

# **TESLA**

## **TESLA EliteCook K70 WiFi**

**Uživatelský manuál / User guide v1.0**

**Vážený zákazníku,  
děkujeme, že jste si vybral TESLA EliteCook K70 WiFi.**

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

## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

**TENTO TLAKOVÝ HRNEC JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.**

Přečtěte si a pochopte všechny pokyny. Nedodržení níže uvedených pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem, požár nebo vážné zranění. Varování, upozornění a instrukce diskutované v této příručce nemohou pokrýt všechny možné podmínky a situace, které mohou nastat.

- **POZOR!** V průběhu vaření a při otevření horního víka může dojít k silnému vertikálnímu úniku horké páry. Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní!
- Tento tlakový hrnce vaří pod tlakem. Nesprávné použití může mít za následek opaření. Vždy se ujistěte, že je tlakový hrnce před provozem řádně uzavřen.
- Neotvírejte tlakový hrnce, dokud není uvolněn veškerý vnitřní tlak. Uvolňovací ventil musí být otočen do polohy „**Venting - Odvzdušnění (Vypouštění páry)**”.
- Před každým použitím zkontrolujte ventilační potrubí a odvzdušnění, abyste se ujistili, že jsou bez jakýchkoliv zablokování. Odstraňte a vyčistěte veškeré nečistoty z odvzdušňovacího ventilu.
- K ochraně před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku nebo tlakový hrnce do vody nebo jiné kapaliny.
- Před čištěním odpojte napájecí kabel ze zásuvky a nechte tlakový hrnce vychladnout.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, vařte pouze v originální nerezové nádobě na vaření. Zabraňte polití nebo přetečení tekutin mimo nerezovou nádobu na vaření.
- Nepoužívejte tlakový hrnce s poškozenou šňůrou. Pokud tlakový hrnce nefunguje správně nebo byl poškozen jakýmkoli způsobem, vraťte tlakový hrnce servisnímu oddělení TESLA pro kontrolu, opravu nebo pro elektrické a mechanické nastavení.
- Nenaplňujte tlakový hrnce více než ze dvou třetin. Navíc by tlakový hrnce neměl být naplněn více než do poloviny objemu, pokud vaříte potraviny, které pěňí nebo expandují jako jsou rýže, obiloviny, suché fazole, hrách a čočka, nebo potraviny, které jsou převážně kapaliny, jako jsou např. polévky. Můžete zablokovat odvzdušňování tlakového hrnce a vyvíjet nadměrný tlak.
- Nepoužívejte tlak pro vaření jablek, brusinek, rebarbory, obilovin, těstovin, rozkrájeného hrachu a sušených polévkových směsí. Tyto potraviny mají tendenci pěňit, pěna a její rozstříkávání mohou zablokovat odvzdušňovací otvor nebo zámek ventilace/krytu vzduchu.
- Neodstraňujte kovový kruh v horním víku, který drží silikonové těsnění. Pokud je kovový kruh poškozen, okamžitě přestaňte tlakový hrnce používat a vyměňte jej.
- Nepoužívejte tlakový hrnce pro tlakové vaření s olejem (fritování s uzavřeným víkem).
- Neotvírejte tlakový hrnce dokud se neochladí a vnitřní tlak je uvolněn. Pokud modrý ventil nedovoluje otočení horního víka, znamená to, že je tlakový hrnce stále pod tlakem.
- Neumisťujte tlakový hrnce na plynový hořák, elektrický hořák nebo do vyhříváné trouby.
- Nepoužívejte tlakový hrnce v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí. Uchovávejte jej z dosahu hořlavých a těkavých látek.

- Neopravujte tlakový hrnec, vystavujete se tak nebezpečí poranění elektrickým proudem a ztrátě záruky.
- Nepoužívejte tlakový hrnec, pokud máte mokré ruce nebo nohy.
- Povrch mezi nerezovou nádobou a topným tělesem na dně tlakového hrnce by měl být vždy čistý.
- Nepoužívejte nerezovou nádobu pro vaření s jinými zdroji tepla.
- Vyměňte silikonový těsnící kruh, pokud změnil tvar, velikost nebo se jinak mechanicky poškodil.
- Při použití tlakového hrnce v blízkosti dětí je nutný dohled dospělé osoby. Není vhodné, aby děti tlakový hrnec používaly samostatně.
- Při přemísťování tlakového hrnce postupujte opatrně z důvodů velmi horké kapaliny. Nedotýkejte se horkých povrchů. Vždy používejte rukojeti tlakového hrnce.
- Používejte pouze originální TESLA příslušenství, které je určeno k tomuto modelu.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem tlakového hrnce 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.

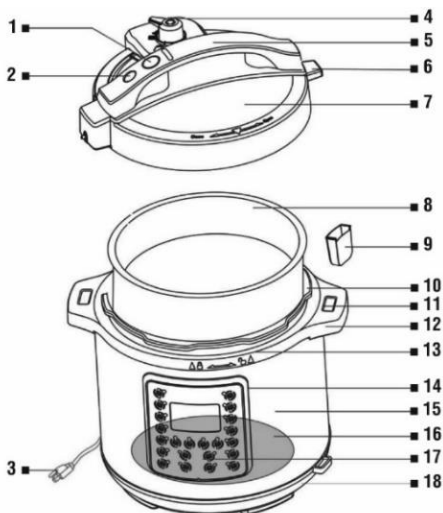
### DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

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

NEPOUŽÍVEJTE TLAKOVÝ HRNEC S PRODLUŽOVACÍM KABELEM NEBO NAPÁJECÍM ADAPTÉREM. PŘIPOJTE NAPÁJECÍ KABEL PŘÍMO DO ELEKTRICKÉ ZÁSUVKY.

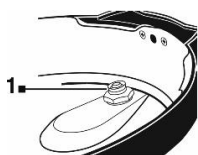
### POPIS TLAKOVÝ HRNEC

- 1 Tlačítko pro uvolnění horního víka
- 2 Modrý bezpečnostní ventil
- 3 Napájecí kabel
- 4 Ventil pro uvolnění tlaku
- 5 Držadlo horního víka
- 6 Plastová zarážka
- 7 Horní víko
- 8 Nerezová nádoba
- 9 Nádobka na kondenzát
- 10 Vnější hrnec
- 11 Otvor pro odložení horního víka
- 12 Madlo pro uchopení tlakového hrnce
- 13 Horní kruh
- 14 Ovládací panel
- 15 Tělo tlakového hrnce
- 16 Topné těleso
- 17 Snímač
- 18 Dno tlakového hrnce



## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte všechny obalové materiály.
- Odstraňte nálepkou na čelní straně výrobku.
- Umyjte silikonové těsnění a horní víko v teplé, mýdlové vodě. Neponořujte horní víko do vody. Důkladně díly opláchněte a osušte.
- **POZOR!** Nikdy nenalévejte vodu dovnitř tlakového hrnce a neponořujte napájecí kabel do vody. Vždy se ujistěte, že je nerezová nádoba zcela suchá než ji umístíte zpět do těla tlakového hrnce.
- Po úvodním vyčištění znovu sestavte horní víko tlakového hrnce a nasadte kovový kruh se silikonovým těsněním.
- Připojte zástrčku k tlakovému hrnci a poté zapojte napájecí kabel do síťové zásuvky.
- Pro odpojení tlakového hrnce stiskněte jednou tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“ a poté odpojte zástrčku ze zásuvky.
- Ačkoliv kovový filtr a modrý bezpečnostní ventil nebudete muset čistit po každém použití, měli by jste je pravidelně kontrolovat a v případě potřeby vyčistit. Kovový filtr vyčistíte vlhkým hadříkem a čisticím prostředkem na nádobí.



Z modrého bezpečnostního ventilu sejměte malé těsnění ze spodní strany horního víka, vytáhněte modrý bezpečnostní ventil na horní straně a umyjte jej v teplé, mýdlové vodě. **Pravidelně kontrolujte uvolňovací matici odvzdušňovací trubky ventilu pro uvolnění tlaku.**

**Je-li to nutné, znovu ji jemně dotáhněte klíčem.**

**! POZOR ! Matici nikdy nepovolujte a nevyjímejte.**

Opětovná montáž modrého bezpečnostního ventilu do horního víka.

Vložte modrý bezpečnostní ventil užší stranou do otvoru víka z horní strany a poté ze spodní strany víka nasadte na ventil malý silikonový kroužek (1).


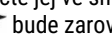
**POZOR: Nesprávné sestavení způsobí netěsnost horního víka a únik páry!**

- Nasadte plastovou nádobku pro kondenzát na zadní stranu tlakového hrnce.

## OTEVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Přesuňte ventil do pozice „**Venting - Odvzdušnění (Vypouštění páry)**“. Uchopte pevně horní víko, stlačte modré tlačítko pro uvolnění horního víka „**OTEVŘÍT - OPEN**“ a otočte jej proti směru hodinových ručiček. Přesto může v tlakovém hrnci vzniknout slabý podtlak, proto někdy s víkem můžete zvednout také nerezovou nádobu.

## UZAVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Před uzavřením tlakového hrnce se ujistěte, že je silikonové těsnění správně nasazeno po celém obvodu horního víka, modrý bezpečnostní ventil s těsněním a kovový filtr je nasazen. Uchopte pevně horní víko a otočte jej ve směru hodinových ručiček až uslyšíte cvaknutí a pípnutí. Značka na horním víku  bude zarovnána na značku  na těle tlakového hrnce. Funkce „**Smažení**“ by měla být používána pouze bez horního víka.

**Upozornění: Pokud je silikonové těsnění poškozeno, nikdy nepokračujte ve vaření!**

## DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

Aby tlakový hrnce pracoval správně, před každým použitím zkontrolujte:

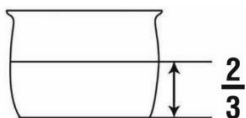
## NIKDY NEVAŘTE BEZ NEREZOVÉ NÁDOBY NA VAŘENÍ

Ujistěte se, že vnější strana této nerezové nádoby na vaření je úplně suchá před jejím umístěním do těla tlakového hrnce. Po vložení nerezové nádoby do těla tlakového hrnce s ní lehce otáčejte, aby byl zajištěn dobrý kontakt mezi nerezovou nádobou a topným tělesem na dně tlakového hrnce. Pokud je odvzdušňovací filtr ucpaný, vyčistěte jej. Kovový filtr nemusíte čistit po každém použití tlakového hrnce, ale měli byste jej pravidelně kontrolovat a v případě potřeby vyčistit.

## UPOZORNĚNÍ

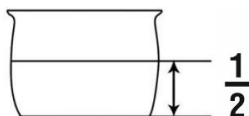
Doporučujeme před vařením namočit ve vodě potraviny jako jsou suché fazole, hrách nebo čočka. Během vaření mají tyto potraviny tendenci k pění a mohly by způsobit zablokování odvzdušňovacího potrubí. Nikdy nevařte pod tlakem jablka, brusinky, rebarboru, těstoviny a sušené polévkové směsi.

- Ujistěte se, že jste nepřekročili značku „MAX PRESSURE COOK“ v nerezové nádobě.



Při vaření potravin, které pění nebo expandují jako rýže, lusky, fazole, hrách, čočka, sušená zelenina nebo potraviny, které jsou většinou kapaliny, jako jsou polévky, nikdy nevyplňujte nerezovou nádobu více než na polovinu objemu!

- Ujistěte se, že jste nepřekročili značku „MAX RICE CUP ½“ v nerezové nádobě při vaření rýže.



Při vaření rýže nepřekračujte značku MAX RICE CUP ½.

## Displej zobrazuje

„0000“

Ukončení odpočtu času / vaření nebylo spuštěno

„bb“

Ukončení tlakového vaření a přechod do režimu „Udržení teploty“

### TLAČÍTKO

Polévka, Maso, Luštěniny, Rýže, Pára, Ruční nastavení

Jogurt

Pomalé vaření

Smažení

Sousvide

Udržení teploty

### TLAK/TEPLOTA

30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

cca 55 °C

cca 75 °C ~ 80 °C

Vyberte požadovaný program, tlačítkem **PŘEDVOLBY** nebo +/- nastavte dobu vaření, tlačítkem **TLAK** nastavte nízký nebo vysoký tlak a stisknutím tlačítka **START** spustíte vaření. Dokud se v tlakovém hrnci vytváří tlak, čas na displeji se nezmění. Tlakový hrnec (mimo program POMALÉ VAŘENÍ) začne odpočítávat čas až poté, kdy je dosaženo správného tlaku/teploty pro vybraný program. U programu POMALÉ VAŘENÍ začíná odpočítávání času ihned po spuštění. Po dokončení programu vaření (polévka, maso, luštěniny, pára, pomalé vaření, ruční nastavení) tlakový hrnec přejde do režimu udržování teploty. Po dokončení programu rýže, jogurt, smažení a Sousvide se přepne do pohotovostního režimu. Vaření můžete kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka „Udržení teploty/Zrušit“ a tlakový hrnec poté přejde do pohotovostního režimu.

## PŘEDVOLBY

Toto tlačítko je používáno v kombinaci s tlačítky programů. Pokud např. zvolíte program „**Polévka**“, na displeji se zobrazí čas vaření 30 minut („**P30**“). Pokud poté stisknete ještě jednou tlačítko „**Předvolby**“ změní se čas pro vaření na hodnotu 60 minut („**Více**“), druhé stisknutí tlačítka předvolby změní čas pro vaření polévky na 20 minut („**Méně**“) a další stisknutí změní čas na 30 minut („**Střed**“).

## TLAK


Tlačítko „**Tlak**“ se používá v kombinaci s tlačítky programů pro vaření v tlaku. Výchozí pracovní tlak je vysoký tlak, tlačítko „**Tlak**“ přepíná nastavení tlaku mezi „**Vysokým tlakem**“ (50 ~ 65 kPa) a „**Nízkým tlakem**“ (30 ~ 45 kPa) pro funkci tlakového vaření.

Příklad: Nejdříve stiskněte tlačítko „**Rýže**“ a nastavte délku vaření, indikátor „**Vysoký tlak**“ svítí, stiskněte jednou tlačítko „**Tlak**“ a rozsvítí se indikátor „**Nízký tlak**“.

- Vysoký tlak je vhodný pro většinu potravin.
- Nízký tlak použijte pro jemné potraviny, jako je ryba a některá zelenina.

## JAK POUŽÍVAT TLAKOVÝ HRNEC PŘI VAŘENÍ POD TLAKEM

Než začnete vařit, přečtěte si část „**DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**“ a vždy ověřte, zda je tlakový hrnec správně sestaven.

- Umístěte tlakový hrnec na suchý a rovný povrch.
- Uchopte pevně horní víko, otočte jej ve směru hodinových ručiček až uslyšíte cvaknutí a značka na horním víku  bude zarovnána na značku ▲ na těle hrnce.
- Přesuňte ventil do polohy „**Utěsnění - Sealing**“.
- Vyberte program vaření na ovládacím panelu, nastavte požadovaný čas a tlak (Nízký nebo Vysoký) a stiskněte tlačítko START.
- Když je tlakový hrnec ohříván, může se uvolňovat pára kolem bezpečnostního nebo odvodušňovacího ventilu. Jakmile je tlakový hrnec správně natlakován, horní víko se zablokuje proti otevření a spustí se odpočet času vaření.
- Během vaření si můžete někdy všimnout uvolňování páry bezpečnostním nebo odvodušňovacím ventilem. To je v pořádku. Je také v pořádku, pokud během vaření uslyšíte, že se tlakový hrnec zapíná a vypíná, kvůli kontrole tlaku v hrnci.
- Po uplynutí doby vaření tlakový hrnec zapípá a automaticky se u programu polévka, maso, luštění, pára, pomalé vaření, ruční nastavení přepne do režimu „**Udržení teploty**“, u program rýže, jogurt, smažení a Sousvide se přepne do pohotovostního režimu.
- Po uvolnění tlaku v hrnci uvidíte, že modrý bezpečnostní ventil v horním víku je v dolní poloze.
- Poté, co se tlak samovolně sníží nebo poté až ho sami rychle uvolníte otočením páky ventilu do polohy „**Odvzdušnění - Venting**“, otočte opatrně horní víko proti směru hodinových ručiček a zvedněte ho rovně nahoru tak, aby kondenzovaná kapalina odkapala do hrnce.
- Po dokončení vaření odpojte napájecí kabel od elektrické zásuvky a poté od tlakového hrnce.
- **POZOR!** Pára a horká kapalina mohou způsobit popálení. V průběhu vaření a při otevření horního víka může dojít k silnému vertikálnímu úniku horké páry. Buďte opatrní!
- Plášť, nerezová nádoba a kovové části přístroje se při vaření zahřívají.
- Při vaření, až do vychladnutí, může z tlakového hrnce unikat pára a hrozí nebezpečí opaření.
- Dokud je v tlakovém hrnci stále tlak (modrý bezpečnostní plovoucí ventil je v horní poloze), nenakláňejte se nad tlakový hrnec, protože může dojít k úniku horké páry.
- Pro uvolnění tlaku v tlakovém hrnci, uchopte konec páky ventilu (nikoliv celý ventil) a otočte jím do polohy „**Odvzdušnění - Venting**“.

## UVOLNĚNÍ TLAKU

### Rychlé uvolnění tlaku

Tato metoda se používá při vaření zeleniny, mořských plodů a jiných jemných potravin. Po uplynutí doby vaření stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“ a okamžitě přesuňte páku ventilu do polohy „**Odvzdušnění - Venting**“. Uslyšíte unikající páru a během 2 až 3 minut bude tlak uvolněn. Pokles tlaku bude viditelný také na modrém bezpečnostním ventilu, který bude ve spodní poloze.

### Pomalé uvolnění tlaku

Samovolný pokles tlaku se používá při vaření potravin jako jsou maso, polévky apod. Po uplynutí doby vaření nechte páku ventilu v pozici „**Utěsnění - Sealing**“. Tlakový hrnec pomalu vychladne a modrý bezpečnostní ventil se dostane do spodní polohy.

## UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT

Po uplynutí doby vaření (s výjimkou programu „Rýže, Jogurt, Smažení a Sousvide“) tlakový hrnec zapipá, přepne se automaticky do režimu „**Udržení teploty**“ a na displeji se zobrazí „**bb**“. „**Udržení teploty**“ by nemělo být používáno déle než 4 hodiny. Kvalita a struktura uvařeného jídla se začne měnit již po 1 hodině. Pro zrušení programu stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“ až se na LED displeji zobrazí „**0000**“.

## SMAŽENÍ

Tento program použijte pro osmahnutí/restování, typicky před vařením pod tlakem nebo 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.

Zvolte si požadovanou teplotu ohřevu stisknutím tlačítka „**Předvolby**“:

**Méně:** cca 150 °C

**Střed:** cca 175 °C

**Více:** cca 190 °C

Nechte tlakový hrnec předehřívat po dobu 3 až 4 minut před vlastním vložením potravin. Po dokončení osmahnutí/restování stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“. Než začnete vařit pod tlakem, nechte tlakový hrnec vychladnout 2 až 3 minuty. Během programu „**Smažení**“ nepoužívejte horní víko.

## PÁRA

Program „**Pára**“ je určen pro vaření potravin v páře, například zeleniny, mořských plodů nebo ohřívání jídla. Při použití programu vložte do nerezové nádoby držák pro vaření v páře nebo nerezový košík (košík není součástí balení). Ujistěte se, že páka ventilu je v poloze „**Utěsnění - Sealing**“. Při dokončení vaření zeleniny a mořských plodů použijte rychlé uvolnění páry, aby se jídlo nepřevařilo. K napaření čerstvé nebo zmražené zeleniny použijte 1 ~ 2 šálky (160 ml) vody na 1 ~ 2 minuty. Použijte tlačítka „**Předvolby**“, „**+**“ nebo „**-**“ pro změnu délky vaření. Na rozdíl od jiných funkcí tlakového vaření pracuje tlakový hrnec během programu „**Pára**“ na plný výkon. Tento vysoký výkon může jídlo spálit, pokud bude jídlo v přímém kontaktu se dnem nerezové nádoby.

## RUČNÍ NASTAVENÍ

Slouží pro ruční naprogramování úrovně tlaku a času vaření podle vašeho oblíbeného receptu nebo preferencí. Nastavení vlastní doby vaření je ideální pro vaření masa nebo drůbeže, které váží více než 1,5 kg.

## POMALÉ VAŘENÍ

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 z potravin přebytečný tuk. Vyvarujte se otevírání hrnce během Pomalého vaření, protože to způsobí značné ztráty tepla. Pokud musíte tlakový hrncem přesto otevřít, proveďte to co možná nejrychlejší způsobem. Některé potraviny jako například mrkev, brambory a řepa vyžadují delší dobu vaření než maso, proto je nakrájejte na menší kousky předtím, než je přidáte k masu.

- Vaří se bez tlaku, páka ventilu je v poloze „**Odvzdušnění - Venting**“.
- Výchozí doba vaření je 6 hodin, maximální doba vaření 12 hodin.
- Teplota pomalého vaření je 85°C až 98°C.
- Můžete také ručně nastavit čas pro „**Pomalé vaření**“, v 30 minutových krocích, stisknutím tlačítek „+“ nebo „-“.

## ODLOŽENÝ START

Tuto funkci použijte pro odložený start vaření. Nedoporučujeme používat tuto funkci pro potraviny, které podléhají rychlé zkáze, jako je maso nebo ryby, pokud jsou ponechány bez dalšího zpracování několik hodin při pokojové teplotě. Vařená rýže může změnit strukturu na měkkou, kvůli delší době namáčení, nebo ji můžete snadněji připálit. Také kaše, ovesné vločky, pěnivé a lepkavé potraviny nejsou pro tuto funkci vhodné, protože mohou ucpat bezpečnostní ventil.

- Vložte potraviny do nádoby na vaření.
- Zavřete horní víko otáčením ve směru hodinových ručiček.
- Ujistěte se, že páka ventilu je v poloze „**Utěsnění - Sealing**“.
- Zapojte napájecí kabel do 230 V zásuvky.
- Na LED displeji se zobrazí „**0000**“.
- Stiskněte tlačítko „**Odložený start**“. Na LED displeji se zobrazí „**0:30**“, což se rovná 30 minutám zpoždění. Opětovným stisknutím tlačítka „**Odložený start**“, prodloužíte zpoždění spuštění vaření o dalších 30 minut. Maximální doba zpoždění je 24 hodin.
- Čas, který se zobrazí na LED displeji, ukazuje jak dlouho bude tlakový hrncem čekat, než spustí další zvolený program.
- Pokud chcete například naprogramovat automatické zapnutí tlakového hrnce po 3 hodinách, stiskněte několikrát tlačítko „**Odložený start**“, až LED displej zobrazí „**3:00**“.
- Po nastavení délky zpoždění zvolte program, který se má poté spustit.
- Na předním panelu se rozsvítí světlo u tlačítka „**Odložený start**“ a další světlo se rozsvítí u vámi zvoleného programu.
- Stiskněte tlačítko START pro spuštění odloženého startu a programu vaření.
- Na displeji bude odpočítáván čas, který zbývá do spuštění programu.
- „**Odložený start**“ není možné použít s programem **Smažení, Jogurt a Sousvide**.

## JOGURT

V tlakovém hrnci můžete připravit lahodný domácí jogurt podle vlastních preferencí. Pro výrobu můžete použít pasterizované, ale i čerstvé mléko.

- Nalejte do nerezové nádoby 2 litry mléka.
- Uzavřete tlakový hrncem a přesuňte páku ventilu do polohy „**Utěsnění - Sealing**“.
- Pokud použijete pasterizované mléko, pokračujte postupem v dalším odstavci.



- Pokud použijete čerstvé mléko, stiskněte tlačítko „**Jogurt**“, poté stiskněte tlačítko „**Předvolby**“ až na LED displeji bude svítit „**00:20**“.
- Mléko se začne ohřívat na teplotu 72 ~ 83°C a po dobu 20 minut bude probíhat pasterizace mléka. Poté se ohřev zastaví a na LED displeji se zobrazí „**YOGT**“.
- Stiskněte tlačítko „**Zrušit**“, přesuňte páku do polohy „**Odvzdušnění - Venting**“ a otevřete víko.
- Vyměňte nerezovou nádobu a nechte mléko ochladnout na cca 40°C, teplotu kontrolujte teploměrem. Ochlazení mléka můžete urychlit ochlazením nerezové nádoby v ledové lázni.
- Poté vmíchejte do mléka 2 lžičky jogurtu (neslazený, bez ovoce) a vložte nerezovou nádobu zpět do těla tlakového hrnce.
- Uzavřete tlakový hrnec, ventil může být buď v pozici „**Utěsnění - Sealing**“ nebo také v pozici „**Odvzdušnění - Venting**“.
- Stiskněte tlačítko „**Jogurt**“, poté stiskněte tlačítko „**Předvolby**“ až se na displeji ukáže čas „**08:00**“, pro kultivaci mléka po dobu 8 hodin nebo „**12:00**“, pro kultivaci mléka po dobu 12 hodin, nebo nastavte vlastní dobu tlačítky „**+**“ nebo „**-**“.
- Po dokončení kultivace odeberte jogurt z nerezové nádoby a uskladněte jej v ledničce.

## OVLÁDÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE S POMOCÍ TELEFONU

- Zapněte Bluetooth a Poloha (GPS) ve svém telefonu.
- Nainstalujte do telefonu aplikaci pro ovládání zařízení a následujte průvodce pro spárování s tlakovým hrncem.



### ANDROID

vyhledejte v Google Play aplikaci „Smart Life“



### iOS

vyhledejte v Apple Store aplikaci „Smart Life“

- Vytvořte si svůj účet v aplikaci „Smart Life“ a přihlašte se.
- Povolte všechna oprávnění, která aplikace požaduje.  
 ANDROID: povolte oprávnění aplikace „Poloha“ a „Zařízení v okolí“.  
 iOS: povolte oprávnění aplikace „Poloha“, „Bluetooth“ a „Místní síť“.
- Připojte tlakový hrnec do elektrické zásuvky.
- Po přihlášení do aplikace „Smart Life“ klikněte na ikonu „+“ vpravo nahoře a poté klikněte na „Add Device“.
- Zobrazí se nalezená zařízení „Discovering devices“: „TESLA EliteCook K70 WiFi“, klikněte na „Add“, zobrazí se Wi-Fi síť, zadejte heslo do Wi-Fi sítě (pokud již není nalezeno automaticky) a klikněte na „Další“. Tlakový hrnec se začne párovat s aplikací.
- Po úspěšném spárování se zobrazí u názvu zelená ikona a váš tlakový hrnec TESLA EliteCook K70 WiFi byl úspěšně přidán do aplikace.

- Klikněte na „Dokončeno“ a nyní je možné ovládat vybrané funkce tlakového hrnce telefonem.
- Aplikaci používejte pouze s uzavřenou tlakovou poklicí mimo program Smažení.

V rámci softwarové náročnosti operačního systému a požadavků společnosti Google/Apple na zabezpečení aplikací, je nutné pravidelně přizpůsobovat i funkce aplikace. Udržujte také operační systém vašeho telefonu aktualizovaný na nejnovější verzi. Aplikace vyžaduje operační systém Android 10 a vyšší nebo iOS 10 a vyšší, jinak není možné garantovat její funkčnost.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ S APLIKACÍ

- V případě, že se „TESLA EliteCook K70 WiFi“ nezobrazí v aplikaci „Smart Life“, proveďte reset WiFi připojení. Zapněte tlakový hrnec, stiskněte a přidržte minimálně 5 sekund tlačítko „WIFI“, dokud neuslyšíte pípnutí, ikona WIFI začne blikat. Poté proveďte nové spárování podle výše uvedeného postupu.
- Ujistěte se, že je pokrytí Wi-Fi signálem pro váš telefon a tlakový hrnec kvalitní a dostatečně silné. První nastavení tlakového hrnce proveďte v blízkosti vašeho Wi-Fi routeru.
- Ujistěte se, že jsou povoleny funkce „Bluetooth a Poloha“ (GPS) ve vašem telefonu.
- Ujistěte se, že aplikace třetí strany (VPN, antivirus, firewall apod.) neblokuje přístup k vašemu telefonu.
- Podporována je Wi-Fi síť pracující na frekvenci 2.4 GHz a zabezpečení WPA1 nebo WPA2.
- Vyzkoušejte se připojit k jinému Wi-Fi routeru nebo Wi-Fi Hotspotu v jiném telefonu, abyste vyloučili chybu na straně vašeho připojení k internetu.
- K vašemu Wi-Fi routeru máte připojeno příliš mnoho zařízení nebo je možnost připojení nového zařízení k němu zablokována.
- Restartujte váš Wi-Fi router.

## ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Po každém použití:

- Odpojte napájecí kabel ze zásuvky ve zdi a poté z tlakového hrnce a nechte jej zcela vychladnout.
- Po každém použití rozeberte a vyčistěte horní víko, kovový filtr, bezpečnostní ventil, ventil pro uvolnění tlaku a zkontrolujte silikonové těsnění.
- Omyjte jednotlivé díly v teplé, mýdlové vodě. Tyto díly neumývejte v myčce na nádobí.
- Ujistěte se, že odvzdušňovací potrubí je čisté, přidržte kryt proti světlu a prohlédněte jej.
- Vyčistěte odvzdušňovací potrubí, pokud je zablokováno nebo částečně blokováno.
- Důkladně osušte všechny části.
- Vyjměte nerezovou nádobu a umyjte ji v teplé vodě s jemným čistícím prostředkem. Nerezovou nádobu je možné umývat v myčce na nádobí.
- Nikdy nenalévejte kapalinu do těla samotného tlakového hrnce nebo jej neponořujte ve vodě. Vždy se ujistěte, že je tlakový hrnec před použitím zcela suchý.
- Pokud tlakový hrnec nepoužíváte, uložte jej na suchém místě a nezavírejte pevně horní víko.

## POPIS PROGRAMŮ

PROGRAM	ČAS			TLAK/TEPLOTA	
	Předvolby	Přednastaveno	Možnosti	Přednastaveno	Možnosti
Ruční nastavení (tlakové vaření)	Méně	1 min	1 - 99 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	99 min			
Polévka	Méně	20 min	20 - 60 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	60 min			
Maso	Méně	15 min	15 - 60 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	60 min			
Luštěniny	Méně	10 min	10 - 90 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	40 min			
	Více	90 min			
Rýže	Méně	8 min	8 - 15 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	12 min			
	Více	15 min			
Pomalé vaření	Méně	3 hod	3 - 12 hod	přibližně 85 °C - 98 °C	-
	Střed	6 hod			
	Více	12 hod			
Pára	Méně	2 min	2 - 25 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	15 min			
	Více	25 min			
Jogurt	Méně	8 hod	8 - 24 hod	35 °C - 43 °C	-
	Střed	12 hod	-	72 °C - 83 °C	
	Více	20 min	-	-	
Smažení	Méně	30 min	-	Cca 150 °C	-
	Střed			Cca 175 °C	
	Více			Cca 190 °C	
Sousvide	Méně	1 hod	1 - 24 hod	Cca 50 °C - 55 °C	-
	Střed	8 hod			
	Více	24 hod			

## OTÁZKY A ODPOVĚDI

- Co znamená, když se na displeji zobrazí „E3“ a tlakový hrnc přestane pracovat?**  
 Tlakový hrnc se přehřál. Pravděpodobně jste jej používali pro tlakové vaření s malým nebo žádným množstvím tekutiny. Pokud k tomuto stavu dojde, odpojte zařízení a nechte tlakový hrnc pozvolna vychladnout, cca 10 minut. Poté tlakový hrnc otevřete, dolejte tekutinu, naprogramujte jej a spusťte vaření znova.
- Co znamená, pokud se displeji zobrazí „E1“, „E2“ nebo „E4“?**  
 E1: chyba senzoru, E2: zkrat obvodu, E4: chyba spínače. Kontaktujte servis TESLA.

- **Někdy si při vaření pod tlakem všimnu, že se v něm tvoří kapky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Někdy slyším zvuk, který zní jako by unikla pára před časem, kdy časovač začne odpočítávat čas pro přípravu jídla.**  
Oba tyto projevy jsou normální a mohou být očekávány jako součást vaření pod tlakem.
- **Náhodně jsem stiskl nesprávné tlačítko a tlakový hrnec nechce povolit stisknout správné tlačítko.**  
Stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“. To vám umožní začít znovu a stisknout správné tlačítko.
- **Když jsem se snažil upravit čas, nezměnil se.**  
Stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“ a začnete opět zvolením požadovaného nastavení a úpravou času podle potřeby.
- **Vidím, jak z horního víka uniká pára.**  
Zapomněl jste nasadit silikonové těsnění na horní víko nebo modrý bezpečnostní ventil. Pokud se některá z těchto částí nenachází správném místě, tlak se nebude vytvářet a může dojít k poškození zařízení.
- **Slyším ucházející páru z rychlého uvolňovacího ventilu a tlak v hrnci se nezvyšuje.**  
Rychlouzavírací ventil máte v poloze „**Odvzdušnění - Venting**“. Tento ventil musí být v poloze „**Utěsnění - Sealing**“ pro utěsnění tlakového hrnce.
- **Čas pro vaření se nemění.**  
Tlakový hrnec ještě nedosáhl provozního tlaku. Odpočítávání času začne, jakmile bude dosaženo provozního tlaku pro přípravu zvoleného typu vaření. Celkový čas přípravy pokrmu tak může být tedy o trochu delší.
- **Občas se horní víko těžce otevírá.**  
Pokud se horní kryt obtížně otevírá, může být v tlakovém hrnci ještě tlak. Ověřte si, že modrý bezpečnostní ventil v horním víku tlakového hrnce poklesl do své dolní polohy.
- **Někdy není mé jídlo hotové po naprogramovaném čase. Když se pokusím vrátit horní víko na hrnec, abych jídlo mohl vařit déle, horní víko se nezavře.**  
Nechte tlakový hrnec mírně vychladnout. Když je tlakový hrnec stále horký, odvzdušňovací ventil se zvedne a zabrání vám zavření víka. Před umístěním horního víka zpět na tlakový hrnec se ujistěte, že rychloupínací ventil je v poloze „**Odvzdušnění - Venting**“. Jakmile je horní víko zavřené, přesuňte ventil do polohy „**Utěsnění - Sealing**“.
- **Co lze udělat, pokud jídlo připravené v tlakovém hrnci obsahuje více tekutin než je požadováno?**  
Po sejmutí horního víka stiskněte tlačítko „**Smažení**“ a nechte přebytečnou kapalinu odpařit. Když příště budete vařit stejný recept použijte méně tekutiny.
- **Myslím, že tlakový hrnec čistím důkladně, ale někdy si všimnu, že pach mého posledního jídla zůstává v hrnci.**  
Těsnicí kruh pod horním víkem je vyroben ze silikonu. Silikon má mnoho skvělých vlastností a jednou z nich je bouzel také tendence udržovat pachy. Časem se případný zápach rozptýlí.

- **Při zapojení se nerozsvítí displej.**

Zkontrolujte, že máte správně připojený napájecí kabel nebo vyzkoušejte jinou elektrickou zásuvku.

## **PRAKTICKÝ POSTUP - příklad vaření polévky**

Tento tlakový hrnec je ideální pro přípravu výborných polévek. Pokud přidáte do polévky suché fazole a hrách, nezapomeňte je nejdříve namočit.

