

TESLA

TESLA EliteCook K70

Uživatelský manuál / User guide 2.0

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

Před použitím elektrického multifunkčního tlakového hrnce si prosím důkladně pročtěte pravidla bezpečného používání a dodržujte všechna běžná bezpečnostní pravidla.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

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

- Prečtěte si všechny pokyny. Nesprávné použití může mít za následek tělesné zranění nebo poškození majetku.
- Před každým použitím zkонтrolujte ventilační potrubí a odvzdušnění, aby jste 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 hrnec do vody nebo jiné kapaliny.
- Připojte zástrčku k tlakovému hrnci a teprve potom zapojte kabel do síťové zásuvky. Pro odpojení zařízení stiskněte jednou tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“ a poté odpojte zástrčku ze zásuvky.
- Před čištěním odpojte kabel ze zásuvky a nechte zařízení vychladnout.
- Nepoužívejte zařízení s poškozenou šňůrou, v pokud tlakový hrnec nefunguje správně nebo byl poškozen jakýmkoli způsobem. Vratte tlakový hrnec servisnímu oddělení TESLA pro kontrolu, opravu nebo pro elektrické a mechanické nastavení.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, vařte pouze v dodávané vnitřní odnímatelné nádobě na vaření.
- **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!
- Použití přídavných příslušenství, které výrobce spotřebiče nedoporučuje, může způsobit zranění.
- Neumísťujte tlakový hrnec na plynový hořák, elektrický hořák nebo do vyhřívané trouby.
- Tlakový hrnec nenaplňujte více než ze dvou třetin. Navíc by tlakový hrnec neměl být naplněn více než do poloviny objemu pokud vaříte potraviny, které pění nebo expandují jako jsou rýže, zrna, suché fazole, hrášek a čočka, nebo potraviny, které jsou převážně kapaliny, jako jsou např. polévky. Můžete tímto zablokovat odvzdušňování tlakového hrnce a vyvijet nadměrný tlak.
- Nepoužívejte tlak pro vaření jablek, brusinek, rebarbory, obilovin, těstovin, rozkrájeného hrachu a sušených polévkových směsí. Tyto potraviny mají tendenci pěnit, pěna a její rozstřikování mohou zablokovat odvzdušňovací otvor nebo zámek ventilace/krytu vzduchu.
- Tento spotřebič vaří pod tlakem. Nesprávné použití může mít za následek opaření. Vždy se ujistěte, že je tlakový hrnec před provozem rádně uzavřen.
- Neotvírejte tlakový hrnec, dokud není uvolněn veškerý vnitřní tlak. Uvolňovací ventil musí být otočen do polohy „**Venting - Odvzdušnění (Vypouštění páry)**“.
- Při přemísťování tlakového hrnce postupujte opatrne z důvodů velmi horké kapaliny. Nedotýkejte se horkých povrchů. Vždy používejte rukojeti tlakového hrnce.
- Neodstraňujte ocelový kruh ve víku, který drží silikonové těsnění. Pokud je ocelový kruh poškozen, okamžitě přestaňte přístroj používat a vyměňte jej.

- Povrch mezi vnitřní nádobou a elektronickým ohřívačem by měl být vždy čistý. Nepoužívejte vnitřní nádobu s jinými zdroji tepla.
- Vařte pouze v originální vnitřní nádobě určené pro tento model.
- Chcete-li zajistit bezpečný provoz a vyhovující výkon, vyměňte silikonový těsnící kruh, pokud se tento zmenšíl, ztvrdnul, zdeformoval se, je popraskaný nebo roztrhaný.
- Používejte pouze originální TESLA příslušenství, které je určeno k tomuto modelu.
- Při použití tlakového hrnce v blízkosti dětí je nutná důkladná kontrola.
- Nedoporučuje se, aby děti samostatně používaly tlakový hrnec.
- Přístroj nikdy nepoužívejte pro tlakové vaření s olejem (fritování s uzavřeným víkem).
- Neotvírejte přístroj dokud se neochladí a všechn vnitřní tlak je uvolněn. Pokud ventil nedovoluje otoční horní víka, znamená to, že je spotřebič stále pod tlakem.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nezavírejte pevně horní víko hrnce.
- Nepoužívejte tlakový hrnec v příliš teplém, prasnému nebo vlhkém prostředí.
- Nedotýkejte se částí, které jsou připojeny do elektrické sítě, pokud máte mokré ruce.
- Neopravujte tlakový hrnec, vystavujete se tak nebezpečí poranění elektrickým proudem a ztráty záruk.
- Nepoužívejte tlakový hrnec, pokud máte mokré ruce nebo nohy.
- Uchovávejte jej z dosahu hořlavých a těkavých látek.
- Pokud tlakový hrnec nepoužíváte, uložte jej na suchém místě, nezavírejte pevně horní víko.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem přístroje jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.

DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

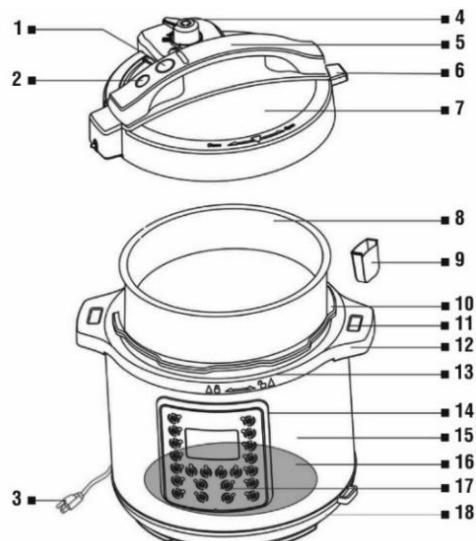
Nepokoušejte se upravovat konektor kabelu žádným způsobem, abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem. Délka napájecího kabelu snižuje riziko zapletení nebo zakopnutí o napájecí kabel.

NEPOUŽÍVEJTE SPOTŘEBIČ S PRODLUŽOVACÍM KABELEM NEBO NAPÁJECÍM ADAPTÉREM.

Připojte napájecí kabel přímo pouze do elektrické zásuvky.

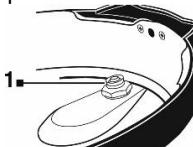
ČÁSTI ELEKTRICKÉHO TLAKOVÉHO HRNCE

- 1 Tlačítko pro uvolnění horního víka
- 2 Modrý pojistný ventil
- 3 230 V napájecí kabel
- 4 Páka ventilu pro uvolnění tlaku
- 5 Držadlo horního víka
- 6 Plastová zarážka
- 7 Horní víko
- 8 Nerezový vnitřní hrnec
- 9 Nádobka na kondenzát
- 10 Vnější hrnec
- 11 Otvor pro odložení horního víka
- 12 Madlo pro uchopení spotřebiče
- 13 Horní kruh
- 14 Ovládací panel
- 15 Tělo spotřebiče
- 16 Topné těleso
- 17 Snímač
- 18 Dno spotřebiče



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte všechny obalové materiály.
- Vyčistěte kryt víka vlhkým, mýdlovým hadříkem. Neponořujte kryt hrnce do vody. Umyjte těsnící kryt, silikonové těsnění v teplé, mýdlové vodě. Důkladně díly opláchněte a osušte.
- POZOR!** Nikdy nenalévajte vodu dovnitř tlakového hrnce a neponořujte napájecí kabel do vody. Vždy se ujistěte se, že je vnitřní nerezová odnímatelná nádoba úplně suchá než ji umístíte zpět do těla tlakového hrnce.
- Po úvodním vyčištění znova sestavte horní víko hrnce a nasadte kruh se silikonovým těsněním.
- Ačkoliv kovový filtr a modrý bezpečnostní ventil nebude muset čistit po každém použití, měli by jste je pravidelně kontrolovat a v případě potřeby vyčistit. Kovový filtr vyčistěte vlhkým hadříkem a prostředkem na nádobí.



Z modrého bezpečnostního ventilu sejměte malé těsnění ze spodní strany víka, vytáhněte modrý 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.** 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 na ventil nasadte malý silikonový kroužek (1).

POZOR: Nesprávné sestavení způsobí netěsnost víka a únik páry!

- Nasadte plastovou nádobku pro kondenzát na zadní stranu hrnce.

OTEVŘENÍ HRNCE

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

UZAVŘENÍ HRNCE

Před uzavřením hrnce se ujistěte, že je silikonové těsnění správně nasazeno po celém obvodu horního víka a kovový filtr je nasazen. Uchopte pevně víko a otočte jej ve směru hodinových ručiček až uslyšíte cvaknutí a pípnutí. Značka ▼ na víku bude zarovnána na značku ▲ na těle 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

Pro správnou funkci tlakového hrnce, před každým použitím zkонтrolujte:

NIKDY NEVARTE BEZ VNITŘNÍ ODNÍMATLNÉ NEREZOVÉ NÁDOBY NA VAŘENÍ!

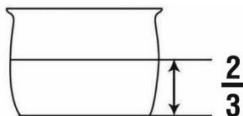
Ujistěte, že vnější strana této nádoby na vaření je úplně suchá před jejím umístěním do těla hrnce. Po vložení vnitřního nerezového hrnce do těla tlakového hrnce s ním lehce otáčejte, aby byl zajištěn dobrý kontakt mezi vnitřní nádobou a topným tělesem na dně hrnce. Zkontrolujte, zda je odvzdušňovací filtr čistý. Pokud ne, vyčistěte otvor, abyste odstranili ucpaní. Kovový filtr nemusíte čistit po každém použití, ale měli byste jej pravidelně kontrolovat a v případě potřeby vyčistit.

UPOZORNĚNÍ

Při vaření potravin jako suché fazole, hráč nebo čočka je doporučujeme nejdříve namočit. Během

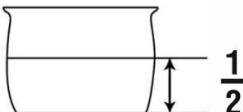
vaření mají tyto potraviny tendenci k pěnění a mohly by způsobit zablokování odvzdušňovacího potrubí. Nikdy nevařte pod tlakem jablka, brusinky, rebarboru, těstoviny a sušené polévkové směsi.

- **Ujistěte se, že jste nerezovou nádobku na vaření nepřeplnili nad značku MAX PRESSURE COOK.**



Při vaření potravin, které pění nebo expandují jako rýže, lusky, fazole, hráč, čočka, sušená zelenina nebo potraviny, které jsou většinou kapaliny, jako jsou polévkové směsi, nevyplňte hrnec více než na polovinu objemu hrnce!

- **Ujistěte se, že jste nerezovou nádobku na vaření pro vaření rýže nepřeplnili nad značku MAX RICE CUP 1/2.**



Pro vaření rýže nepřekračujte značku MAX RICE CUP ½.

Displej zobrazuje

„0000“

Ukončení odpočtu času

„bb“

Ukončení tlakového vaření a přechod do režimu „Udržení teploty“

POPIS TLAČÍTEK

TLAČÍTKO

Polévka, Maso, Luštěniny, Drůbež, Rýže, Zrno, Ovesné vločky, Pára	TEPLOTA	165 °C/50 ~ 70 kPa
Jogurt		35 °C ~ 43 °C
Pomalé vaření		85 °C ~ 98 °C
Smažení		150 °C ~ 190 °C
Udržení teploty		cca 70 °C

Stisknutím tlačítka spustíte program pro vaření. Zatímco se tlak v hrnci vytváří, čas na displeji se nezmění. Tlakový hrnec začne odpočítávat čas až poté, kdy je dosaženo správného tlaku pro stisknuté tlačítko. 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 25 minut („P25“). Pokud poté stisknete ještě jednou tlačítko „Předvolby“ změní se čas pro vaření na hodnotu 60 minut („Více“) a druhé stisknutí tlačítka předvolby změní čas pro vaření polévky na 20 minut („Méně“) a další stisknutí změní čas na 25 minut („Střed“).

TLAK

Tlačítko „Tlak“ se používá v kombinaci s tlačítky programů. Výchozí pracovní tlak je vysoký tlak, tlačítko „Tlak“ přepíná nastavení tlaku mezi „Vysokým tlakem“ (50 ~ 70 kPa) a „Nízkým tlakem“ (30 ~ 45 kPa) pro funkci tlakového vaření.

Příklad: Nejdříve stiskněte tlačítko „Rýže“ a nastavte délku vaření, indikátor „Vysoký tlak“ bliká, stiskněte jednou tlačítko „Tlak“ a rozsvítí se indikátor „Nízký tlak“. Indikátor pětkrát blikne a tlakový

hrnec se začne ohřívat. Pokud nestihnete nastavit hodnotu, stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“, probíhající volba se zruší a vy můžete nastavit program znovu.

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

UDRŽENÍ TEPLITY/ZRUŠIT

Po uplynutí doby vaření (s výjimkou funkce „**Jogurt**“) tlakový hrnec zapípá, 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 jakékoli funkce v kterýkoliv okamžík stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“ až se na LED displeji zobrazí „**0000**“.

SMAŽENÍ

Tuto funkci 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 hrnec předehřívat po dobu 3 až 4 minut před vlastním vložením potravin. Po dokončení osmahnutí/restování stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“ a zvolte další program. Nechte tlakový hrnec zchladnout 2 až 3 minuty po ukončení funkce „**Smažení**“, než začnete vařit pod tlakem.

Během programu „**Smažení**“ nepoužívejte horní víko.

PÁRA

Tlačítko „**Pára**“ je určeno pro napařování. Můžete napařovat například zeleninu, mořské plody nebo ohřívat jídlo s držákem pro vaření v páře. 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 „**+**“ nebo „**-**“ pro změnu délky napařování. 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 vnitřního hrnce. Použijte proto prosím držák pro vaření v páře, kovový koš nebo skleněnou/keramickou nádobu, která se vejde do vnitřního hrnce.

RUČNÍ NASTAVENÍ

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

- 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 „**Ruční nastavení**“ a poté stiskem tlačítka „**+**“ nastavte požadovaný čas vaření. Každé stisknutí tlačítka prodlužuje dobu vaření o 1 minutu, přidržení tlačítka zrychlí přidávání času. Pokud nastavíte čas vaření např. na 60 minut, na LED displeji se zobrazí „**P60**“. Délku vaření můžete upravit stisknutím tlačítka „**+**“ nebo „**-**“.

POMALÉ VAŘENÍ

Vzhledem k povaze pomalého vaření maso nezhrnédne, jako kdyby se vařilo na pávni 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 masa přebytečný tuk. Vyvarujte se otevírání hrnce během pomalého vaření, protože to způsobí značné ztráty tepla a páry. Pokud musíte hrnec přesto otevřít, provedte to co možná nejrychlejším způsobem. Některé potraviny jako například mrkev, brambory a řepa vyžadují delší vaření než maso, proto je nakrájejte na menší kousky předtím, než je přidáte k masu.

- Vaří se bez tlaku, proto je páka ventilu je v poloze „**Odvzdušnění - Venting**“.
- Výchozí doba vaření je 6 hodin, maximální doba vaření 20 hodin.
- Teplota pomalého vaření je 85 °C až 98 °C.
- Můžete také ručně nastavit čas pro „**Pomalé vaření**“, v 30minutových krocích, stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.
- Po uplynutí doby vaření přístroj zapípá a automaticky se přepne do režimu „**Udržování teploty**“.
- Otevřete tlakový hrnec a zvedněte horní víko rovně nahoru tak, aby reziduální kapalina odkapala do hrnce.
- **POZOR:** pára a horká kapalina mohou způsobit popálení.
- Po dokončení vaření odpojte napájecí kabel od elektrické zásuvky a poté od tlakového hrnce.
- Před čištěním nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.

ODLOŽENÝ START

Tuto funkci použijte pro opožděný 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 hrnec 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 výběru doby zpoždění zvolte program, který se má poté spustit.
- Na předním panelu poté svítí dioda u tlačítka „**Odložený start**“ a další dioda svítí u vámi zvoleného programu.
- Na displeji bude odpočítáván čas, který zbývá do spuštění programu.
- „**Odložený start**“ není možné použít s programem „**Smažení**“.

JOGURT

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

Pasterizované mléko

- Nalejte do nerezové nádoby 2 litry mléka.
- Poté vmíchejte do mléka 2 lžičky jogurtu (neslazený, bez ovoce) a vložte nerezovou nádobu do těla tlakového hrnce.
- Uzavřete tlakový hrnek, 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 se na LED displeji zobrazí „**YOGT**“.
- Stiskněte tlačítko „**Zrušit**“.
- Odeberte jogurt z nerezové nádoby a uskladněte jej v ledničce.

Čerstvé mléko

- Nalejte do nerezové nádoby 2 litry mléka.
- Uzavřete tlakový hrnek a přesuňte páku ventilu do polohy „**Utěsnění - Sealing**“.
- Stiskněte tlačítko „**Jogurt**“, poté stiskněte tlačítko „**Předvolby**“ až na LED displeji bude svítit „**boil**“.
- Mléko se začne ohřívat na teplotu 72 ~ 83 °C a 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.
- Vyjměte nerezovou nádobu a nechte mléko ochladnout na cca 40 °C, teplotu kontrolujte teploměrem. Ochlazení mléka můžete urychlit ochlazením nerezové nádoby v ledové lázní.
- Poté vmíchejte do mléka 2 lžičky jogurtu (neslazený, bez ovoce) a vložte nerezovou nádobu zpět do těla tlakového hrnce.
- Uzavřete tlakový hrnek, 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 se na LED displeji zobrazí „**YOGT**“.
- Stiskněte tlačítko „**Zrušit**“.
- Odeberte jogurt z nerezové nádoby a uskladněte jej v ledničce.

JAK POUŽÍVAT TLAKOVÝ HRNEC PŘI VAŘENÍ POD TLAKEM

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

- Tlakový hrnek umístěte na suchý a rovný povrch.
- Uchopte pevně víko a otočte jej ve směru hodinových ručiček až uslyšíte cvaknutí a značka na víku ▼ bude zarovnána na značku ▲ na těle hrnce.
- Přesuňte ventil do polohy „**Utěsnění - Sealing**“.
- Vyberte příslušné tlačítko předvolby typu vaření na ovládacím panelu, upravte případně čas pro

vaření nebo sami ručně nastavte požadovaný čas a tlak (Nízký/Vysoký).

- Když je tlakový hrnec ohříván, vzduch se může uvolňovat kolem odvzdušňovacího ventilu. Jakmile je hrnec správně natlakován, horní víko se zablokuje proti otevření a spustí se odpočet času vaření.
- Během vaření si můžete někdy všimnout uvolňování páry modrým bezpečnostním plovoucím ventilem. To je v pořádku.
- Je také v pořádku, pokud během vaření uslyšíte jak se hrnec ohřívá a vypíná, kvůli kontrole tlaku v hrnci.
- Po uplynutí doby vaření tlakový hrnec zapípá a automaticky se přepne do režimu „**Udržení teploty**“.
- Po uvolnění tlaku v hrnci uvidíte, že modrý bezpečnostní plovoucí ventil ventil v horní víku je v dolní poloze.
- Poté, co se tlak samovolně úplně sníží nebo poté až ho sami rychle snížíte otočením do polohy „**Odvzdušnění - Venting**“, opatrně otočte horní víko proti směru hodinových ručiček a zvedněte jej rovně nahoru tak, aby reziduální kapalina odkapala do hrnce.
- Po dokončení vaření odpojte napájecí kabel od elektrické zásuvky a poté od tlakového hrnce.
- Před čištěním nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.
- **POZOR!** V průběhu vaření a při otevření horního víka může dojít k silnému vertikálnímu úniku horké páry. Buďte opatrní!
- Pláště, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají!
- Při vaření, až do vychladnutí, může z tlakového ventilu hrnce unikat pára a hrozí nebezpečí opaření.
- Dokud je v tlakovém hrnci tlak (modrý bezpečnostní plovoucí ventil je v horní poloze), nenakláňejte se nad hrnec, protože může dojít k úniku horké páry.
- Pro uvolnění tlaku v hrnci uchopte konec páky ventilu (nikoliv celý ventil) a otočte jím mírně směrem stranou do pozice „**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 plovoucím odvzdušňovacím ventilu, který bude ve spodní poloze.

Pomalé uvolnění tlaku

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

ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Po každém použití:

- Odpojte napájecí kabel ze zásuvky ve zdi a poté z tlakového hrnce. Nechte tlakový hrnec úplně vychladnout.
- Rozeberte a vyčistěte horní víko, kovový filtr a zkонтrolujte silikonové těsnění. Pokud je odvzdušňovací filtr špinavý nebo obsahuje nečistoty, vyčistěte jej.

- Omyjte jednotlivé díly v teplé, mýdlové vodě. Tyto díly neumývejte v myčce na nádobí.
- Ujistěte se, že odvzdušňovací potrubí je čisté, přídržte kryt proti světu a prohlédněte jej.
- Vyčistěte odvzdušňovací potrubí, pokud je zablokováno nebo částečně blokováno. V případě potřeby vyčistěte odvzdušňovací filtr malým štětcem, abyste odstranili všechny částice potravin z otvorů.
- Důkladně osušte všechny části.
- Vyměte odnímatelný vnitřní hrnec a umyjte hrnec v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. Tento nerezový vnitřní hrnec je možné umývat v myčce na nádobí.
- Zabraňte vniknutí kapaliny dovnitř tlakového hrnce.
- **POZOR!** Nikdy nenalévejte kapalinu do těla samotného tlakového hrnce nebo jej neponořujte ve vodě. Vždy se ujistěte, že je zařízení před použitím úplně suché.

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	1 min			
	Více	99 min			
Polévka	Méně	20 min	20 – 60 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	25 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			
Drůbež	Méně	8 min	8 – 20 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	13 min			
	Více	20 min			
Pomalé vaření	Méně	3 hod	3 – 20 hod	přibližně 85 °C – 98 °C	-
	Střed	6 hod			
	Více	12 hod			
Smažení	Méně	30 min	1 – 30 min	cca 150 °C	-
	Střed			cca 175 °C	
	Více			cca 190 °C	
Rýže	Méně	8 min	8 – 15 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	12 min			
	Více	15 min			
Zrno	Méně	30 min	30 – 90 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	40 min			
	Více	90 min			
Ovesné vločky	Méně	10 min	10 – 40 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	25 min			
	Více	40 min			
Pára	Méně	2 min	2 – 25 min	Vysoký	Nízký – Vysoký

	Střed	15 min			
	Více	25 min			
Jogurt	Méně	8 hod	8 - 24 hod	přibližně 72 °C - 83 °C	-
	Střed	12 hod			
	Více	Boil			

OTÁZKY A ODPOVĚDI

- Co znamená, když se na displeji zobrazí „E3“ a tlakový hrnec přestane pracovat?**
Tlakový hrnec se přehrál. Pravděpodobně jste jej používali pro tlakové vaření s malým nebo žádným množstvím tekutiny. Pokud k tomuto stavu dojde, odpojte zařízení a nechte hrnec pozvolna vychladnout, cca 10 minut. Poté tlakový hrnec 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 korálky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Někdy slyším zvuk, který zní jako by unikla pára před časem, kdy časovač začne odpočítávat čas pro přípravu jídla. Dělám něco špatně?**
Ne. Oba tyto projevy jsou normální a mohou být očekávány jako součást vaření pod tlakem.
- Náhodně jsem stiskl nesprávné tlačítko a tlakový hrnec mi nechce povolit stisknout správné tlačítko. Co mohu dělat?**
Stiskněte tlačítko „Udržení teploty/Zrušit“. To vám umožní začít znova a stisknout správné tlačítko.
- Když jsem se snažil upravit čas, nezměnil se. Co dělám špatně?**
Stiskněte tlačítko „Udržení teploty/Zrušit“ a začněte opět zvolením požadovaného nastavení a úpravou času podle potřeby.
- Vidím, jak z horního víka uniká pára. Proč?**
Zapomněl jste nasadit silikonové těsnění na horní víko.
- UPOZORNĚNÍ:** 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 nezvysuje. Proč?**
Rychlouzavírací ventil máte v poloze „Odvzdušnění – Venting“. Tento ventil musí být v poloze „Utěsnění – Sealing“ pro zajištění tlaku a utěsnění tlakového hrnce.
- Čas pro vaření se nemění. Proč?**
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. Co to způsobuje? Co bych měl dělat?**
Pokud se 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 nezavří. Jak jej mohu zavřít?**
Nechte tlakový hrnec mírně vychladnout. Když je tlakový hrnec stále horký, vzduch odvzdušňovacím ventilem se zvedne a zabrání vám zavření krytu. Před umístěním horního víka zpět na tlakový hrnec se ujistěte, že rychloupínací ventil je v poloze „**Odvzdušnění – Venting**“. Jakmile je horní kryt zavřený, přesuňte páčku do polohy „**Utěsnění – Sealing**“.
- Co lze udělat, jestliže potraviny připravené v tlakovém hrnci mají více tekutin než je požadováno?**
Po sejmání horního víka stiskněte tlačítko „**Smažení**“ a nechte přebytečnou kapalinu odpařit. Když příště budete vařit stejný recept, můžete použít méně tekutiny.
- Myslím, že tlakový hrnec důkladně čistím, ale někdy si všimnu, že pach mého posledního jídla zůstává v hrnci. Co dělám špatně?**
Těsnící kruh pod víkem je vyroben ze silikonu. Silikon má mnoho skvělých vlastností avšak má bouzel také tendenci udržovat pachy. Časem se případný zápach rozptýlí.
- Při zapojení se nerozsvítí displej?**
Zkontrolujte, že máte správně připojený napájecí kabel a vyzkoušejte jiné zásuvky.

PRAKTIČKÝ POSTUP - příklad vaření polévky v tlakovém hrnci

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

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

PRO VAŘENÍ POLÉVKY A PRO DUŠENÍ NAPLŇTE HRNEC MAXIMÁLNĚ DO POLOVINY JEHO OBJEMU.

Kuřecí vývar

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

Přidejte kuře, celer, cibuli, česnek, sůl, pepř, koření a vodu do nádoby na vaření. Zavřete horní víko, stiskněte tlačítko „**Polévka**“, LED displej zobrazí „**P25**“ a rozsvítí se světlo u „**Vysoký tlak**“. Tlakový hrnec začne ohřev a po dosažení požadovaného tlaku začne vlastní vaření a 25minutový odpočet času na displeji. Po dokončení odpočtu času nechte tlak pozvolna samostatně klesnout (čas vaření můžete libovolně upravit sami, prodloužit nebo zkrátit, dle vašich potřeb).

Další užitečné recepty najeznete v přiložené tištěné kuchařce, online kuchařce www.varteslaskou.cz a také na našem [Facebooku](#) nebo [YouTube](#) kanálu TESLA Electronics.

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA EliteCook K70?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTŘEBNÍ MATERIÁL A DOPLŇKY

Spotřební materiál můžete zakoupit v oficiálním obchodě značky TESLA eshop.tesla-electronics.eu (skleněná poklička, silikonový popruh, silikonové víko, pečící forma, silikonová forma na mufiny, silikonové těsnění pro horní víko, držák pro vaření v páře, vnitřní nerezový hrnec, košík pro vaření v páře, 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 spotřebiče k jiným účelům, než ke kterému je určen,
- nedodržení „Důležitých bezpečnostních pokynů“ uvedených v uživatelském manuálu,
- elektromechanickém nebo mechanickém poškození způsobeném nevhodným použitím,
- škodu způsobenou přírodními živly jako je voda, oheň, statická elektřina, přepětí atd.,
- škodu způsobenou neoprávněnou opravou,
- nečitelné sériové číslo spotřebiče.

