel vollständig mit Wasser bedeckt sind. Wenn Sie mehrere Beutel garen, verwenden Sie den Sous-Vide-Ständer (nicht im Lieferumfang enthalten), um die einzelnen Beutel zu trennen. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein. Das Programm startet automatisch. Sobald die Temperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch auf die Countdown-Funktion für die eingestellte Garzeit.

### TIPPS ZUM SOUS-VIDE-GAREN

- Die Garzeit hängt von der Dicke des Fleisches, Geflügels und Fisches ab. Überprüfen Sie nach dem Entnehmen der Lebensmittel aus dem Beutel mit einem Thermometer, ob eine sichere Innentemperatur erreicht ist.
- Sicheres Kochen hat immer Priorität. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Eier oder Geflügel richtig gekocht werden, verlängern Sie die Garzeit um 30 Minuten, um sie sicher zu pasteurisieren.
- Durch das Braten nach dem Kochen erhalten Lebensmittel eine knusprige Textur. Nach dem Garen Öl in eine heiße Pfanne geben und das gegarte Fleisch von jeder Seite 30 Sekunden lang anbraten.
- Gemüse gart schneller, wenn es in dünne, kleine Stücke geschnitten wird.
- Obst kann Sous Vide gegart werden, um Toppings, Pürees oder Sirupe herzustellen. 2 bis 2,5 Stunden bei 70 °C garen und den Plastikbeutel vor der Verwendung abkühlen lassen.

### MANUELLE EINSTELLUNGEN

Sie können dieses Programm für verschiedene Rezepte verwenden, z. B. zum Kochen von Reis, Eiern, Aufwärmen von Speisen und mehr.

Den Reis unter fließendem Wasser gründlich abspülen, bis das Wasser fast klar ist. Dadurch wird überschüssige Stärke entfernt und der Reis wird lockerer. Den Reis in den herausnehmbaren Behälter geben und mit Wasser aufgießen. Das Grundverhältnis ist 1:1,5 (1 Teil Reis auf 1,5 Teile Wasser), dieses Verhältnis kann jedoch je nach Reissorte und eigenen Vorlieben leicht variieren. Deckel schließen, gewünschte Temperatur und Garzeit einstellen. Das gewählte Programm startet automatisch. Die meisten Reissorten werden bei einer Temperatur von etwa 100 °C gar. Sobald das Wasser kocht, die Temperatur reduzieren, sodass es nur noch leicht blubbert. Nach Ablauf der Garzeit den Reis noch einige Minuten unter dem Deckel ziehen lassen. Dadurch wird der Reis perfekt gar und lockerer.

## **TIPPS ZUM REISKOCHEN**

- Wenn Sie unsicher sind, beginnen Sie mit einer etwas geringeren Wassermenge und geben Sie nach und nach mehr hinzu. Halbgarer Reis kann immer gekocht werden, trockener Reis jedoch nicht.
- Langkornreis benötigt normalerweise etwas mehr Wasser als Rundkornreis.
- Die meisten Reissorten werden bei einer Temperatur von etwa 100 °C gekocht. Wichtig ist, dass der Reis mit Wasser bedeckt ist und das Wasser leicht kocht.
- Stellen Sie die Zeit zunächst auf etwa 10–15 Minuten ein. Prüfen Sie nach dieser Zeit, ob der Reis weich ist. Wenn nicht, verlängern Sie die Zeit um einige Minuten und prüfen Sie erneut.
- Wenn Sie möchten, können Sie den Reis vor dem Kochen salzen und Ihre Lieblingsgewürze hinzufügen.
- Rühren Sie den Reis während des Kochens so wenig wie möglich um. Durch das Rühren wird Stärke freigesetzt und der Reis kann zusammenkleben.
- Mit geschlossenem Deckel kochen. Der Deckel verhindert, dass Dampf entweicht, und der Reis gart schneller und gleichmäßiger.
- Nach Ablauf der Garzeit den Reis noch einige Minuten unter dem Deckel ruhen lassen. Dadurch wird der Reis perfekt gegart und lockerer.

Zum Eierkochen ausreichend Wasser in den herausnehmbaren Behälter füllen und die Eier vorsichtig hineinlegen, sodass sie vollständig bedeckt sind. Deckel schließen, gewünschte Temperatur und Garzeit einstellen. Das gewählte Programm startet automatisch. Nach Ablauf der Garzeit die Eier in eine Schüssel mit Eiswasser geben, um den Garvorgang zu stoppen und das Eigelb schön flüssig zu halten (für weichgekochte Eier).

## **TIPPS UND RICHTZEITEN ZUM KOCHEN VON EIER**

- Wenn Sie verhindern möchten, dass sie platzen, können Sie sie in ein Eierkochsieb geben oder einen Holzlöffel verwenden.
- Die Garzeit kann je nach Größe der Eier und Ihren Vorlieben leicht variieren.
- Weichgekochte Eier: Temperatur auf 80–90 °C einstellen und 6–8 Minuten kochen lassen.
- Mittelgekochte Eier: Temperatur auf 90–95 °C einstellen und 7–9 Minuten kochen lassen.
- Hartgekochte Eier: Temperatur auf 95–100 °C (Sieden) einstellen und 10–12 Minuten kochen lassen.

## **VERZÖGERTER START**

Mit dieser Funktion können Sie den Garbeginn verzögern. Drücken Sie dazu beispielsweise die Taste „LANGSAMES KOCHEN“ und nach der Einstellung der Werte für dieses Programm die Taste „VERZÖGERTER START“. Stellen Sie mit dem zentralen Drehregler die Startzeit ein und bestätigen Sie die Einstellung anschließend durch leichtes Drücken des zentralen Drehreglers. Das gewählte Programm startet automatisch.

## **TEMP/ZEIT**

Drücken Sie im „Standby-Modus“ die Taste „TEMP/ZEIT“ und stellen Sie mit dem zentralen Drehregler die Warmhaltezeit ein. Sie können den Garvorgang jederzeit durch Drücken der Taste „TEMP/ZEIT“ abbrechen, das Gerät wechselt dann wieder in den „Standby-Modus“. Durch erneutes Drücken der Taste „TEMP/ZEIT“ wechselt das Gerät in den „Warmhaltemodus“.

## **MANUELLE EINSTELLUNGEN**

Drücken Sie die Taste „MANUELLE EINSTELLUNGEN“. Wenn Sie die gespeicherten Werte nicht ändern,

startet das Programm automatisch. Um die Temperatureinstellung zu ändern, drücken Sie die Taste „TEMP/ZEIT“ und drehen Sie den zentralen Knopf. Drücken Sie erneut die Taste „TEMP/ZEIT“ und drehen Sie den zentralen Drehknopf, um die Garzeiteinstellung zu ändern. Bestätigen Sie die eingestellten Werte durch leichtes Drücken des zentralen Drehknopfes.

## REINIGUNGS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN

- 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.
- Kochtopf und Deckel können in der Spülmaschine gereinigt werden, um die Emailleschicht jedoch möglichst lange zu erhalten, empfehlen wir die Reinigung per Hand mit einem weichen, in warmem Seifenwasser getränkten Tuch oder Schwamm.
- Trocknen Sie Ihren Gusseisentopf und -deckel nach dem Spülen gründlich mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier ab. Die Ränder Ihres Gusseisentopfs und -deckels sind nicht mit einer keramischen Antihafbeschichtung versehen, um ein Abplatzen der Beschichtung zu verhindern. Da Gusseisen ein poröses Material, ist es anfällig für Korrosion, wenn es nicht richtig gepflegt oder nach Gebrauch trocken gehalten wird. Wenn Gusseisen Sauerstoff und Feuchtigkeit ausgesetzt wird, bildet sich Rost. Dies kann passieren, wenn Gusseisentopf und -deckel nach dem Spülen nicht gründlich abgetrocknet oder in einer feuchten Umgebung gelagert werden. Auch säurehaltige Zutaten wie Tomaten oder Zitrusfrüchte können mit Gusseisen reagieren und Rost verursachen.
- Eine weitere Möglichkeit, möglichen Rost an den Rändern Ihres Gusseisentopfs und -deckels zu verhindern, besteht darin, die Ränder von Topf und Deckel einzuölen. 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 von Topf und Deckel auf. Wischen Sie überschüssiges Öl ab. Stellen Sie den Gusseisentopf mit Deckel zurück in den Backofen und backen Sie ihn eine Stunde lang bei 200 °C. Schalten Sie den Backofen aus, öffnen Sie die Backofentür nicht und lassen Sie den Topf vollständig abkühlen, am besten über Nacht. Wiederholen Sie diesen Vorgang nach Bedarf, aber nicht bei jedem Kochen.

## PROGRAMMBESCHREIBUNG

PROGRAMM	TEMP		ZEIT	
	Vorgabe	optional	Vorgabe	optional
Manuelle Einstellungen	60 °C	60 - 94 °C	30 Minuten	10 Min. - 12 Std.
		95 - 210 °C		10 Min. - 3 Std.
Braten	210 °C	150 - 210 °C	30 Minuten	1 - 59 Min.
Eintopf	90 °C	80 - 99 °C	2 Stunden	30 Min. - 4 Std.
Dampf	-	-	20 Minuten	1 - 59 Min.
Langsames Kochen	98 °C	60 - 98 °C	4 Stunden	1 - 24 Std.

## TECHNISCHER SUPPORT

Benötigen Sie Beratung zur Einrichtung und Bedienung Ihres TESLA MultiCook MC600 Pro-Gerät? Kontaktieren Sie uns: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

## VERBRAUCHSMATERIALIEN Sie können

Verbrauchsmaterialien im offiziellen TESLA [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu).

## GARANTIEREPARATUR

Wenden Sie sich für eine Garantiereparatur an den Händler, bei dem Sie Ihr TESLA-Produkt gekauft haben.

### Die Garantie deckt NICHT ab:

- das Gerät für andere Zwecke zu verwenden
- normale Abnutzung
- Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung aufgeführten „Wichtigen Sicherheitshinweise“
- elektromechanische oder mechanische Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch
- Schäden durch Naturgewalten wie Wasser, Feuer, statische Elektrizität, Überspannungen usw.
- Schäden, die durch nicht autorisierte Reparaturen verursacht wurden
- unleserliche Seriennummer des Geräts

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



Wenn dieses Symbol auf dem Produkt angebracht ist, informieren Sie sich bitte über die örtlichen Sammelsysteme für elektrische und elektronische Produkte. Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie Ihr Altgerät nicht im Hausmüll. Die ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts trägt dazu bei, negative Folgen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Da das Produkt weiterentwickelt und verbessert wird, behalten wir uns das Recht vor, das Benutzerhandbuch zu ändern. Die aktuelle Version dieses Benutzerhandbuchs finden Sie stets unter [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

Design und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, Druckfehler vorbehalten.

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

Before use, please read the safety instructions carefully and follow all common safety rules.

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

Read and 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 cannot cover all possible conditions and situations that may occur. The operator must understand that common sense and caution are factors that cannot be built into this product, but must be exercised by the operator.

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

- To use this appliance, the inner container must be inserted.
- 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 any purpose other than its intended use.
- It is not recommended that children use the appliance alone without adult supervision.
- Do not leave the appliance operating unattended.
- Close attention is required when using the device near children.
- After cooking is complete, turn off the appliance, unplug it from the power outlet 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 an earthed socket. Always make sure that the plug is inserted correctly into the socket.
- Check that the voltage indicated on the appliance corresponds to the local rated voltage before connecting the appliance to the mains.
- Do not use an extension cord, protect the power cord from hot surfaces and do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Before cleaning, unplug the cord from the outlet and let the appliance cool down.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a TESLA authorized service centre or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- 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 invalid.
- The manufacturer and importer into the European Union are not liable for damage caused by the operation of the appliance, such as injury, scalding, fire, damage, deterioration of other things, etc.

- **WARNING:** The plastic bags used to package this appliance can be dangerous. 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 appliance body.  
Only fill the inner cooking containers with food and liquids!**

**WARNING:**

**NEVER IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUIDS AND DO NOT COOK WITHOUT THE INNER COOKING CONTAINER!**



**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 scalding from escaping steam when lifting the 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 that may 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 you may get burned.
- Do not move the hot appliance. You may get burned by hot food or liquid.
- Allow the appliance to cool completely before transporting and storing.

**IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD**

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

**DO NOT USE THIS DEVICE WITH AN EXTENSION CORD.**

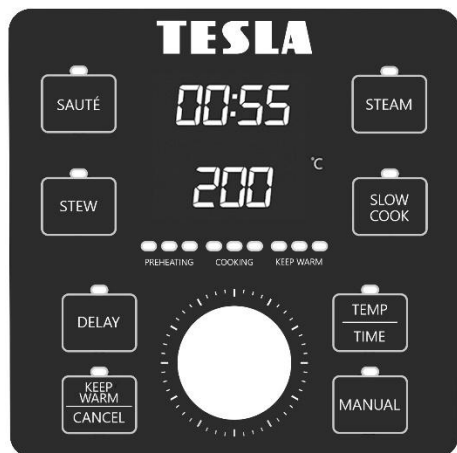
Plug the power cord directly into a 230V electrical outlet only.

**PREPARATION BEFORE FIRST USE**

- Remove all packaging, stickers and labels.
- Wash the inner cooking pot and lid with warm soapy water. Then rinse with clean water and dry thoroughly.
- Make sure that the inside of the appliance body is clean and free of dirt.
- The cast iron cooking pot is oven safe up to 250 °C.

During the first use of the appliance, a slight smoke and odor may occur. This is normal for all heating devices and will disappear after a few uses.

## Front panel



### SAUTÉ/STEW/STEAM/SLOW COOK

Press the relevant button and if you do not change the saved values, the program will start automatically. To change the cooking temperature, press the "TEMP/TIME" button and turn the central knob. Press the "TEMP/TIME" button again and turn the central knob to change the cooking duration. Confirm the set values by lightly pressing the central knob. The selected program will start automatically. To manually end the cooking program, press the "Keep Warm/Cancel" button.

### SAUTÉ

You can use the program for frying or sautéing, typically before slow cooking. The "Sauté" program is typically used for meat, vegetables, poultry, browning e.g. onions, reducing liquid after pressure cooking or to obtain a full-flavoured sauce for your food. Make sure the removable cooking pot is completely dry. Add a little oil or fat, set the desired temperature and cooking time. The selected program will start automatically. Let the pot preheat for 3 to 4 minutes before adding the food. To manually end the browning/sautéing process, press the "Keep Warm/Cancel" button, or the program will end when the set cooking time has elapsed.

### STEW

Place the ingredients in the removable container and add the appropriate amount of liquid – the meat should be partially submerged, usually one third to half the height. Close the lid, set the desired temperature and cooking time. The selected program will start automatically. Recommended temperatures for slow braising meat are usually between 80 and 95 °C, while the cooking time may vary depending on the type of meat - e.g. poultry and rabbit can be stewed for approximately 1 to 2 hours, while beef or lamb may require more than 3 hours. During preparation, it is advisable to continuously check the condition of the food - especially the level of liquid and any burning. Slow cooking with a lid helps to retain moisture and promotes even softening of the meat.

Our tip: Let the meat "rest" for 5 to 10 minutes under the lid after cooking. This step will allow the meat to absorb the juices, which will increase its juiciness and at the same time reduce their escape when slicing.

## **STEAM**

Steaming is a healthy and gentle method of preparing food, which retains more vitamins and minerals. You can also use the program for sterilization in the same way. For steam cooking, place the appropriate accessory (not included) in the removable cooking pot and add enough water so that the water level is approximately 1 cm below the grid (basket). Place the ingredients to be cooked or the items to be sterilized on the holder, close the lid and set the desired cooking or sterilization time. The selected program will start automatically. After the cooking time has elapsed, check whether the food is soft. If not, you can extend the cooking time. When finished, remove the sterilized items and leave them to dry on a clean surface.

### **STEAMING TIPS**

- When cooking with steam, much fewer vitamins and minerals are released into the water than when cooking in a classic pot.
- Food retains its natural shape, colour and taste.
- Steaming is fat-free, making it ideal for a healthy diet.
- Use fresh and high-quality foods.
- Cut food into equal sized pieces so that it cooks evenly.
- Leave enough space between each piece of food to allow steam to circulate freely.
- Approximate times: Soft vegetables: 5-10 minutes, Harder vegetables: 10-15 minutes, Fish: 8-12 minutes, Chicken: 15-20 minutes.

### **STERILIZATION TIPS**

- Wash items with warm water and detergent before sterilizing.
- Make sure all items you want to sterilize are made of a material that is resistant to high temperatures and pressure.
- You can sterilize, for example, baby bottles, baby food containers and more.
- Remove sterilized items when finished and let them dry on a clean surface.

## **SLOW COOKING**

Sous vide cooking is an efficient and convenient way to prepare food with a number of benefits. The long cooking time at a low temperature naturally develops the flavours of the ingredients. Meat becomes tender and juicy, while vegetables retain their texture and flavour. This cooking method is nutrient-friendly and often requires less fat, making it a healthier alternative.

Cooking takes place without the need for constant supervision. Put the ingredients in the pot, set the program and the slow cooking will take care of the rest - until the food is ready to serve. However, it is advisable to continuously check the state of the food during cooking. It has a wide range of uses, from soups and sauces to legumes to meat and desserts. It is especially suitable for cheaper and tougher cuts of meat, which soften with long cooking.

For "classic" **Slow Cooking**, place the ingredients in the removable cooking container and add water. Close the lid, set the desired temperature and cooking time. The selected program will start automatically. After the cooking time has elapsed, the Keep Warm function will start automatically.

### **SLOW COOKING TIPS**

- During slow cooking, meat and vegetables retain more juice than with traditional cooking.
- For best cooking results, fill the cooking pot at least halfway.
- Small quantities can also be prepared, but in this case, it may be necessary to adjust the cooking time.
- When cooking soup or vegetables, leave enough space under the lid.

- The recommended maximum volume of cooked ingredients is  $\frac{3}{4}$  to avoid overflow. When cooking vegetables and meat, place the vegetables in the bottom of the pot first, then the meat and other ingredients.
- Remember that frequently lifting the lid will increase the cooking time.
- Most recipes that use raw meat and vegetables require cooking for about 6 to 8 hours.
- Do not use frozen, uncooked meat in a slow cooker. Thaw meat or poultry before slow cooking.
- Due to the nature of slow cooking, the meat will not brown as 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 to be more tender.
- Browning 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 pot so that it is not touching the lid.
- Lean meats like chicken or pork tenderloin cook faster than fibrous, fatty meats like beef shoulder or pork shoulder. Cooking meat with the bone will take longer than cooking meat without the bone.
- Cut meat into smaller pieces if you are cooking it with pre-cooked foods such as beans, fruit or vegetables (mushrooms, diced onion, eggplant or finely chopped vegetables).
- Some foods such as carrots, potatoes and beets take longer to cook than meat, so cut them into smaller pieces before adding them to the meat. Make sure to place them on the bottom of the inner pot and cover them with liquid.
- You can achieve the fullest flavour when slow cooking by adding whole herbs and spices.
- The beans must be completely soft before they can be combined with sweet or sour foods.
- When slow cooking, remember that liquids do not form in the same way as they do when cooking in a conventional manner. Reduce the amount of liquid in a recipe that is not designed for slow cooking. The exceptions to this rule are soups and rice.
- Remember that liquids can always be added later.
- If the food still contains too much liquid after cooking is complete, reprogram the appliance for a cooking time of at least 30 minutes and cook uncovered. Check the result every 15 minutes. After 30-45 minutes, the amount of liquid will reduce.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream or yogurt) just before serving.
- Rice, noodles and pasta are not recommended to be cooked for a long time. Cook them separately and add them to the pot only for the last 30 minutes.
- If you want to store leftovers after cooking, DO NOT put the cooking container in the refrigerator as it will take too long to cool. Instead, divide the leftovers into smaller containers and place them in the refrigerator.

