

Biztonsági előírások

Első használat előtt olvassa el ezt a használati útmutatót és őrizze meg azt.

FIGYELMEZTETÉS: A tűz, az áramütés vagy a súlyos sérülés kockázatának csökkentése érdekében tartsa be az alábbi óvintézkedéseket: csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), illetve a kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy a biztonságukért felelős személy által adott útmutatás alapján használhatják a készüléket. Ügyeljen rá, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel.

A készülék használata előtt alaposan olvassa el az elektromos készülék alján található adattáblán szereplő adatokat, és ellenőrizze, hogy a készülék feszültsége megfelel-e a hálózati feszültségnek.

A készüléket sík, stabil és hőálló felületen használja.

A készülék és különösen a grillezőlap hőmérséklete használat közben nagyon magas, ezért a készüléket az útmutatóban leírtak szerint használja. Ne érintse meg pusztán kézzel a főzőedény és a grillezőlap környezetében lévő forró felületeket – égési sérülés veszélye áll fenn. A készüléket csak jól szellőző helyiségben használja. A kellő légmozgás biztosítása érdekében hagyjon legalább 10–15 cm szabad helyet a készülék körül. A készüléket ne helyezze villany- vagy gáztűzhelyre, felmelegedett sütőre, vagy sütőbe, valamint ezen készülékek közelébe sem. Ügyeljen arra, hogy a készülék használat közben ne érintkezzen függönnyel, tapétával, ruházattal, konyharuhával vagy más gyúlékony anyaggal.

Ne mozgassa a készüléket, amíg az csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz. A készülék mozgatása előtt várja meg, amíg teljesen lehűl. Ne használjon olyan tartozékokat, amelyeket nem ehhez a készülékhez ajánlanak, vagy amelyek más gyártótól származnak. Ne merítse a készüléket vízbe. Soha ne hagyja a bekapcsolt készüléket felügyelet nélkül! A készülék nem használható külső időkapcsolóval vagy külön távirányítóval. Ne feszítse meg az elektromos kábelt a termékhez való csatlakozás helyén, mert megsérülhet és elszakadhat.

A készüléket és a tápkábelt tartsa távol a forró felületektől. Soha ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozó sérült, ha a készülék nem működik megfelelően, leesett, megsérült, vagy víz, illetve más folyadék érte.

A sérült tápkábelt biztonsági okokból a gyártónak vagy a gyártó szervizközpontjának vagy más erre felhatalmazott személynek kell kicserélnie. Nem javasoljuk, hogy a készüléket hosszabbítóval használja.

FIGYELEM – A sérülések vagy a termékben és a vagyontárgyakban bekövetkező kár kockázatának csökkentése érdekében tartsa be a következő utasításokat: a készülék kizárólag háztartási használatra készült, kereskedelmi célra nem használható. Ne használja kültéren, illetve a fent megjelölt rendeltetéstől eltérő célokra. Ne hagyja a tápkábelt szabadon lógni, mivel fennáll annak a veszélye, hogy megbotlik benne vagy lerántja (pl. az asztalról vagy a konyhapultról).

Leírás

1. Főzőedény gőzlőráccsal és fedővel
2. Grillezőlap
3. Érintőpanel digitális kijelzővel
 - a) A készülék bekapcsolása
 - b) Programválasztás (MENU)
 - c) A mért hőmérséklet kijelzésének kiválasztása (SET)
 - d) A fűtési hőmérséklet beállítása (TEMP)
 - e) A főzési idő beállítása (TIME)
 - f) Csatlakozó a hőmérő szonda csatlakoztatásához
4. Programok
 - g) Párolás/Főzés (STEW/COOK)
 - h) Grillezés/Sütés (GRILL/FRY)
 - i) Lassú főzés (SLOW COOK)
 - j) Gőzlés (STEAM COOK)
 - k) Sous vide főzés (SOUS VIDE)
 - l) Melegen tartás (KEEP WARM)
5. A készülék alapegysége
6. Hőérzékelő
7. A fűtőszál érintkezői
8. Tárolóhely a hőmérő szonda számára
9. Hőmérő szonda

Műszaki adatok

A főzőedény teljesítménye: 1600 W

A grill teljesítménye: 1200 W

Fűtési hőmérséklet: Max. 210 °C

A főzőedény űrtartalma: 6,5 l

Tápfeszültség: 230 V / 50 Hz

Előkészítés használat előtt

Az első használat előtt egy nedves törölkendővel tisztítsa meg a főzőedény belső felületét, a gőzölőrácsot, a fedőt és a grillezőlap felső felületét, majd törölje szárazra.