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 najeznete vždy na www.tesla-electronics.eu.

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

Vážený zákazník,
dakujeme, že ste si vybral TESLA EliteCook K70.

Pred použitím elektrického multifunkčného tlakového hrnca si prosím dôkladne prečítajte pravidlá bezpečného používania a dodržiavajte všetky bežné bezpečnostné pravidlá.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN PRE POUŽITIE V DOMÁCNOSTIACH.

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

- Prečítajte si všetky pokyny. Nesprávne použitie môže mať za následok telesné zranenie alebo poškodenie majetku.
- Pred každým použitím skontrolujte ventilačné potrubie a odvzdušnenie, aby ste sa uistili, že sú bez akýchkoľvek zablokovania. Odstráňte a vycistite všetky nečistoty z odvzdušňovacieho ventilu.
- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku alebo tlakový hrniec do vody alebo inej kvapaliny.
- Pripojte zástrčku k tlakovému hrncu a až potom zapojte kábel do sieťovej zásuvky. Pre odpojenie zariadenia stlačte raz tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušiť**“ a potom odpojte zástrčku zo zásuvky.
- Pred čistením odpojte kábel zo zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.
- Nepoužívajte zariadenie s poškodenou šnúrou, v prípade ak tlakový hrniec nefunguje správne alebo bol poškodený akýmkolvek spôsobom. Vráťte tlakový hrniec servisnému oddeleniu TESLA pre kontrolu, opravu alebo pre elektrické a mechanické nastavenie.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, varте len v dodávanej vnútorné odnímateľnej nádobe na varenie.
- POZOR! V priebehu varenia a pri otvorení horného veka môže dôjsť k silnému vertikálnemu úniku horúcej pary. Plášt, nádoba a kovové časti prístroja sa pri jeho chode zahrevajú! Budte opatrní!
- Použitie prídavného príslušenstva, ktoré výrobca spotrebiča neodporúča, môže spôsobiť zranenie.
- Neumiestňujte tlakový hrniec na plynový horák, elektrický horák alebo do vyhrievanej rúry.
- Tlakový hrniec nenaplňujte viac než z dvoch tretín. Navyše by tlakový hrniec nemal byť naplnený viac ako do polovice objemu ak varíte potraviny, ktoré pení alebo expandujú ako sú ryža, zrná, suché fazuľa, hrach a šošovica, alebo potraviny, ktoré sú prevažne kvapaliny, ako sú napr. polievky. Môžete týmto zablokovať odvzdušňovanie tlakového hrnca a vyvíjať nadmerný tlak.
- Nepoužívajte tlak na varenie jabĺk, brusníc, rebarbory, cestovín, rozkrájaného hrachu a sušených polievkových zmesí. Tieto potraviny majú tendenciu peniť, pena a jej rozstrekovanie môžu zablokovať odvzdušňovací otvor alebo zámok ventilácie/krytu vzduchu.
- Tento spotrebič varí pod tlakom. Nesprávne použitie môže mať za následok obarenia. Vždy sa uistite sa, že je tlakový hrniec pred prevádzkou riadne uzavretý.
- Neotvárajte tlakový hrniec, dokiaľ nie je uvoľnený všetok vnútorný tlak. Uvoľňovacie ventil musí byť otočený do polohy „**Venting - Odvzdušnení (Vypouštění páry)**“.
- Pri premiestňovaní tlakového hrnca postupujte opatne z dôvodov veľmi horúce kvapaliny. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Vždy používajte rukoväti tlakového hrnca.

- Neodstraňujte oceľový kruh vo veku, ktorý drží silikónové tesnenie. Ak je oceľový kruh poškodený, okamžite prestaňte prístroj používať a vymeňte ho.
- Povrch medzi vnútornou nádobou a elektronickým ohrievačom by mal byť vždy čistý. Nepoužívajte vnútornú nádobu s inými zdrojmi tepla.
- Varte len v originálnej vnútorej nádobe určené pre tento model.
- Použitie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca, môže spôsobiť zranenie.
- Ak chcete zaistiť bezpečnú prevádzku a vyhovujúci výkon, vymeňte silikónový tesniaci kruh, ak sa tento zmenšíl, stvrdol, zdeformoval sa, je popraskaný alebo roztrhaný.
- Používajte len originálne TESLA príslušenstvo, ktoré je určené k tomuto modelu. Všetky ostatné časti alebo príslušenstvo, ktoré nie sú určené na použitie s týmto prístrojom, sú zakázané.
- Neodporúča sa, aby deti samostatne používali tlakový hrniec.
- Nepoužívajte toto zariadenie inému než zamýšľané použitiu.
- Prístroj nikdy nepoužívajte pre tlakové varenie s olejom (fritovanie s uzavretým vekom).
- Neotvárajte prístroj kým sa neochladí a všetok vnútorný tlak je uvoľnený. Ak ventil nedovoľuje otočný horného veka, znamená to, že je spotrebič stále pod tlakom.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, nezavárajte pevne horné veko hrnca.
- Nepoužívajte tlakový hrniec v príliš teplom, prašnom alebo vlhkom prostredí.
- Nedotýkajte sa častí, ktoré sú zapojené do elektrickej siete, ak máte mokré ruky.
- Neopravujte tlakový hrniec, vystavujete sa tak nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom a strate záruk.
- Nepoužívajte tlakový hrniec, ak máte mokré ruky alebo nohy.
- Uchovávajte ho z dosahu horľavých a prchavých látok.
- Výrobca a dovozca do Európskej Únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou prístroja ako napr. poranenie, obarenie, požiar, zranenie, znehodnotenie ďalších vecí apod.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBLI

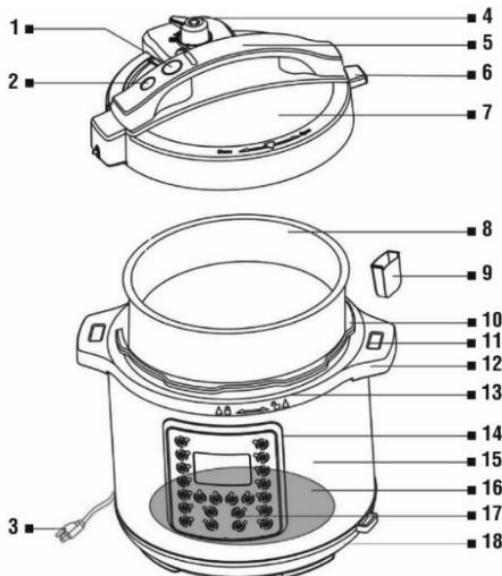
Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom, nepokúšajte sa upravovať konektor kábla žiadnym spôsobom. Dĺžka napájacieho kábla znížuje riziko zapletenia alebo zakopnutia o napájací kábel.

NEPOUŽÍVAJTE SPOTREBIČ S PREDLŽOVACÍM KÁBLOM ALEBO NAPÁJACÍM ADAPTÉROM.

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

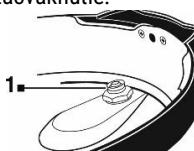
ČASŤI ELEKTRICKÉHO TLAKOVÉHO HRNCA

- 1 Tlačidlo pre uvoľnenie horného veka
- 2 Modrý poistný ventil
- 3 230 V napájací kábel
- 4 Páka ventilu na uvoľnenie tlaku
- 5 Držadlo horného veka
- 6 Plastová zarážka
- 7 Horné veko
- 8 Nerezový vnútorný hrniec
- 9 Nádobka na kondenzát
- 10 Vonkajší hrniec
- 11 Otvor pre odloženie horného veka
- 12 Držadlo pre uchopenie spotrebiča
- 13 Horný kruh
- 14 Ovládaci panel
- 15 Telo spotrebiča
- 16 Vykurovacie teleso
- 17 Snímač
- 18 Dno spotrebiča



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Vyčistite kryt veka vlhkou, mydlovým handričkou. Neponárajte kryt hrnca do vody. Umyte tesniaci kryt, silikónové tesnenie v teplej, mydlovej vode. Dôkladne diely opláchnite a osušte.
- **POZOR!** Nikdy nenalievajte vodu dovnútra tlakového hrnca a neponárajte napájací kábel do vody. Vždy sa uistite sa, že je vnútorná nerezová odnímateľná nádoba úplne suchá než ju umiestnite späť do tela tlakového hrnca.
- Po úvodnom vyčistení znova zostavte horné veko hrnca a nasadte kruh so silikónovým tesnením.
- Hoci kovový filter a modrý bezpečnostný ventil nebude musieť čistiť po každom použití, mali by ste ich pravidelne kontrolovať a v prípade potreby vyčistiť. Kovový filter na spodnej strane veka odstráňte ťahom z držiaka a umyte v teplej, mydlovej vode. Pri nasadzovaní kovového filtra ho zaistite cez všetky tri upevňovacie spony. Potom ho zatlačte na miesto až počujete zvuk zacvaknutia.



Z modrého bezpečnostného ventilu zložte malé tesnenie zo spodnej strany veka, vytiahnite modrý ventil na hornej strane a umyte ho v teplej, mydlovej vode. **Pravidelne kontrolujte uvoľňovaciu maticu odvzdušňovacej rúrky ventilu na uvoľnenie tlaku. Ak je to nutné, znova ju jemne dotiahnite kľúčom.** Montáž modrého ventilu je v opačnom poradí, najskôr vložte ventil užšou stranou do otvoru veka z hornej strany a potom zo spodnej strany na ventil nasadte malé tesnenie. Nesprávne zostavenie týchto dielov môže spôsobovať únik par.

- Nasadte plastovú nádobku pre kondenzát na zadnú stranu hrnca.

OTVORENIE HRNCA

Presuňte ventil do pozície „**Venting - Odvzdušnení (Vypouštění páry)**“. Uchopte pevne veko, stlačte modré tlačidlo na uvoľnenie horného veka „**OTEVŘÍT - OPEN**“ a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek. Napriek tomu môže v hrnci vzniknúť slabý podtlak, preto niekedy s vekom môžete zdvihnuť tiež vnútornú nerezovú nádobu.

UZAVRETIE HRNCA

Pred uzavretím hrnca sa uistite, že je silikónové tesnenie správne nasadené po celom obvode horného veka a kovový filter je nasadený. Uchopte pevne veko a otočte ho v smere hodinových ručičiek až začujete cvaknutie a pípnutie. Značka ▼ na veku bude zarovnaná na značku ▲ na tele hrnca. Funkcia „**Smažení**“ by mala byť používaná bez horného veka.

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

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE KAŽDODENNÉ POUŽITIE

Aby tlakový hrniec pracoval správne, pred každým použitím skontrolujte:

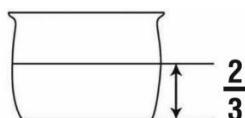
NIKY NEVARTE BEZ VNÚTORNEJ ODNÍMATEĽNEJ NEREZOVÉ NÁDOBY NA VARENIE!

Uistite, že vonkajšia strana tejto nádoby na varenie je úplne suchá pred jej umiestnením do tela hrnca. Po vložení vnútorného nerezového hrnca do tela tlakového hrnca s ním ľahko otáčajte, aby bol zaistený dobrý kontakt medzi vnútornou nádobou a vykurovacím telosom na dne hrnca. Skontrolujte, či je odvzdušňovací filter čistý. Ak nie, vycistite otvor, aby ste odstránili upchatie. Kovový filter nemusíte čistiť po každom použití, ale mali by ste ho pravidelne kontrolovať a v prípade potreby vycistiť.

UPOZORNENIE

Pri varení potravín ako suché fazuľe, hrach alebo šošovica odporúčame tieto najskôr namočiť. Počas varenia majú tieto potraviny tendenciu k peneniu a mohli by spôsobiť zablokovanie odvzdušňovacieho potrubia. Nikdy nevarте pod tlakom jablká, brusnice, rebarboru, cestoviny a sušené polievkové zmesi.

- Uistite sa, že ste nerezovú nádobu na varenie nepreplnili nad značku MAX PRESSURE COOK.**



Pri varení potravín, ktoré pení alebo expandujú ako ryža, struky, fazuľa, hrach, šošovica, sušená zelenina alebo potraviny, ktoré sú väčšinou kvapaliny, ako sú polievky, nikdy nevyplňujte hrniec viac ako na polovicu objemu hrnca!

- Uistite sa, že ste nerezovú nádobu na varenie pre varenie ryže nepreplnili nad značku MAX RICE CUP 1/2.**



Pre varenie ryže neprekračujte značku MAX RICE CUP ½.

Displej zobrazuje

„0000“

Ukončenie odpočtu času

„bb“

Ukončenie tlakového varenia a prechod do režimu „**Udržanie teploty**“

POPIS TLAČIDIEL

Polévka, Maso, Luštěniny, Drůbež, Rýže, Zrno, Ovesné vločky, Pára	165 °C/50 ~ 70 kPa
Jogurt	35 °C ~ 43 °C
Pomalé vaření	85 °C ~ 98 °C
Smažení	150 °C ~ 190 °C
Udržení teploty	cca 70 °C

Stlačením tlačidla spustíte program pre varenie. Kým sa tlak v hrnci vytvára, čas na displeji sa nezmení. Tlakový hrniec začne odpočítavať čas až po tom, kedy je dosiahnutý správny tlak pre vybrané potraviny. Po začatí procesu varenia môžete stlačením tlačidla „**Udržení teploty/Zrušit**“ kedykoľvek ukončiť program a tlakový hrniec prejde do pohotovostného režimu.

PŘEDVOLBY (PREDVOLBY)

Toto tlačidlo je používané v kombinácii s tlačidlami programov. Ak napr. vyberiete program „**Polievka**“, na displeji sa zobrazí čas varenia 25 minút („**P25**“). Ak potom stlačíte ešte raz tlačidlo „**Předvolby**“ zmení sa čas pre varenie na hodnotu 60 minút („**Více**“), druhé stlačenie tlačidla predvolby zmení čas pre varenie polievky na 20 minút („**Méně**“) a ďalšie stlačenie zmení čas opäť na 25 minút („**Střed**“).

TLAK

Tlačidlo „**Tlak**“ sa používa v kombinácii s tlačidlami programov. Predvolený pracovný tlak je vysoký tlak, tlačidlo „**Tlak**“ prepína nastavenie tlaku medzi „**Vysoký tlak**“ (50 ~ 70 kPa) a „**Nízký tlak**“ (30 ~ 45 kPa) pre funkciu tlakového varenia.

Príklad: Najskôr stlačte tlačidlo „**Rýže**“ a nastavte dĺžku varenia, indikátor „**Vysoký tlak**“ bliká, stlačte raz tlačidlo „**Tlak**“ a rozsvieti sa indikátor „**Nízký tlak**“. Indikátor pätkrát blikne a tlakový hrniec sa začne ohrievať. Ak nestihnete nastaviť hodnotu, stlačte tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušit**“, prebiehajúca voľba sa zruší a vy môžete nastaviť program znova.

- Vysoký tlak je vhodný pre väčšinu potravín.
- Nízky tlak použite pre jemné potraviny, ako je ryba a niektorá zelenina.

UDRŽENÍ TEPLITOY/ZRUŠIT (UDRŽANIE TEPLITOY/ZRUŠIŤ)

Po uplynutí doby varenia (s výnimkou funkcie „**Jogurt**“) tlakový hrniec zapípa a prepne sa automaticky do režimu „**Udržení teploty**“ a na displeji sa zobrazí „**bb**“. Udržanie teploty by nemalo byť používané dlhšie ako 4 hodiny. Kvalita a štruktúra uvareného jedla sa začne meniť už po 1 hodine. Pre zrušenie akejkoľvek funkcie v ktorýkoľvek okamihu stlačte tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušit**“ až sa na LED displeji zobrazí „**0000**“.

SMAŽENÍ (VYPRÁŽANIE)

Túto funkciu použite pre opráženie/restovanie, typicky pred varením pod tlakom alebo pred Pomalým varením. Program „**Smažení**“ sa zvyčajne používa pre mäso, zeleninu, hydinu, opráženie napr. cibuľu, k redukcii kvapaliny po varení pod tlakom alebo na získanie omáčky plnej chuti pre vaše jedlo.

Zvoľte si požadovanú teplotu ohrevu stlačením tlačidla „**Předvolby**“:

Méně (Menej): cca 150 °C **Střed (Stred):** cca 175 °C **Více (Viac):** cca 190 °C

Nechajte hrniec predhrievať po dobu 3 až 4 minúty pred vlastným vložením potravín. Po dokončení vyprážania stlačte tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušit**“ a vyberte ďalší program. Nechajte tlakový hrniec vychladnúť 2 - 3 minúty po ukončení funkcie „**Smažení**“, než začnete variť pod tlakom. Nepoužívajte horné veko počas programu „**Smažení**“ (Vyprážanie).

PÁRA (PARA)

Tlačidlo „Pára“ je určené pre naparovanie/varenie v pare. Môžete naparovať napríklad zeleninu, morské plody alebo ohrievať jedlo s držiakom pre varenie v pare. Uistite sa, že páka ventilu je v polohe „**Utěsnění - Sealing**“. Po dokončení naparovania zeleniny a morských plodov použite rýchle uvoľnenie pary, aby sa jedlo neprevarilo. K naparení čerstvej alebo zmrazenej zeleniny použite 1 ~ 2 šálky (160 ml) vody na 1 ~ 2 minúty. Použite tlačidlá „+“ alebo „-“ pre zmenu dĺžky naparovania. Na rozdiel od iných funkcií tlakového varenia pracuje tlakový hrniec počas programu „**Pára**“ na plný výkon. To môže jedlo spaliť, ak bude v priamom kontakte s dnom vnútorného hrnca. Použite prosím držiak pre varenie v pare, kovový kôš alebo sklenenú/keramickú nádobu, ktorá sa zmestí do vnútorného hrnca.

RUČNÍ NASTAVENÍ (RUČNÉ NASTAVENIE)

Slúži pre ručné naprogramovanie úrovne tlaku a času varenia podľa vášho obľúbenej receptu alebo vašich preferencií. Nastavenie vlastnej doby varenia je ideálne pre varenie mäsa alebo hydiny, ktorá váži viac ako 1,5 kg.

- Vložte potraviny do nádoby na varenie.
- Zatvorte horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Uistite sa, že páka ventilu je v polohe „**Utěsnění - Sealing**“.
- Zapojte napájací kábel do 230 V zásuvky.
- Na LED displeji sa zobrazí „**0000**“.
- Stlačte tlačidlo „**Ruční nastavení**“ a potom stlačením tlačidla „+“ nastavte požadovaný čas varenia. Každé stlačenie tlačidla predlžuje dobu varenia o 1 minútu, pridržaní tlačidla zrýchli pridávanie času. Ak nastavíte čas varenia napr. na 60 minút, na LED displeji sa zobrazí „**P60**“. Dĺžku varenia môžete znížiť stlačením tlačidla „+“ alebo „-“.

POMALÉ VAŘENÍ (POMALÉ VARENIE)

Vzhľadom na povahu pomaľého varenia mäso nezhnedne, ako keby sa varilo na panvici alebo v rúre. Pred Pomalým varením nie je nutné mäso alebo hydinu osmažiť, ale môžete to urobiť, ak vám mäso takto viac chutí. Opráženie mletého hovädzieho mäsa, slaniny a klobásy pred Pomalým varením môže byť žiaduce, ak chcete odstrániť prebytočný tuk z mäsa. Vyvarujte sa otváraniu hrnca počas Pomalého varenia, pretože to spôsobí značné straty tepla a pary. Ak musíte hrniec napriek tomu otvoriť, urobte to čo možno najrýchlejším spôsobom. Niektoré potraviny ako napríklad mrkva, zemiaky a repa vyžadujú dlhšie varenie ako mäso, preto je nakrájajte na menšie kúsky predtým, než ich pridáte k mäsu.

- Varí sa bez tlaku, preto je páka ventilu je v polohe „**Odvzdušnení - Venting**“.
- Predvolený doba varenia je 6 hodín, maximálna doba varenia 20 hodín.
- Teplota pomalého varenia je 85 °C až 98 °C.
- Môžete tiež ručne nastaviť čas pre „**Pomalé vaření**“, v 30 minútových krokoch, stlačením tlačidiel „+“ alebo „-“.
- Po uplynutí doby varenia prístroj zapípa a automaticky sa prepne do režimu „**Udržiavanie teploty**“.
- Otvorte tlakový hrniec a zdvihnite horné veko rovno hore tak, aby reziduálne kvapalina odkvapkala do hrnca.
- POZOR: para a horúca kvapalina môžu spôsobiť popálenie.
- Po dokončení varenia odpojte napájací kábel od elektrickej zásuvky a potom od tlakového hrnca.
- Pred čistením nechajte tlakový hrniec úplne vychladnúť.

ODLOŽENÝ START (ODLOŽENÝ ŠTART)

Túto funkciu použite pre oneskorený štart varenia. Neodporúčame používať túto funkciu pre potraviny, ktoré podliehajú rýchlej skaze, ako je mäso alebo ryby, ak sú ponechané bez ďalšieho spracovania niekoľko hodín pri izbovej teplote. Varená ryža môže zmeniť štruktúru na mäkkú, kvôli dlhšej dobe namáčania, alebo ju môžete ľahšie pripaliť. Tiež kaša, ovsené vločky, penivé a lepkavé potraviny nie sú pre túto funkciu vhodné, pretože môžu upchať bezpečnostný ventil.

- Vložte potraviny do nerezovej nádoby na varenie.
- Zatvorte horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Uistite sa, že páka ventilu je v polohe „**Utěsnění - Sealing**“.
- Zapojte napájací kábel do 230 V zásuvky.
- Na LED displeji sa zobrazí „**0000**“.
- Stlačte tlačidlo „**Odložený start**“. Na LED displeji sa zobrazí „**0:30**“, čo sa rovná 30 minútam meškania. Opäťovným stlačením tlačidla „**Odložený start**“, predĺžite oneskorenie spustenia varenia o ďalších 30 minút. Maximálna doba oneskorenia je 24 hodín.
- Čas, ktorý je zobrazený na LED displeji, ukazuje, ako dlho bude tlakový hrniec čakať, než spustí ďalší zvolený program.
- Pokiaľ chcete napríklad naprogramovať automatické zapnutie tlakového hrnca po 3 hodinách, stlačte niekoľkokrát tlačidlo „**Odložený start**“, až LED displej zobrazí „**3:00**“.
- Po výbere doby oneskorenia vyberte program, ktorý sa má potom spustiť.
- Na prednom paneli potom svieti dióda pri tlačidle „**Odložený start**“ a ďalšia dióda svieti u zvoleného programu varenia.
- Na displeji bude odpočítávaný čas, ktorý zostáva do spustenia programu.
- Odložený štart nie je možné použiť s programom „**Smažení**“ (Vyprážanie).

JOGURT

V tlakovom hrnci môžete pripraviť lahodný domáci jogurt podľa vlastných preferencií. Na výrobu môžete použiť pasterizované, ale aj čerstvé mlieko.

Pasterizované mlieko

- Nalejte do nerezovej nádoby 2 litre mlieka.
- Potom vmešajte do mlieka 2 lyžičky jogurtu (nesladený, bez ovocia) a vložte nerezovú nádobu do tela tlakového hrnca.
- Uzavrite tlakový hrniec, ventil môže byť buď v pozícii „Utesnenie - Sealing“ alebo tiež v pozícii „Odvzdušnenie - Venting“.
- Stlačte tlačidlo „Jogurt“, potom stlačte tlačidlo „Predvoľby“ až sa na displeji ukáže čas „**08:00**“, pre kultiváciu mlieka po dobu 8 hodín alebo „**12:00**“, pre kultiváciu mlieka po dobu 12 hodín, alebo nastavte vlastné dobu tlačidlami „+“ alebo „-“.
- Po dokončení kultivácie sa na LED displeji zobrazí „**YOGT**“.
- Stlačte tlačidlo „Zrušiť“.
- Odoberte jogurt znerezovej nádoby a uskladnite ho v chladničke.

Čerstvé mlieko

- Nalejte do nerezovej nádoby 2 litre mlieka.
- Uzavrite tlakový hrniec a presuňte páku ventilu do polohy „**Utesnenie - Sealing**“.
- Stlačte tlačidlo „Jogurt“, potom stlačte tlačidlo „Predvoľby“ až na LED displeji bude svietiť „**boil**“.

- Mlieko sa začne ohrievať na teplotu 72 ~ 83 °C a bude prebiehať pasterizácia mlieka. Potom sa ohrev zastaví a na LED displeji sa zobrazí „YOGT“.
- Stlačte tlačidlo „Zrušiť“, presuňte páku do polohy „Odvzdušnenie - Venting“ a otvorte veko.
- Vyberte nerezovú nádobu a nechajte mlieko ochladnúť na cca 40 °C, teplotu kontrolujte teplomerom. Ochladenie mlieka môžete urýchliť ochladením nerezovej nádoby v ľadovom kúpeli.
- Potom vmiešajte do mlieka 2 lyžičky jogurtu (nesladený, bez ovocia) a vložte nerezovú nádobu späť do tela tlakového hrnca.
- Uzavrite tlakový hrniec, ventil môže byť buď v pozícii „Utesnenie - Sealing“ alebo tiež v pozícii „Odvzdušnenie - Venting“.
- Stlačte tlačidlo „Jogurt“, potom stlačte tlačidlo „Predvol'by“ až sa na displeji ukáže čas „08:00“, pre kultiváciu mlieka po dobu 8 hodín alebo „12:00“, pre kultiváciu mlieka po dobu 12 hodín, alebo nastavte vlastné dobu tlačidlami „+“ alebo „-“.
- Po dokončení kultivácie sa na LED displeji zobrazí „YOGT“.
- Stlačte tlačidlo „Zrušiť“.
- Odoberte jogurt znerezovej nádoby a uskladnite ho v chladničke.

AKO POUŽÍVAŤ TLAKOVÝ HRNIEC PRI VARENIE POD TLAKOM

Než začnete variť, pozrite si časť „**DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE**“ a vždy overte, či je tlakový hrniec správne zostavený.