**POZOR!** Nevařte pod tlakem polévky obsahující ječmen, rýži, těstoviny, zrna, a sušené polévkové směsi, protože mají tendenci k pění a mohly by zablokovat odvětrávací ventil. Tyto potraviny by měly být přidány k polévce až po tlakovém vaření.

## **PRO VAŘENÍ POLÉVKY A PRO DUŠENÍ NAPLNĚTE NEREZOVOU NÁDOBU MAXIMÁLNĚ DO POLOVINY OBJEMU.**

### **Kuřecí vývar**

1 kuře, může být zmrzlé  
1 celer, nakrájíme na kousky  
1 rozpůlená cibule  
3 rozpůlené stroužky česneku  
sůl, pepř, polévkové koření pro  
ochucení

Přidejte kuře, celer, cibuli, česnek, sůl, pepř, koření a vodu do nerezové nádoby na vaření. Zavřete horní víko, stiskněte tlačítko „**Polévka**“, LED displej zobrazí „**P30**“ a rozsvítí se „**Vysoký tlak**“. Tlakový hrnec začne ohřev, po dosažení požadovaného tlaku začne vlastní vaření a 30minutový odpočet času na displeji. Po dokončení odpočtu času nechte tlak pozvolna samostatně klesnout (čas vaření můžete libovolně upravit, prodloužit nebo zkrátit, dle vašich potřeb).

**Další užitečné recepty naleznete v příložené tištěné barevné kuchařce, na našem Facebooku nebo YouTube kanálu.**

### **TECHNICKÁ PODPORA**

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA EliteCook K70 WiFi?

Kontaktujte nás: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

### **SPOTŘEBNÍ MATERIÁL A DOPLŇKY**

Spotřební materiál můžete zakoupit v oficiálním obchodě značky TESLA [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu) (skleněná poklička, silikonový popruh, silikonové víko, pečící forma, silikonová forma na muffiny, silikonové těsnění pro horní víko, držák pro vaření v páře, originální nerezovou nádobu, košík pro vaření v páře, sada 6 šálků pro výrobu jogurtu, modrý pojistný ventil se záslepkou a mnoho dalších).

### **ZÁRUČNÍ OPRAVA**

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

## Záruka se NEVZTAHUJE na:

- běžné opotřebení.
- použití tlakového hrnce k jiným účelům, než ke kterému je určen.
- nedodržení „Důležitých bezpečnostních pokynů“ uvedených v uživatelském manuálu.
- elektromechanické nebo mechanické poškození způsobeném nevhodným použitím.
- škodu způsobenou přírodními živly jako je voda, oheň, statická elektřina, přepětí atd.
- škodu způsobenou neoprávněnou opravou.
- nečitelné sériové číslo tlakového hrnce.

## 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.



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 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.

Vážení zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali zariadenie TESLA EliteCook K70 WiFi.

**Pred použitím tlakového hrnca si dôkladne prečítajte zásady bezpečného používania a dodržiavajte všetky bežné bezpečnostné pravidlá.**

### **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

TENTO TLAKOVÝ HRNIEC JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.

Prečítajte si všetky pokyny a porozumejte im. Nedodržanie nižšie uvedených pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom, požiar alebo vážne zranenie. Výstrahy, upozornenia a pokyny uvedené v tomto návode nemôžu pokryť všetky možné podmienky a situácie, ktoré môžu nastať.

- **VAROVANIE!** Počas varenia a po otvorení horného veka môže dôjsť k silnému vertikálnemu uvoľňovaniu horúcej pary. Plášť, nádoba a kovové časti spotrebiča sa počas prevádzky spotrebiča zahrievajú! Buďte opatrní!
- Tento tlakový hrniec varí pod tlakom. Pri nesprávnom používaní môže dôjsť k obareniu. Pred použitím tlakového hrnca sa vždy uistite, že je riadne uzavretý.
- Tlakový hrniec neotvárajte, kým sa neuvolní všetok vnútorný tlak. Uvoľňovací ventil musí byť otočený do polohy "**Odvzdušnenie**".
- Pred každým použitím skontrolujte odzdušňovacie potrubia a odzdušňovač, či nie sú upchaté. Odstráňte a vyčistite všetky nečistoty z odzdušňovacieho ventilu.
- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku ani tlakový hrniec do vody alebo inej kvapaliny.
- Pred čistením odpojte napájací kábel zo zásuvky a nechajte tlakový hrniec vychladnúť.
- Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, varte len v originálnej nádobe z nehrdzavejúcej ocele. Zabráňte vyliatiu alebo preliatiu tekutín mimo varnej nádoby z nehrdzavejúcej ocele.
- Nepoužívajte tlakový hrniec s poškodeným káblom. Ak tlakový hrniec nefunguje správne alebo bol akokoľvek poškodený, vráťte tlakový hrniec do servisného oddelenia TESLA na kontrolu, opravu alebo elektrické a mechanické nastavenie.
- Tlakový hrniec nenapíňajte viac ako do dvoch tretín. Okrem toho by tlakový hrniec nemal byť naplnený viac ako do polovice, ak varíte potraviny, ktoré penia alebo sa rozpínajú, napríklad ryžu, obilniny, suchú fazuľu, hrach a šošovicu, alebo potraviny, ktoré sú väčšinou tekuté, napríklad polievky. Môžete zablokovať odzdušnenie tlakového hrnca a vyvinúť nadmerný tlak.
- Tlakový hrniec nepoužívajte na varenie jablák, brusníc, rebarbory, obilnín, cestovín, deleného hrachu a sušených polievkových zmesí. Tieto potraviny majú tendenciu peniť a pena a jej výtrysk môžu zablokovať odzdušňovací ventil alebo ventilačnú/priedušnú poistku.
- Neodstraňujte kovový krúžok v hornom veku, ktorý drží silikónové tesnenie. Ak je kovový krúžok poškodený, okamžite prestaňte tlakový hrniec používať a vymeňte ho.
- Tlakový hrniec nepoužívajte na tlakové varenie s olejom (vyprážanie so zatvoreným vekom).
- Tlakový hrniec neotvárajte, kým nevychladne a neuvolní sa vnútorný tlak. Ak modrý ventil neumožňuje otočenie horného veka, znamená to, že tlakový hrniec je stále pod tlakom.
- Tlakový hrniec neumiestňujte na plynový horák, elektrický horák ani do vyhriatej rúry.
- Tlakový hrniec nepoužívajte v príliš horúcom, prašnom alebo vlhkom prostredí. Uchovávajte ho mimo dosahu horľavých a prchavých látok.

Tlakový hrniec neopravujte, pretože sa tým vystavujete riziku úrazu elektrickým prúdom a strate záruky.

- Tlakový hrniec nepoužívajte, ak máte mokré ruky alebo nohy.
- Povrch medzi nádobou z nehrdzavejúcej ocele a vykurovacím telesom na dne tlakového hrnca by mal byť vždy čistý.
- Tlakový hrniec z nehrdzavejúcej ocele nepoužívajte s inými zdrojmi tepla.
- Silikónový tesniaci krúžok vymeňte, ak zmenil tvar, veľkosť alebo je inak mechanicky poškodený.
- Pri používaní tlakového hrnca v blízkosti detí je potrebný dohľad dospelého osoby. Nie je vhodné, aby deti používali tlakový hrniec samostatne.
- Pri premiestňovaní tlakového hrnca buďte opatrní kvôli veľmi horúcej tekutine. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Vždy používajte rukoväte tlakového hrnca.
- Používajte len originálne príslušenstvo TESLA, ktoré je určené pre tento model.
- Výrobca a dovozca v Európskej únii nenesú zodpovednosť za škody spôsobené prevádzkou tlakového hrnca, ako sú poranenia, obarenie, požiar, zranenie, znehodnotenie iných predmetov atď.

**VAROVANIE:** Plastové vrecká použité na balenie tohto spotrebiča môžu byť nebezpečné. Aby ste zabránili riziku udusenía, uchovávajte tieto vrecká mimo dosahu detí. Tieto vrecká nie sú hračky.

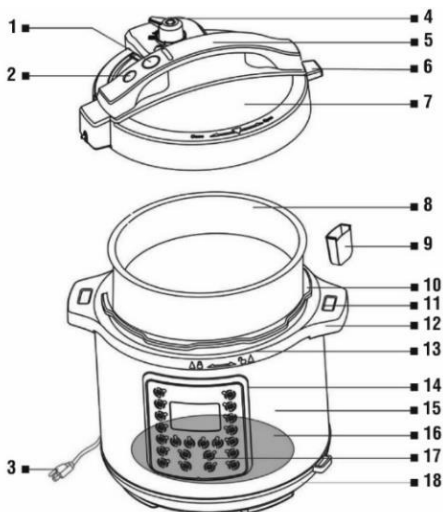
## DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBLI

Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom, nepokúšajte sa nastavovať konektor napájacieho kábla. Dĺžka napájacieho kábla znižuje riziko zamotania alebo zakopnutia o napájací kábel.

TLAKOVÝ HRNIEC NEPOUŽÍVAJTE S PREDLŽOVACÍM KÁBLOM ALEBO NAPÁJACÍM ADAPTÉROM. NAPÁJACÍ KÁBEL PRIPOJTE PRIAMO DO ELEKTRICKEJ ZÁSUVKY.

## POPIS TLAKOVÝ HRNIEC

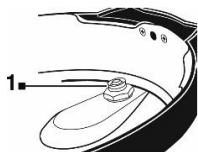
- 1 Tlačidlo na uvoľnenie horného veka
- 2 Modrý bezpečnostný ventil
- 3 Napájací kábel
- 4 Uvoľňovací tlakový ventil
- 5 Rukoväť horného veka
- 6 Plastová zátk
- 7 Horné veko
- 8 Nádob z nehrdzavejúcej ocele
- 9 Nádob na kondenzát
- 10 Vonkajšia nádob
- 11 Otvor na odnímanie horného veka
- 12 Rukoväť na uchopenie tlakového hrnca
- 13 Vrchný prstenec
- 14 Ovládací panel
- 15 Telo tlakového hrnca
- 16 Vykurovacie teleso
- 17 Senzor
- 18 Základňa tlakového hrnca





## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Odstráňte nálepku na prednej strane výrobku.
- Silikónové tesnenie a horné veko umyte v teplej mydlovej vode. Horný kryt neponárajte do vody. Časti dôkladne opláchnite a osušte.
- **POZOR!** Do vnútra tlakového hrnca nikdy nelejte vodu ani neponárajte napájací kábel do vody. Pred vložením nádoby z nehrdzavejúcej ocele späť do tela tlakového hrnca sa vždy uistite, že je úplne suchá.
- Po prvotnom čistení znovu nasadíte horné veko tlakového hrnca a nasadíte kovový krúžok so silikónovým tesnením.
- Pripojte zástrčku k tlakovému hrncu a potom zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky.
- Ak chcete tlakový hrniec odpojiť, stlačte raz tlačidlo „Udržiavať teplotu/Zrušiť“ a potom odpojte zástrčku zo zásuvky.
- Hoci kovový filter a modrý bezpečnostný ventil nemusíte čistiť po každom použití, mali by ste ich pravidelne kontrolovať a v prípade potreby vyčistiť. Kovový filter čistíte vlhkou handričkou a prostriedkom na umývanie riadu.



Odstráňte malé tesnenie zo spodnej časti horného veka, stiahnite modrý bezpečnostný ventil z hornej časti a umyte ho v teplej mydlovej vode. **Pravidelne kontrolujte uvoľňovaciu maticu na odvzdušňovacej rúrke ventilu na uvoľnenie tlaku. V prípade potreby ju jemne dotiahnite kľúčom.**

**VAROVANIE! Maticu nikdy neuvolňujte ani neodstraňujte.**

Modrý bezpečnostný ventil opäť namontujte do horného krytu. Vložte modrý bezpečnostný ventil užšou stranou do otvoru veka z hornej strany a potom zo spodnej strany veka nasadíte na ventil malý silikónový krúžok (1).

**VAROVANIE:**



**Nesprávna montáž spôsobí netesnosť horného veka a únik pary!**

- Plastovú nádobu na kondenzát umiestnite na zadnú stranu tlakového hrnca.

## OTVÁRANIE TLAKOVÉHO HRNCA

Presuňte ventil do polohy „Venting - Odvzdušnenie (Vypúšťanie pary)“. Pevne uchopte horné veko, stlačte modré tlačidlo na uvoľnenie horného veka "OTVORIŤ - OPEN" a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek. V tlakovom hrnci môže stále vzniknúť mierny podtlak, preto niekedy môžete nerezovú nádobu s vekom zdvihnúť.

## ZATVÁRANIE TLAKOVÉHO HRNCA

Pred zatvorením tlakového hrnca sa uistite, že je správne nasadené silikónové tesnenie po obvode horného veka, modrý bezpečnostný ventil s tesnením a kovový filter. Pevne uchopte horné veko a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým nebudete počuť cvaknutie a pípnutie. Značka  bude na hornom veku je zarovnaná so značkou  na telese tlakového hrnca. Funkcia „Smaženie“ by sa mala používať len bez horného veka.

**Upozornenie: Ak je silikónové tesnenie poškodené, nikdy nepokračujte vo varení!**

## DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Aby ste sa uistili, že tlakový hrniec funguje správne, skontrolujte ho pred každým použitím:

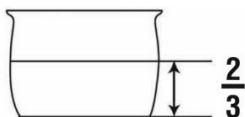
### NIKDY NEVARTE BEZ VARNEJ NÁDOBY Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE

Pred vložením do tela tlakového hrnca sa uistite, že vonkajšia strana tejto varnej nádoby z nehrdzavejúcej ocele je úplne suchá. Po vložení varnej nádoby z nehrdzavejúcej ocele do tela tlakového hrnca ju mierne pootočte, aby ste zabezpečili dobrý kontakt medzi varnou nádobou z nehrdzavejúcej ocele a vykurovacím telesom na dne tlakového hrnca. Ak je vetrací filter zanesený, vyčistite ho. Kovový filter nie je potrebné čistiť po každom použití tlakového hrnca, ale mal by sa pravidelne kontrolovať a v prípade potreby vyčistiť.

### UPOZORNENIE

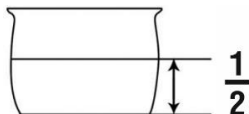
Potraviny, ako je suchá fazuľa, hrach alebo šošovica, odporúčame pred varením namočiť do vody. Tieto potraviny majú tendenciu počas varenia peniť a mohli by spôsobiť upchatie ventilačného potrubia. Nikdy nevarte pod tlakom jablká, brusnice, rebarboru, cestoviny alebo sušené polievkové zmesi.

- **Dbajte na to, aby ste neprekročili značku „MAX PRESSURE COOK“ na hrnci z nehrdzavejúcej ocele.**



Pri varení potravín, ktoré penia alebo sa rozpínajú, ako je ryža, fazuľa, hrach, šošovica, sušená zelenina, alebo potravín, ktoré sú väčšinou tekuté, ako sú polievky, nikdy nenapĺňajte nádobu z nehrdzavejúcej ocele viac ako do polovice!

- **Pri varení ryže dbajte na to, aby ste neprekročili značku „MAX RICE CUP 1/2“ v nádobe z nehrdzavejúcej ocele.**



Pri varení ryže neprekráčajte značku „MAX RICE CUP 1/2“.

### Na displeji sa zobrazí

„0000“ Koniec odpočítavania času/varenie sa nezačalo

„bb“ Ukončenie varenia pod tlakom a prepnutie do režimu „**Udržiavanie teploty**“

#### TLAČIDLO

**Polievka, mäso, strukoviny, ryža, para, Manuálne nastavenie**

**Jogurt**

**Pomalé varenie**

**Smaženie**

#### TLAK/TEPLOTA

30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

**Sousvide**

cca 55 °C

**Udržiavanie teploty**

cca 75 °C ~ 80 °C

Vyberte požadovaný program, pomocou tlačidla **PREFERENCIE** alebo +/- nastavte čas varenia, pomocou tlačidla **TLAK** nastavte nízky alebo vysoký tlak a stlačením tlačidla **ŠTART** spustite varenie. Pokiaľ je tlakový hrniec pod tlakom, čas na displeji sa nezmení. Tlakový hrniec (okrem programu „Pomalé varenie“) začne odpočítavať čas až po dosiahnutí správneho tlaku/teploty pre zvolený

program. V prípade programu „Pomalé varenie“ sa čas začne odpočítavať okamžite po spustení. Po dokončení programu varenia (polievka, mäso, strukoviny, para, pomalé varenie, manuálne nastavenie) prejde tlakový hrniec do režimu udržiavania teploty. Po dokončení programov ryža, jogurt, smaženie a Sousvide sa prepne do pohotovostného režimu. Varenie môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla „**Udržiavanie teploty/Zrušiť**“ a tlakový hrniec potom prejde do pohotovostného režimu.

## PREDVOLBY

Toto tlačidlo sa používa v kombinácii s tlačidlami programov. Ak napríklad zvolíte program „**Polievka**“, na displeji sa zobrazí čas varenia 30 minút („**P30**“). Ak potom znova stlačíte tlačidlo „**Predvoľba**“, čas varenia sa zmení na 60 minút („**Viac**“), druhým stlačením tlačidla predvoľby sa čas varenia polievky zmení na 20 minút („**Menej**“) a ďalším stlačením sa čas zmení na 30 minút („**Stredne**“).

## TLAK



Tlačidlo „**Tlak**“ sa používa v kombinácii s tlačidlami programu na varenie pod tlakom. Predvolený pracovný tlak je vysoký tlak, tlačidlo „**Tlak**“ prepína nastavenie tlaku medzi „**Vysoký tlak**“ (50 ~ 65 kPa) a „**Nízky tlak**“ (30 ~ 45 kPa) pre funkciu varenia pod tlakom.

Príklad: Najprv stlačte tlačidlo „**Ryža**“ a nastavte dĺžku varenia, rozsvieti sa indikátor „**Vysoký tlak**“ stlačte tlačidlo „**Tlak**“ jedenkrát a rozsvieti sa indikátor „**Nízky tlak**“.

- Vysoký tlak je vhodný pre väčšinu potravín.
- Nízky tlak použite pre chúlolistivé potraviny, ako sú ryby a niektoré druhy zeleniny.

## AKO POUŽÍVAŤ TLAKOVÝ HRNIEC NA VARENIE POD TLAKOM

Pred začatím varenia si prečítajte časť „**DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**“ a vždy skontrolujte, či je tlakový hrniec správne zostavený.

- Tlakový hrniec umiestnite na suchý, rovný povrch.
- Pevne uchopte horné veko, otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, až kým nebudete počuť cvaknutie a značka  na hornom veku sa nezrovná so značkou  na tele tlakového hrnca.
- Presuňte ventil do polohy „**Utesnenie - Sealing**“.
- Na ovládacom paneli vyberte program varenia, nastavte požadovaný čas a tlak (nízky alebo vysoký) a stlačte tlačidlo START.
- Pri ohrievaní tlakového hrnca sa môže uvoľňovať para okolo bezpečnostného alebo odvzdušňovacieho ventilu. Po správnom natlakovaní tlakového hrnca sa horné veko zaistí proti otvoreniu a začne sa odpočítavanie času varenia.
- Počas varenia môžete niekedy zaznamenať uvoľňovanie pary cez bezpečnostný alebo odvzdušňovací ventil. To je v poriadku. Je tiež v poriadku, ak počas varenia počujete, ako sa tlakový hrniec zapína a vypína, aby ste skontrolovali tlak v hrnci.
- Po uplynutí času varenia tlakový hrniec zapína a automaticky sa prepne do režimu „**Udržiavanie teploty**“ pre programy Polievka, Mäso, Strukoviny, Para, Pomalý hrniec, Manuálne nastavenie a do pohotovostného režimu pre programy Ryža, Jogurt, Fritovanie a Sousvide.
- Keď uvoľníte tlak v hrnci, uvidíte, že modrý bezpečnostný ventil v hornom veku je v polohe nadol.
- Po samovoľnom znížení tlaku alebo po tom, čo ste ho sami rýchlo uvoľnili otočením páčky ventilu do polohy „**Odvzdušnenie - Venting**“, opatrne otočte horným vekom proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnite ho priamo hore tak, aby skondenzovaná tekutina odkvapkávala do hrnca.
- Po skončení varenia odpojte napájací kábel z elektrickej zásuvky a potom z tlakového hrnca.
- **POZOR!** Para a horúca tekutina môžu spôsobiť popáleniny. Počas varenia a po otvorení horného veka môže dôjsť k silnému vertikálnemu úniku horúcej pary. Buďte opatrní!

- Plášť, nerezová nádoba a kovové časti spotrebiča sa počas varenia zahrievajú.
- Počas varenia môže z tlakového hrnca unikáť para, kým nevychladne, a hrozí nebezpečenstvo obarenia.
- Kým je tlakový hrniec stále pod tlakom (modrý bezpečnostný plavákový ventil je v hornej polohe), nenakláňajte sa nad tlakový hrniec, pretože môže uniknúť horúca para.
- Ak chcete uvoľniť tlak v tlakovom hrnci, uchopte koniec páčky ventilu (nie celý ventil) a otočte ju do polohy „**Odvzdušnenie - Venting**”.

## UVOLNENIE TLAKU

### Rýchle uvoľnenie tlaku

Tento spôsob sa používa pri varení zeleniny, morských plodov a iných chůlostivých potravín. Po uplynutí času varenia stlačte tlačidlo „**Udržanie teploty/Zrušiť**” a okamžite presuňte páku ventilu do polohy „**Odvzdušnenie - Venting**”. Budete počuť unikajúcu paru a v priebehu 2 až 3 minút sa tlak uvoľní. Pokles tlaku bude viditeľný aj na modrom bezpečnostnom ventilu, ktorý bude v dolnej polohe.

### Pomalé uvoľňovanie tlaku

Samovoľné uvoľňovanie tlaku sa používa pri varení potravín, ako je mäso, polievky atď. Po uplynutí času varenia nechajte páku ventilu v polohe „**Tesnenie - Sealing**”. Tlakový hrniec sa pomaly ochladí a modrý bezpečnostný ventil sa presunie do dolnej polohy.

## UDRŽIAVANIE/ZRUŠENIE TEPLOTY

Po uplynutí času varenia (okrem programu „Ryža, Jogurt, Fritovanie a Sous Vide”) tlakový hrniec zapípa, automaticky sa prepne do režimu „**Udržiavanie teploty**” a na displeji sa zobrazí „**bb**”. Režim „**Udržiavanie teploty**” by sa nemal používať dlhšie ako 4 hodiny. Kvalita a štruktúra vareného jedla sa začne meniť po 1 hodine. Ak chcete program zrušiť, stlačte tlačidlo „**Udržanie teploty/Zrušiť**”, kým sa na LED displeji nezobrazí „**0000**”.

## SMAŽENIE

Tento program použite na zapekanie/pečenie, zvyčajne pred varením pod tlakom alebo pomalým varením. Program „**Smaženie**” sa zvyčajne používa na mäso, zeleninu, hydinu, na osmaženie napr. cibule, na redukciu tekutiny po tlakovom varení alebo na získanie omáčky plnej chuti pre vaše jedlo.

Stlačením tlačidla „**Predvoľby**” vyberte požadovanú teplotu ohrevu:

**Menej:** cca 150 °C

**Stredne:** cca 175 °C

**Viac:** cca 190 °C

Pred samotným vložením potravín nechajte tlakový hrniec 3 až 4 minúty predhrievať. Po dokončení smaženia/pečenia stlačte tlačidlo „**Udržanie teploty/Zrušiť**”. Pred tlakovým varením nechajte tlakový hrniec 2 až 3 minúty vychladnúť. Počas programu „**Smaženie**” nepoužívajte horné veko.

## PARA

Program „**Para**” je určený na varenie potravín v pare, napríklad zeleniny, morských plodov alebo na ohrievanie potravín. Pri používaní programu vložte držiak na varenie v pare alebo nerezový košík (košík nie je súčasťou dodávky) do nerezovej nádoby. Uistite sa, že páčka ventilu je v polohe „**Tesnenie - Sealing**”. Po dokončení varenia zeleniny a morských plodov použite rýchle uvoľnenie pary, aby ste zabránili prevareniu potravín. Na prípravu čerstvej alebo mrazenej zeleniny v pare použite 1 ~ 2 šálky (160 ml) vody počas 1 ~ 2 minút. Na zmenu času varenia použite tlačidlá „Predvoľba”, „+” alebo „-”. Na rozdiel od iných funkcií tlakového varenia pracuje tlakový hrniec počas programu „**Para**” na plný výkon. Tento vysoký výkon môže pripáliť jedlo, ak je jedlo v priamom kontakte s dnom hrnca z nehrdzavejúcej ocele.

## RUČNÉ NASTAVENIE

Služi na manuálne naprogramovanie úrovne tlaku a času varenia podľa vášho obľúbeného receptu alebo preferencií. Vlastné nastavenie času varenia je ideálne na varenie mäsa alebo hydiny s hmotnosťou vyššou ako 1,5 kg.

## POMALÉ VARENIE

Vzhľadom na charakter pomalého varenia mäso nezehnedne tak, ako keby sa varilo na panvici alebo v rúre. Pred pomalým varením nie je potrebné mäso alebo hydinu opiečiť, ale môžete tak urobiť, ak sa vám mäso zdá chutnejšie. Mleté hovädzie mäso, slaninu a klobásy je vhodné pred pomalým varením opiečiť, ak chcete z jedla odstrániť prebytočný tuk. Počas pomalého varenia neotvárajte hrniec, pretože to spôsobí značné tepelné straty. Ak predsa len musíte tlakový hrniec otvoriť, urobte tak čo najrýchlejšie. Niektoré potraviny, ako napríklad mrkva, zemiaky a repa, si vyžadujú dlhší čas varenia ako mäso, preto ich pred pridaním k mäsu nakrájajte na menšie kúsky. Varí sa bez tlaku, páka ventilu je v polohe „**Odvzdušnění - Venting**“.

- Varte bez tlaku, s pákou ventilu v polohe „**Odvzdušnění - Venting**“.
- Predvolený čas varenia je 6 hodín, maximálny čas varenia je 12 hodín.
- Čas „**Pomalé varenia**“ môžete nastaviť aj manuálne, v 30-minútových krokoch, stlačením tlačidiel „+“ alebo „-“.

## ODLOŽENÝ ŠTART

Touto funkciou môžete odložiť začiatok varenia. Túto funkciu neodporúčame používať pre potraviny podliehajúce rýchlej skaze, ako je mäso alebo ryby, ak sa ponechajú pri izbovej teplote niekoľko hodín bez ďalšieho spracovania. Uvarená ryža môže kvôli dlhšiemu času namáčania zmeniť štruktúru na mäkkú alebo ju môžete ľahšie spáliť. Taktiež kaše, ovsené vločky, penové a lepkavé potraviny nie sú vhodné pre túto funkciu, pretože môžu upchať bezpečnostný ventil.

- Vložte potraviny do nádoby na varenie.
- Zatvorte horné veko otočením v smere hodinových ručičiek.
- Uistite sa, že páčka ventilu je v polohe „**Tesnenie - Sealing**“.
- Zapojte napájací kábel do zásuvky 230 V.
- Na LED displeji sa zobrazí „0000“.
- Stlačte tlačidlo „**Odložený štart**“. Na LED displeji sa zobrazí „0:30“, čo sa rovná 30 minútam oneskorenia. Opätovným stlačením tlačidla „**Odložený štart**“ predĺžite oneskorenie začiatku varenia o ďalších 30 minút. Maximálny čas oneskorenia je 24 hodín.
- Čas zobrazený na LED displeji udáva, ako dlho bude tlakový hrniec čakať pred spustením ďalšieho zvoleného programu.

Ak chcete napríklad naprogramovať automatické zapnutie tlakového hrnca po 3 hodinách, stlačte niekoľkokrát tlačidlo „**Odložený štart**“, kým sa na LED displeji nezobrazí „3:00“.

- Po nastavení dĺžky oneskorenia vyberte program, ktorý sa má spustiť.
- Na prednom paneli sa rozsvieti kontrolka vedľa tlačidla „**Odložený štart**“ a ďalšia kontrolka sa rozsvieti vedľa zvoleného programu.
- Stlačením tlačidla START spustíte odložený štart a program varenia.
- Na displeji sa bude odpočítavať čas zostávajúci do spustenia programu.
- „**Odložený štart**“ nie je možné použiť s programom **Smaženie, Jogurt a Sousvide**.

## JOGURT

V tlakovom hrnci si môžete pripraviť chutný domáci jogurt podľa vlastných preferencií. Môžete použiť pasterizované aj čerstvé mlieko.

- Do nerezovej nádoby nalejte 2 litre mlieka.
- Zatvorte tlakový hrniec a páku ventilu presuňte do polohy „**Tesnenie - Sealing**“.
- Ak používate pasterizované mlieko, postupujte podľa nasledujúceho odseku.
- Ak používate čerstvé mlieko, stlačte tlačidlo „**Jogurt**“ a potom stlačte tlačidlo „**Predvoľby**“, kým sa na LED displeji nezobrazí „**00:20**“.
- Mlieko sa začne ohrievať na 72~83 °C a mlieko sa bude pasterizovať 20 minút. Potom sa ohrev zastaví a na LED displeji sa zobrazí „**YOGT**“.
- Stlačte tlačidlo „**Zrušiť**“, posuňte páku do polohy „**Odvzdušnění - Venting**“ a otvorte veko.
- Vyberte nádobu z nehrdzavejúcej ocele a nechajte mlieko vychladnúť na približne 40 °C, teplotu skontrolujte teplomerom. Chladenie mlieka môžete urýchliť ochladením nerezovej nádoby v ľadovom kúpeli.
- Potom do mlieka vmiešajte 2 čajové lyžičky jogurtu (nesladeného, bez ovocia) a nádobu z nehrdzavejúcej ocele vložte späť do tela tlakového hrnca.
- Tlakový hrniec zatvorte, ventil môže byť buď v polohe „**Tesnenie - Sealing**“, alebo aj v polohe „**Odvzdušnění - Venting**“.
- Stlačte tlačidlo „**Jogurt**“, potom stlačte tlačidlo „**Predvoľby**“, kým sa na displeji nezobrazí čas „**08:00**“, pre kultiváciu mlieka po dobu 8 hodín, alebo „**12:00**“, pre kultiváciu mlieka po dobu 12 hodín, alebo si nastavte vlastný čas pomocou tlačidiel „+“ alebo “-“.
- Po ukončení kultivácie vyberte jogurt z nádoby z nehrdzavejúcej ocele a uložte ho do chladničky.

## OVLÁDÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE S POMOCÍ TELEFONU

- Na telefóne zapnite funkciu Bluetooth a polohu (GPS).
- Nainštalujte si do telefónu aplikáciu na ovládanie zariadenia a podľa sprievodcu ju spárujte s tlakovým hrncem.



### ANDROID

vyhľadajte v službe Google Play aplikáciu "Smart Life"



### iOS

vyhľadajte v obchode Apple Store aplikáciu "Smart Life"

- Vytvorte si konto v aplikácii „Smart Life“ a prihláste sa.
- Povoľte všetky povolenia, ktoré aplikácia vyžaduje.  
ANDROID: Povoľte povolenia aplikácií „Poloha“ a „Blízke zariadenia“.  
iOS: povoľte povolenia aplikácií „Poloha“, „Bluetooth“ a „Miestna sieť“.
- Zapojte tlakový hrniec do elektrickej zásuvky.

- Po prihlásení do aplikácie „Smart Life“ kliknite na ikonu „+“ v pravom hornom rohu a potom kliknite na „Add Device“ (Pridať zariadenie).
- Zobrazí sa „Discovering devices“ (Objavovanie zariadení) „TESLA EliteCook K70 WiFi“, kliknite na „Add“ (Pridať), zobrazí sa sieť Wi-Fi, zadajte heslo siete Wi-Fi (ak už nebolo nájdené automaticky) a kliknite na „Next“ (Ďalej). Tlakový hrniec sa začne párovať s aplikáciou.
- Po úspešnom spárovaní sa vedľa názvu zobrazí zelená ikona a váš tlakový hrniec TESLA EliteCook K70 WiFi bol úspešne pridaný do aplikácie.
- Kliknite na tlačidlo „Hotovo“ a teraz môžete pomocou telefónu ovládať vybrané funkcie tlakového hrnca.
- Mimo programu Fritovanie používajte aplikáciu len so zatvoreným vekom tlakového hrnca.

V rámci softvérovej zložitosti operačného systému a požiadaviek spoločnosti Google/Apple na bezpečnosť aplikácií je potrebné funkcie aplikácie pravidelne upravovať. Taktiež udržiavajte operačný systém telefónu aktualizovaný na najnovšiu verziu. Aplikácia vyžaduje systém Android 10 a novší alebo iOS 10 a novší, inak nie je možné zaručiť jej funkčnosť.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV S APLIKÁCIOU

- Ak sa v aplikácii „Smart Life“ nezobrazí „TESLA EliteCook K70 WiFi“, obnovte pripojenie WiFi. Zapnite tlakový hrniec, stlačte a podržte tlačidlo „WIFI“ aspoň 5 sekúnd, kým nebudete počuť zvukový signál, ikona WIFI začne blikať. Potom vykonajte nové spárovanie podľa vyššie uvedeného postupu.
- Uistite sa, že pokrytie telefónu a tlakového hrnca signálom Wi-Fi je dobré a dostatočne silné. Vykonajte prvé nastavenie tlakového hrnca v blízkosti smerovača Wi-Fi.
- Uistite sa, že sú v telefóne povolené funkcie „Bluetooth a lokalizácia“ (GPS).
- Uistite sa, že aplikácia tretej strany (VPN, antivírus, firewall atď.) neblokuje prístup k telefónu.
- Je podporovaná sieť Wi-Fi pracujúca na frekvencii 2,4 GHz a so zabezpečením WPA1 alebo WPA2.
- Skúste sa pripojiť k inému smerovaču Wi-Fi alebo hotspotu Wi-Fi na inom telefóne, aby ste vylúčili chybu na strane internetového pripojenia.
- K vášmu smerovaču Wi-Fi je pripojených príliš veľa zariadení alebo je zablokované pripojenie nového zariadenia.
- Reštartujte smerovač Wi-Fi.

## ČISTENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Po každom použití:

- Odpojte napájací kábel zo zásuvky a potom z tlakového hrnca a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Po každom použití rozoberte a vyčistite horné veko, kovový filter, bezpečnostný ventil, ventil na uvoľnenie tlaku a skontrolujte silikónové tesnenie.
- Tieto časti umyte v teplej mydlovej vode. Tieto časti neumývajte v umývačke riadu.
- Uistite sa, že je odvodušňovacie potrubie čisté, podržte kryt proti svetlu a skontrolujte ho.
- Ak je odvodušňovacia rúrka zablokovaná alebo čiastočne zablokovaná, vyčistite ju.
- Všetky časti dôkladne vysušte.
- Vyberte nádobu z nehrdzavejúcej ocele a umyte ju v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Nádobu z nehrdzavejúcej ocele môžete umývať v umývačke riadu.
- Do samotného tela tlakového hrnca nikdy nelejte tekutinu ani ho neponárajte do vody. Pred použitím sa vždy uistite, že je tlakový hrniec úplne suchý.

- Ak tlakový hrniec nepoužívate, skladujte ho na suchom mieste a nezatvárajte tesne horné veko.