**Sous vide** cooking is a true culinary art! Although it is essentially a very simple cooking method, this cooking method is often used by gourmet chefs to prepare complex meals, rich appetizers and vegetables. Place ingredients in vacuum bags of the appropriate size. Always use BPA-free vacuum bags when cooking. Place the bags in the removable cooking container and add water. Make sure the bags are completely submerged in the water. If cooking multiple bags, use the Sous vide stand (not included) to separate the individual bags. Close the lid and set the desired temperature and cooking time. The program will start automatically. Once the temperature is reached, the appliance will automatically switch to the countdown function for the set cooking time.

## TIPS FOR SOUS-VIDE COOKING

- The thickness of meat, poultry and fish will determine the cooking time. After removing the food from the bag, use a thermometer to verify that a safe internal temperature has been reached.

- Safe food cooking is always a priority. If you are unsure of proper cooking, add 30 minutes of cooking time to safely pasteurize eggs or poultry.
- Frying after cooking gives foods a crispy texture. After cooking is complete, pour oil into a hot pan and quickly fry the cooked meat for 30 seconds on each side.
- Vegetables will cook faster if they are cut into thin, small pieces.
- Fruit can be cooked sous vide to make toppings, purees or syrups. Cook for 2 to 2.5 hours at 70 °C and let the plastic bag cool before using.

## **MANUAL SETTINGS**

You can use this program for various recipes, such as cooking rice, eggs, reheating food and more. Rinse the rice thoroughly under running water until the water is almost clear. This will remove excess starch and make the rice fluffier. Place the rice in the removable container and add water. The basic ratio is 1:1.5 (1 part rice to 1.5 parts water), however, this ratio may vary slightly depending on the type of rice and your own preferences. Close the lid, set the desired temperature and cooking time. The selected program will start automatically. Most rice is cooked at a temperature of around 100 °C, as soon as the water starts to boil, reduce the temperature so that it is only slightly bubbling. After the cooking time is up, let the rice stand under the lid for a few more minutes. This will cook the rice perfectly and make it fluffier.

## **TIPS FOR COOKING RICE**

- If you are unsure, start with a slightly smaller amount of water and gradually add more. Undercooked rice can always be cooked, but not dry rice.
- Long grain rice usually requires a little more water than round rice.
- Most rice is cooked at a temperature of around 100 °C. It is important that the rice is submerged in water and the water is kept at a gentle boil.
- Initially, set the time for about 10-15 minutes. After this time, check if the rice is soft. If not, add a few minutes and check again.
- If you want, you can salt the rice and add your favourite spices before cooking.
- Stir the rice as little as possible while cooking. Stirring releases starch and can cause the rice to stick together.
- Cook with the lid on. The lid will prevent steam from escaping and the rice will cook faster and more evenly.
- After the cooking time is up, let the rice stand for a few more minutes under the lid. This will cook the rice perfectly and make it fluffier.

To boil eggs, pour enough water into the removable container and carefully place the eggs so that they are completely submerged. Close the lid, set the desired temperature and cooking time. The selected program will start automatically. After the cooking time has elapsed, transfer the eggs to a bowl of ice water to stop the cooking process and keep the yolk nice and runny (for soft-boiled eggs).

## **TIPS AND GUIDELINE TIMES FOR COOKING EGGS**

- If you want to prevent them from cracking, you can put them in an egg-cooking strainer or use a wooden spoon.
- Cooking time may vary slightly depending on the size of the eggs and your preferences.
- Soft-boiled eggs: Set the temperature to 80-90 °C and cook for 6-8 minutes.
- Medium-boiled eggs: Set the temperature to 90-95 °C and cook for 7-9 minutes.
- Hard-boiled eggs: Set the temperature to 95-100 °C (boiling) and cook for 10-12 minutes.

## DELAY

Use this function to delay the start of cooking. For example, press the “SLOW COOK” button and after adjusting the values for this program, press the “DELAY” button. Use the central rotary control to adjust the “Delay” time and then confirm the setting by lightly pressing the central rotary control. The selected program will start automatically.

## KEEP WARM/CANCEL

In “Standby mode”, press the “KEEP WARM/CANCEL” button and use the central rotary control to set the time for keeping the cooked food warm. You can stop cooking at any time by pressing the “KEEP WARM/CANCEL” button and the appliance will then switch back to “Standby mode”. If you press the “KEEP WARM/CANCEL” button again, the appliance will switch to “Keep Warm” mode.

## MANUAL SETTINGS

Press the “MANUAL SETTINGS” button and if you do not change the saved values, the program will start automatically. To change the temperature setting, press the “TEMPERATURE/TIME” button and turn the central knob. Press the “TEMPERATURE/TIME” button again and turn the central knob to change the cooking time setting. Confirm the set values by lightly pressing the central knob.

## CLEANING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

- Clean the appliance after each use and before storing. Allow the appliance to cool completely and unplug it from the power supply before cleaning.
- We recommend cleaning the appliance immediately after it has cooled down, before food residues dry out.
- The cooking pot and lid can be washed in the dishwasher, but to preserve the enamel layer for as long as possible, we recommend hand washing using a soft cloth or sponge soaked in warm soapy water.
- After washing your cast iron pot and lid, dry them thoroughly with a clean cloth or paper towel. The edges of your cast iron pot and lid are not treated with a ceramic non-stick coating to prevent the coating from chipping off. Because cast iron is a porous material, it is susceptible to corrosion if not properly cared for or kept dry after use. When cast iron is exposed to oxygen and moisture, rust forms. This can happen if the cast iron pot and lid are not dried thoroughly after washing or are stored in a humid environment. Acidic ingredients such as tomatoes or citrus fruits can also react with cast iron and cause rust.
- Another way to prevent possible rust on the edges of your cast iron pot and lid is to oil the edges of the pot and 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 rapeseed oil to the top of the pot and lid. Wipe off any excess oil. Place 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.

## PROGRAM DESCRIPTION

PROGRAM	TEMPERATURE		TIME	
	preset	optional	preset	optional
Manual	60 °C	60 - 94 °C	30 minutes	10 min - 12 hrs

		95 - 210 °C		10 min - 3 hrs
Sauté	210 °C	150 - 210 °C	30 minutes	1 - 59 min
Stew	90 °C	80 - 99 °C	2 hours	30 min - 4 hrs
Steam	-	-	20 minutes	1 - 59 min
Slow cook	98 °C	60 - 98 °C	4 hours	1 - 24 hrs

## TECHNICAL SUPPORT

Do you need advice on setting up and operating your TESLA MultiCook MC600 Pro appliance?  
Contact us: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

## CONSUMABLES

You can purchase consumables in the official TESLA store [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu).

## WARRANTY REPAIR

For warranty repair, contact the retailer from whom you purchased your TESLA product.

### The warranty does NOT cover:

- using the device for other purposes
- normal wear and tear
- failure to comply with the "Important Safety Instructions" listed in the user manual
- electromechanical or mechanical damage caused by improper use
- damage caused by natural elements such as water, fire, static electricity, surges, etc.
- damage caused by unauthorized repair
- illegible device serial number

## DECLARATION OF CONFORMITY

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



This product meets the requirements of the European Union.



If this symbol is attached to the product, please inform yourself about the local separate collection system for electrical and electronic products. Please follow your local regulations and do not dispose of your old product with normal household waste. The correct disposal of your old product helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

As the product is being developed and improved, we reserve the right to modify the user manual. The current version of this user manual can always be found at [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

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

Tisztelt vásárlónk!

Köszönjük, hogy a TESLA MultiCook MC600 Pro készüléket választotta.

Használat előtt kérjük, figyelmesen olvassa el a biztonsági utasításokat, és tartsa be az összes általános biztonsági szabályt.

## **FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK**

**EZ A TERMÉK CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA ALKALMAS.**

Olvassa el és értsze meg az összes utasítást. Az alábbi utasítások be nem tartása áramütést, tüzet vagy súlyos sérülést okozhat. A kézikönyvben található figyelmeztetések, óvintézkedések és utasítások nem fedhetik le az összes lehetséges körülményt és helyzetet, amely előfordulhat. A kezelőnek meg kell értenie, hogy a józan ész és az óvatosság olyan tényezők, amelyeket nem lehet beépíteni ebbe a termékbe, de a kezelőnek gyakorolnia kell azokat.

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

- A készülék használatához be kell helyezni a belső tartályt.
- Ne használjon sérült vagy repedt belső tartályt.
- Soha ne használja a készüléket anélkül, hogy étel vagy folyadék lenne a belső tartályban.
- Működés közben ne helyezze a készüléket az asztal szélére. Győződjön meg arról, hogy a felületsík, tiszta, víz- és egyéb akadályoktól mentes.
- Ne használja a készüléket kültéren vagy túlzottan forró, poros vagy párák környezetben.
- Ne használja ezt a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
- Nem ajánlott, hogy gyermekek egyedül, felnőtt felügyelete nélkül használják a készüléket.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket.
- Fokozott figyelem szükséges a készülék gyermekek közelében történő használatakor.
- A főzés befejezése 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 csatlakozódugó megfelelően van bedugva a konnektorbá.
- A készülék hálózati csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi névleges feszültséggel.
- Ne használjon hosszabbítót, óvja a tápkábelt a forró felületektől, és ne a kábel húzásával húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Tisztítás előtt húzza ki a kábelt a konnektorból, és hagyja kihűlni a készüléket.
- A készülék nem külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtethető.
- Ha a tápkábel sérült, azt a veszély elkerülése érdekében egy hivatalos TESLA szervizközpontnak vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.
- Kizárólag ehhez a modellhez tervezett eredeti TESLA tartozékokat használjon.
- Tartsa távol gyúlékony és illékony anyagoktól.
- Ha a készüléket nem megfelelően, professzionális vagy félprofesszionális célokra használják, vagy ha nem a felhasználói kézikönyvben található utasításoknak megfelelően használják, a garancia érvényét veszti.

- A gyártó és az Európai Unióba importáló nem vállal felelősséget a készülék működése által okozott károkért, például sérülésekért, forrázásokért, tűzért, károkért, egyéb dolgok károsodásáért stb.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék csomagolásához használt műanyag zacskók veszélyesek lehetnek. A fulladásveszély elkerülése érdekében tartsa ezeket a zacskókat gyermekektől elzárva. Ezek a zacskók nem játékok.

**Soha ne tegyen ételt vagy öntsön folyadékot a készülék belsejébe.  
Csak a belső főzőedényeket töltsse meg étellel és folyadékkal!**

#### **FIGYELMEZTETÉS:**

**SOHA NE MERÍTSE A KÉSZÜLÉKET VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA, ÉS NE FŐZZÖN A BELSŐ FŐZŐEDÉNY NÉLKÜL!**



#### **VIGYÁZAT, FORRÓ FELÜLET**

- A főzőedény és a fedő gyakran nagyon forró. Legyen óvatos a forró felületek megérintésekor, hogy elkerülje az égési sérüléseket.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony felületre.
- A fedél emelésekor kiáramló gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében mindig óvatosan, magától elfelé emelje a fedelet. A csöpögő víz soha nem folyhat a készülék belsejébe.
- Ne használja a készüléket hőre érzékeny vagy a gőz által károsítható felületeken vagy azok közelében.
- Amikor a készülék működik, az elérhető felületek hőmérséklete magasabb lehet. Ne érintse meg a forró felületet, különben megégetheti magát.
- Ne mozgassa a forró készüléket. A forró étel vagy folyadék megégetheti magát.
- Szállítás és tárolás előtt hagyja a készüléket teljesen lehűlni.

#### **FONTOS INFORMÁCIÓK A HÁLÓZSEBKÁBELRŐL**

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

#### **NE HASZNÁLJA EZT A KÉSZÜLÉKET HOSSZABBÍTÓKÁBELTEL.**

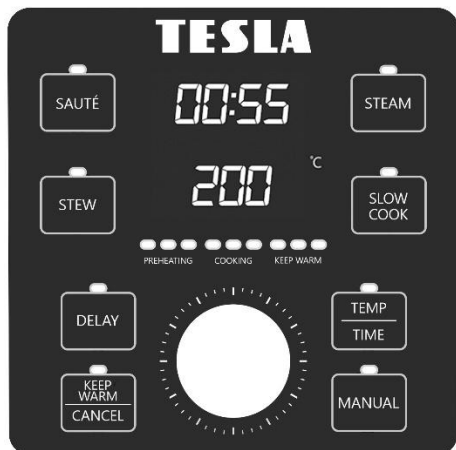
A tápkábelt csak közvetlenül egy 230 V-os elektromos aljzatba csatlakoztassa.

#### **ELŐKÉSZÍTÉS AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT**

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és címkét.
- Mossa el a főzőedény belsejét és a fedelet meleg, szappanos vízzel. Ezután öblítse le tiszta vízzel, és alaposan szárítsa meg.
- Győződjön meg arról, hogy a készülékház belseje tiszta és szennyeződésektől mentes.
- Az öntöttvas főzőedény 250 °C-ig sütőben is használható.

A készülék első használata során enyhe füst és szag keletkezhet. Ez minden fűtőberendezésnél normális, és néhány használat után megszűnik.

## Előlap



### SÜTÉS/PÁROLÁS/GŐZÖLÉS/LASSÚ FŐZÉS

Nyomja meg a megfelelő gombot, és ha nem módosítja a mentett értékeket, a program automatikusan elindul. A sütési hőmérséklet módosításához nyomja meg a „TEMP/TIME” gombot, és forgassa el a középső gombot. Nyomja meg ismét a „TEMP/TIME” gombot, és forgassa el a középső gombot a sütési időtartam módosításához. Erősítse meg a beállított értékeket a középső gomb enyhe megnyomásával. A kiválasztott program automatikusan elindul. A főzési program manuális leállításához nyomja meg a „Keep warm/Cancel” gombot.

### SÜTÉS

A programot sütéshez vagy piritáshoz használhatja, jellemzően lassú főzés előtt. A „Sauté” programot jellemzően hús, zöldség, baromfi, például hagyma piritására, a folyadék mennyiségének csökkentésére nyomás alatti főzés után, vagy az ételek ízesebb szoszának előállítására használják. Győződjön meg róla, hogy a kivethető főzőedény teljesen száraz. Adjon hozzá egy kevés olajat vagy zsírt, állítsa be a kívánt hőmérsékletet és főzési időt. A kiválasztott program automatikusan elindul. Hagyja az edényt 3-4 percig előmelegedni, mielőtt hozzáadná az ételt. A piritás/sütés manuális leállításához nyomja meg a „Keep warm/Cancel” gombot, különben a program a beállított főzési idő letelte után befejeződik.

### GŐZÖLGÉS (STEW)

Helyezze a hozzávalókat a kivethető edénybe, és adja hozzá a megfelelő mennyiségű folyadékot a húsnak részben el kell merülnie, általában a magasságának egyharmadától a feléig. Zárja le a fedelet, állítsa be a kívánt hőmérsékletet és főzési időt. A kiválasztott program automatikusan elindul. Az ajánlott hőmérséklet lassú hús párolásához általában 80 és 95 °C között van, a főzési idő pedig a hús típusától függően változhat – például a szárnyasokat és a nyúlhúst körülbelül 1–2 órán át lehet párolni, míg a marha- vagy bárányhús akár több mint 3 órát is igényelhet. Elkészítés közben tanácsos folyamatosan ellenőrizni az étel állapotát, különösen a folyadék szintjét és az esetleges odaégést. A lassú főzés fedővel segít megőrizni a nedvességet, és elősegíti a hús egyenletes megpuhulását. Tippünk: Főzés után hagyja a húst 5-10 percig "pihenni" a fedő alatt. Ez a lépés lehetővé teszi, hogy a hús felszívja a levet, ami növeli a szaftosságát, és egyúttal csökkenti a kifolyást szeleteléskor.

## GŐZ (STEAM)

A gőzölés egy egészséges és kíméletes ételkészítési módszer, amely több vitamint és ásványi anyagot őrz meg. A programot ugyanígy használhatja sterilizálásra is.

Gőzöléshez helyezze a megfelelő tartozékot (nem tartozék) a kivehető főzőedénybe, és öntsön bele annyi vizet, hogy a vízszint körülbelül 1 cm-rel a rács (kosár) alatt legyen. Helyezze a főzni kívánt hozzávalókat vagy a sterilizálni kívánt tárgyakat a tartóra, zárja le a fedelet, és állítsa be a kívánt főzési vagy sterilizálási időt. A kiválasztott program automatikusan elindul. A főzési idő letelte után ellenőrizze, hogy az étel puha-e. Ha nem, meghosszabbíthatja a főzési időt. Ha kész, vegye ki a sterilizált tárgyakat, és hagyja őket tiszta felületen megszáradni.

## GŐZÖLÉSI TIPPEK

- Gőzöléskor sokkal kevesebb vitamin és ásványi anyag szabadul fel a vízben, mint egy klasszikus edényben való főzéskor.
- Az étel megőrzi természetes alakját, színét és ízét.
- A gőzölés zsírimentes, így ideális az egészséges étrendhez.
- Használjon friss és kiváló minőségű élelmiszereket.
- Az ételt egyenlő méretű darabokra vágjuk, hogy egyenletesen süljön meg.
- Hagyjon elegendő helyet az egyes ételdarabok között, hogy a gőz szabadon áramolhasson.
- Hozzávetőleges idő: Puha zöldségek: 5-10 perc, Keményebb zöldségek: 10-15 perc, Hal: 8-12 perc, Csirke: 15-20 perc.

## STERILIZÁLÁSI TIPPEK

- Sterilizálás előtt mossa el a tárgyakat meleg vízzel és mosószerrel.
- Győződjön meg arról, hogy minden sterilizálni kívánt tárgy olyan anyagból készült, amely ellenáll a magas hőmérsékletnek és nyomásnak.
- Sterilizálhat például cumisüvegeket, bébiételes dobozokat és egyebeket.
- A sterilizálás befejeztével vegye ki a sterilizált tárgyakat, és hagyja őket tiszta felületen megszáradni.

## LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK)

Sous-vide főzés egy hatékony és kényelmes módja az ételek elkészítésének, számos előnnyel. A hosszú főzési idő alacsony hőmérsékleten természetesen kibontakoztatja az összetevők ízeit. A hús puha és szaftos lesz, míg a zöldségek megőrzik textúrájukat és ízüket. Ez a főzési módszer tápanyagbarát, és gyakran kevesebb zsírt igényel, így egészségesebb alternatívát kínál.

A főzés folyamatos felügyelet nélkül történik. Tedd a hozzávalókat az edénybe, állítsd be a programot, és a lassú főzés gondoskodik a többitől - amíg az étel tálalásra kész nem lesz. Azonban tanácsos folyamatosan ellenőrizni az étel állapotát főzés közben. Széleskörűen felhasználható, a levesektől és szószoktól kezdve a hüvelyeseken át a húsig és desszertekig. Különösen alkalmas olcsóbb és keményebb húshoz, amelyek a hosszú főzés során megpuhulnak.