- Tlakový hrniec umiestnite na suchý a rovný povrch.
- Uchopte pevne veko a otočte ho v smere hodinových ručičiek až začujete cvaknutie a značka na hornom veku ▼ bude zarovnaná na značku ▲ na tele hrnca.
- Presuňte ventil do polohy „**Utěsnění - Sealing**“.
- Vyberte príslušné tlačidlo predvol'by typu varenia na ovládacom paneli, upravte prípadne čas na varenie alebo sami ručne nastavte požadovaný čas a tlak (Nízky/Vysoký).
- Keď je tlakový hrniec ohrievaný, vzduch sa môže uvoľňovať okolo odvzdušňovacieho ventilu. Akonáhle je hrniec správne natlakovaný, horné veko sa zablokuje proti otvoreniu a spustí sa odpočet času varenia.
- Počas varenia si môžete niekedy všimnúť uvoľňovania pary modrým bezpečnostným plávajúcim ventilom. To je v poriadku.
- Je tiež v poriadku, ak počas varenia začujete ako sa hrniec ohrieva a vypína, kvôli kontrole tlaku v hrnci.
- Po uplynutí doby varenia tlakový hrniec zapípa a automaticky sa prepne do režimu „**Udržení teploty**“.
- Po uvoľnení tlaku v hrnci uvidíte, že modrý bezpečnostný plávajúci ventil ventil v hornej veku je v dolnej polohe.
- Potom, čo sa tlak samovoľne úplne zníži alebo potom až ho sami rýchlo znížite otočením do polohy „**Odvzdušnení - Venting**“, opatrné otočte horné veko proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnite horné veko rovno hore tak, aby reziduálne kvapalina odkvapkalo do hrnca.
- Po dokončení varenia odpojte napájací kábel od elektrickej zásuvky a potom od tlakového hrnca.
- Pred čistením nechajte tlakový hrniec úplne vychladnúť.
- **POZOR!** V priebehu varenia a pri otvorení horného veka môže dôjsť k silnému vertikálnemu úniku horúcej pary. Buďte opatrní!
- Plášť, nádoba a kovové časti prístroja sa pri jeho chode zahrievajú!
- Pri varení, až do vychladnutia, môže z tlakového ventilu hrnca unikať para a hrozí nebezpečenstvo obarenia.

- Kým je tlakovom hrnci tlak (modrý bezpečnostný plávajúce ventil je v hornej polohe), nenakláňajte sa nad hrniec, pretože môže dôjsť k úniku horúcej pary.
- Na uvoľnenie tlaku v hrnci uchopte koniec páky ventilu (nie celý ventil) a otočte ním mierne smerom stranou do pozície „**Odvzdušnení - Venting**“.

UVOLNENIE TLAKU

Rýchle uvoľnenie tlaku

Táto metóda sa používa pri varení zeleniny, morských plodov a iných jemných potratív. Po uplynutí doby varenia stlačte tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušíť**“ a okamžite sa presuňte páku ventilu do polohy „**Odvzdušnení - Venting**“. Počujete unikajúce paru a počas 2 až 3 minút bude tlak uvoľnený. Pokles tlaku bude viditeľný aj na modrom odvzdušňovacom ventilu, ktorý bude v spodnej polohe.

Pomalé uvoľnenie tlaku

Samovoľný pokles tlaku sa používa pri varení potratív ako sú mäso, polievky a obilníny. Po uplynutí doby varenia nechajte páku ventilu v pozícii „**Utěsnění - Sealing**“. Tlakový hrniec pomaly vychladne a modrý bezpečnostný plávajúci odvzdušňovací ventil sa dostane do spodnej polohy.

ČISTENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Po každom použití:

- Odpojte napájací kábel zo zásuvky v stene a potom z tlakového hrnca. Nechajte tlakový hrniec úplne vychladnúť.
- Po každom použití rozoberte a vyčistite horné veko, kovový filter a skontrolujte silikónové tesnenie. Ak je odvzdušňovací filter špinavý alebo obsahuje nečistoty, vyčistite ho.
- Umyte jednotlivé diely v tepnej, mydlovej vode. Tieto diely neumývajte v umývačke riadu.
- Uistite sa, že odvzdušňovacie potrubie je čisté, pridržte kryt proti svetlu a prezrite ho.
- Vyčistite ho, ak je zablokované alebo čiastočne blokované. V prípade potreby vyčistite odvzdušňovací filter malým štetcom, aby ste odstránili všetky častice potratív z otvorov.
- Dôkladne osušte všetky časti.
- Vyberte odnímateľný nerezový vnútorný hrniec a umyte ho v tepnej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Tento nerezový vnútorný hrniec je možné umývať v umývačke riadu.
- Zabráňte vniknutiu kvapaliny dovnútra tlakového hrnca.
- **POZOR!** Nikdy nelievajte kvapalinu do samotného tlakového hrnca alebo ho neponárajte vo vode. Vždy sa uistite, že je zariadenie pred použitím úplne suché.

POPIS PROGRAMOV

PROGRAM	ČAS			TLAK/TEPLOTA	
	predvoľby	prednastavený	voliteľný		
Ručné nastavenie (tlakové varenie)	Menej	1 min	1 – 99 min	Vysoký	Nízky – Vysoký
	Stred	1 min			
	Viac	99 min			
Polievka	Menej	20 min	20 – 60 min	Vysoký	Nízky – Vysoký
	Stred	25 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			
Hydina	Menej	8 min	8 – 20 min	Vysoký	Nízky – Vysoký
	Stred	13 min			
	Viac	20 min			
Pomalé varenie	Menej	3 hod	3 – 20 hod	pričižne 85 °C – 98 °C	-
	Stred	6 hod			
	Viac	12 hod			
Vyprážanie	Menej	30 min	1 – 30 min	prib. 150 °C	-
	Stred			prib. 175 °C	
	Viac			prib. 190 °C	
Ryža	Menej	8 min	8 – 15 min	Vysoký	Nízky – Vysoký
	Stred	12 min			
	Viac	15 min			
Zrno	Menej	30 min	30 – 90 min	Vysoký	Nízky – Vysoký
	Stred	40 min			
	Viac	90 min			
Ovsené vločky	Menej	10 min	10 – 40 min	Vysoký	Nízky – Vysoký
	Stred	25 min			
	Viac	40 min			
Para	Menej	2 min	2 – 25 min	Vysoký	Nízky – Vysoký
	Stred	15 min			
	Viac	25 min			
Jogurt	Menej	8 hod	8 – 24 hod	pričižne 72 °C – 83 °C	-
	Stred	12 hod			
	Viac	Boil			

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- Ak tlakový hrniec nepoužívate, uložte ho na suchom mieste.
- Vyvarujte sa rezaniu jedla vnútri hrnca nožom alebo iným ostrým riadom. Nepoužívajte kovové nádoby, ktoré by mohli poškriabať nepriľnavý povrch hrnca.
- Pravidelne kontrolujte uvoľňovaciu maticu odvzdušňovacie rúrky. Ak je to potrebné, znova ju dotiahnite klúčom.

OTÁZKY A ODPOVEDE

- Čo znamená, keď sa na displeji zobrazí „E3“ a tlakový hrniec prestane pracovať?**
Tlakový hrniec sa prehrial. Pravdepodobne ste ho používali pre tlakové varenie s malým alebo žiadnym množstvom tekutiny. Pokiaľ k tomuto stavu dôjde, odpojte zariadenie a nechajte hrniec pozvoľna vychladnúť. Potom otvorte hrniec, dolejte tekutinu, naprogramujte ho a spustite varenie znova.
- Čo znamená, ak sa displeji zobrazí „E1“, „E2“ alebo „E4“?**
E1: chyba senzora, E2: skrat obvodu, E4: chyba senzora. Kontaktujte servis TESLA.

- **Niekedy si pri varení pod tlakom všimnem, že sa v ňom tvoria korálky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Niekedy počujem zvuk, ktorý znie ako by unikla para pred časom, kedy časovač začne odpočítavať čas na prípravu jedla. Robím niečo zle?**
Nie. Oba tieto prejavy sú normálne a môžu byť očakávané ako súčasť varenia pod tlakom.
- **Náhodne som stlačil nesprávne tlačidlo a tlakový hrniec mi nechce povoliť stlačiť správne tlačidlo. Čo môžem robiť?**
Stlačte tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušit**“. To vám umožní začať znova a stlačiť správne tlačidlo.
- **Ked' som sa snažil upraviť čas, nezmenil sa. Čo robím zle?**
Neupravili ste čas počas prvých šiestich sekúnd. Stlačte tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušit**“ a začnite opäť zvolením požadovaného nastavenia a úpravou času podľa potreby.
- **Vidím, ako z horného veka uniká para. Prečo?**
Zabudli ste nasadiť silikónové tesnenie na dosku alebo ste zabudli nainštalovať tesnenie krúžku v hornom kryte tlakového hrnca.
UPOZORNENIE: Ak sa niektorá z týchto častí nenachádza správnom mieste, tlak sa nebude vytvárať a môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.
- **Počujem uchádzajúci paru z rýchleho uvoľňovacieho ventilu a tlak v hrnci sa nezvyšuje. Prečo?**
Rýchluozatvárací ventil máte v polohe „**Odvzdušnení - Venting**“. Tento ventil musí byť v polohe „**Utěsnění - Sealing**“ pre zaistenie tlaku a utesnenie tlakového hrnca.
- **Čas pre varenie sa nemení. Prečo?**
Tlakový hrniec ešte nedosiahol prevádzkového tlaku. Odpočítavanie času začne, akonáhle sa dosiahne prevádzkového tlaku na prípravu zvoleného typu varenia. Celkový čas prípravy pokrmu tak môže byť teda o trochu dlhší.
- **Občas sa horné veko ťažko otvára. Čo to spôsobuje? Čo by som mal robiť?**
Ak sa kryt ťažko otvára, môže byť v tlakovom hrnci ešte tlak. Overte si, že modrý bezpečnostný ventil v hornom veku tlakového hrnca, poklesol do svojej dolnej polohy.
- **Niekedy nie moje jedlo hotové po naprogramovanom čase. Ked' sa pokúsim vrátiť horné veko na hrniec, aby som jedlo mohol variť dlhšie, horné veko sa nezavrie. Ako ho môžem zavriť?**
Nechajte tlakový hrniec mierne vychladnúť. Ked' je tlakový hrniec stále horúci, vzduch v odvzdušňovacom ventilu sa zdvihne a zabráni vám v zatvorení krytu. Pred umiestnením horného veka späť na tlakový hrniec sa uistite, že rýchluopínací ventil je v polohe „**Odvzdušnení - Venting**“. Akonáhle je horný kryt zatvorený, presuňte páčku do polohy „**Utěsnění - Sealing**“.
- **Čo možno urobiť, ak potraviny pripravené v tlakovom hrnci majú viac tekutín ako je požadované?**
Po zložení horného veka stlačte tlačidlo „**Smažení**“ a nechajte prebytočnú kvapalinu odpariť. Ked' budete nabudúce variť rovnaký recept, môžete použiť menej tekutiny.
- **Myslím, že tlakový hrniec dôkladne čistím, ale niekedy si všimnem, že pach môjho posledného jedla zostáva v hrnci. Čo robím zle?**
Tesniaci kruh pod vekom je vyrobený zo silikónu. Silikón má mnoho skvelých vlastností avšak má boužiať aj tendenciu udržiavať pachy. Časom sa prípadný zápach rozptýli.

PRAKTIČKÝ POSTUP - príklad varenia polievky v tlakovom hrnci

Tento tlakový hrniec je ideálny pre prípravu výborných polievok. Ak pridáte do polievky suché fazuľ a hrach, nazabudnite ich najskôr namočiť.

POZOR! Nevarte pod tlakom polievky obsahujúce jačmeň, ryžu, cestoviny, zrná, a sušené polievkové zmesi, pretože majú tendenciu k peneniu a mohli by zablokovať odvetrávací ventil. Tieto potraviny by mali byť pridané k polievke až po tlakovom varení.

PRE VARENIE POLIEVKY A NA DUSENIE NAPLŇTE HRNIEC MAXIMÁLNE DO POLOVICE JEHO OBJEMU.

Kurací vývar

kurča, môže byť zmrznuté
zeler, nakrájame na kúsky
rozpolená cibule
3 strúčiky cesnaku, rozpolené
soľ, korenie, polievkové korenie

Pridajte kura, zeler, cibuľu, cesnak, soľ, korenie, korenie a vodu do nádoby na varenie. Zavorte horné veko, stlačte tlačidlo „**Polévka**“, LED displej zobrazí „**P25**“ a rozsvieti sa svetlo u „**Vysoký tlak**“. Tlakový hrniec začne ohrev a po dosiahnutí požadovaného tlaku začne vlastné varenie a 25 minútový odpočet času na displeji.

Po dokončení odpočtu času nechajte tlak pozvoľna samostatne klesnúť (čas varenia môžete ľubovoľne upraviť sami, predĺžiť alebo skrátiť, podľa vašich potrieb).

Ďalšie užitočné recepty nájdete v priloženej tlačenej kuchárke, online kuchárke www.varteslaskou.cz a tiež na našom [Facebooku](#) alebo [YouTube](#) kanáli TESLA Electronics.

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebuje poradiť s nastavením a prevádzkou TESLA EliteCook K70?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTREBNÝ MATERIÁL A DOPLNKY

Spotrebny materiál si môžete zakúpiť v oficiálnom eshope značky TESLA eshop.tesla-electronics.eu (sklenená pokrievka, silikónový popruh, silikónové veko, forma na pečenie, silikónová forma na mučiny, silikónové tesnenie pre horné veko, držiak na varenie v pare, vnútorný nerezový hrniec, košík na varenie v pare, modrý poistný ventil so záslepou a mnoho ďalších).

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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

Záruka sa NEVZŤAHUJE na:

- bežné opotrebenie.
- použitie spotrebiča na iné účely než na ktorý je určený.
- nedodržanie „Dôležitých bezpečnostných pokynov“ uvedených v užívateľskom manuáli.
- elektromechanickom alebo mechanickom poškodení spôsobenom nevhodným použitím.
- škodu spôsobenú prírodnými živlami ako je voda, oheň, statická elektrina, prepätie atď.
- škodu spôsobenú neoprávnenou opravou.
- nečitateľné sériové číslo prístroja.

VYHLÁSENIE O ZHODE

My, TESLA Electronics LTD, prehlasujeme, že toto zariadenie je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami noriem a predpisov relevantných pre daný typ zariadenia.



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej Únie.



Informujte sa prosím o miestnom systéme separovaného zberu elektrických a elektronických výrobkov. Postupujte prosím podľa miestnych predpisov a staré výrobky nevyhadzujte v bežnom domácom odpade. Správna likvidácia starého produktu pomáha predísť potenciálnym negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Vzhľadom k tomu, že sa produkt vyvíja a vylepšuje, vyhradzujeme si právo na úpravu užívateľského manuálu. Aktuálnu verziu tohto užívateľského manuálu nájdete vždy na www.tesla-electronics.eu.

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

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

Bevor Sie den elektrischen Multifunktions-Schnellkochtopf verwenden, lesen Sie bitte die Richtlinie zur sicheren Verwendung sorgfältig durch und befolgen Sie alle normalen Sicherheitsregeln.

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS

DIESES PRODUKT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT VORGESEHEN.

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

- Lies alle Anweisungen. Unsachgemäße Verwendung kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch den Lüftungskanal und die Entlüftung, um sicherzustellen, dass sie frei von Verstopfungen sind.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder den Schnellkochtopf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um es vor Stromschlägen zu schützen.
- Stecken Sie den Stecker in den Schnellkochtopf, bevor Sie das Netzkabel einstecken. Um das Gerät zu trennen, drücken Sie einmal die Taste „die Temperatur Halten/Stornieren“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie vor der Reinigung das Kabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel, wenn der Schnellkochtopf nicht ordnungsgemäß funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie den Schnellkochtopf zur Inspektion, Reparatur oder zur elektrischen und mechanischen Einstellung an die TESLA-Serviceabteilung.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, kochen Sie nur in dem mitgelieferten internen herausnehmbaren Kochgeschirr.
- **VORSICHT!** Während des Kochens und beim Öffnen des oberen Deckels kann ein starker vertikaler Austritt von heißem Dampf auftreten. Das Gehäuse, der Behälter und die Metallteile des Gerätes erhitzen sich! Vorsichtig sein!
- Die Verwendung von nicht vom Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann zu Verletzungen führen.
- Stellen Sie einen Schnellkochtopf nicht auf einen Gasherd, Elektroherd oder in einen beheizten Ofen.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht mehr als zu zwei Dritteln. Außerdem sollte der Schnellkochtopf nicht mehr als zur Hälfte gefüllt werden, wenn Sie Speisen zubereiten, die aufgehen oder sich ausdehnen, wie Reis, Getreide, getrocknete Bohnen, Erbsen und Linsen, oder Lebensmittel, die überwiegend flüssig sind, wie Suppen. Dies kann die Entlüftung des Schnellkochtopfs blockieren und zu Überdruck führen.
- Verwenden Sie keinen Druck, um Äpfel, Preiselbeeren, Rhabarber, Müsli, Nudeln, geschnittene Erbsen und getrocknete Suppen zu garen. Diese Lebensmittel neigen zum Schäumen, Schaum und Spritzer können die Entlüftung oder Entlüftung/Luftsleuse blockieren.
- Dieses Gerät wird unter Druck gegart. Falsche Verwendung kann zu Verbrühungen führen. Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb immer, dass der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht, bis der gesamte Innendruck abgelassen ist. Das

Ablassventil muss auf „Venting“ gedreht werden.

- Entsorgen Sie den Schnellkochtopf vorsichtig wegen sehr heißer Flüssigkeit. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer die Schnellkochtopfgriffe.
- Entfernen Sie nicht den Stahlring im Deckel, der die Silikondichtung hält. Wenn der Stahlring beschädigt ist, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein und ersetzen Sie ihn.
- Die Oberfläche zwischen dem Innenbehälter und der elektronischen Heizung sollte immer sauber sein. Verwenden Sie keinen Innenbehälter mit anderen Wärmequellen.
- Kochen Sie nur in dem für dieses Modell vorgesehenen Original-Innenbehälter, mischen Sie ihn niemals mit einem anderen Behälter.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Verletzungen führen.
- Um einen sicheren Betrieb und eine zufriedenstellende Leistung zu gewährleisten, ersetzen Sie den Silikondichtring, wenn die mit diesem Gerät gemindert, verhärtet, verformt, gerissen oder gerissen sind, sind verboten.
- Eine genaue Überprüfung ist erforderlich, wenn ein Schnellkochtopf in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Kindern wird nicht empfohlen, einen Schnellkochtopf separat zu verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Druckgaren mit Öl (Frittieren mit geschlossenem Deckel).
- Öffnen Sie das Gerät erst, wenn es abgekühlt und der gesamte Innendruck abgelassen ist. Wenn das Ventil das Drehen des oberen Deckels nicht zulässt, bedeutet dies, dass das Gerät noch unter Druck steht.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, schließen Sie den oberen Topfdeckel nicht.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht in zu heißen, staubigen oder feuchten Umgebungen.
- Berühren Sie keine Teile, die an das Stromnetz angeschlossen sind, wenn Sie nasse Hände haben.
- Reparieren Sie den Schnellkochtopf nicht, es besteht die Gefahr eines Stromschlags und des Garantieverlusts.
- Von brennbaren und flüchtigen Stoffen fernhalten.
- Wenn der Schnellkochtopf nicht benutzt wird, bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf, schließen Sie die obere Abdeckung nicht fest.
- Der Hersteller und Importeur in der Europäischen Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Geräts verursacht werden, wie z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Feuer, Verletzungen, Schäden an anderen Sachen

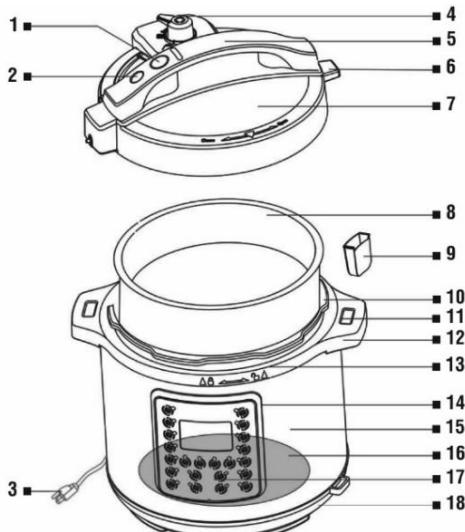
WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, versuchen Sie nicht, den Kabelstecker in irgendeiner Weise zu modifizieren. Die Länge des Netzkabels verringert das Risiko, dass sich das Netzkabel verheddert oder darüber stolpert.

VERWENDEN SIE DEN SCHNELLKOCHE NICHT MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL ODER NETZTEIL.
Stecken Sie das Netzkabel direkt in eine 230-V-Steckdose.

TEILE DES ELEKTRISCHEN SCHNELLKOCHERS

- 1 Entriegelungstaste der oberen Abdeckung
- 2 Blaues Sicherheitsschwimmerventil
- 3 230-V-Netzkabel
- 4 Hebel des Druckentlastungsventils
- 5 Deckelgriff
- 6 Stopfen aus Kunststoff
- 7 Obere Abdeckung
- 8 Innentopf aus Edelstahl
- 9 Kondensationsbecher
- 10 Innentopf
- 11 Loch für Layout der oberen Abdeckung
- 12 Griff zum Greifen des Geräts
- 13 Oberer Kreis
- 14 Schalttafel
- 15 Gerätekörper
- 16 Heizkörper
- 17 Sensor
- 18 Geräteunterseite



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie die Deckelabdeckung mit einem feuchten, seifigen Tuch. Tauchen Sie die Topfabdeckung nicht in Wasser. Waschen Sie die Verschlusskappe und den Silikondichtring in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie die Teile gründlich.
- **VORSICHT!** Gießen Sie niemals Wasser in den Schnellkochtopf und tauchen Sie das Netzkabel niemals in Wasser. Stellen Sie immer sicher, dass der innere Edelstahltopf vollständig trocken ist, bevor Sie ihn in das Schnellkochtopfgehäuse stellen.
- Bringen Sie nach der ersten Reinigung den oberen Deckel des Topfes wieder an, installieren Sie den Ring mit einer Silikondichtung und einem Metallfilter. Sichern Sie den Metallfilter beim Anbringen durch alle drei Halteklemmen. Drücken Sie es dann in Position, bis Sie das Klickgeräusch hören.
- Stellen Sie den Kondenswasserbehälter aus Kunststoff auf die Rückseite des Topfes.

SO ÖFFNEN SIE DEN SCHNELLKOCHE

Stellen Sie das Ventil auf „Venting“. Halten Sie den Deckel fest, drücken Sie den blauen Entriegelungsknopf „OTEVŘÍT - OPEN“ und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Trotzdem kann im Topf ein leichter Unterdruck entstehen, sodass Sie auch den inneren Edelstahlbehälter mit dem Deckel anheben können.

DECKEL DES SCHNELLKOCHERS SCHLIESSEN

Bevor Sie den Topf schließen, vergewissern Sie sich, dass die Silikondichtung korrekt über dem gesamten Deckel des oberen Deckels sitzt und der Metallfilter angebracht ist. Halten Sie den Deckel fest und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken und einen Piepton hören. Die Markierung auf dem Deckel ☐ wird auf die Markierung ☐ auf dem Topfkörper ausgerichtet.

Achtung: Wenn der Silikondichtring beschädigt ist, kochen Sie nicht weiter!

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN TÄGLICHEN GEBRAUCH

Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass der Schnellkochtopf ordnungsgemäß funktioniert:

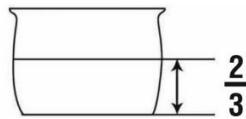
NIEMALS DRUCK OHNE EDELSTAHL-INNENBEHÄLTER VERWENDEN!

Stellen Sie sicher, dass der Innentopf vollständig trocken ist, bevor Sie ihn in den Topfkörper stellen. Drehen Sie den Innentopf aus Edelstahl nach dem Einsetzen in das Gehäuse des Schnellkochtopfs vorsichtig, um einen guten Kontakt zwischen dem Innentopf und der Heizung am Topfboden sicherzustellen. Überprüfen Sie, ob der Metallfilter sauber ist. Sie müssen den Metallfilter nicht nach jedem Gebrauch reinigen, sollten ihn aber regelmäßig kontrollieren und gegebenenfalls reinigen.

HINWEIS

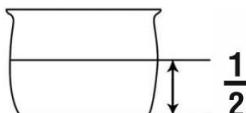
Beim Garen von Lebensmitteln wie getrockneten Bohnen, Erbsen oder Linsen empfehlen wir, diese zuerst einzuweichen. Diese Speisen neigen beim Kochen zum Schäumen und können das Entlüftungsrohr verstopfen. Nie unter Druck kochen Äpfel, Preiselbeeren, Rhabarber, Nudeln und Trockensuppe mischen.

- Stellen Sie sicher, dass Sie den Innentopf nicht über die Markierung MAX PRESSURE COOK hinaus füllen.**



Füllen Sie beim Garen von schäumenden oder aufquellenden Speisen wie Reis, Schoten, Bohnen, Erbsen, Linsen, Trockengemüse oder überwiegend flüssigen Speisen wie Suppen den Innentopf nie mit mehr als der Hälfte des Topfvolumens!

- Stellen Sie sicher, dass Sie beim Kochen von Reis den Innentopf nicht über die Markierung MAX RISE CUP ½ hinaus füllen.**



Überschreiten Sie nicht MAX RICE CUP ½ zum Kochen von Reis.

Anzeige

„0000“

Ablauf des Zeit-Countdowns

„bb“

Stoppen des Druckkochens und Wechsel in den Modus „Warmhalten“

TASTEN

**Suppe, Fleisch, Bohnen, Geflügel,
Reis, Getreide, Haferflocken, Dampf**

165 °C/50 ~ 70 kPa

Joghurt

35 °C ~ 43 °C

Schongaren

85 °C ~ 98 °C

Braten

150 °C ~ 190 °C

Aufbewahren warm

ca. 70 °C

Drücken Sie die Taste, um das Garprogramm zu starten. Während der Druck im Topf aufgebaut wird, ändert sich die Zeit auf dem Display nicht. Der Schnellkochtopf beginnt mit dem Herunterzählen der

Zeit, nachdem der richtige Druck für die ausgewählte Speise erreicht ist. Nachdem der Kochvorgang gestartet wurde, können Sie das Programm jederzeit durch Drücken der Taste „die Temperatur Halten/Stornieren“ beenden und der Schnellkochtopf wechselt in den Standby-Modus.

PRÄFERENZEN

Diese Taste wird in Kombination mit den Programmtasten verwendet. Wenn Sie beispielsweise „**Suppe**“ auswählen, zeigt das Display die Kochzeit von 25 Minuten („P25“) an. Wenn Sie die Taste erneut drücken, ändert sich die Garzeit auf 60 Minuten („**Mehr**“) und beim zweiten Drücken der Vorwahltafel ändert sich die Garzeit der Suppe auf 20 Minuten („**Weniger**“).

DRUCK

Die Taste „**Druck**“ wird in Kombination mit den Programmtasten verwendet. Der anfängliche Arbeitsdruck ist hoch, die Taste „**Druck**“ schaltet die Druckeinstellung zwischen „**hoher Druck**“ (50 ~ 70 kPa) und „**niedriger Druck**“ (30 ~ 45 kPa) für Druckkochen um.

Beispiel: Drücken Sie zuerst die „**Rice**“-Taste, um die Garzeit einzustellen, die „**hoher Druck**“-Anzeige blinkt, drücken Sie einmal die „**Druck**“-Taste und die „**niedriger Druck**“-Anzeige leuchtet auf. Die Anzeige blinkt fünfmal und der Schnellkochtopf beginnt aufzuheizen. Wenn Sie den Wert nicht einstellen, drücken Sie die Taste „**die Temperatur Halten/Stornieren**“, die aktuelle Option wird abgebrochen und Sie können das Programm erneut einstellen.