## POPIS PROGRAMU

PROGRAM	ČAS			TLAK/TEPLOTA	
	Predvoľby	Prednastavené	Možnosti	Prednastavené	Možnosti
Manuálne nastavenie (tlakové varenie)	Menej	1 min	1 - 99 min	Vysoký	Nízky - Vysoký
	Stred	30 min			
	Viac	99 min			
Polievka	Menej	20 min	20 - 60 min	Vysoký	Nízky - Vysoký
	Stred	30 min			
	Viac	60 min			
Mäso	Menej	15 min	15 - 60 min	Vysoký	Nízky - Vysoký
	Stred	30 min			
	Viac	60 min			
Strukoviny	Menej	10 min	10 - 90 min	Vysoký	Nízky - Vysoký
	Stred	40 min			
	Viac	90 min			
Ryža	Menej	8 min	8 - 15 min	Vysoký	Nízky - Vysoký
	Stred	12 min			
	Viac	15 min			
Pomalé varenie	Menej	3 hod	3 - 12 hod	približne 85 °C - 98 °C	-
	Stred	6 hod			
	Viac	12 hod			
Para	Menej	2 min	2 - 25 min	Vysoký	Nízky - Vysoký
	Stred	15 min			
	Viac	25 min			
Jogurt	Menej	8 hod	8 - 24 hod	35 °C - 43 °C	-
	Stred	12 hod			
	Viac	20 min	-	72 °C - 83 °C	
Fritovanie	Menej	30 min	-	Cca 150 °C	-
	Stred			Cca 175 °C	
	Viac			Cca 190 °C	
Sousvide	Menej	1 hod	1 - 24 hod	Cca 50 °C - 55 °C	-
	Stred	8 hod			
	Viac	24 hod			

## OTÁZKY A ODPOVEDE

- **Čo znamená, keď sa na displeji zobrazí „E3“ a tlakový hrniec prestane fungovať?**  
Tlakový hrniec sa prehrial. Pravdepodobne ste ho používali na tlakové varenie s malým množstvom tekutiny alebo bez nej. Ak nastane tento stav, odpojte spotrebič a nechajte tlakový hrniec pomaly vychladnúť, približne 10 minút. Potom tlakový hrniec otvorte, pridajte tekutinu, naprogramujte ho a znovu začnite variť.



- **Čo znamená, ak sa na displeji zobrazí „E1“, „E2“ alebo „E4“?**  
E1: chyba snímača, E2: skrat obvodu, E4: chyba spínača. Kontaktujte servis TESLA.
- **Niekedy pri tlakovom varení spozorujem, že sa v oblasti tlakového ventilu tvoria kvapky vlhkosti. Niekedy počujem zvuk, ktorý znie ako unikajúca para predtým, ako časovač začne odpočítavať čas varenia.**  
Obe tieto situácie sú normálne a dajú sa očakávať ako súčasť tlakového varenia.
- **Omylom som stlačil nesprávne tlačidlo a tlakový hrniec sa neuvoľní, aby som mohol stlačiť správne tlačidlo.**  
Stlačte tlačidlo „Udržiavať teplotu/Zrušiť“. To vám umožní začať znova a stlačiť správne tlačidlo.
- **Keď som sa pokúsil nastaviť čas, nezmenil sa.**  
Stlačte tlačidlo „Udržiavať teplotu/Zrušiť“. To vám umožní začať znova a stlačiť správne tlačidlo.
- **Vidím, že z horného veka uniká para.**  
Zabudli ste nasadiť silikónové tesnenie na horné veko alebo modrý bezpečnostný ventil. Ak niektorý z týchto dielov nie je na správnom mieste, tlak sa nebude vytvárať a môže dôjsť k poškodeniu prístroja.
- **Z rýchlopínacieho ventilu počujem priechodnú paru a tlak v hrnci sa nezvyšuje.**  
Rýchlopínací ventil máte v polohe „Odvzdušnění - Venting“. Tento ventil musí byť v polohe „Utesnenie - Sealing“, aby sa tlakový hrniec utesnil.
- **Čas varenia sa nezmení.**  
Tlakový hrniec ešte nedosiahol prevádzkový tlak. Odpočítavanie času sa začne po dosiahnutí prevádzkového tlaku pre zvolený typ varenia. Celkový čas varenia môže byť preto o niečo dlhší.
- **Príležitostne sa horné veko ťažko otvára.**  
Ak sa horný kryt ťažko otvára, v tlakovom hrnci môže byť stále tlak. Skontrolujte, či modrý bezpečnostný ventil v hornom veku tlakového hrnca klesol do dolnej polohy.
- **Niekedy nie je jedlo po naprogramovanom čase hotové. Keď sa pokúsim nasadiť horné veko späť na hrniec, aby sa jedlo varilo dlhšie, horné veko sa nezatvorí.**  
Nechajte tlakový hrniec mierne vychladnúť. Keď je tlakový hrniec ešte horúci, odvzdušňovací ventil sa zdvihne a zabráni vám zatvoriť veko. Pred nasadením horného veka späť na tlakový hrniec sa uistite, že rýchlopínací ventil je v polohe „Odvzdušnění - Venting“. Po zatvorení horného veka presuňte ventil do polohy „Tesnenie - Sealing“.
- **Čo sa dá robiť, ak jedlo pripravované v tlakovom hrnci obsahuje viac tekutiny, ako je potrebné?**  
Po odstránení horného veka stlačte tlačidlo „Vyprázdenie“ a nechajte prebytočnú tekutinu odpariť. Pri ďalšom varení rovnakého receptu použite menej tekutiny.
- **Myslím si, že tlakový hrniec dôkladne čistím, ale niekedy si všimnem, že v hrnci pretrváva vôňa posledného jedla.**  
Tesniaci krúžok pod horným vekom je vyrobený zo silikónu. Silikón má mnoho skvelých vlastností a jednou z nich je jeho tendencia zadržiavať pachy. Časom sa všetky pachy rozptýlia.

- **Displej sa pri zapojení do siete nerozsvieti.**

Uistite sa, že máte správne pripojený napájací kábel, alebo skúste inú elektrickú zásuvku.

## **PRAKTICKÝ POSTUP - príklad varenia polievky**

Tento tlakový hrniec je ideálny na prípravu chutných polievok. Ak do polievky pridávate suchú fazuľu a hrášok, nezabudnite ich najprv namočiť.

**POZOR!** Nevarte tlakové polievky obsahujúce jačmeň, ryžu, cestoviny, obilniny a sušené polievkové zmesi, pretože majú tendenciu peniť a mohli by zablokovať odvzdušňovací ventil. Tieto potraviny by sa mali do polievky pridávať až po tlakovom varení.

## **NA VARENIE POLIEVOK A DUSENIE NAPLNĚTE NÁDOBU Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE NAJVIAC DO POLOVICE.**

### **Kurací vývar**

1 kurča, môže byť zmrazené  
1 zeler, nakrájaný na kúsky  
1 cibuľa nakrájaná na polovicu  
3 rozpolené strúčiky cesnaku  
soľ, korenie, polievkové  
korenie na dochutenie

Do hrnca z nehrdzavejúcej ocele pridajte kurča, zeler, cibuľu, cesnak, soľ, korenie, polievkové korenie a vodu. Zatvorte horné veko, stlačte tlačidlo „**Polievka**“, na LED displeji sa zobrazí „**P30**“ a rozsvieti sa „**Vysoký tlak**“. Tlakový hrniec sa začne zahrievať, po dosiahnutí požadovaného tlaku sa začne samotné varenie a na displeji sa zobrazí odpočítavanie 30 minút. Po skončení odpočítavania času nechajte tlak pomaly samostatne klesať (čas varenia môžete upraviť, predĺžiť alebo skrátiť podľa potreby).

**Ďalšie užitočné recepty nájdete v priloženej tlačenej farebnej kuchárskej knihe, na našom Facebooku alebo kanáli YouTube.**

## **TECHNICKÁ PODPORA**

Potrebujete pomoc s nastavením a prevádzkou variča TESLA EliteCook K70 WiFi?

Kontaktujte nás: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

## **SPOTREBNÝ MATERIÁL A PRÍSLUŠENSTVO**

Spotrebný materiál si môžete zakúpiť v oficiálnom obchode TESLA [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu) (sklenené veko, silikónový pásik, silikónové veko, forma na pečenie, silikónová forma na muffiny, silikónové tesnenie na horné veko, držiak na varenie v pare, originálna nádoba z nehrdzavejúcej ocele, košík na varenie v pare, sada 6 pohárov na výrobu jogurtu, modrý bezpečnostný ventil s uzáverom a mnoho ďalších).

## **ZÁRUČNÁ OPRAVA**

V prípade záručnej opravy sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok TESLA zakúpili.

## Záruka se NEVZTAHUJE na:

- bežné opotrebovanie.
- používanie tlakového hrnca na iné účely, než na ktoré je určený.
- nedodržanie „Dôležitých bezpečnostných pokynov“ uvedených v návode na použitie.
- elektromechanické alebo mechanické poškodenie spôsobené nesprávnym používaním.
- poškodenia spôsobené prírodnými živlami, ako je voda, oheň, statická elektrina, prepätie atď.
- poškodenie spôsobené neoprávnenou opravou.
- nečitateľné sériové číslo tlakového hrnca.

## VYHLÁSENIE O ZHODE

My, spoločnosť TESLA Electronics LTD, vyhlasujeme, že toto zariadenie je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami noriem a predpisov, ktoré sa vzťahujú na daný typ zariadenia.



Tento výrobok je v súlade s požiadavkami Európskej únie.



Informujte sa o miestnom systéme separovaného zberu elektrických a elektronických výrobkov. Dodržiavajte miestne predpisy a nevyhadzujte staré výrobky do bežného domového odpadu. Správna likvidácia starého výrobku pomáha predchádzať možným negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie.

V súvislosti s vývojom a zdokonaľovaním výrobku si vyhradzuje právo upraviť návod na obsluhu. Aktuálnu verziu používateľskej príručky nájdete vždy na [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

Dizajn a technické údaje sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, typografické chyby vyhradené.

**Sehr geehrter Kunde, vielen Dank, dass Sie sich für den TESLA EliteCook K70 WiFi entschieden haben.**

**Bevor Sie den Schnellkochtopf benutzen, lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie alle üblichen Sicherheitsvorschriften.**

### **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

**DIESER SCHNELLKOCHTOPF IST NUR FÜR DEN HAUSEGEBRAUCH BESTIMMT.**

Lesen und verstehen Sie alle Anweisungen. Die Nichtbeachtung der nachstehenden Anweisungen kann zu einem elektrischen Schlag, Brand oder schweren Verletzungen führen. Die in diesem Handbuch enthaltenen Warnungen, Vorsichtshinweise und Anweisungen können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken, die auftreten können.

- **ACHTUNG!** Während des Kochens und beim Öffnen des oberen Deckels kann es zu einem starken vertikalen Austritt von heißem Dampf kommen. Das Gehäuse, der Behälter und die Metallteile des Geräts werden heiß, während das Gerät in Betrieb ist! Seien Sie vorsichtig!
- Dieser Schnellkochtopf kocht unter Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrühungen führen. Vergewissern Sie sich immer, dass der Schnellkochtopf vor dem Betrieb richtig verschlossen ist.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht, bevor der gesamte Innendruck abgelassen wurde. Das Ablassventil muss auf die Position „**Venting - Entlüften**“ gedreht werden.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Lüftungskanäle und die Entlüftung, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind. Entfernen und säubern Sie das Entlüftungsventil von Verschmutzungen.
- Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen das Kabel, den Stecker oder den Schnellkochtopf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Schnellkochtopf vor der Reinigung abkühlen.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, kochen Sie nur im Original-Edelstahlkochgefäß. Vermeiden Sie das Verschütten oder Überlaufen von Flüssigkeiten außerhalb des Edelstahlkochgefäßes.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht mit einem beschädigten Kabel. Wenn der Schnellkochtopf nicht ordnungsgemäß funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, senden Sie den Schnellkochtopf an den TESLA-Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen und mechanischen Einstellung.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht zu mehr als zwei Dritteln. Außerdem sollte der Schnellkochtopf nicht mehr als zur Hälfte gefüllt werden, wenn Sie Lebensmittel kochen, die schäumen oder sich ausdehnen, wie z. B. Reis, Getreide, trockene Bohnen, Erbsen und Linsen, oder Lebensmittel, die überwiegend flüssig sind, wie z. B. Suppen. Sie können die Entlüftung des Schnellkochtopfs blockieren und einen zu hohen Druck erzeugen.
- Kochen Sie Äpfel, Preiselbeeren, Rhabarber, Getreide, Nudeln, Spalterbsen und Trockensuppenmischungen nicht unter Druck. Diese Lebensmittel neigen zur Schaumbildung, und der Schaum und sein Sprühnebel können die Entlüftung oder die Entlüftungsschleuse blockieren.

- Entfernen Sie nicht den Metallring im oberen Deckel, der die Silikondichtung hält. Wenn der Metallring beschädigt ist, verwenden Sie den Schnellkochtopf sofort nicht mehr und ersetzen Sie ihn.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht zum Druckgaren mit Öl (Braten bei geschlossenem Deckel).
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn er abgekühlt ist und der Innendruck abgebaut ist. Wenn sich der Deckel mit dem blauen Ventil nicht drehen lässt, bedeutet dies, dass der Schnellkochtopf noch unter Druck steht.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht auf einen Gasbrenner, Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht in übermäßig heißer, staubiger oder feuchter Umgebung. Halten Sie ihn von brennbaren und flüchtigen Substanzen fern.
- Reparieren Sie den Schnellkochtopf nicht, da Sie sich dadurch der Gefahr eines elektrischen Schlages und des Verlustes der Garantie aussetzen.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind.
- Die Oberfläche zwischen dem Edelstahlbehälter und dem Heizelement am Boden des Schnellkochtopfes sollte immer sauber sein.
- Verwenden Sie den Edelstahlkochtopf nicht mit anderen Wärmequellen.
- Ersetzen Sie den Silikondichtring, wenn er seine Form oder Größe verändert hat oder anderweitig mechanisch beschädigt ist.
- Die Verwendung des Schnellkochtopfs in der Nähe von Kindern muss von einem Erwachsenen überwacht werden. Es ist nicht ratsam, dass Kinder den Schnellkochtopf allein benutzen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Schnellkochtopf bewegen, da die Flüssigkeit sehr heiß ist. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie immer die Griffe des Schnellkochtopfs.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör von TESLA, das für dieses Modell bestimmt ist.
- Der Hersteller und Importeur in der Europäischen Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Schnellkochtopfes verursacht werden, wie z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Feuer, Verletzungen, Schäden an anderen Dingen usw.

**WARNUNG:** Die Plastiktüten, die zur Verpackung dieses Geräts verwendet werden, können gefährlich sein. Um die Gefahr des Erstickens zu vermeiden, bewahren Sie diese Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

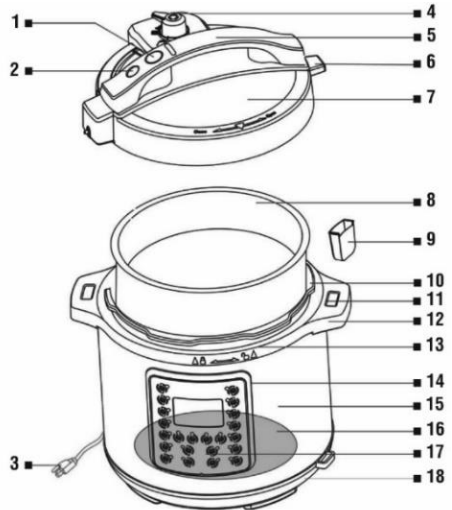
#### **WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL**

Um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern, versuchen Sie nicht, den Stecker des Netzkabels zu verändern. Die Länge des Netzkabels verringert das Risiko, sich zu verheddern oder über das Netzkabel zu stolpern.

**VERWENDEN SIE DEN SCHNELLKOCHTOPF NICHT MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL ODER EINEM NETZADAPTER. SCHLIESSEN SIE DAS NETZKABEL DIREKT AN EINE STECKDOSE AN.**

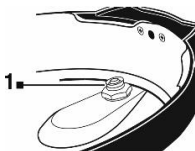
## BESCHREIBUNG SCHNELLKOCHTOPF

- 1 Taste zum Öffnen des Deckels
- 2 Blaues Sicherheitsventil
- 3 Stromkabel
- 4 Druckbegrenzungsventil
- 5 Oberer Deckelgriff
- 6 Kunststoffstopfen
- 7 Oberer Deckel
- 8 Behälter aus rostfreiem Stahl
- 9 Kondensatbehälter
- 10 Äußerer Topf
- 11 Loch zum Abnehmen des oberen Deckels
- 12 Griff zum Ergreifen des Schnellkochtopfes
- 13 Oberer Kreis
- 14 Bedienfeld
- 15 Schnellkochtopfgehäuse
- 16 Heizelement
- 17 Sensor
- 18 Schnellkochtopf-Boden



## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie den Aufkleber auf der Vorderseite des Produkts.
- Waschen Sie die Silikondichtung und die obere Abdeckung in warmer Seifenlauge. Tauchen Sie die obere Abdeckung nicht in Wasser ein. Spülen Sie die Teile gründlich ab und trocknen Sie sie.
- **ACHTUNG!** Gießen Sie niemals Wasser in das Innere des Schnellkochtopfes und tauchen Sie das Netzkabel nicht in Wasser. Vergewissern Sie sich immer, dass der Edelstahlbehälter vollständig trocken ist, bevor Sie ihn wieder in den Schnellkochtopf einsetzen.
- Nach der ersten Reinigung setzen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs wieder auf und bringen den Metallring mit der Silikondichtung an.
- Schließen Sie den Stecker an den Schnellkochtopf an und stecken Sie dann das Netzkabel in eine Steckdose.
- Um den Schnellkochtopf vom Stromnetz zu trennen, drücken Sie einmal die Taste „**Temperatur halten/Abbrechen**“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Obwohl Sie den Metallfilter und das blaue Sicherheitsventil nicht nach jedem Gebrauch reinigen müssen, sollten Sie sie regelmäßig überprüfen und bei Bedarf reinigen. Reinigen Sie den Metallfilter mit einem feuchten Tuch und Geschirrspülmittel.



Entfernen Sie die kleine Dichtung des blauen Sicherheitsventils an der Unterseite der oberen Abdeckung, ziehen Sie das blaue Sicherheitsventil an der Oberseite heraus und waschen Sie es in warmem Seifenwasser. **Überprüfen Sie regelmäßig die Entriegelungsmutter am Entlüftungsrohr des Ventils auf Druckentlastung. Falls erforderlich, ziehen Sie sie mit einem Schraubenschlüssel vorsichtig nach.**  
**ACHTUNG! Lösen oder entfernen Sie niemals die Mutter.**

Setzen Sie das blaue Sicherheitsventil wieder in den oberen Deckel ein. Setzen Sie das blaue Sicherheitsventil mit der schmaleren Seite von oben in die Öffnung des Deckels ein und setzen Sie dann von der Unterseite des Deckels den kleinen Silikonring (1) auf das Ventil.



**ACHTUNG: Ein falscher Zusammenbau führt dazu, dass der obere Deckel undicht wird und Dampf austritt!**

- Stellen Sie den Kondensatbehälter aus Kunststoff auf die Rückseite des Schnellkochtopfs.

## ÖFFNEN DES SCHNELLKOCHTOPFES

Bringen Sie das Ventil in die Position „**Venting - Entlüftung**“. Fassen Sie den oberen Deckel fest an, drücken Sie den blauen Knopf zum Entriegeln des oberen Deckels „**OPEN - ÖFFNEN**“ und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Im Schnellkochtopf kann sich noch ein leichtes Vakuum bilden, so dass Sie manchmal den Edelstahlbehälter mit dem Deckel anheben können.

## SCHNELLKOCHTOPF SCHLIESSEN

Vergewissern Sie sich vor dem Verschließen des Schnellkochtopfes, dass die Silikondichtung richtig um den Umfang des oberen Deckels herum angebracht ist, das blaue Sicherheitsventil mit Dichtung und der Metallfilter eingesetzt sind. Fassen Sie den Deckel fest an und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken und einen Piepton hören. Die Markierung auf dem Deckel  stimmt mit der Markierung  auf dem Schnellkochtopfgehäuse überein. Die Funktion „**Braten**“ sollte nur ohne den Deckel verwendet werden.

**Hinweis: Wenn die Silikondichtung beschädigt ist, darf nicht weitergekocht werden!**

## WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN TÄGLICHEN GEBRAUCH

Um sicherzustellen, dass der Schnellkochtopf ordnungsgemäß funktioniert, überprüfen Sie ihn vor jedem Gebrauch:

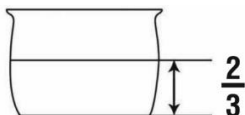
### NIEMALS OHNE EDELSTAHL-GARBEHÄLTER KOCHEN

Vergewissern Sie sich, dass die Außenseite des Edelstahl-Garbehälters vollständig trocken ist, bevor Sie ihn in den Schnellkochtopf einsetzen. Nach dem Einsetzen des Edelstahlbehälters in den Schnellkochtopfkörper drehen Sie ihn leicht, um einen guten Kontakt zwischen dem Edelstahlbehälter und dem Heizelement am Boden des Schnellkochtopfes sicherzustellen. Wenn der EntlüftungsfILTER verstopft ist, reinigen Sie ihn. Der Metallfilter muss nicht nach jedem Gebrauch des Schnellkochtopfs gereinigt werden, sollte aber regelmäßig überprüft und bei Bedarf gereinigt werden.

### HINWEIS

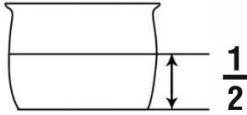
Wir empfehlen, Lebensmittel wie trockene Bohnen, Erbsen oder Linsen vor dem Kochen in Wasser einzuweichen. Diese Lebensmittel neigen dazu, während des Kochens zu schäumen, was zu einer Verstopfung des Entlüftungsröhrs führen kann. Kochen Sie niemals Äpfel, Preiselbeeren, Rhabarber, Nudeln oder getrocknete Suppenmischungen unter Druck.

- **Achten Sie darauf, dass die Markierung „MAX PRESSURE COOK“ im Edelstahlbehälter nicht überschritten wird.**



Beim Kochen von Lebensmitteln, die schäumen oder sich ausdehnen, wie Reis, Bohnen, Erbsen, Linsen, getrocknetes Gemüse oder Lebensmittel, die überwiegend flüssig sind, wie Suppen, füllen Sie den Edelstahlbehälter nie mehr als halb voll!

- **Achten Sie beim Kochen des Reises darauf, dass Sie die Markierung „MAX RICE CUP ½“ im Edelstahlbehälter nicht überschreiten.**



Beim Kochen von Reis darf die Markierung MAX RICE CUP ½ nicht überschritten werden.

## Das Display zeigt

„0000“ Ende des Zeitcountdowns/Garvorgang hat nicht begonnen

„bb“ Beendigung des Druckgarens und Wechsel in den Modus „Temperaturhalten“.

### TASTE

**Suppe, Fleisch, Hülsenfrüchte, Reis, Dampf, manuelle Einstellung**

**Joghurt**

**Langsames Garen**

**Braten**

**Sousvide**

**Temperaturerhaltung**

### DRUCK/TEMPERATUR

30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

ca. 55 °C

ca. 75 °C ~ 80 °C

Wählen Sie das gewünschte Programm, stellen Sie mit der Taste **EINSTELLUNGEN** oder +/- die Garzeit ein, stellen Sie mit der Taste **DRUCK** den niedrigen oder hohen Druck ein und drücken Sie die Taste **START**, um den Garvorgang zu starten. Solange der Schnellkochtopf unter Druck steht, ändert sich die Zeit auf dem Display nicht. Der Schnellkochtopf (mit Ausnahme des Programms LANGSAMES GAREN) beginnt erst dann mit dem Herunterzählen der Zeit, wenn der richtige Druck/die richtige Temperatur für das gewählte Programm erreicht ist. Bei dem Programm LANGSAMES GAREN beginnt die Zeit sofort nach dem Start herunterzählen. Wenn das Kochprogramm (Suppe, Fleisch, Hülsenfrüchte, Dampf, langsames Garen, manuelle Einstellung) beendet ist, geht der Schnellkochtopf in den Temperaturhalte-Modus über. Nach Beendigung des Reis-, Joghurt-, Brat – und Sousvide-Programms schaltet er in den Standby-Modus. Sie können den Kochvorgang jederzeit abbrechen, indem Sie die Taste „**Temperatur halten/Abbrechen**“ drücken; der Schnellkochtopf schaltet dann in den Standby-Modus.

## WÄHLEN

Diese Taste wird in Kombination mit den Programmtasten verwendet. Wenn Sie zum Beispiel das Programm „**Suppe**“ wählen, zeigt das Display eine Garzeit von 30 Minuten an („**P30**“). Wenn Sie dann erneut die Taste „**Vorwahl**“ drücken, ändert sich die Garzeit auf 60 Minuten („**Mehr**“), ein zweiter Druck auf die Vorwahltaste ändert die Suppenkochzeit auf 20 Minuten („**Weniger**“) und ein weiterer Druck ändert die Zeit auf 30 Minuten („**Mittel**“).

## DRUCK

Die Taste „**Druck**“ wird in Kombination mit den Programmtasten zum Druckgaren verwendet. Der voreingestellte Arbeitsdruck ist Hochdruck, die Taste „**Druck**“ schaltet die Druckeinstellung zwischen „**Hochdruck**“ (50 ~ 65 kPa) und „**Niederdruck**“ (30 ~ 45 kPa) für die Druckgarfunktion um. Beispiel: Drücken Sie zuerst die Taste „**Reis**“ und stellen Sie die Kochdauer ein, die Anzeige „**Hochdruck**“ leuchtet auf, drücken Sie einmal die Taste „**Druck**“ und die Anzeige „**Niederdruck**“ leuchtet auf.


- Hochdruck ist für die meisten Lebensmittel geeignet.
- Verwenden Sie niedrigen Druck für empfindliche Lebensmittel wie Fisch und einige



Gemüsesorten.

## WIE MAN EINEN SCHNELLKOCHTOPF ZUM SCHNELLKOCHEN VERWENDET

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, lesen Sie den Abschnitt „**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**“ und überprüfen Sie immer, ob der Schnellkochtopf richtig zusammengesetzt ist.

- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine trockene und ebene Fläche.
- Halten Sie den Deckel  fest und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören und die Markierung ▲ auf dem Deckel mit der Markierung auf dem Topfkörper übereinstimmt.
- Bringen Sie das Ventil in die Stellung „**Versiegelung - Sealing**“.
- Wählen Sie das Garprogramm auf dem Bedienfeld, stellen Sie die gewünschte Zeit und den gewünschten Druck (niedrig oder hoch) ein und drücken Sie die START-Taste.
- Wenn der Schnellkochtopf erhitzt wird, kann um das Sicherheits- oder Entlüftungsventil herum Dampf austreten. Sobald der Schnellkochtopf unter Druck steht, lässt sich der Deckel nicht mehr öffnen und der Countdown für die Garzeit beginnt.
- Während des Garvorgangs kann es vorkommen, dass durch das Sicherheits- oder Entlüftungsventil Dampf austritt. Das ist in Ordnung. Es ist auch in Ordnung, wenn Sie hören, wie sich der Schnellkochtopf während des Kochens ein- und ausschaltet, um den Druck im Topf zu überprüfen.
- Nach Ablauf der Garzeit gibt der Schnellkochtopf einen Signalton ab und schaltet automatisch in den Modus „**Temperatur beibehalten**“ für die Programme Suppe, Fleisch, Hülsenfrüchte, Dampf, langsames Garen und manuelle Einstellungen sowie in den Standby-Modus für die Programme Reis, Joghurt, Braten und Sousvide.
- Wenn Sie den Druck im Topf ablassen, werden Sie sehen, dass das blaue Sicherheitsventil im oberen Deckel in der unteren Position ist.
- Nachdem der Druck spontan abgebaut wurde oder nachdem Sie ihn selbst durch Drehen des Ventilhebels in die Position „**Entlüften - Venting**“ schnell abgelassen haben, drehen Sie den oberen Deckel vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn und heben ihn gerade nach oben, so dass die kondensierte Flüssigkeit in den Topf tropft.
- Ziehen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Netzstecker aus der Steckdose und dann aus dem Schnellkochtopf.
- **ACHTUNG!** Dampf und heiße Flüssigkeit können Verbrennungen verursachen. Während des Kochens und beim Öffnen des oberen Deckels kann es zu einem starken vertikalen Austritt von heißem Dampf kommen. Seien Sie vorsichtig!
- Das Gehäuse, der Edelstahlbehälter und die Metallteile des Geräts erhitzen sich beim Kochen.
- Während des Kochens kann Dampf aus dem Schnellkochtopf entweichen, bis er abgekühlt ist, und es besteht Verbrühungsgefahr.
- Solange der Schnellkochtopf noch unter Druck steht (das blaue Sicherheitsschwimmventil ist in der oberen Position), dürfen Sie sich nicht über den Schnellkochtopf beugen, da heißer Dampf austreten kann.
- Um den Druck im Schnellkochtopf abzulassen, fassen Sie das Ende des Ventilhebels (nicht das ganze Ventil) und drehen Sie ihn in die Position „**Entlüften - Venting**“.

## DRUCKENTLASTUNG

### Schnelle Druckentlastung

Diese Methode wird beim Garen von Gemüse, Meeresfrüchten und anderen empfindlichen Speisen verwendet. Drücken Sie nach Ablauf der Garzeit die Taste „**die Temperatur Halten/Abbrechen**“ und stellen Sie den Ventilhebel sofort auf die Position „**Entlüften - Venting**“. Sie werden hören, wie Dampf

entweicht, und innerhalb von 2 bis 3 Minuten wird der Druck abgebaut. Der Druckabfall ist auch am blauen Sicherheitsventil sichtbar, das sich in der unteren Stellung befindet.

### **Langsamer Druckablass**

Ein spontaner Druckabfall wird beim Garen von Speisen wie Fleisch, Suppen usw. verwendet. Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie den Ventilhebel in der Stellung **„Versiegelung - Sealing“**. Der Schnellkochtopf kühlt langsam ab und das blaue Sicherheitsventil bewegt sich in die untere Position.

### **TEMPERATUR HALTEN/ABBRECHEN**

Nach Ablauf der Garzeit (außer bei den Programmen "Reis, Joghurt, Braten und Sous Vide") gibt der Schnellkochtopf einen Signalton ab, schaltet automatisch in den Modus **„die Temperatur Halten“** und auf dem Display erscheint **„bb“**. Die Funktion **„die Temperatur Halten“** sollte nicht länger als 4 Stunden verwendet werden. Die Qualität und Beschaffenheit der gekochten Speisen beginnt sich nach 1 Stunde zu verändern. Um das Programm abzubrechen, drücken Sie die Taste **„die Temperatur Halten /Abbrechen“**, bis **„0000“** auf der LED-Anzeige erscheint.

### **REDUKTION**

Verwenden Sie dieses Programm zum Anbraten, typischerweise vor dem Schnellkochen oder Slow Cooking. Das Programm **„Braten“** wird typischerweise für Fleisch, Gemüse, Geflügel, zum Braten von z.B. Zwiebeln, zum Reduzieren von Flüssigkeit nach dem Druckgaren oder zum Herstellen einer geschmackvollen Sauce für Ihre Speisen verwendet.

Wählen Sie die gewünschte Heiztemperatur durch Drücken der Taste **„Voreinstellungen“**:

**Weniger:** ca. 150 °C

**Mittlere:** ca. 175 °C

**Mehr:** ca. 190 °C

Lassen Sie den Schnellkochtopf 3 bis 4 Minuten vorheizen, bevor Sie das Gargut einlegen. Drücken Sie nach dem Braten/Braten die Taste **„die Temperatur Halten/Abbrechen“**. Lassen Sie den Schnellkochtopf vor dem Schnellkochen 2 bis 3 Minuten abkühlen. Verwenden Sie den Deckel während des Programms **„Braten“** nicht.

### **DÄMPFEN**

Das Programm **„Dämpfen“** ist zum Dämpfen von Speisen wie Gemüse, Meeresfrüchten oder zum Aufwärmen von Speisen gedacht. Wenn Sie dieses Programm verwenden, setzen Sie den Dämpfeinsatz oder den Edelstahlkorb (Korb nicht im Lieferumfang enthalten) in den Edelstahlbehälter ein. Vergewissern Sie sich, dass sich der Ventilhebel in der Position **„Versiegelung - Sealing“** befindet. Verwenden Sie die Schnellabschaltung, wenn Sie Gemüse und Meeresfrüchte fertig gegart haben, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Verwenden Sie 1 bis 2 Tassen (160 ml) Wasser, um frisches oder gefrorenes Gemüse für 1 bis 2 Minuten zu dämpfen. Verwenden Sie die Tasten "Vorgabe", **„+“** oder **„-“**, um die Garzeit zu ändern. Im Gegensatz zu anderen Schnellkochfunktionen arbeitet der Schnellkochtopf während des Programms **„Dämpfen“** mit voller Leistung. Diese hohe Leistung kann Lebensmittel verbrennen, wenn diese direkt mit dem Boden des Edelstahltopfes in Berührung kommen.

### **MANUELLE EINSTELLUNGEN**

Dient zur manuellen Programmierung der Druckstufe und der Garzeit nach Ihrem Lieblingsrezept oder Ihren Vorlieben. Die Einstellung Ihrer eigenen Garzeit ist ideal für das Garen von Fleisch oder Geflügel mit einem Gewicht von mehr als 1,5 kg.

## LANGSAMES KOCHEN

Beim langsamen Kochen wird das Fleisch nicht so braun wie beim Kochen in der Pfanne oder im Ofen. Es ist nicht notwendig, das Fleisch oder Geflügel vor dem langsamen Kochen zu braten, aber Sie können dies tun, wenn Sie das Fleisch auf diese Weise besser mögen. Das Anbraten von Rinderhackfleisch, Speck und Wurst vor dem langsamen Kochen kann wünschenswert sein, wenn Sie das überschüssige Fett aus den Speisen entfernen möchten. Vermeiden Sie es, den Topf während des langsamen Kochen zu öffnen, da dies zu einem erheblichen Wärmeverlust führt. Wenn Sie den Schnellkochtopf dennoch öffnen müssen, tun Sie dies so schnell wie möglich. Einige Lebensmittel wie Karotten, Kartoffeln und Rüben benötigen eine längere Garzeit als Fleisch, schneiden Sie sie daher in kleinere Stücke, bevor Sie sie zum Fleisch geben.

- Kochen Sie ohne Druck, der Ventilhebel ist in der Stellung **„Entlüften - Venting“**.
- Die Standardgarzeit beträgt 6 Stunden, die maximale Garzeit 12 Stunden.
- Die Temperatur für das langsame Garen beträgt 85°C bis 98°C.
- Sie können die Zeit für **„Langsames Kochen“** auch manuell in 30-Minuten-Schritten einstellen, indem Sie die Tasten **„+“** oder **„-“** drücken.

## VERZÖGERTER START

Mit dieser Funktion können Sie den Start des Garvorgangs verzögern. Wir empfehlen, diese Funktion nicht für leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch zu verwenden, wenn diese mehrere Stunden lang bei Raumtemperatur stehen, ohne weiter verarbeitet zu werden. Gekochter Reis kann aufgrund der längeren Einweichzeit seine Textur verändern und weich werden, oder Sie können ihn leichter verbrennen. Auch Brei, Haferflocken, schaumige und klebrige Lebensmittel sind für diese Funktion nicht geeignet, da sie das Sicherheitsventil verstopfen können.