A „klasszikus” **lassú főzéshez** tegye a hozzávalókat a kivehető főzőedénybe, és adjon hozzá vizet. Zárja le a fedelet, állítsa be a kívánt hőmérsékletet és főzési időt. A kiválasztott program automatikusan elindul. A főzési idő letelte után a melegen tartás funkció automatikusan elindul.

## LASSÚ FŐZÉSI TIPPEK

- Lassú főzés közben a hús és a zöldségek több szaftot tartanak meg, mint a hagyományos főzés során.
- A legjobb főzési eredmény érdekében legalább félig töltsen meg a főzőedényt.

- Kisebb mennyiségeket is el lehet készíteni, de ebben az esetben szükség lehet a főzési idő módosítására.
- Leves vagy zöldség főzésekor hagyjon elegendő helyet a fedő alatt.
- A főtt hozzávalók ajánlott maximális mennyisége  $\frac{3}{4}$ , hogy elkerüljük a túlfolyást. Zöldségek és hús főzésekor először a zöldségeket helyezze az edény aljára, majd a húst és a többi hozzávalót.
- Ne feledd, hogy a fedő gyakori emelése meghosszabbítja a főzési időt.
- A legtöbb nyers húst és zöldséget tartalmazó recept körülbelül 6-8 órás főzési időt igényel.
- Ne használjon fagyasztott, nyers húst a lassú főzőben. A húst vagy baromfit a lassú főzés előtt olvassza fel.
- A lassú főzés jellegéből adódóan a hús nem fog úgy barnulni, mint ha serpenyőben vagy sütőben sütnének. A húst vagy a szárnyast nem szükséges lassú főzés előtt megpirítani, de megteheti, ha puhább húsrá vágyik.
- A darált marhahúst, a szalonnát és a kolbászt érdemes lassú főzés előtt megpirítani, ha el szeretné távolítani a felesleges zsírt a húsból. A húst úgy kell a belső edénybe helyezni, hogy ne érjen a fedélhez.
- A sovány húсок, mint például a csirke vagy a sertésszűz, gyorsabban sülnek meg, mint a rostos, zsíros húсок, mint például a marhalapocka vagy a sertéslapocka. A csontos hús elkészítése tovább tart, mint a csont nélküli húsé.
- Vágd a húst kisebb darabokra, ha előfőzött ételekkel, például babbal, gyümölcssel vagy zöldséggel (gomba, kockára vágott hagyma, padlizsán vagy finomra aprított zöldségek) készíted.
- Néhány étel, például a sárgarépa, a burgonya és a cékla tovább fő, mint a hús, ezért vágd őket kisebb darabokra, mielőtt a húshoz adod. Ügyelj arra, hogy a belső edény aljára helyezd őket, és folyadékkal fedd be őket.
- Lassú főzés során érheted el a legteljesebb ízt, ha egész fűszereket és fűszernövényeket adsz hozzá.
- A babnak teljesen puhának kell lennie, mielőtt édes vagy savanyú ételekkel kombinálható lenne.
- Lassú főzés esetén ne feleddje, hogy a folyadékok nem ugyanúgy képződnek, mint a hagyományos főzés során. Csökkentse a folyadék mennyiségét azokban a receptekben, amelyeket nem lassú főzésre terveztek. Kivételt képeznek ez alól a levesek és a rizs.
- Ne feledd, hogy a folyadékokat később is hozzá lehet adni.
- Ha a főzés befejezése után az étel még mindig túl sok folyadékot tartalmaz, programozza át a készüléket legalább 30 perces főzési időre, és fedő nélkül főzze. Ellenőrizze az eredményt 15 percenként. 30-45 perc elteltével a folyadék mennyisége csökkenni fog.
- Tálalás előtt adjunk hozzá friss tejtermékeket (tejet, tejfölt vagy joghurtot).
- A rizst, a tésztát és a tésztát nem ajánlott sokáig főzni. Külön főzzük meg őket, és csak az utolsó 30 percben adjuk hozzá az edényhez.
- Ha a főzés utáni maradékot tárolni szeretnéd, NE tedd a főzőedényt a hűtőszekrénybe, mert túl sokáig tart a lehűlés. Ehelyett oszd a maradékot kisebb edényekbe, és tedd azokat a hűtőszekrénybe.

**A sous vide** főzés igazi kulináris művészet! Bár lényegében egy nagyon egyszerű főzési módszer, az ínyenc szakácsok gyakran alkalmazzák ezt a főzési módszert összetett ételek, gazdag előételek és zöldségek elkészítéséhez. Helyezze a hozzávalókat megfelelő méretű vákuumzacskóba. Főzés közben mindig BPA-mentes vákuumzacskókat használjon. Helyezze a zacskókat a kivehető főzőedénybe, és öntsön bele vizet. Győződjön meg róla, hogy a zacskók teljesen el vannak merülve a vízben. Több zacskó főzése esetén használja a sous vide állványt (nem tartozék) az egyes zacskók szétválasztásához. Zárja le a fedelet, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet és főzési időt. A program

automatikusan elindul. Amint a hőmérséklet eléri a kívánt értéket, a készülék automatikusan átvált a visszaszámlálás funkcióra a beállított főzési időhöz.

## **TIPPEK A SOUS-VIDE FŐZÉSHEZ**

- A hús, baromfi és hal vastagsága határozza meg a sütési időt. Miután kivette az ételt a zacskóból, hőmérővel ellenőrizze, hogy elérte-e a biztonságos belső hőmérsékletet.
- A biztonságos főzés mindig prioritás. Ha nem biztos a megfelelő főzésben, adjon hozzá 30 perc főzési időt a tojás vagy a baromfi biztonságos pasztőrözéséhez.
- A főzés utáni sütés ropogós állagot ad az ételeknek. A sütés befejezése után öntsön olajat egy forró serpenyőbe, és gyorsan süsse meg a sült húst 30 másodpercig mindkét oldalán.
- A zöldségek gyorsabban megfőnek, ha vékony, apró darabokra vágjuk őket.
- sous vide eljárással főzhetőek feltétek, pürék vagy szirupok készítéséhez. Főzze 2-2,5 órán át 70 °C-on, és használat előtt hagyja kihűlni a műanyag zacskót.

## **KÉZI BEÁLLÍTÁSOK (MANUAL)**

Ezt a programot különféle receptekhez használhatja, például rizs, tojás főzéséhez, ételek melegítéséhez és egyebekhez. Alaposan öblítse le a rizst folyó víz alatt, amíg a víz majdnem tiszta nem lesz. Ez eltávolítja a felesleges keményítőt, és a rizs lazább lesz. Helyezze a rizst a kivehető edénybe, és adjon hozzá vizet. Az alap arány 1:1,5 (1 rész rizs 1,5 rész vízhez), azonban ez az arány kissé eltérhet a rizs típusától és az Ön preferenciáitól függően. Zárja le a fedelet, állítsa be a kívánt hőmérsékletet és főzési időt. A kiválasztott program automatikusan elindul. A legtöbb rizst körülbelül 100 °C-on főzik, amint a víz forrni kezd, csökkentse a hőmérsékletet, hogy csak enyhén buborékoljon. A főzési idő letelte után hagyja a rizst még néhány percig a fedő alatt állni. Ez tökéletesen megfőzi a rizst, és lazább lesz.

## **TIPPEK RIZSFŐZÉSHEZ**

- Ha bizonytalan vagy, kezdj valamivel kevesebb vízzel, és fokozatosan adj hozzá többet. A nem kellően főtt rizst mindig meg lehet főzni, de a száraz rizst nem.
- A hosszú szemű rizs általában valamivel több vizet igényel, mint a kerek rizs.
- A legtöbb rizst körülbelül 100 °C-on főzik. Fontos, hogy a rizs vízbe merüljön, és a vizet lassan forrásban tartsuk.
- Kezdetben körülbelül 10-15 percre állítsd be az időt. Ezután ellenőrizd, hogy a rizs megpuhult-e. Ha nem, adj hozzá néhány percet, és ellenőrizd újra.
- Ha szeretnéd, főzés előtt megszóthatod a rizst, és hozzáadhatod kedvenc fűszereidet.
- Főzés közben a lehető legkevesebbet kevergesd a rizst. A keverés során keményítő szabadul fel, és a rizs összeragadhat.
- Fedővel főzzük. A fedő megakadályozza a gőz távozását, és a rizs gyorsabban és egyenletesebben fő meg.
- Miután letelt a főzési idő, hagyd a rizst még néhány percig fedő alatt állni. Ettől a rizs tökéletesen megfő és habosabbá válik.

Tojásfőzéshez öntsön elegendő vizet a kivehető edénybe, és óvatosan helyezze bele a tojásokat úgy, hogy teljesen ellepjék. Zárja le a fedelet, állítsa be a kívánt hőmérsékletet és főzési időt. A kiválasztott program automatikusan elindul. A főzési idő letelte után tegye át a tojásokat egy tál jeges vízbe, hogy leállítsa a főzési folyamatot, és a sárgája szép folyékony maradjon (lágy tojás esetén).

## TIPPEK ÉS IRÁNYELVŰ IDŐK A TOJÁS FŐZÉSÉHEZ

- Ha meg akarsz akadályozni, hogy megrepedjenek, tedd őket egy tojásfőző szűrőbe, vagy használj fakanalat.
- A főzési idő a tojások méretétől és az Ön preferenciáitól függően kissé eltérhet.
- Lágy tojás: Állítsa a hőmérsékletet 80-90 °C-ra, és főzze 6-8 percig.
- Közepesen főtt tojás: Állítsa a hőmérsékletet 90-95 °C-ra, és főzze 7-9 percig.
- Keménytojás: Állítsa a hőmérsékletet 95-100 °C-ra (forráspont), és főzze 10-12 percig.

## KÉSLELTETETT INDÍTÁS

Ezzel a funkcióval késleltetheti a főzés indítását. Például nyomja meg a „SLOW COOK” gombot, majd a program értékeinek beállítása után nyomja meg a „DELAY” gombot. A középső forgókapcsolóval állítsa be a „Késleltetett indítás” idejét, majd a beállítást a középső forgókapcsoló nyelhe megnyomásával erősítse meg. A kiválasztott program automatikusan elindul.

## MELEGEN TARTÁS/MÉGSE

„Készenléti üzemmódban” nyomja meg a „KEEP WARM/CANCEL” gombot, és a középső forgókapcsolóval állítsa be a melegen tartás idejét. A főzést bármikor leállíthatja a „KEEP WARM/CANCEL” gomb megnyomásával, ekkor a készülék visszaáll „készenléti üzemmódba”. Ha ismét megnyomja a „KEEP WARM/CANCEL” gombot, a készülék „Melegen tartás” üzemmódba kapcsol.

## KÉZI BEÁLLÍTÁSOK

Nyomja meg a „MANUAL” gombot, és ha nem módosítja a mentett értékeket, a program automatikusan elindul. A hőmérséklet-beállítás módosításához nyomja meg a „TEMP/TIME” gombot, és forgassa el a középső gombot. Nyomja meg ismét a „TEMP/TIME” gombot, és forgassa el a középső gombot a sütési idő beállításához. A beállított értékeket a középső gomb nyelhe megnyomásával erősítse meg.

## TISZTÍTÁSI ÉS KARBANTARTÁSI UTASÍTÁSOK

- Minden használat után és tárolás előtt tisztítsa meg a készüléket. Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a készüléket, és húzza ki a konnektorból.
- Javasoljuk, hogy a készüléket lehűlés után azonnal tisztítsa meg, mielőtt az ételmaradékok kiszáradnának.
- A főzőedény és a fedő mosogatógépben mosható, de a zománcreteg lehető leghosszabb távú megőrzése érdekében kézzel mossa el, puha, szappanos vízzel átitatott ruhával vagy szivaccsal.
- Ne használjon durva mosogatórongyokat vagy szivacsokat, mosószeret vagy súrolószereket, mert ezek károsíthatják a zománczott felületet.
- Ne merítse vízbe a készülék alját, tisztítsa meg puha, nedves ruhával.
- Az öntöttvas edény és a fedő elmosása után alaposan szárítsa meg őket tiszta ruhával vagy papírtörlővel. Az öntöttvas edény és a fedő szélei nincsenek kerámia tapadásmentes bevonattal kezelve, amely megakadályozná a bevonat lepattogzását. Mivel az öntöttvas porózus anyag, korrózióra hajlamos, ha használat után nem megfelelően ápolják, vagy nem tartják szárazon. Amikor az öntöttvas oxigénnek és nedvességnek van kitéve, rozsdá képződik. Ez akkor fordulhat elő, ha az öntöttvas edényt és a fedőt mosás után nem szárítják meg alaposan, vagy nedves környezetben tárolják. A savas összetevők, például a paradicsom vagy a citrusfélék, szintén reakcióba léphetnek az öntöttvassal, és rozsdát okozhatnak.

- Az öntöttvas edény és fedő széleinek rozsdásodásának megakadályozásának egy másik módja az edény és a fedő széleinek olajozása. Helyezze az öntöttvas edényt a fedővel együtt a sütőbe 140 °C-on 10 percre. Amikor az edény forró, vegye ki, és kenjen be egy vékony, egyenletes réteg repceolajat az edény és a fedő tetejére. Törölje le a felesleges olajat. Helyezze vissza az öntöttvas edényt a fedővel együtt a sütőbe, és süsse egy órán át 200 °C-on. Kapcsolja ki a sütőt, ne nyissa ki a sütő ajtaját, és hagyja az edényt teljesen kihűlni, lehetőleg egy éjszakán át. Ismételve meg szükség szerint, de ne minden főzőskor.

## PROGRAMLEÍRÁS

PROGRAM	HŐMÉRSÉKLET		IDŐ	
	előre beállított	választható	előre beállított	választható
Manual	60 °C	60–94 °C	30 perc	10 perc - 12 óra
		95–210 °C		10 perc - 3 óra
Sauté	210 °C	150–210 °C	30 perc	1–59 perc
Stew	90 °C	80–99 °C	2 óra	30 perc - 4 óra
Steam	-	-	20 perc	1–59 perc
Slow cook	98 °C	60–98 °C	4 óra	1 - 24 óra

## MŰSZAKI TÁMOGATÁS

Segítségre van szüksége a TESLA MultiCook MC600 Pro beállításával vagy használatával kapcsolatban? Lépjen kapcsolatba velünk: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

## FOGYÓESZKÖZÖK

A fogyóeszközök megvásárolhatók a TESLA hivatalos webáruházában: [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu).

## GARANCIÁLIS JAVÍTÁS

Garanciális javításért forduljon ahhoz a kereskedőhöz, akitől a TESLA terméket vásárolta.

### A garancia NEM vonatkozik a következőkre:

- a készülék más célra történő használata
- normál kopás és elhasználódás
- a felhasználói kézikönyvben felsorolt „Fontos biztonsági utasítások” be nem tartása
- nem rendeltetésszerű használatból eredő elektromechanikai vagy mechanikai sérülések
- természeti elemek, például víz, tűz, statikus elektromosság, túlfeszültség stb. által okozott károk
- jogosulatlan javítás okozta károk
- olvashatatlan eszköz sorozatszám

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Mi, a TESLA Electronics LTD, kijelentjük, hogy ez az eszköz megfelel az eszköztípusra vonatkozó szabványok és előírások alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek.



Ez a termék megfelel az Európai Unió követelményeinek.



Ha ez a szimbólum látható a terméken, kérjük, tájékozódjon a helyi elektromos és elektronikus termékek szelektív gyűjtési rendszeréről. Kérjük, tartsa be a helyi előírásokat, és ne dobja ki a régi terméket a háztartási hulladékkal együtt. A régi termék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket.

Mivel a termék folyamatosan fejlődik és tökéletesedik, fenntartjuk a jogot a használati útmutató módosítására. A használati útmutató legfrissebb verziója mindig elérhető a [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu) weboldalon.

A kivitel és a specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak, a nyomdai hibák azonban jogukban állnak.

Gerbiamas kliente,  
dėkojame, kad pasirinkote TESLA MultiCook MC600 Pro.

Prieš naudodami atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas ir laikykitės visų įprastų saugos taisyklių.

## **SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS**

ŠIS PRODUKTAS SKIRTAS NAUDOTI TIK NAMŲ ŪKIO ŪKYJE.

Perskaitykite ir supraskite visas instrukcijas. Nesilaikant toliau pateiktų instrukcijų, gali kilti elektros smūgis, gaisras arba sunkūs sužalojimai. Šiame vadove pateikti įspėjimai, atsargumo priemonės ir instrukcijos negali apimti visų galimų sąlygų ir situacijų. Operatorius turi suprasti, kad sveikas protas ir atsargumas yra veiksniai, kurių negalima integruoti į šį gaminį, tačiau operatorius privalo jais vadovautis.

Šis prietaisas yra sudėtingas elektromechaninis įtaisas, todėl atkreipkite dėmesį į šias instrukcijas:

- Norint naudoti šį prietaisą, reikia įdėti vidinį indą.
- Nenaudokite pažeisto ar įskilusio vidinio indo.
- Niekada nenaudokite prietaiso be maisto ar skysčio vidiniame inde.
- Nestatykite prietaiso ant stalo krašto, kai jis veikia. Įsitinkinkite, kad paviršius yra lygus, švarus, be vandens ir kitų kliūčių.
- Nenaudokite lauke arba itin karštoje, dulkėtoje ar drėgnoje aplinkoje.
- Nenaudokite šio prietaiso jokiems kitiems tikslams, nei numatyta.
- Nerekomenduojama, kad vaikai naudotųsi prietaisu vieniems be suaugusiųjų priežiūros.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Naudojant prietaisą šalia vaikų, reikia būti labai atsargiems.
- Baigus virti, išjunkite prietaisą, atjunkite jį nuo elektros lizdo ir leiskite jam atvėsti.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, neleiskite, kad į prietaisą patektų vanduo ar kiti skysčiai.
- Prijunkite prietaisą tik prie įžeminto lizdo. Visada įsitikinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į lizdą.
- Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinę vardinę įtampą.
- Nenaudokite ilgintuvo, saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių ir neatjunkite prietaiso iš elektros tinklo traukdami už laido.
- Prieš valydami, ištraukite laidą iš elektros lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.
- Prietaisas nėra skirtas valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo pultą.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti įgaliotasis TESLA techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- Naudokite tik originalius TESLA priedus, skirtus šiam modeliui.
- Laikykite jį atokiau nuo degių ir lakių medžiagų.
- Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jis naudojamas ne pagal naudotojo vadove pateiktas instrukcijas, garantija netenka galios.
- Gamintojas ir importuotojas į Europos Sąjungą neatsako už žalą, atsiradusią dėl prietaiso veikimo, pavyzdžiui, sužalojimus, nudegimus, gaisrą, žalą, kitų daiktų gedimą ir pan.
- ĮSPĖJIMAS: Šiam prietaisui pakuoti naudojami plastikiniai maišeliai gali būti pavojingi. Kad išvengtumėte uždusimo pavojaus, laikykite šiuos maišelius vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šie

maišeliai nėra žaislai.