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

Warmhalten/Abbrechen

Nach Ablauf der Garzeit (außer bei „**Joghurt**“) piepst der Schnellkochtopf und schaltet automatisch auf „**die Temperatur Halten/Stornieren**“ und „**bb**“ erscheint im Display. „**Warmhalten**“ sollte nicht länger als 4 Stunden verwendet werden. Die Qualität und Struktur des gekochten Gerichts beginnt sich nach 1 Stunde zu verändern. Um eine Funktion jederzeit abzubrechen, drücken Sie die Taste „**die Temperatur Halten/Stornieren**“, bis „**0000**“ auf dem LED-Display erscheint.

Braten

Verwenden Sie diese Funktion zum Braten, typischerweise vor dem Garen unter Druck oder dem langsamen Garen. Das Programm „**Braten**“ wird normalerweise für Fleisch, Gemüse, Geflügel, Eier, zum Anbraten von Zwiebeln, zum Reduzieren der Flüssigkeit nach dem Kochen unter Druck oder zum Erzielen einer vollen Sauce für Ihre Speisen verwendet.

Wählen Sie die gewünschte Heiztemperatur, indem Sie die Taste „**Präferenzen**“ drücken:

Weniger: 150 °C **Normal:** 175 °C **Mehr:** 190 °C

Lassen Sie den Topf 3 bis 4 Minuten vorheizen, bevor Sie die Speisen hineingeben. Drücken Sie nach dem Anbraten/Bräunen die Taste „**die Temperatur Halten/Stornieren**“ und wählen Sie das nächste Programm. Lassen Sie den Schnellkochtopf 2-3 Minuten nach Beendigung der Funktion „**Braten**“ abkühlen, bevor Sie mit dem Garen unter Druck beginnen. Verwenden Sie während des Programms „**Braten**“ nicht den oberen Deckel.

Dampf Die

„**Steam**“-Taste dient zum Dämpfen. Mit einem Dampfgarer können Sie zum Beispiel Gemüse, Meeresfrüchte oder warme Speisen dämpfen. Stellen Sie sicher, dass sich der Ventilhebel in der Position „**Sealing**“ befindet. Wenn Sie mit dem Garen von Gemüse und Meeresfrüchten fertig sind,

verwenden Sie eine schnelle Dampfabgabe, um ein Überkochen der Speisen zu verhindern. Verwenden Sie zum Dämpfen von frischem oder gefrorenem Gemüse 1 bis 2 Tassen (160 ml) Wasser für 1 bis 2 Minuten. Mit der „+“ oder „-“ Taste verändern Sie die Dauer des Dampfgarens. Im Gegensatz zu anderen Druckkochfunktionen arbeitet der Schnellkochtopf während des Programms „**Dampf**“ auf Hochtouren. Dies kann das Essen verbrennen, wenn es in direkten Kontakt mit dem Boden des Innentopfes kommt. Bitte verwenden Sie einen Dampfgarer, einen Metallkorb oder einen Glas-/Keramikbehälter, der in den Innentopf passt.

Manuell

Wird verwendet, um den Druck und die Garzeit gemäß Ihrem Lieblingsrezept oder Ihren Vorlieben manuell zu programmieren. Das Einstellen Ihrer eigenen Garzeit ist ideal zum Garen von Fleisch oder Geflügel mit einem Gewicht von mehr als 1,5 kg.

- Geben Sie die Lebensmittel in den Innentopf.
- Schließen Sie den oberen Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- Sie sicher, dass sich der Ventilhebel in der Position „**Sealing**“ befindet.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine 230-V-Steckdose.
- Auf der LED-Anzeige erscheint „**0000**“.
- „**Manuell**“ und dann die Taste „+“, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Jedes Drücken der Taste verlängert die Garzeit um 1 Minute, Halten der Taste beschleunigt das Hinzufügen von Zeit. Wenn Sie die Garzeit beispielsweise auf 60 Minuten einstellen, erscheint „**P60**“ auf dem LED-Display. Sie können die Garzeit ändern, indem Sie die „+“ oder „-“ Taste drücken.

Langsames

Garen Aufgrund des langsamen Garens bräunt das Fleisch nicht, als ob es in einer Pfanne oder einem Ofen gegart würde. Vor dem Sanftgaren ist es nicht notwendig, das Fleisch oder Geflügel zu braten, aber Sie können dies tun, wenn Ihnen das Fleisch besser schmeckt. Das Braten von Hackfleisch, Speck und Wurst vor dem langsamen Garen kann wünschenswert sein, wenn Sie überschüssiges Fett aus dem Fleisch entfernen möchten. Vermeiden Sie es, den Topf während des langsamen Garens zu öffnen, da dies zu einem erheblichen Wärme- und Dampfverlust führt. Wenn Sie den Topf noch öffnen müssen, tun Sie dies so schnell wie möglich. Einige Lebensmittel wie Karotten, Kartoffeln und Rüben müssen länger gekocht werden als Fleisch, also schneiden Sie sie in kleinere Stücke, bevor Sie sie zum Fleisch geben.

- Der Ventilhebel befindet sich in der Position „**Venting**“.
- Die voreingestellte Garzeit beträgt 6 Stunden, die maximale Garzeit 20 Stunden
- Die Schongartemperatur beträgt 85 °C ~ 98 °C.
- **Slow Cook-Zeit** auch manuell in 30-Minuten-Schritten einstellen, indem Sie die „+“- oder „-“-Taste drücken.
- Nach Ablauf der Garzeit piept das Gerät und schaltet automatisch in den Modus „**Warmhalten**“.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf und heben Sie den oberen Deckel gerade nach oben, sodass die Restflüssigkeit in den Topf tropft. **VORSICHT:** Dampf und heiße Flüssigkeiten können Verbrennungen verursachen.
- Trennen Sie nach Abschluss des Kochvorgangs das Netzkabel von der Steckdose und dann vom Schnellkochtopf.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Verzögerung

Verwenden Sie diese Funktion für einen verzögerten Garstart. Wir empfehlen, diese Funktion nicht für schnell verderbliche Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch zu verwenden, wenn sie mehrere Stunden bei Raumtemperatur unbehandelt bleiben. Gekochter Reis kann aufgrund der längeren Einweichzeit die Textur in eine weiche verwandeln, oder Sie können ihn leichter verbrennen. Auch Haferflocken, schaumige und klebrige Speisen sind für diese Funktion nicht geeignet, da sie das blaue Sicherheitsschwimmerventil verstopfen können.

- Geben Sie die Lebensmittel in den Innentopf.
- Schließen Sie den oberen Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- Sie sicher, dass sich der Ventilhebel in der Position „**Sealing**“ befindet.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine 230-V-Steckdose.
- Auf der LED-Anzeige erscheint „**0000**“.
- Taste „**Verzögerung**“. Die LED-Anzeige zeigt „**0:30**“, was 30 Minuten Verzögerung entspricht. Durch erneutes Drücken der Taste „**Verzögerung**“ wird der Garbeginn um weitere 30 Minuten verlängert. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 24 Stunden.
- Die auf dem LED-Display angezeigte Zeit zeigt an, wie lange der Schnellkochtopf wartet, bis das nächste ausgewählte Programm startet.
- Wenn Sie beispielsweise den automatischen Start des Schnellkochtopfs nach 3 Stunden programmieren möchten, drücken Sie mehrmals die Taste „**Verzögerung**“, bis die LED „**3:00**“ anzeigt.
- Wählen Sie nach Auswahl der Verzögerungszeit das zu startende Programm aus.
- Die LED auf der Frontplatte leuchtet dann bei der Taste „**Verzögerung**“ auf und eine weitere Diode leuchtet beim gewählten Programm.
- Die verbleibende Restzeit des Programms wird auf dem Display gezählt.
- „**Verzögerung**“ kann nicht mit dem Programm „**Braten**“ verwendet werden.

Joghurt

Mit einem Schnellkochtopf können Sie köstlichen hausgemachten Joghurt nach Ihren eigenen Vorlieben zubereiten. Für die Herstellung können Sie pasteurisierte oder frische Milch verwenden.

Pasteurisierte Milch

- Gießen Sie 2 Liter Milch in einen Edelstahlbehälter.
- Anschließend 2 Teelöffel Joghurt (ungesüßt, ohne Früchte) in die Milch mischen und den Edelstahlbehälter in den Körper des Schnellkochtopfs einsetzen.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf. Das Ventil kann sich entweder in der Position „**Verschließen**“ oder in der Position „**Entlüften**“ befinden.
- Drücken Sie die Taste „**Joghurt**“ und dann die Taste „**Voreinstellungen**“, bis auf dem Display die Zeit „**08:00**“ für Milchkultur für 8 Stunden oder „**12:00**“ für Milchkultur für 12 Stunden angezeigt wird, oder stellen Sie Ihre Zeit ein Mit den Tasten „**+**“ oder „**-**“ können Sie Ihre eigene Zeit einstellen.
- „**YOGT**“ erscheint auf dem LED-Display, wenn die Kultivierung abgeschlossen ist.
- Drücken Sie die Schaltfläche „**Abbrechen**“.
- Nehmen Sie den Joghurt aus dem Edelstahlbehälter und bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf.

Frische Milch

- Gießen Sie 2 Liter Milch in einen Edelstahlbehälter.

- Schließen Sie den Schnellkochtopf und stellen Sie den Ventilhebel auf die Position „Verschließen“.
- Drücken Sie die Taste „Joghurt“ und dann die Taste „Einstellungen“, bis das LED-Display „Kochen“ anzeigt.
- Die Milch beginnt sich auf eine Temperatur von 72 - 83 °C zu erhitzten und wird pasteurisiert. Danach stoppt die Heizung und das LED-Display zeigt „YOGT“ an.
- Drücken Sie die Taste „Abbrechen“, bewegen Sie den Hebel in die Position „Entlüften“ und öffnen Sie den Deckel.
- Entfernen Sie den Edelstahlbehälter und lassen Sie die Milch auf ca. 40 °C abkühlen. Überprüfen Sie die Temperatur mit einem Thermometer. Sie können das Abkühlen der Milch beschleunigen, indem Sie den Edelstahlbehälter in einem Eisbad abkühlen.
- Anschließend 2 Teelöffel Joghurt (ungesüßt, ohne Früchte) in die Milch mischen und den Edelstahlbehälter wieder in den Schnellkochtopf einsetzen.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf. Das Ventil kann sich entweder in der Position „Verschließen“ oder in der Position „Entlüften“ befinden.
- Drücken Sie die Taste „Joghurt“ und dann die Taste „Voreinstellungen“, bis auf dem Display die Zeit „08:00“ für Milchkultur für 8 Stunden oder „12:00“ für Milchkultur für 12 Stunden angezeigt wird, oder stellen Sie Ihre Zeit ein Mit den Tasten „+“ oder „-“ können Sie Ihre eigene Zeit einstellen.
- „YOGT“ erscheint auf dem LED-Display, wenn die Kultivierung abgeschlossen ist.
- Drücken Sie die Schaltfläche „Abbrechen“.
- Nehmen Sie den Joghurt aus dem Edelstahlbehälter und bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf.

VERWENDUNG DES SCHNELLKOCHERS ZUM SCHNELLKOCHEN

Lesen Sie vor dem Kochen den Abschnitt „**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**“ und überprüfen Sie immer, ob der Schnellkochtopf richtig zusammengebaut ist.

- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine trockene und ebene Fläche.
- Fassen Sie den oberen Deckel fest und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören und die Markierung auf dem oberen Deckel ▼ mit der Markierung ▲ auf dem Topfkörper ausgerichtet ist.
- Stellen Sie das Ventil auf „**Sealing**“.
- Wählen Sie die Programmtaste auf dem Bedienfeld, stellen Sie die Kochzeit ein oder stellen Sie die gewünschte Zeit und den Druck (niedrig/hoch) manuell ein.
- Beim Erhitzen des Schnellkochtopfes wird die Luft um das blaue Sicherheitsschwimmerventil herum automatisch entlüftet und Sie hören diese Entlüftung. Sobald der Topf richtig unter Druck steht, wird die Kochzeit gestartet.
- Während des Kochens können Sie gelegentlich Dampfaustritt mit einem blauen Sicherheitsschwimmerventil bemerken. Es ist normal.
- Es ist auch in Ordnung, wenn Sie hören, wie sich der Topf erhitzt und während des Kochens.
- Nach Ablauf der Garzeit piepst der Schnellkochtopf und schaltet automatisch in den „**Warmhalten**“-Modus.
- Wenn Sie den Druck im Topf ablassen, sehen Sie, dass sich das blaue Sicherheitsschwimmerventil im oberen Deckel in der unteren Position befindet.
- Nachdem der Druck vollständig abgefallen ist oder wenn Sie ihn durch Drehen auf „**Venting**“ absenken, drehen Sie den oberen Deckel vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie den oberen Deckel gerade nach oben, so dass die Restflüssigkeit in den Topf tropft.
- **VORSICHT:** Dampf und heiße Flüssigkeiten können Verbrennungen verursachen.

- Trennen Sie nach Abschluss des Kochvorgangs das Netzkabel von der Steckdose und dann vom Schnellkochtopf.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- **VORSICHT!** Während des Kochens und beim Öffnen des oberen Deckels kann ein starker vertikaler Austritt von heißem Dampf auftreten. Vorsichtig sein!
- Das Gehäuse, der Innentopf und die Metallteile des Gerätes erhitzen sich beim Betrieb!
- Beim Kochen kann bis zum Abkühlen Dampf aus dem Druckventil des Topfes entweichen und es besteht Verbrühungsgefahr.
- Während der Schnellkochtopf unter Druck steht (blaues Sicherheitsschwimmerventil steht in der oberen Position), nicht über den Topf schwenken, da heißer Dampf entweichen kann.
- Um den Druck aus dem Schnellkochtopf abzulassen, fassen Sie das Ende des Ventilhebels (nicht das gesamte Ventil) und drehen Sie ihn leicht in Richtung der Position „**Venting**“.

DRUCKENTLASTUNG

Schnelle Druckentlastung

Diese Methode wird zum Garen von Gemüse, Meeresfrüchten und anderen feinen Speisen verwendet. Drücken Sie nach Ablauf der Garzeit die Taste „**die Temperatur Halten/Stornieren**“ und bringen Sie sofort den Ventilhebel in die Position „**Venting**“. Sie hören den austretenden Dampf und innerhalb von 2 bis 3 Minuten wird der Druck abgebaut. Der Druckabfall ist auch am blauen Sicherheitsschwimmerventil sichtbar, das sich in der unteren Position befindet.

Langsamer Druckabbau - Druck von selbst abfallen lassen

Diese Methode wird beim Kochen von Lebensmitteln wie Fleisch, Suppen und Getreide verwendet. Lassen Sie nach Ablauf der Garzeit das Druckentlastungsventil in der Position „**Abdichten**“. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, bis das blaue Sicherheitsschwimmerventil abfällt.

BESCHREIBUNG DER PROGRAMME

PROGRAMM	ZEIT			DRUCK /TEMPERATUR	
	Einstellungen	Voreinstellung	Optionen	Voreinstellung	
Manuelle Einstellung (Druckgaren)	Weniger	1 min	1 - 99 min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Normal	1 min			
	Mehr	99 min			
Suppe	Weniger	20 min	20 - 60 min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Normal	25 min			
	Mehr	60 min			
Fleisch	Weniger	15 min	15 - 60min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Normal	30 min			
	Mehr	60 min			
Bohne	Weniger	10 min	10 - 90 min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Normal	40 min			
	Mehr	90 min			
Huhn	Weniger	8 min	8 - 20 min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Normal	13 min			
	Mehr	20 min			
	Weniger	3 Stunde	3 - 20 Uhr		-

Langsames Kochen	Normal	6 Stunde		ca. 85 °C – 98 °C	
	Mehr	12 Stunde			
Braten	Weniger	30 min	1 - 30 min	ca. 150 °C	-
	Normal			ca. 175 °C	
	Mehr			ca. 190 °C	
Reis	Weniger	8 min	8 - 15 min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Normal	12 min			
	Mehr	15 min			
Körner	Weniger	30 min	30 - 90 min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Normal	40 min			
	Mehr	90 min			
Haferflocken	Weniger	10 min	10 - 40 min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Normal	25 min			
	Mehr	40 min			
Dampf	Weniger	2 min	2 - 25 min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Normal	15 min			
	Mehr	25 min			
Joghurt	Weniger	8 Stunde	8 - 24 Stunde	ca. 72 °C – 83 °C	-
	Normal	12 Stunde			
	Mehr	Boil			

REINIGUNG

Nach jedem Gebrauch:

- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und dann aus dem Schnellkochtopf. Lassen Sie den Herd vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
 - Demontieren und reinigen Sie nach jedem Gebrauch den oberen Deckel, den Metallfilter und überprüfen Sie den Silikondichtring. Wenn der Belüftungsfilter verschmutzt ist oder Schmutz enthält, reinigen Sie ihn.
 - Waschen Sie die Teile in warmem Seifenwasser. Geben Sie diese Teile nicht in die Spülmaschine.
 - Reinigen Sie das Entlüftungsrohr, wenn es verstopft oder teilweise verstopft ist.
 - Alle Teile gründlich trocknen.
 - Entfernen Sie den herausnehmbaren Innentopf und waschen Sie den Topf in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Dieser Topf ist auch spülmaschinenfest.
 - Lassen Sie keine Flüssigkeit in das Gehäuse des Schnellkochtopfs eindringen.
- WARNUNG!** Geben Sie niemals Flüssigkeit in den Schnellkochtopf selbst oder tauchen Sie ihn in Wasser. Achten Sie immer darauf, dass das Gerät vor Gebrauch vollständig trocken ist.

FRAGEN UND ANTWORTEN

- **Was bedeutet es, wenn E3 im Anzeigefenster erscheint und das Gerät nicht mehr funktioniert?**
Der Herd ist überhitzt. Wahrscheinlich haben Sie das Gerät im Schnellkochmodus mit zu wenig oder keiner Flüssigkeit betrieben. Trennen Sie das Gerät in diesem Fall vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen. Entfernen Sie dann den Deckel und geben Sie Flüssigkeit in den Kocher. Stecken Sie das Gerät wieder ein, setzen Sie die Abdeckung auf und programmieren Sie den Herd neu.

- **Was bedeutet es, wenn E1, E2, E4 oder E5 im Anzeigefenster erscheinen und das Gerät nicht mehr funktioniert?**
E1: Sensorfehler, E2: Kurzschluss, E4: Niederdrucksensorfehler. Wenden Sie sich an die TESLA-Serviceabteilung.
- **Manchmal bemerke ich beim Schnellkochen, dass sich im Bereich des Überdruckventils Feuchtigkeitsperlen bilden. Manchmal höre ich auch etwas, das sich anhört, als würde Dampf entweichen, bevor der Timer zu zählen beginnt. Gibt es etwas, das ich falsch mache?**
Nein. Beides ist normal und kann im Rahmen des Schnellkochens erwartet werden.
- **Ich habe versehentlich die falsche Taste gedrückt und der Herd erlaubt mir nicht, die richtige Taste zu drücken. Was kann ich machen?**
Taste „die Temperatur Halten/Stornieren“. Auf diese Weise können Sie von vorne beginnen und die richtige Taste drücken.
- **Als ich versuchte, die Zeit einzustellen, änderte sie sich nicht. Was mache ich falsch?**
Sie haben die Uhrzeit nicht innerhalb der ersten sechs Sekunden eingestellt. Drücken Sie „die Temperatur Halten/Stornieren“ und beginnen Sie erneut, indem Sie die gewünschte Einstellung wählen und die Zeit nach Bedarf anpassen.
- **Ich kann sehen, wie Dampf um die Abdeckung herum entweicht. Wieso den?**
Sie haben vergessen, den Silikondichtring auf die Dichtplatte zu legen oder Sie haben vergessen, die Dichtringplatte in die Herdabdeckung einzubauen.
HINWEIS: Wenn eines dieser Teile während des Kochens nicht vorhanden ist, wird der Kocher undicht, es baut sich kein Druck auf und Sie können das Gerät beschädigen.
- **Ich höre Dampf aus dem Schnellablassventil entweichen und es baut sich kein Druck auf. Wieso den?**
Sie haben das Schnellablassventil in der Position „**Venting**“. Das Schnellablassventil muss sich in der Position „**Abdichten**“ befinden, damit sich Druck aufbauen und der Kocher abdichten kann.
- **Manchmal, wenn ich Lebensmittel wie einen Braten unter Druck kuche, ändert sich die Zeit nicht. Wieso den?**
Der Schnellkochtopf hat den Betriebsdruck nicht erreicht. Der Countdown beginnt, sobald der Herd den Betriebsdruck erreicht hat.
- **Gelegentlich lässt sich der Deckel nur schwer öffnen. Was verursacht das? Was soll ich machen?**
Wenn sich der Deckel nur schwer öffnen lässt, kann es sein, dass immer noch Druck im Kocher vorhanden ist. Vergewissern Sie sich, dass die Entlüftungs-/Abdeckungsverriegelung heruntergefallen ist, bevor Sie versuchen, den Herd zu öffnen. Wenn sich die Abdeckung dreht, sich aber am Rand des Körpers zu verfangen scheint, heben Sie die Abdeckung nicht gerade nach oben vom Herdkörper.
- **Manchmal ist mein Essen nach der empfohlenen Garzeit noch nicht fertig. Wenn ich versuche, den Deckel wieder auf den Herd zu setzen, damit ich länger kochen kann, schließt sich der Deckel nicht. Wie bekomme ich die Abdeckung geschlossen?**
Lassen Sie den Schnellkochtopf etwas abkühlen. Wenn der Herd noch heiß ist, hebt sich das blaue Sicherheitsschwimmventil und verhindert, dass Sie die Abdeckung schließen. Bevor Sie die

Abdeckung wieder aufsetzen, vergewissern Sie sich, dass sich das Schnellablassventil in der Position „**Venting**“ befindet. Sobald die Abdeckung geschlossen ist, bewegen Sie den Hebel in die Position „**Sealing**“.

- **Was tun, wenn die im Schnellkochtopf zubereiteten Speisen mehr Flüssigkeit enthalten als gewünscht?**
Drücken Sie bei abgenommenem Deckel auf „**Braten**“ und lassen Sie die überschüssige Flüssigkeit verdunsten. Wenn Sie das nächste Mal dasselbe Rezept zubereiten, möchten Sie vielleicht weniger Flüssigkeit verwenden.
- **Ich glaube, ich reinige meinen Herd gründlich, aber manchmal bemerke ich, dass der Geruch meiner letzten Mahlzeit im Herd zurückbleibt. Gibt es etwas, das ich falsch mache?**
Der Dichtungsring unter dem Deckel besteht aus Silikon. Silikon hat viele tolle Eigenschaften, neigt aber auch dazu, Gerüche zurückzuhalten. Mit der Zeit wird sich der Geruch verflüchtigen.
- **Leuchtet das Display nicht, wenn es angeschlossen ist?**
Überprüfen Sie, ob das Netzkabel richtig angeschlossen ist, und versuchen Sie es mit anderen Steckdosen.

PRAKTISCHES VORGEHEN - ein Beispiel für das Kochen einer Suppe in einem Schnellkochtopf

Dieser Schnellkochtopf eignet sich perfekt für die Zubereitung köstlicher Suppen und Eintöpfe. Wenn Sie getrocknete Bohnen und Erbsen hinzufügen, müssen diese zuerst eingeweicht werden.

VORSICHT! Kochen Sie keine Suppen mit Gerste, Reis, Nudeln, Körnern, Spalterbsen und getrockneten Suppenmischungen unter Druck, da diese zum Schäumen, Schäumen und Spritzen neigen und das Entlüftungsrohr verstopfen könnten. Diese Lebensmittel sollten NACH dem Schnellkochen in die Suppe gegeben werden.

FÜR SUPPEN UND EINTÖPFE DEN KOCHTOPF NICHT MEHR ALS ½ FÜLLEN!

Hühnersuppe

Hähnchen kann eingefroren werden,
Sellerie, in Stücke geschnitten
Zwiebel teilen
3 Knoblauchzehen, geteilt
Salz, Pfeffer, Suppengewürze

Hähnchen, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Gewürze und Wasser in den Kochtopf geben. Schließen Sie den oberen Deckel, drücken Sie die Taste „**Suppe**“, das Display zeigt „**P25**“ und die Lampe „**hoher Druck**“ leuchtet auf. Der Schnellkochtopf beginnt zu heizen und wenn der gewünschte Druck erreicht ist, beginnt der Kochvorgang - eine 15-minütige Pause auf dem Display. Lassen Sie nach Ablauf der Ruhezeit den Druck von selbst abfallen (Sie können Ihre Garzeit jederzeit selbst gestalten, verlängern oder verkürzen).

TECHNISCHER SUPPORT

Benötigen Sie Ratschläge zur Einrichtung und zum Betrieb des TESLA EliteCook K70?

Kontaktieren Sie uns: www.tesla-electronics.eu

VERBRAUCHSMATERIALIEN UND ZUBEHÖR

Verbrauchsmaterialien können im offiziellen Store der Marke TESLA unter eshop.tesla-electronics.eu erworben werden.

GARANTIEREPARATUR

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

Die Garantie GILT NICHT für:

- Verwenden Sie das Gerät für andere Zwecke
- normaler Verschleiß
- Nichtbeachten der „Wichtigen Sicherheitshinweise“ in der Bedienungsanleitung
- elektromechanische oder mechanische Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch
- Schäden durch natürliche Elemente wie Wasser, Feuer, statische Elektrizität, Überspannung usw.
- Schäden durch nicht autorisierte Reparaturen

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



Bitte informieren Sie sich über das örtliche getrennte Sammelsystem für Elektro- und Elektronikprodukte. Bitte halten Sie sich an die örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie Ihre alten Produkte nicht im normalen Hausmüll. Die korrekte Entsorgung Ihres alten Produkts hilft, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

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

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

Dear customer,

Thank you for choosing the TESLA EliteCook K70.

Before using the electric multi-function pressure cooker, please read the safe use policy thoroughly and follow all normal safety rules.