- Geben Sie die Lebensmittel in den Garbehälter.
- Schließen Sie den oberen Deckel durch Drehen im Uhrzeigersinn.
- Vergewissern Sie sich, dass sich der Ventilhebel in der Stellung **„Versiegelung - Sealing“** befindet.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine 230-V-Steckdose an.
- Auf der LED-Anzeige wird **„0000“** angezeigt.
- Drücken Sie die Taste **„Verzögerter Start“**. Auf dem LED-Display wird **„0:30“** angezeigt, was einer Verzögerung von 30 Minuten entspricht. Drücken Sie die Taste **„Verzögerter Start“** erneut, um die Verzögerung des Garbeginns um weitere 30 Minuten zu verlängern. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 24 Stunden.
- Die auf dem LED-Display angezeigte Zeit gibt an, wie lange der Schnellkochtopf wartet, bevor er das nächste ausgewählte Programm startet.
- Wenn Sie zum Beispiel den Schnellkochtopf so programmieren möchten, dass er sich nach 3 Stunden automatisch einschaltet, drücken Sie die Taste **„Verzögerter Start“** mehrmals, bis die LED-Anzeige **„3:00“** anzeigt.
- Nachdem Sie die Dauer der Verzögerung eingestellt haben, wählen Sie das auszuführende Programm aus.
- Das Lämpchen neben der Taste **„Verzögerter Start“** auf der Vorderseite leuchtet auf und ein weiteres Lämpchen leuchtet für das gewählte Programm.
- Drücken Sie die START-Taste, um das zeitversetzte Start- und Garprogramm zu starten.
- Auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum Start des Programms heruntergezählt.
- Der **„Verzögerter Start“** kann nicht mit dem Programm **Braten, Joghurt** und **Sousvide** verwendet werden.

## JOGHURT

Im Schnellkochtopf können Sie köstlichen hausgemachten Joghurt nach Ihren eigenen Vorlieben zubereiten. Sie können sowohl pasteurisierte als auch frische Milch für die Herstellung verwenden.

- Gießen Sie 2 Liter Milch in einen Edelstahlbehälter.
- Schließen Sie den Druckbehälter und bringen Sie den Ventilhebel in die Position „**Versiegelung - Sealing**“.
- Wenn Sie pasteurisierte Milch verwenden, gehen Sie wie im nächsten Abschnitt beschrieben vor.
- Wenn Sie frische Milch verwenden, drücken Sie die Taste „**Joghurt**“ und dann die Taste „**Voreinstellungen**“, bis „**00:20**“ auf dem LED-Display erscheint.
- Die Milch wird auf 72~83°C erhitzt und für 20 Minuten pasteurisiert. Dann wird die Erhitzung gestoppt und die LED-Anzeige zeigt „**YOGT**“ an.
- Drücken Sie die Taste „**Abbrechen**“, stellen Sie den Hebel auf die Position „**Entlüften - Venting**“ und öffnen Sie den Deckel.
- Nehmen Sie den Edelstahlbehälter heraus und lassen Sie die Milch auf etwa 40 °C abkühlen, prüfen Sie die Temperatur mit einem Thermometer. Sie können das Abkühlen der Milch beschleunigen, indem Sie den Edelstahlbehälter in einem Eisbad abkühlen.
  
- Dann rühren Sie 2 Teelöffel Joghurt (ungesüßt, ohne Früchte) in die Milch und stellen den Edelstahlbehälter zurück in den Schnellkochtopf.
- Schließen Sie den Druckbehälter, das Ventil kann sich entweder in der Stellung „**Versiegelung - Sealing**“ oder in der Stellung „**Entlüften - Venting**“ befinden.
- Drücken Sie die Taste „**Joghurt**“ und dann die Taste „**Voreinstellungen**“, bis auf dem Display die Uhrzeit „**08:00**“ für eine Milchkultivierung von 8 Stunden oder „**12:00**“ für eine Milchkultivierung von 12 Stunden angezeigt wird, oder stellen Sie mit den Tasten „**+**“ oder „**-**“ Ihre eigene Uhrzeit ein.
- Wenn die Kultivierung abgeschlossen ist, nehmen Sie den Joghurt aus dem Edelstahlbehälter und bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf.

## STEUERUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES MIT HILFE IHRES TELEFONS

- Schalten Sie Bluetooth und Standort (GPS) auf Ihrem Handy ein.
- Installieren Sie die App zur Gerätesteuerung auf Ihrem Telefon und folgen Sie dem Assistenten, um es mit dem Schnellkochtopf zu koppeln.



### ANDROID

suchen Sie bei Google Play nach der App „Smart Life“.



### iOS

suchen Sie im Apple Store nach der App „Smart Life“.

- Erstellen Sie Ihr Konto in der „Smart Life“- App und melden Sie sich an.
- Aktivieren Sie alle Berechtigungen, die die Anwendung benötigt.  
 ANDROID: Aktivieren Sie die App-Berechtigungen „Standort“ und „In der Nähe befindliche Geräte“.  
 iOS: Aktivieren Sie die App-Berechtigungen „Standort“, „Bluetooth“ und „Lokales Netzwerk“.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf an eine Steckdose an.
- Nach der Anmeldung in der „Smart Life“ - App klicken Sie oben rechts auf das „+“-Symbol und dann auf „Gerät hinzufügen“.
- Die „Geräteerkennung“: „TESLA EliteCook K70 WiFi“ wird angezeigt, klicken Sie auf „Hinzufügen“, das Wi-Fi-Netzwerk wird angezeigt, geben Sie das Passwort für das Wi-Fi-Netzwerk ein (falls nicht bereits automatisch gefunden) und klicken Sie auf „Weiter“. Der Schnellkochtopf wird nun mit der App gekoppelt.
- Nach erfolgreicher Kopplung erscheint ein grünes Symbol neben dem Namen und Ihr TESLA EliteCook K70 WiFi Schnellkochtopf wurde erfolgreich zur App hinzugefügt.
- Klicken Sie auf „Fertig“ und Sie können nun die ausgewählten Funktionen des Schnellkochtopfs mit Ihrem Telefon steuern.
- Verwenden Sie die Anwendung nur bei geschlossenem Schnellkochtopfdeckel außerhalb des Programms Braten

Aufgrund der Softwarekomplexität des Betriebssystems und der Anforderungen von Google/Apple an die Anwendungssicherheit ist es erforderlich, die Funktionalität der Anwendung regelmäßig anzupassen. Halten Sie auch das Betriebssystem Ihres Telefons auf der neuesten Version. Die App erfordert Android 10 und höher oder iOS 10 und höher, andernfalls kann ihre Funktionalität nicht garantiert werden.

## **FEHLERBEHEBUNG IN DER ANWENDUNG**

- Wenn „TESLA EliteCook K70 WiFi“ nicht in der „Smart Life“ - App erscheint, setzen Sie die WiFi-Verbindung zurück. Schalten Sie den Schnellkochtopf ein, halten Sie die „WIFI“ - Taste mindestens 5 Sekunden lang gedrückt, bis Sie einen Piepton hören, das WIFI - Symbol beginnt zu blinken. Führen Sie dann ein neues Pairing gemäß dem oben beschriebenen Verfahren durch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Wi-Fi - Abdeckung für Ihr Telefon und Ihren Schnellkochtopf gut und stark genug ist. Stellen Sie zunächst Ihren Schnellkochtopf in der Nähe Ihres WLAN-Routers auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Funktionen „Bluetooth und Standort“ (GPS) auf Ihrem Handy aktiviert sind.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anwendung eines Drittanbieters (VPN, Antivirus, Firewall usw.) den Zugriff auf Ihr Telefon nicht blockiert.
- Ein Wi-Fi-Netzwerk, das mit 2,4 GHz und WPA1- oder WPA2-Sicherheit arbeitet, wird unterstützt.
- Versuchen Sie, sich mit einem anderen Wi-Fi-Router oder Wi-Fi-Hotspot auf einem anderen Telefon zu verbinden, um einen Fehler bei Ihrer Internetverbindung auszuschließen.
- Es sind zu viele Geräte mit Ihrem Wi-Fi-Router verbunden, oder ein neues Gerät wird für die Verbindung mit dem Router gesperrt.
- Starten Sie Ihren Wi-Fi-Router neu.

## REINIGUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES

Nach jedem Gebrauch:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und dann aus dem Schnellkochtopf und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Nach jedem Gebrauch den oberen Deckel, den Metallfilter, das Sicherheitsventil und das Überdruckventil zerlegen und reinigen und die Silikondichtung überprüfen.
- Waschen Sie die Teile in warmer Seifenlauge. Waschen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine.
- Vergewissern Sie sich, dass das Entlüftungsrohr sauber ist, halten Sie die Abdeckung gegen das Licht und prüfen Sie sie.
- Reinigen Sie das Entlüftungsrohr, wenn es blockiert oder teilweise blockiert ist.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
- Nehmen Sie den Edelstahlbehälter heraus und waschen Sie ihn in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Der Edelstahlbehälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Gießen Sie niemals Flüssigkeit in das Innere des Schnellkochtopfes und tauchen Sie ihn nicht in Wasser. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf vor dem Gebrauch immer vollständig trocken ist.
- Bewahren Sie den Schnellkochtopf bei Nichtgebrauch an einem trockenen Ort auf und schließen Sie den Deckel nicht zu fest.

## PROGRAMMBESCHREIBUNG

PROGRAMM	ZEIT			DRUCK/ TEMPERATUR	
	Präferenzen	Standard	Optionen	Standard	Optionen
Manuelle Einstellung (Druckgaren)	Weniger	1 Minute	1 - 99 min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Mittlere	30 Minuten			
	Mehr	99 Minuten			
Suppe	Weniger	20 Minuten	20 - 60 min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Mittlere	30 Minuten			
	Mehr	60 Minuten			
Fleisch	Weniger	15 Minuten	15 - 60 min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Mittlere	30 Minuten			
	Mehr	60 Minuten			
Hülsenfrüchte	Weniger	10 Minuten	10 - 90 min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Mittlere	40 Minuten			
	Mehr	90 Minuten			
Reis	Weniger	8 Minuten	8 - 15 min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Mittlere	12 Minuten			
	Mehr	15 Minuten			
Langsam kochen	Weniger	3 Stunden	3 - 12 Stunden	ungefähr 85 °C - 98 °C	-
	Mittlere	6 Stunden			
	Mehr	12 Stunden			
Dampf	Weniger	2 Minuten	2 - 25 min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Mittlere	15 Minuten			
	Mehr	25 Minuten			

Joghurt	Weniger	8 Stunden	8 - 24 Stunden	35 °C - 43 °C	-
	Mittlere	12 Stunden			
	Mehr	20 Minuten	-	72 °C - 83 °C	
Braten	Weniger	30 Minuten	-	Ungefähr 150 °C	-
	Mittlere			Ungefähr 175 °C	
	Mehr			Ca. 190 °C	
Sousvide	Weniger	1 Stunde	1 - 24 Stunden	Ca. 50 °C - 55 °C	-
	Mittlere	8 Stunden			
	Mehr	24 Stunden			

## FRAGEN UND ANTWORTEN

- Was bedeutet es, wenn auf dem Display „E3“ erscheint und der Schnellkochtopf nicht mehr funktioniert?**  
Der Schnellkochtopf ist überhitzt. Wahrscheinlich haben Sie ihn zum Schnellkochen mit wenig oder ohne Flüssigkeit verwendet. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker und lassen Sie den Schnellkochtopf langsam abkühlen, etwa 10 Minuten. Öffnen Sie dann den Schnellkochtopf, füllen Sie Flüssigkeit ein, programmieren Sie ihn und beginnen Sie erneut mit dem Kochen.
- Was bedeutet es, wenn auf dem Display „E1“, „E2“ oder „E4“ angezeigt wird?**  
E1: Sensorfehler, E2: Kurzschluss, E4: Schalterfehler. Wenden Sie sich an den TESLA-Service.
- Manchmal bemerke ich beim Druckgaren, dass sich im Bereich des Druckventils Feuchtigkeitströpfchen bilden. Manchmal höre ich ein Geräusch, das sich wie entweichender Dampf anhört, bevor der Timer die Garzeit herunterzählt.**  
Beide Erscheinungen sind normal und können als Teil des Schnellkochens erwartet werden.
- Ich habe versehentlich den falschen Knopf gedrückt, und der Schnellkochtopf lässt mich nicht den richtigen Knopf drücken.**  
Drücken Sie die Taste „die Temperatur Halten“. So können Sie von vorne beginnen und die richtige Taste drücken.
- Als ich versuchte, die Zeit einzustellen, änderte sie sich nicht.**  
Drücken Sie die Taste „die Temperatur Halten“ und beginnen Sie erneut mit der Auswahl der gewünschten Einstellung und der Anpassung der Zeit.
- Ich kann sehen, wie der Dampf aus dem oberen Deckel entweicht.**  
Sie haben vergessen, die Silikondichtung auf dem oberen Deckel oder das blaue Sicherheitsventil anzubringen. Wenn sich eines dieser Teile nicht an der richtigen Stelle befindet, kann sich kein Druck aufbauen und das Gerät kann beschädigt werden.
- Ich höre passablen Dampf aus dem Schnellablassventil und der Druck im Topf steigt nicht an.**  
Das Schnellschlussventil befindet sich in der Stellung „Entlüften - Venting“. Zum Verschließen des Druckbehälters muss sich dieses Ventil in der Stellung „Versiegelung - Sealing“ befinden.
- Die Garzeit ändert sich nicht.**  
Der Schnellkochtopf hat noch keinen Betriebsdruck erreicht. Der Zeitcountdown beginnt, sobald der Betriebsdruck für die gewählte Garart erreicht ist. Die Gesamtgarzeit kann daher etwas länger

sein.

- **Manchmal lässt sich der obere Deckel nur schwer öffnen.**  
Lässt sich der obere Deckel nur schwer öffnen, befindet sich möglicherweise noch Druck im Schnellkochtopf. Vergewissern Sie sich, dass das blaue Sicherheitsventil im oberen Deckel des Schnellkochtopfes in seine untere Position gesunken ist.
- **Manchmal ist mein Essen nach der programmierten Zeit noch nicht fertig. Wenn ich versuche, den oberen Deckel wieder auf den Topf zu setzen, um das Essen länger zu garen, lässt sich der Deckel nicht schließen.**  
Lassen Sie den Schnellkochtopf etwas abkühlen. Wenn der Schnellkochtopf noch heiß ist, hebt sich das Entlüftungsventil und verhindert, dass Sie den Deckel schließen können. Vergewissern Sie sich, dass das Schnellentlüftungsventil in der Stellung „**Entlüften - Venting**“ steht, bevor Sie den oberen Deckel wieder auf den Schnellkochtopf setzen. Sobald der obere Deckel geschlossen ist, schieben Sie das Ventil in die Position „**Versiegelung - Sealing**“.
- **Was kann man tun, wenn die im Schnellkochtopf zubereiteten Speisen mehr Flüssigkeit als erforderlich enthalten?**  
Nachdem Sie den Deckel abgenommen haben, drücken Sie die Taste „**Braten**“ und lassen Sie die überschüssige Flüssigkeit verdampfen. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit, wenn Sie das gleiche Rezept zubereiten.
- **Ich denke, dass ich den Schnellkochtopf gründlich reinige, aber manchmal stelle ich fest, dass der Geruch meiner letzten Mahlzeit noch im Topf verbleibt.**  
Der Dichtungsring unter dem oberen Deckel ist aus Silikon gefertigt. Silikon hat viele großartige Eigenschaften, und eine davon ist, dass es dazu neigt, Gerüche zu binden. Mit der Zeit verflüchtigen sich die Gerüche.
- **Das Display leuchtet nicht auf, wenn es an die Steckdose angeschlossen ist.**  
Vergewissern Sie sich, dass Sie das richtige Netzkabel angeschlossen haben, oder versuchen Sie es mit einer anderen Steckdose.

## **PRAKTISCHE VORGÄNGE - Beispiel für das Kochen einer Suppe**

Dieser Schnellkochtopf ist ideal für die Zubereitung köstlicher Suppen. Wenn Sie trockene Bohnen und Erbsen in die Suppe geben, denken Sie daran, diese vorher einzuweichen.

**ACHTUNG!** Kochen Sie keine Suppen im Schnellkochtopf, die Gerste, Reis, Nudeln, Körner oder getrocknete Suppenmischungen enthalten, da diese zur Schaumbildung neigen und das Entlüftungsventil verstopfen könnten. Diese Lebensmittel sollten erst nach dem Druckkochen in die Suppe gegeben werden.

**FÜR SUPPEN UND EINTOPFGERICHTE FÜLLEN SIE DEN EDELSTAHLBEHÄLTER HÖCHSTENS BIS ZUR HÄLFTE SEINES FASSUNGSVERMÖGENS.**



## Hühnerbrühe

1 Huhn, kann eingefroren werden

1 Staudensellerie, in Stücke geschnitten

1 halbierte Zwiebel

3 halbierte Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer, Suppengewürz zum Würzen

Hähnchen, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Gewürze und Wasser in einen Edelstahltopf geben. Den oberen Deckel schließen, die Taste „**Suppe**“ drücken, auf der LED-Anzeige erscheint „**P30**“ und „**Hochdruck**“ leuchtet auf.

Der Schnellkochtopf beginnt mit dem Aufheizen; sobald der gewünschte Druck erreicht ist, beginnt der eigentliche Kochvorgang, und es wird eine 30-minütige Countdown-Zeit angezeigt.

Sobald der Countdown abgelaufen ist, lassen Sie den Druck langsam und selbstständig abfallen (Sie können die Kochzeit nach Belieben verlängern oder verkürzen).

**Weitere nützliche Rezepte finden Sie im beiliegenden gedruckten Farbkochbuch, auf unserem Facebook - oder YouTube-Kanal.**

## TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG

Benötigen Sie Hilfe beim Einrichten und Bedienen Ihres TESLA EliteCook K70 WiFi?

Kontaktieren Sie uns: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

## VERBRAUCHSMATERIAL UND ZUBEHÖR

Verbrauchsmaterial kann im offiziellen TESLA-Shop unter [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu) erworben werden (Glasdeckel, Silikonband, Silikondeckel, Backform, Silikon-Muffinform, Silikondichtung für den oberen Deckel, Dämpfhalter, Original-Edelstahlbehälter, Dämpfkorb, 6er-Set Joghurtbecher, blaues Sicherheitsventil mit Stopfen und vieles mehr).

## GARANTIEREPARATUR

Für Garantiereparaturen wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie Ihr TESLA-Produkt erworben haben.

### Die Garantie deckt NICHT ab:

- normale Abnutzung und Verschleiß.
- die Verwendung des Schnellkochtopfes für andere Zwecke als die, für die er bestimmt ist.
- Nichtbeachtung der „Wichtigen Sicherheitshinweise“ im Benutzerhandbuch.
- elektromechanische oder mechanische Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht wurden.
- Schäden, die durch natürliche Einflüsse wie Wasser, Feuer, statische Elektrizität, Überspannungen usw. verursacht werden.
- Schäden, die durch nicht genehmigte Reparaturen entstanden sind.
- unleserliche Schnellkochtopf-Seriennummer.

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



Bitte informieren Sie sich über das örtliche System zur getrennten Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten. Bitte befolgen Sie die örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den normalen Hausmüll. Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

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

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

**Dear customer,  
Thank you for choosing the TESLA EliteCook K70 WiFi.**

**Before using the pressure cooker, please read the safe use policy thoroughly and follow all normal safety rules.**

### **IMPORTANT SAFETY NOTICES**

**THIS PRESSURE COOKER IS 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 discussed in this manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur.

- **ATTENTION!** During cooking and when the top lid is opened, a strong vertical leakage of hot steam may occur. The casing, container and metal parts of the appliance will become hot while the appliance is running! Be careful!
- This pressure cooker cooks under pressure. Improper use may result in scalding. Always make sure the pressure cooker is properly sealed before operating.
- Do not open the pressure cooker until all internal pressure has been released. The release valve must be turned to the „**Venting (Steam venting)**“ position.
- Before each use, check the ventilation ducts and venting to make sure they are free of any blockages. Remove and clean any debris from the vent valve.
- To protect against electric shock, do not immerse the cable, plug or pressure cooker in water or other liquid.
- Unplug the power cord from the power outlet and allow the pressure cooker to cool before cleaning.
- To avoid electric shock, cook only in the original stainless steel cooking vessel. Avoid spilling or overflowing liquids outside the stainless steel cooking vessel.
- Do not use the pressure cooker with a damaged cord. If the pressure cooker is not working properly or has been damaged in any way, return the pressure cooker to the TESLA Service Department for inspection, repair, or electrical and mechanical adjustment.
- Do not fill the pressure cooker more than two-thirds full. In addition, the pressure cooker should not be filled more than half full if you are cooking foods that foam or expand, such as rice, cereals, dry beans, peas and lentils, or foods that are mostly liquids, such as soups. You can block the venting of the pressure cooker and exert excessive pressure.
- Do not use pressure to cook apples, cranberries, rhubarb, cereals, pasta, split peas and dried soup mixes. These foods have a tendency to foam, and the foam and its spray can block the vent or the vent/air lock.
- Do not remove the metal ring in the top lid that holds the silicone seal. If the metal ring is damaged, stop using the pressure cooker immediately and replace it.
- Do not use the pressure cooker for pressure cooking with oil (frying with the lid closed).
- Do not open the pressure cooker until it has cooled down and the internal pressure is released. If the blue valve does not allow the top lid to turn, it means the pressure cooker is still under pressure.
- Do not place the pressure cooker on a gas burner, electric burner or in a heated oven.

- Do not use the pressure cooker in excessively hot, dusty or humid environments. Keep it away from flammable and volatile substances.
- Do not repair the pressure cooker, as this will expose you to the risk of electric shock and loss of warranty.
- Do not use the pressure cooker if your hands or feet are wet.
- The surface between the stainless steel container and the heating element at the bottom of the pressure cooker should always be clean.
- Do not use the stainless steel cooking vessel with other heat sources.
- Replace the silicone seal ring if it has changed shape, size or otherwise become mechanically damaged.
- Adult supervision is required when using the pressure cooker around children. It is not advisable for children to use the pressure cooker alone.
- Use caution when moving the pressure cooker because of the very hot liquid. Do not touch hot surfaces. Always use the handles of the pressure cooker.
- Use only genuine TESLA accessories that are designed for this model.
- The manufacturer and importer in the European Union is not liable for damages caused by the operation of the pressure cooker, such as injury, scalding, fire, injury, damage to other things, etc.

**WARNING:** The plastic bags used to package this appliance may be hazardous. To avoid the risk of suffocation, keep these bags out of the reach of children. These bags are not toys.

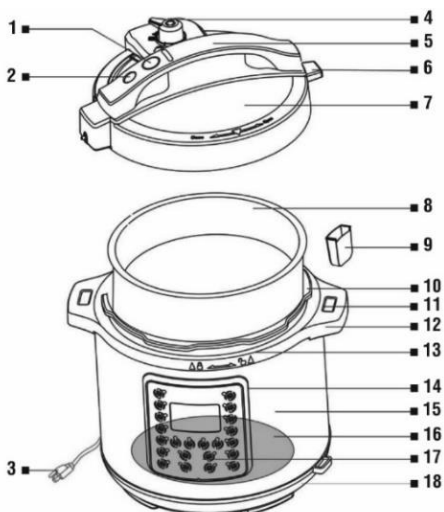
### IMPORTANT POWER CABLE INFORMATION

To reduce the risk of electric shock, do not attempt to modify the power cable connector. The length of the power cord reduces the risk of entanglement or tripping on the power cord.

DO NOT USE THE PRESSURE COOKER WITH AN EXTENSION CORD OR POWER ADAPTER.  
CONNECT THE POWER CORD DIRECTLY TO AN ELECTRICAL OUTLET.

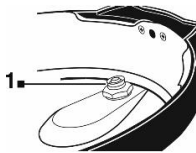
### DESCRIPTION PRESSURE COOKER

- 1 Button to release the top lid
- 2 Blue safety valve
- 3 Power cable
- 4 Pressure relief valve
- 5 Upper lid handle
- 6 Plastic stopper
- 7 Top lid
- 8 Stainless steel container
- 9 Condensate container
- 10 Outer pot
- 11 Hole for removing the top lid
- 12 Handle for gripping the pressure cooker
- 13 Upper circle
- 14 Control panel
- 15 Pressure cooker body
- 16 Heating element
- 17 Sensor
- 18 Pressure cooker bottom



## BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials.
- Remove the sticker on the front of the product.
- Wash the silicone gasket and top cover in warm, soapy water. Do not immerse the top cover in water. Rinse and dry the parts thoroughly.
- **ATTENTION!** Never pour water inside the pressure cooker and do not immerse the power cord in water. Always make sure the stainless steel container is completely dry before placing it back into the pressure cooker body.
- After the initial cleaning, reassemble the top lid of the pressure cooker and fit the metal ring with silicone seal.
- Connect the plug to the pressure cooker and then plug the power cord into a power outlet.
- To unplug the pressure cooker, press the „**Keep warm/Cancel**“ button once and then unplug the plug from the socket.
- Although you won't need to clean the metal filter and blue safety valve after every use, you should check them regularly and clean them if necessary. Clean the metal filter with a damp cloth and dishwashing detergent.



Remove the small gasket from the blue safety valve on the underside of the top cover, pull out the blue safety valve on the top and wash it in warm, soapy water.

**Periodically check the release nut on the valve vent tube for pressure relief. If necessary, re-tighten it gently with a wrench.**

**WARNING! Never loosen or remove the nut.**

Reinstall the blue safety valve into the top cover. Insert the blue safety valve with the narrower side into the opening of the lid from the top side and then from the bottom side of the lid, put the small silicone ring (1) on the valve.



**WARNING: Incorrect assembly will cause the top lid to leak and steam to escape!**

- Place the plastic condensate container on the back of the pressure cooker.

## OPENING THE PRESSURE COOKER

Move the valve to the „**Venting - Steam venting**“ position. Grasp the top lid firmly, press the blue button to release the top lid „**OPEN**“ and turn it counterclockwise. A slight vacuum can still build up in the pressure cooker, so sometimes you can lift the stainless steel container with the lid.

## CLOSING THE PRESSURE COOKER

Before closing the pressure cooker, make sure that the silicone seal is correctly fitted around the perimeter of the top lid, the blue safety valve with seal and the metal filter is fitted. Grasp the top lid firmly and turn it clockwise until you hear a click and beep. The  mark on the top lid will align with the  mark on the pressure cooker body. The „**Sauté**“ function should only be used without the top lid.

**Note: If the silicone seal is damaged, never continue cooking!**

## IMPORTANT INFORMATION FOR EVERYDAY USE

To ensure that the pressure cooker works properly, check before each use:

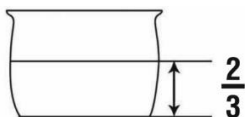
## NEVER COOK WITHOUT A STAINLESS STEEL COOKING POT

Make sure the outside of this stainless steel cooking pot is completely dry before placing it in the pressure cooker body. After inserting the stainless steel pot into the pressure cooker body, rotate it slightly to ensure good contact between the stainless steel pot and the heating element at the bottom of the pressure cooker. If the vent filter is clogged, clean it. The metal filter does not need to be cleaned after each use of the pressure cooker, but should be checked regularly and cleaned if necessary.

## NOTICE

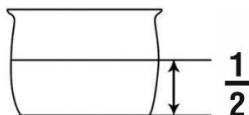
We recommend soaking foods such as dry beans, peas or lentils in water before cooking. These foods have a tendency to foam during cooking and could cause blockage of the vent pipe. Never pressure cook apples, cranberries, rhubarb, pasta or dried soup mixes.

- **Be sure not to exceed the „MAX PRESSURE COOK“ mark in the stainless steel container.**



When cooking foods that foam or expand like rice, beans, peas, lentils, dried vegetables or foods that are mostly liquids like soups, never fill the stainless steel container more than half full!

- **Make sure you do not exceed the „MAX RICE CUP ½“ mark in the stainless steel container when cooking the rice.**



When cooking rice, do not exceed the MAX RICE CUP ½ mark.

## The display shows

„0000“ End of time countdown/cooking has not started

„bb“ Termination of pressure cooking and switch to „Temperature hold“ mode

### BUTTON

**Soup, Meat, Bean, Rice, Steam, Manual setting**

**Yoghurt**

**Slow cook**

**Sauté**

**Sousvide**

**Keep warm**

### PRESSURE/TEMPERATURE

30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

approx. 55 °C

approx. 75 °C ~ 80 °C

Select the desired programme, use the **PREFERENCE** or +/- button to set the cooking time, use the **PRESSURE** button to set the low or high pressure and press the **START** button to start cooking. As long as the pressure cooker is pressurized, the time on the display will not change. The pressure cooker (except for the SLOW COOK program) will only start counting down the time when the correct pressure/temperature for the selected program is reached. For the SLOW COOK program, the time starts counting down immediately after starting. When the cooking program (soup, meat, pulses, steam, slow cooking, manual setting) is completed, the pressure cooker enters temperature hold mode. When the rice, yogurt, frying and Sousvide programs are completed, it switches to standby mode. You can stop cooking at any time by pressing the „Keep warm/Cancel“ button and the pressure cooker will then go into standby mode.

## PRESETS

This button is used in combination with the program buttons. For example, if you select the „**Soup**“ program, the display will show a cooking time of 30 minutes („**P30**“). If you then press the „**Preset**“ button again, the cooking time will change to 60 minutes („**More**“), a second press of the preset button will change the soup cooking time to 20 minutes („**Less**“) and another press will change the time to 30 minutes („**Normal**“).

## PRESSURE


The „**Pressure**“ button is used in combination with the program buttons for pressure cooking. The default working pressure is high pressure, the „**Pressure**“ button switches the pressure setting between „**High pressure**“ (50 ~ 65 kPa) and „**Low pressure**“ (30 ~ 45 kPa) for the pressure cooking function.

Example: first press the „**Rice**“ button and set the cooking length, the „**High pressure**“ indicator lights up, press the „**Pressure**“ button once and the „**Low pressure**“ indicator lights up.

- High pressure is suitable for most foods.
- Use low pressure for delicate foods such as fish and some vegetables.

## PRESSURE COOKING

Before you start cooking, read the „**IMPORTANT SAFETY WARNINGS**“ section and always check that the pressure cooker is assembled correctly.

- Place the pressure cooker on a dry and level surface.
- Grasp the top lid firmly, turn it clockwise until you hear a click and the  mark on the top lid aligns with the ▲ mark on the body of the pot.
- Move the valve to the „**Sealing**“ position.
- Select the cooking program on the control panel, set the desired time and pressure (Low or High) and press the START button.
- When the pressure cooker is heated, steam may be released around the safety or vent valve. Once the pressure cooker is properly pressurized, the top lid will lock against opening and the cooking time countdown will start.
- During cooking, you may sometimes notice steam being released by the safety or vent valve. This is fine. It's also okay if you hear the pressure cooker turn on and off during cooking to check the pressure in the pot.
- When the cooking time has elapsed, the pressure cooker beeps and automatically switches to the „**Keep warm**“ mode for the soup, meat, pulses, steam, slow cooking, manual settings, and to the standby mode for the rice, yoghurt, frying and Sousvide programmes.
- When you release the pressure in the pot, you will see that the blue safety valve in the top lid is in the down position.
- After the pressure has been reduced spontaneously or after you have quickly released it yourself by turning the valve lever to the „**Venting**“ position, carefully turn the top lid counterclockwise and lift it straight up so that the condensed liquid drips into the pot.
- When cooking is complete, unplug the power cord from the electrical outlet and then from the pressure cooker.
- **ATTENTION!** Steam and hot liquid can cause burns. During cooking and when the top lid is opened, a strong vertical release of hot steam may occur. Be careful!
- The casing, stainless steel container and metal parts of the appliance heat up during cooking.
- Steam may escape from the pressure cooker during cooking until it cools and there is a risk of scalding.

- While the pressure cooker is still pressurised (the blue safety float valve is in the upper position), do not lean over the pressure cooker as hot steam may escape.
- To release the pressure in the pressure cooker, grasp the end of the valve lever (not the whole valve) and turn it to the „**Venting**“ position.

## **PRESSURE RELEASE**

### **Quick pressure release**

This method is used when cooking vegetables, seafood and other delicate foods. After the cooking time has elapsed, press the „**Keep warm/Cancel**“ button and immediately move the valve lever to the „**Venting**“ position. You will hear steam escaping and within 2 to 3 minutes the pressure will be released. The pressure drop will also be visible on the blue safety valve, which will be in the lower position.

### **Slow pressure release**

A spontaneous pressure drop is used when cooking foods such as meat, soups, etc. After the cooking time has elapsed, leave the valve lever in the „**Sealing**“ position. The pressure cooker will slowly cool down and the blue safety valve will move to the lower position.

## **KEEP WARM/CANCEL**

After the cooking time has elapsed (except for the „Rice, Yoghurt, Frying and Sous Vide“ programme), the pressure cooker will beep, switch automatically to the „**Keep warm**“ mode and „**bb**“ will appear on the display. „**Keep warm**“ should not be used for more than 4 hours. The quality and texture of the cooked food will start to change after 1 hour. To cancel the program, press the „**Keep warm/Cancel**“ button until „**0000**“ appears on the LED display.

## **SAUTÉ**

Use this program for searing/roasting, typically before pressure cooking or Slow cooking. The „**Sauté**“ program is typically used for meat, vegetables, poultry, frying e.g. onions, to reduce liquid after pressure cooking or to get a sauce full of flavor for your food.

Select the desired heating temperature by pressing the „**Presets**“ button:

**Less:** approx. 150 °C

**Normal:** approx. 175 °C

**More:** approx. 190 °C

Allow the pressure cooker to preheat for 3 to 4 minutes before actually inserting the food. When frying/roasting is complete, press the „**Keep warm/Cancel**“ button. Allow the pressure cooker to cool for 2 to 3 minutes before pressure cooking. Do not use the top lid during the „**Sauté**“ program.

## **STEAM**

The „**Steam**“ programme is designed for steaming food such as vegetables, seafood or warming food. When using the program, insert the steaming holder or stainless steel basket (basket not included) into the stainless steel container. Make sure the valve lever is in the „**Sealing**“ position. Use the quick steam release when you are finished cooking vegetables and seafood to prevent food from overcooking. Use 1~2 cups (160 ml) of water to steam fresh or frozen vegetables for 1~2 minutes. Use the „Preset“, „+“ or „-“ buttons to change the cooking time. Unlike other pressure cooking functions, the pressure cooker operates at full power during the „**Steam**“ program. This high output can burn food if the food is in direct contact with the bottom of the stainless steel pot.

## **MANUAL SETTINGS**

Used to manually program the pressure level and cooking time according to your favourite recipe or



preferences. Setting your own cooking time is ideal for cooking meat or poultry that weighs more than 1.5 kg.

## **SLOW COOK**

Due to the nature of slow cooking, the meat will not brown as if cooked in a pan or oven. It is not necessary to fry the meat or poultry before Slow Cooking, but you may do so if you like the meat better this way. Frying ground beef, bacon and sausage before Slow Cooking may be desirable if you want to remove excess fat from the food. Avoid opening the pot during Slow Cooking as this will cause considerable heat loss. If you must still open the pressure cooker, do so as quickly as possible. Some foods such as carrots, potatoes and beets require longer cooking times than meat, so cut them into smaller pieces before adding them to the meat.