A főzőedény belső tapadásmentes bevonatát és a grillezőlap felső felületét vékonyan kenje be étolajjal, majd törölje át papírtörülővel.

A hálózati csatlakoztatás előtt az elkészítendő ételek megfelelően helyezze a készülék alapegységébe a főzőedényt (1) vagy a grillezőlapot (2).

Figyelmeztetés: A főzőedényt vagy a grillezőlapot mindig úgy helyezze az alapegységbe, hogy az alsó részükön található fűtőspirál-érintkezők pontosan illeszkedjenek az alapegység csatlakozóiba. A megfelelő tájolás érdekében az edényt és a lapot úgy helyezze be, hogy a fekete támaszok az alapegység a hátsó, a világosabb (szürke) támaszok pedig az elülső részén legyenek (3).

Csatlakoztatás a hálózathoz

Csatlakoztassa a tápkábelt egy 230 V-os hálózati aljzathoz, ekkor az érintőpanelen található Bekapcsolás gomb (*symbol*) világítani kezd, és a készülék készenléti üzemmódban használatra kész.

Program indítása

Érintse meg az érintőpanelen a Bekapcsolás gombot (*symbol*). Hangjelzés hallható, és világítani kezd a Programválasztás (*MENU*) gomb. A gomb ismételt megérintésével válassza ki a kívánt programot. A kiválasztott program feletti jelzőfény körülbelül 3 másodpercig villog, majd folyamatosan világít. A program automatikusan elindul, a kijelzőn megjelenik a hátralévő főzési idő, és a multifunkciós fazékban megkezdődik az étel elkészítése.

Figyelmeztetés: Grillezés/Sütés és Sous-vide főzés program esetén a program indulása előtt megkezdődik az edény vagy a grillezőlap felfűtése a beállított hőmérsékletre (*körbefutó vonalak szimbóluma*). A beállított hőmérséklet elérésekor ismétlődő hangjelzés hallható. Ekkor a vízzel töltött főzőedény vagy a grillezőlap használatra kész, behelyezhető rá az étel, és megkezdhető az elkészítése.

Programok a főzőedényhez

A főzőedényben az összes elérhető program használható:

Párolás/Főzés (STEW/COOK)

A program párolt húsok, zöldségek és hüvelyesek, valamint főtt húsok, zöldségek, köretek, levesek és szószok elkészítésére szolgál.

Az alapértelmezett hőmérséklet 110 °C, az alapértelmezett főzési idő 30 perc. Mindkét előre beállított érték manuálisan módosítható 100–180 °C, illetve 10 perc–4 óra tartományban.

Párolás és főzés során szükség szerint használja a fedőt.

Grillezés/Sütés (GRILL/FRY)

A program olajban sült ételek, különösen húsok, halak, sajtok, zöldségek és köretek elkészítésére szolgál.

Az alapértelmezett hőmérséklet 210 °C, az alapértelmezett főzési idő 1 óra. Mindkét előre beállított érték manuálisan módosítható 60–210 °C, illetve 5 perc–2 óra tartományban.

Sütés közben ne használja a fedőt.

Lassú főzés (SLOW COOK)

A program lassan készülő ételek, például tépett vagy konfitált húsok, gulyásleves, erőleves, hüvelyesek, valamint gyümölcsös ételek, például szilvalekvár elkészítésére szolgál.

Az alapértelmezett alacsony hőmérséklet (*Lo*) körülbelül 85 °C, az alapértelmezett elkészítési idő 6 óra. A hőmérséklet manuálisan magasabb értékre (*Hi*), körülbelül 95 °C-ra állítható, a főzési idő pedig 15 perc és 12 óra között szabályozható.

Lassú főzés közben használja a fedőt.

Gőzölés (STEAM COOK)

A program ételek forró gőzben történő elkészítésére szolgál a főzőedénybe helyezett gőzölőrácsra. Ideális zöldségek, halak, a tenger gyümölcsei, húsok és gombócok kíméletes elkészítéséhez.