IMPORTANT SAFETY WARNING

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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

- Read all instructions. Incorrect use may result in bodily injury or property damage.
- Check ventilation duct and vent before each use to make sure they are free of any blockages.
- Do not immerse the cable, plug or pressure cooker in water or other liquid to protect it from electric shock.
- Connect the plug to the pressure cooker before plugging in the power cord. To disconnect the device, press the „**Keep warm/Cancel**“ button once, then disconnect the plug from the socket.
- Disconnect the cable from the socket before cleaning and allow the appliance to cool down.
- Do not use the appliance 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 for electrical and mechanical adjustment.
- To prevent electric shock, cook only in the supplied internal removable cooking utensil.
- **CAUTION!** During cooking and when opening the upper lid, a strong vertical leakage of hot steam may occur. The casing, the container and the metal parts of the instrument heat up! Be careful!
- Use of accessories not recommended by the appliance manufacturer can cause injury.
- Do not place a pressure cooker on a gas burner, electric burner, or in a heated oven.
- Do not fill the pressure cooker more than two-thirds. In addition, the pressure cooker should not be filled more than half the volume if you cook food that foals or expands like rice, grains, dry beans, peas and lentils, or foods that are predominantly liquids, such as soups. This can block the venting of the pressure cooker and cause excessive pressure.
- Do not use pressure to cook apples, cranberries, rhubarb, cereals, pasta, sliced peas and dried soups. These foods tend to foam, the foam and splashing may block the venting or vent/air lock.
- This appliance is cooked under pressure. Incorrect use may result in scalding. Always make sure that the pressure cooker is properly closed before operation.
- Do not open the pressure cooker until all internal pressure is released. The release valve must be turned to „Venting“.
- Carefully dispose of the pressure cooker due to very hot liquid. Do not touch the hot surfaces. Always use the pressure cooker grips.
- Do not remove the steel ring in the lid that holds the silicone seal. If the steel ring is damaged, stop using the device immediately and replace it.
- The surface between the inner container and the electronic heater should always be clean. Do not use an inner container with other heat sources.
- Cook only in the original inner receptacle designed for this model, never mix it with another container.
- Using accessories not recommended by the manufacturer may cause injury.
- To ensure safe operation and satisfactory performance, replace the silicone sealing ring if

- this has diminished, hardened, deformed, cracked or torn with this device are forbidden.
- A close check is required when using a pressure cooker near children.
 - Children are not recommended to use a pressure cooker separately.
 - Never use the appliance for pressure cooking with oil (frying with lid closed).
 - Do not open the device until it cools and all internal pressure is released. If the valve does not allow the rotating upper lid, it means that the appliance is still under pressure.
 - If you do not use the appliance, do not close the upper lid of the pot.
 - Do not use the pressure cooker in too hot, dusty or humid environments.
 - Do not touch parts that are plugged into the mains if you have wet hands.
 - Do not repair the pressure cooker, risking electric shock and loss of warranty.
 - Keep away from flammable and volatile substances.
 - If the pressure cooker is not in use, store it in a dry place, do not close the top cover firmly.
 - The manufacturer and importer in the European Union is not responsible for any damage caused by the operation of the device, such as injuries, scalding, fire, injury, damage to other things

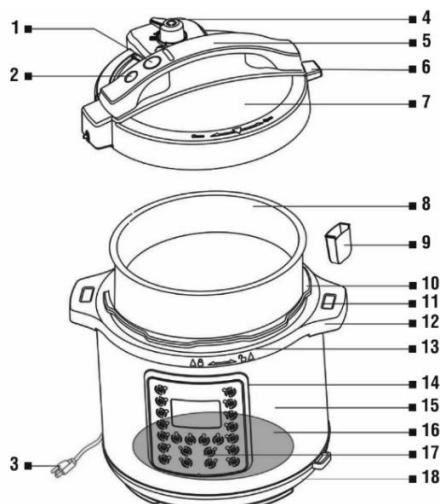
IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CABLE

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

DO NOT USE THE PRESSURE COOKER WITH AN EXTENSION CABLE OR POWER SUPPLY ADAPTOR.
Plug the power cord directly into a 230 V outlet.

PARTS OF THE ELECTRIC PRESSURE COOKER

- 1 Top cover release button
- 2 Blue safety float valve
- 3 230 V power cord
- 4 Pressure release valve lever
- 5 Lid handle
- 6 Plastic stopper
- 7 Top cover
- 8 Stainless steel inner pot
- 9 Condensation cup
- 10 Inner pot
- 11 Hole for top cover layout
- 12 Handle for gripping the appliance
- 13 Upper circle
- 14 Control panel
- 15 Body of appliance
- 16 Heating element
- 17 Sensor
- 18 Bottom of appliance



BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials.
- Clean the lid cover with a damp, soapy cloth. Do not immerse the pot cover in water. Wash the sealing cap, silicone sealing ring in warm, soapy water. Thoroughly rinse and dry the parts.
- **CAUTION!** Never pour water into the pressure cooker and immerse the power cord into water.

- Always make sure the inner stainless steel pot is completely dry before placing it in the pressure cooker body.
- After initial cleaning, reattach the top lid of the pot, install the ring with a silicone seal and a metal filter. When attaching the metal filter, secure it through all three retaining clips. Then push it into place until you hear the click sound.
- Place the plastic condensate container on the back of the pot.

HOW TO OPEN PRESSURE COOKER

Move the valve to „Venting”. Grasp the lid firmly, press the blue release button „OPEN” and turn it counterclockwise. Nevertheless, a slight vacuum may occur in the pot, so you can also raise the inner stainless steel container with the lid.

HOW TO CLOSE LID OF PRESSURE COOKER

Before closing the pot, make sure that the silicone seal is correctly fitted over the entire lid of the top lid and the metal filter is attached. Grasp the lid firmly and rotate it clockwise until you hear a click and a beep. The mark ▼ on the lid will be aligned on the mark ▲ on the pot body.

Caution: If the silicone seal ring is damaged, stop cooking!

IMPORTANT INFORMATION FOR DAILY USE

Make sure the pressure cooker is working properly before each use:

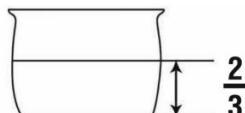
NEVER USE PRESSURE WITHOUT INNER STAINLESS STEEL POT!

Ensure that the inner pot is completely dry before placing it in the pot body. After inserting the stainless steel inner pot into the body of the pressure cooker, gently rotate it to ensure good contact between the inner pot and the heater at the bottom of the pot. Check that the metal filter is clean. You do not need to clean the metal filter after every use, but you should check it regularly and clean it if necessary.

NOTICE

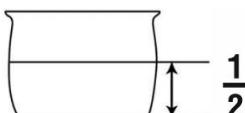
When cooking food such as dry beans, peas or lentils, we recommend that you first soak them. During cooking, these foods tend to foam and could cause blockage of the venting pipe. Never cook under the pressure apples, cranberries, rhubarb, pasta and dried soup mix.

- Make sure you do not overfill inner pot over MAX PRESSURE COOK mark.**



When cooking foods that are foaming or expanding like rice, pods, beans, peas, lentils, dried vegetables or foods that are mostly liquids like soups, never fill the inner pot more than half of the pot volume!

- Make sure you do not overfill inner pot over MAX RISE CUP $\frac{1}{2}$ mark when cooking rice.**



Do not exceed MAX RICE CUP $\frac{1}{2}$ for cooking rice.

Display

„0000“

„bb“

completing time countdown

stop pressure cooking and change to „Keep warm“ mode

BUTTONS

Soup, Meat, Bean, Poultry, Rice, Grains, Oatmeal, Steam

165 °C/50 ~ 70 kPa

Yoghurt

35 °C ~ 43 °C

Slow cook

85 °C ~ 98 °C

Sauté

150 °C ~ 190 °C

Keep warm

aprox. 70 °C

Press the button to start the cooking program. While the pressure in the pot is created, the time on the display will not change. The pressure cooker begins to count down the time after the correct pressure is reached for the selected food. Once the cooking process has been started, press the „Keep warm/Cancel“ button at any time to end the program and the pressure cooker enters into standby mode.

PREFERENCES

This button is used in combination with the program buttons. For example, if you select "Soup", the display will show the cooking time of 25 minutes („P25“). If you press the button again, the cooking time changes to 60 minutes („More“) and the second press of the preset button changes the cooking time of the soup to 20 minutes („Less“).

PRESSURE

The „Pressure“ button is used in combination with the program buttons. The initial working pressure is high, the „Pressure“ button switches the pressure setting between „High Pressure“ (50 ~ 70 kPa) and „Low Pressure“ (30 ~ 45 kPa) for pressurized cooking.

Example: First press the „Rice“ button to set the cooking time, „High Pressure“ light blinks, press the „Pressure“ button once and the „Low Pressure“ light lights up. The indicator flashes five times and the pressure cooker starts to heat up. If you do not set the value, press the „Keep warm/Cancel“ button, the current option is canceled and you can set the program again.

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

KEEP WARM/CANCEL

After the cooking time has elapsed (except for the „Yoghurt“), the pressure cooker beeps and automatically switches to „Keep warm/Cancel“ and „bb“ appears on the display. „Keep warm“ should not be used for more than 4 hours. The quality and structure of the cooked meal begins to change after 1 hour. To cancel any function at any time, press the „Keep warm/Cancel“ button until „0000“ appears on the LED display.

SAUTÉ

Use this function for sauteing/browning, typically before cooking under pressure or Slow cooking. The „Sauté“ program is usually used for meat, vegetables, poultry, egg, to brown onion, for reducing the liquid after cooking under pressure or for obtaining a full sauce for your food.

Select the desired heating temperature by pressing the "Preferences" button:

Less: 150 °C

Normal: 175 °C

More: 190 °C

Allow the pot to preheat for 3 to 4 minutes before inserting the food. After the sautéing/browning process is complete, press the „**Keep warm/Cancel**“ button and select the next program. Let the pressure cooker cool down 2-3 minutes after the „**Sauté**“ function has finished before you start cooking under pressure. Do not use the top lid during the „**Sauté**“ program.

STEAM

„**Steam**“ button is designed for steaming. You can steam, for example, vegetables, seafood or warm food with a steam cooker. Make sure the valve lever is in the „**Sealing**“ position. When you finish cooking vegetables and seafood, use a quick release of steam to prevent the food from overcooking. To steam fresh or frozen vegetables, use 1 ~ 2 cups (160 ml) of water for 1 ~ 2 minutes. Use the „+“ or „-“ button to change the length of the steaming. Unlike other pressurized cooking functions, the pressure cooker works at full during the „**Steam**“ program. This can burn the food if it is in direct contact with the bottom of the inner pot. Please use a steam cooker, a metal basket or a glass/ceramic container that fits into the inner pot.

MANUAL

It is used to manually program the pressure and cooking time according to your favorite recipe or your preferences. Setting your own cooking time is ideal for cooking meat or poultry weighing more than 1.5 kg.

- Put the food in the inner pot.
- Close the top lid by turning it clockwise.
- Make sure that the valve lever is in the „**Sealing**“ position.
- Plug the power cord into a 230 V socket.
- „0000“ appears on the LED display.
- Press the „**Manual**“ button and then press the „+“ button to set the desired cooking time. Each press of the button extends the cooking time by 1 minute, holding the button speeds up adding time. If you set the cooking time, for example, 60 minutes, „P60“ will appear on the LED display. You can edit the cooking time by pressing the „+“ or „-“ button.

SLOW COOK

Due to the slow cooking nature, the meat does not brown, as if cooked in a pan or oven. Before slow cooking, it is not necessary to fry the meat or poultry, but you can do this if the meat tastes more to you. Frying minced beef, bacon and sausage before slow cooking may be desirable if you want to remove excess fat from the meat. Avoid opening the pot during slow cooking as this will cause considerable heat and steam loss. If you still have to open the pot, do it as quickly as possible. Some foods such as carrots, potatoes and beets require longer cooking than meat, so cut them into smaller pieces before adding them to the meat.

- The valve lever is in the „**Venting**“ position.
- The default cooking time is 6 hours, the maximum cooking time is 20 hours
- The slow cooking temperature is 85 °C ~ 98 °C.
- You can also manually set the „**Slow Cook**“ time, in 30-minute increments, by pressing the „+“ or „-“ button.
- After the cooking time has elapsed, the appliance beeps and automatically switches to „**Keep warm**“ mode.

- Open the pressure cooker and lift the top lid straight up so that the residual liquid drips into the pot. **CAUTION:** Steam and hot liquid may cause burns.
- When cooking is complete, disconnect the power cord from the electrical outlet and then from the pressure cooker.
- Allow the pressure cooker to cool completely before cleaning.

DELAY

Use this function for delayed start of cooking. We do not recommend using this feature for fast perishable foods such as meat or fish, if left untreated for several hours at room temperature. Cooked rice may change the texture to a soft one due to longer soaking time, or you can burn it more easily. Also oatmeal, foamy and sticky food are not suitable for this function because they can clog the blue safety floating valve.

- Put the food in the inner pot.
- Close the top lid by turning it clockwise.
- Make sure that the valve lever is in the „**Sealing**“ position.
- Plug the power cord into a 230 V socket.
- „**0000**“ appears on the LED display.
- Press the „**Delay**“ button. The LED display shows „**0:30**“, which equals 30 minutes of delay. Pressing the „**Delay**“ button again, prolongs the start of cooking for 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 until the next selected program starts.
- For example, if you want to program the automatic start of the pressure cooker after 3 hours, press the „**Delay**“ button several times until the „**3:00**“ LED displays.
- After selecting the delay time, select the program to be started.
- The LED on the front panel then lights up at the „**Delay**“ button and another diode illuminates at the selected program.
- The remaining time remaining in the program will be counted on the display.
- „**Delay**“ can not be used with the „**Sauté**“ program.

YOGHURT

With a pressure cooker, you can prepare delicious homemade yoghurt according to your own preferences. You can use pasteurized or fresh milk for production.

Pasteurized milk

- Pour 2 liters of milk into a stainless steel container.
- Then mix 2 teaspoons of yoghurt (unsweetened, without fruit) into the milk and insert the stainless steel container into the body of the pressure cooker.
- Close the pressure cooker, 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 milk culture for 8 hours or "12:00", for milk culture for 12 hours, or set your own time with the "+" or "-" buttons.
- "YOGT" will appear on the LED display when cultivation is complete.
- Press the "Cancel" button.
- Remove the yogurt from the stainless steel container and store it in the refrigerator.

Fresh milk

- Pour 2 liters of milk into a stainless steel container.
- Close the pressure cooker and move the valve lever to the "Sealing" position.
- Press the "Yoghurt" button, then press the "Preferences" button until the LED display shows "boil".
- The milk will start to heat up to a temperature of 72 ~ 83 °C and the milk will be pasteurized. After that, 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 down to approx. 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 mix 2 teaspoons of yogurt (unsweetened, without fruit) into the milk and put the stainless steel container back into the body of the pressure cooker.
- Close the pressure cooker, the valve can be either in the "Sealing" position or in the "Venting" position.
- Press the "Yogurt" button, then press the "Presets" button until the display shows the time "08:00", for milk culture for 8 hours or "12:00", for milk culture for 12 hours, or set your own time with the "+" or "-" buttons.
- "YOGT" will appear on the LED display when cultivation is complete.
- Press the "Cancel" button.
- Remove the yogurt from the stainless steel container and store it in the refrigerator.

HOW TO USE THE PRESSURE COOKER FOR PRESSURE COOKING

Before cooking, read the „**IMPORTANT SAFETY WARNING**“ section and always check that the pressure cooker is properly assembled.

- Place the pressure cooker on a dry and flat surface.
- Grasp the top lid firmly and turn it clockwise until you hear a click and the mark on the top lid ▼ will be aligned with the mark ▲ on the pot body.
- Move the valve to „Sealing“.
- Select the program button on the control panel, adjust the cooking time or manually set the desired time and pressure (low/high).
- When the pressure cooker is heated, the air is automatically de-aerated around the blue safety float valve and you hear this deaeration. Once the pot is properly pressurized, the cooking time is started.
- During cooking, you may occasionally notice steam release with a blue safety float valve. It's normal.
- It is also okay if you hear how the pot heats and during cooking.
- After the cooking time has elapsed, the pressure cooker beeps and automatically switches to „Keep warm“ mode.
- When you release the pressure in the pot, you will see that the blue safety float valve in the top lid is in the low position.
- After the pressure drops completely or when you lower it by turning it to „Venting“, carefully turn the upper lid counterclockwise and lift the top lid straight up so that the residual liquid drips into the pot.
- When cooking is complete, disconnect the power cord from the electrical outlet and then from the pressure cooker.

- Allow the pressure cooker to cool completely before cleaning.
- **CAUTION!** During cooking and when opening the top lid, a strong vertical leakage of hot steam may occur. Be careful!
- The case, the inner pot and the metal parts of the unit heat up when running!
- When cooking, until it cools down, steam may escape from the pressure valve of the pot and there is a risk of scalding.
- While pressure cooker is pressurized (blue safety float valve is in the upper position), do not pan over the pot, as hot steam may escape.
- To release pressure from the pressure cooker, grasp the end of the valve lever (not the entire valve) and turn it slightly towards the „**Venting**“ position.

PRESSURE RELEASE

Quick release of pressure

This method is used for cooking vegetables, seafood and other fine 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 the escaping steam and within 2 to 3 minutes the pressure will be released. The pressure drop will also be visible on the blue safety floating valve, which will be in the lower position.

Slow release of pressure - let pressure drop of its own accord

This method is used when cooking foods such as meats, soups, and grains. When cooking time is up, keep the pressure release valve in the „**Sealing**“ position. Let the pressure cooker cool until the blue safety floating valve drops.

DESCRIPTION OF PROGRAMS

PROGRAM	TIME			PRESSURE /TEMPERATURE	
	Preferences	Preset	Options	Preset	
Manual setting (pressure cooking)	Less	1 min	1 - 99 min	High	Low - High
	Normal	1 min			
	More	99 min			
Soup	Less	20 min	20 - 60 min	High	Low - High
	Normal	25 min			
	More	60 min			
Meat	Less	15 min	15 - 60 min	High	Low - High
	Normal	30 min			
	More	60 min			
Bean	Less	10 min	10 - 90 min	High	Low - High
	Normal	40 min			
	More	90 min			
Chicken	Less	8 min	8 - 20 min	High	Low - High
	Normal	13 min			
	More	20 min			
Slow cook	Less	3 hours	3 - 20 hours	approximately 85 °C – 98 °C	-
	Normal	6 hours			
	More	12 hours			
Sauté	Less	30 min	1 - 30 min	aprox. 150 °C	-
	Normal			aprox. 175 °C	

	More			aprox. 190 °C	
Rice	Less	8 min	8 - 15 min	High	Low - High
	Normal	12 min			
	More	15 min			
Grains	Less	30 min	30 - 90 min	High	Low - High
	Normal	40 min			
	More	90 min			
Oatmeal	Less	10 min	10 - 40 min	High	Low - High
	Normal	25 min			
	More	40 min			
Steam	Less	2 min	2 - 25 min	High	Low - High
	Normal	15 min			
	More	25 min			
Yoghurt	Less	8 hours	8 - 24 hours	approximately 72 °C - 83 °C	-
	Normal	12 hours			
	More	Boiled			

CLEANING

After every use:

- Unplug power cord from wall outlet and then from pressure cooker. Allow cooker to cool completely before cleaning.
 - After each use, disassemble and clean the top lid, metal filter, and check the silicone sealing ring. If the vent filter is dirty or contains dirt, clean it.
 - Wash the parts in warm, soapy water. Do not put these parts in the dishwasher.
 - Clean the vent pipe if it is blocked or partially blocked.
 - Thoroughly dry all parts.
 - Remove the removable inner pot and wash the pot in warm water with a mild detergent. This pot is also dishwasher safe.
 - Do not allow liquid to enter the pressure cooker body.
- WARNING!** Never put liquid into the pressure cooker itself or immerse it in water. Always make sure that the device is completely dry before use.

QUESTIONS AND ANSWERS

- **What does it mean when E3 appears in the display window and the unit stops working?**
The cooker has overheated. You likely operated the unit in pressure cooking mode with insufficient or no liquid. If this occurs, unplug the unit and allow it to cool. Then remove the cover and add liquid to the cooker. Plug the unit back in, place the cover on, and reprogram the cooker.
- **What does it mean when E1, E2, E4, or E5 appear in the display window and the unit stops working?**
E1: Sensor error, E2: Short circuit, E4: Low pressure sensor error.
Contact TESLA service department.
- **Sometimes when pressure cooking, I notice beads of moisture forming in the area of the pressure release valve. I also sometimes hear what sounds like escaping steam prior to the**

point in time that the timer begins to count down. Is there something I am doing wrong?

No. Both are normal and can be expected as part of pressure cooking.

- **I pressed the wrong button by accident and the cooker is not allowing me to press the right one. What can I do?**

Press „Keep warm/Cancel“ button. This will enable you to start over and press the correct button.

- **When I tried to adjust the time, it did not change. What am I doing wrong?**

You did not adjust the time within the first six seconds. Press „Keep warm/Cancel“ and begin again by choosing the desired setting and adjusting the time as needed.

- **I can see steam escaping from around the cover. Why?**

You forgot to put the silicone sealing ring on the sealing plate or you forgot to install the sealing ring plate in the cooker cover.

NOTICE: If either of these parts are not in place during cooking, the cooker will leak, pressure will not build, and you may damage the unit.

- **I can hear steam venting from the quick pressure release valve and pressure is not building. Why?**

You have the quick pressure release valve in the “**Venting**” position. The quick pressure release valve must be in the “**Sealing**” position in order for pressure to build and the cooker to seal.

- **Sometimes when I'm pressure cooking foods such as a roast, the time doesn't change. Why?**

The pressure cooker has not reached operating pressure. Countdown will begin as soon as the cooker reaches operating pressure.

- **Occasionally the cover is hard to open. What causes this? What should I do?**

If the cover seems difficult to open, there may still be pressure in the cooker. Be sure the air vent/cover lock has dropped before trying to open the cooker. If the cover rotates but it seems to catch on the rim of the body, you are not lifting the cover straight up off the cooker body.

- **Sometimes my food is not completely done after the recommended cooking time. When I try to put the cover back on the cooker, so I can cook it longer, the cover will not close. How can I get the cover closed?**

Allow the pressure cooker to cool slightly. When the cooker is still hot, the blue safety floating valve will lift, preventing you from closing the cover. Before placing the cover back on, be sure the quick pressure release valve is in the “**Venting**” position. Once the cover is closed, move the lever to the “**Sealing**” position.

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

With the cover removed, press “**Sauté**” and allow the excess liquid to evaporate. Next time you prepare the same recipe, you may want to use less liquid.

- **I believe I am thoroughly cleaning my cooker, but sometimes I notice the odor of my last meal remains in the cooker. Is there something I am doing wrong?**

The sealing ring under the lid is made of silicone. Silicone has many great properties, but it also tends to retain odors. Over time, any odor will dissipate.

- **Does the display not light up when plugged in?**
Check that the power cord is connected correctly and try other outlets.

PRACTICAL PROCEDURE - an example of cooking a soup in a pressure cooker

This pressure cooker is perfect for preparing delicious soups and stews. If adding dry beans and peas, they first must be soaked.

CAUTION! Do not pressure cook soups containing barley, rice, pasta, grains, split peas, and dried soup mixes because they have a tendency to foam, froth, and sputter and could block the vent pipe. These foods should be added to the soup AFTER pressure cooking.

FOR SOUPS AND STEWS, DO NOT FILL COOKING POT OVER ½ FULL!

Chicken broth

chicken can be frozen,
celery, cut into pieces
split onion
3 cloves of garlic, split
salt, pepper, soup spices

Add chicken, celery, onion, garlic, salt, pepper, spices and water to the cooking pot. Close the top lid, press the „**Soup**“ button, the display shows „**P25**“ and the light on „**High pressure**“ lights up. The pressure cooker will start heating and when the desired pressure is reached, the cooking begins - a 15 minute time-out on the display. After completing the time off, let pressure drop of its own accord (you can always customize your cooking time by yourself, extend or shorten it according to your needs).

TECHNICAL SUPPORT

Do you need advice on setting up and operating the TESLA EliteCook K70?

Contact us: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABLES AND ACCESSORIES

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

WARRANTY REPAIR

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

The warranty DOES NOT APPLY to:

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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



This product meets the European Union requirements.



Please inform yourself about the local separate collection system for electrical and electronic products. Please act according to your local rules and do not dispose of your old products with your normal household waste. Correct disposal of your old product helps to prevent potential negative consequences for the environment and human health.

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

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

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a TESLA EliteCook K70 készüléket választotta.

A készülék használatba vétele előtt olvassa el és mindenkor tartsa be a biztonsági előírásokat.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

EZ A TERMÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI CÉLOKRA HASZNÁLHATÓ.

A készülék bonyolult elektromechanikus készülék, kérjük mindenkor tartsa be az alábbi előírásokat:

- Olvassa el az összes utasítást. A készülék nem megfelelő használata sérüléshez vagy anyagi károkozáshoz vezethet.
- minden használat előtt ellenőrizze a szellőzőcsöveget/nyílásokat és bizonyosodjon meg, hogy ezek nincsenek eltömődve.
- A tápkábelt, csatlakozódugót és a készüléket tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- A dugó csatlakoztatása előtt a kábelt csatlakoztassa a főzökészülékhez. A készülék leválasztásához nyomja meg egyszer a „Melegen tartás/Törölés” gombot és húzza ki a dugasz.
- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt és hagyja kihülni a készüléket.
- Ne használja a készüléket ha a tápkábel sérült, ha nem működik megfelelően vagy ha bármilyen módon sérült. A meghibásodott készüléket vigye vissza a hivatalos TESLA márka szervizbe átvizsgálásra, javításra vagy beállításra.
- Az áramütés elkerülése érdekében a készüléket ne használja a kivehető főzőedény nélkül.
- **VIGYÁZAT!** Használat közben a fedél leemelésekor az edényből forró gőz távozik. A készülékház, a főzőedény és a fém alkotóelemek átforrósodnak! Legyen óvatos!
- A gyártó által nem javasolt kiegészítők használata balesetveszélyes lehet.
- A kuktát ne tegye működő gáztűzhelyre, elektromos főzőlapra vagy meleg sütőbe.
- A főzőedényt az ürtartalom kétharmadáig szabad megtölteni. A gyorsan duzzadó élelmiszerek (pl. rizs, gabonafélék, szárazbab, borsó, lencse) vagy folyadékalapú ételek (levesek) nem léphetik túl az ürtartalom felét. Az ilyen ételek eltömíthetik a szelepet és túllyomás keletkezhet.
- Almát, áfonyát, rebarbarát, gabonaféléket, téssztát, borsót és porleveseket ne főzzön nyomás alatt, mivel ezek hamar felhabzanak és eltömíthetik a szelepet.
- A készüléken túllyomás uralkodik. Nem megfelelő használata égesi sérülésekkel okozhat. Használat előtt mindenkor bizonyosodjon meg, hogy megfelelően le van zárva.
- Ne nyissa ki a kuktát amíg a belséjében nyomás van. A gőz kieresztő szelepet „Venting (Nyitott)” helyzetbe kell állítani.
- Kezelje óvatosan a kuktát, ha forró folyadék van benne. Ne érintse meg a forró felületeket. Mindig használja a fogantyút.
- Ne távolítsa el a szilikon tömítést rögzítő fémgyűrűt. Ne használja a készüléket, ha a fémgyűrű megrongálódott. A sérült gyűrűt haladéktalanul ki kell cserélni.
- A belső tartály és a fűtőegység közötti felületnek mindenkor tisztának kell lennie. A belső tartályt ne használja más hőforrásokon.
- Főzéshez csak az ehhez a modellhez tervezett eredeti belső edényt használja, soha ne keverje össze egy másik tartálytal.
- A gyártó által nem ajánlott kiegészítők használata sérülést okozhat.