- Boil without pressure, the valve lever is in the „**Venting**” position.
- The default cooking time is 6 hours, the maximum cooking time is 12 hours.
- The slow cooking temperature is 85°C to 98°C.
- You can also manually set the time for „**Slow cook**”, in 30 minute increments, by pressing the „+” or „-” buttons.

## **DELAY**

Use this function to delay the start of cooking. We do not recommend using this function for perishable foods such as meat or fish if they are left at room temperature for several hours without further processing. Cooked rice may change texture to soft due to the longer soaking time, or you may burn it more easily. Also porridge, oatmeal, foamy and sticky foods are not suitable for this function as they can clog the safety valve.

- Place the food in the cooking container.
- Close the top lid by turning it clockwise.
- Make sure the valve lever is in the „**Sealing**” position.
- Plug the power cord into a 230 V socket.
- The LED display will show „**0000**”.
- Press the „**Delay**” button. The LED display will show „**0:30**”, which equals 30 minutes delay. Press the „**Delay**” button again to extend the cooking start delay by another 30 minutes. The maximum delay time is 24 hours.
- The time displayed on the LED display shows how long the pressure cooker will wait before starting the next selected program.
- For example, if you want to program the pressure cooker to turn on automatically after 3 hours, press the „**Delay**” button several times until the LED display shows „**3:00**”.
- After setting the length of the delay, select the program to be run.
- The light next to the „**Delay**” button on the front panel will light up and another light will light up for the programme you have selected.
- Press the START button to start the delayed start and cooking programme.
- The display will count down the time remaining until the program starts.
- „**Delay**” cannot be used with the **Sauté**, **Yoghurt** and **Sousvide** program.

## **YOGHURT**

In the pressure cooker you can prepare delicious homemade yoghurt according to your own preferences. You can use both pasteurized and fresh milk for production.

- Pour 2 litres of milk into a stainless steel container.
  - Close the pressure pot and move the valve lever to the „**Sealing**” position.
  - If you use pasteurised milk, follow the procedure in the next paragraph.
  - If you use fresh milk, press the „**Yoghurt**” button, then press the „**Presets**” button until „**00:20**” appears on the LED display.
  - The milk will be heated to 72~83°C and pasteurized for 20 minutes. Then the heating will stop and the LED display will show „**YOGT**”.
  - Press the „**Cancel**” button, move the lever to the „**Venting**” position and open the lid.
  - Remove the stainless steel container and let the milk cool to about 40°C, check the temperature with a thermometer. You can speed up the cooling of the milk by cooling the stainless steel container in an ice bath.
- 
- Then stir 2 teaspoons of yogurt (unsweetened, no fruit) into the milk and place the stainless steel container back into the body of the pressure cooker.
  - Close the pressure pot, the valve can be either in the „**Sealing**” position or in the „**Venting**” position.
  - Press the „**Yoghurt**” button, then press the „**Presets**” button until the display shows the time „**08:00**”, for culturing milk for 8 hours, or „**12:00**”, for culturing milk for 12 hours, or set your own time with the „**+**” or „**-**” buttons.
  - Once the cultivation is complete, remove the yoghurt from the stainless steel container and store it in the refrigerator.

## CONTROL OF THE PRESSURE COOKER WITH THE PHONE

- Turn on Bluetooth and Location (GPS) on your phone.
- Install the device control app on your phone and follow the wizard to pair it with the pressure cooker.



### ANDROID

search Google Play for the „Smart Life” app



### iOS

search the Apple Store for the „Smart Life” app

- Create your account in the „Smart Life” app and log in.
- Enable all the permissions that the application requires.  
 ANDROID: enable the „Location” and „Nearby devices,” app permissions.  
 iOS: enable the „Location”, „Bluetooth” and „Local network” app permissions.
- Plug the pressure cooker into an electrical socket.
- After logging into the „Smart Life” app, click on the „**+**” icon on the top right and then click on „Add Device”.
- The „Discovering devices”: „TESLA EliteCook K70 WiFi” will be displayed, click „Add”, the Wi-Fi

network will be displayed, enter the Wi-Fi network password (if not already found automatically) and click „Next“. The pressure cooker will start pairing with the app.

- After successful pairing, a green icon will appear next to the name and your TESLA EliteCook K70 WiFi pressure cooker has been successfully added to the app.
- Click on „Done“ and you can now control the selected functions of the pressure cooker with your phone.
- Use the application only with the pressure cooker lid closed outside the Frying programme

As part of the software complexity of the operating system and Google/Apple's requirements for application security, it is necessary to regularly adjust the application's functionality. Also keep your phone's operating system updated to the latest version. The app requires Android 10 and above or iOS 10 and above, otherwise its functionality cannot be guaranteed.

## **APPLICATION TROUBLESHOOTING**

- If „TESLA EliteCook K70 WiFi“ does not appear in the „Smart Life“ app, reset the WiFi connection. Turn on the pressure cooker, press and hold the „WIFI“ button for at least 5 seconds until you hear a beep, the WIFI icon will start flashing. Then perform a new pairing according to the above procedure.
- Make sure the Wi-Fi coverage for your phone and pressure cooker is good and strong enough. First set up your pressure cooker near your Wi-Fi router.
- Make sure that the „Bluetooth and Location“ (GPS) functions are enabled on your phone.
- Make sure the third-party app (VPN, antivirus, firewall, etc.) is not blocking access to your phone.
- A Wi-Fi network operating at 2.4 GHz and WPA1 or WPA2 security is supported.
- Try connecting to a different Wi-Fi router or Wi-Fi hotspot on a different phone to rule out an error on your internet connection.
- You have too many devices connected to your Wi-Fi router, or a new device is blocked from connecting to it.
- Restart your Wi-Fi router.

## **CLEANING OF THE PRESSURE COOKER**

After each use:

- Unplug the power cord from the wall outlet and then from the pressure cooker and allow it to cool completely.
- After each use, disassemble and clean the top lid, metal filter, safety valve, pressure relief valve and check the silicone seal.
- Wash the parts in warm, soapy water. Do not wash these parts in the dishwasher.
- Make sure the vent pipe is clean, hold the cover against the light and inspect it.
- Clean the vent pipe if it is blocked or partially blocked.
- Dry all parts thoroughly.
- Remove the stainless steel container and wash it in warm water with a mild detergent. The stainless steel container can be washed in the dishwasher.
- Never pour liquid into the body of the pressure cooker itself or immerse it in water. Always make sure the pressure cooker is completely dry before use.
- When not in use, store the pressure cooker in a dry place and do not close the top lid tightly.

## DESCRIPTION OF PROGRAMS

PROGRAMM	TIME			PRESSURE/TEMPERATURE	
	Preferences	Default	Options	Default	Options
Manual setting (pressure cooking)	Less	1 min	1 - 99 min	High	Low - High
	Centre	30 minutes			
	More	99 min			
Soup	Less	20 minutes	20 - 60 min	High	Low - High
	Centre	30 minutes			
	More	60 minutes			
Meat	Less	15 minutes	15 - 60 min	High	Low - High
	Centre	30 minutes			
	More	60 minutes			
Legumes	Less	10 minutes	10 - 90 min	High	Low - High
	Centre	40 minutes			
	More	90 min			
Rice	Less	8 min	8 - 15 min	High	Low - High
	Centre	12 minutes			
	More	15 minutes			
Slow cooking	Less	3 hours	3 - 12 hours	approximately 85 °C - 98 °C	-
	Centre	6 hours			
	More	12 hours			
Steam	Less	2 min	2 - 25 min	High	Low - High
	Centre	15 minutes			
	More	25 min			
Yoghurt	Less	8 hours	8 - 24 hours	35 °C - 43 °C	-
	Centre	12 hours		72 °C - 83 °C	
	More	20 minutes	-		
Frying	Less	30 minutes	-	Approximately 150 °C	-
	Centre			Approximately 175 °C	
	More			Approx. 190 °C	
Sousvide	Less	1 hour	1 - 24 hours	Approx. 50 °C - 55 °C	-
	Centre	8 hours			
	More	24 hours			

## QUESTIONS AND ANSWERS

- What does it mean when the display shows „E3” and the pressure cooker stops working?**  
 The pressure cooker overheated. You have probably been using it for pressure cooking with little or no liquid. If this condition occurs, unplug the appliance and allow the pressure cooker to cool slowly, about 10 minutes. Then open the pressure cooker, add liquid, program it and start cooking again.
- What does it mean if the display shows „E1”, „E2” or „E4”?**  
 E1: sensor error, E2: circuit short, E4: switch error. Contact TESLA service.

- **Sometimes when pressure cooking, I notice moisture droplets forming in the pressure valve area. Sometimes I hear a sound that sounds like steam escaping before the timer starts counting down the time for cooking.**

Both of these manifestations are normal and can be expected as part of pressure cooking.

- **I accidentally pressed the wrong button and the pressure cooker won't let me press the correct button.**

Press the „**Keep warm/Cancel**” button. This allows you to start over and press the correct button.

- **When I tried to adjust the time, it didn't change.**

Press the „**Keep warm/Cancel**” button and start again by selecting the desired setting and adjusting the time as required.

- **I can see steam escaping from the top lid.**

You forgot to put the silicone seal on the top lid or the blue safety valve. If either of these parts are not in the correct place, pressure will not build up and damage to the equipment may occur.

- **I hear passable steam from the quick release valve and the pressure in the pot does not increase.**

The quick-closing valve is in the „**Venting**” position. This valve must be in the „**Sealing**” position to seal the pressure pot.

- **The time for cooking does not change.**

The pressure cooker has not yet reached operating pressure. The time countdown will start once the operating pressure for the selected cooking type has been reached. The total cooking time may therefore be slightly longer.

- **Sometimes the top lid is difficult to open.**

If the top cover is difficult to open, there may still be pressure in the pressure cooker. Check that the blue safety valve in the top lid of the pressure cooker has dropped to its lower position.

- **Sometimes my food isn't ready after the programmed time. When I try to put the top lid back on the pot to cook the food longer, the top lid will not close.**

Let the pressure cooker cool slightly. When the pressure cooker is still hot, the vent valve will rise and prevent you from closing the lid. Make sure the quick release valve is in the „**Venting**” position before placing the top lid back on the pressure cooker. Once the top lid is closed, move the valve to the „**Sealing**” position.

- **What can be done if the food prepared in the pressure cooker contains more liquid than required?**

After removing the top lid, press the „**Sauté**” button and let the excess liquid evaporate. Use less liquid the next time you cook the same recipe.

- **I think I clean the pressure cooker thoroughly, but sometimes I notice that the smell of my last meal lingers in the pot.**

The sealing ring under the top lid is made of silicone. Silicone has many great properties and one of them is its tendency to retain odors. Over time, any odors will dissipate.

- **The display does not light up when plugged in.**

Make sure you have the correct power cord connected or try a different power outlet.

### **PRACTICAL PROCEDURE - example of cooking soup**

This pressure cooker is ideal for making delicious soups. If you add dry beans and peas to the soup, remember to soak them first.

**CAUTION!** Do not pressure cook soups containing barley, rice, pasta, grains, and dried soup mixes as they tend to foam and could block the vent valve. These foods should be added to the soup after pressure cooking.

**FOR SOUP AND STEWING, FILL THE STAINLESS STEEL CONTAINER TO NO MORE THAN HALF ITS CAPACITY.**

#### **Chicken broth**

1 chicken, can be frozen  
1 celery, cut into pieces  
1 halved onion  
3 halved garlic cloves  
salt, pepper, soup spices for seasoning

Add chicken, celery, onion, garlic, salt, pepper, spices and water to a stainless steel cooking pot. Close the top lid, press the „**Soup**“ button, the LED display will show „**P30**“ and „**High pressure**“ will light up.

The pressure cooker will start heating, once the desired pressure is reached, the actual cooking will start and a 30 minute countdown time will be displayed.

Once the countdown time is complete, allow the pressure to slowly drop independently (you can adjust the cooking time as you wish, lengthening or shortening it according to your needs).

**You can find more useful recipes in the enclosed printed colour cookbook, on our Facebook or YouTube channel.**

#### **TECHNICAL SUPPORT**

Need help setting up and operating your TESLA EliteCook K70 WiFi?

Contact us: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

#### **CONSUMABLES AND ACCESSORIES**

Consumables can be purchased from the official TESLA store at [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu) (glass lid, silicone strap, silicone lid, baking mould, silicone muffin mould, silicone seal for the top lid, steaming holder, original stainless steel container, steaming basket, set of 6 yoghurt making cups, blue safety valve with plug and many more).

#### **WARRANTY REPAIR**

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

## The warranty does NOT cover:

- normal wear and tear.
- using the pressure cooker for purposes other than those for which it is intended.
- Failure to follow the „Important Safety Instructions“ 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 unauthorised repairs.
- illegible pressure cooker serial number.

## DECLARATION OF CONFORMITY

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



This product meets the requirements of the European Union.



Please check your local separate collection system for electrical and electronic products. Please follow local regulations and do not dispose of old products in your regular household waste. Proper disposal of old product helps to avoid 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 latest version of the 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, typographical errors reserved.

**Kedves vásárló,  
Köszönjük, hogy a TESLA EliteCook K70 WiFi készüléket választotta.**

**Kérjük, hogy a gyorsfőző használata előtt alaposan olvassa el a biztonságos használatra vonatkozó szabályzatot, és tartsa be a szokásos biztonsági szabályokat.**

## **FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK**

**EZ A GYORSFŐZŐ KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT.**

Olvassa el és értse meg az összes utasítást. Az alábbi utasítások be nem tartása áramütést, tüzet vagy súlyos sérülést okozhat. A jelen kézikönyvben tárgyalt figyelmeztetések, óvintézkedések és utasítások nem fedhetnek le minden lehetséges körülményt és helyzetet, amely előfordulhat.

- **FIGYELEM!** Főzés közben és a felső fedél kinyitásakor a forró gőz erős függőleges szivárgása következhet be. A készülék burkolata, tartálya és fém alkatrészei a készülék működése közben felforrósodnak! Legyen óvatos!
- Ez a gyorsfőző nyomás alatt főz. A helytelen használat forrázást okozhat. Működés előtt mindig győződjön meg arról, hogy a gyorsfőző megfelelően le van zárva.
- Ne nyissa ki a gyorsfőzőt, amíg az összes belső nyomás ki nem engedett. A nyomáscsökkentő szelepet a „**Venting - Szellőztetés**” állásba kell fordítani.
- Minden használat előtt ellenőrizze a szellőzőcsatornákat és a szellőzőket, hogy azok ne legyenek eltömődve. Távolítsa el és tisztítsa meg a szellőzőszelepet a szennyeződésektől.
- Az áramütés elleni védelem érdekében ne merítse a kábelt, a dugót vagy a gyorsfőzőt vízbe vagy más folyadékba.
- Húzza ki a tápkábelt a konnektorból, és tisztítás előtt hagyja kihűlni a gyorsfőzőt.
- Az áramütés elkerülése érdekében csak az eredeti rozsdamentes acél főzőedényben főzzön. Kerülje a rozsdamentes acél főzőedényen kívüli folyadékok kiöntését vagy túlcsordulását.
- Ne használja a gyorsfőzőt sérült vezetékkel. Ha a gyorsfőző nem működik megfelelően, vagy bármilyen módon megsérült, küldje vissza a gyorsfőzőt a TESLA szervizbe ellenőrzésre, javításra vagy elektromos és mechanikai beállításra.
- Ne töltsen meg a gyorsfőzőt kétharmadnál jobban. Ezenkívül a gyorsfőzőt nem szabad félig teli tölteni, ha olyan ételleket főz, amelyek habzanak vagy duzzadnak, mint a rizs, gabonafélék, szárazbab, borsó és lencse, vagy olyan ételleket, amelyek többnyire folyadékból állnak, mint a levesek. Elzárhatja a gyorsfőző szellőzőnyílását, és túlzott nyomást gyakorolhat.
- Ne használjon nyomást alma, áfonya, rebarbara, gabonafélék, tésztafélék, borsóhüvelyesek és szárított levesbetétek főzésére. Ezek az élelmiszerek hajlamosak habosodni, és a hab és a belőle származó permet eltömítheti a szellőzőnyílást vagy a szellőző- és légszilipet.
- Ne távolítsa el a felső fedélben lévő fémgyűrűt, amely a szilikon tömítést tartja. Ha a fémgyűrű megsérül, azonnal hagyja abba a gyorsfőző használatát, és cserélje ki.
- Ne használja a gyorsfőzőt olajjal való nyomás alatti főzésre (sütés zárt fedéllel).
- Ne nyissa ki a gyorsfőzőt, amíg az ki nem hűlt, és a belső nyomás ki nem engedett. Ha a kék szelep nem engedi elfordítani a felső fedelet, az azt jelenti, hogy a gyorsfőző még mindig nyomás alatt van.
- Ne helyezze a gyorsfőzőt gázégőre, elektromos égőre vagy fűtött sütőbe.



- Ne használja a gyorsfőzőt túl forró, poros vagy párák környezetben. Tartsa távol gyúlékony és illékony anyagoktól.
- Ne javítsa a gyorsfőzőt, mert ezzel áramütés és a garancia elvesztésének veszélyét kockáztatja.
- Ne használja a gyorsfőzőt, ha keze vagy lába nedves.
- A rozsdamentes acéltartály és a gyorsfőző alján lévő fűtőelem közötti felületnek mindig tisztának kell lennie.
- Ne használja a rozsdamentes acél főzőedényt más hőforrásokkal.
- Cserélje ki a szilikon tömítőgyűrűt, ha megváltozott az alakja, mérete vagy más módon mechanikusan sérült.
- Felnőtt felügyelete szükséges, ha a gyorsfőzőt gyermekek közelében használja. Nem tanácsos, hogy a gyermekek egyedül használják a gyorsfőzőt.
- Legyen óvatos, amikor a gyorsfőzőt mozgatja, mert a folyadék nagyon forró. Ne érintse meg a forró felületeket. Mindig használja a gyorsfőző fogantyúit.
- Csak olyan eredeti TESLA tartozékokat használjon, amelyeket ehhez a modellhez terveztek.
- Az Európai Unió gyártója és importőre nem vállal felelősséget a gyorsfőző működése által okozott károkért, mint például sérülés, leforrázás, tűz, sérülés, sérülés, más dolgok megrongálódása, stb.

**FIGYELMEZTETÉS:** A készülék csomagolásához használt műanyag zacskók veszélyesek lehetnek. A fulladásveszély elkerülése érdekében tartsa ezeket a zacskókat gyermekek számára elérhetetlen helyen. Ezek a zacskók nem játékok.

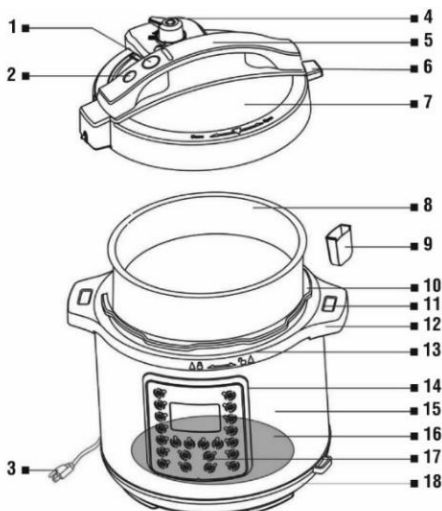
### **FONTOS TÁPKÁBELINFORMÁCIÓ**

Az áramütés veszélyének csökkentése érdekében ne próbálja meg módosítani a tápkábel csatlakozóját. A tápkábel hossza csökkenti a hálózati kábelbe való belegabalyodás vagy botlás veszélyét.

**NE HASZNÁLJA A GYORSFŐZŐT HOSSZABBÍTÓVAL VAGY HÁLÓZATI ADAPTERREL.  
A TÁPKÁBELT KÖZVETLENÜL A KONNEKTORBA CSATLAKOZTASSA.**

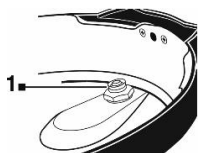
## LEÍRÁS NYOMÁSTŰZHELY

- 1 Gomb a felső fedél feloldásához
- 2 Kék biztonsági szelep
- 3 Tápkábel
- 4 Nyomáscsökkentő szelep
- 5 Felső fedél fogantyú
- 6 Műanyag dugó
- 7 Felső fedél
- 8 Rozsdamentes acél tartály
- 9 Kondenzátum tartály
- 10 Külső edény
- 11 Lyuk a felső fedél eltávolításához
- 12 Fogantyú a nyomástartó edény megfogásához
- 13 Felső kör
- 14 Vezérlőpanel
- 15 Sütőtest test
- 16 Fűtőelem
- 17 Érzékelő
- 18 Sütőedény alja



## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- Távolítsa el a termék előlapján lévő matricát.
- Mossa ki a szilikon tömítést és a felső burkolatot meleg, szappanos vízben. Ne merítse a felső burkolatot vízbe. Öblítse ki és szárítsa meg alaposan az alkatrészeket.
- **FIGYELEM!** Soha ne öntsön vizet a gyorsfőző belsejébe, és ne merítse vízbe a tápkábelt. Mindig győződjön meg arról, hogy a rozsdamentes acéltartály teljesen száraz, mielőtt visszahelyezi a gyorsfőzőtestbe.
- A kezdeti tisztítás után szerelje vissza a gyorsfőző felső fedelét, és illessze a fémgűrűt szilikon tömítéssel.
- Csatlakoztassa a dugót a gyorsfőzőhöz, majd csatlakoztassa a tápkábelt egy konnektorba.
- A gyorsfőző kihúzásához nyomja meg egyszer a „**Hőmérséklet tartása/leállítása**” gombot, majd húzza ki a dugót a konnektorból.
- Bár a fémshűrőt és a kék biztonsági szelepet nem kell minden használat után tisztítani, érdemes rendszeresen ellenőrizni és szükség esetén tisztítani. A fémshűrőt nedves ruhával és mosogatószerrel tisztítsa meg.



Távolítsa el a kék biztonsági szelep kis tömítését a felső fedél alján, húzza ki a kék biztonsági szelepet a tetején, és mossa el meleg, szappanos vízben.

**Rendszeresen ellenőrizze a szelep szellőzőcsövén lévő kioldó anyát a nyomáscsökkentés érdekében. Ha szükséges, óvatosan húzza meg újra egy csavarkulccsal. FIGYELEM! Soha ne lazítsa meg és ne távolítsa el az anyát.**

Szerelje vissza a kék biztonsági szelepet a felső fedélbe. Helyezze be a kék biztonsági szelepet a keskenyebbik oldalával a fedél nyílásába a felső oldalról, majd a fedél alsó oldaláról helyezze a kis szilikongyűrűt (1) a szelepre.



**FIGYELEM: A helytelen összeszerelés a felső fedél szivárgását és a gőz távozását okozza!**

- Helyezze a műanyag kondenzátumtartályt a gyorsfőző hátuljára.

## A NYOMÁSTARTÓ EDÉNY KINYITÁSA

Állítsa a szelepet a „**Venting - Szellőztetés**” állásba. Fogja meg erősen a felső fedelet, nyomja meg a kék gombot a felső fedél „**NYITVA - OPEN**” feloldásához, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba. A nyomástartó edényben még mindig kialakulhat egy enyhe vákuum, ezért néha felemelheti a rozsdamentes acéltartályt a fedéllel együtt.

## NYOMÁSTŰZHELY LEZÁRÁSA

Mielőtt lezárja a gyorsfőzőt, győződjön meg arról, hogy a szilikon tömítés helyesen van-e felszerelve a felső fedél kerületén, a kék biztonsági szelep a tömítéssel és a fémszűrővel. Fogja meg erősen a felső fedelet, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban, amíg kattantást és hangjelzést nem hall. A felső fedélen  jel egy vonalba kerül a kukta  testén lévő jelzéssel. A „**Sütés**” funkciót csak a felső fedél nélkül szabad használni.

**Megjegyzés: Ha a szilikon tömítés megsérül, soha ne folytassa a főzést!**

## FONTOS INFORMÁCIÓK A MINDENNAPI HASZNÁLATHOZ

Annak érdekében, hogy a gyorsfőző megfelelően működjön, minden használat előtt ellenőrizze:

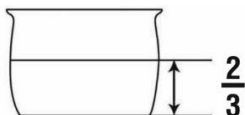
### SOHA NE SÜTTEK SEMMILYEN NEHÉZFÖLDI FŐZŐEDÉNY NÉLKÜL

Győződjön meg arról, hogy a rozsdamentes acél főzőedény külseje teljesen száraz, mielőtt a gyorsfőző testébe helyezné. Miután behelyezte a rozsdamentes acél főzőedényt a gyorsfőzőtestbe, kissé forgassa el, hogy a rozsdamentes acél főzőedény és a gyorsfőző alján lévő fűtőelem között jó kapcsolat alakuljon ki. Ha a szellőzőszűrő eltömődött, tisztítsa meg. A fémszűrőt nem kell a gyorsfőző minden egyes használata után tisztítani, de rendszeresen ellenőrizni kell, és szükség esetén tisztítani.

## MEGJEGYZÉS

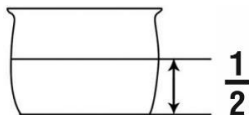
Javasoljuk, hogy az olyan élelmiszereket, mint a szárazbab, borsó vagy lencse, főzés előtt áztassa be vízbe. Ezek az élelmiszerek főzés közben hajlamosak habosodni, és a szellőzőcső eltömődését okozhatják. Soha ne főzzön nyomás alatt almát, áfonyát, rebarbarát, tésztát vagy szárított leveskeveréket.

- **Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a rozsdamentes acéltartályon lévő „MAX PRESSURE COOK” jelzést.**



Ha olyan ételeket főz, amelyek habzanak vagy duzzadnak, mint a rizs, bab, borsó, lencse, szárított zöldségek, vagy olyan ételek, amelyek többnyire folyadékok, mint a levesek, soha ne töltsé meg a rozsdamentes acéltartályt félig!

- **Ügyeljen arra, hogy a rizs főzésekor ne lépje túl a rozsdamentes acéltartályon lévő „MAX RIZS CUP ½” jelzést.**



A rizs főzésekor ne lépje túl a MAX RICE CUP ½ jelölést.

## A kijelzőn megjelenik

„0000” Az idő visszaszámlálás vége/főzés nem kezdődött el

„bb” A nyomásfőzés befejezése és átváltás „Hőmérséklet tartás” üzemmódba.

### GOMB

**Leves, Hús, hüvelyesek, Rizs, Gőz, Kézi beállítás**

**Joghurt**

**Lassú főzés**

**Sütés**

**Sousvide**

**Hőmérséklet fenntartása**

### NYOMÁS/TÉRKÉP

30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

kb. 55 °C

kb. 75 °C ~ 80 °C

Válassza ki a kívánt programot, a **PREFERENCIA** vagy a +/- gombbal állítsa be a főzési időt, a **NYOMÁS** gombbal állítsa be az alacsony vagy magas nyomást, majd nyomja meg a **INDUL** gombot a főzés megkezdéséhez. Amíg a gyorsfőző nyomás alatt van, a kijelzőn megjelenő idő nem változik. A gyorsfőző (a LASSÚ FŐZÉS program kivételével) csak akkor kezdi el visszaszámlálni az időt, amikor a kiválasztott programnak megfelelő nyomást/hőmérsékletet elérte. A LASSÚ FŐZÉS program esetében az idő visszaszámlálása az indítás után azonnal megkezdődik. Amikor a főzési program (leves, hús, pulzusok, gőz, lassú főzés, kézi beállítás) befejeződik, a gyorsfőző hőmérséklet-tartási üzemmódba lép. A rizs, joghurt, sütés és Sousvide programok befejezésekor készenléti üzemmódba kapcsol. A főzést bármikor leállíthatja a „Hőmérséklet fenntartása/leállítás” gomb megnyomásával, ekkor a gyorsfőző készenléti üzemmódba kapcsol.

## BEÁLLÍTÁSOK

Ez a gomb a programgombokkal együtt használható. Ha például a „Leves” programot választja, a kijelzőn 30 perces főzési idő jelenik meg („P30”). Ha ezután ismét megnyomja az „BEÁLLÍTÁSOK” gombot, a főzési idő 60 percre változik („Több”), az előbeállítás gomb második megnyomásával a leves főzési ideje 20 percre („Kevesebb”), egy újabb megnyomásával pedig 30 percre („Közepes”).

## NYOMÁS

A „Nyomás” gomb a programgombokkal együtt a nyomáson történő főzéshez használható. Az alapértelmezett üzemi nyomás magas nyomás, a „Nyomás” gomb a nyomás beállítását a „Magas nyomás” (50 ~ 65 kPa) és az „Alacsony nyomás” (30 ~ 45 kPa) között váltja a nyomásfőzés funkcióhoz.

Példa: Először nyomja meg a „Rizs” gombot és állítsa be a főzési időtartamot, a „Magas nyomás” kijelző világít, nyomja meg egyszer a „Nyomás” gombot és az „Alacsony nyomás” kijelző világít.

- A nagy nyomás a legtöbb élelmiszerhez alkalmas.
- Kényes ételekhez, például halakhoz és egyes zöldségekhez alacsony nyomást használjon.

## HOGYAN KELL HASZNÁLNI A NYOMÁSTŰZHELYET A NYOMÁSFŐZÉSHEZ

A főzés megkezdése előtt olvassa el a „FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK” című részt, és mindig ellenőrizze, hogy a gyorsfőző megfelelően van-e összeszerelve.

- Helyezze a gyorsfőzőt száraz és vízszintes felületre.
- Fogja meg erősen a felső fedelet, majd forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg kattantást nem hall, és a felső fedélen  lévő jel egy vonalba nem kerül ▲ az edény testén lévő jelzéssel.
- Állítsa a szelepet a „**Tömítés - Sealing**” állásba.
- Válassza ki a főzési programot a kezelőpanelen, állítsa be a kívánt időt és nyomást (alacsony vagy magas), majd nyomja meg a START gombot.
- Amikor a gyorsfőzőt felhevítik, gőz szabadulhat fel a biztonsági vagy szellőzőszelep körül. Amint a gyorsfőző megfelelő nyomás alá kerül, a felső fedelet a nyitás ellen zárja, és elindul a főzési idő visszaszámlálása.
- Főzés közben néha észreveheti, hogy a biztonsági vagy szellőzőszelepen keresztül gőz szabadul fel. Ez rendben van. Az sem baj, ha a főzés közben hallja, hogy a gyorsfőző be- és kikapcsol, hogy ellenőrizze az edényben lévő nyomást.
- A főzési idő leteltével a gyorsfőző csipog, és automatikusan átvált a „**Hőmérséklet fenntartása**” üzemmódba a leves, hús, hüvelyesek, gőz, lassú főzés, kézi beállítások esetében, és készenléti üzemmódba a rizs, joghurt, sütés és Sousvide programok esetében.
- Amikor kiereszti a nyomást az edényben, látni fogja, hogy a felső fedélen lévő kék biztonsági szelep lefelé áll.
- Miután a nyomás spontán csökkent, vagy miután a szelepkar „**Szellőztetés - Venting**” állásba fordításával gyorsan leengedte azt, óvatosan fordítsa el a felső fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje fel egyenesen, hogy a kondenzált folyadék az edénybe csöpögjön.
- Ha a főzés befejeződött, húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd a gyorsfőzőből.
- **FIGYELEM!** A gőz és a forró folyadék égési sérüléseket okozhat. A főzés során és a felső fedél kinyitásakor a forró gőz erős függőleges kiáramlása következhet be. Legyen óvatos!
- A készülék burkolata, rozsdamentes acéltartálya és fém alkatrészei felmelegednek a főzés során.
- A főzés során a gyorsfőzőből gőz távozik, amíg az le nem hűl, és fennáll a leforrzás veszélye.
- Amíg a gyorsfőző még nyomás alatt van (a kék biztonsági úszószelep a felső állásban van), ne hajoljon a gyorsfőző fölé, mert forró gőz távozik.
- A nyomást a gyorsfőzőben lévő nyomás megszüntetéséhez fogja meg a szelepkar végét (nem az egész szelepet), és fordítsa a „**Szellőztetés - Venting**” állásba.

## NYOMÁSCSÖKKENTÉS

### Gyors nyomáscsökkentés

Ezt a módszert zöldségek, tenger gyümölcsei és más érzékeny ételek főzésénél használják. A főzési idő letelte után nyomja meg a „**Hőmérséklet fenntartása/leállítás**” gombot, és azonnal állítsa a szelepkarját a „**Szellőztetés - Venting**” állásba. Hallani fogja a gőz kiáramlását, és 2-3 percen belül a nyomás megszűnik. A nyomáscsökkenés a kék biztonsági szelepen is látható lesz, amely az alsó állásban lesz.

### Lassú nyomáscsökkentés

A spontán nyomáscsökkenés olyan ételek főzésekor használatos, mint a hús, levesek stb. A főzési idő letelte után hagyja a szelepkart a „**Tömítés - Sealing**” állásban. A gyorsfőző lassan lehűl, és a kék biztonsági szelep az alsó állásba kerül.

## HŐMÉRSÉKLET TARTÁS/LEÁLLÍTÁS

A főzési idő letelte után (a "Rizs, joghurt, sütés és Sous Vide" program kivételével) a gyorsfőző hangjelzést ad, automatikusan átvált a „**Hőmérséklet tartás**” üzemmódba, és a kijelzőn megjelenik a „bb”. A „**Hőmérséklet tartás**” funkciót nem szabad 4 óránál tovább használni. A főtt ételek minősége

és állaga 1 óra elteltével kezd megváltozni. A program törléséhez nyomja meg a „**Hőmérséklet tartása/Mégse**” gombot, amíg a LED kijelzőn meg nem jelenik a „0000”.

## SÜTÉS

Használja ezt a programot piritáshoz/pörköléshez, jellemzően a gyorsfőzés vagy a lassú főzés előtt. A „**SÜTÉS**” programot jellemzően húsokhoz, zöldségekhez, baromfihoz, pl. hagyma sütéséhez, a folyadék csökkentéséhez a nyomásfőzés után, vagy hogy egy ízgazdag szószt kapjon az ételhez.

Válassza ki a kívánt fűtési hőmérsékletet az „**Beállítások**” gomb megnyomásával:

**Kevesebb:** kb. 150 °C

**Közepes:** kb. 175 °C

**Több:** kb. 190 °C

Hagyja a gyorsfőzőt előmelegedni 3-4 percig, mielőtt ténylegesen beteszi az ételt. Amikor a sütés/sütés befejeződött, nyomja meg a „**Hőmérséklet fenntartása/megszüntetés**” gombot. Hagyja a gyorsfőzőt 2-3 percig hűlni, mielőtt a főzést megkezdené. Ne használja a felső fedelet a „**Sütés**” program alatt.