Az alapértelmezett főzési idő 1 óra. Az alapértelmezett hőmérséklet (nem jelenik meg a kijelzőn) nem módosítható, a főzési idő manuálisan 10 perc és 2 óra között állítható be.

Gőzölés közben használja a fedőt.

FIGYELMEZTETÉS: A Gőzölés program indítása előtt helyezze a multifunkciós fazékba a gőzölőrácsot, tegye rá az ételt, majd

töltsön a készülékbe megfelelő mennyiségű vizet úgy, hogy a vízszint legfeljebb 1 cm-rel legyen a rács szintje alatt (4).

Sous vide főzés (SOUS VIDE)

A program légmentesen lezárt műanyag csomagolásban lévő ételek vízfürdőben, állandó alacsony hőmérsékleten történő főzésére szolgál hosszabb elkészítési idővel. Különösen sovány húsok (pl. marha- és sertésszív, halfilé, csirkemell) és zöldségek kíméletes elkészítésére ideális. A sous vide technológiával készített ételek megőrzik értékes tápanyagukat, valamint kiemelkedő szaftosságukat és puhaságukat.

Az alapértelmezett hőmérséklet 55 °C, az alapértelmezett főzési idő 3 óra. Mindkét előre beállított érték manuálisan módosítható 20–95 °C, illetve 15 perc–99 óra tartományban. A hőmérsékletet és a főzési időt javasolt az elkészítendő étel típusának megfelelően beállítani.

Sous vide főzés során használja a fedőt.

FIGYELMEZTETÉS: A Sous vide főzés program indítása előtt mindig csatlakoztassa a hőmérő szondát a kezelőpanel jobb oldalán található csatlakozóhoz (lásd: A hőmérő szonda használata). A Sous vide főzés program a hőmérő szonda csatlakoztatása nélkül nem indítható el!

FIGYELMEZTETÉS: A program indítása előtt töltsön annyi vizet a multifunkciós fazékba, hogy a légmentesen lezárt csomagolásban lévő étel megfelelően elmerüljön benne, és a hőszonda hegyében lévő érzékelő is a víz alatt legyen.

Melegen tartás (KEEP WARM)

A program az elkészült ételek táálási hőmérsékleten történő tartására szolgál. Ha az étel táálására később kerül sor, indítsa el a Melegen tartás programot.

Az alapértelmezett hőmérséklet körülbelül 60 °C (nem jelenik meg a kijelzőn), az alapértelmezett melegítési idő 1 óra. Ennél a programnál a hőmérséklet nem módosítható, a melegítési idő manuálisan 15 perc és 24 óra közötti tartományban állítható be.

Melegen tartás közben használja a fedőt.

Programok a grillezőlaphoz

A grillezőlapon a következő programok használhatók:

Grillezés/Sütés (GRILL/FRY)

A program grillezett ételek, például steakek, hamburgerek, halak, szárnyasok, kolbászfélék és zöldségek elkészítésére szolgál.

Az alapértelmezett hőmérséklet 210 °C, az alapértelmezett hevítési idő 1 óra. Mindkét előre beállított érték manuálisan módosítható 60–210 °C, illetve 5 perc–2 óra tartományban.

Grillezés közben szükség szerint használhatja a fedőt.

Melegen tartás (KEEP WARM)

A program az elkészült ételek táálási hőmérsékleten történő tartására szolgál. Ha az étel táálására később kerül sor, indítsa el a Melegen tartás programot.

Az alapértelmezett hőmérséklet körülbelül 60 °C (nem jelenik meg a kijelzőn), az alapértelmezett melegítési idő 1 óra. Ennél a programnál a hőmérséklet nem módosítható, a melegítési idő manuálisan 15 perc és 24 óra közötti tartományban állítható be.

A táálási hőmérséklet fenntartásához használja a fedőt.

Hőmérő szonda

A hőmérő szonda a főzőedény belsejében lévő, illetve grillezés közben a grillezett étel hőmérsékletének folyamatos mérésére és ellenőrzésére szolgál.

FIGYELMEZTETÉS: A Sous vide főzés program használatakor mindig alkalmazza a hőmérő szondát. A Sous vide főzés program a hőmérő szonda csatlakoztatása nélkül nem indítható el!