**Niekada nedėkite maisto ir nepilkite skysčių į prietaiso korpusą.  
Maistu ir skysčiais pripildykite tik vidinius gaminimo indus!**

**ĮSPĖJIMAS: NIEKADA NEPAMERKIITE PRIETAISO Į VANDENĮ AR KITUS SKYSČIUS IR  
NEGAMINKITE MAISTO BE VIDINIS GAMINIMO INDAS!**



### **ATSARGIAI, KARŠTAS PAVIRŠIUS**

- Puodas ir dangtis dažnai būna labai karšti. Būkite atsargūs liesdami karštus paviršius, kad nenusidegintumėte.
- Nestatykite prietaiso ant degių paviršių.
- Kad nenusidegintumėte nuo išsiveržiančių garų keliant dangtį, visada kelkite jį atsargiai, nukreipdami jį nuo savęs. Lašantis vanduo niekada neturi tekėti į prietaiso vidų.
- Nenaudokite prietaiso šalia arba ant paviršių, kurie yra jautrūs karščiui arba kuriuos gali pažeisti garai.
- Kai prietaisas veikia, pasiekiamų paviršių temperatūra gali būti aukštesnė. Nelieskite įkaitusio paviršiaus, kitaip galite nusideginti.
- Nejudinkite karšto prietaiso. Galite nusideginti karštu maistu ar skysčiu.
- Prieš transportuodami ir sandėliuodami, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.

### **SVARBI INFORMACIJA APIE MAITINIMO LAIDĄ**

Kad sumažintumėte elektros smūgio riziką, jokia būdu nebandykite modifikuoti laido jungties. Maitinimo laido ilgis sumažina riziką įsipainioti į maitinimo laidą arba už jo užkliūti.

### **NENAUDOKITE ŠIO ĮRENGINIO SU ILGINIMO LAIDU.**

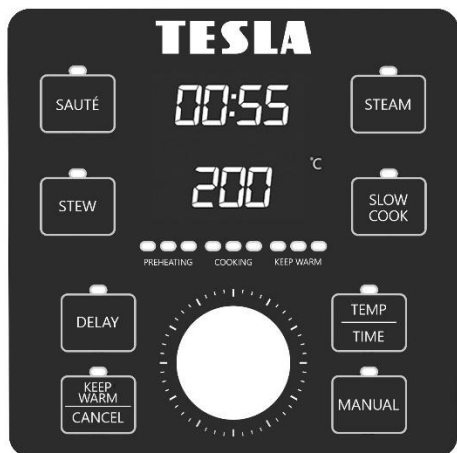
Maitinimo laidą junkite tik tiesiai į 230 V elektros lizdą.

### **PARUOŠIMAS PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ**

- Nuimkite visas pakuotes, lipdukus ir etiketes.
- Vidinį puodą ir dangtį nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu. Tada nuplaukite švari vandeniu ir kruopščiai nusausinkite.
- Įsitinkinkite, kad prietaiso korpuso vidus yra švarus ir be nešvarumų.
- Ketaus puodas tinkamas naudoti orkaitėje iki 250 °C.

Pirmą kartą naudojant prietaisą, gali atsirasti šiek tiek dūmų ir kvapo. Tai normalu visiems šildymo prietaisams ir išnyks po kelių naudojimo kartų.

## Priekinis skydelis



### KEPIMAS/TROŠKINIMAS/GARINIMAS/LĒTAS VIRIMAS

Paspauskite atitinkamą mygtuką ir, jei nepakeisite išsaugotų verčių, programa prasidės automatiškai. Norėdami pakeisti kepimo temperatūrą, paspauskite mygtuką „TEMP/TIME“ ir pasukite centrinę rankenėlę. Dar kartą paspauskite mygtuką „TEMP/TIME“ ir pasukite centrinę rankenėlę, kad pakeistumėte kepimo trukmę. Patvirtinkite nustatytas vertes lengvai paspausdami centrinę rankenėlę. Pasirinkta programa prasidės automatiškai. Norėdami rankiniu būdu užbaigti gaminimo programą, paspauskite mygtuką „Keep warm/Cancel“.

### KEPIMAS

Šią programą galite naudoti kepimui arba troškinimui, paprastai prieš lėtą kepimą. Programa „Sautė“ paprastai naudojama mėsai, daržovėms, paukštienai, pvz., svogūnams apskrudinti, skysčio kiekiui sumažinti po virimo slėgyje arba norint gauti sodraus skonio padažą. Įsitinkite, kad išimamas virimo puodas yra visiškai sausas. Įpilkite šiek tiek aliejaus arba riebalų, nustatykite norimą temperatūrą ir kepimo laiką. Pasirinkta programa prasidės automatiškai. Prieš dėdami maistą, leiskite puodui įkaisti 3–4 minutes. Norėdami rankiniu būdu baigti apskrudimo/kepimo procesą, paspauskite mygtuką „Keep warm/Cancel“ arba programa baigsis pasibaigus nustatytam kepimo laikui.

### GARINIMAS (STEW)

Sudėkite ingredientus į išimamą indą ir įpilkite reikiamą kiekį skysčio, mėsa turėtų būti iš dalies panirusi, paprastai nuo trečdaliao iki pusės aukščio. Uždarykite dangtį, nustatykite norimą temperatūrą ir kepimo laiką. Pasirinkta programa prasidės automatiškai. Rekomenduojama lėto mėsos troškinimo temperatūra paprastai yra nuo 80 iki 95 °C, o gaminimo laikas gali skirtis priklausomai nuo mėsos rūšies, pavyzdžiui, paukštieną ir triušieną galima troškinti maždaug 1–2 valandas, o jautienai ar ėrienai gali prireikti net daugiau nei 3 valandų. Gaminimo metu patartina nuolat tikrinti maisto būklę, ypač skysčio lygį ir ar nėra pridegusių. Lėtas kepimas su dangčiu padeda išlaikyti drėgmę ir skatina tolygų mėsos suminkštėjimą. Mūsų patarimas : po kepimo leiskite mėsai 5–10 minučių „pailsėti“ po dangčiu. Šis žingsnis leis mėsai sugerti sultis, todėl ji taps sultingesnė ir tuo pačiu sumažins jų išsiskyrimą pjaustant.

## **GARAS (STEAM)**

Garinimas yra sveikas ir švelnus maisto ruošimo būdas, kurio metu išsaugoma daugiau vitaminų ir mineralų. Taip pat galite naudoti programą sterilizavimui.

Gaminant garuose, į išimamą virimo puodą įdėkite atitinkamą priedą (nepridedamas) ir įpilkite pakankamai vandens, kad vandens lygis būtų maždaug 1 cm žemiau grotelių (krepšelio). Sudėkite gaminamus ingredientus arba sterilizuojamus daiktus ant laikiklio, uždarykite dangtį ir nustatykite norimą gaminimo arba sterilizavimo laiką. Pasirinkta programa prasidės automatiškai. Pasibaigus gaminimo laikui, patikrinkite, ar maistas suminkštėjęs. Jei ne, galite pratęsti gaminimo laiką. Baigę išimkite sterilizuotus daiktus ir palikite juos išdžiūti ant švaraus paviršiaus.

## **GARINIMO PATARIMAI**

- Gaminant maistą garuose, į vandenį išsiskiria daug mažiau vitaminų ir mineralų nei gaminant maistą klasikiniame puode.
- Maistas išlaiko natūralią formą, spalvą ir skonį.
- Garinimas yra be riebalų, todėl idealiai tinka sveikai mitybai.
- Naudokite šviežius ir aukštos kokybės maisto produktus.
- Maistą supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais, kad jis tolygiai iškeptų.
- Palikite pakankamai vietos tarp kiekvieno maisto gabalėlio, kad garai galėtų laisvai cirkuluoti.
- Apytikslis laikas: minkštos daržovės: 5–10 minučių, kietesnės daržovės: 10–15 minučių, žuvis: 8–12 minučių, vištiena: 15–20 minučių.

## **STERILIZAVIMO PATARIMAI**

- Prieš sterilizuodami daiktus, juos nuplaukite šiltu vandeniu ir plovikliu.
- Įsitinkinkite, kad visi daiktai, kuriuos norite sterilizuoti, yra pagaminti iš medžiagos, atsparios aukštai temperatūrai ir slėgiui.
- Galite sterilizuoti, pavyzdžiui, kūdikių buteliukus, kūdikių maisto indelius ir kt.
- Baigę sterilizuoti, išimkite sterilizuotus daiktus ir leiskite jiems išdžiūti ant švaraus paviršiaus.

## **LĒTAS VIRIMAS (SLOW COOK)**

Sous-vide virimas yra efektyvus ir patogus būdas paruošti maistą, turintis daug privalumų. Ilgas virimo laikas žemoje temperatūroje natūraliai atskleidžia ingredientų skonius. Mėsa tampa minkšta ir sultinga, o daržovės išlaiko savo tekstūrą ir skonį. Šis virimo būdas yra maistingas ir dažnai reikalauja mažiau riebalų, todėl tai sveikesnė alternatyva. Maistas verdamas be nuolatinės priežiūros. Sudėkite ingredientus į puodą, nustatykite programą, o lėtas virimas pasirūpins visa kita, kol maistas bus paruoštas patiekti. Tačiau patartina nuolat tikrinti maisto būklę gaminimo metu. Jis gali būti naudojamas įvairiems tikslams – nuo sriubų ir padažų iki ankštinių daržovių, mėsos ir desertų. Jis ypač tinka pigesniems ir kietesniems mėsos gabalams, kurie ilgai verdant suminkštėja. „Klasikiniam“ **lėtam virimui** sudėkite ingredientus į išimamą virimo indą ir įpilkite vandens. Uždarykite dangtį, nustatykite norimą temperatūrą ir virimo laiką. Pasirinkta programa prasidės automatiškai. Pasibaigus virimo laikui, automatiškai prasidės šilumos palaikymo funkcija.

## **LĒTO VIRIMO PATARIMAI**

- Lėtai verdant mėsa ir daržovės išlaiko daugiau sulčių nei gaminant tradiciniu būdu.
- Geriausiems kepimo rezultatams pasiekti pripildykite puodą bent iki pusės.
- Galima paruošti ir nedidelius kiekius, tačiau tokiu atveju gali tekti pakoreguoti kepimo laiką.
- Verdant sriubą ar daržoves, palikite pakankamai vietos po dangčiu.
- Rekomenduojamas maksimalus virtų ingredientų kiekis yra ¾, kad išvengtumėte perpildymo. Virdami daržoves ir mėsą, pirmiausia į puodo dugną sudėkite daržoves, tada mėsą ir kitus

ingredientus.

- Atminkite, kad dažnas dangčio pakėlimas pailgins kepimo laiką.
- Daugumai receptų, kuriuose naudojama žalia mėsa ir daržovės, reikia virti apie 6–8 valandas.
- Nenaudokite šaldytos, nevirtos mėsos lėtoje viryklėje. Prieš gamindami lėtoje viryklėje, mėsa arba paukštieną atšildykite.
- Dėl lėto kepimo pobūdžio mėsa neapskruds taip, kaip kepant keptuvėje ar orkaitėje. Prieš lėtą kepimą mėsos ar paukštienos nebūtina apkepti, bet galite tai padaryti, jei norite, kad mėsa būtų minkštesnė.
- Jei norite pašalinti riebalų perteklių iš mėsos, prieš lėtą kepimą gali būti pageidautina ją apkepti. Mėsą reikia dėti į vidinį puodą taip, kad ji neliestų dangčio.
- Liesa mėsa, pavyzdžiui, vištiena ar kiaulienos nugarinė, iškepa greičiau nei skaidulinga, riebi mėsa, pavyzdžiui, jautienos ar kiaulienos mentė. Mėsos su kaulu kepimas užtruks ilgiau nei mėsos be kaulo.
- Mėsą supjaustykite mažesniais gabalėliais, jei ją gaminiate su iš anksto virtais maisto produktais, tokiais kaip pupelės, vaisiai ar daržovės (grybai, kubeliais pjaustyti svogūnai, baklažanai arba smulkiai pjaustytos daržovės).
- Kai kurie maisto produktai, pavyzdžiui, morkos, bulvės ir burokėliai, išverda ilgiau nei mėsa, todėl prieš dėdami juos prie mėsos, supjaustykite juos mažesniais gabalėliais. Būtinai sudėkite juos ant vidinio puodo dugno ir užpilkite skysčiu.
- Lėtai verdant galite išgauti sodrų skonį, įberdami neskaldytų žolelių ir prieskonių.
- Pupelės turi būti visiškai minkštos, prieš jas derinant su saldžiais ar rūgščiais maisto produktais.
- Lėtai verdant nepamirškite, kad skysčiai nesusidaro taip pat, kaip verdant įprastu būdu. Sumažinkite skysčio kiekį recepte, kuris nėra skirtas lėtam virimui. Išimtyms yra sriubos ir ryžiai.
- Atminkite, kad skysčių visada galima įpilti vėliau.
- Jei baigus gaminti, maiste vis dar yra per daug skysčio, perprogramuokite prietaisą bent 30 minučių gaminimo laikui ir gaminkite neuždegnę. Rezultatą tikrinkite kas 15 minučių. Po 30–45 minučių skysčio kiekis sumažės.
- Prieš patiekiant įdėkite šviežių pieno produktų (pieno, grietinės ar jogurto).
- Ryžių, makaronų ir tešlos nerekomenduojama ilgai virti. Virkite juos atskirai ir į puodą dėkite tik likus paskutinėms 30 minučių.
- Jei norite laikyti likučius po gaminimo, NEdėkite gaminimo indo į šaldytuvą, nes jis atvės per ilgai. Verčiau padalinkite likučius į mažesnius indelius ir sudėkite juos į šaldytuvą.

**Sous vide** virimas yra tikras kulinarijos menas! Nors iš esmės tai labai paprastas gaminimo būdas, šį gaminimo būdą dažnai naudoja gurmaniški virėjai, norėdami paruošti sudėtingus patiekalus, sočius užkandžius ir daržoves. Sudėkite ingredientus į tinkamo dydžio vakuuminius maišelius. Gaminant visada naudokite vakuuminius maišelius be BPA. Įdėkite maišelius į išimamą gaminimo indą ir įpilkite vandens. Įsitinkite, kad maišeliai yra visiškai panardinti vandenyje. Jei gaminiate kelis maišelius, atskirkite juos naudodami „Sous vide“ stovą (nepriedamas). Uždarykite dangtį ir nustatykite norimą temperatūrą bei gaminimo laiką. Programa prasidės automatiškai. Kai bus pasiekta temperatūra, prietaisas automatiškai persijungs į atgalinio skaičiavimo funkciją nustatytam gaminimo laikui.

## **PATARIMAI, KAIP GAMINTI SOUS-VIDE METODU**

- Mėsos, paukštienos ir žuvies storis lems kepimo laiką. Išmėgę maistą iš maišelio, termometru patikrinkite, ar pasiekta saugi vidinė temperatūra.
- Saugus maisto gaminimas visada yra prioritetas. Jei nesate tikri dėl tinkamo gaminimo, pridėkite 30 minučių gaminimo laiko, kad saugiai pasterizuotumėte kiaušinius ar paukštieną.
- Kepimas keptuvėje po kepimo suteikia maistui traškumo. Baigus kepti, į karštą keptuvę įpilkite

aliejaus ir greitai apkepkitė iškeptą mėšą po 30 sekundžių iš kiekvienos pusės.

- Daržovės išvirs greičiau, jei jas supjaustysite plonais, mažais gabalėliais.
- Vaisius galima virti sous vide metodu, kad būtų pagaminti užpilai, tyrės arba sirupai. Virkite 2–2,5 valandos 70 °C temperatūroje ir prieš naudojimą leiskite plastikiniam maišeliui atvėsti.

### **RANKINIS NUSTATYMAS (MANUAL)**

Šią programą galite naudoti įvairiems receptams, pavyzdžiui, ryžiams, kiaušiniams virti, maistui pašildyti ir kt. Kruopščiai nuplaukite ryžius po tekančiu vandeniu, kol vanduo taps beveik skaidrus. Taip pašalinsite krakmolo perteklių ir ryžiai taps puresni. Sudėkite ryžius į išimamą indą ir įpilkite vandens. Pagrindinis santykis yra 1:1,5 (1 dalis ryžių ir 1,5 dalių vandens), tačiau šis santykis gali šiek tiek skirtis priklausomai nuo ryžių rūšies ir jūsų pageidavimų. Uždarykite dangtį, nustatykite norimą temperatūrą ir virimo laiką. Pasirinkta programa prasidės automatiškai. Dauguma ryžių verdami maždaug 100 °C temperatūroje, kai tik vanduo pradės virti, sumažinkite temperatūrą, kad jis tik šiek tiek burbuliuotų. Pasibaigus virimo laikui, leiskite ryžiams dar kelias minutes pastovėti po dangčiu. Taip ryžiai puikiai išvirs ir taps puresni.

### **RYŽIŲ VIRIMO PATARIMAI**

- Jei nesate tikri, pradėkite nuo šiek tiek mažesnio vandens kiekio ir palaipsniui pilkite daugiau. Neišvirtus ryžius visada galima išvirti, bet ne sausus ryžius.
- Ilgagrūdžiams ryžiams paprastai reikia šiek tiek daugiau vandens nei apvaliems ryžiams.
- Dauguma ryžių verdami maždaug 100 °C temperatūroje. Svarbu, kad ryžiai būtų panardinti į vandenį ir vanduo būtų nuolat virinamas ant silpnos ugnies.
- Iš pradžių nustatykite laiką apie 10–15 minučių. Po to patikrinkite, ar ryžiai suminkštėjo. Jei ne, pridėkite kelias minutes ir patikrinkite dar kartą.
- Jei norite, prieš verdant ryžius galite pasūdyti ir įberti mėgstamų prieskonių.
- Virimo metu ryžius maišykite kuo mažiau. Maišant išsiskiria krakmolas, ir ryžiai gali sulipti.
- Virkite uždengę dangčiu. Dangtis neleis garams išeiti, o ryžiai išvirs greičiau ir tolygiau.
- Pasibaigus virimo laikui, leiskite ryžiams dar kelias minutes pastovėti po dangčiu. Taip ryžiai puikiai išvirs ir taps puresni.

Norėdami išvirti kiaušinius, įpilkite pakankamai vandens į išimamą indą ir atsargiai įdėkite kiaušinius taip, kad jie būtų visiškai panirę. Uždarykite dangtį, nustatykite norimą temperatūrą ir kepimo laiką. Pasirinkta programa prasidės automatiškai. Pasibaigus kepimo laikui, perkelkite kiaušinius į dubenį su lediniu vandeniu, kad sustabdytumėte kepimo procesą ir trynys išliktų skystas (minkštai virtiems kiaušiniams).

### **PATARIMAI IR REKOMENDACINIS KIAUŠINIŲ VIRIMO LAIKAS**

- Jei norite, kad jie nesuskiltų, galite juos sudėti į kiaušinių virimo sietelį arba naudoti medinį šaukštą.
- Kepimo laikas gali šiek tiek skirtis priklausomai nuo kiaušinių dydžio ir jūsų pageidavimų.
- Minkštai virti kiaušiniai: nustatykite 80–90 °C temperatūrą ir virkite 6–8 minutes.
- Vidutinio kietumo virti kiaušiniai: nustatykite 90–95 °C temperatūrą ir virkite 7–9 minutes.
- Kietai virti kiaušiniai: nustatykite 95–100 °C (verdymo) temperatūrą ir virkite 10–12 minučių.