## GŐZ

A „**Gőz**” program olyan ételek párolására szolgál, mint a zöldségek, tenger gyümölcsei vagy meleg ételek. A program használatakor helyezze a párolótartót vagy a rozsdamentes acélkosarat (a kosár nem tartozék) a rozsdamentes acéltartályba. Győződjön meg róla, hogy a szelepkar a „**Tömítés - Sealing**” állásban van. Használja a gyors gőzkioldó gombot, amikor befejezte a zöldségek és a tenger gyümölcseinek főzését, hogy megakadályozza az ételek túlfőzését. Használjon 1~2 csésze (160 ml) vizet a friss vagy fagyasztott zöldségek 1~2 percig tartó párolásához. Az „Előbeállítás”, „+” vagy „-” gombok segítségével változtassa meg a főzési időt. A többi gyorsfőző funkciótól eltérően a „**Gőz**” program alatt a gyorsfőző teljes teljesítményen működik. Ez a nagy teljesítmény megégetheti az ételt, ha az étel közvetlenül érintkezik a rozsdamentes acél edény aljával.

## MANUÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

A nyomásszint és a főzési idő manuális programozására szolgál a kedvenc receptje vagy preferenciái szerint. A saját főzési idő beállítása ideális 1,5 kg-nál nagyobb súlyú hús vagy baromfi főzéséhez.

## LASSÚ FŐZÉS

A lassú sütés jellegéből adódóan a hús nem barnul meg úgy, mintha serpenyőben vagy sütőben sütnének. Nem szükséges a húst vagy a baromfit a lassú főzés előtt megsütni, de megteheti, ha így jobban ízlik a hús. A darált marhahús, a szalonna és a kolbász lassú főzés előtti megsütése kívánatos lehet, ha szeretné eltávolítani a felesleges zsírt az ételből. Kerülje az edény kinyitását a Slow Cooking során, mivel ez jelentős hővesztést okoz. Ha mégis ki kell nyitnia a gyorsfőzőt, tegye ezt a lehető leggyorsabban. Egyes ételek, például a sárgarépa, a burgonya és a cékla hosszabb főzési időt igényelnek, mint a hús, ezért vágja őket kisebb darabokra, mielőtt a húshoz adná őket.

- Forraljon nyomás nélkül, a szelepkar a „**Szellőztetés - Venting**” állásban van.
- Az alapértelmezett főzési idő 6 óra, a maximális főzési idő 12 óra.
- A lassú sütés hőmérséklete 85°C és 98°C között van.
- A „**Lassú főzés**” időtartamát manuálisan is beállíthatja 30 perces lépésekben a „+” vagy „-” gombok megnyomásával.

## KÉSELTETETT INDÍTÁS

Ezzel a funkcióval késleltetheti a főzés megkezdését. Ezt a funkciót nem javasoljuk romlandó élelmiszerek, például hús vagy hal esetében, ha azokat további feldolgozás nélkül több órán keresztül

szobahőmérsékleten hagyja. A főtt rizs állaga a hosszabb áztatási idő miatt lágyabbá válhat, vagy könnyebben megéghet. A zabkása, zabpehely, habos és ragadós ételek szintén nem alkalmasak erre a funkcióra, mivel eltömíthetik a biztonsági szelepet.

- Helyezze az ételt a főzőedénybe.
- Zárja le a felső fedelet az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva.
- Győződjön meg róla, hogy a szelepkar a „**Tömítés - Sealing**” állásban van.
- Csatlakoztassa a tápkábelt egy 230 V-os aljzatba.
- A LED kijelzőn a „**0000**” felirat jelenik meg.
- Nyomja meg a „**Késleltetett indítás**” gombot. A LED kijelzőn „**0:30**” jelenik meg, ami 30 perces késleltetést jelent. Nyomja meg újra a „**Késleltetett indítás**” gombot, hogy a főzés indításának késleltetését további 30 perccel meghosszabbítsa. A maximális késleltetési idő 24 óra.
- A LED kijelzőn megjelenő idő mutatja, hogy a gyorsfőző mennyi ideig vár a következő kiválasztott program elindítása előtt.
- Ha például úgy szeretné programozni a gyorsfőzőt, hogy 3 óra elteltével automatikusan bekapcsoljon, nyomja meg többször a „**Késleltetett indítás**” gombot, amíg a LED kijelzőn a „**3:00**” nem jelenik meg.
- A késleltetés hosszának beállítása után válassza ki a futtatandó programot.
- Az előlapon a „**Késleltetett indítás**” gomb melletti lámpa világít, és egy másik lámpa világít a kiválasztott programhoz.
- Nyomja meg a START gombot a késleltetett indítás és a főzési program elindításához.
- A kijelző visszaszámolja a program indulásáig hátralévő időt.
- A „**Késleltetett indítás**” nem használható a **Sütés, Joghurt** és **Sousvide** programmal.

## JOGHURT

A gyorsfőzőben ízletes házi joghurtot készíthet saját ízlése szerint. Az előállításához pasztörözött és friss tejet egyaránt használhat.

- Öntsön 2 liter tejet egy rozsdamentes acéltartályba.
- Zárja le a nyomástartó edényt, és állítsa a szelepkarját a „**Tömítés - Sealing**” állásba.
- Ha pasztörözött tejet használ, kövesse a következő bekezdésben leírt eljárást.
- Ha friss tejet használ, nyomja meg a „**Joghurt**” gombot, majd nyomja meg az „**Előbeállítások**” gombot, amíg a LED kijelzőn meg nem jelenik a „**00:20**”.
- A tejet 72~83°C-ra melegítjük és 20 percig pasztörözzük. Ezután a fűtés leáll, és a LED kijelzőn megjelenik a „**YOGT**” felirat.
- Nyomja meg a „**Törölje**” gombot, állítsa a kart a „**Szellőztetés - Venting**” állásba, és nyissa ki a fedelet.
- Vegye ki a rozsdamentes acéltartályt, és hagyja a tejet kb. 40 °C-ra lehűlni, a hőmérsékletet hőmérővel ellenőrizze. A tej lehűlését felgyorsíthatja, ha a rozsdamentes acéltartályt jégfürdőben hűti.
- Ezután keverjen 2 teáskanál joghurtot (cukrozatlan, gyümölcs nélkül) a tejbe, és tegye vissza a rozsdamentes acéltartályt a gyorsfőző testébe.
- Zárja be a nyomástartó edényt, a szelep lehet „**Tömítés - Sealing**” vagy „**Szellőztetés - Venting**” állásban.
- Nyomja meg a „**Joghurt**” gombot, majd nyomja meg az „**Előbeállítások**” gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „**08:00**” időpont, a tej 8 órás tenyésztéséhez, vagy a „**12:00**” időpont, a tej 12 órás tenyésztéséhez, vagy állítsa be saját idejét a „**+**” vagy „**-**” gombokkal.
- Ha a művelet befejeződött, vegye ki a joghurtot a rozsdamentes acéltartályból, és tárolja a

hűtőszekrényben.

## A NYOMÁSTŰZHELY VEZÉRLÉSE A TELEFON SEGÍTSÉGÉVEL

- Kapcsolja be a Bluetooth és a Helymeghatározás (GPS) funkciót a telefonon.
- Telepítse a készülékvezérlő alkalmazást a telefonjára, és kövesse a varázslót a párosításhoz a gyorsfőzővel.



### ANDROID

keresse meg a Google Play-ben a „Smart Life” alkalmazást



### iOS

keresse az Apple Store-ban a „Smart Life” alkalmazást

- Hozzon létre fiókot a „Smart Life” alkalmazásban, és jelentkezzen be.
- Engedélyezze az alkalmazáshoz szükséges összes engedélyt.  
ANDROID: engedélyezze a „Helymeghatározás” és a „Közeli eszközök” alkalmazás engedélyeit.  
iOS: engedélyezze a „Helymeghatározás”, a „Bluetooth” és a „Helyi hálózat” alkalmazás engedélyeit.
- Csatlakoztassa a gyorsfőzőt egy elektromos aljzathoz.
- Miután bejelentkezett a „Smart Life” alkalmazásba, kattintson a „+” ikonra a jobb felső sarokban, majd kattintson az „Eszköz hozzáadása” gombra.
- Megjelenik az „Eszközök felfedezése”: „TESLA EliteCook K70 WiFi”, kattintson a „Hozzáadás” gombra, megjelenik a Wi-Fi hálózat, adja meg a Wi-Fi hálózat jelszavát (ha még nem találta meg automatikusan) és kattintson a „Tovább” gombra. A gyorsfőző megkezdí a párosítást az alkalmazással.
- A sikeres párosítás után egy zöld ikon jelenik meg a név mellett, és a TESLA EliteCook K70 WiFi gyorsfőzője sikeresen hozzá lett adva az alkalmazáshoz.
- Kattintson a „Kész” gombra, és máris vezérelheti telefonjával a gyorsfőző kiválasztott funkcióit.
- Az alkalmazást csak a Sütés programon kívül, a gyorsfőző fedele zárva használható.

Az operációs rendszer szoftveres összetettsége és a Google/Apple alkalmazásbiztonságra vonatkozó követelményei miatt rendszeresen módosítani kell az alkalmazás funkcionalitását. Emellett tartsa a telefon operációs rendszerét is a legújabb verzióra frissítve. Az alkalmazáshoz Android 10 és újabb vagy iOS 10 és újabb operációs rendszerre van szükség, ellenkező esetben nem garantálható a működése.

## ALKALMAZÁS HIBAELHÁRÍTÁS

- Ha a „TESLA EliteCook K70 WiFi” nem jelenik meg a „Smart Life” alkalmazásban, állítsa vissza a WiFi-kapcsolatot. Kapcsolja be a gyorsfőzőt, tartsa lenyomva a „WIFI” gombot legalább 5 másodpercig, amíg hangjelzést nem hall, a Wi-Fi ikon villogni kezd. Ezután végezzen új párosítást



a fenti eljárás szerint.

- Győződjön meg arról, hogy a telefon és a gyorsfűző Wi-Fi lefedettsége jó és elég erős. Először állítsa be a gyorsfűzőt a Wi-Fi router közelében.
- Győződjön meg róla, hogy a telefonon engedélyezve van a „Bluetooth és helymeghatározás” (GPS) funkció.
- Győződjön meg róla, hogy a harmadik féltől származó alkalmazás (VPN, vírusirtó, tűzfal stb.) nem blokkolja a telefonhoz való hozzáférést.
- A 2,4 GHz-en működő Wi-Fi hálózat és a WPA1 vagy WPA2 biztonság támogatott.
- Próbálja meg másik Wi-Fi routerhez vagy Wi-Fi hotspothoz csatlakozni egy másik telefonon, hogy kizárja az internetkapcsolat hibáját.
- Túl sok eszköz van csatlakoztatva a Wi-Fi routerhez, vagy egy új eszköz nem tud csatlakozni hozzá.
- Indítsa újra a Wi-Fi routerét.

## A GYORSFŰZŐ TISZTÍTÁSA

Minden használat után:

- Húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd a gyorsfűzőből, és hagyja teljesen kihűlni.
- Minden használat után szerelje szét és tisztítsa meg a felső fedelet, a fémszűrőt, a biztonsági szelepet, a nyomáscsökkentő szelepet és ellenőrizze a szilikon tömítést.
- Mossa ki az alkatrészeket meleg, szappanos vízben. Ne mossa ezeket az alkatrészeket mosogatógépben.
- Győződjön meg róla, hogy a szellőzőcső tiszta, tartsa a fedelet a fény felé, és vizsgálja meg.
- Tisztítsa meg a szellőzőcsövet, ha az eltömődött vagy részben eltömődött.
- Minden alkatrészt alaposan szárítson meg.
- Vegye ki a rozsdamentes acéltartályt, és mossa ki meleg vízben, enyhe mosószerrel. A rozsdamentes acéltartály mosogatógépben is mosható.
- Soha ne öntsön folyadékot magába a gyorsfűző testébe, és ne merítse azt vízbe. Használat előtt mindig győződjön meg arról, hogy a gyorsfűző teljesen száraz.
- Amikor nem használja, tárolja a gyorsfűzőt száraz helyen, és ne zárja szorosan a felső fedelet.

## PROGRAM LEÍRÁSA

PROGRAM	IDŐ			NYOMÁS/HŐMÉRSÉKLET	
	Preferenciák	Alapértelmezett	Opciók	Alapértelmezett	Opciók
Kézi beállítás (nyomásfűzés)	Kevesebb	1 perc	1 - 99 perc	Magas	Alacsony - Magas
	Központ	30 perc			
	Bővebben	99 perc			
Leves	Kevesebb	20 perc	20 - 60 perc	Magas	Alacsony - Magas
	Központ	30 perc			
	Bővebben	60 perc			
Hús	Kevesebb	15 perc	15 - 60 perc	Magas	Alacsony - Magas
	Központ	30 perc			
	Bővebben	60 perc			
Hüvelyesek	Kevesebb	10 perc		Magas	

	Központ	40 perc	10 - 90 perc		Alacsony - Magas
	Bővebben	90 perc			
Rizs	Kevesebb	8 perc	8 - 15 perc	Magas	Alacsony - Magas
	Központ	12 perc			
	Bővebben	15 perc			
Lassú főzés	Kevesebb	3 óra	3 - 12 óra	körülbelül 85 °C – 98 °C	-
	Központ	6 óra			
	Bővebben	12 óra			
Gőz	Kevesebb	2 perc	2 - 25 perc	Magas	Alacsony - Magas
	Központ	15 perc			
	Bővebben	25 perc			
Joghurt	Kevesebb	8 óra	8 - 24 óra	35 °C - 43 °C	-
	Központ	12 óra			
	Bővebben	20 perc	-	72 °C - 83 °C	
Sütés	Kevesebb	30 perc	-	Körülbelül 150 °C	-
	Központ			Körülbelül 175 °C	
	Bővebben			Kb. 190 °C	
Sousvide	Kevesebb	1 óra	1 - 24 óra	Kb. 50 °C - 55 °C	-
	Központ	8 óra			
	Bővebben	24 óra			

## KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

- Mit jelent, ha a kijelzőn az „E3” felirat jelenik meg, és a gyorsfőző leáll?**  
 A gyorsfőző túlmelegedett. Valószínűleg kevés folyadékkal vagy folyadék nélkül használta nyomásfőzésre. Ha ez az állapot bekövetkezik, húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja a gyorsfőzőt lassan, körülbelül 10 percig hűlni. Ezután nyissa ki a gyorsfőzőt, adjon hozzá folyadékot, programozza be, és kezdje újra a főzést.
- Mit jelent, ha a kijelzőn „E1”, „E2” vagy „E4” jelenik meg?**  
 E1: érzékelő hiba, E2: áramkör rövidzárlat, E4: kapcsolóhiba. Vegye fel a kapcsolatot a TESLA szervizzel.
- Néha nyomásfőzés közben észreveszem, hogy a nyomászelep területén nedvességcseppek képződnek. Néha olyan hangot hallok, ami úgy hangzik, mintha gőz távozna, mielőtt az időzítő elkezdené visszaszámolni a főzési időt.**  
 Mindkét megnyilvánulás normális, és a nyomás alatt történő főzés részeként várható.
- Véletlenül rossz gombot nyomtam meg, és a gyorsfőző nem engedi, hogy megnyomjam a helyes gombot.**  
 Nyomja meg a „Hőmérséklet fenntartása/leállítás” gombot. Ez lehetővé teszi az újratekintést és a megfelelő gomb megnyomását.
- Amikor megpróbáltam beállítani az időt, nem változott.**  
 Nyomja meg a „Hőmérséklet fenntartása/leállítás” gombot, és kezdje újra a kívánt beállítás kiválasztásával és az idő szükség szerinti beállításával.

- **Látom, hogy a gőz kiszökik a felső fedélből.**  
Elfelejtette a szilikon tömítést a felső fedélre vagy a kék biztonsági szelepet. Ha ezen alkatrészek valamelyike nincs a megfelelő helyen, nem épül fel nyomás, és a berendezés károsodhat.
- **A gyorskioldó szelepen átmenő gőzt hallok, és az edényben lévő nyomás nem növekszik.**  
A gyorszáró szelep „Szellőztetés - Venting” állásban van. Ennek a szelepnak „Tömítés - Sealing” állásban kell lennie a nyomástartó edény lezárásához.
- **A főzési idő nem változik.**  
A gyorsfőző még nem érte el az üzemi nyomást. Az idő visszaszámlálása akkor kezdődik, amikor a kiválasztott főzési típushoz tartozó üzemi nyomás elérte a kívánt értéket. A teljes főzési idő ezért kissé hosszabb lehet.
- **Néha nehéz kinyitni a felső fedelet.**  
Ha a felső fedelet nehéz kinyitni, lehet, hogy még mindig nyomás van a gyorsfőzőben. Ellenőrizze, hogy a gyorsfőző felső fedelében lévő kék biztonsági szelep a legalsó állásába süllyedt-e.
- **Előfordul, hogy az étel nem készül el a programozott idő után. Amikor megpróbálok visszatenni a felső fedelet az edényre, hogy tovább főzzem az ételt, a felső fedél nem záródik.**  
Hagyja a gyorsfőzőt kissé kihűlni. Amikor a gyorsfőző még forró, a szellőzőszelep felemelkedik, és megakadályozza, hogy lezárja a fedelet. Győződjön meg róla, hogy a gyorskioldó szelep a „Szellőztetés - Venting” állásban van, mielőtt a felső fedelet visszahelyezné a gyorsfőzőre. Miután a felső fedelet lecsukta, állítsa a szelepet a „Tömítés - Sealing” állásba.
- **Mit lehet tenni, ha a gyorsfőzőben elkészített étel a szükségesnél több folyadékot tartalmaz?**  
A felső fedél eltávolítása után nyomja meg a „Sütés” gombot, és hagyja, hogy a felesleges folyadék elpárologjon. A következő alkalommal, amikor ugyanazt a receptet főzi, kevesebb folyadékot használjon.
- **Azt hiszem, alaposan kítakarítom a gyorsfőzőt, de néha azt veszem észre, hogy a legutóbbi étel szaga még ott marad a fazékban.**  
A felső fedél alatti tömítőgyűrű szilikonból készült. A szilikonnak sok nagyszerű tulajdonsága van, és az egyik ilyen tulajdonsága, hogy hajlamos megtartani a szagokat. Idővel az esetleges szagok eloszlanak.
- **A kijelző nem világít, amikor be van dugva.**  
Győződjön meg róla, hogy a megfelelő tápkábelt csatlakoztatta, vagy próbálkozzon másik konnektorral.

## **PRAKTIKAI ELJÁRÁS - példa a levesfőzésre**

Ez a gyorsfőző ideális ízletes levesek készítéséhez. Ha száraz babot és borsót ad a leveshez, ne felejtse el előbb beáztatni őket.

**FIGYELEM!** Ne főzzön nyomás alatt árpat, rizst, tésztát, gabonaféléket és szárított leveskeveréket tartalmazó leveseket, mivel ezek hajlamosak habzani, és elzárhatják a szellőzőszelepet. Ezeket az élelmiszereket a nyomásfőzés után kell a leveshez adni.

## LEVES ÉS PÖRKÖLT KÉSZÍTÉSÉHEZ A ROZSDAMENTES ACÉL EDÉNYT LEGFELJEBB A FELÉRE TÖLTSE MEG.

### Csirkeleves

1 csirke, fagyasztható  
1 zeller, darabokra vágva  
1 félbevágott hagyma  
3 félbevágott fokhagyma  
gerezd  
só, bors, levesfűszerek a  
fűszerezéshez

Adja a csirkét, a zellert, a hagymát, a fokhagymát, a sót, a borsot, a fűszereket és a vizet egy rozsdamentes acél főzőedénybe. Zárja le a felső fedelet, nyomja meg a „Leves” gombot, a LED kijelzőn a „P30” és a „Magas nyomás” fel fog világítani. A gyorsfőző elkezd melegíteni, a kívánt nyomás elérése után a tényleges főzés megkezdődik, és megjelenik a 30 perces visszaszámmláló. A visszaszámmlálási idő letelte után hagyja, hogy a nyomás lassan, önállóan csökkenjen (a főzési időt tetszés szerint állíthatja, igényei szerint meghosszabbíthatja vagy lerövidítheti).

**További hasznos recepteket talál a mellékelt színes, nyomtatott szakácskönyvben, Facebook-oldalunkon vagy YouTube-csatornánkon.**

### MŰSZAKI TÁMOGATÁS

Segítségre van szüksége a TESLA EliteCook K70 WiFi beállításához és üzemeltetéséhez? Vegye fel velünk a kapcsolatot: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

### FOGYÓESZKÖZÖK ÉS TARTOZÉKOK

A fogyóeszközök megvásárolhatók a hivatalos TESLA áruházban [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu) (üvegfedél, szilikonpánt, szilikonfedél, sütőforma, szilikon muffinforma, szilikon tömítés a felső fedélhez, gőzölő tartó, eredeti rozsdamentes acél tartály, gőzölő kosár, 6 db joghurtkészítő pohár készlet, kék biztonsági szelep dugóval és még sok más).

### GARANCIÁLIS JAVÍTÁS

Garanciális javítás esetén forduljon ahhoz a kereskedőhöz, ahol a TESLA terméket vásárolta.

### A garancia NEM vonatkozik:

- normális elhasználódás.
- a gyorsfőzőt a rendeltetésétől eltérő célokra használja.
- a felhasználói kézikönyvben található „Fontos biztonsági utasítások” be nem tartása.
- nem megfelelő használatból eredő elektromechanikus vagy mechanikai sérülések.
- természeti elemek, például víz, tűz, statikus elektromosság, túlfeszültség stb. által okozott károk.
- a jogosulatlan javítások által okozott károk.
- olvashatatlan gyorsfőző sorozatszám.

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Mi, a TESLA Electronics LTD, kijelentjük, hogy ez a berendezés megfelel a berendezés típusára vonatkozó szabványok és előírások alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek.



Ez a termék megfelel az Európai Unió követelményeinek.



Kérjük, ellenőrizze a helyi elektromos és elektronikus termékek elkülönített gyűjtési rendszerét. Kérjük, tartsa be a helyi előírásokat, és ne dobja ki a régi termékeket a szokásos háztartási hulladékba. A régi termék megfelelő ártalmatlanítása segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív következményeket.

A termék fejlesztése és tökéletesítése során fenntartjuk a jogot a felhasználói kézikönyv módosítására. A felhasználói kézikönyv legfrissebb változata mindig megtalálható a [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu) weboldalon.

A tervezés és a specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak, a tipográfiai hibák fenntartva.

Szanowny kliencie,  
Dziękujemy za wybranie szybkowaru TESLA EliteCook K70 WiFi.

**Przed użyciem szybkowaru należy dokładnie zapoznać się z zasadami bezpiecznego użytkowania i przestrzegać wszystkich normalnych zasad bezpieczeństwa.**

### **WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**

**SZYBKOWAR JEST PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**

Należy przeczytać i zrozumieć wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do poniższych instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar lub poważne obrażenia. Ostrzeżenia, przestrogi i instrukcje omówione w niniejszym podręczniku nie obejmują wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić.

- **UWAGA!** Podczas gotowania i po otwarciu górnej pokrywy może dojść do silnego pionowego wycieku gorącej pary. Obudowa, pojemnik i metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas pracy urządzenia! Należy zachować ostrożność!
- Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użytkowanie może doprowadzić do poparzenia. Przed uruchomieniem szybkowaru należy upewnić się, że jest on prawidłowo uszczelniony.
- Szybkowar należy otworzyć dopiero wtedy, gdy ciśnienie wewnętrzne zostanie całkowicie zredukowane. Zawór spustowy musi być ustawiony w pozycji „Venting - Odpowietrzanie”.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić przewody wentylacyjne i odpowietrzające, aby upewnić się, że nie są zatkane. Usunąć i wyczyścić wszelkie zanieczyszczenia z zaworu odpowietrzającego.
- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani szybkowaru w wodzie lub innej cieczy.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia szybkowaru należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka i odczekać, aż szybkowar ostygnie.
- Aby uniknąć porażenia prądem, należy gotować wyłącznie w oryginalnym naczyniu ze stali nierdzewnej. Należy unikać rozlewania lub przelewania płynów poza naczynie do gotowania ze stali nierdzewnej.
- Nie używać szybkowaru z uszkodzonym przewodem. Jeśli szybkowar nie działa prawidłowo lub został w jakikolwiek sposób uszkodzony, należy oddać go do serwisu firmy TESLA w celu przeprowadzenia kontroli, naprawy lub regulacji elektrycznej i mechanicznej.
- Szybkowaru nie należy napełniać więcej niż w dwóch trzecich. Ponadto, szybkowar nie powinien być napełniony do połowy, jeśli gotowane są produkty, które się pienią lub rozszerzają, takie jak ryż, płatki zbożowe, sucha fasola, groch i soczewica, lub produkty, które są w większości płynne, takie jak zupy. Można zablokować odpowietrzanie szybkowaru i wywierać nadmierne ciśnienie.
- Nie używaj ciśnienia do gotowania jabłek, żurawiny, rabarbaru, płatków zbożowych, makaronu, groszku i suszonych mieszanek zup. Produkty te mają tendencję do pienienia się, a piana i jej rozpryski mogą zablokować odpowietrznik lub blokadę odpowietrznika/powietrza.
- Nie należy usuwać metalowego pierścienia w górnej pokrywie, który utrzymuje silikonową uszczelkę. Jeśli metalowy pierścień jest uszkodzony, należy natychmiast zaprzestać używania szybkowaru i wymienić go na nowy.

- Szybkowaru nie należy używać do gotowania pod ciśnieniem z użyciem oleju (smażenie przy zamkniętej pokrywie).
- Szybkokwar należy otworzyć dopiero po ostygnięciu i spuszczeniu ciśnienia wewnętrznego. Jeśli niebieski zawór nie pozwala na obrócenie górnej pokrywy, oznacza to, że szybkokwar nadal znajduje się pod ciśnieniem.
- Szybkokwaru nie należy stawiać na palniku gazowym, elektrycznym ani w rozgrzanym piekarniku.
- Szybkokwaru nie należy używać w nadmiernie gorącym, zapylonym lub wilgotnym otoczeniu. Przechowywać z dala od łatwopalnych i lotnych substancji.
- Nie należy naprawiać szybkokwaru, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym i utratą gwarancji.
- Nie używaj szybkokwaru, jeśli masz mokre dłonie lub stopy.
- Powierzchnia pomiędzy pojemnikiem ze stali nierdzewnej a elementem grzewczym na dnie szybkokwaru powinna być zawsze czysta.
- Nie używaj naczyń do gotowania ze stali nierdzewnej z innymi źródłami ciepła.
- Wymień silikonowy pierścień uszczelniający, jeśli zmienił kształt, rozmiar lub uległ uszkodzeniu mechanicznemu.
- Korzystanie z szybkokwaru przez dzieci wymaga nadzoru osoby dorosłej. Nie zaleca się, aby dzieci korzystały z szybkokwaru samodzielnie.
- Należy zachować ostrożność podczas przenoszenia szybkokwaru ze względu na bardzo gorący płyn. Nie dotykać gorących powierzchni. Zawsze używaj uchwytów szybkokwaru.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów TESLA przeznaczonych dla tego modelu.
- Producent i importer na terenie Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane użytkowaniem szybkokwaru, takie jak obrażenia ciała, oparzenia, pożar, urazy, uszkodzenia innych rzeczy itp.

**OSTRZEŻENIE:** Plastikowe torby użyte do zapakowania tego urządzenia mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, torby te należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Worki te nie są zabawkami.

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

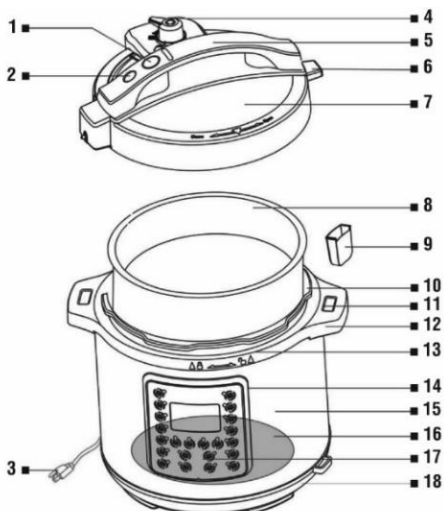
Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie należy modyfikować złącza przewodu zasilającego. Długość przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko zaplątania się lub potknięcia o przewód zasilający.

**NIE UŻYWAJ SZYBKOWARU Z PRZEDŁUŻACZEM LUB ZASILACZEM.**

**PODŁĄCZ PRZEWÓD ZASILAJĄCY BEZPOŚREDNIO DO GNIAZDKA ELEKTRYCZNEGO.**

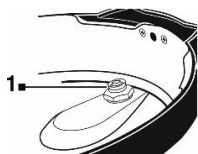
## OPIS SZYBKOWARU

- 1 Przycisk zwalniający górną pokrywę
- 2 Niebieski zawór bezpieczeństwa
- 3 Kabel zasilający
- 4 Ciśnieniowy zawór nadmiarowy
- 5 Uchwyt górnej pokrywy
- 6 Plastikowy korek
- 7 Górna pokrywa
- 8 Pojemnik ze stali nierdzewnej
- 9 Zbiornik kondensatu
- 10 Garnek zewnętrzny
- 11 Otwór do zdejmowania górnej pokrywy
- 12 Uchwyt do chwytania szybkowaru
- 13 Górny okrąg
- 14 Panel sterowania
- 15 Korpus szybkowaru
- 16 Element grzejny
- 17 Czujnik
- 18 Dno szybkowaru



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Usunąć naklejkę z przodu produktu.
- Umyć silikonową uszczelkę i górną pokrywę w ciepłej wodzie z mydłem. Nie zanurzać górnej pokrywy w wodzie. Dokładnie opłucz i wysusz części.
- **UWAGA!** Nigdy nie wlewaj wody do wnętrza szybkowaru i nie zanurzaj przewodu zasilającego w wodzie. Przed ponownym umieszczeniem pojemnika ze stali nierdzewnej w korpusie szybkowaru należy upewnić się, że jest on całkowicie suchy.
- Po wstępnym oczyszczeniu należy ponownie zamontować górną pokrywę szybkowaru i założyć metalowy pierścień z silikonową uszczelką.
- Podłącz wtyczkę do szybkowaru, a następnie podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
- Aby odłączyć szybkowar od zasilania, należy nacisnąć przycisk „Utrzymywanie temperatury/Anuluj” jeden raz, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Chociaż nie ma potrzeby czyszczenia metalowego filtra i niebieskiego zaworu bezpieczeństwa po każdym użyciu, należy je regularnie sprawdzać i czyścić w razie potrzeby. Wyczyść metalowy filtr wilgotną szmatką i detergentem do mycia naczyń.



Zdejmij małą uszczelkę z niebieskiego zaworu bezpieczeństwa na spodzie górnej pokrywy, wyciągnij niebieski zawór bezpieczeństwa na górze i umyj go w ciepłej wodzie z mydłem.

**Okresowo sprawdzaj nakrętkę zwalniającą na rurce odpowietrzającej zaworu pod kątem redukcji ciśnienia. W razie potrzeby dokręć ją delikatnie kluczem.**

**UWAGA! Nigdy nie odkręcaj ani nie zdejmuj nakrętki.**

Ponownie zamontuj niebieski zawór bezpieczeństwa w górnej pokrywie. Włóż niebieski zawór bezpieczeństwa węższą stroną do



otworu pokrywy od góry, a następnie od dołu pokrywy załóż mały silikonowy pierścień (1) na zawór.

**UWAGA: Nieprawidłowy montaż spowoduje przeciekanie górnej pokrywy i wydostawanie się pary!**

- Umieścić plastikowy pojemnik na skropliny z tyłu szybkowaru.

## OTWIERANIE SZYBKOWARU

Ustawić zawór w pozycji „**Venting - Wentylacja**”. Chwycić mocno pokrywę górną, nacisnąć niebieski przycisk zwalniający pokrywę górną „**OTWÓRZ - OPEN**” i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W szybkowarze może wytworzyć się lekkie podciśnienie, dlatego czasami można podnieść pojemnik ze stali nierdzewnej z pokrywą.

## ZAMYKANIE SZYBKOWARU

Przed zamknięciem szybkowaru należy upewnić się, że silikonowa uszczelka jest prawidłowo założona na obwodzie pokrywy górnej, niebieski zawór bezpieczeństwa z uszczelką oraz metalowy filtr są założone. Chwyć mocno górną pokrywę i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie i sygnał dźwiękowy. Oznaczenie na pokrywie górnej pokryje się z oznaczeniem ▲ na korpusie szybkowaru. Funkcja „**Smażenie**” może być używana wyłącznie bez górnej pokrywy.

**Uwaga: Jeśli silikonowa uszczelka jest uszkodzona, nigdy nie kontynuuj gotowania!**

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE CODZIENNEGO UŻYTKOWANIA

Aby upewnić się, że szybkowar działa prawidłowo, należy sprawdzić go przed każdym użyciem:

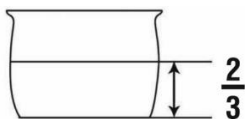
### NIGDY NIE GOTUJ BEZ NACZYNIA ZE STALI NIERDZEWNEJ

Przed włożeniem naczynia ze stali nierdzewnej do szybkowaru należy upewnić się, że jest ono całkowicie suche. Po włożeniu pojemnika ze stali szlachetnej do korpusu szybkowaru należy go lekko obrócić, aby zapewnić dobre przyleganie pojemnika ze stali szlachetnej do elementu grzejnego na dnie szybkowaru. Jeśli filtr odpowietrzający jest zatkany, należy go wyczyścić. Metalowy filtr nie musi być czyszczony po każdym użyciu szybkowaru, ale powinien być regularnie sprawdzany i czyszczony w razie potrzeby.

### UWAGA

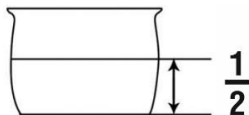
Przed gotowaniem zalecamy namoczenie w wodzie produktów takich jak sucha fasola, groch lub soczewica. Żywność ta ma tendencję do pienia się podczas gotowania i może spowodować zatkanie przewodu odpowietrzającego. Nigdy nie gotuj pod ciśnieniem jabłek, żurawiny, rabarbaru, makaronu ani suszonych mieszanek zup.

- **Nie przekraczać oznaczenia „MAX PRESSURE COOK” na pojemniku ze stali nierdzewnej.**



Podczas gotowania żywności, która pieni się lub rozszerza, takiej jak ryż, fasola, groch, soczewica, suszone warzywa lub żywności, która składa się głównie z płynów, takich jak zupy, nigdy nie napełniaj pojemnika ze stali nierdzewnej więcej niż do połowy!

- **Podczas gotowania ryżu nie należy przekraczać oznaczenia „MAX RICE CUP ½” na pojemniku ze stali nierdzewnej.**



Podczas gotowania ryżu nie należy przekraczać oznaczenia MAX RICE CUP ½.

## Na wyświetlaczu pojawi się

„0000” Koniec odliczania czasu/gotowanie nie rozpoczęło się

„bb” Zakończenie gotowania pod ciśnieniem i przejście do trybu „**Utrzymywanie temperatury**”

### PRZYCISK

**Zupa, Mięso, Fasola, Ryż, Para, Ustawienia ręczne**

**Jogurt**

**Wolnowar**

**Smażenie**

**Sousvide**

**Utrzymywanie temperatury**

### CIŚNIENIE/TEMPERATURA

30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

ok. 55 °C

ok. 75 °C ~ 80 °C

Wybierz żądany program, użyj przycisku **PREFERENCJE** lub +/-, aby ustawić czas gotowania, użyj przycisku **CIŚNIENIE**, aby ustawić niskie lub wysokie ciśnienie i naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć gotowanie. Dopóki szybkowar znajduje się pod ciśnieniem, czas na wyświetlaczu nie zmienia się. Szybkowar (z wyjątkiem programu WOLNE GOTOWANIE) rozpocznie odliczanie czasu dopiero po osiągnięciu prawidłowego ciśnienia/temperatury dla wybranego programu. W przypadku programu WOLNE GOTOWANIE czas zaczyna być odliczany natychmiast po uruchomieniu. Po zakończeniu programu gotowania (zupa, mięso, potrawy impulsowe, gotowanie na parze, wolne gotowanie, tryb ręczny) szybkowar przechodzi w tryb utrzymywania temperatury. Po zakończeniu programów gotowania ryżu, jogurtu, smażenia i Sousvide, szybkowar przechodzi w tryb gotowości. Gotowanie można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk „**Utrzymywanie temperatury/Anuluj**” a szybkowar przejdzie do trybu gotowości.