A szonda tűs kialakítású vége lehetővé teszi a felületi és a maghőmérséklet mérését is. Ez különösen hasznos például steakek vagy hamburgerek grillezésekor, amikor az ételt pontosan a kívánt átsütöttségi fokra készítjük el (5).

A hőmérő szonda használata

Vegye ki a hőmérő szondát a készülék hátoldalán található tárolóhelyből (6), majd csatlakoztassa az érintőpanel jobb oldalán található csatlakozóhoz (7).

Vezesse át a szonda tűs részét a főzőedény fedőjén található jobb oldali gőznyíláson úgy, hogy a szonda szorosan illeszkedjen a fedőhöz (8).

Az aktuális hőmérséklet megjelenítéséhez működő program közben érintse meg a *SET* gombot, és a készülék körülbelül 10 másodpercig

megjeleníti a szonda által mért aktuális hőmérsékletet.

A hőmérséklet és a hevítési idő kézi beállítása

A program által beállított alapértelmezett hőmérséklet a Párolás/Főzés, a Grillezés/Sütés, a Lassú főzés és a Sous vide főzés programoknál manuálisan is módosítható.

A program által beállított alapértelmezett főzési idő a Párolás/Főzés, a Grillezés/Sütés, a Lassú főzés, a Gőzölés, a Sous vide főzés és a Melegen tartás programoknál manuálisan is módosítható.

A hőmérséklet a program kiválasztása után a *TEMP* gomb melletti nyílak megérintésével, a főzési idő pedig a *TIME* gomb melletti nyílak megérintésével állítható be.

Hasznos tipp: A hőmérséklet és a főzési idő beállítása a nyílak ismételt megérintésével lépésenként, illetve azok folyamatos megnyomásával gyorsan is módosítható. Mindkét paraméter a program elindításától annak befejezéséig bármikor módosítható.

A hőmérséklet megjelenítése °C/°F

Ha azt szeretné, hogy a készülék a hőmérsékletet Celsius-fok helyett Fahrenheit-fokban jelenítse meg, a program kiválasztása után bármikor érintse meg és tartsa lenyomva körülbelül 3 másodpercig a *SET* gombot (a készülék a következő bekapcsoláskor is megjegyzi a kiválasztott mértékegységet). A Celsius-fokban történő méréshez és kijelzéshez ismétlje meg a műveletet.

A program befejezése / a készülék kikapcsolása

A főzési idő leteltével a hevítés kikapcsol. Ismétlődő hangjelzés hallható, a kijelzőn megjelenik az *(End)* felirat, a program automatikusan befejeződik, a készülék pedig készenléti üzemmódba kapcsol. Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzathoz, ezáltal kikapcsolva a készüléket.

Jó tipp: A hevítés azonnali leállításához a főzési vagy grillezési idő letelte előtt a program működése közben bármikor érintse meg a Bekapcsolás gombot, ekkor a program befejeződik.

Tisztítás

Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzathoz. Hagyja a főzőedényt és a grillezőlapot teljesen lehűlni, majd vegye ki őket az alapegységből, és tisztítsa meg a belső felületüket folyó víz alatt mosogatószer használatával.

A tapadásmentes felületek tisztításához puha szivacsot vagy műanyag sörtéjű mosogatókefét használjon, ne használjon súroló hatású tisztítószerkeket, agresszív vegyszereket, éles tárgyakat és hasonló eszközöket.

A főzőedényt, a grillezőlapot és a hőmérő szondát ne tisztítsa mosogatógépben.

Az alapegységet és a hőmérő szondát törölje át nedves törölruhával és szárítsa meg, ne mossa folyó víz alatt, sem pedig mosogatógépben.

A fémrács és a rozsdamentes acél peremmel ellátott üvegfedő mosogatógépben tisztítható.

Tárolás

A készüléket úgy tárolja, hogy a grillezőlap az alapegységben legyen, a főzőedény pedig a ráccsal és a fedővel együtt a grillezőlapra legyen helyezve (9).

A hőmérő szondát a készülék hátoldalán található tárolóhelyen tárolja.

FIGYELMEZTETÉS: Meghibásodás esetén ne használja a készüléket, és ne próbálja saját kezűleg megjavítani. A TESCOMA szervizközpontjának elérhetőségei a www.tescoma.hu oldalon találhatók.

Újrahasznosítás

Az elhasználdott terméket ne dobja a háztartási hulladék közé, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.