- A biztonságos működés és megfelelő teljesítmény biztosítása érdekében cserélje ki a szilikon tömítőgyűrűt, ha az összement, megkeményedett, deformálódott, megrepedt vagy szakadt.
- Járjon el fokozott óvatossággal, ha a készüléket gyerekek közelében használja.
- Gyerekek nem használhatják a készüléket felnőtt felügyelete nélkül.
- A terméket csak rendeltetésszerűen használja.
- A készüléket ne használja olajsütőként (sütés olajban lezárt fedéllel).
- Ne nyissa ki a kuktát amíg ki nem hűlt és a belsejében nyomás van. Ha a szelep nem engedi elfordítani a fedelel, a készülék belsejében még nagy a nyomás.
- Ha nem használja a készüléket, ne zára le az edény fedelét.
- Ne használja a készüléket, ha nedves a keze vagy a lába.
- A hálózatra csatlakoztatott készüléket nedves kézzel megéríteni tilos.
- Ne próbálkozzon a készülék javításával, mivel az áramütés veszélyes lehet és a jótállás elvesztésével jár.
- Tartsa távol tűzveszélyes és illékony anyagoktól.
- A kuktát tárolja száraz helyen, a fedelel ne zára le teljesen.
- A gyártó és az EU viszonteladó nem felel a berendezés használata miatt keletkezett károkért (sérülések, megégés, tűz, más tárgyakban okozott károk, stb.).

FONTOS INFORMÁCIÓK A HÁLÓZATI KÁBELRŐL

Az áramütés kockázatának elkerülése érdekében ne próbálja meg a kábelcsatlakozót bármilyen módon módosítani. A rövidebb tápkábel csökkenti a beakadás vagy kihúzás kockázatát. Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja.

A KÉSZÜLKET NE HASZNÁLJA HOSSZABBÍTÓ KÁBELLEL VAGY ADAPTERREL.

Csatlakoztassa a tápkábelt közvetlenül egy 230 V-os dugaszolóaljzatba

A KÉSZÜLKÉK LEÍRÁSA

- | | | | |
|----|-------------------------------|----|--|
| 1 | Fedél kioldó gomb | 4 | |
| 2 | Kék biztonsági úszószelep | 5 | |
| 3 | 230 V hálózati csatlakozó | 6 | |
| 4 | Nyomás szabályozó szelepkar | 7 | |
| 5 | Fedél fogantyú | 8 | |
| 6 | Műanyag ütköző | 9 | |
| 7 | Fedél | 10 | |
| 8 | Rozsdamentes acél főzőedény | 11 | |
| 9 | Kondenzvíz gyűjtő | 12 | |
| 10 | Belső főzőedény | 13 | |
| 11 | Fedél tartó nyílás | 14 | |
| 12 | Fogantyú a kukta megfogásához | 15 | |
| 13 | Felső gyűrű | 16 | |
| 14 | Vezérlőpanel | 17 | |
| 15 | Külső burkolat | 18 | |
| 16 | Fűtőegység | | |
| 17 | Érzékelő | | |
| 18 | A készülék alja | | |
-

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat.
- Tisztítsa meg a fedeleit egy nedves, szappanos törlőkendővel. Ne merítse az edény fedelét vízbe. Mossa le a tömítő sapkát és a szilikon tömítőgyűrűt meleg, szappanos vízben. Az alkatrészeket alaposan öblítse le és szárítsa meg.
- **FIGYELEM!** Ne öntsön vizet a készülék belsejébe. A tápkábelt ne merítse vízbe. Bizonyosodjon meg, hogy a belső főzőedény teljesen száraz mielőtt behelyezi a készülékbe.
- Miután megtisztította, tegye a vissza a fedeleit, helyezze fel a szilikon tömítést és a fémszűrőt.
- Bár minden használat után nem kell megtisztítania a fémszűrőt és a kék biztonsági szelepet, rendszeresen ellenőrizze és szükség esetén tisztítsa meg őket. Távolítsa el a fedél alsó részén található fémszűrőt úgy, hogy kihúzza a tartóból, és meleg, szappanos vízben mossa. A fémszűrő rögzítésekor rögzítse mind a három rögzítő kapcsont. Ezután nyomja a helyére, amíg kattanást nem hall. Távolítsa el a fedél alján lévő kis tömítést a kék biztonsági szelepről, húzza ki a tetején lévő kék szelepet, és mossa le meleg, szappanos vízzel. A kék szelepszerkezet fordított sorrendben van, először szűkebb oldalával helyezze be a szelepet felülről a fedél nyílásába, majd alulról tegyen egy kis tömítést a szelépre. Ezeknek az alkatrészeknek a nem megfelelő összeszerelése góz távozásához vezethet.
- A kondenzvíz gyűjtőt helyezze be az edény hátulján kialakított helyre.

A KUKTA KINYITÁSA

A szelepet állítsa „**Venting (Nyitott)**” állásba. Fogja meg a fogantyút, nyomja meg a kék kioldót, majd a fedelel fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba és emelje meg. A készülék belsejében enyhe vákuum keletkezhet.

A KUKTA LEZÁRÁSA

Az edény lezárása előtt ellenőrizze, hogy a szilikon tömítés megfelelően illeszkedik a helyére és a fémszűrő rögzítve van-e. Fogja meg erősen a fedelelt és forgassa el az óramutató járásával megegyezően, amíg kattanást és egy sípoló hangot hall. A fedél ▼ jelzése legyen egy vonalban a készülékkal ▲ jelzésével.

Figyelem: ne használja a készüléket, ha a szilikongyűrű sérült!

FONTOS INFORMÁCIÓK A NAPI HASZNÁLATHOZ

Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően működik-e.

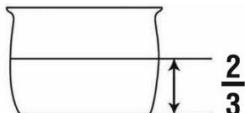
SOHA NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLKET A ROZSDAMENTES ACÉL EDÉNY NÉLKÜL!

Bizonyosodjon meg, hogy a belső főzőedény teljesen száraz mielőtt behelyezi a készülékbe.

Mozgassa meg óvatosan az edényt, hogy a lehető legjobban illeszkedjen a fűtőegységhöz. Ellenőrizze, hogy a fémszűrő tiszta-e. A szűrőt nem kell minden használat után megtisztítani, de ellenőrizze rendszeresen és ha szükséges, tisztítsa meg.

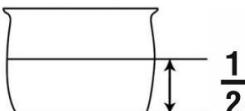
MEGJEGYZÉS: Szárazbab, borsó vagy lencse főzésekor javasoljuk, hogy előtte áztassa be őket. A gyorsan duzzadó élelmiszerök eltömíthetik a szelepet és túlnyomás keletkezhet. Almát, áfonyát, rebarbarát, gabonaféléket, téstát, borsót és porleveseket ne főzzön nyomás alatt.

- Ügyeljen arra, hogy az edényt ne töltse fel a MAX PRESSURE COOK jelzés fölött.



Ha habzó vagy hamar duzzadó ételt főz (pl. rizs, hüvelyesek, bab, borsó, lencse, szárított zöldségek, levesek) az alapanyagok nem léphetik túl az ürtartalom felét!

- Rizs főzésekor ne lépje túl a MAX RISE CUP $\frac{1}{2}$ jelzést.



Figyeljen a MAX RICE CUP $\frac{1}{2}$ jelzésre.

Kijelző

„0000”

Időtartam visszaszámláló

„bb”

Főzés vége, belépés a „Melegen tartás” üzemmódba

PROGRAM GOMBOK

Leves, Hús, Bab, Baromfi, Rizs, Gabona, Zabkása, Párolás $165\text{ }^{\circ}\text{C}/50\sim70\text{ kPa}$

Joghurt

$35\text{ }^{\circ}\text{C}\sim43\text{ }^{\circ}\text{C}$

Lassú főzés

$85\text{ }^{\circ}\text{C}\sim98\text{ }^{\circ}\text{C}$

Sütés

$150\text{ }^{\circ}\text{C}\sim190\text{ }^{\circ}\text{C}$

Melegen tartás

kb. $70\text{ }^{\circ}\text{C}$

A kiválasztott főzési program elindításához nyomja meg a megfelelő gombot. A szükséges nyomás eléréséig a visszaszámláló nem változik. A visszaszámlálás elkezdődik, amikor a kiválasztott ételhez a megfelelő nyomás létrejött. Miután a főzés elkezdődött, a program bármikor leállítható a „Melegen tartás/Törlés” gomb megnyomásával, ezután a készülék készenléti üzemmódba lép.

BEÁLLÍTÁS

Ezt a gombot a program gombokkal együtt lehet használni. Például a „**Leves**” program kiválasztásakor a kijelző 25 perc főzési időt mutat („**P25**”). Ezután a **Beállítás** gomb megnyomására a főzési idő 60 percre változik („**Növel**”) Második megnyomásra a főzési idő 20 percre csökken („**Csökkent**”).

NYOMÁS

A „**Nyomás**” gombot a program gombokkal kombinálva lehet használni. Az alapértelmezett főzési nyomás nagy. A „**Nyomás**” gombbal a „**Nagy nyomás**” ($50\sim70\text{ kPa}$) és az „**Alacsony nyomás**” ($30\sim45\text{ kPa}$) között lehet váltani.

Példa: nyomja meg a „**Rizs**” gombot és állítsa be a főzési időt. A „**Nagy nyomás**” jelző villog, nyomja meg egyszer a „**Nyomás**” gombot és az „**Alacsony nyomás**” jelző világítani kezd. A jelző ötször villog és a főző melegedni kezd. Ha nem állít be értéket, nyomja meg a „**Melegen tartás/Törlés**” gombot, ezzel az aktuális beállítás törlődik és a programot újra be lehet állítani.

- A nagy nyomás a legtöbb ételhez megfelelő.
- Használjon alacsony nyomást érzékenyebb alapanyagokhoz, például halhoz és egyes zöldségekhez.

MELEGEN TARTÁS/TÖRLÉS

A főzési idő leteltével (kivéve „Joghurt”), a kukta sípol és automatikusan „Melegen tartás/Törlés” módba vált és a kijelzőn megjelenik a „bb” felirat. A melegen tartást ne használja 4 óránál tovább. A főtt étel minősége és állaga egy óra elteltével kezd megváltozni. Bármelyik funkció bármikor megszakítható a „Melegen tartás/Törlés” gomb megnyomásával. A gombot tartsa nyomva amíg a kijelzőn megjelenik a „0000” felirat.

SÜTÉS

Használja ezt a funkciót sütéshez/pírításhoz, általában nyomás alatt történő főzés vagy lassú főzés előtt. A „Sütés” program többnyire hús, zöldségek, baromfi, tojás elkészítésére, hagymapírításra, folyadékmenyiség csökkentésére vagy mártás készítésére használható.

A kívánt hőmérséklet beállításához használja a "Beállítás" gombot:

Csökkent: 150 °C **Normál:** 175 °C **Növel:** 190 °C

Hagyja az edény melegedni 3-4 percig mielőtt beteszi az alapanyagokat. Miután a sütés/pírítás befejeződött, nyomja meg a „Melegen tartás/Törlés” gombot és válassza ki a következő programot. A „Sütés” program lejárta után hagyja hűlni a készüléket 2-3 percig, ezután kezdje el a nyomás alatti főzést. A „Sütés” program alatt ne használja a fedeleket.

PÁROLÁS

Ezzel a programmal zöldségeket, tenger gyümölcsét vagy meleg ételeket lehet párolni. Ellenőrizze, hogy a szelepkar „Sealing (Zárt)” állásban van. Az alapanyagok párolása után egy gyors góz leengedéssel elkerülheti az ételek szétfövését. Friss vagy fagyaszott zöldségek párolásához öntsön az edénybe 1 ~ 2 csésze (160 ml) vizet, párolja 1 ~ 2 percig. A „+” vagy „-“ gombokkal állítsa be a párolási időt. Más nyomás alatti főzési funkciótól eltérően a „Párolás” program alatt a kukta teljes nyomás alatt működik. Ezalatt az ételek megéghetnek, ha közvetlenül érintkeznek az edény aljával. Javasoljuk, hogy használjon pároló rostélyt, fémkosarat vagy tegyen a kuktába egy üveg/kerámia tálat.

KÉZI BEÁLLÍTÁS

A nyomás és a főzési idő kézi programozására szolgál, a kedvenc receptje vagy egyéni elképzelései szerint. A saját főzési idő beállítása akkor lehet jó választás, ha 1.5 kg-ot meghaladó húsmennyiséget akar elkészíteni.

- Helyezze az ételt a belső edénybe.
- A fedőt az óramutató járásával megegyezően forgatva zárja le.
- A szelepkart állítsa „Sealing (Zárt)” állásba.
- Csatlakoztassa a tápkábelt egy 230 V aljzathoz.
- A kijelzőn megjelenik a „0000” felirat.
- Nyomja meg a „Kézi beállítás” gombot, majd a „+” gombbal állítsa be a főzési időt. minden nyomásra az idő 1 perccel nő, folyamatosan nyomva gyorsabban állítható. Ha például a főzési időt 60 percre állította, a kijelzőn megjelenik a „P60” felirat. A főzési időt a „+” vagy „-“ gombokkal lehet módosítani.

LOSSÚ FŐZÉS

Lassú főzés közben a hús felülete nem barnul meg, úgy mint amikor serpenyőben vagy sütőben készítik el. A lassú főzés előtt a húsféléket nem szükséges megsütni, de megteheti, ha úgy kívánja. Lassú főzés előtt a húsokból egy kis sütéssel el lehet távolítani a felesleges zsírmennyiséget (pl. darált marhahús, szalonna, kolbász, stb.). Főzés közben csak szükség esetén nyissa ki a főzőt, mivel

ez jelenős hőveszteséget okoz. Ha mégis szükséges kinyitni, ezt a lehető leggyorsabban tegye. Egyes alapanyagok, mint például a sárgarépa, burgonya, répa elkészítése több időt vesz igénybe, mint a húsoké, ezért a zöldségeket célszerű felaprítani.

- A szelepkart állítsa „**Venting (Nyitott)**” helyzetbe.
- Az alapértelmezett főzési idő 6 óra, a maximum főzési idő 20 óra.
- A főzési hőmérséklet 85 °C ~ 98 °C.
- A „+” vagy „-“ gombokkal a főzés idő 30 perces időközökkel igény szerint tovább módosítható.
- Ha a főzési idő lejárt, a kukta sípol és automatikusan „**Melegen tartás**” módba vált.
- Óvatosan emelje fel a fedőt, hogy a lecsapódott pára az edénybe csöpögjen vissza. **VIGYÁZAT:** A gőz és a forró folyadékok égési sérülést okozhatnak.
- A főzés befejezése után húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljból és a készülékből.
- Tisztítás előtt a főzőedényt hagyja teljesen kihűlni.

KÉSLELTETÉS

A főzés késleltetett indításához használható. Nem javasoljuk gyorsan megrömlő ételek, például húsok, hal, stb elkészítéséhez, ha ezeket szobahőmérsékleten több órán keresztül kezeletlenül állnak. A főtt rizs textúrája a hosszabb áztatási idő miatt megváltohat és puhábbá válik, de könnyebben oda is éghet. A zabkása, a habzásra hajlamos vagy ragadós ételek esetében sem ajánlott a használata, mivel ezek könnyen eltömíthetik a szelepet.

- Helyezze az ételt a belső edénybe.
- A fedőt az óramutató járásával megegyezően forgatva zárja le.
- A szelepkart állítsa „**Sealing (Zárt)**” állásba.
- Csatlakoztassa a tápkábelt egy 230 V aljzathoz.
- A kijelzőn megjelenik a „**0000**” felirat.
- Nyomja meg a „**Késleltetés**” gombot. A kijelzőn megjelenik a „**0:30**” felirat, ez 30 perces késleltetést jelent. A gomb újból megnyomása további 30 percssel növeli az időt. Maximum beállítható idő 24 óra.
- A kijelzőn megjelenő idő azt mutatja, hogy a kukta mennyi idő múlva indítja el a kiválasztott programot.
- Ha például azt akarja, hogy a főzés 3 óra múlva induljon el, nyomja addig a „**Késleltetés**” gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a „**3:00**” felirat.
- Az idő beállítása után válassza ki a programot.
- Ezután a „**Késleltetés**” gomb és a kiválasztott program gombja világítani fog.
- A program indításáig hátralévő idő a kijelzőn látható.
- A „**Késleltetés**” beállítás nem használható a „**Sütés**” programmal.

JOGHURT

A gyorsfőzővel saját ízlése szerint készíthet ízletes házi joghurtot. Az előállításhoz pasztörözött vagy friss tejet használhat.

Pasztorözött tej

- Öntsön 2 liter tejet egy rozsdamentes acél edénybe.
- Ezután keverjen a tejbe 2 teáskanál joghurtot (cukrozatlan, gyümölcs nélkül), és helyezze be a rozsdamentes acél edényt a gyorsfőző testébe.
- Zárja el a kuktát, a szelep lehet "tömítés" vagy "szellőztetés" állásban.
- Nyomja meg a "Joghurt" gombot, majd nyomja meg a "Presets" gombot, amíg a kijelzőn

megjelenik a "08:00" idő, tejkultúra esetén 8 óra vagy "12:00", tejkultúra esetén 12 óra, vagy állítsa be a saját idejét a „+” vagy „-” gombokkal.

- A „YOGT” felirat jelenik meg a LED-kijelzőn, amikor a művelés befejeződött.
- Nyomja meg a "Mégse" gombot.
- Vegye ki a joghurtot a rozsdamentes acél tartályból, és tárolja a hűtőszekrényben.

Friss tej

- Öntsön 2 liter tejet egy rozsdamentes acél edénybe.
- Zárja be a kuktát, és állítsa a szelepkart "Tömítés" állásba.
- Nyomja meg a "Joghurt" gombot, majd nyomja meg a "Preferences" gombot, amíg a LED kijelzőn a "forraljuk" meg nem jelenik.
- A tej elkezd felmelegedni 72 - 83 °C-ra, és a tej pasztörözött. Ezt követően a fűtés leáll, és a LED kijelzőn a „YOGT” felirat látható.
- Nyomja meg a "Mégse" gombot, állítsa a kart "Légtelenítés" állásba és nyissa ki a fedeleit.
- Vegye ki a rozsdamentes acél edényt, és hagyja lehűlni a tejet kb. 40 °C-ra, ellenőrizze a hőmérsékletet hőmérővel. A tej lehűlését felgyorsíthatja, ha a rozsdamentes acél edényt jeges fürdőben hűti le.
- Ezután keverjen a tejhez 2 teáskanál joghurtot (cukrozatlan, gyümölcs nélkül), és tegye vissza a rozsdamentes acél edényt a gyorstató testébe.
- Zárja el a kuktát, a szelep lehet "tömítés" vagy "szellőztetés" állásban.
- Nyomja meg a "Joghurt" gombot, majd nyomja meg a "Presets" gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a "08:00" idő, tejkultúra esetén 8 óra vagy "12:00", tejkultúra esetén 12 óra, vagy állítsa be a saját idejét a „+” vagy „-” gombokkal.
- A „YOGT” felirat jelenik meg a LED-kijelzőn, amikor a művelés befejeződött.
- Nyomja meg a "Mégse" gombot.
- Vegye ki a joghurtot a rozsdamentes acél tartályból, és tárolja a hűtőszekrényben.

NYOMÁS ALATTI FŐZÉS

A művelet elkezdése előtt olvassa el a „**FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**” részt és ellenőrizze, hogy a kukta megfelelően van összeszerelve.

- A kuktát helyezze egy száraz, egyenes felületre.
- A fedelel forgassa el az óramutató járásával megegyezően, amíg kattanást hall. A fedél ▼ jelzése legyen egy vonalban a készülékkal ▲ jelzésével.
- A szelepkart állítsa „Sealing (Zárt)” állásba.
- Nyomja meg a kívánt program gombot és állítsa be a főzési időt és nyomást (alacsony/nagy).
- A kukta melegedésekor a levegő automatikusan távozik a kék biztonsági szelepen, a légtelenítési folyamat hallható is. A megfelelő nyomás elérésekor megkezdődik a főzési idő és a visszaszámlálás.
- Főzés közben előfordulhat, hogy a szelepen gőz távozik, ez természetes jelenség.
- Felfűtés közben a kuktából hallható hangok is természetesek.
- A főzési idő letelte után a készülék kikapcsol és automatikusan a „Melegen tartás” módba kapcsol.
- A nyomás kiengedése után a kék biztonsági szelep alsó helyzetben van.
- Miután a nyomás teljesen megszűnt, vagy ha a szelepkart „Venting (Nyitott)” állásba állítva kiengedte, óvatosan fordítsa el a fedőt az óramutató járásával ellentétesen és emelje fel, ügyelve, hogy a lecsapódott pára az edénybe csepegejen vissza.
- **VIGYÁZAT:** A gőz és a forró folyadékok égési sérülést okozhatnak.

- A főzés befejezése után húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljból és a készülékből.
 - Tisztítás előtt a főzőedényt hagyja teljesen lehűlni.
-
- **VIGYÁZAT!** Főzés közben és a fedő leemelésekor forró gőz távozhat a kuktából. Legyen óvatos!
 - Működés közben a készülékház, a belső edény és a fém részek felforrósodnak!
 - Főzés közben, amíg a kukta lehűl, a biztonsági szelepen gőz távozhat, ami égési sérelmeket okozhat.
 - Amíg a kukta nyomás alatt van (a kék biztonsági szelep felső helyzetben), ne hajoljon az edény fölé, mert forró gőz csaphat fel.
 - A nyomás csökkentéséhez a szelepkart (nem a teljes szelepet) forgassa el a „**Venting (Nyitott)**” állásba.

A NYOMÁS CSÖKKENTÉSE

Gyors csökkentés

Zöldségek, tenger gyümölcssei és más finom ételek főzésekor alkalmazzuk. A főzési idő letelte után nyomja meg a „**Melegen tartás/Törlés**” gombot és azonnal állítsa a szelepkart „**Venting (Nyitott)**” állásba. A gőz hallatóan távozik az edényből és 2-3 percen belül csökken a nyomás. A nyomáscsökkenés a kék biztonsági szelepen is látható, ez alsó helyzetbe kerül.

Lassú csökkentés

A spontán nyomásesést húsok, levesek vagy gabonafélék főzésekor alkalmazzák. A főzési idő letelte után a szelepkart hagyja „**Sealing (Zárt)**” helyzetben. A kukta lassan lehűl és a kék biztonsági szelep alsó helyzetbe kerül.

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

Minden használat után:

- Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból és a kuktából. Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni.
 - minden használat után szedje szét és tisztítsa meg a fedőt, a fémszűrőt és ellenőrizze a szilikon tömítőgyűrűt. A szennyezett szűrőt tisztítsa meg.
 - Mossa le az alkatrészeket meleg, szappanos vízzel. Ne tegye ezeket az alkatrészeket a mosogatógéphez.
 - Az eltömödött légtelenítő csövet tisztítsa meg
 - Az összes alkatrészt alaposan szárítsa meg.
 - Vegye ki a belső edényt és mossa le meleg vízben, enyhe mosószerrel. A fazék mosogatógépben is tisztítható.
 - Ügyeljen, hogy a kukta belsejébe ne kerüljön folyadék.
- FIGYELEM!** A készülékbe soha ne öntsön folyadékot és ne merítse vízbe. Használat előtt minden ellenőrizze, hogy a készülék teljesen száraz-e.

KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

- **Mit jelent, ha az E3 megjelenik a kijelzőn és a készülék leáll?**
A készülék túlhevült. Valószínűleg nyomás alatti főzés üzemmódban használta, kevés folyadékkel vagy anélkül. Ha ez történik, húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja lehűlni. Vegye le a fedőt és pótolja a folyadékot. Tegye vissza a fedőt, csatlakoztassa a készüléket és programozza újra.

- **Mit jelent, ha az E1, E2, E4 megjelenik a kijelzőn és a készülék leáll?**
E1: érzékelő hiba, E2: rövidzárlat, E4: alacsony nyomás érzékelő hiba. Vegye fel a kapcsolatot a TESLA szervizzel.
- **Időnként, nyomás alatti főzéskor a nyomásszabályozó szelep környékén nedvességcseppek jelennek meg, néha pedig a távozó gőz hangja hallatszik, pedig a visszaszámlálás még nem indult el. Rosszul csinálok valamit?**
Nem. Mindkettő normális jelenség és része a nyomás alatti főzsének.
- **Véletlenül rossz gombot nyomtam meg és a készülék nem engedi, hogy a megfelelő gombot nyomjam meg. Mit tehetek?**
Nyomja meg a „Melegen tartás/Törlés” gombot. Ez lehetővé teszi, hogy megnyomhassa a megfelelő gombot.
- **Amikor megpróbálom beállítani az időt, az nem változik. Mi lehet a baj?**
Az időt csak az első hat másodpercben lehet módosítani. Nyomja meg a „Melegen tartás /Törlés” gombot és végezze el a beállításokat.
- **A fedő alól gőz jön ki. Miért?**
Elfelejtette felenni a szilikon tömítőgyűrűt a fedőlapra.
FIGYELEM: ha valamelyik tömítőgyűrű nincs a megfelelő helyen, a kuktában nem alakul ki nyomás és ez a készülék meghibásodásához vezethet.
- **A nyomásszabályozó szelepen gőz távozik és nem nő a nyomás. Miért?**
A szelepkar “Venting (Nyitott)” helyzetben van. A megfelelő nyomás kialakulásához a szelepkarnak “Sealing (Zárt)” állásban kell lennie.
- **Nyomás alatti főzéskor előfordul, hogy a kijelzőn nem változik az idő. Miért?**
A kuktában még nem alakult ki megfelelő nyomás. A visszaszámlálás akkor indul el, amikor a készülék elérte a szükséges nyomást.
- **Időnként nehéz felemelni a fedőt. Mi okozza ezt, mit tegyek?**
A kuktában még nagy a nyomás. A fedő levétele előtt ellenőrizze, hogy a szelep alsó helyzetben van. Ha a fedő már elforgatható, próbálja meg egyenesen felfele emelni.
- **Időnként az étel nem készült el a megadott főzési idő alatt. Amikor a fedőt megpróbálom visszatenni a helyére, nem zár le megfelelően. Mit tegyek?**
Hagyja kissé kihülni a kuktát. Ha a kukta még meleg, a kék biztonsági szelep még felső helyzetben van és megakadályozza a fedő visszazárását. Mielőtt visszahelyezné a fedőt, a szelepkart állítsa “Venting (Nyitott)” állásba, majd a fedő lezárása után állítsa “Sealing (Zárt)” helyzetbe.
- **Mit lehet tenni, ha az elkészült étel a vártnál több folyadékot tartalmaz?**
Vegye le a fedőt és nyomja meg a “Sütés” programgombot, hogy a felesleges folyadék elpárologjon. Legközelebb a recepthez ajánlott kevesebb folyadékot használni.
- **A kuktát alaposan megtisztítom, de időnként érzem az előzőleg elkészített étel illatát rajta. Valamit rosszul csinálok?**
A fedél alatti tömítőgyűrű szilikonból készült. A szilikon számos nagyszerű tulajdonsággal

rendelkezik, de hajlamos megőrizni a szagokat is. Idővel minden szag eloszlik.

- Nem világít a kijelző, amikor csatlakoztatva van?**

Ellenőrizze, hogy a tápkábel megfelelően van-e csatlakoztatva, és próbáljon ki más aljzatokat

FŐZÉS GYAKORLAT - példa leves készítésére a kuktában

Ez a kukta kiválóan alkalmas finom levesek és pörköltök készítésére is. Ha az ételhez babot vagy borsót használ, ezeket előbb áztassa be.