### **ATIDĖTAS PRADĖJIMAS**

Naudokite šią funkciją, norėdami atidėti gaminimo pradžią. Pavyzdžiui, paspauskite mygtuką „SLOW COOK“ ir, nustatę šios programos vertes, paspauskite mygtuką „DELAY“. Centrinu sukamuoju valdikliu nustatykite „Atidėto paleidimo“ laiką ir patvirtinkite nustatymą lengvai paspausdami centrinį sukamąjį valdiklį. Pasirinkta programa prasidės automatiškai.

## ŠILUMOS PALAIKYMAS/ATŠAUKIMAS

Budėjimo režime paspauskite mygtuką „KEEP WARM/CANCEL“ ir centriniu sukamuoju valdikliu nustatykite laiką, kurį reikės laikyti šiltą. Gaminimą galite bet kada sustabdyti paspausdami mygtuką „KEEP WARM/CANCEL“; tada prietaisas grįš į budėjimo režimą. Jei dar kartą paspausite mygtuką „KEEP WARM/CANCEL“, prietaisas persijungs į šilumos palaikymo režimą.

## RANKINIS NUSTATYMAS

Paspauskite mygtuką „MANUAL“ ir, jei nepakeisite išsaugotų verčių, programa prasidės automatiškai. Norėdami pakeisti temperatūros nustatymą, paspauskite mygtuką „TEMP/TIME“ ir pasukite centrinę rankenėlę. Dar kartą paspauskite mygtuką „TEMP/TIME“ ir pasukite centrinę rankenėlę, kad pakeistumėte kepimo laiko nustatymą. Patvirtinkite nustatytas vertes lengvai paspausdami centrinę rankenėlę.

## VALYMO IR PRIEŽIŪROS INSTRUKCIJOS

- Prietaisą išvalykite po kiekvieno naudojimo ir prieš padėdami į sandėliavimą. Prieš valydami, leiskite prietaisui visiškai atvėsti ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Rekomenduojame prietaisą valyti iš karto jam atvėsus, kol dar neišdžiūvo maisto likučiai.
- Virimo puodą ir dangtį galima plauti indaplovėje, tačiau norint kuo ilgiau išsaugoti emalio sluoksnį, rekomenduojame plauti rankomis, naudojant minkštą šluostę arba kempinę, suvilgytą šiltame muiluotame vandenyje.
- Nenaudokite šiurkščių rankšluosčių ar kempinių, ploviklių ar abrazyvinių medžiagų, nes jie gali pažeisti emalio paviršių.
- Nemerkite prietaiso pagrindo į vandenį, valykite jį minkšta drėgna šluoste.
- Išplovę ketaus puodą ir dangtį, kruopščiai nusauskite juos švaria šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. Ketaus puodo ir dangčio kraštai nėra apdoroti keramine nelimpančia danga, kad danga nenusiluptų. Kadangi ketus yra porėta medžiaga, jis yra jautrus korozijai, jei netinkamai prižiūrimas arba po naudojimo laikomas sausas. Kai ketus yra veikiamas deguonies ir drėgmės, susidaro rūdys. Taip gali nutikti, jei ketaus puodas ir dangtis nėra kruopščiai išdžiovinami po plovimo arba laikomi drėgnoje aplinkoje. Rūgštingi ingredientai, pavyzdžiui, pomidorai ar citrusiniai vaisiai, taip pat gali reaguoti su ketaus ir sukelti rūdis.
- Kitas būdas išvengti galimų rūdžių ant ketaus puodo ir dangčio kraštų – sutepti puodo ir dangčio kraštus aliejumi. Įdėkite ketaus puodą su dangčiu į orkaitę, įkaitintą iki 140 °C, 10 minučių. Kai puodas įkais, išimkite jį ir ant puodo bei dangčio viršaus užtepkite ploną, tolygų rapsų aliejaus sluoksnį. Nuvalykite aliejaus perteklių. Įdėkite ketaus puodą su dangčiu atgal į orkaitę ir kepkite vieną valandą 200 °C temperatūroje. Išjunkite orkaitę, neatidarykite orkaitės durelių ir leiskite puodui visiškai atvėsti, geriausia per naktį. Kartokite pagal poreikį, bet ne kiekvieną kartą gamindami.

## PROGRAMOS APRAŠYMAS

PROGRAMA	TEMPERATŪRA		LAIKAS	
	iš anksto nustatytas	neprivaloma	iš anksto nustatytas	neprivaloma
Manual	60 °C	60–94 °C	30 minučių	10 min. – 12 val.
		95–210 °C		10 min. – 3 val.

Sauté	210 °C	150–210 °C	30 minučių	1–59 minutės
Stew	90 °C	80–99 °C	2 valandos	30 min. – 4 val.
Steam	-	-	20 minučių	1–59 minutės
Slow cook	98 °C	60–98 °C	4 valandos	1–24 valandos

## TECHNINĖ PAGALBA

Reikia patarimo, kaip nustatyti ir naudoti TESLA MultiCook MC600 Pro prietaisą? Susisiekite su mumis: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

## EKSPLOATACINĖS MEDŽIAGOS

Ekspluatacines medžiagas galite įsigyti oficialioje TESLA parduotuvėje [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu).

## GARANTINIS REMONTAS

Dėl garantinio remonto kreipkitės į pardavėją, iš kurio įsigijote TESLA gaminį.

### Garantija netaikoma:

- naudojant įrenginį kitiems tikslams
- normalus nusidėvėjimas
- nesilaikymas naudotojo vadove išvardytų „Svarbių saugos nurodymų“
- elektromechaniniai ar mechaniniai pažeidimai, atsiradę dėl netinkamo naudojimo
- žala, atsiradusi dėl natūralių stichijų, tokių kaip vanduo, ugnis, statinė elektra, viršįtampiai ir kt.
- žala, atsiradusi dėl neleistino remonto
- neįskaitomas įrenginio serijos numeris

## ATITIKTIES DEKLARACIJA

Mes, TESLA Electronics LTD, pareiškiame, kad šis įrenginys atitinka esminius reikalavimus ir kitas atitinkamas standartų bei reglamentų nuostatas, taikomas įrenginio tipui.



Šis produktas atitinka Europos Sąjungos reikalavimus.



Jei ant gaminio yra šis simbolis, pasidomėkite vietine atskira elektros ir elektronikos gaminių surinkimo sistema. Laikykitės vietinių taisyklių ir neišmeskite seno gaminio su įprastomis buitinėmis atliekomis. Tinkamas seno gaminio utilizavimas padeda išvengti galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai.

Kadangi produktas yra kuriamas ir tobulinamas, pasiliegame teisę keisti naudotojo vadovą. Naujausią šio naudotojo vadovo versiją visada galite rasti adresu [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

Dizainas ir specifikacijos gali būti keičiami be įspėjimo, galimos spausdinimo klaidos.

Szanowny kliencie,  
dziękujemy za wybór urządzenia TESLA MultiCook MC600 Pro.

Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją bezpieczeństwa i przestrzeganie wszystkich podstawowych zasad bezpieczeństwa.

## **WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

### **PRODUKT PRZEZNACZONY JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**

Przeczytaj i zrozum wszystkie instrukcje. Nieprzestrzeganie poniższych instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar lub poważne obrażenia. Ostrzeżenia, uwagi i instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić. Operator musi zrozumieć, że zdrowy rozsądek i ostrożność to czynniki, których nie da się wbudować w ten produkt, ale które operator musi zachować.

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

- Aby użyć tego urządzenia, należy włożyć pojemnik wewnętrzny.
- Nie należy używać uszkodzonego lub pękniętego pojemnika wewnętrznego.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli w pojemniku wewnętrznym nie ma jedzenia lub płynu.
- Nie umieszczaj urządzenia na krawędzi stołu podczas pracy. Upewnij się, że powierzchnia jest płaska, czysta, wolna od wody i innych przeszkód.
- Nie stosować na zewnątrz ani w nadmiernie gorącym, zakurczonym lub wilgotnym otoczeniu.
- Nie należy używać tego urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie zaleca się, aby dzieci korzystały z urządzenia same bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia w pobliżu dzieci.
- Po zakończeniu gotowania wyłącz urządzenie, odłącz je od gniazdka elektrycznego i pozostaw do ostygnięcia.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie dopuść do przedostania się wody lub innych płynów do wnętrza urządzenia.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do gniazdka z uziemieniem. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem znamionowym w sieci lokalnej.
- Nie używaj przedłużacza, chroń przewód zasilający przed gorącymi powierzchniami i nie odłączaj urządzenia od gniazdka ciągnąc za przewód.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka i odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego pilota.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis TESLA lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Stosuj wyłącznie oryginalne akcesoria TESLA przeznaczone do tego modelu.
- Trzymać z dala od substancji łatwopalnych i lotnych.
- Gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia w celach

profesjonalnych lub półprofesjonalnych, a także w przypadku użytkowania niezgodnie z instrukcją obsługi.

- Producent i importer do Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek użytkowania urządzenia, takie jak obrażenia ciała, oparzenia, pożar, uszkodzenia, pogorszenie stanu innych rzeczy itp.
- **OSTRZEŻENIE:** Plastikowe torby używane do pakowania tego urządzenia mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, należy przechowywać je poza zasięgiem dzieci. Torby te nie są zabawkami.

**Nigdy nie wkładaj jedzenia ani nie wlewaj płynów do korpusu urządzenia. Napełniaj tylko wewnętrzne pojemniki do gotowania jedzeniem i płynami!**

**OSTRZEŻENIE: NIGDY NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE ANI INNYCH PŁYNACH I NIE GOTUJ BEZ WEWNĘTRZNEGO POJEMNIKA DO GOTOWANIA!**



### **UWAGA, GORĄCA POWIERZCHNIA**

- Garnek i pokrywka są często bardzo gorące. Zachowaj ostrożność, dotykając gorących powierzchni, aby uniknąć oparzeń.
- Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach łatwopalnych.
- Aby uniknąć oparzenia ułatwiająca się parą podczas podnoszenia pokrywy, zawsze ostrożnie podnoś ją z dala od siebie. Kapiąca woda nigdy nie powinna przedostawać się do wnętrza urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia na powierzchniach wrażliwych na ciepło lub takich, które mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem pary.
- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni, ponieważ grozi to poparzeniem.
- Nie przesuwaj gorącego urządzenia. Możesz się poparzyć gorącym jedzeniem lub płynem.
- Przed transportem i przechowywaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

### **WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO**

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

### **NIE UŻYWAJ TEGO URZĄDZENIA Z PRZEDŁUŻACZEM.**

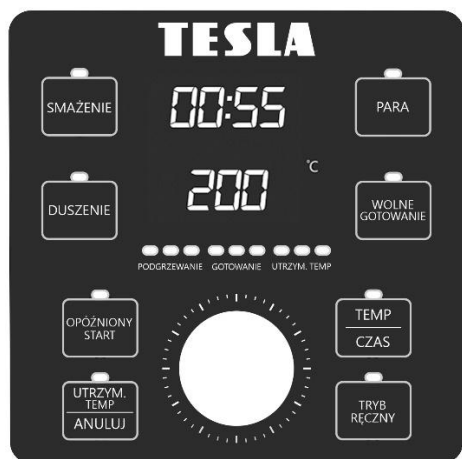
Podłącz przewód zasilający wyłącznie bezpośrednio do gniazdka elektrycznego 230 V.

### **PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

- Usuń całe opakowanie, naklejki i etykiety.
- Umyj wewnętrzny garnek i pokrywkę ciepłą wodą z mydłem. Następnie opłucz czystą wodą i dokładnie osusz.
- Upewnij się, że wnętrze urządzenia jest czyste i wolne od brudu.
- Garnek żeliwny można używać w piekarniku w temperaturze do 250 °C.

Podczas pierwszego użycia urządzenia może wydobywać się lekki dym i zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wszystkich urządzeń grzewczych i zniknie po kilku użyciach.

## Panel przedni



### SMAŻENIE/DUSZENIE/PARA/WOLNE GOTOWANIE

Naciśnij odpowiedni przycisk. Jeśli nie zmienisz zapisanych wartości, program uruchomi się automatycznie. Aby zmienić temperaturę gotowania, naciśnij przycisk „TEMP/CZAS” i obróć pokrętkę centralne. Naciśnij ponownie przycisk „TEMP/CZAS” i obróć pokrętkę centralne, aby zmienić czas gotowania. Potwierdź ustawione wartości, lekko naciskając pokrętkę centralne. Wybrany program uruchomi się automatycznie. Aby ręcznie zakończyć program gotowania, naciśnij przycisk „Utrzym. temp/Anuluj”.

### SMAŻENIE

Programu można używać do smażenia lub duszenia, zazwyczaj przed gotowaniem w trybie wolne gotowanie. Program „Smażenie” jest zazwyczaj używany do smażenia mięsa, warzyw, drobiu, zrumienienia np. cebuli, redukcji płynu po gotowaniu pod ciśnieniem lub do uzyskania sosu o pełnym smaku. Upewnij się, że wyjmowany garnek jest całkowicie suchy. Dodaj trochę oleju lub tłuszczu, ustaw żądaną temperaturę i czas gotowania. Wybrany program uruchomi się automatycznie. Rozgrzej garnek przez 3 do 4 minut przed dodaniem potrawy. Aby ręcznie zakończyć proces rumienienia/smażenia, naciśnij przycisk „Utrzym. temp/Anuluj”. W przeciwnym razie program zakończy się po upływie ustawionego czasu gotowania.

### DUSZENIE

Umieść składniki w wyjmowanym pojemniku i dodaj odpowiednią ilość płynu – mięso powinno być częściowo zanurzone, zazwyczaj do jednej trzeciej lub połowy wysokości. Zamknij pokrywę, ustaw żądaną temperaturę i czas gotowania. Wybrany program uruchomi się automatycznie. Zalecane temperatury do powolnego duszenia mięsa zazwyczaj mieszczą się w zakresie od 80 do 95 °C, przy czym czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju mięsa, np. drób i mięso z królika można dusić przez około 1–2 godziny, natomiast wołowina lub jagnięcina mogą wymagać nawet ponad 3 godzin. Podczas gotowania zaleca się ciągle sprawdzanie stanu potrawy, zwłaszcza poziomu płynu i ewentualnego przypalenia. Powolne gotowanie pod przykryciem pomaga zachować wilgotność i sprzyja równomiernemu zmiękczeniu mięsa.

Nasza rada: Po ugotowaniu pozostaw mięso „odpoczynekowe” przez 5 do 10 minut pod przykryciem. Pozwoli to mięsu wchłonąć soki, co zwiększy jego soczystość i jednocześnie ograniczy ich wyciekanie podczas krojenia.

## PARA

Gotowanie na parze to zdrowa i delikatna metoda przygotowywania potraw, która pozwala zachować więcej witamin i minerałów. W ten sam sposób można wykorzystać program do sterylizacji.

Aby gotować na parze, umieść odpowiednie akcesorium (brak w zestawie) w wyjmowanym garnku i dodaj tyle wody, aby jej poziom znajdował się około 1 cm poniżej kratki (koszyka). Umieść składniki do gotowania lub przedmioty do sterylizacji na uchwycie, zamknij pokrywę i ustaw żądany czas gotowania lub sterylizacji. Wybrany program uruchomi się automatycznie. Po upływie czasu gotowania sprawdź, czy jedzenie jest miękkie. Jeśli nie, możesz wydłużyć czas gotowania. Po zakończeniu wyjmij wysterylizowane przedmioty i pozostaw je do wyschnięcia na czystej powierzchni.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE

- Podczas gotowania na parze do wody uwalnia się znacznie mniej witamin i minerałów niż podczas gotowania w tradycyjnym garnku.
- Żywność zachowuje swój naturalny kształt, kolor i smak.
- Gotowanie na parze nie wymaga użycia tłuszczu, dzięki czemu jest doskonałym elementem zdrowej diety.
- Stosuj świeże i wysokiej jakości produkty spożywcze.
- Pokrój jedzenie na kawałki tej samej wielkości, aby równomiernie się ugotowało.
- Pozostaw wystarczająco dużo miejsca między poszczególnymi kawałkami jedzenia, aby umożliwić swobodną cyrkulację pary.
- Przybliżony czas: Miękkie warzywa: 5–10 minut, Twarde warzywa: 10–15 minut, Ryba: 8–12 minut, Kurczak: 15–20 minut.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE STERYLIZACJI

- Przed sterylizacją umyj przedmioty ciepłą wodą z detergentem.
- Upewnij się, że wszystkie przedmioty, które chcesz wysterylizować, są wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury i ciśnienie.
- Możesz sterylizować na przykład butelki dla niemowląt, pojemniki na jedzenie dla niemowląt i inne.
- Po zakończeniu sterylizacji wyjmij wysterylizowane przedmioty i pozostaw je do wyschnięcia na czystej powierzchni.

## WOLNE GOTOWANIE

Gotowanie Sous-vide, to wydajny i wygodny sposób przygotowywania potraw, oferujący szereg korzyści. Długi czas gotowania w niskiej temperaturze naturalnie rozwija smaki składników. Mięso staje się delikatne i soczyste, a warzywa zachowują swoją teksturę i smak. Ta metoda gotowania jest przyjazna dla składników odżywczych i często wymaga mniejszej ilości tłuszczu, co czyni ją zdrowszą alternatywą. Gotowanie odbywa się bez konieczności ciągłego nadzoru. Wystarczy włożyć składniki do garnka, ustawić program, a powolne gotowanie zajmie się reszta, aż potrawa będzie gotowa do podania. Zaleca się jednak stałą kontrolę stanu potraw podczas gotowania. Ma szerokie zastosowanie, od zup i sosów, przez rośliny strączkowe, po mięso i desery. Szczególnie nadaje się do tańszych i twardszych kawałków mięsa, które miękną podczas długiego gotowania. Do „klasycznego” **powolnego gotowania** włóż składniki do wyjmowanego naczynia do gotowania i dodaj wodę. Zamknij pokrywę, ustaw żądaną temperaturę i czas gotowania. Wybrany program uruchomi się automatycznie. Po upływie czasu gotowania automatycznie włączy się funkcja podtrzymywania temperatury.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WOLNEGO GOTOWANIA

- Podczas powolnego gotowania mięso i warzywa zachowują więcej soku niż w przypadku gotowania tradycyjnego.
- Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, napełnij garnek przynajmniej do połowy.
- Można również przygotować mniejsze ilości, jednak w takim przypadku może zaistnieć konieczność dostosowania czasu gotowania.
- Gotując zupę lub warzywa, zostaw pod pokrywką wystarczająco dużo miejsca.
- Zalecana maksymalna objętość gotowanych składników to  $\frac{3}{4}$ , aby uniknąć przepełnienia. Podczas gotowania warzyw i mięsa, najpierw umieść warzywa na dnie garnka, a następnie mięso i pozostałe składniki.
- Pamiętaj, że częste podnoszenie pokrywki wydłuży czas gotowania.
- Większość przepisów wykorzystujących surowe mięso i warzywa wymaga gotowania przez około 6–8 godzin.
- Nie używaj mrożonego, surowego mięsa w wolnowarze. Rozmroź mięso lub drób przed gotowaniem w wolnowarze.
- Ze względu na powolny proces gotowania, mięso nie zrumieni się tak, jak gdyby było gotowane na patelni lub w piekarniku. Nie ma potrzeby obsmażania mięsa ani drobiu przed powolnym gotowaniem, ale można to zrobić, jeśli wolisz, aby mięso było bardziej delikatne.
- Zrumienienie mielonej wołowiny, boczku i kiełbasy przed powolnym gotowaniem może być wskazane, jeśli chcesz usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa. Mięso należy umieścić w wewnętrznym garnku tak, aby nie dotykało pokrywki.
- Chude mięso, takie jak kurczak czy polędwica wieprzowa, gotuje się szybciej niż włókniste, tłuste mięso, takie jak łopatka wołowa czy wieprzowa. Gotowanie mięsa z kością zajmie więcej czasu niż gotowanie mięsa bez kości.
- Jeśli gotujesz mięso z wcześniej ugotowanymi produktami, takimi jak fasola, owoce lub warzywa (grzyby, pokrojona w kostkę cebula, bakłażan lub drobno posiekane warzywa), pokrój je na mniejsze kawałki.
- Niektóre produkty, takie jak marchewki, ziemniaki i buraki, wymagają dłuższego gotowania niż mięso, dlatego przed dodaniem ich do mięsa należy je pokroić na mniejsze kawałki. Ułóż je na dnie wewnętrznego garnka i zalej płynem.
- Pełnię smaku uzyskasz, gotując potrawę powoli, dodając całe zioła i przyprawy.
- Fasola musi być całkowicie miękka, zanim będzie można ją łączyć ze słodkimi lub kwaśnymi potrawami.
- Podczas gotowania na wolnym ogniu pamiętaj, że płyny nie tworzą się w taki sam sposób, jak podczas gotowania w tradycyjny sposób. Zmniejsz ilość płynu w przepisie, który nie jest przeznaczony do gotowania na wolnym ogniu. Wyjątkiem od tej reguły są zupy i ryż.
- Pamiętaj, że płyny zawsze możesz dodać później.
- Jeśli po zakończeniu gotowania potrawa nadal zawiera zbyt dużo płynu, należy przeprogramować urządzenie na czas gotowania wynoszący co najmniej 30 minut i gotować bez przykrycia. Sprawdzaj rezultat co 15 minut. Po 30–45 minutach ilość płynu zmniejszy się.
- Świeże produkty mleczne (mleko, śmietaną lub jogurt) należy dodać tuż przed podaniem.
- Ryżu, makaronu i klusek nie zaleca się gotować długo. Ugotuj je osobno i dodaj do garnka tylko na ostatnie 30 minut.
- Jeśli chcesz przechowywać resztki po ugotowaniu, NIE wkładaj pojemnika do lodówki, ponieważ jego schłodzenie zajmie zbyt dużo czasu. Zamiast tego podziel resztki na mniejsze pojemniki i włóż je do lodówki.