## PREFERENCJE

Ten przycisk jest używany w połączeniu z przyciskami programów. Na przykład po wybraniu programu „**Zupa**” na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania wynoszący 30 minut („**P30**”). Po ponownym naciśnięciu przycisku „**Ustawienie wstępne**” czas gotowania zmieni się na 60 minut („**Więcej**”), drugie naciśnięcie przycisku ustawienia wstępnego zmieni czas gotowania zupy na 20 minut („**Mniej**”), a kolejne naciśnięcie zmieni czas na 30 minut („**Średnio**”).

## CIŚNIENIE


Przycisk „**Ciśnienie**” jest używany w połączeniu z przyciskami programów do gotowania pod ciśnieniem. Domyślnym ciśnieniem roboczym jest wysokie ciśnienie, przycisk „**Ciśnienie**” przełącza ustawienie ciśnienia pomiędzy „**Wysokie ciśnienie**” (50 ~ 65 kPa) i „**Niskie ciśnienie**” (30 ~ 45 kPa) dla funkcji gotowania pod ciśnieniem.

Przykład: najpierw naciśnij przycisk „**Ryż**” i ustaw długość gotowania, zaświeci się wskaźnik „**Wysokie ciśnienie**”, naciśnij raz przycisk „**Ciśnienie**”, a zaświeci się wskaźnik „**Niskie ciśnienie**”.

- Wysokie ciśnienie jest odpowiednie dla większości produktów spożywczych.
- Używaj niskiego ciśnienia do delikatnych potraw, takich jak ryby i niektóre warzywa.

## JAK UŻYWAĆ SZYBKOWARU DO GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM

Przed rozpoczęciem gotowania należy przeczytać rozdział „**WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**” i zawsze sprawdzać, czy szybkowar jest prawidłowo zmontowany.

- Umieść szybkowar na suchej i równej powierzchni.
- Chwyć mocno górną pokrywę, przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie, a oznaczenie na górnej pokrywie  zrówna się z oznaczeniem ▲ na korpusie garnka.
- Ustaw zawór w pozycji „**Uszczelnienie - Sealing**”.
- Wybierz program gotowania na panelu sterowania, ustaw żądany czas i ciśnienie (niskie lub wysokie) i naciśnij przycisk START.
- Podczas podgrzewania szybkowaru para może wydobywać się wokół zaworu bezpieczeństwa lub zaworu odpowietrzającego. Gdy szybkowar znajdzie się pod odpowiednim ciśnieniem, górna pokrywa zablokuje się przed otwarciem i rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.
- Podczas gotowania można czasem zauważyć parę uwalnianą przez zawór bezpieczeństwa lub zawór odpowietrzający. Jest to normalne zjawisko. W porządku jest również, jeśli podczas gotowania szybkowar włącza się i wyłącza, aby sprawdzić ciśnienie w garnku.
- Po upływie czasu gotowania, szybkowar wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb „**Utrzymywanie temperatury**” dla zup, mięsa, warzyw strączkowych, gotowania na parze, powolnego gotowania i ustawień ręcznych oraz w tryb gotowości dla ryżu, jogurtu, smażenia i programów Sousvide.
- Po zwolnieniu ciśnienia w garnku zobaczysz, że niebieski zawór bezpieczeństwa w górnej pokrywie znajduje się w pozycji dolnej.
- Po samoistnym zredukowaniu ciśnienia lub po jego szybkim uwolnieniu poprzez przekręcenie dźwigni zaworu do pozycji „**Odpowietrzanie - Venting**”, ostrożnie przekręć górną pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnieś ją prosto do góry, tak aby skroplona ciecz ściekła do garnka.
- Po zakończeniu gotowania odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego, a następnie od szybkowaru.
- **UWAGA!** Para i gorący płyn mogą spowodować oparzenia. Podczas gotowania i po otwarciu górnej pokrywy może dojść do silnego pionowego wyrzutu gorącej pary. Należy zachować ostrożność!
- Obudowa, pojemnik ze stali nierdzewnej i metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas gotowania.
- Podczas gotowania z szybkowaru może wydostawać się para wodna, co grozi poparzeniem.
- Gdy szybkowar znajduje się pod ciśnieniem (niebieski zawór bezpieczeństwa znajduje się w górnym położeniu), nie należy pochylać się nad szybkowarem, ponieważ może z niego wydostawać się gorąca para.
- W celu spuszczenia ciśnienia z szybkowaru należy chwycić za koniec dźwigni zaworu (nie za cały zawór) i przekręcić ją do pozycji „**Odpowietrzania - Venting**”.

## UWALNIANIE CIŚNIENIA

### Szybkie uwolnienie ciśnienia

Ta metoda jest używana podczas gotowania warzyw, owoców morza i innych delikatnych potraw. Po upływie czasu gotowania naciśnij przycisk „**Utrzymywanie temperatury/Anulowanie**” i natychmiast przesun dźwignię zaworu do pozycji „**Odpowietrzanie - Venting**”. Usłyszysz wydobywającą się parę i w ciągu 2 do 3 minut ciśnienie zostanie uwolnione. Spadek ciśnienia będzie również widoczny na niebieskim zaworze bezpieczeństwa, który będzie w dolnej pozycji.

## Powolne uwolnienie ciśnienia

Spontaniczny spadek ciśnienia jest stosowany podczas gotowania potraw takich jak mięso, zupy itp. Po upływie czasu gotowania należy pozostawić dźwignię zaworu w pozycji „**Uszczelnienie - Sealing**”. Szybki powolnie ostygnie, a niebieski zawór bezpieczeństwa przesunie się do dolnej pozycji.

## UTRZYMYWANIE TEMPERATURY/ANULUJ

Po upływie czasu gotowania (z wyjątkiem programu „Ryż, Jogurt, Smażenie i Sous Vide”), szybki wyemituje sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się w tryb „**Utrzymywanie temperatury**”, a na wyświetlaczu pojawi się „**bb**”. Tryb „**Utrzymywanie temperatury**” nie powinien być używany dłużej niż 4 godziny. Jakość i tekstura gotowanych potraw zacznie się zmieniać po upływie 1 godziny. Aby anulować program, naciśnij przycisk „**Utrzymywanie temperatury/Anulowanie**”, aż na wyświetlaczu LED pojawi się „**0000**”.

## SMAŻENIE

Tego programu należy używać do smażenia/pieczenia, zazwyczaj przed gotowaniem pod ciśnieniem lub gotowaniem w trybie Slow Cooking. Program „**Smażenie**” jest zwykle używany do mięsa, warzyw, drobiu, smażenia np. cebuli, w celu zredukowania ilości płynu po gotowaniu pod ciśnieniem lub w celu uzyskania sosu pełnego smaku potrawy.

Wybierz żądaną temperaturę grzania, naciskając przycisk „**Ustawienia**”:

**Mniej:** ok. 150 °C

**Średnio:** ok. 175 °C

**Więcej:** ok. 190 °C

Pozostaw szybki do nagrzania przez 3 do 4 minut przed włożeniem potrawy. Po zakończeniu smażenia/pieczenia naciśnij przycisk „**Utrzymywanie temperatury/Anulowanie**”. Przed rozpoczęciem gotowania szybki powinien ostygnąć przez 2-3 minuty. Nie używaj górnej pokrywy podczas programu „**Smażenie**”.

## PARA

Program „**Para**” jest przeznaczony do gotowania na parze potraw takich jak warzywa, owoce morza lub do podgrzewania potraw. Podczas korzystania z tego programu należy włożyć uchwyt do gotowania na parze lub kosz ze stali nierdzewnej (kosz nie wchodzi w skład zestawu) do pojemnika ze stali nierdzewnej. Upewnij się, że dźwignia zaworu znajduje się w pozycji „**Uszczelnienie - Sealing**”. Po zakończeniu gotowania warzyw i owoców morza użyj funkcji szybkiego uwalniania pary, aby zapobiec rozgotowaniu potraw. Użyj 1~2 filiżanek (160 ml) wody do gotowania na parze świeżych lub mrożonych warzyw przez 1~2 minuty. Użyj przycisków „Ustawienie wstępne”, „+” lub „-”, aby zmienić czas gotowania. W przeciwieństwie do innych funkcji gotowania pod ciśnieniem, szybki działa z pełną mocą podczas programu „**Para**”. Tak wysoka moc może spowodować przypalenie potraw, jeśli będą one miały bezpośredni kontakt z dnem garnka ze stali nierdzewnej.

## USTAWIENIA RĘCZNE

Służy do ręcznego programowania poziomu ciśnienia i czasu gotowania zgodnie z ulubionym przepisem lub preferencjami. Ustawienie własnego czasu gotowania jest idealne do gotowania mięsa lub drobiu o wadze powyżej 1,5 kg.

## WOLNOWAR

Ze względu na charakter powolnego gotowania, mięso nie przyrumieni się tak, jak w przypadku gotowania na patelni lub w piekarniku. Nie jest konieczne smażenie mięsa lub drobiu przed Powolne Gotowanie, ale można to zrobić, jeśli mięso lepiej smakuje w ten sposób. Smażenie mielonej wołowiny, boczku i kielbasy przed Powolne Gotowanie może być wskazane, jeśli chcesz usunąć

nadmiar tłuszczu z potrawy. Unikaj otwierania garnka podczas powolnego gotowania, ponieważ spowoduje to znaczną utratę ciepła. Jeśli mimo to musisz otworzyć szybkowar, zrób to tak szybko, jak to możliwe. Niektóre produkty, takie jak marchew, ziemniaki i buraki, wymagają dłuższego czasu gotowania niż mięso, więc pokrój je na mniejsze kawałki przed dodaniem do mięsa.

- Gotować bez ciśnienia, dźwignia zaworu znajduje się w pozycji „**Odpowietrzania - Venting**”.
- Domyślny czas gotowania wynosi 6 godzin, a maksymalny czas gotowania to 12 godzin.
- Temperatura powolnego gotowania wynosi od 85°C do 98°C.
- Można również ręcznie ustawić czas dla funkcji „**Wolnowar**” w 30-minutowych odstępach, naciskając przyciski „+” lub „-”.

## OPÓŹNIONY START

Użyj tej funkcji, aby opóźnić rozpoczęcie gotowania. Nie zalecamy korzystania z tej funkcji w przypadku łatwo psujących się produktów spożywczych, takich jak mięso lub ryby, jeśli zostaną one pozostawione w temperaturze pokojowej na kilka godzin bez dalszej obróbki. Ugotowany ryż może zmienić konsystencję na miękką ze względu na dłuższy czas namaczania lub może się łatwiej przypalić. Również owsianka, płatki owsiane, pienne i lepkie potrawy nie nadają się do tej funkcji, ponieważ mogą zatkać zawór bezpieczeństwa.

- Umieść żywność w pojemniku do gotowania.
- Zamknij górną pokrywę, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Upewnij się, że dźwignia zaworu znajduje się w pozycji „**Uszczelnienie - Sealing**”.
- Podłącz przewód zasilający do gniazda 230 V.
- Na wyświetlaczu LED pojawi się „**0000**”.
- Naciśnij przycisk „**Opóźniony start**”. Wyświetlacz LED pokaże „**0:30**”, co oznacza 30 minut opóźnienia. Naciśnij ponownie przycisk „**Opóźniony start**”, aby wydłużyć opóźnienie rozpoczęcia gotowania o kolejne 30 minut. Maksymalny czas opóźnienia wynosi 24 godziny.
- Czas wyświetlany na wyświetlaczu LED pokazuje, jak długo szybkowar będzie czekał przed rozpoczęciem kolejnego wybranego programu.
- Przykładowo, aby zaprogramować automatyczne włączenie szybkowaru po 3 godzinach, należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk „**Opóźniony start**”, aż na wyświetlaczu LED pojawi się „**3:00**”.
- Po ustawieniu długości opóźnienia wybierz program, który ma zostać uruchomiony.
- Kontrolka obok przycisku „**Opóźniony start**” na panelu przednim zaświeci się, a kolejna kontrolka zaświeci się dla wybranego programu.
- Naciśnij przycisk START, aby uruchomić opóźniony start i program gotowania.
- Wyświetlacz będzie odliczał czas pozostały do rozpoczęcia programu.
- „**Opóźniony Start**” nie może być używany z programem **Smażenie, Jogurt and Sousvide**.

## JOGURT

W szybkowarze można przygotować pyszny domowy jogurt według własnych preferencji. Do produkcji można użyć zarówno pasteryzowanego, jak i świeżego mleka.

- Wlej 2 litry mleka do pojemnika ze stali nierdzewnej.
- Zamknij zbiornik ciśnieniowy i przesun dźwignię zaworu do pozycji „**Uszczelnienie - Sealing**”.
- Jeśli używasz mleka pasteryzowanego, postępuj zgodnie z procedurą opisaną w następnym akapicie.
- Jeśli używasz świeżego mleka, naciśnij przycisk „**Jogurt**”, a następnie naciskaj przycisk „**Ustawienia wstępne**”, aż na wyświetlaczu LED pojawi się „**00:20**”.
- Mleko zostanie podgrzane do temperatury 72~83°C i pasteryzowane przez 20 minut. Następnie

- podgrzewanie zostanie zatrzymane, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „**YOGT**”.
- Naciśnij przycisk „**Anuluj**”, przesun dźwignię do pozycji „**Uszczelnienie - Sealing**” i otwórz pokrywę.
  - Wyjmij pojemnik ze stali nierdzewnej i pozwól mleku ostygnąć do temperatury około 40°C. Sprawdź temperaturę termometrem. Chłodzenie mleka można przyspieszyć, chłodząc pojemnik ze stali nierdzewnej w łaźni lodowej.
  - Następnie wymieszaj 2 łyżeczki jogurtu (niesłodzonego, bez owoców) z mlekiem i umieść pojemnik ze stali nierdzewnej z powrotem w korpusie szybkowaru.
  - Zamknąć zbiornik ciśnieniowy, zawór może znajdować się w pozycji „**Uszczelnienie - Sealing**” lub w pozycji „**Odpowietrzania - Venting**”.
  - Naciśnij przycisk „**Jogurt**”, a następnie naciskaj przycisk „**Ustawienia**”, aż na wyświetlaczu pojawi się godzina „**08:00**” lub „**12:00**” albo ustaw własny czas za pomocą przycisków „**+**” lub „**-**”.
  - Po zakończeniu uprawy wyjmij jogurt z pojemnika ze stali nierdzewnej i przechowuj go w lodówce.

## STEROWANIE SZYBKOWAREM ZA POMOCĄ TELEFONU

- Włącz Bluetooth i lokalizację (GPS) w telefonie.
- Zainstaluj aplikację do sterowania urządzeniem na swoim telefonie i postępuj zgodnie z instrukcjami, aby sparować ją z szybkowarem.



### ANDROID

wyszukaj aplikację „Smart Life” w Google Play



### iOS

wyszukaj aplikację „Smart Life” w sklepie Apple Store.

- Utwórz konto w aplikacji „Smart Life” i zaloguj się.
- Włącz wszystkie uprawnienia wymagane przez aplikację.  
 ANDROID: włącz uprawnienia aplikacji „Lokalizacja” i „Urządzenia w pobliżu”.  
 iOS: włącz uprawnienia aplikacji „Lokalizacja”, „Bluetooth” i „Sieć lokalna”.
- Podłącz szybkowar do gniazdka elektrycznego.
- Po zalogowaniu się do aplikacji „Smart Life” kliknij ikonę „+” w prawym górnym rogu, a następnie kliknij „Dodaj urządzenie”.
- Zostanie wyświetlone „Wykrywanie urządzeń”: „TESLA EliteCook K70 WiFi”, kliknij „Dodaj”, zostanie wyświetlona sieć Wi-Fi, wprowadź hasło sieci Wi-Fi (jeśli nie zostało znalezione automatycznie) i kliknij „Dalej”. Szybkowar rozpocznie parowanie z aplikacją.
- Po pomyślnym sparowaniu obok nazwy pojawi się zielona ikona, a szybkowar TESLA EliteCook K70 WiFi zostanie pomyślnie dodany do aplikacji.
- Kliknij „Gotowe” i możesz teraz sterować wybranymi funkcjami szybkowaru za pomocą telefonu.
- Z aplikacji można korzystać wyłącznie przy zamkniętej pokrywie szybkowaru poza programem

Smażenie.

Ze względu na złożoność oprogramowania systemu operacyjnego i wymagania Google/Apple dotyczące bezpieczeństwa aplikacji, konieczne jest regularne dostosowywanie funkcjonalności aplikacji. Należy również aktualizować system operacyjny telefonu do najnowszej wersji. Aplikacja wymaga systemu Android 10 i nowszych lub iOS 10 i nowszych, w przeciwnym razie nie można zagwarantować jej funkcjonalności.

## **ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW Z APLIKACJĄ**

- Jeśli „TESLA EliteCook K70 WiFi” nie pojawia się w aplikacji „Smart Life”, należy zresetować połączenie WiFi. Włącz szybkowar, naciśnij i przytrzymaj przycisk „WiFi” przez co najmniej 5 sekund, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy, ikona WiFi zacznie migać. Następnie wykonaj nowe parowanie zgodnie z powyższą procedurą.
- Upewnij się, że zasięg Wi-Fi telefonu i szybkowaru jest wystarczająco dobry i silny. Najpierw ustaw szybkowar w pobliżu routera Wi-Fi.
- Upewnij się, że funkcje Bluetooth i lokalizacji (GPS) są włączone w telefonie.
- Upewnij się, że aplikacja innej firmy (VPN, program antywirusowy, zaporą sieciowa itp.) nie blokuje dostępu do telefonu.
- Obsługiwana jest sieć Wi-Fi działająca na częstotliwości 2,4 GHz z zabezpieczeniami WPA1 lub WPA2.
- Spróbuj połączyć się z innym routerem Wi-Fi lub hotspotem Wi-Fi na innym telefonie, aby wykluczyć błąd połączenia internetowego.
- Do routera Wi-Fi podłączonych jest zbyt wiele urządzeń lub nowe urządzenie nie może się z nim połączyć.
- Uruchom ponownie router Wi-Fi.

## **CZYSZCZENIE SZYBKOWARU**

Po każdym użyciu:

- Odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego, a następnie od szybkowaru i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Po każdym użyciu należy zdemontować i wyczyścić górną pokrywę, metalowy filtr, zawór bezpieczeństwa, zawór bezpieczeństwa i sprawdzić silikonową uszczelkę.
- Części należy myć w ciepłej wodzie z mydłem. Nie myć tych części w zmywarce.
- Upewnij się, że rura odpowietrzająca jest czysta, przytrzymaj pokrywę pod światło i sprawdź ją.
- Wyczyść rurę odpowietrzającą, jeśli jest zatkana lub częściowo zatkana.
- Dokładnie wysusz wszystkie części.
- Wyjmij pojemnik ze stali nierdzewnej i umyj go w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Pojemnik ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce.
- Nie wolno wlewać płynów do korpusu szybkowaru ani zanurzać go w wodzie. Przed użyciem szybkowaru należy upewnić się, że jest on całkowicie suchy.
- Nieużywany szybkowar należy przechowywać w suchym miejscu i nie zamykać szczelnie górnej pokrywy.

## OPIS PROGRAMÓW

PROGRAM	CZAS			CIŚNIENIE/TEMPERATURA	
	Preferencje	Domyślny	Opcje	Domyślny	Opcje
Ustawienie ręczne (gotowanie pod ciśnieniem)	Mniej	1 min	1 - 99 min	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	30 minut			
	Więcej	99 min			
Zupa	Mniej	20 minut	20 - 60 min	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	30 minut			
	Więcej	60 minut			
Mięso	Mniej	15 minut	15 - 60 min	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	30 minut			
	Więcej	60 minut			
Fasola	Mniej	10 minut	10 - 90 min	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	40 minut			
	Więcej	90 min			
Ryż	Mniej	8 min	8 - 15 min	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	12 minut			
	Więcej	15 minut			
Wolnowar	Mniej	3 godziny	3 - 12 godzin	ok. 85 °C - 98 °C	-
	Średnio	6 godzin			
	Więcej	12 godzin			
Para	Mniej	2 min	2 - 25 min	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	15 minut			
	Więcej	25 min			
Jogurt	Mniej	8 godzin	8 - 24 godzin	35 °C - 43 °C	
	Średnio	12 godzin	-	72 °C - 83 °C	
	Więcej	20 minut	-		
Smażenie	Mniej	30 minut	-	Okolo 150 °C	-
	Średnio			Okolo 175 °C	
	Więcej			Okolo 190 °C	
Sousvide	Mniej	1 godzina	1 - 24 godziny	Okolo 50 °C - 55 °C	-
	Średnio	8 godzin			
	Więcej	24 godziny			

## PYTANIA I ODPOWIEDZI

- Co oznacza, gdy na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E3” a szybkowar przestaje działać?**  
 Szybkowar się przegrzał. Prawdopodobnie szybkowar był używany do gotowania z niewielką ilością płynu lub bez płynu. W takim przypadku należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i odczekać około 10 minut, aż szybkowar powoli ostygnie. Następnie otwórz szybkowar, wlej płyn, zaprogramuj go i ponownie rozpocznij gotowanie.
- Co oznacza wyświetlenie na wyświetlaczu komunikatu „E1”, „E2” lub „E4”?**  
 E1: błąd czujnika, E2: zwarcie obwodu, E4: błąd przełącznika. Skontaktuj się z serwisem TESLA.



- **Czasami podczas gotowania pod ciśnieniem zauważam krople wilgoci tworzące się w obszarze zaworu ciśnieniowego. Czasami słyszę dźwięk przypominający ulatniającą się parę, zanim minutnik zacznie odliczać czas gotowania.**  
Oba te objawy są normalne i można się ich spodziewać w ramach gotowania pod ciśnieniem.
- **Przypadkowo nacisnąłem niewłaściwy przycisk i szybkowar nie pozwala mi nacisnąć właściwego przycisku.**  
Naciśnij przycisk „**Utrzymywanie temperatury/Anuluj**”. Umożliwi to rozpoczęcie od nowa i naciśnięcie właściwego przycisku.
- **Kiedy próbowałem ustawić czas, nie zmienił się.**  
Naciśnij przycisk „**Utrzymywanie temperatury/Anuluj**” i rozpocznij ponownie, wybierając żądane ustawienie i dostosowując czas zgodnie z wymaganiami.
- **Widzę parę wydostającą się z górnej pokrywy.**  
Zapomniałeś założyć silikonową uszczelkę na górną pokrywę lub niebieski zawór bezpieczeństwa. Jeśli którakolwiek z tych części nie znajduje się we właściwym miejscu, ciśnienie nie będzie rosło i może dojść do uszkodzenia urządzenia.
- **Z zaworu szybkozamykającego wydobywa się para, a ciśnienie w garnku nie wzrasta.**  
Zawór szybkiego zamykania znajduje się w pozycji „**Odpowietrzania - Venting**”. Zawór ten musi znajdować się w pozycji „**Uszczelnienie - Sealing**”, aby uszczelnić zbiornik ciśnieniowy.
- **Czas gotowania nie ulega zmianie.**  
Szybkowar nie osiągnął jeszcze ciśnienia roboczego. Odliczanie czasu rozpoczyna się po osiągnięciu ciśnienia roboczego dla wybranego rodzaju gotowania. Całkowity czas gotowania może się zatem nieznacznie wydłużyć.
- **Czasami trudno jest otworzyć górną pokrywę.**  
Jeśli trudno jest otworzyć pokrywę górną, w szybkowarze może znajdować się jeszcze ciśnienie. Sprawdź, czy niebieski zawór bezpieczeństwa w górnej pokrywie szybkowaru opuścił się do dolnej pozycji.
- **Czasami moje jedzenie nie jest gotowe po zaprogramowanym czasie. Kiedy próbuję założyć górną pokrywę z powrotem na garnek, aby gotować jedzenie dłużej, górna pokrywa nie zamyka się.**  
Pozostaw szybkowar do lekkiego ostygnięcia. Gdy szybkowar jest jeszcze gorący, zawór odpowietrzający podniesie się i uniemożliwi zamknięcie pokrywy. Przed ponownym założeniem pokrywy szybkowaru należy upewnić się, że zawór szybkozamykający znajduje się w pozycji „**Odpowietrzania - Venting**”. Po zamknięciu górnej pokrywy, ustaw zawór w pozycji „**Uszczelnienie - Sealing**”.
- **Co zrobić, jeśli potrawa przygotowana w szybkowarze zawiera więcej płynu niż jest to wymagane?**  
Po zdjęciu górnej pokrywy naciśnij przycisk „**Smażenie**” i pozwól, aby nadmiar płynu wyparował. Następnym razem użyj mniej płynu do przygotowania tego samego przepisu.
- **Wydaje mi się, że czyszczę szybkowar dokładnie, ale czasami zauważam, że zapach mojego ostatniego posiłku pozostaje w garnku.**

Pierścień uszczelniający pod górną pokrywą jest wykonany z silikonu. Silikon ma wiele wspólnych właściwości, a jedną z nich jest jego tendencja do zatrzymywania zapachów. Z czasem wszelkie zapachy znikną.

- **Wyświetlacz nie świeci się po podłączeniu.**

Upewnij się, że podłączony jest prawidłowy przewód zasilający lub spróbuj użyć innego gniazda zasilania.

## **PROCEDURA PRAKTYCZNA - przykład gotowania zupy**

Ten szybkowar jest idealny do przygotowywania pysznych zup. Jeśli dodasz do zupy suchą fasolę lub groch, pamiętaj o ich wcześniejszym namoczeniu.

**UWAGA!** Nie należy gotować pod ciśnieniem zup zawierających jęczmień, ryż, makaron, ziarna i suszone mieszanki zup, ponieważ mają one tendencję do pienia się i mogą zablokować zawór odpowietrzający. Produkty te należy dodawać do zupy po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem.

**W PRZYPADKU ZUP I GULASZU NALEŻY NAPEŁNIĆ POJEMNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ NIE WIĘCEJ NIŻ DO POŁOWY JEGO POJEMNOŚCI.**

### **Rosół z kurczaka**

1 kurczak, może być mrożony  
1 seler naciowy – pokrojony na kawałki  
1 cebula przepołowiona  
3 przepołowione ząbki czosnku  
sól, pieprz, przyprawy do zup do doprawienia

Dodaj kurczaka, seler, cebulę, czosnek, sól, pieprz, przyprawy i wodę do garnka ze stali nierdzewnej. Zamknij górną pokrywę, naciśnij przycisk „Zupa”, na wyświetlaczu LED pojawi się „P30” i zaświeci się „Wysokie ciśnienie”. Szybkowar zacznie się nagrzewać, po osiągnięciu żądanego ciśnienia rozpocznie się właściwe gotowanie i wyświetlony zostanie 30-minutowy czas odliczania. Po zakończeniu odliczania czasu, pozwól, aby ciśnienie powoli spadało niezależnie (możesz dostosować czas gotowania według własnego uznania, wydłużając go lub skracając w zależności od potrzeb).

**Więcej przydatnych przepisów można znaleźć w dołączonej kolorowej książce kucharskiej, na naszym Facebooku lub kanale YouTube.**

### **WSPARCIE TECHNICZNE**

Potrzebujesz pomocy w konfiguracji i obsłudze TESLA EliteCook K70 WiFi?  
Skontaktuj się z nami: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

### **MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE I AKCESORIA**

Materiały eksploatacyjne można kupić w oficjalnym sklepie TESLA [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu) (szklana pokrywa, silikonowy pasek, silikonowa pokrywa, forma do pieczenia, silikonowa forma do muffinek, silikonowa uszczelka górnej pokrywy, uchwyt do gotowania na parze, oryginalny pojemnik ze stali nierdzewnej, koszyk do gotowania na parze, zestaw 6 kubków do jogurtu, niebieski zawór bezpieczeństwa z zatyczką i wiele innych).

### **NAPRAWA GWARANCYJNA**

W celu naprawy gwarancyjnej należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt TESLA.

## Gwarancja NIE obejmuje:

- normalne zużycie.
- używania szybkowaru do celów innych niż te, do których został przeznaczony.
- Nieprzestrzeganie „Ważnych instrukcji bezpieczeństwa” zawartych w instrukcji obsługi.
- uszkodzeń elektromechanicznych lub mechanicznych spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem.
- uszkodzeń spowodowanych przez czynniki naturalne, takie jak woda, ogień, elektryczność statyczna, przepięcia itp.
- uszkodzeń spowodowanych nieautoryzowanymi naprawami.
- nieczytelny numer seryjny szybkowaru.

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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



Ten produkt spełnia wymagania Unii Europejskiej.



Należy sprawdzić lokalny system selektywnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych. Należy przestrzegać lokalnych przepisów i nie wyrzucać starych produktów do zwykłych odpadów domowych. Prawidłowa utylizacja starych produktów pomaga uniknąć potencjalnych negatywnych konsekwencji dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

Ponieważ produkt jest rozwijany i ulepszany, zastrzegamy sobie prawo do modyfikowania instrukcji obsługi. Najnowszą wersję instrukcji obsługi można zawsze znaleźć na stronie [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

Konstrukcja i specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia, błędy typograficzne zastrzeżone.

Stimate client,  
Vă mulțumim că ați ales TESLA EliteCook K70 WiFi.

Înainte de a utiliza oala sub presiune, vă rugăm să citiți cu atenție politica de utilizare în siguranță și să respectați toate regulile normale de siguranță.

## NOTIFICĂRI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA ACEASTĂ OALĂ SUB PRESIUNE ESTE DESTINATĂ EXCLUSIV UZULUI CASNIC.

Citiți și înțelegeți toate instrucțiunile. Nerespectarea instrucțiunilor de mai jos poate duce la șocuri electrice, incendii sau vătămări grave. Avertizările, precauțiile și instrucțiunile discutate în acest manual nu pot acoperi toate condițiile și situațiile posibile care pot apărea.

- **ATENȚIE!** În timpul gătitului și la deschiderea capacului superior poate apărea o degajare verticală puternică de abur fierbinte. Carcasa, recipientul și părțile metalice ale aparatului se vor încălzi în timp ce aparatul funcționează! Fiți atenți!
- Această oală sub presiune gătește sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la scaldare. Asigurați-vă întotdeauna că oala sub presiune este sigilată corespunzător înainte de utilizare.
- Nu deschideți oala sub presiune până când nu a fost eliberată toată presiunea internă. Supapa de eliberare trebuie să fie întoarsă în poziția „**Venting - Ventilare**”.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați conductele de aerisire și aerisirea pentru a vă asigura că nu sunt blocate. Îndepărtați și curățați orice resturi de pe supapa de aerisire.
- Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, ștecherul sau oala sub presiune în apă sau alt lichid.
- Deconectați cablul de alimentare de la priză și lăsați oala sub presiune să se răcească înainte de curățare.
- Pentru a evita șocurile electrice, gătiți numai în vasul de gătit original din oțel inoxidabil. Evitați vărsarea sau revărsarea lichidelor în afara vasului de gătit din oțel inoxidabil.
- Nu utilizați o oală sub presiune cu un cablu deteriorat. Dacă oala sub presiune nu funcționează corect sau a fost deteriorată în vreun fel, returnați oala sub presiune la Departamentul de service TESLA pentru inspecție, reparație sau reglare electrică și mecanică.
- Nu umpleți oala sub presiune mai mult de două treimi. În plus, oala sub presiune nu trebuie umplută mai mult de jumătate dacă gătiți alimente care fac spumă sau se dilată, cum ar fi orezul, cerealele, fasolea uscată, mazărea și linte, sau alimente care sunt în principal lichide, cum ar fi supele. Puteți bloca aerisirea oalei sub presiune și exercita o presiune excesivă.
- Nu utilizați presiunea pentru a găti mere, afine, rubarbă, cereale, paste, mazăre despicată și amestecuri de supe uscate. Aceste alimente au tendința de a face spumă, iar spuma și jetul acesteia pot bloca orificiul de aerisire sau dispozitivul de blocare aerisire/aerisire.
- Nu îndepărtați inelul metalic din capacul superior care menține garnitura de silicon. Dacă inelul metalic este deteriorat, opriți imediat utilizarea oalei sub presiune și înlocuiți-l.
- Nu utilizați oala sub presiune pentru gătit sub presiune cu ulei (prăjire cu capacul închis).
- Nu deschideți oala sub presiune până când aceasta nu se răcește și presiunea internă nu este eliberată. Dacă supapa albastră nu permite capacului superior să se rotească, aceasta înseamnă că oala sub presiune este încă sub presiune.

- Nu așezați oala sub presiune pe un arzător pe gaz, pe un arzător electric sau într-un cuptor încălzit.
- Nu utilizați oala sub presiune în medii excesiv de fierbinți, prăfuite sau umede. Țineți-o departe de substanțe inflamabile și volatile.
- Nu reparați oala sub presiune, deoarece acest lucru vă expune riscului de electrocutare și de pierdere a garanției.
- Nu utilizați oala sub presiune dacă mâinile sau picioarele sunt ude.
- Suprafața dintre recipientul din oțel inoxidabil și elementul de încălzire din partea inferioară a oalei sub presiune trebuie să fie întotdeauna curată.
- Nu utilizați oala sub presiune din oțel inoxidabil cu alte surse de căldură.
- Aveți grijă atunci când deplasați oala sub presiune din cauza lichidului foarte fierbinte. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați întotdeauna mânerul oalei sub presiune.
- Utilizați numai accesoriile TESLA originale care sunt concepute pentru acest model.
- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu sunt răspunzători pentru pagubele cauzate de funcționarea oalei sub presiune, cum ar fi rănirea, scaldarea, incendiul, rănirea, deteriorarea altor articole etc.

**ATENȚIE:** Pungile de plastic utilizate pentru ambalarea acestui aparat pot fi periculoase. Pentru a evita riscul de sufocare, țineți aceste pungi departe de îndemâna copiilor. Aceste pungi nu sunt jucării.

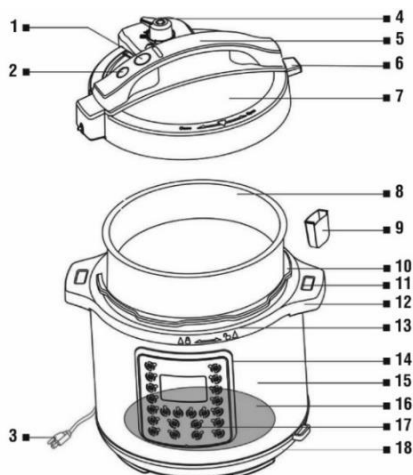
### INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE CABLUL DE ALIMENTARE

Pentru a reduce riscul de electrocutare, nu încercați să reglați conectorul cablului de alimentare. Lungimea cablului de alimentare reduce riscul de încurcare sau împiedicare de cablul de alimentare.