FIGYELEM! Nyomás alatt ne főzzön árpát, rizst, téssztát, gabonaféléket, sárgaborsót, száraz levesporokat, mivel ezek hamar felhabzanak és eltömíthetik a szelepet. Ilyen alapanyagokat csak a nyomás alatti főzés UTÁN adjon hozzá a leveshez.

LEVESEK ÉS PÖRKÖLTEK KÉSZÍTÉSEKOR AZ ALAPANYAGOK NE HALADJÁK MEG AZ EDÉNY ÚRTARTALMÁNAK A FELÉT

Tyúkhúsleves

csirkehús (lehet fagyasztott)
zeller, darabolva
szereletek hagyma
3 gerezd fokhagyma,
felvágva
só, bors, levesfűszerek

A főzőedénybe tegye be a csirkehúst, zellert, hagymát, fokhagymát, sót, borsot, fűszereket és vizet. Zárja le a fedőt és nyomja meg a „Leves” gombot. A kijelzőn megjelenik a „P25” és a „Nagy nyomás” világít. A kukta felmelegszik és a megfelelő nyomás elérésekor elkezdi a főzést és a kijelzőn megindul a visszaszámítás. A visszaszámítás befejezése után hagyja lecsökkenni a nyomást. A főzési idő igény szerint növelhető vagy csökkenthető.

PROGRAMOK LEÍRÁSA

PROGRAM	IDŐ			NYOMÁS /HÖMÉRSÉKLET	
	Beállítás	Alapértelmezés	Opciók	Előre beállított	Opciók
Kézi beállítás (nyomáson főzés)	Csökkent	1 perc	1 - 99 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	1 perc			
	Növel	99 perc			
Leves	Csökkent	20 perc	20 - 60 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	25 perc			
	Növel	60 perc			
Hús	Csökkent	15 perc	15 - 60 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	30 perc			
	Növel	60 perc			
Bab	Csökkent	10 perc	10 - 90 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	40 perc			
	Növel	90 perc			
Baromfi	Csökkent	8 perc	8 - 20 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	13 perc			
	Növel	20 perc			

Lassú főzés	Csökkent	3 óra	3 - 20 óra	körülbelül 85 °C - 98 °C	-
	Normál	6 óra		kör 150 °C	-
	Növel	12 óra		kör 175 °C	
Sütés	Csökkent	30 perc	1 - 30 perc	kör 190 °C	
	Normál			-	
	Növel			-	
Rizs	Csökkent	8 perc	8 - 15 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	12 perc			
	Növel	15 perc			
Gabona	Csökkent	30 perc	30 - 90 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	40 perc			
	Növel	90 perc			
Zabkása	Csökkent	10 perc	10 - 40 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	25 perc			
	Növel	40 perc			
Párolás	Csökkent	2 perc	2 - 25 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	15 perc			
	Növel	25 perc			
Joghurt	Csökkent	8 óra	8 - 24 óra	körülbelül 72 - 83 °C	-
	Normál	12 óra			
	Növel	Broil			

MŰSZAKI TÁMOGATÁS

Tanácsra van szüksége a TESLA EliteCook K70 beállításához és üzemeltetéséhez?

Lépjön kapcsolatba velünk: www.tesla-electronics.eu

FOGYÓANYAGOK ÉS TARTOZÉKOK

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

GARANCIA JAVÍTÁS

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

A garancia NEM vonatkozik:

- normál kopás.
- a készüléknak a rendeltetésétől eltérő célokra történő használata.
- a felhasználói kézikönyvben található "Fontos biztonsági utasítások" be nem tartása.
- nem rendeltetésszerű használatból eredő elektromechanikus vagy mechanikai sérelések.
- természeti elemek, például víz, tűz, statikus elektromosság, túlfeszültség stb. által okozott károk.
- a jogosulatlan javítás által okozott károk.
- a készülék olvashatatlan sorozatszáma.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az TESLA Electronics LTD ezzel kijelenti, hogy a készülék megfelel a termék típusra vonatkozó törvényi szabályozásoknak és előírásoknak.



Ez a termék megfelel az EU előírásoknak.



Kérjük vegye figyelembe az elektronikai termékekre vonatkozó helyi előírásokat és a már használaton kívüli készülékeket ne háztartási hulladékként kezelje. A régi készülékek megfelelő elhelyezése elősegíti a természetre és egészségre káros anyagok megfelelő feldolgozását.

A termék fejlesztése és tökéletesítése során fenntartjuk a jogot a felhasználói kézikönyv módosítására. A felhasználói kézikönyv legfrissebb változata mindenkorban megtalálható a www.tesla-electronics.eu weboldalon.

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

Gerbiamas kliente,
dėkojame, kad pasirinkote TESLA EliteCook K70.

Prieš naudodami elektrinį daugiafunkcijų greitpuodį, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas ir laikykitės visų įprastų saugos taisykių.

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

ŠIS PRODUKTAS SKIRTAS NAUDOTI TIK BUITINĖS NAMISYJE.

Šis įrenginys yra sudėtingas elektromechaninis įrenginys, atkreipkite dėmesį į šias instrukcijas:

- Perskaitykite visas instrukcijas. Netinkamas naudojimas gali sukelti sužalojimą arba sugadinti turą.
- Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite ventiliacijos kanalus ir angas, kad įsitikintumėte, jog jie neužsikimšę. Pašalinkite ir išvalykite visas šiuoklės nuo oro išleidimo vožtuvu.
- Kad apsaugotumėte nuo elektros smūgio, nemerkite laido, kištuko ar greitpuodžio į vandenį ar kitą skystį.
- Prijunkite kištuką prie greitpuodžio ir tik tada kiškite laidą į elektros lizdą. Norėdami atjungti įrenginį, vieną kartą paspauskite mygtuką „**Keep warm/Cancel**”, tada ištraukite maitinimo laidą iš lizdo.
- Prieš valydami ištraukite laidą iš elektros lizdo ir leiskite prietaisui atvesti.
- Nenaudokite prietaiso su pažeistu laidu, jei greitpuodis neveikia tinkamai arba buvo kaip nors pažeistas. Grąžinkite greitpuodį į TESLA aptarnavimo skyrių, kad jis patikrintų, suremontuotų arba sureguliuotų elektrinį ir mechaninį.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, gaminkite tik pridedamame vidiniame išimamame puode.
- **DĒMESIO!** Kepimo metu ir atidarius viršutinį dangtį gali stipriai vertikalai išsiskirti karšti garai. Prietaiso korpusas, talpa ir metalinės dalys veikimo metu įkaista! Būkite atsargūs!
- Naudodami prietaiso gamintojo nerekomenduojamus priedus, galite susižaloti.
- Nestatykite greitpuodo ant dujinio, elektrinio degiklio ar įkaitintos orkaitės.
- Neužpildykite greitpuodės daugiau nei dvieju trečdaliais. Be to, greitpuodis neturėtų būti pripildytas daugiau nei iki pusės gaminant maistą, kuris putoja arba plečiasi, pavyzdžiu, ryžius, grūdus, sausas pupeles, žirnius ir lęšius, arba maistą, kuris dažniausiai yra skystas, pavyzdžiu, sriubas, sriubos. Tai gali užblokuoti greitpuodžio ventiliaciją ir sukelti per didelį slėgi.
- Nenaudokite spaudimo obuolių, spanguolių, rabarbarų, grūdų, makaronų, skaldytų žirnelių ir džiovintų sriubų mišinių virti. Šie maisto produktai linkę putoti, o putos ir jų aptašymas gali užkimšti oro išleidimo angą arba oro išleidimo angą / dangčio užraktą.
- Šis prietaisas gamina esant slėgiui. Netinkamas naudojimas gali nuplikyti. Prieš naudodami visada įsitikinkite, kad greitpuodis yra tinkamai uždarytas.
- Neatidarykite greitpuodžio, kol neatleis visas vidinis slėgis. Išleidimo vožtuvas turi būti pasuktas į padėtį „**Venting - Vėdinimas (Steam išleidimas)**“.
- Būkite atsargūs perkeldami greitpuodį dėl labai karšto skysto. Nelieskite karštu paviršiu. Visada naudokite greitpuodžio rankenas.
- Nenuimkite plieninio žiedo dangtelyje, kuriame laikomas silikoninis sandariklis. Jei plieninis žiedas pažeistas, nedelsdami nustokite naudoti prietaisą ir jį pakeiskite.

- Paveršius tarp vidinio puodo ir elektroninio šildytuvo visada turi būti švarus. Nenaudokite vidinio puodo su kitais šilumos šaltiniais.
- Virkite tik originaliaiame vidiniame puode, skirtame šiam modeliui.
- Norėdami užtikrinti saugų veikimą ir patenkinamą veikimą, pakeiskite silikoninį sandarinimo žiedą, jei susitraukė, sukietėjo, deformavosi, jtrūko ar suplyšo.
- Naudokite tik originalius TESLA priedus, skirtus šiam modeliui.
- Naudojant greitpuodį šalia vaikų, būtina atidi priežiūra.
- Vaikams nerekomenduojama naudoti greitpuodį vieniems.
- Nenaudokite šio prietaiso jokiais kitais tikslais nei numatyta.
- Niekada nenaudokite prietaiso sléginiam kepimui su aliejumi (kepimui uždarius dangtį).
- Neatidarykite prietaiso, kol jis neatvés ir neatleis visas vidinis slégis. Jei vožtuvas neleidžia viršutiniam dangčiu suktis, tai reiškia, kad prietaisas vis dar yra slégis.
- Kai nenaudojate, sandariai neuždarykite puodo viršutinio dangčio.
- Nenaudokite greitpuodžio pernelyg karštoje, dulketoje ar drėgnoje aplinkoje.
- Nelieskite prie elektros tinklo prijungtų dalių, jei jūsų rankos šlapios.
- Neremontuokite greitpuodžio, nes galite patirti elektros smūgį ir panaikinti garantiją.
- Nenaudokite greitpuodžio, jei jūsų rankos ar kojos šlapios.
- Laikykite jį toliau nuo degių ir lakių medžiagų.
- Kai greitpuodžio nenaudojate, laikykite jį sausoje vietoje ir sandariai neuždarykite viršutinio dangčio.
- Gamintojas ir importuotojas į Europos Sąjungą neatsako už žalą, atsiradusią dėl įrenginio veikimo, pavyzdžiui: sužalojimas, nusiplikymas, gaisras, sugadinimas, kitų daiktų sunaikinimas ir kt.

SVARBI INFORMACIJA APIE MAITINIMO LAIDĄ

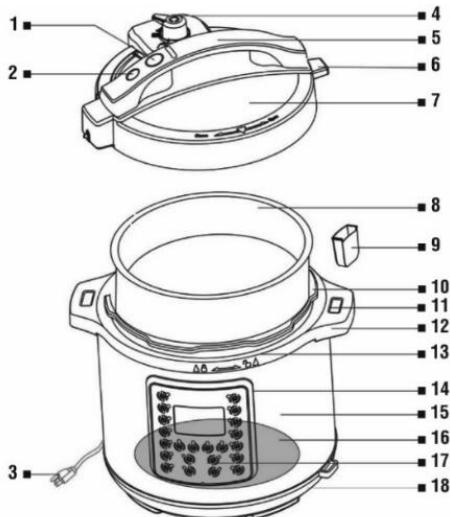
Kad sumažintumėte elektros smūgio pavojų, jokiui būdu nebandykite modifikuoti laidų jungties. Maitinimo laidų ilgis sumažina riziką įsipainioti arba užkliuti už maitinimo laidą.

NENAUDOKITE PRIETAISO SU ILGTINIMO LAIDU AR MAITINIMO ADAPTERIU.

Maitinimo laidą junkite tiesiogiai tik prie elektros lizdo.

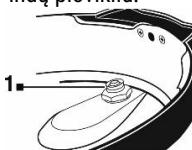
ELEKTRINĖS SLĖGINĖS VIRTINĖS DALYS

- 1 Viršutinio dangtelio atleidimo mygtukas
- 2 Mėlynas apsauginis vožtuvas
- 3 230 V maitinimo laidas
- 4 Slėgio mažinimo vožtuvu svirtis
- 5 Viršutinio dangčio rankena
- 6 Plastikinis kamštis
- 7 Viršutinis dangtelis
- 8 Nerūdijančio plieno vidinis puodas
- 9 Kondensato talpykla
- 10 Išorinis puodas
- 11 Viršutinio dangtelio laikymo anga
- 12 Rankena, skirta suimti prietaisą
- 13 Viršutinis ratas
- 14 Valdymo skydelis
- 15 Prietaiso korpusas
- 16 Šildytuvas
- 17 Jutiklis
- 18 Prietaiso apačia



PRIEŠ NAUDOJANT PIRMAJĮ

- Pašalinkite visas pakavimo medžiagas.
- Dangčio dangtelį nuvalykite drėgna, muiliuota šluoste. Nenardinkite puodo dangtelio į vandenį. Išplaukite sandarinimo dangtelį, silikoninį tarpiklį šiltame muiluotame vandenye. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite dalis.
- **DĒMESIO!** Niekada nepilkite vandens į greitpuodį ir nemerkite maitinimo laidą į vandenį. Visada įsitikinkite, kad vidinis išimamas nerūdijančio plieno indas yra visiškai sausas, prieš dėdami įj atgal į greitpuodžio korpusą.
- Po pirmio valymo vėl uždékite viršutinį puodo dangtį ir pritvirtinkite silikoninį sandarinimo žiedą.
- Nors po kiekvieno naudojimo nereikės valyti metalinio filtro ir mėlyno apsauginio vožtuvu, turėtumėte juos reguliarai tikrinti ir, jei reikia, išvalyti. Metalinį filtrą valykite drėgna šluoste ir indų plovikiui.



Nuimkite mažą sandariklį nuo mėlyno apsauginio vožtuvu, esančio dangčio apačioje, ištraukite viršuje esantį mėlyną vožtuvą ir nuplaukite šiltame, muiluotame vandenye. **Reguliariai tikrinkite slėgio mažinimo vožtuvu išleidimo vamzdžio atleidimo veržlę. Jei reikia, švelniai priveržkite įj veržliarakčiu.** Mėlynojo apsauginio vožtuvu jidėjimas į viršutinį dangtį - mėlyną apsauginį vožtuvą siauresne puse įkiškite į dangtelio angą iš viršaus ir uždékite mažą silikoninį žiedą (1) ant vožtuvu iš dangčio apačios.

DĒMESIO: Neteisingai sumontavus dangtį gali nutekėti ir išeiti garai!

- Uždékite plastikinį kondensato indą ant puodo galo.

PUODULIO ATIDARYMAS

Perkelkite vožtuvą į "Venting - Vėdinimas (Steam išleidimas)". Tvirtai laikykite dangtelį, paspauskite mėlyną viršutinio dangčio atleidimo mygtuką „ATIDARYTI - OPEN“ ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę. Tačiau puode gali susidaryti nedidelis vakumas, todėl kartais galite pakelti ir vidinį nerūdijančio plieno indą su dangčiu.

PUODŲ UŽDARIMAS

Prieš uždarydami puodą, įsitikinkite, kad silikoninė sandariklis yra tinkamai pritvirtintas aplink visą viršutinio dangčio perimetrą ir metalinis filtras. Tvirtai laikykite dangtelį ir sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą ir pyptelėjimą. Ženklas ant dangtelio sutaps su žyma ant puodo korpuso. Funkcija „Sauté“ galima naudoti tik be viršutinio dangčio.

Įspėjimas: jei pažeistas silikoninis sandariklis, niekada nekepkite!

SVARBI KASDIENIO NAUDOJIMO INFORMACIJA

Kad greitpuodis tinkamai veiktų, prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite:

NIEKADA NEGAMINKITE BE VIDINIO IŠIMAMO NERŪDIJANČIO PLIENO GAMYBOS INDEKO!

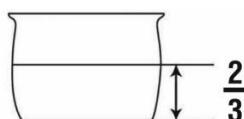
Įsitikinkite, kad šio kepimo indo išorė yra visiškai sausa, prieš dėdami jį į puodo korpusą.

Įdėję nerūdijančio plieno vidinį puodą į greitpuodžio korpusą, jį šiek tiek pasukite, kad užtikrintumėte gerą kontaktą tarp vidinio puodo ir kaitinimo elemento puodo apačioje. Patikrinkite, ar oro filtras yra švarus. Jei ne, išvalykite skylę, kad pašalinkumėte užsikimšimą. Nereikia valyti metalinio filtro po kiekvieno naudojimo, tačiau turėtumėte jį reguliarai tikrinti ir, jei reikia, išvalyti.

ATSARGIAI

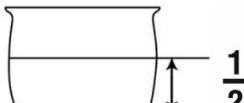
Gaminant maistą, pvz., sausas pupeles, žirnius ar lęšius, rekomenduojame pirmiausia juos mirkyti. Gaminant šie maisto produktai linkę putoti, todėl gali užsikimšti ventiliacijos vamzdžis. Niekada nevirkite obuolių, spanguolių, rabarbarų, makaronų ir džiovintų sriubų mišinių.

- Įsitikinkite, kad nerūdijančio plieno kepimo puodą pripildėte aukščiau MAX PRESSURE COOK žymos.**



Gaminami maistą, kuris putoja arba plečiasi, pavyzdžiui, ryžius, ankštinius augalus, pupeles, žirnius, lęšius, džiovintas daržoves arba maistą, kuris dažniausiai yra skystas, pavyzdžiui, sriuba, niekada nepripildykite puodo daugiau nei iki pusės!

- Įsitikinkite, kad nerūdijančio plieno ryžių kepimo puodą pripildėte daugiau nei MAX RICE CUP 1/2 žymos.**



Virdami ryžius, neviršykite MAX RICE CUP ½ žymos.

Ekrane rodoma

„0000“

Atgalinės atskaitos pabaiga

„bb“

Virimo su slėgiu pabaiga ir perėjimas į režimą „Keep warm“

MYGTUKŲ APRAŠYMAS

MYGTUKAS

Soup, Meat, Bean, Poultry, Rice, Grains, Oatmeal, Steam
Yoghurt
Slow cook
Sauté
Keep warm

TEMPERATŪRA

165 °C/50 ~ 70 kPa
35 °C ~ 43 °C
85 °C ~ 98 °C
150 °C ~ 190 °C
70 °C

Paspauskite mygtuką, kad paleistumėte gaminimo programą. Kol puode didėja slėgis, laikas ekrane nesikeis. Greitpuodis pradės skaičiuoti laiką tik tada, kai bus pasiekta tinkamas paspausto mygtuko slėgis. Galite bet kada sustabdyti gaminimą paspausdami mygtuką „**Keep warm/Cancel**“ ir greitpuodis persijungs į parengties režimą.

PRESETS

Šis mygtukas naudojamas kartu su programos mygtukais. Jei pvz. Jei pasirinksite programą „**Soup**“, ekrane bus rodomas 25 minučių kepimo laikas („**P25**“). Jei dar kartą paspausite mygtuką „**Preferences**“, kepimo laikas pasikeis į 60 minučių („**More**“), o antrą kartą paspaudus išankstinio nustatymo mygtuką sriubos virimo laikas pasikeis į 20 minučių („**Less**“), o dar kartą paspaudus laikas pasikeis į 25 minutes („**Normal**“).

PRESSURE

„**Pressure**“ naudojamas kartu su programos mygtukais. Numatytais darbinis slėgis yra aukštasis slėgis, mygtukas „**Pressure**“ perjungia slėgio nustatymą tarp „**High pressure**“ (50 - 70 kPa) ir „**Low pressure**“ (30–45 kPa), jei norite naudoti slėginio kepimo funkciją.

Pavyzdys: Pirmiausia paspauskite mygtuką „**Rice**“ ir nustatykite gaminimo laiką, mirksi indikatorius „**High pressure**“, vieną kartą paspauskite mygtuką „**Pressure**“ ir užsidegs indikatorius „**Low pressure**“. Indikatorius sumirksts penkis kartus ir greitpuodis pradės šildyti. Jei neturite laiko nustatyti vertęs, paspauskite mygtuką „**Keep Warm/Cancel**“, dabartinis pasirinkimas bus atšauktas ir galésite vėl nustatyti programą.

- Aukštasis slėgis tinka daugumai maisto produkty.
- Naudokite žemą slėgį subiliems maisto produktams, tokiemis kaip žuvis ir kai kurios daržovės.

KEEP WARM/CANCEL

Pasiibaigus kepimo laikui (išskyrus „**Yoghurt**“ funkciją), greitpuodis pypsi, automatiškai persijungs į „**Keep Warm**“ režimą, o ekrane pasirodys „**bb**“ . „**Keep Warm**“ negalima naudoti ilgiau nei 4 valandas. Gaminamo maisto kokybė ir tekstūra pradės keistis jau po 1 valandos. Norédami bet kuriuo metu atšaukti bet kurią funkciją, spauskite mygtuką „**Keep Warm/Cancel**“, kol LED ekrane pasirodys „**0000**“.

SAUTÉ

Naudokite šią funkciją skrudinimui/troškinimui, paprastai prieš kepimą slėgyje arba lėtā kepimą. „**Sauté**“ programa dažniausiai naudojama mėsai, daržovėms, paukštienai, kepimui, pvz. svogūnus, kad sumažintumėte skysčių skysčių kiekį po virimo slėgyje arba gausite visaverčio skonio padažą savo maistui.

Pasirinkite norimą kaitinimo temperatūrą paspausdami mygtuką „**Preferences**“:

Less: apie 150 °C **Normal:** apie 175 °C **More:** apie 190 °C

Palikite puodą pašildyti 3 - 4 minutes. Baigę kepti / troškinti, paspauskite mygtuką „**Keep Warm**

/Cancel“ ir pasirinkite kitą programą. Pasibaigus „Sauté“ funkcijai, leiskite greitpuodui atvėsti 2 - 3 minutes, prieš pradédami virti. Nenaudokite viršutinio dangčio, kai veikia programa „Sauté“.

STEAM

„Steam“ skirtas garinti. Pvz., galite garinti daržoves, jūros gėrybes arba šildyti maistą ant garinimo stovo. Įsitikinkite, kad vožtuvo svirtis yra „Sandarinimas - Sealing“ padėtyje. Baigdami virti daržoves ir jūros gėrybes, naudokite greitą garų išleidimą, kad neperkeptumėte. Norédami garinti šviežias arba šaldytas daržoves, naudokite 1–2 puodelius (160 ml) vandens 1–2 minutes. Norédami pakeisti garinimo laiką, naudokite „+“ arba „–“ mygtukus. Skirtingai nuo kitų greito kepimo funkcijų, greitpuodis veikia visu galingumu programos „Steam“ metu. Ši didelė galia gali sudeginti maistą, jei maistas tiesiogiai liečiasi su vidinio puodo dugnu. Todėl naudokite garų stovą, metalinį krepšelį arba stiklinį/keraminį indą, kuris telpa į vidinį puodą.

MANUAL

Naudojamas rankiniams slėgio lygiui ir kepimo laikui programuoti pagal jūsų mėgstamą receptą arba jūsų pageidavimus. Savo kepimo laiko nustatymas idealiai tinkta mėsai arba paukštienai, sveriančiam daugiau nei 1,5 kg, kepti.

- Įdékite maistą į kepimo indą.
- Uždarykite viršutinį dangtį sukdami pagal laikrodžio rodyklę.
- Įsitikinkite, kad vožtuvo svirtis yra „Sandarinimas - Sealing“ padėtyje.
- Įkiškite maitinimo laidą į 230 V lizdą.
- LED ekrane bus rodoma „0000“.
- Paspauskite mygtuką „Manual“, tada paspauskite mygtuką „+“, kad nustatyti norimą gaminimo laiką. Kiekvienas mygtuko paspaudimas padidina gaminimo laiką 1 minute, o nuspaudus mygtuką, laikas paspartės. Jei nustatysite gaminimo laiką, pavyzdžiui, 60 minučių, LED ekrane bus rodoma „P60“. Gaminimo laiką galite reguliuoti paspausdami „+“ arba „–“ mygtuką.

SLOW COOK

Dėl lėto kepimo pobūdžio mėsa neapskrus taip, kaip būtų kepama keptuvėje ar orkaitėje. Prieš gaminant lėtą kepimą, mėsos ar paukštienos skrudinti nebūtina, bet galite tai padaryti, jei jums patinka tokia mėsa. Jautienos, šoninės ir dešros skrudinimas prieš lėtą kepimą gali būti ageidautinas, jei norite pašalinti riebalų perteklių iš mėsos. Venkite atidaryti puodą lėto virimo metu, nes tai sukels didelius šilumos ir gary nuostolius. Jei vis tiek turite atidaryti puodą, padarykite tai kuo greičiau. Kai kuriuos maisto produktus, tokius kaip morkos, bulvės ir burokėliai, reikia virti ilgiau nei mėsa, todėl prieš dėdami į mėsą supjaustykite juos į mažesnius gabalėlius.

- Jis kepamas be slėgio, todėl vožtuvo svirtis yra "Venting - Vėdinimas" padėtyje.
- Numatytais gaminimo laikais yra 6 valandos, maksimalus gaminimo laikas yra 20 valandų.
- Lėto kepimo temperatūra yra nuo 85 °C iki 98 °C.
- „SLOWCOOK“ laiką 30 minučių žingsniais, paspausdami „+“ arba „–“ mygtukus.
- Pasibaigus gaminimo laikui, prietaisas pypsi ir automatiškai persijungs į režimą „Keep warm“.
- Atidarykite greitpuodij ir pakelkite viršutinį dangtį tiesiai į viršų, kad likęs skystis nuvarvėtų į puodą.
- **ATSARGIAI:** garai ir karštas skystis gali nudeginti.
- Baigę gaminti, ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo, o tada iš greitpuodžio.
- Prieš valydami leiskite greitpuodiui visiškai atvesti.

DELAY

Naudokite šią funkciją norėdami atidėti gaminimo pradžią. Nerekomenduojame naudoti šios funkcijos greitai gendanties maisto produktams, tokiemis kaip mėsa ar žuvis, jei jie keletą valandų paliekami neapdoroti kambario temperatūroje. Virtų ryžių tekstūra gali pasikeisti į minkštą dėl ilgesnio mirkymo laiko arba galite juos lengviau sudeginti. Košės, avižiniai dribsniai, putojantis ir lipnus maistas taip pat netinka šiai funkcijai, nes gali užkimšti apsauginį vožtuvą.

- Jdékite maistą į kepimo indą.
- Uždarykite viršutinį dangtį sukdami pagal laikrodžio rodykle.
- Įsitikinkite, kad vožtuvo svirtis yra „**Sandarinimas - Sealing**“ padėtyje.
- Jkiškite maitinimo laidą į 230 V lizdą.
- LED ekrane bus rodoma „**0000**“.
- Paspauskite mygtuką „**Delay**“. LED ekrane bus rodoma „**0:30**“, tai atitinka 30 minučių vėlavimą. Dar kartą paspausdamis mygtuką „**Delay**“, gaminimo pradžios delsą pailginsite dar 30 minučių. Maksimalus delsos laikas yra 24 valandos.
- LED ekrane rodomas laikas rodo, kiek laiko greitpuodis lauks prieš paleisdamas kitą pasirinktą programą.
- Pavyzdžiu, jei norite užprogramuoti greitpuodį, kad jis automatiškai išjungtų po 3 valandų, keletą kartų paspauskite mygtuką „**Delay**“, kol LED ekrane pasirodys „**3:00**“.
- Pasirinkę delsos laiką, pasirinkite programą, kuri bus paleista vėliau.
- priekiniame skydelyje užsidegs šviesos diodas, esantis šalia mygtuko „**Delay**“, o kitas šviesos diodas šalia jūsų pasirinktos programos.
- Ekrane bus skaičiuojamas laikas, likęs iki programos pradžios.
- „**Delay**“ negali būti naudojamas su programa „**Sauté**“.