Gotowanie **sous vide** to prawdziwa sztuka kulinarna! Choć w gruncie rzeczy jest to bardzo prosta metoda gotowania, jest ona często wykorzystywana przez szefów kuchni do przygotowywania złożonych dań, bogatych przystawek i warzyw.

Umieść składniki w workach próżniowych o odpowiednim rozmiarze. Podczas gotowania zawsze używaj worków próżniowych bez BPA. Umieść worki w wymowanym pojemniku i dodaj wodę. Upewnij się, że worki są całkowicie zanurzone w wodzie. Jeśli gotujesz więcej niż jeden worek, użyj stojaka do gotowania metodą sous vide (brak w zestawie), aby oddzielić poszczególne worki. Zamknij pokrywę i ustaw żadaną temperaturę oraz czas gotowania. Program uruchomi się automatycznie. Po osiągnięciu zadanej temperatury urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję odliczania ustawionego czasu gotowania.

### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA SOUS-VIDE**

- Czas gotowania zależy od grubości mięsa, drobiu i ryb. Po wyjęciu produktu z torebki, użyj termometru, aby sprawdzić czy osiągnięto bezpieczną temperaturę wewnętrzną.
- Bezpieczne gotowanie żywności jest zawsze priorytetem. Jeśli nie masz pewności co do prawidłowego gotowania, dodaj 30 minut gotowania, aby bezpiecznie pasteryzować jajka lub drób.
- Smażenie po ugotowaniu nadaje potrawom chrupiącą konsystencję. Po zakończeniu smażenia wlej olej na rozgrzaną patelnię i szybko smaż usmażone mięso przez 30 sekund z każdej strony.
- Warzywa ugotują się szybciej, jeśli zostaną pokrojone na cienkie, małe kawałki.
- Owoce można gotować metodą sous vide, aby uzyskać dodatki, przeciery lub syropy. Gotować przez 2 do 2,5 godziny w temperaturze 70 °C i pozostawić do ostygnięcia w plastikowej torebce przed użyciem.

### **TRYB RĘCZNY**

Możesz używać tego programu do różnych przepisów, np. gotowania ryżu, jajek, podgrzewania jedzenia i innych. Dokładnie opłucz ryż pod bieżącą wodą, aż będzie prawie klarowna. Spowoduje to usunięcie nadmiaru skrobi i sprawi, że ryż będzie bardziej puszysty. Umieść ryż w wymowanym pojemniku i zalej wodą. Podstawowy stosunek to 1:1,5 (1 część ryżu na 1,5 części wody), jednak ten stosunek może się nieznacznie różnić w zależności od rodzaju ryżu i Twoich preferencji. Zamknij pokrywę, ustaw żadaną temperaturę i czas gotowania. Wybrany program uruchomi się automatycznie. Większość ryżu gotuje się w temperaturze około 100 °C. Gdy tylko woda zacznie wrzeć, zmniejsz temperaturę, tak aby woda lekko bulgotała. Po upływie czasu gotowania pozostaw ryż pod pokrywką na kilka minut. To sprawi, że ryż będzie idealnie ugotowany i bardziej puszysty.

### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA RYŻU**

- Jeśli nie masz pewności, zacznij od nieco mniejszej ilości wody i stopniowo dodawaj więcej. Niedogotowany ryż zawsze można ugotować, ale nie suchy.
- Ryż długoziarnisty wymaga zazwyczaj nieco więcej wody niż ryż okrągły.
- Większość ryżu gotuje się w temperaturze około 100 °C. Ważne jest, aby ryż był zanurzony w wodzie i utrzymywany w stanie delikatnego wrzenia.
- Początkowo ustaw czas na około 10-15 minut. Po tym czasie sprawdź, czy ryż jest miękki. Jeśli nie, wydłuż czas gotowania o kilka minut i sprawdź ponownie.
- Jeśli chcesz, możesz posolić ryż i dodać ulubione przyprawy przed gotowaniem.
- Podczas gotowania należy jak najmniej mieszać ryż. Mieszanie uwalnia skrobię i może spowodować sklejanie się ryżu.
- Gotuj pod przykryciem. Pokrywka zapobiegnie ucieczce pary, a ryż ugotuje się szybciej i bardziej równomiernie.
- Po upływie czasu gotowania odstaw ryż na kilka minut pod przykryciem. Dzięki temu ryż będzie

idealnie ugotowany i bardziej puszysty.

Aby ugotować jajka, wlej odpowiednią ilość wody do wymowanego pojemnika i ostrożnie umieść jajka, tak aby były całkowicie zanurzone. Zamknij pokrywę, ustaw żadaną temperaturę i czas gotowania. Wybrany program uruchomi się automatycznie. Po upływie czasu gotowania przełóż jajka do miski z lodowatą wodą, aby zatrzymać proces gotowania i utrzymać żółtko w stanie płynnym (w przypadku jajek na miękko).

### **WSKAZÓWKI I CZAS GOTOWANIA JAJEK**

- Jeśli chcesz zapobiec pękaniu jajek, możesz przełożyć je do sitka przeznaczonego do gotowania jajek lub wyjąć je drewnianą łyżką.
- Czas gotowania może się nieznacznie różnić w zależności od wielkości jajek i Twoich preferencji.
- Jajka na miękko: Ustaw temperaturę na 80–90 °C i gotować przez 6–8 minut.
- Jajka ugotowane na półtwardo: Ustaw temperaturę na 90–95 °C i gotuj przez 7–9 minut.
- Jajka na twardo: Ustaw temperaturę na 95–100 °C (wrzenie) i gotować przez 10–12 minut.

### **OPÓŹNIONY START**

Użyj tej funkcji, aby opóźnić start gotowania. Na przykład, naciśnij przycisk „WOLNE GOTOWANIE” i po ustawieniu wartości dla tego programu naciśnij przycisk „OPÓŹNIONY START”. Za pomocą centralnego pokrętkła ustaw czas „Opóźnionego startu”, a następnie potwierdź ustawienie, lekko naciskając centralne pokrętkło. Wybrany program uruchomi się automatycznie.

### **UTRZYMYWANIE TEMP/ANULUJ**

W trybie czuwania naciśnij przycisk „UTRZYM. TEMP/ANULUJ” i za pomocą centralnego pokrętkła ustaw czas utrzymywania ciepła ugotowanego jedzenia. Możesz przerwać gotowanie w dowolnym momencie, naciskając przycisk „UTRZYM. TEMP/ANULUJ”, a urządzenie przełączy się z powrotem w tryb czuwania. Ponowne naciśnięcie przycisku „UTRZYM. TEMP/ANULUJ” spowoduje przełączenie urządzenia w tryb „Utrzymanie ciepła”.

### **TRYB RĘCZNY**

Naciśnij przycisk „TRYB RĘCZNY”. Jeśli nie zmienisz zapisanych wartości, program uruchomi się automatycznie. Aby zmienić ustawienie temperatury, naciśnij przycisk „TEMP/CZAS” i obróć pokrętkło centralne. Naciśnij ponownie przycisk „TEMP/CZAS” i obróć pokrętkło centralne, aby zmienić ustawienie czasu gotowania. Potwierdź ustawione wartości, lekko naciskając pokrętkło centralne.

### **INSTRUKCJA CZYSZCZENIA I KONSERWACJI**

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu i przed schowaniem. Przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie i odłącz je od zasilania.
- Zalecamy czyszczenie urządzenia natychmiast po jego ostygnięciu, zanim resztki jedzenia zaschną.
- Garnek i pokrywę można myć w zmywarce, jednak, aby jak najdłużej zachować warstwę emalii, zalecamy mycie ręczne przy użyciu miękkiej ściereczki lub gąbki zamoczonej w ciepłej wodzie z mydłem.
- Nie należy używać szorstkich ściereczek i gąbek, detergentów ani środków ściernych, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię emaliowaną.
- Nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie, czyść ją miękką, wilgotną ściereczką.
- Po umyciu żeliwnego garnka i pokrywki należy je dokładnie osuszyć czystą ściereczką lub

ręcznikiem papierowym. Krawędzie żeliwnego garnka i pokrywki nie są pokryte ceramiczną powłoką zapobiegającą przywieraniu, która zapobiega odpryskiwaniu. Ponieważ żeliwo jest materiałem porowatym, jest podatne na korozję, jeśli nie jest odpowiednio pielęgnowane lub suche po użyciu. Rdza tworzy się, gdy żeliwo jest wystawione na działanie tlenu i wilgoci. Może się to zdarzyć, jeśli żeliwny garnek i pokrywka nie zostaną dokładnie wysuszone po umyciu lub będą przechowywane w wilgotnym środowisku. Kwaśne składniki, takie jak pomidory lub owoce cytrusowe, również mogą reagować z żelazem i powodować rdzewienie.

- Innym sposobem na zapobieganie rdzewieniu krawędzi żeliwnego garnka i pokrywki jest naoliwienie ich. Umieść żeliwny garnek z pokrywką w piekarniku nagrzanym do 140 °C na 10 minut. Gdy garnek będzie gorący, wyjmij go i nałóż cienką, równomierną warstwę oleju rzepakowego na wierzch garnka i pokrywki. Wytrzyj nadmiar oleju. Umieść żeliwny garnek z pokrywką z powrotem w piekarniku i piecz przez godzinę w temperaturze 200 °C. Wyłącz piekarnik, nie otwieraj drzwiczek i pozostaw garnek do całkowitego ostygnięcia, najlepiej na noc. Powtarzaj w razie potrzeby, ale nie za każdym razem, gdy gotujesz.

## OPIS PROGRAMU

PROGRAM	TEMPERATURA		CZAS	
	ustawienie wstępne	fakultatywny	ustawienie wstępne	fakultatywny
Tryb ręczny	60 °C	60 - 94 °C	30 minut	10 minut - 12 godzin
		95 - 210 °C		10 minut - 3 godziny
Smażenie	210 °C	150 - 210 °C	30 minut	1 - 59 minut
Duszenie	90 °C	80 - 99 °C	2 godziny	30 minut - 4 godziny
Para	-	-	20 minut	1 - 59 minut
Wolne gotowanie	98 °C	60 - 98 °C	4 godziny	1 - 24 godziny

## POMOC TECHNICZNA

Potrzebujesz porady dotyczącej konfiguracji i obsługi urządzenia TESLA MultiCook MC600 Pro? Skontaktuj się z nami: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

## MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

Materiały eksploatacyjne możesz zakupić w oficjalnym sklepie TESLA [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu).

## NAPRAWA GWARANCYJNA

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

## Gwarancja NIE obejmuje:

- używanie urządzenia do innych celów
- normalne zużycie
- nieprzestrzeganie „Ważnych instrukcji bezpieczeństwa” wymienionych w instrukcji obsługi
- uszkodzenia elektromechaniczne lub mechaniczne powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania
- szkody spowodowane przez czynniki naturalne, takie jak woda, ogień, elektryczność statyczna, przepięcia itp.
- uszkodzenia powstałe w wyniku nieautoryzowanych napraw
- nieczytelny numer seryjny urządzenia

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

My, TESLA Electronics LTD, oświadczamy, że urządzenie to jest zgodne z zasadniczymi wymogami i innymi stosownymi postanowieniami norm i przepisów dotyczących typu urządzenia.



Ten produkt spełnia wymogi Unii Europejskiej.



Jeśli na produkcie znajduje się ten symbol, prosimy o zapoznanie się z lokalnym systemem segregacji odpadów elektrycznych i elektronicznych. Prosimy o przestrzeganie lokalnych przepisów i niewyrzucanie starego produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Prawidłowa utylizacja starego produktu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

W związku z ciągłym rozwojem i udoskonalaniem produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w instrukcji obsługi. Aktualną wersję instrukcji można zawsze znaleźć na stronie [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

Projekt i specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia, z wyłączeniem błędów drukarskich.

Stimate client,  
vă mulțumim că ați ales aparatul TESLA MultiCook MC600 Pro.

Înainte de utilizare, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță și să respectați toate regulile de siguranță comune.

## **INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**

**ACEST PRODUS ESTE DESTINAT NUMAI PENTRU UZ CASNIC.**

Citiți și înțelegeți toate instrucțiunile. Nerespectarea instrucțiunilor de mai jos poate duce la electrocutare, incendiu sau vătămări corporale grave. Avertismentele, precauțiile și instrucțiunile din acest manual nu pot acoperi toate condițiile și situațiile posibile care pot apărea. Operatorul trebuie să înțeleagă că bunul simț și prudența sunt factori care nu pot fi încorporați în acest produs, dar trebuie exercitați de către operator.

Acest dispozitiv este un dispozitiv electromecanic complex, vă rugăm să acordați atenție următoarelor instrucțiuni:

- Pentru a utiliza acest aparat, recipientul interior trebuie introdus.
- Nu utilizați un recipient interior deteriorat sau crăpat.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără alimente sau lichide în recipientul interior.
- Nu așezați aparatul pe marginea unei mese în timpul funcționării. Asigurați-vă că suprafața este plană, curată, fără apă și alte obstacole.
- Nu utilizați în aer liber sau în medii excesiv de calde, prăfuite sau umede.
- Nu utilizați acest aparat în alte scopuri decât cele prevăzute.
- Nu se recomandă ca aparatul să fie utilizat de copii singuri, fără supravegherea unui adult.
- Nu lăsați aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Este necesară o atenție deosebită atunci când utilizați dispozitivul în apropierea copiilor.
- După ce ați terminat de gătit, opriți aparatul, deconectați-l de la priză și lăsați-l să se răcească.
- Nu permiteți pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat pentru a evita electrocutarea.
- Conectați aparatul doar la o priză cu împământare. Asigurați-vă întotdeauna că ștecherul este introdus corect în priză.
- Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii nominale locale înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică.
- Nu folosiți un prelungitor, protejați cablul de alimentare de suprafețele fierbinți și nu deconectați aparatul trăgând de cablu.
- Înainte de curățare, deconectați cablul de alimentare din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- Aparatul nu este destinat a fi acționat prin intermediul unui temporizator extern sau al unei telecomenzi separate.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de un centru de service autorizat TESLA sau de o persoană cu calificare similară pentru a evita un pericol.
- Folosiți doar accesoriile originale TESLA destinate acestui model.
- A se păstra departe de substanțe inflamabile și volatile.
- Dacă aparatul este utilizat incorect sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale, ori dacă nu este utilizat conform instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția devine invalidă.

- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu sunt răspunzători pentru daunele cauzate de funcționarea aparatului, cum ar fi vătămări corporale, opăriri, incendii, daune, deteriorarea altor lucruri etc.
- **AVERTISMENT:** Pungile de plastic folosite pentru ambalarea acestui aparat pot fi periculoase. Pentru a evita riscul de sufocare, nu lăsați aceste pungii la îndemâna copiilor. Aceste pungii nu sunt jucării.

**Nu puneți niciodată alimente și nu turnați lichide în corpul aparatului. Umpleți recipientele interioare de gătit doar cu alimente și lichide!**

**AVERTISMENT: NU SCUFUNDAȚI NICIODATĂ APARATUL ÎN APĂ SAU ALTE LICHIDE ȘI NU GĂTIȚI FĂRĂ RECIPIENTUL INTERIOR DE GĂTIT!**



### **ATENȚIE, SUPRAFAȚĂ FIERBINTE**

- Vasul de gătit și capacul sunt adesea foarte fierbinți. Aveți grijă când atingeți suprafețe fierbinți pentru a evita arsurile.
- Nu așezați aparatul pe o suprafață inflamabilă.
- Pentru a evita opărirea cauzată de aburul care iese la ridicarea capacului, ridicați-l întotdeauna cu grijă, îndepărtându-l de dumneavoastră. Apa care picură nu trebuie niciodată să pătrundă 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 ridicată. Nu atingeți suprafața încălzită, altfel vă puteți arde.
- Nu mișcați aparatul fierbinte. Vă puteți arde cu alimente sau lichide fierbinți.
- 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 conectorul cablului în niciun fel. Lungimea cablului de alimentare reduce riscul de încurcare sau de împiedicare de acesta.

### **NU UTILIZAȚI ACEST DISPOZITIV CU UN PRELUNGITOARE.**

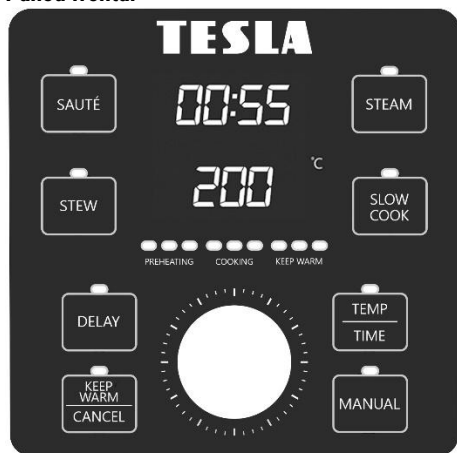
Conectați cablul de alimentare direct doar la o priză electrică de 230 V.