**NU UTILIZAȚI OALA SUB PRESIUNE CU UN CABLU PRELUNGITOR SAU UN ADAPTOR DE ALIMENTARE. CONECTAȚI CABLUL DE ALIMENTARE DIRECT LA O PRIZĂ ELECTRICĂ.**

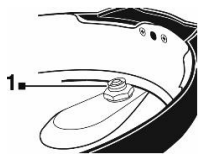
### DESCRIEREA OALEI SUB PRESIUNE

- 1 Buton de eliberare a capacului superior
- 2 Supapă de siguranță albastră
- 3 Cablu de alimentare
- 4 Supapă de eliberare a presiunii
- 5 Mânerul capacului superior
- 6 Dop de plastic
- 7 Capacul superior
- 8 Rezervor din oțel inoxidabil
- 9 Rezervor de condens
- 10 Vas exterior
- 11 Orificiu pentru îndepărtarea capacului superior
- 12 Mâner pentru prinderea oalei sub presiune
- 13 Inelul superior
- 14 Panou de comandă
- 15 Corpul oalei sub presiune
- 16 Element de încălzire
- 17 Senzor
- 18 Baza oalei sub presiune



## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- Îndepărtați autocolantul de pe partea din față a produsului.
- Spălați sigiliul din silicon și capacul superior în apă caldă cu săpun. Nu scufundați capacul superior în apă. Clătiți și uscați bine piesele.
- **ATENȚIE!** Nu turnați niciodată apă în interiorul oalei sub presiune și nu scufundați cablul de alimentare în apă. Asigurați-vă întotdeauna că recipientul din oțel inoxidabil este complet uscat înainte de a-l plasa înapoi în corpul oalei sub presiune.
- După curățarea inițială, remontați capacul superior al oalei sub presiune și potriviți inelul metalic cu garnitura de silicon.
- Conectați ștecherul la oala sub presiune și apoi conectați cablul de alimentare la o priză.
- Pentru a deconecta oala sub presiune, apăsați o dată butonul „**Menținere temperatură/Cancelare**” și apoi scoateți ștecherul din priza de perete.
- Deși nu va fi necesar să curățați filtrul metalic și supapa de siguranță albastră după fiecare utilizare, trebuie să le verificați în mod regulat și să le curățați dacă este necesar. Curățați filtrul metalic cu o cârpă umedă și detergent de vase.



Îndepărtați garnitura mică din partea inferioară a capacului superior, scoateți supapa de siguranță albastră din partea superioară și spălați-o în apă caldă cu săpun.

**Verificați periodic piulița de eliberare de pe tubul de aerisire al supapei pentru reducerea presiunii. Dacă este necesar, strângeți-o din nou ușor cu o cheie.**

**ATENȚIE! Nu slăbiți sau îndepărtați niciodată piulița.**

Reinstalați supapa de siguranță albastră în capacul superior. Introduceți supapa de siguranță albastră cu partea mai îngustă în deschiderea capacului din partea superioară și apoi din partea inferioară a capacului, puneți inelul mic de silicon (1) pe supapă.


**ATENȚIE: Montarea incorectă va cauza scurgerea capacului superior și ieșirea aburului!**

- Așezați recipientul din plastic pentru condens pe partea din spate a oalei sub presiune.

## DESCHIDEREA OALEI SUB PRESIUNE

Deplasați supapa în poziția „**Venting - Ventilare**”. Prindeți ferm capacul superior, apăsați butonul albastru pentru a elibera capacul superior „**Deschide - OPEN**” și rotiți-l în sens antiorar. În oala sub presiune se poate forma în continuare un ușor vid, astfel încât uneori puteți ridica recipientul din oțel inoxidabil cu capacul.

## ÎNCHIDEREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de a închide oala sub presiune, asigurați-vă că garnitura de silicon este montată corect în jurul perimetrului capacului superior, că supapa de siguranță albastră cu garnitura și filtrul metalic sunt montate. Prindeți bine capacul superior și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un clic și un bip. Marcajul de pe capacul  superior se va alinia cu marcajul ▲ de pe corpul oalei sub presiune. „**Prăji**” trebuie utilizată numai fără capacul superior.

**Notă: Dacă sigiliul de silicon este deteriorat, nu continuați niciodată gătitul!**

## INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU UTILIZAREA ZILNICĂ

Pentru a vă asigura că oala sub presiune funcționează corect, verificați înainte de fiecare utilizare:

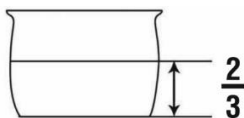
## NU GĂTIȚI NICIODATĂ FĂRĂ VASUL DE GĂTIT DIN OȚEL INOXIDABIL.

Asigurați-vă că exteriorul acestui vas de gătit din oțel inoxidabil este complet uscat înainte de a-l introduce în corpul oalei sub presiune. După introducerea vasului de gătit din oțel inoxidabil în corpul oalei sub presiune, rotiți-l ușor pentru a asigura un contact bun între vasul de gătit din oțel inoxidabil și elementul de încălzire din partea inferioară a oalei sub presiune. Dacă filtrul de aerisire este înfundat, curățați-l. Filtrul metalic nu trebuie curățat după fiecare utilizare a oalei sub presiune, dar trebuie verificat periodic și curățat dacă este necesar.

### ATENȚIE

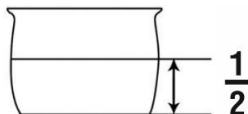
Vă recomandăm să înmuiți alimente precum fasole uscată, mazăre sau linte în apă înainte de a le găti. Aceste alimente au tendința de a face spumă în timpul gătitului și ar putea cauza blocaje în conducta de aerisire. Nu gătiți niciodată sub presiune mere, afine, rubarbă, paste sau amestecuri de supe uscate.

- **Asigurați-vă că nu depășiți marcajul „MAX PRESSURE COOK” din oala din oțel inoxidabil.**



Atunci când gătiți alimente care fac spumă sau se dilată, cum ar fi orezul, fasolea, mazărea, linta, legumele uscate sau alimente care sunt în mare parte lichide, cum ar fi supele, nu umpleți niciodată recipientul din oțel inoxidabil mai mult de jumătate!

- **Asigurați-vă că nu depășiți marcajul „MAX RICE CUP ½” din recipientul din oțel inoxidabil atunci când gătiți orez.**



Nu depășiți marcajul MAX RICE CUP ½ atunci când gătiți orezul.

### Afișajul arată

„0000” Sfârșitul numărării inverse a timpului/coacerea nu a început

„bb” Sfârșitul gătitului sub presiune și trecerea la modul „Menținerea temperaturii”

#### BUTON

**Supă, Carne, Legume, Orez, Abur, Setare manuală**

**Laurt**

**Gătire lentă**

**Prăjire**

**Sousvide**

**Menținerea temperaturii**

#### PRESIUNE/TEMPERATURĂ

30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

cca 55 °C

cca 75 °C ~ 80 °C

Selectați programul dorit, utilizați butonul **OPȚIUNI** sau +/- pentru a seta timpul de gătire, utilizați butonul **PRESIUNE** pentru a seta presiunea scăzută sau ridicată și apăsați butonul **START** pentru a începe gătitul. Atâta timp cât oala sub presiune este presurizată, timpul de pe afișaj nu se va modifica. Oala sub presiune (cu excepția programului GĂTIRE LENT) va începe numărătoarea inversă a timpului numai atunci când este atinsă presiunea/temperatura corectă pentru programul selectat. Pentru programul GĂTIRE LENT, timpul începe numărătoarea inversă imediat după pornire. Atunci când programul de gătit (supă, carne, pulpe, abur, gătit lent, setare manuală) este finalizat, oala sub presiune intră în modul de menținere a temperaturii. Când programele orez, iaurt, prăjire și Sousvide

sunt finalizate, aceasta trece în modul standby. Puteți opri gătitul în orice moment apăsând butonul „**Menținerea temperaturii/Cancelare**”, iar oala sub presiune va intra în modul standby.

## OPȚIUNI

Acest buton este utilizat în combinație cu butoanele de program. De exemplu, dacă selectați programul „**Supă**”, afișajul va indica un timp de gătire de 30 de minute („**P30**”). Dacă apăsați apoi din nou butonul „**Presetat**”, timpul de gătire se va schimba la 60 de minute („**Mai mult**”), o a doua apăsare a butonului de preset va schimba timpul de gătire a supei la 20 de minute („**Maipuțin**”) și o altă apăsare va schimba timpul la 30 de minute („**Mediu**”).

## PRESIUNE


Butonul „**Presiune**” este utilizat în combinație cu butoanele de program pentru gătit sub presiune. Presiunea de lucru implicită este presiune ridicată, butonul „**Presiune**” comută setarea presiunii între „**Presiune ridicată**” (50 ~ 65 kPa) și „**Presiune scăzută**” (30 ~ 45 kPa) pentru funcția de gătit sub presiune.

Exemplu: apăsați mai întâi butonul „**Orez**” și setați durata de gătire, indicatorul „**Presiune ridicată**” se aprinde, apăsați o dată butonul „**Presiune**” și indicatorul „**Presiune scăzută**” se aprinde.

- Presiunea ridicată este potrivită pentru majoritatea alimentelor.
- Utilizați presiunea scăzută pentru alimentele delicate, cum ar fi peștele și unele legume.

## CUM SĂ UTILIZAȚI OALA SUB PRESIUNE PENTRU GĂTIT SUB PRESIUNE

Înainte de a începe să gătiți, citiți secțiunea „**AVERTISMENTE IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**” și verificați întotdeauna dacă oala sub presiune este asamblată corect.

- Așezați oala sub presiune pe o suprafață uscată și plană.
- Prindeți ferm capacul superior, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un clic și marcajul de pe capacul  superior se aliniază cu marcajul ▲ de pe corpul oalei sub presiune.
- Mutați supapa în poziția „**Etanșare - Sealing**”.
- Selectați programul de gătit de pe panoul de control, setați timpul și presiunea dorite (scăzută sau ridicată) și apăsați butonul START.
- Când oala sub presiune este încălzită, se poate elibera abur în jurul supapei de siguranță sau de aerisire. Odată ce oala sub presiune este presurizată corespunzător, capacul superior se va bloca împotriva deschiderii și va începe numărătoarea inversă a timpului de gătit.
- În timpul gătitului, este posibil să observați uneori că se eliberează abur prin supapa de siguranță sau de aerisire. Acest lucru este în regulă. De asemenea, este în regulă dacă auziți oala sub presiune pornind și oprindu-se în timpul gătitului pentru a verifica presiunea din oală.
- La expirarea timpului de gătire, oala sub presiune va emite un semnal sonor și va trece automat la modul „**Menținere temperatură**” pentru setările Supă, Carne, Legume, Abur, Slow Cooker, Manual și la modul Standby pentru programele Orez, Iaurt, Prăjire și Sousvide.
- Când eliberați presiunea din oală, veți vedea că supapa de siguranță albastră din capacul superior este în poziția jos.
- După ce presiunea a fost redusă spontan sau după ce ați eliberat-o rapid chiar dvs. prin rotirea manetei supapei în poziția „**Ventilare - Venting**”, rotiți cu atenție capacul superior în sensul invers acelor de ceasornic și ridicați-l drept în sus, astfel încât lichidul condensat să se scurgă în oală.
- Când gătitul este finalizat, scoateți cablul de alimentare din priză electrică și apoi din oala sub presiune.



- **ATENȚIE!** Aburul și lichidul fierbinte pot provoca arsuri. Pot apărea scurgeri verticale puternice de abur fierbinte în timpul gătitului și atunci când capacul superior este deschis. Fiți atenți!
- Învelișul, recipientul din oțel inoxidabil și părțile metalice ale aparatului se încălzesc în timpul gătitului.
- Din oala sub presiune poate ieși abur în timpul gătitului până când se răcește și există riscul de arsuri.
- În timp ce oala sub presiune este încă presurizată (supapa albastră cu flotor de siguranță este în poziția superioară), nu vă aplecați peste oala sub presiune, deoarece poate ieși abur fierbinte.
- Pentru a elibera presiunea din oala sub presiune, prindeți capătul manetei supapei (nu întreaga supapă) și rotiți-o în poziția „**Ventilare - Venting**”.

## ELIBERARE A PRESIUNII

### Eliberarea rapidă a presiunii

Această metodă este utilizată la gătitul legumelor, fructelor de mare și a altor alimente delicate. După expirarea timpului de gătire, apăsați butonul „**Menținere temperatură/anulare**” și deplasați imediat maneta supapei în poziția „**Ventilare - Venting**”. Veți auzi aburul scurgându-se și în 2 până la 3 minute presiunea va fi eliberată. Scăderea presiunii va fi vizibilă și pe supapa de siguranță albastră, care va fi în poziția inferioară.

### Eliberarea lentă a presiunii

Eliberarea spontană a presiunii este utilizată atunci când gătiți alimente precum carne, supe etc. După expirarea timpului de gătire, lăsați maneta supapei în poziția „**Etanșare - Sealing**”. Oala sub presiune se va răci încet și supapa de siguranță albastră se va deplasa în poziția inferioară.

## MENȚINEREA/ANULAREA TEMPERATURII

După expirarea timpului de gătit (cu excepția programului "Orez, iaurt, prăjire și Sous Vide"), oala sub presiune va emite un semnal sonor, va comuta automat în modul „**Menținere temperatură**” și pe afișaj va apărea „**bb**”. Modul „**Menținere temperatură**” nu trebuie utilizat pentru mai mult de 4 ore. Calitatea și textura alimentelor gătite vor începe să se schimbe după 1 oră. Pentru a anula programul, apăsați butonul „**Menținerea/Anularea Temperaturii**” până când „**0000**” apare pe afișajul cu LED.

## PRĂJIRE

Utilizați acest program pentru rumenire/prăjire, de obicei înainte de gătitul sub presiune sau Slow Cooking. Programul „**Prăjire**” este utilizat de obicei pentru carne, legume, păsări de curte, pentru a prăji, de exemplu, ceapă, pentru a reduce lichidul după gătitul sub presiune sau pentru a obține un sos plin de aromă pentru mâncarea dumneavoastră.

Selectați temperatura de încălzire dorită prin apăsarea butonului „**Presetări**”:

**Mai puțin:** aprox. 150 °C

**Medie:** aprox. 175 °C

**Mai mult:** aprox. 190 °C

Lăsați oala sub presiune să se preîncălzească timp de 3 până la 4 minute înainte de a introduce efectiv alimentele. Când prăjirea/rezervarea este finalizată, apăsați butonul „**Menținere temperatură/anulare**”. Lăsați oala sub presiune să se răcească timp de 2 până la 3 minute înainte de a găti sub presiune. Nu utilizați capacul superior în timpul programului „**Prăjire**”.

## ABUR

Programul „**Abur**” este conceput pentru aburirea alimentelor precum legume, fructe de mare sau pentru reîncălzirea alimentelor. Când utilizați programul, introduceți suportul pentru abur sau coșul din oțel inoxidabil (coșul nu este inclus) în recipientul din oțel inoxidabil. Asigurați-vă că maneta supapei

este în poziția „**Etașare – Sealing**”. Utilizați eliberarea rapidă a aburului atunci când ați terminat de gătit legume și fructe de mare pentru a preveni supracocerea alimentelor. Utilizați 1~2 căni (160 ml) de apă pentru a fierbe la abur legume proaspete sau congelate timp de 1~2 minute. Utilizați butoanele "Preset", "+" sau "-" pentru a modifica timpul de gătire. Spre deosebire de alte funcții de gătit sub presiune, oala sub presiune funcționează la putere maximă în timpul programului „**Abur**”. Această putere mare poate arde alimentele dacă alimentele sunt în contact direct cu fundul oalei din oțel inoxidabil.

## SETARE MANUALĂ

Utilizată pentru a programa manual nivelul de presiune și timpul de gătire în funcție de rețeta sau preferințele dvs. preferate. Setarea personalizată a timpului de gătire este ideală pentru gătitul carniilor sau a păsărilor care cântăresc mai mult de 1,5 kg.

## GĂTIRE LENTĂ

Datorită naturii gătitului lent, carnea nu se va rumeni ca și cum ar fi gătită într-o tigaie sau în cuptor. Nu este necesar să prăjiți carnea sau păsările de curte înainte de gătitul lent, dar puteți face acest lucru dacă vi se pare carnea mai gustoasă. Prăjirea carniilor de vită tocată, a slăninii și a cârnaților înainte de gătitul lent poate fi de dorit dacă doriți să eliminați excesul de grăsime din alimente. Evitați să deschideți vasul în timpul gătitului lent, deoarece acest lucru va cauza o pierdere considerabilă de căldură. Dacă totuși trebuie să deschideți oala sub presiune, faceți-o cât mai repede posibil. Unele alimente precum morcovii, cartofii și sfecla necesită timp de gătit mai lungi decât carnea, așa că tăiați-le în bucăți mai mici înainte de a le adăuga la carne.

- Gătiți fără presiune, cu maneta supapei în poziția „**Ventilare - Venting**”.
- Timpul implicit de gătit este de 6 ore, timpul maxim de gătit este de 12 ore.
- Temperatura de gătit lent este cuprinsă între 85 °C și 98 °C.
- De asemenea, puteți seta manual timpul pentru „**Gătit Lent**”, în trepte de 30 de minute, apăsând butoanele „+” sau „-”.

## PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

Utilizați această funcție pentru a întârzia începerea gătitului. Nu recomandăm utilizarea acestei funcții pentru alimente perisabile, cum ar fi carnea sau peștele, dacă acestea sunt lăsate la temperatura camerei timp de mai multe ore fără a fi prelucrate ulterior. Orezul gătit își poate schimba textura în moale datorită timpului mai lung de înmuiere sau îl puteți arde mai ușor. De asemenea, terciul de ovăz, fulgii de ovăz, alimentele spumoase și lipicioase nu sunt potrivite pentru această funcție deoarece pot bloca supapa de siguranță.

- Așezați alimentele în recipientul de gătit.
- Închideți capacul superior prin rotirea acestuia în sensul acelor de ceasornic.
- Asigurați-vă că maneta supapei este în poziția „**Etașare - Sealing**”.
- Conectați cablul de alimentare la o priză de 230 V.
- Afișajul LED va indica „**0000**”.
- Apăsăți butonul „**Pornire întârziată**”. Afișajul LED va arăta „**0:30**”, ceea ce echivalează cu o întârziere de 30 de minute. Apăsăți din nou butonul „**Start Întârziat**” pentru a prelungi întârzierea începerii gătitului cu încă 30 de minute. Timpul maxim de întârziere este de 24 de ore.
- Timpul afișat pe afișajul cu LED indică cât timp va aștepta oala sub presiune înainte de a porni următorul program selectat.
- De exemplu, dacă doriți să programați oala sub presiune să pornească automat după 3 ore, apăsați butonul „**Start Întârziat**” de mai multe ori până când afișajul cu LED afișează „**3:00**”.

- După setarea duratei de întârziere, selectați programul care urmează să fie pornit.
- Lumina de pe panoul frontal se va aprinde lângă butonul „**Start Întârziat**” și o altă lumină se va aprinde lângă programul pe care l-ați selectat.
- Apăsăți butonul START pentru a porni startul întârziat și programul de gătit.
- Afișajul va număra timpul rămas până la începerea programului.
- „**Start întârziat**” nu poate fi utilizat cu programul **Prăjire, Iaurt și Sousvide**.

## Iaurt

Puteți prepara iaurt delicios de casă în oala sub presiune, în funcție de propriile preferințe. Puteți folosi atât lapte pasteurizat, cât și lapte proaspăt.

- Turnați 2 litri de lapte în recipientul din oțel inoxidabil.
- Închideți oala sub presiune și deplasați maneta supapei în poziția „**Etanșare - Sealing**”.
- Dacă utilizați lapte pasteurizat, urmați procedura din paragraful următor.
- Dacă utilizați lapte proaspăt, apăsați butonul „**Iaurt**”, apoi apăsați butonul „**Presetări**” până când afișajul cu LED indică „**00:20**”.
- Laptele va începe să se încălzească la 72~83°C și laptele va fi pasteurizat timp de 20 de minute. Apoi încălzirea se va opri, iar afișajul cu LED va indica „**YOGT**”.
- Apăsăți butonul „**Anulează**”, deplasați maneta în poziția „**Ventilare - Venting**” și deschideți capacul. Se scoate recipientul din oțel inoxidabil și se lasă laptele să se răcească până la aproximativ 40 °C, verificând temperatura cu un termometru.
- Scoateți recipientul din oțel inoxidabil și lăsați laptele să se răcească la aprox. 40°C, verificați temperatura cu un termometru. Puteți accelera răcirea laptelui răcind recipientul din oțel inoxidabil într-o baie de gheață.
- Apoi amestecați 2 lingurițe de iaurt (neîndulcit, fără fructe) în lapte și puneți recipientul din oțel inoxidabil înapoi în corpul oalei sub presiune.
- Închideți oala sub presiune, supapa poate fi fie în poziția „**Etanșare - Sealing**”, fie și în poziția „**Ventilare - Venting**”.
- Apăsăți butonul „**Yogurt**”, apoi apăsați butonul „**Presetări**” până când pe afișaj apare ora „**08:00**”, pentru cultivarea laptelui timp de 8 ore sau „**12:00**”, pentru cultivarea laptelui timp de 12 ore, sau setați propria oră cu butoanele „**+**” sau „**-**”.
- Când culturile sunt finalizate, scoateți iaurtul din recipientul din oțel inoxidabil și depozitați-l în frigider.

## CONTROLAȚI OALA SUB PRESIUNE CU TELEFONUL DVS

- Activați Bluetooth și localizarea (GPS) pe telefon.
- Instalați aplicația pe telefon pentru a controla dispozitivul și urmați expertul pentru a o asocia cu oala sub presiune.



### ANDROID

căutați în Google Play aplicația „Smart Life”



## iOS

căutați aplicația „Smart Life” în Apple Store

- Creați-vă contul în aplicația „Smart Life” și conectați-vă.
- Activați toate permisiunile solicitate de aplicație.  
ANDROID: activați permisiunile aplicațiilor „Locație” și „Dispozitive din apropiere”.  
iOS: activați permisiunile aplicațiilor „Locație”, „Bluetooth” și „Rețea locală”.
- Conectați oala sub presiune la o priză electrică.
- După autentificarea în aplicația „Smart Life”, faceți clic pe pictograma „+” din dreapta sus, apoi pe „Add Device” (Adăugare dispozitiv).
- Se va afișa „Descoperirea dispozitivelor”: „TESLA EliteCook K70 WiFi”, faceți clic pe „Adăugare”, se va afișa rețeaua Wi-Fi, introduceți parola rețelei Wi-Fi (dacă nu este deja găsită automat) și faceți clic pe „Următorul”. Oala sub presiune va începe împerecherea cu aplicația.
- După împerecherea reușită, o pictogramă verde va apărea lângă nume, iar oala sub presiune TESLA EliteCook K70 WiFi a fost adăugată cu succes la aplicație.
- Faceți clic pe „Done” (Terminat) și acum puteți controla funcțiile selectate ale oalei sub presiune cu telefonul.

Utilizați aplicația numai cu capacul oalei sub presiune închis în afara programului de prăjire

Ca parte a complexității software a sistemului de operare și a cerințelor Google/Apple privind securitatea aplicațiilor, funcțiile aplicației trebuie să fie ajustate periodic. De asemenea, mențineți sistemul de operare al telefonului actualizat la cea mai recentă versiune. Aplicația necesită Android 10 și versiunile ulterioare sau iOS 10 și versiunile ulterioare sau funcționalitatea acesteia nu poate fi garantată.

## DEPANAREA APLICAȚIEI

- Dacă „TESLA EliteCook K70 WiFi” nu apare în aplicația „Smart Life”, vă rugăm să resetați conexiunea WiFi. Porniți oala sub presiune, apăsați și mențineți apăsat butonul „WIFI” timp de cel puțin 5 secunde până când auziți un bip, pictograma WIFI va începe să clipească. Apoi efectuați o nouă împerechere în conformitate cu procedura de mai sus.
- Asigurați-vă că acoperirea semnalului Wi-Fi pentru telefonul dvs. și oala sub presiune este suficient de bună și puternică. Efectuați prima configurare a oalei sub presiune în apropierea routerului Wi-Fi.
- Asigurați-vă că funcțiile "Bluetooth și localizare" (GPS) sunt activate pe telefon.
- Asigurați-vă că aplicația terță (VPN, antivirus, firewall etc.) nu blochează accesul la telefon.
- Este acceptată o rețea Wi-Fi care funcționează la 2,4 GHz și securitate WPA1 sau WPA2.
- Încercați să vă conectați la un alt router Wi-Fi sau hotspot Wi-Fi pe un alt telefon pentru a exclude o eroare din partea conexiunii la internet.
- Aveți prea multe dispozitive conectate la routerul Wi-Fi sau un dispozitiv nou este blocat să se conecteze la acesta.
- Reporniți routerul Wi-Fi.

## CURĂȚAREA OALEI SUB PRESIUNE

După fiecare utilizare:

- Deconectați cablul de alimentare de la priza de perete și apoi de la oala sub presiune și lăsați-o să se răcească complet.
- După fiecare utilizare, demontați și curățați capacul superior, filtrul metalic, supapa de siguranță, supapa de eliberare a presiunii și verificați garnitura de silicon.
- Spălați piesele în apă caldă, cu săpun. Nu spălați aceste piese în mașina de spălat vase. Asigurați-vă că conducta de aerisire este curată, țineți capacul contra luminii și inspectați-l.
- Curățați țeava de aerisire dacă este blocată sau parțial blocată.
- Uscați bine toate piesele.
- Scoateți recipientul din oțel inoxidabil și spălați-l în apă caldă cu un detergent ușor. Recipientul din oțel inoxidabil poate fi spălat în mașina de spălat vase.
- Nu turnați niciodată lichid în corpul oalei sub presiune și nu o scufundați în apă. Asigurați-vă întotdeauna că oala sub presiune este complet uscată înainte de utilizare.
- Atunci când nu este utilizată, depozitați oala sub presiune într-un loc uscat și nu închideți bine capacul superior.

## DESCRIEREA PROGRAMULUI

PROGRAM	TIMP			PRESIUNE/ TEMPERATURĂ	Opțiuni
	Presetări	Presetat	Opțiuni	Presetări	
Setare manuală (gătire sub presiune)	Mai puțin	1 min	1 - 99 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	30 min			
	Mai mult	99 min			
Supă	Mai puțin	20 min	20 - 60 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	30 min			
	Mai mult	60 min			
Carne	Mai puțin	15 min	15 - 60 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	30 min			
	Mai mult	60 min			
Leguminoase	Mai puțin	10 min	10 - 90 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	40 min			
	Mai mult	90 min			
Orez	Mai puțin	8 min	8 - 15 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	12 min			
	Mai mult	15 min			
Gătire lentă	Mai puțin	3 ore	3 - 12 hod	aproximativ 85 °C - 98 °C	-
	Centru	6 ore			
	Mai mult	12 ore			
Păra	Mai puțin	2 min	2 - 25 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	15 min			
	Mai mult	25 min			
Aburi	Mai puțin	8 ore	8 - 24 hod	35 °C - 43 °C	-

	Centru	12 ore			
	Mai mult	20 min	-	72 °C - 83 °C	
Prăjire	Mai puțin	30 min	-	aprox. 150 °C	-
	Centru			aprox. 175 °C	
	Mai mult			aprox. 190 °C	
Sousvide	Mai puțin	1 ore	1 - 24 hod	aprox. 50 °C - 55 °C	-
	Centru	8 ore			
	Mai mult	24 ore			

## ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI

- Ce înseamnă când afișajul arată „E3” și oala sub presiune nu mai funcționează?**  
 Oala sub presiune s-a supraîncălzit. Probabil ați folosit-o pentru gătit sub presiune cu puțin sau deloc lichid. Dacă apare această condiție, deconectați aparatul și lăsați oala sub presiune să se răcească încet, aproximativ 10 minute. Apoi deschideți oala sub presiune, adăugați lichid, programați-o și începeți din nou gătitul.
- Ce înseamnă dacă afișajul indică „E1”, „E2” sau „E4”?**  
 E1: eroare senzor, E2: scurtcircuit circuit, E4: eroare comutator. Contactați service-ul TESLA.
- Uneori, când gătesc sub presiune, observ că se formează picături de umiditate în zona supapei de presiune. Uneori aud un sunet care pare a fi abur care iese înainte ca cronometrul să înceapă numărătoarea inversă a timpului de gătit.**  
 Ambele sunt normale și de așteptat ca parte a gătitului sub presiune.
- Am apăsat din greșeală butonul greșit și oala sub presiune nu se eliberează pentru a apăsa butonul corect.**  
 Apăsați butonul „Menținerea/Cancelarea temperaturii”. Acest lucru vă permite să începeți de la capăt și să apăsați butonul corect.
- Când am încercat să ajustez ora, aceasta nu s-a modificat.**  
 Apăsați butonul „Menținerea/Cancelarea temperaturii” și începeți din nou selectând setarea dorită și ajustând timpul după cum este necesar.
- Văd cum iese abur din capacul superior.**  
 Ați uitat să puneți garnitura de silicon pe capacul superior sau supapa de siguranță albastră. Dacă oricare dintre aceste piese nu este la locul corect, presiunea nu se va acumula și poate deteriora unitatea.
- Aud un abur admisibil de la supapa de eliberare rapidă și presiunea din oală nu crește.**  
 Aveți supapa de eliberare rapidă în poziția „Ventilare - Venting”. Această supapă trebuie să fie în poziția „Etanșare - Sealing” pentru a etanșa oala sub presiune.
- Timpul de gătire nu se modifică.**  
 Oala sub presiune nu a atins încă presiunea de funcționare. Numărătoarea inversă a timpului va începe odată ce a fost atinsă presiunea de funcționare pentru tipul de gătit selectat. Prin urmare, timpul total de gătire poate fi ușor mai lung.

- **Ocazional, capacul superior este dificil de deschis.**

Dacă capacul superior este dificil de deschis, este posibil să existe încă presiune în oala sub presiune. Verificați dacă supapa de siguranță albastră din capacul superior al oalei sub presiune a coborât în poziția sa inferioară.

- **Uneori mâncarea mea nu este gata după timpul programat. Când încerc să pun capacul superior la loc pe oală pentru a permite alimentelor să se gătească mai mult, capacul superior nu se închide.**

Lăsați oala sub presiune să se răcească ușor. Atunci când oala sub presiune este încă fierbinte, supapa de aerisire se va ridica și va împiedica să închideți capacul. Asigurați-vă că supapa de eliberare rapidă este în poziția „**Ventilare - Venting**” înainte de a pune capacul superior înapoi pe oala sub presiune. Odată ce capacul superior este închis, mutați supapa în poziția „**Etanșare - Sealing**”.

- **Ce se poate face dacă alimentele preparate în oala sub presiune conțin mai mult lichid decât este necesar?**

După îndepărtarea capacului superior, apăsați butonul „**Prăjire**” și lăsați excesul de lichid să se evapore. Utilizați mai puțin lichid data viitoare când gătiți aceeași rețetă.

- **Cred că curăț bine oala sub presiune, dar uneori observ că mirosul ultimei mele mese persistă în oală.**

Inelul de etanșare de sub capacul superior este fabricat din silicon. Siliconul are multe proprietăți excelente, iar una dintre ele este tendința sa de a reține mirosurile. În timp, orice mirosuri se vor disipa.

- **Afișajul nu se aprinde atunci când este conectat la priză.**

Asigurați-vă că aveți cablul de alimentare conectat corect sau încercați o altă priză electrică.

## **PROCEDURĂ PRACTICĂ - exemplu de preparare a supei**

Această oală sub presiune este ideală pentru prepararea supelor delicioase. Dacă adăugați fasole uscată și mazăre la supă, nu uitați să le înmuiati mai întâi.

**ATENȚIE!** Nu fierbeți sub presiune supe care conțin orz, orez, paste făinoase, cereale și amestecuri de supe uscate, deoarece acestea au tendința de a face spumă și ar putea bloca supapa de aerisire. Aceste alimente trebuie adăugate la supă după gătirea sub presiune.

## **PENTRU PREPARAREA SUPEI ȘI A TOCĂNIȚEI, UMLEȚI RECIPIENTUL DIN OȚEL INOXIDABIL NU MAI MULT DE JUMĂTATE.**

### **Bulion de pui**

1 pui, poate fi congelat  
1 țelină, tăiată în bucăți  
1 ceapă tăiată în două  
3 căței de usturoi tăiați în două  
sare, piper, condimente  
pentru supă pentru aromă

Adăugați puiul, țelina, ceapa, usturoiul, sarea, piperul, condimentul și apa într-un vas de gătit din oțel inoxidabil. Închideți capacul superior, apăsați butonul „**Supă**”, afișajul cu LED va arăta „**P30**” și se va aprinde „**Presiune Ridicată**”. Oala sub presiune va începe să se încălzească, odată ce este atinsă presiunea dorită, va începe gătitul efectiv și va fi afișat un timp de numărătoare inversă de 30 de minute. Când numărătoarea inversă este completă, lăsați presiunea să scadă încet independent (puteți ajusta timpul de gătire, îl puteți prelungi sau scurta după cum doriți).

**Mai multe rețete utile pot fi găsite în cartea de bucate color tipărită anexată, pe canalul nostru Facebook sau YouTube.**

## **ASISTENȚĂ TEHNICĂ**

Aveți nevoie de ajutor pentru configurarea și utilizarea TESLA EliteCook K70 WiFi?

Contactați-ne: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

## **CONSUMABILE ȘI ACCESORII**

Consumabilele pot fi achiziționate de la magazinul oficial TESLA [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu) (capac din sticlă, cureauă din silicon, capac din silicon, formă de copt, formă de brișoare din silicon, garnitură din silicon pentru capacul superior, suport pentru abur, recipient original din oțel inoxidabil, coș pentru abur, set de 6 câni pentru prepararea iaurtului, supapă de siguranță albastră cu capac și multe altele).

## **REPARAȚII ÎN GARANȚIE**

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

### **Garanția NU acoperă:**

- uzura normală.
- utilizarea oalei sub presiune în alte scopuri decât cele pentru care este destinată.
- nerespectarea "Instrucțiunilor importante de siguranță" din manualul de utilizare.
- deteriorări electromecanice sau mecanice cauzate de utilizarea necorespunzătoare.
- deteriorări cauzate de elemente naturale precum apă, foc, electricitate statică, supratensiuni etc.
- deteriorări cauzate de reparații neautorizate.
- număr de serie ilizibil al oalei sub presiune.

## **DECLARAȚIE DE CONFORMITATE**

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



Acest produs este conform cu cerințele Uniunii Europene.



Vă rugăm să consultați sistemul local de colectare selectivă a produselor electrice și electronice. Vă rugăm să respectați reglementările locale și să nu aruncați produsele vechi în deșeurile menajere normale. Eliminarea corespunzătoare a produsului vechi ajută la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediu și sănătatea umană.

Pe măsură ce produsul este dezvoltat și îmbunătățit, ne rezervăm dreptul de a modifica manualul de utilizare. Versiunea curentă a manualului de utilizare poate fi găsită întotdeauna la [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

Designul și specificațiile se pot modifica fără notificare prealabilă, erorile tipografice fiind rezervate.