### **PREGĂTIRE ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și etichetele.
- Spălați vasul de gătit interior și capacul cu apă caldă cu săpun. Apoi clătiți cu apă curată și uscați bine.
- Asigurați-vă că interiorul corpului aparatului este curat și fără murdărie.
- Vasul de gătit din fontă este rezistent la cuptor până la 250 °C.

În timpul primei utilizări a aparatului, este posibil să apară un ușor fum și miros. Acest lucru este normal pentru toate dispozitivele de încălzire și va dispărea după câteva utilizări.

## Panou frontal



### PRĂJIRE/ÎNĂBUȘIRE/GĂTIT LA ABURI/GĂTIT LENT

Apăsăți butonul corespunzător și, dacă nu modificați valorile salvate, programul va porni automat. Pentru a modifica temperatura de gătire, apăsați butonul „TEMP/TIME” și rotiți butonul central. Apăsăți din nou butonul „TEMP/TIME” și rotiți butonul central pentru a modifica durata de gătire. Confirmați valorile setate apăsând ușor butonul central. Programul selectat va porni automat. Pentru a încheia manual programul de gătire, apăsați butonul „Keep warm/Cancel”.

### PRĂJIRE

Puteți folosi programul pentru prăjit sau sotat, de obicei înainte de gătitul lent. Programul „Sauté” este de obicei folosit pentru carne, legume, carne de pasăre, pentru rumenirea, de exemplu, a cepei, pentru reducerea lichidului după gătit sub presiune sau pentru a obține un sos cu aromă intensă pentru mâncarea dumneavoastră. Asigurați-vă că vasul de gătit detașabil este complet uscat. Adăugați puțin ulei sau grăsime, setați temperatura și timpul de gătire dorite. Programul selectat va porni automat. Lăsați vasul să se preîncălzească timp de 3-4 minute înainte de a adăuga alimentele. Pentru a încheia manual procesul de rumenire/sotare, apăsați butonul „Keep warm/Cancel”, altfel programul se va încheia după expirarea timpului de gătire setat.

### ABURIRE (STEW)

Puneți ingredientele în recipientul detașabil și adăugați cantitatea corespunzătoare de lichid, carnea trebuie să fie parțial scufundată, de obicei între o treime și jumătate din înălțime. Închideți capacul, setați temperatura dorită și timpul de gătire. Programul selectat va porni automat. Temperaturile recomandate pentru gătit lent a cărnii se situează, de obicei, între 80 și 95 °C, iar timpul de preparare poate varia în funcție de tipul de carne – de exemplu, carnea de pasăre și cea de iepure pot fi înăbușite aproximativ 1–2 ore, în timp ce carnea de vită sau de miel poate necesita chiar mai mult de 3 ore. În timpul preparării, este recomandabil să verificați continuu starea alimentelor - în special nivelul lichidului și orice arsură. Gătirea lentă cu un capac ajută la păstrarea umidității și promovează înmuierea uniformă a cărnii.

Sfatul nostru : Lăsați carnea să se „odihnească” timp de 5 până la 10 minute sub capac după gătire. Acest pas va permite cărnii să absoarbă sucurile, ceea ce îi va crește suculența și, în același timp, va reduce scurgerea lor la feliere.

## ABURI (STEAM)

Gătirea la abur este o metodă sănătoasă și blândă de preparare a alimentelor, care păstrează mai multe vitamine și minerale. Puteți folosi programul și pentru sterilizare în același mod. Pentru gătitul la abur, așezați accesoriul corespunzător (neinclus) în vasul de gătit detașabil și adăugați suficientă apă astfel încât nivelul apei să fie la aproximativ 1 cm sub grilaj (coș). Așezați ingredientele care urmează să fie gătite sau articolele care urmează să fie sterilizate pe suport, închideți capacul și setați timpul de gătire sau sterilizare dorit. Programul selectat va porni automat. După expirarea timpului de gătire, verificați dacă mâncarea este moale. Dacă nu, puteți prelungi timpul de gătire. După ce ați terminat, scoateți articolele sterilizate și lăsați-le să se usuce pe o suprafață curată.

## SFATURI PENTRU GĂTIRE LA ABUR

- Când gătiți cu abur, mult mai puține vitamine și minerale sunt eliberate în apă decât atunci când gătiți într-o oală clasică .
- Mâncarea își păstrează forma, culoarea și gustul natural.
- Gătitul la abur nu conține grăsimi, fiind ideal pentru o dietă sănătoasă.
- Folosește alimente proaspete și de înaltă calitate.
- Tăiați mâncarea în bucăți egale, astfel încât să se gătească uniform.
- Lăsați suficient spațiu între fiecare bucată de mâncare pentru a permite aburului să circule liber.
- Timp aproximativ: Legume moi: 5-10 minute, Legume mai tari: 10-15 minute, Pește: 8-12 minute, Pui: 15-20 minute.

## SFATURI DE STERILIZARE

- Spălați articolele cu apă caldă și detergent înainte de sterilizare.
- Asigurați-vă că toate articolele pe care doriți să le sterilizați sunt fabricate dintr-un material rezistent la temperaturi și presiune ridicate.
- Puteți steriliza, de exemplu, biberone, recipiente pentru alimente pentru bebeluși și multe altele.
- Scoateți articolele sterilizate după ce ați terminat și lăsați-le să se usuce pe o suprafață curată.

## GĂTIRE LENTĂ (SLOW COOK)

Gătitul Sous -vide este o modalitate eficientă și convenabilă de a prepara mâncarea, cu o serie de beneficii. Timpul lung de gătire la o temperatură scăzută dezvoltă în mod natural aromele ingredientelor. Carnea devine fragedă și suculentă, în timp ce legumele își păstrează textura și aroma. Această metodă de gătit este prietenoasă cu nutriția și necesită adesea mai puține grăsimi, ceea ce o face o alternativă mai sănătoasă. Gătitul are loc fără a fi nevoie de supraveghere constantă. Puneți ingredientele în oală, setați programul, iar gătitul lent se va ocupa de restul - până când mâncarea este gata de servit. Cu toate acestea, este recomandabil să verificați continuu starea alimentelor în timpul gătirii. Are o gamă largă de utilizări, de la supe și sosuri la leguminoase, carne și deserturi. Este potrivit în special pentru bucăți de carne mai ieftine și mai tari, care se înmoaie la gătit îndelungat. **Gătitul lent „clasic”**, puneți ingredientele în recipientul de gătit detașabil și adăugați apă. Închideți capacul, setați temperatura și timpul de gătire dorite. Programul selectat va porni automat. După expirarea timpului de gătire, funcția Keep Warm va porni automat.

## SFATURI PENTRU GĂTIRE LENTĂ

- În timpul gătirii lente, carnea și legumele rețin mai mult suc decât în cazul gătirii tradiționale.
- Pentru cele mai bune rezultate la gătit, umpleți vasul de gătit cel puțin pe jumătate.
- Se pot prepara și cantități mici, dar în acest caz poate fi necesară ajustarea timpului de gătire.
- Când gătiți supă sau legume, lăsați suficient spațiu sub capac.

- Volumul maxim recomandat de ingrediente gătit este de  $\frac{3}{4}$  pentru a evita revărsarea. Când gătiți legume și carne, puneți mai întâi legumele pe fundul oalei, apoi carnea și celelalte ingrediente.
- Rețineți că ridicarea frecventă a capacului va crește timpul de gătire.
- Majoritatea rețetelor care folosesc carne și legume crude necesită gătire timp de aproximativ 6 până la 8 ore.
- Nu folosiți carne congelată, nefiertă într-un gătit lent. Dezghețați carnea sau păsările de curte înainte de a o găti lent.
- Datorită naturii gătirii lente, carnea nu se va rumeni așa cum s-ar rumeni dacă ar fi gătită într-o tigaie sau la cuptor. Nu este necesar să rumeniți carnea sau păsările de curte înainte de gătire lentă, dar puteți face acest lucru dacă preferați ca carnea să fie mai fragedă.
- Rumenirea cărnii tocate de vită, a slăninei și a cârnaților înainte de gătire lentă poate fi recomandată dacă doriți să îndepărtați excesul de grăsime din carne. Carnea trebuie așezată în oala interioară astfel încât să nu atingă capacul.
- Carnea slabă, precum puiul sau mușchiul de porc, se gătește mai repede decât carnea fibroasă și grasă, precum spata de vită sau spata de porc. Gătirea cărnii cu os va dura mai mult decât gătirea cărnii fără os.
- Taiati carnea în bucăți mai mici dacă o gătiți cu alimente pre-gătite, cum ar fi fasole, fructe sau legume (ciuperci, ceapă tăiată cubulețe, vinete sau legume tocate mărunț).
- Unele alimente, precum morcovii, cartofii și sfecla roșie, se gătesc mai mult decât carnea, așa că tăiați-le în bucăți mai mici înainte de a le adăuga la carne. Asigurați-vă că le așezați pe fundul vasului interior și le acoperiți cu lichid.
- Puteți obține cea mai completă aromă atunci când gătiți lent, adăugând ierburi și condimente întregi.
- Fasolea trebuie să fie complet moale înainte de a putea fi combinată cu alimente dulci sau acrișoare.
- Când gătiți lent, rețineți că lichidele nu se formează în același mod ca atunci când gătiți în mod convențional. Reduceți cantitatea de lichid într-o rețetă care nu este concepută pentru gătire lentă. Excepțiile de la această regulă sunt supele și orezul.
- Rețineți că lichidele pot fi adăugate oricând mai târziu.
- Dacă mâncarea conține încă prea mult lichid după terminarea gătirii, reprogramați aparatul pentru un timp de gătire de cel puțin 30 de minute și gătiți fără capac. Verificați rezultatul la fiecare 15 minute. După 30-45 de minute, cantitatea de lichid se va reduce.
- Adăugați produse lactate proaspete (lapte, smântână sau iaurt) chiar înainte de servire.
- Nu se recomandă gătirea orezului, tăițelilor și pastele pentru o perioadă lungă de timp. Gătiți-le separat și adăugați-le în oală doar în ultimele 30 de minute.
- Dacă doriți să păstrați resturile după gătire, NU puneți recipientul de gătit în frigider, deoarece va dura prea mult să se răcească. În schimb, împărțiți resturile în recipiente mai mici și puneți-le în frigider.

Gătitul **Sous vide** este o adevărată artă culinară! Deși este în esență o metodă de gătit foarte simplă, această metodă este adesea folosită de bucătarii gourmet pentru a prepara mese complexe, aperitive bogate și legume. Puneți ingredientele în pungi vidate de dimensiunea corespunzătoare. Folosiți întotdeauna pungi vidate fără BPA atunci când gătiți. Așezați pungile în recipientul de gătit detașabil și adăugați apă. Asigurați-vă că pungile sunt complet scufundate în apă. Dacă gătiți mai multe pungi, utilizați suportul Sous Vide (nu este inclus) pentru a separa pungile individuale. Închideți capacul și setați temperatura și timpul de gătire dorite. Programul va porni automat. Odată ce temperatura este atinsă, aparatul va trece automat la funcția de numărătoare inversă pentru timpul de gătire setat.

## SFATURI PENTRU GĂTITUL SOU-VIDE

- Grosimea cărnii, păsărilor de curte și peștelui va determina timpul de gătire. După scoaterea alimentelor din pungă, folosiți un termometru pentru a verifica dacă a fost atinsă o temperatură internă sigură.
- Gătirea sigură a alimentelor este întotdeauna o prioritate. Dacă nu sunteți sigur că veți găti corect, adăugați 30 de minute de gătire pentru a pasteuriza în siguranță ouăle sau carnea de pasăre.
- Prăjirea după gătire conferă alimentelor o textură crocantă. După ce gătitul este completat, turnați ulei într-o tigaie încinsă și prăjiți rapid carnea gătită timp de 30 de secunde pe fiecare parte.
- Legumele se vor găti mai repede dacă sunt tăiate în bucăți subțiri și mici.
- Fructele pot fi găsite sous vide pentru a face toppinguri, piureuri sau siropuri. Gătiți timp de 2 până la 2,5 ore la 70 °C și lăsați punga de plastic să se răcească înainte de utilizare.

## SETĂRI MANUALE (MANUAL)

Puteți utiliza acest program pentru diverse rețete, cum ar fi gătitul orezului, ouălor, încălzirea alimentelor și multe altele. Clătiți bine orezul sub jet de apă până când apa devine aproape limpede. Acest lucru va îndepărta excesul de amidon și va face orezul mai pufos. Puneți orezul în recipientul detașabil și adăugați apă. Raportul de bază este de 1:1,5 (1 parte orez la 1,5 părți apă), însă acest raport poate varia ușor în funcție de tipul de orez și de preferințele dumneavoastră. Închideți capacul, setați temperatura dorită și timpul de gătire. Programul selectat va porni automat. Majoritatea orezului se gătește la o temperatură de aproximativ 100 °C; de îndată ce apa începe să fiarbă, reduceți temperatura astfel încât să facă doar bule ușor. După ce timpul de gătire a expirat, lăsați orezul să stea sub capac încă câteva minute. Acest lucru va găti orezul perfect și îl va face mai pufos.

## SFATURI PENTRU GĂTIREA OREZULUI

- Dacă nu sunteți sigur, începeți cu o cantitate puțin mai mică de apă și adăugați treptat mai multă. Orezul insuficient gătit poate fi întotdeauna gătit, dar nu și orezul uscat.
- Orezul cu bob lung necesită de obicei puțin mai multă apă decât orezul cu bob lung.
- Majoritatea orezului este gătit la o temperatură de aproximativ 100 °C. Este important ca orezul să fie scufundat în apă și apa să fie ținută la fierbere ușoară.
- Inițial, setați timpul la aproximativ 10-15 minute. După acest timp, verificați dacă orezul este moale. Dacă nu, adăugați câteva minute și verificați din nou.
- Dacă doriți, puteți săra orezul și adăuga condimentele preferate înainte de gătire.
- Amestecați orezul cât mai puțin posibil în timpul gătirii. Amestecarea eliberează amidon și poate face ca orezul să se lipească.
- Gătiți cu capacul pus. Capacul va împiedica ieșirea aburului, iar orezul se va găti mai repede și mai uniform.
- După ce timpul de gătire a expirat, lăsați orezul să stea încă câteva minute sub capac. Acest lucru îl va găti perfect și îl va face mai pufos.

Pentru a fierbe ouă, turnați suficientă apă în recipientul detașabil și așezați cu grijă ouăle astfel încât să fie complet scufundate. Închideți capacul, setați temperatura dorită și timpul de gătire. Programul selectat va porni automat. După expirarea timpului de gătire, transferați ouăle într-un bol cu apă cu gheață pentru a opri procesul de gătire și a menține gălbenușul moale (pentru ouăle fierte moi).

## SFATURI ȘI TIMPURI INDICATE PENTRU GĂTIREA OUĂLOR

- Dacă vrei să le împiedici să se crape, le poți pune într-o strecurătoare pentru ouă sau poți folosi o lingură de lemn.
- Timpul de gătire poate varia ușor în funcție de mărimea ouălor și de preferințele dumneavoastră.
- Ouă fierte moi: Setează temperatura la 80-90 °C și gătești timp de 6-8 minute.
- Ouă fierte mediu: Setează temperatura la 90-95 °C și gătești timp de 7-9 minute.
- Ouă fierte tari: Setează temperatura la 95-100 °C (fierbere) și gătești timp de 10-12 minute.

## PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

Folosiți această funcție pentru a întârzia începerea gătirii. De exemplu, apăsați butonul „SLOW COOK” și, după ajustarea valorilor pentru acest program, apăsați butonul „DELAY”. Folosiți butonul central rotativ pentru a regla timpul de „Pornire întârziată” și apoi confirmați setarea apăsând ușor butonul central rotativ. Programul selectat va porni automat.

## MENȚINERE LA CALD/ANULARE

În „Modul Standby”, apăsați butonul „KEEP WARM/CANCEL” și utilizați controlul rotativ central pentru a seta timpul de menținere la cald a alimentelor gătite. Puteți opri gătitul în orice moment apăsând butonul „KEEP WARM/CANCEL”, iar aparatul va reveni la „Modul Standby”. Dacă apăsați din nou butonul „KEEP WARM/CANCEL”, aparatul va trece la modul „Menținere la cald”.

## SETĂRI MANUALE

Apăsați butonul „MANUAL” și, dacă nu modificați valorile salvate, programul va porni automat. Pentru a modifica setarea temperaturii, apăsați butonul „TEMP/TIME” și rotiți butonul central. Apăsați din nou butonul „TEMP/TIME” și rotiți butonul central pentru a modifica timpul de gătire. Confirmați valorile setate apăsând ușor butonul central.

## INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Curățați aparatul după fiecare utilizare și înainte de depozitare. Lăsați aparatul să se răcească complet și deconectați-l de la priză de alimentare înainte de curățare.
- Recomandăm curățarea aparatului imediat după ce s-a răcit, înainte ca reziduurile alimentare să se usuce.
- Vasul de gătit și capacul pot fi spălate în mașina de spălat vase, dar pentru a păstra stratul de email cât mai mult timp posibil, vă recomandăm să spălați manual folosind o cârpă moale sau un burete înmuiat în apă caldă cu săpun.
- Nu folosiți lavete sau bureți aspri, detergenți sau substanțe abrazive, deoarece acestea pot deteriora suprafața emailată.
- Nu scufundați baza aparatului în apă, curățați-o cu o lavetă moale și umedă.
- După spălarea oalei și capacului din fontă, uscați-le bine cu o cârpă curată sau un prosop de hârtie. Marginile oalei și capacului din fontă nu sunt tratate cu un strat ceramic antiaderent pentru a preveni ciobirea stratului. Deoarece fonta este un material poros, este susceptibilă la coroziune dacă nu este îngrijită corespunzător sau păstrată uscată după utilizare. Atunci când fonta este expusă la oxigen și umiditate, se formează rugină. Acest lucru se poate întâmpla dacă oala și capacul din fontă nu sunt uscate bine după spălare sau sunt depozitate într-un mediu umed. Ingredientele acide, cum ar fi roșiile sau citricele, pot reacționa, de asemenea, cu fonta și pot provoca rugină.
- O altă modalitate de a preveni posibila rugină pe marginile oalei și capacului din fontă este să ungeți marginile oalei și capacului. Introduceți oala din fontă cu capacul în cuptor la 140 °C timp de 10 minute. Când oala este fierbinte, scoateți-o și aplicați un strat subțire și uniform de ulei de

rapiță pe partea superioară a oalei și a capacului. Ștergeți excesul de ulei. Introduceți oala din fontă cu capacul înapoi în cuptor și coaceți timp de o oră la 200 °C. Opriti 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.

## DESCRIEREA PROGRAMULUI

PROGRAM	TEMPERATURĂ		TIMP	
	presetare	opțional	presetare	opțional
Manual	60 °C	60 - 94 °C	30 de minute	10 min - 12 ore
		95 - 210 °C		10 min - 3 ore
Sauté	210 °C	150 - 210 °C	30 de minute	1 - 59 minute
Stew	90 °C	80 - 99 °C	2 ore	30 min - 4 ore
Steam	-	-	20 de minute	1 - 59 minute
Slow cook	98 °C	60 - 98 °C	4 ore	1 - 24 de ore

## ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Aveți nevoie de sfaturi privind configurarea și utilizarea aparatului dumneavoastră TESLA MultiCook MC600 Pro? Contactați-ne: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

## CONSUMABILE

Puteți achiziționa consumabile din magazinul oficial TESLA [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu).

## REPARAȚII ÎN GARANȚIE

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

### Garanția NU acoperă:

- utilizarea dispozitivului în alte scopuri,
- uzura normală,
- nerespectarea „Instrucțiunilor importante de siguranță” enumerate în manualul de utilizare,
- daune electromecanice sau mecanice cauzate de utilizarea necorespunzătoare,
- daune cauzate de elemente naturale precum apa, focul, electricitatea statică, supratensiune etc.
- daune cauzate de reparații neautorizate,
- număr de serie ilizibil al dispozitivului.

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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



Acest produs îndeplinește cerințele Uniunii Europene.



Dacă acest simbol este atașat produsului, vă rugăm să vă informați despre sistemul local de colectare separată a produselor electrice și electronice. Vă rugăm să respectați reglementările locale și să nu aruncați produsul vechi la gunoiul menajer. Eliminarea corectă a produsului vechi ajută la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane.

Pe măsură ce produsul este în curs de dezvoltare și îmbunătățire, ne rezervăm dreptul de a modifica manualul de utilizare. Versiunea actuală a acestui manual de utilizare poate fi găsită oricând la [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

Designul și specificațiile pot fi modificate fără notificare prealabilă, cu excepția erorilor de tipar.

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 UPOZORNENIE**

### **TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.**

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

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

- Pre používanie tohto spotrebiča musí byť vložená 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 dospelých osoby.
- Nenechávajte spotrebič pracovať bez dozoru.
- Pri použití zariadenia v blízkosti detí je potrebná zvýšená opatrnosť.
- 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 predĺžovací 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 či poloprofesionálne účely, alebo pokiaľ sa nepoužíva podľa pokynov v užívateľskom manuáli, stáva sa záruka neplatnou.
- Výrobca a dovozca do Európskej únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou spotrebiča

ako napr. poranenia, obarenia, požiar, zranenia, znehodnotenia ďalších vecí a pod.

- **UPOZORNENIE:** Plastové vrecká používané na zabalenie tohto spotrebiča môžu byť nebezpečné. Aby ste predišli riziku udusenía, uchovávajte tieto vrecká mimo dosahu detí. Tieto vrecká nie sú hračky.

**Nikdy nekladajte potraviny alebo nenalievajte tekutiny do tela spotrebiča. Potravinami a tekutinami sa plnia vždy iba vnútorné varné nádoby!**

**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.
- Nekladte spotrebič na horľavý povrch.
- Aby nedošlo k obareniu unikajúcou parou pri zdvihnutí 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.**

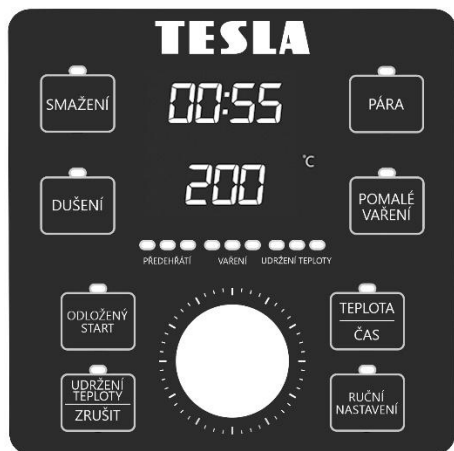
Pripojte napájací kábel priamo iba do elektrickej zásuvky na 230 V.

### **PRÍPRAVA PRED PRVÝM POUŽITÍM**

- Odstráňte všetky obaly, nálepky a štítky.
- Umyte teplou mydlovou vodou vnútornú nádobu na varenie a pokrievku. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne osušte.
- Uistite sa, že je vnútro tela spotrebiča čisté a bez nečistôt.
- Liatinový hrniec na varenie je bezpečné používať v rúre až do 250 °C.

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.

## 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. Stlačte opäť tlačidlo „TEPLOTA/ČAS“ a otáčajte stredovým ovládačom pre zmenu dĺžky varenia. Nastavené hodnoty potvrdíte ľahkým stlačením stredového otočného ovládača. Zvolený program sa spustí automaticky. Pre ručné ukončenie programu varenia stlačte tlačidlo „Udržanie teploty/Zrušiť“,

### SMAŽENIE

Program môžete použiť na vyprážanie alebo restovanie, typicky pred Pomalým varením. Program „Smaženie“ sa obvykle používa na mäso, zeleninu, hydinu, oprašenie napr. cibule, na redukcii kvapaliny po varení pod tlakom alebo na získanie omáčky plnej chuti pre vaše jedlo. Uistite sa, že je vyberateľná nádoba na varenie úplne suchá. Pridajte trochu oleja alebo tuku, nastavte požadovanú teplotu a dobu varenia. Zvolený program sa spustí automaticky. Nechajte hrniec predhrievať po dobu 3 až 4 minút pred vlastným vložením potravín. Pre ručné ukončenie oprašenia/restovania stlačte tlačidlo „Udržanie teploty/Zrušiť“, alebo bude program ukončený uplynutím nastavenej doby varenia.

### DUŠENIE

Vložte suroviny do vyberateľnej nádoby a pridajte zodpovedajúce množstvo tekutín, mäso by malo byť čiastočne ponorené, spravidla do jednej tretiny až polovice výšky. Uzavrite pokrievku, nastavte požadovanú teplotu a dobu varenia. Zvolený program sa spustí automaticky.

Odporúčané teploty na pomalé dusenie mäsa sa spravidla pohybujú v rozmedzí 80 až 95 ° C , pri čom doba prípravy sa môže líšiť v závislosti na druhu mäsa, napr. hydina a králičí mäso možno dusiť približne 1 až 2 hodiny , zatiaľ čo hovädzie či jahňacie mäso môže vyžadovať aj viac ako 3 hodiny. Počas prípravy je vhodné priebežne kontrolovať stav pokrmu - najmä hladinu tekutiny a prípadné pripaľovanie. Pomalé varenie s pokrievkou pomáha udržať vlhkosť a podporuje rovnomerné zmäknutie mäsa.

Náš tip: Nechajte mäso po dovarení „odpočinúť“ 5 až 10 minút pod pokrievkou. Tento krok umožní mäsu vstrebať šťavy, čo zvýši jeho šťavnatosť a zároveň obmedzí ich únik pri krájaní.

## PARA

Varenie v pare je zdravá a šetrná metóda prípravy potravín, pri ktorej si potraviny zachovávajú viac vitamínov a minerálov. Program môžete rovnakým spôsobom použiť aj na sterilizáciu. Na varenie v pare vložte vhodné príslušenstvo (nie je súčasťou balenia) do vyberateľnej nádoby na varenie a pridajte také množstvo vody, aby bola hladina vody približne 1 cm pod mriežkou (košíkom). Umiestnite suroviny na varenie alebo predmety na sterilizáciu na držiak, uzavrite pokrievku a nastavte požadovaný čas varenia alebo sterilizácie. Zvolený program sa spustí automaticky. Po uplynutí doby varenia skontrolujte, či sú potraviny mäkké. Pokiaľ nie, môžete varenie predĺžiť. Sterilizované predmety po ukončení vyberte a nechajte ich uschnúť na čistom povrchu.

### TIPY NA VARENIE V PARE

- Pri varení v pare sa do vody uvoľňuje oveľa menej vitamínov a minerálov ako pri varení v klasickom hrnci.
- Potraviny si zachovávajú svoj prirodzený tvar, farbu a chuť.
- Varenie v pare je bez pridávania tuku, čo je ideálne na zdravú výživu.
- Používajte čerstvé a kvalitné potraviny.
- Potraviny nakrájajte na rovnako veľké kúsky, aby sa rovnomerne uvarili.
- Nechávajte medzi jednotlivými kúskami potravín dostatok miesta, aby para mohla voľne cirkulovať.
- Orientačné časy: Mäkká zelenina: 5-10 minút, Tvrdšia zelenina: 10-15 minút, Ryby: 8-12 minút, Kurča: 15-20 minút.

### TIPY NA STERILIZÁCIU

- Pred sterilizáciou umyte predmety teplou vodou a umývacím prostriedkom.
- Uistite sa, že všetky predmety, ktoré chcete sterilizovať, sú vyrobené z materiálu odolného voči vysokým teplotám a tlaku.
- Sterilizovať môžete napríklad detské dojčenské fľaše, nádoby na príkrmy a ďalšie.
- Sterilizované predmety po ukončení vyberte a nechajte ich uschnúť na čistom povrchu.

## POMALÉ VARENIE

Pomalé varenie alebo varenie metódou Sous vide predstavuje efektívny a pohodlný spôsob prípravy pokrmov s množstvom výhod. Vďaka dlhému vareniu pri nízkej teplote sa prirodzene rozvíja chuť surovín. Mäso sa stáva krehkým a šťavnatým, zatiaľ čo zelenina si zachováva svoju štruktúru a chuť. Tento spôsob prípravy je šetrný k živinám a často vyžaduje menej tuku, čo z neho robí zdravšiu alternatívu. Varenie prebieha bez nutnosti stáleho dohľadu. Vložte suroviny do hrnca, nastavte program a o zvyšok sa postará pomalé varenie, až do chvíle, keď je jedlo pripravené na podávanie. Počas varenia je však vhodné priebežne kontrolovať stav pokrmu. Využitie je široké, od polievok a omáčok cez strukoviny až po mäso a dezerty. Obzvlášť vhodný je pre lacnejšie a tuhšie kusy mäsa, ktoré dlhým varením zmäknú.

Pre „klasické“ **Pomalé varenie** vložte suroviny do vyberateľnej nádoby na varenie a pridajte vodu. Uzavrite pokrievku, nastavte požadovanú teplotu a dobu varenia. Zvolený program sa spustí automaticky. Po uplynutí doby varenia sa automaticky spustí funkcia Udržanie teploty.

### TIPY NA POMALÉ VARENIE

- Počas pomalého varenia si mäso a zelenina zachovávajú viac šťavy ako v prípade tradičného varenia.
- Najlepší výsledok varenia dosiahnete, ak 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.
- Odporúčaný maximálny objem varených surovín je maximálne  $\frac{3}{4}$ , aby nedošlo k pretečeniu. Pri varení zeleniny a mäsa, vložte dole do hrnca najskôr zeleninu, potom mäso a ďalšie suroviny.
- Nezabudnite, že časté zdvíhanie pokrievky predĺži dĺžku varenia.
- Väčšina receptov, ktoré používajú surové mäso a zeleninu, si vyžaduje varenie približne 6 až 8 hodín.
- Nepoužívajte v pomalom hrnci mrazené, neuvarené mäso. Pred pomalým varením mäso alebo hydinu rozmrazte.
- Vzhľadom na povahu pomalého varenia mäso nezchne, 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 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, než ich pridáte k mäsu. Uistite sa, že ste ich položili na spodnú stranu vnútorného varného hrnca a zalejte ich kvapalinou.
- Najplnšiu chuť pri pomalom varení dosiahnete pridaním nedrvených bylín 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.
- Pokiaľ po dokončení varenia obsahuje jedlo stále príliš tekutín, naprogramujte spotrebič znovu na dobu varenia aspoň 30 minút a varte bez pokrievky. Skontrolujte výsledok každých 15 minút. Po uplynutí 30 – 45 minút sa množstvo kvapaliny zníži.
- 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.
- Ak chcete po uvarení uložiť zvyšky jedla, NEVKLADAJTE varnú nádobu do chladničky, pretože by chladenie trvalo príliš dlho. Namiesto toho rozdeľte zvyšky do menších nádob a vložte ich do chladničky.

Varenie pomocou metódy **Sous vide** je pravé kuchárske umenie! Aj keď sa jedná v podstate o veľmi jednoduchý spôsob varenia, tak je tento spôsob varenia často používaný gurmánskymi kuchármi na prípravu komplexných jedál, bohatých predjedál a zeleniny. Vložte suroviny do vákuových vrecúšok vhodnej veľkosti. Pri varení vždy používajte vrecká na vákuové balenie bez BPA. Vrecká vložte do vyberateľnej nádoby na varenie a pridajte vodu. Uistite sa, že sú vrecká úplne ponorené do vody. V prípade varenia viacerých sáčkov použite stojan Sous vide (nie je súčasťou balenia) na oddelenie jednotlivých sáčkov. Uzavrite pokrievku a nastavte požadovanú teplotu a dobu varenia. Program sa

spustí automaticky. Po dosiahnutí teploty sa spotrebič automaticky prepne do funkcie odpočítavania nastavenej doby varenia.

## TIPY PRE SOUS-VIDE VARENIE

- Hrubka mäsa, hydiny a rýb určí dĺžku varenia. Po vybratí jedla z vrečka použite teplomer a overte, že bola dosiahnutá bezpečná vnútorná teplota.
- Bezpečná tepelná úprava potravín je vždy prioritou. Pokiaľ si nie ste istí správnym uvarením, pridajte 30 minút varenia, aby ste bezpečne pasterizovali vajcia alebo hydinu.
- Osmaženie po varení dáva potravinám chrumkavú štruktúru. Po dokončení varenia nalejte olej na rozpálenú panvicu a varené mäso rýchlo osmažte po dobu 30 sekúnd na každej strane.
- Zelenina sa bude variť rýchlejšie, pokiaľ je nakrájaná na tenké malé kúsky.
- Ovocie možno variť pomocou Sous vide na prípravu poliev, pyrė alebo sirupov. Varte 2 až 2 a pol hodiny pri 70 °C a pred použitím nechajte plastové vrečko vychladnúť.

## RUČNÉ NASTAVENIE

Tento program môžete využiť na rôzne recepty, napríklad varenie ryže, vajíčok, ohrev jedla a ďalšie.

Ryžu dôkladne prepláchnite pod tečúcou vodou, kým voda nebude takmer číra. Tým odstránite prebytočný škrob a ryža bude nadýchanejšia. Vložte ryžu do vyberateľnej nádoby a pridajte vodu. Základný pomer je 1:1,5 (1 diel ryže na 1,5 dielu vody), avšak tento pomer sa môže mierne líšiť podľa druhu ryže a vlastných preferencií. Uzavrite pokrievku, nastavte požadovanú teplotu a dobu varenia. Zvolený program sa spustí automaticky. Väčšina ryže sa varí pri teplote okolo 100 °C, akonáhle voda začne variť, znížte teplotu, aby len mierne bublala. Po uplynutí doby varenia nechajte ryžu ešte niekoľko minút odstáť pod pokrievkou. Tým sa ryža dokonale dovarí a bude nadýchanejšia.

## TIPY NA VARENIE RYŽE

- Pokiaľ si nie ste istí, začnite s mierne menším množstvom vody a postupne pridávajte. Nedovarenú ryžu je možné vždy dovariť, ale suchú už nie.
- Dlhozrná ryža obvykle vyžaduje o niečo viac vody ako guľatá.
- Väčšina ryže sa varí pri teplote okolo 100 °C. Dôležité je, aby ryža bola ponorená vo vode a voda sa udržovala v miernom varení.
- Spočiatku nastavte čas na asi 10-15 minút. Po uplynutí tejto doby skontrolujte, či je ryža mäkká. Ak nie, pridajte niekoľko minút a znova skontrolujte.
- Ak chcete, môžete ryžu osoliť a pridať svoje obľúbené korenie ešte pred varením.
- Počas varenia ryžu miešajte čo najmenej. Miešaním sa uvoľňuje škrob a ryža sa môže zlepíť.
- Varte pod pokrievkou. Pokrievka zabráni úniku pary a ryže sa uvarí rýchlejšie a rovnomernejšie.
- Po uplynutí doby varenia nechajte ryžu ešte niekoľko minút odstáť pod pokrievkou. Tým sa ryža dokonale dovarí a bude nadýchanejšia.

Na varenie vajec nalejte do vyberateľnej nádoby dostatočné množstvo vody a vložte opatrne vajcia, aby boli úplne ponorené. Uzavrite pokrievku, nastavte požadovanú teplotu a dobu varenia. Zvolený program sa spustí automaticky. Po uplynutí doby varenia preložte vajcia do misky s ľadovou vodou, aby sa zastavil vriaci proces a žltok zostal krásne tekutý (u mäkko varených vajec).

## TIPY A ORIENTAČNÉ ČASY PRE VARENIE VAJEC

- Ak chcete zabrániť ich popraskaniu, môžete ich vložiť do sitka na varenie vajec alebo použiť varešku.
- Doba varenia sa môže mierne líšiť v závislosti od veľkosti vajec a vašich preferencií.

- Mätko varené vajcia: Nastavte teplotu na 80-90 °C a varte po dobu 6-8 minút.
- Stredne varené vajcia: Nastavte teplotu na 90-95 °C a varte po dobu 7-9 minút.
- Tvrdó varené vajcia: Nastavte teplotu na 95-100 °C a varte po dobu 10-12 minút.

## **ODLOŽENÝ ŠTART**

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

## **UDRŽANIE TEPLoty/ZRUŠIŤ**

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

## **NASTAVENIE**

Stlačte tlačidlo „RUČNÉ NASTAVENIE“ a pokiaľ nezmeníte uložené hodnoty, program sa spustí automaticky. Pre zmenu nastavenia teploty stlačte tlačidlo „TEPLOTA/ČAS“ a otáčajte stredovým ovládačom. Stlačte znovu tlačidlo „TEPLOTA/ČAS“ a otáčajte stredovým ovládačom pre zmenu nastavenia dĺžky varenia. Nastavené hodnoty potvrdíte ľahkým stlačením stredového otočného ovládača.

## **POKYNY NA ČISTENIE A ÚDRŽBU**

- 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 poškodiť smaltovaný povrch.
- Základňu spotrebiča neponárajte do vody, vyčistite ju pomocou jemnej vlhkej handričky.
- Po umytí liatinového hrnca a pokrievky ich dôkladne osušte čistou handričkou alebo papierovou utierkou. Okraje liatinového hrnca a pokrievky nie sú ošetrené keramikou nepriľnavou vrstvou, aby nedochádzalo k odštípeniu 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 kyseliny 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 príslady, ako sú paradajky alebo citrusové plody, môžu tiež reagovať s liatinou a spôsobiť vznik hrdze.
- Ďalšou prevenciou proti novej 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.

## POPIS PROGRAMOV

PROGRAM	TEPLOTA		ČAS	
	prednastavená	voliteľná	prednastavený	voliteľný
Ručné nastavenie	60 °C	60 - 94 °C	30 min	10 min - 12 hod
		95 - 210 °C		10 min - 3 hod
Vyprážanie	210 °C	150 - 210 °C	30 min	1 - 59 min
Dusenie	90 °C	80 - 99 °C	2 hod	30 min - 4 hod
Para	-	-	20 min	1 - 59 min
Pomalé varenie	98 °C	60 - 98 °C	4 hod	1 - 24hod

Ďalšie užitočné recepty nájdete v priloženej tlačenej kuchárke , online kuchárke [www.vartoslaskou.sk](http://www.vartoslaskou.sk) a tiež na našom [Facebooku](#) alebo [YouTube](#) kanáli **TESLA Electronics**.

## TECHNICKÁ PODPORA

Potrebuje poradíť s nastavením a prevádzkou spotrebiča TESLA MultiCook MC600 Pro?  
Kontaktujte nás : [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

## SPOTREBNÝ MATERIÁL

Spotrebný materiál môžete zakúpiť v oficiálnom obchode značky TESLA [eshop.tesla-electronics.eu](http://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, vyhradujeme si právo na úpravu užívateľského manuálu. Aktuálnu verziu tohto užívateľského manuálu nájdete vždy na [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

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