YOGHURT

In Greitpuodyje pagal savo skonį galite paruošti skanų naminį jogurtą. Gamybai galite naudoti pasterizuotą arba šviežią pieną

Pasterizuotas pienas

- J nerūdijančio plieno indą supilkite 2 litrus pieno.
- Tada į pieną įmaišykite 2 arbatinius šaukštelius jogurto (nesaldaus, be vaisių) ir nerūdijančio plieno indą jdékite į greitpudžio korpusą.
- Uždarykite greitpuodį, vožtuvas gali būti tiek "Sandarinimas - Sealing" padėtis ar kažkas panašaus padėtis "Venting - Védimas".
- Paspauskite mygtuką „**Yoghurt**“, tada spauskite mygtuką „**Preferences**“, kol ekrane pasirodys „**08:00**“, kad pienas būtų kultivuojamas 8 valandas, arba „**12:00**“, jei norite kultivuoti pieną 12 valandų, arba nustatykite savo laiką naudodami „+“ arba „-“ mygtukus.
- Kai kultivavimas bus baigtas, LED ekrane bus rodoma „**YOGT**“.
- Paspauskite mygtuką „**Cancel**“.
- Išimkite jogurtą iš nerūdijančio plieno indelius ir laikykite šaldytuve.

Šviežias pienas

- J nerūdijančio plieno indą supilkite 2 litrus pieno.
- Uždarykite greitpuodį ir nustatykite vožtuvo svirtį į padėtį „**Sandarinimas - Sealing**“.
- Paspauskite mygtuką „**Yoghurt**“, tada spauskite mygtuką „**lšankstiniai nustatymai**“, kol LED ekrane pasirodys „**virti**“.

- Pienas pradės kaisti iki 72 - 83 °C temperatūros ir pienas bus pasterizuotas. Tada šildymas nutrūksta ir LED ekrane rodomas užrašas „YOGT“.
- Paspauskite mygtuką „Cancel“, perkelkite svirtį į „**Venting - Védinimas**“ padėtį ir atidarykite dangtį.
- Išimkite nerūdijančio plieno indą ir leiskite pienui atvėsti iki maždaug 40 °C, temperatūrą patikrinkite termometru. Pieno aušinimą galite pagreitinti atvésinę nerūdijančio plieno indą ledo vonioje.
- Tada į pieną įmaišykite 2 arbatinius šaukštelius jogurto (nesaldaus, be vaisių) ir nerūdijančio plieno indą jidékite atgal į greitpuodės korpusą.
- Uždarykite greitpuodį, vožtuvas gali būti tiek „**Sandarinimas - Sealing**“ padėtis ar kažkas panašaus padėtis „**Venting - Védinimas**“.
- Paspauskite mygtuką „**Yoghurt**“, tada spauskite mygtuką „**Preferences**“, kol ekrane pasirodys „08:00“, kad pienas būtų kultivuojamas 8 valandas, arba „12:00“, jei norite kultivuoti pieną 12 valandų, arba nustatykite savo laiką naudodami „+“ arba „-“ mygtukus.
- Kai kultivavimas bus baigtas, LED ekrane bus rodoma „YOGT“.
- Paspauskite mygtuką „Cancel“.
- Išimkite jogurtą iš nerūdijančio plieno indelius ir laikykite šaldytuve.

KAIP NAUDOTI SLĖGINIĄ VIRTINĮ SLĖGINIAM GAMYBA

Prieš pradēdami gaminti, perskaitykite skyrių „**SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS**“ ir visada patikrinkite, ar slėginė viryklė surinkta teisingai.

- Padékite greitpuodį ant sauso ir lygaus paviršiaus.
- Tvirtai laikykite dangtelį ir sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirssite spragtelėjimą ir žymė ant dangčio susilygins su žyma ant puodo korpuso.
- Perkelkite vožtuvą į padėtį „**Sandarinimas - Sealing**“.
- Valdymo skydelyje pasirinkite atitinkamo gaminimo tipo išankstinio nustatymo mygtuką, jei reikia, sureguliukite gaminimo laiką arba rankiniu būdu nustatykite norimą laiką ir slėgį (low pressure/high pressure).
- Kai greitpuodis šildomas, aplink ventiliacijos vožtuvą gali išsiskirti oras. Kai puodas bus tinkamai slėgis, viršutinis dangtis užsifiksuos, kad neatsidarytų, o kepimo laikas pradės skaičiuoti.
- Gaminanti kartais galite pastebėti, kad per mėlyną apsauginį plūdinį vožtuvą išsiskiria garai. Viskas gerai.
- Taip pat gerai, jei išgirsite, kaip virimo metu puodas įkaista ir išsijungia, kad patikrintumėte slėgį puode.
- Pasibaigus kepimo laikui, greitpuodis pypsi ir automatiškai persijungs į režimą „**Keep warm**“.
- Atleidę slėgį puode pamatykite, kad viršutiniame dangtyje esantis mėlynas apsauginis plūdinus vožtuvas yra apatinėje padėtyje.
- Slėgiui visiškai sumažėjus savaime arba greitai sumažinus jį patiemis pasukus į „**Venting - Védinimas**“ padėtį, viršutinį dangtį atsargiai pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir pakelkite tiesiai į viršų, kad likęs skystis nuvarvėtų į puodą.
- **ATSARGIAI:** garai ir karštas skystis gali nudeginti.
- Baigę gaminti, ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo, o tada iš greitpuodžio.
- Prieš valydamai leiskite greitpuodiui visiškai atvėsti.

- **DĒMESIO!** Kepimo metu ir atidarius viršutinį dangtį gali stipriai vertikalai išsiskirti karšti garai. Būkite atsargūs!
- Prietaiso korpusas, talpa ir metalinės dalys veikimo metu įkaista!

- Gaminant, kol jis atvės, iš puodo slėgio vožtuvo gali išeiti garai, o tai gali sukelti nusiplikymo pavojų.
- Kol greitpuodis veikia slėgiu (mėlynas apsauginis plūdinis vožtuvas yra viršutinėje padėtyje), nesilenkite virš viryklės, nes gali išeiti karšti garai.
- Norédami sumažinti slėgį puode, suimkite vožtuvo svirties galą (ne visą vožtvą) ir šiek tiek pasukite į šoną į „**Venting – Vėdinimas**“ padėtį.

SLĖGIO IŠLEIDIMAS

Greitas slėgio atleidimas

Šis metodas naudojamas gaminant daržoves, jūros gérybes ir kitus subtilius maisto produktus. Pasibaigus gaminimo laikui, paspauskite mygtuką „**Keep Warm/Cancel**“ ir nedelsdami perkelkite vožtuvo svirtį į „**Venting - Vėdinima**“ padėtį. Išgirsite, kaip išeina garai, ir per 2 - 3 minutes slėgis išnyks. Slėgio kritimas taip pat bus matomas ant mėlyno apsauginio plūdino išleidimo vožtuvo, kuris bus apatinėje padėtyje.

Lėtas slėgio išleidimas

Spontaniškas slėgio mažinimas naudojamas gaminant maistą, pavyzdžiui, mėsą, sriubas ir grūdus. Pasibaigus kepimo laikui, vožtuvo svirtį palikite „**Sandarinimas - Sealing**“ padėtyje. Greitpuodis lėtai atvės, o mėlynas apsauginis plūdinis išleidimo vožtuvas pasislinks į apatinę padėtį.

SLÉGINĖS VIRTINĖS VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo:

- Ištraukite maitinimo laidą iš sieninio lizdo, o tada iš greitpuodžio. Leiskite greitpuodžiu visiškai atvėsti.
- Išardykitė ir nuvalykite viršutinį dangtį, metalinį filtrą ir patirkrinkite silikoninį sandariklį. Jei alsouklio filtras yra nešvarus arba tame yra šiuokšlių, išvalykite jį.
- Nuplaukite atskiras dalis šiltame, muiluotame vandenye. Neplaukite šių dalių indaplovėje.
- Įsitikinkite, kad ventiliacijos vamzdis yra švarus, laikykite dangtelį iki šviesos ir apžiūrėkite.
- Išvalykite ventiliacijos vamzdį, jei jis užsikimšęs arba iš dalies užsikimšęs. Jei reikia, išvalykite ventiliacijos filtrą nedideliu šepeteliu, kad pašalintumėte visas maisto daleles iš angų.
- Kruopščiai išdžiovinkite visas dalis.
- Nuimkite išimamą vidinį puodą ir nuplaukite puodą šiltame vandenye su švelniu plovikliu. Šį nerūdijančio plieno vidinį puodą galima plauti indaplovėje.
- Saugokite, kad skystis nepatektų į greitpuodį.
- **DĒMESIO!** Niekada nepilkite skysčio į patį greitpuodį ir nenardinkite į vandenį. Prieš naudodami visada įsitikinkite, kad prietaisas yra visiškai sausas.

PROGRAMOS APRAŠYMAS

PROGRAMA	LAIKAS			SLĒGIS / TEMPERATŪRA	
	Parinktys	Iš anksto nustatytas	Parinktys	Iš anksto nustatytas	Parinktys
Rankinis nustatymas (virti slėgiu)	Mažiau	1 min	1 - 99 min	Aukštas	Žemas - Aukštas
	Normalus	1 min			
	Daugiau	99 min			
Soup (Sriuba)	Mažiau	20 min	20 - 60 min	Aukštas	Žemas - Aukštas
	Normalus	25 min			
	Daugiau	60 min			
Meat (Mėsa)	Mažiau	15 min	15 - 60 min	Aukštas	Žemas - Aukštas
	Normalus	30 min			
	Daugiau	60 min			
Bean (Pupelės)	Mažiau	10 min	10 - 90 min	Aukštas	Žemas - Aukštas
	Normalus	40 min			
	Daugiau	90 min			
Chicken (Vištiena)	Mažiau	8 min	8 - 20 min	Aukštas	Žemas - Aukštas
	Normalus	13 min			
	Daugiau	20 min			
Slow Cook (Lėtas virimas)	Mažiau	3 valandos	3 - 20 valandų	apytiksliai 85°C - 98°C	-
	Normalus	6 valandos			
	Daugiau	12 valandų			
Sauté (Kepimas)	Mažiau	30 min	1 - 30 min	apytiksliai 150 °C	-
	Normalus			apytiksliai 175 °C	
	Daugiau			apytiksliai 190 °C	
Rice (Ryžiai)	Mažiau	8 min	8 - 15 min	Aukštas	Žemas - Aukštas
	Normalus	12 min			
	Daugiau	15 min			
Grains (Grūdai)	Mažiau	30 min	30 - 90 min	Aukštas	Žemas - Aukštas
	Normalus	40 min			
	Daugiau	90 min			
Oatmeal (Avižiniai dribsniai)	Mažiau	10 min	10 - 40 min	Aukštas	Žemas - Aukštas
	Normalus	25 min			
	Daugiau	40 min			
Steam (Garas)	Mažiau	2 min	2 - 25 min	Aukštas	Žemas - Aukštas
	Normalus	15 min			
	Daugiau	25 min			
Yoghurt (Jogurtas)	Mažiau	8 valandos	8 - 24 valandos	maždaug 72 °C - 83 °C	-
	centras	12 val			

KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI

- Ką reiškia, kai ekrane rodomas „E3“ ir greitpuodis nustoja veikti?**
Greitpuodis perkaito. Tikriausiai jį naudojote slėginiam virimui su nedideliu kiekiu skysčio arba be jo. Jei taip atsitiks, atjunkite prietaisą ir leiskite puodui lėtai atvėsti, maždaug 10 minučių. Tada atidarykite greitpuodį, įpilkite skysčio, užprogramuokite ir vėl pradėkite virti.
- Ką reiškia, jei ekrane rodomas „E1“, „E2“ arba „E4“?**
E1: jutiklio klaida, E2: trumpasis jungimas, E4: jungiklio klaida. Susisiekite su TESLA tarnyba.
- Kartais gaminant slėginį maistą pastebiu, kad slėgio vožtuvo srityje susidaro drègmės rutuliukai. Kartais išgirstu garsą, primenantį, kad išbėga garai, kol laikmatis pradeda skaičiuoti gaminimo laiką. Ar aš darau kažką ne taip?**
Nr. Abu šie reiškiniai yra normalūs ir gali būti tikėtini ruošiant slėginį maistą.
- Netycia paspaudžiau ne tą mygtuką ir greitpuodis neleis paspausti tinkamo mygtuko. Ką daryti?**
Paspauskite mygtuką „Keep Warm/Cancel“. Tai leis jums pradeti iš naujo ir paspausti tinkamą mygtuką.
- Kai bandžiau koreguoti laiką, jis nepasikeitė. Ką aš darau ne taip?**
Paspauskite mygtuką „Keep Warm/Cancel“ ir pradėkite iš naujo, pasirinkdami norimą nustatymą ir pagal poreikį pakoreguodami laiką.
- Matau, kad iš viršutinio dangčio sklinda garai. Kodėl?**
Pamiršote uždėti silikoninį sandariklį ant viršutinio dangčio.
PASTABA: Jei kuri nors iš šių dalij nėra tinkamoje vietoje, slėgis neatsiras ir prietaisas gali būti sugadintas.
- Girdžiu, kaip iš greito atleidimo vožtuvo sklinda garai, o slėgis puode nedidėja. Kodėl?**
Greitai užsidarantis vožtuvas yra padėtyje „Venting - Vėdinima“. Šis vožtuvas turi būti „Sealing - Sandarinimas“ padėtyje, kad būtų užtikrintas slėgis ir užsandarinamas greitpuodis.
- Kepimo laikas nesikeičia. Kodėl?**
Greitpuodis dar nepasiekė darbinio slėgio. Atgalinis skaičiavimas prasidės, kai bus pasiekta pasirinkto gaminimo tipo darbinis slėgis. Todėl bendras gaminimo laikas gali būti šiek tiek ilgesnis.
- Kartais sunku atidaryti viršutinį dangtį. Kas tai sukelia? Ką turėčiau daryti?**
Jei dangtį sunku atidaryti, greitpuodyje vis tiek gali būti slėgis. Patirkrinkite, ar mėlynas apsauginis vožtuvas viršutiniame greitpuodžio dangtyje nukrito į apatinę padėtį.
- Kartais mano maistas nėra paruoštas pasibaigus užprogramuotam laikui. Kai bandau vėl uždėti viršutinį dangtį ant puodo, kad maistas būtų kepamas ilgiau, viršutinis dangtis neužsidaro. Kaip aš galu ji uždaryti?**
Leiskite greitpuodui šiek tiek atvėsti. Kai greitpuodis vis dar karštas, oras išleidimo vožtuve pakils ir neleis uždaryti dangčio. Prieš uždėdami viršutinį dangtį atgal ant greitpuodės, įsitikinkite, kad greito atleidimo vožtuvas yra „Venting – Vėdinima“ padėtyje. Uždarę viršutinį dangtį, perkelkite svirtį į „Sandarinimas - Sealing“ padėtį.

- Ką daryti, jei greitpuodyje paruoštame maiste yra daugiau skysčių nei reikia?**
Nuėmę viršutinį dangtį, paspauskite mygtuką „Sauté“ ir leiskite skysčio perteklių išgaruoti. Kitą kartą gamindami pagal tą patį receptą, galésite naudoti mažiau skysčių.
- Manau, kad savo greitpuodij gerai išvalau, bet kartais pastebiu, kad puode lieka paskutinio valgio kvapas. Ką aš darau ne taip?**
Sandarinimo žiedas po dangtelio pagamintas iš silikono. Silikonas turi daug puikių savybių, tačiau jis taip pat linkęs išlaikyti kvapus. Laikui bégant bet koks kvapas išsisiklaidys.
- Ekranas nešviečia, kai prijungtas?**
Patirkinkite, ar maitinimo laidas tinkamai prijungtas, ir išbandykite kitus lizdus.

PRAKТИNĖ PROCEDŪRA - sriubos virimo greitpuodyje pavyzdys

Šis greitpuodus idealiai tinka skanioms sriuboms ruošti. Jei j sriubą dedate džiovintų pupelių ir žirnių, nepamirškite jų pirmiausia pamirktyti.

DĒMESIO! Nevirkite sriubos, kurioje yra miežių, ryžių, makaronų, grūdų ir džiovintų sriubų mišinių, nes jie linkę putotį ir gali užkimšti ventiliacijos vožtuvą. Šiuos maisto produktus j sriubą reikėtų dėti tik išvirus slėgyje.

SRIUBAI IR TROŠINTI PILDKITE PUODĄ NE DAUGIAU PUSĖS TŪRIO.

Vištienos sultinys

vištienos, galima šaldyti salierų, supjaustyti gabalėliais perpus perpjauto svogūno 3 skiltelės česnako, perpjautos per pusę druskos, pipirų, sriubos prieskoniu

Puodą įpilkite vištienos, salierų, svogūnų, česnako, druskos, pipirų, prieskoniu ir vandens. Uždarykite viršutinį dangtį, paspauskite mygtuką „Soup“, LED ekrane pasirodys „P25“ ir užsidegs „High Pressure“ lemputė. Greitpuodus pradės kaitinti ir, pasiekus pageidaujamą slėgį, bus pradėtas gaminti, o ekrane pasirodys 25 minučių atgalinė atskaita. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, leiskite slėgiui pamažu nukristi savaime (gamimo laiką galite reguliuoti patys, pailgindami arba sutrumpindami pagal savo poreikius).

TECHNINĖ PAGALBA

Reikia pagalbos dėl TESLA EliteCook K70 sąrankos ir veikimo?

Susisiekite su mumis: www.tesla-electronics.eu

EKSPOATACINĖS MEDŽIAGOS IR PRIEDAI

Eksploatacinių medžiagų galite įsigyti oficialioje TESLA parduotuvėje eshop.tesla-electronics.eu (stiklinis dangtelis, silikoninė juostelė, silikoninis dangtelis, kepimo forma, silikoninė bandelių forma, silikoninis sandariklis viršutiniams dangteliams, garų laikiklis, apsauginis indelio indelis iš nerūdijančio plieno su kištuku ir daug daugiau).

GARANTINIS REMONTAS

Dėl garantinio remonto susisiekite su pardavėju, iš kurio įsigijote TESLA gaminį.

Garantija netaikoma:

- normalus nusidėvėjimas,
- naudojant prietaisą kitiems tikslams, nei jie yra skirti,
- nesilaikant „Svarbių saugos nurodymų”, pateiktų vartotojo vadove,
- elektromechaniniai ar mechaniniai pažeidimai, atsiradę dėl netinkamo naudojimo,
- žala, kurią sukelia gamtos elementai, tokie kaip vanduo, ugnis, statinė elektra, virštampiai ir kt.
- žalą, atsiradusią dėl neteisėto remonto,
- nejskaitomas prietaiso serijos numeris.

ATITIKIMO DEKLARACIJA

Mes TESLA Electronics LTD, pareiškiame, kad šis prietaisas atitinka esminius reikalavimus ir kitas atitinkamas standartų ir reglamentų nuostatas, susijusias su įrenginio tipu.



Šis gaminys atitinka Europos Sąjungos reikalavimus.



Susipažinkite su vietine atskiro elektrinių ir elektroninių gaminii surinkimo sistema. Laikykitės vietinių taisyklų ir neišmeskite senų gaminii į įprastas buitives atliekas. Tinkamas seno gaminio išmetimas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Kadangi produktas yra kuriamas ir tobulinamas, pasiliekame teisę keisti vartotojo vadovą. Dabartinę vartotojo vadovo versiją visada galite rasti adresu www.tesla-electronics.eu.

Dizainas ir specifikacijos gali būti keičiami be jspėjimo, išskyrus spausdinimo klaidas.

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybranie TESLA EliteCook K70.

Przed użyciem elektrycznego szybkowaru, uważnie przeczytaj i przestrzegaj wszystkich zasad bezpieczeństwa.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TEN PRODUKT JEST PRZEZNACZONY TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Szybkowar jest skomplikowanym urządzeniem elektromechanicznym, należy zwrócić uwagę na następujące wytyczne:

- Przeczytaj wszystkie instrukcje. Nieprawidłowe użycie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.
- Sprawdź kanał wentylacyjny i odpowietrz przed każdym użyciem, aby upewnić się, że jest wolny od jakichkolwiek blokad.
- Nie zanurzaj kabla, wtyczki lub szybkowaru w wodzie lub innym płynie, aby chronić go przed porażeniem prądem elektrycznym.
- Podłącz wtyczkę do szybkowaru przed podłączeniem przewodu zasilającego. Aby odłączyć urządzenie, naciśnij raz przycisk "Utrzymywanie temperatury/Anuluj", a następnie odłącz wtyczkę z gniazdka.
- Przed czyszczeniem odłącz kabel od gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem, jeśli szybkowar nie działa prawidłowo lub został w jakikolwiek sposób uszkodzony. Oddaj szybkowar do Działu Serwisu TESLA w celu kontroli, naprawy lub regulacji elektrycznej i mechanicznej.
- Aby uniknąć porażenia prądem, gotuj tylko w dostarczonym wyjmowanym naczyniu do gotowania.
- **UWAGA!** Podczas gotowania i otwierania górnej pokrywy może wystąpić silny pionowy wyciek gorącej pary. Obudowa, pojemnik i metalowe części urządzenia nagrzewają się! Bądź ostrożny!
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Nie stawiaj szybkowaru na palniku gazowym, palniku elektrycznym ani w ogrzewanym piekarniku.
- Nie napełniaj szybkowaru więcej niż w dwóch trzecich. Ponadto szybkowar nie powinien być napełniany więcej niż do połowy, jeśli gotujesz żywność, która pęcznieje lub rozszerza się, jak ryż, ziarna, sucha fasola, groszek i soczewica, a także żywność, która jest głównie płynna, na przykład zupy. Może to zablokować "Odpowietrzanie - Venting" szybkowaru i spowodować nadmierne ciśnienie.
- Nie używaj ciśnienia do gotowania jabłek, żurawiny, rabarbaru, zbóż, makaronu, krojonego groszku i zup w proszku. Te produkty mają tendencję do pienienia się, a piana i rozbryzgi mogą ograniczać lub całkowicie zablokować odpowietrzanie/przepływ powietrza.
- To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użycie może spowodować poparzenie.
- Przed rozpoczęciem pracy zawsze upewnij się, że szybkowar jest prawidłowo zamknięty.
- Nie otwieraj szybkowaru, dopóki nie zostanie zwolnione całe ciśnienie wewnętrzne. Zawór upustowy musi być ustawiony w pozycji "Odpowietrzanie - Venting".

- Ostrożnie obsługuj szybkowar ze względu na bardzo gorący płyn. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj uchwytów szybkowaru.
- Nie zdejmuj stalowego pierścienia w pokrywie mocującej silikonową uszczelkę. Jeśli stalowy pierścień jest uszkodzony, natychmiast przestań korzystać z urządzenia i wymień go.
- Powierzchnia między pojemnikiem wewnętrznym a grzejnikiem elektronicznym powinna być zawsze czysta. Nie używaj wewnętrznego pojemnika z innymi źródłami ciepła, jak kuchenki lub piekarniki.
- Gotuj tylko w oryginalnym wewnętrznym pojemniku zaprojektowanym dla tego modelu, nigdy nie zamieniaj go z innym pojemnikiem.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia.
- Aby zapewnić bezpieczną obsługę i zadowalające działanie, wymień silikonowy pierścień uszczelniający, jeśli jest on skurzony, stwardniały, odkształcony, pęknięty lub rozdarty. Używanie takiego pierścienia w urządzeniu jest zabronione.
- Konieczne jest dokładne kontrolowanie szybkowaru, gdy w pobliżu znajdują się dzieci.
- Dzieciom nie zaleca się używania szybkowaru samodzielnie.
- Nie używaj tego produktu do celów innych niż zgodne z przeznaczeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia do gotowania pod ciśnieniem z olejem (smażenie z zamkniętą pokrywką).
- Nie otwieraj urządzenia, dopóki nie ostygnie i nie zwolni się całe ciśnienie wewnętrzne. Jeśli zawór nie pozwala na obracanie górnej pokrywy, oznacza to, że urządzenie jest nadal pod ciśnieniem.
- Jeśli nie korzystasz z urządzenia, nie zamykaj górnej pokrywy garnka.
- Nie używaj szybkowaru w zbyt gorącym, zakurzonym lub wilgotnym otoczeniu.
- Nie dotykaj części, które są podłączone do sieci, jeśli masz mokre ręce.
- Nie naprawiaj szybkowaru, ponieważ grozi to porażeniem prądem i utratą gwarancji.
- Nie używaj szybkowaru, jeśli masz mokre ręce lub stopy.
- Trzymaj z dala od łatwopalnych i lotnych substancji.
- Jeśli szybkowar nie jest używany, przechowuj go w suchym miejscu, nie zamykaj mocno górnej pokrywy.
- Producent i importer w Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody spowodowane działaniem urządzenia, takie jak obrażenia, oparzenia, pożar, kontuzje, uszkodzenia innych rzeczy

WAŻNE INFORMACJE O PRZEWODZIE ZASILAJĄCYM

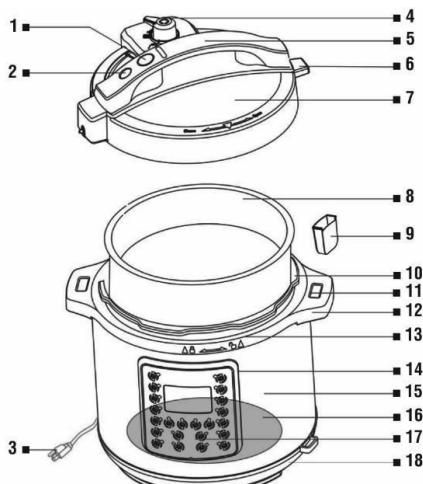
Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie próbuj w żaden sposób modyfikować złącza kabla. Długość przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko zapłatania lub potknienia się o niego.

NIE UŻYWAJ SZYBKOWARU Z PRZEDŁUŻACZEM LUB ROZGAŁĘŹNIKIEM.

Podłącz przewód zasilający bezpośrednio do gniazdka 230 V.

CZĘŚCI ELEKTRYCZNEGO SZYBKOWARU

- 1 Przycisk zwalniający górną pokrywę
- 2 Niebieski pływakowy zawór bezpieczeństwa
- 3 Przewód zasilający 230 V.
- 4 Dźwignia zaworu zwalniającego ciśnienie
- 5 Uchwyty pokrywki
- 6 Plastikowy korek
- 7 Pokrywa góra
- 8 Garnek wewnętrzny ze stali nierdzewnej
- 9 Kubek kondensacyjny
- 10 Garnek wewnętrzny
- 11 Otwór do ułożenia górnej pokrywy
- 12 Uchwyty do trzymania urządzenia
- 13 Górné koło
- 14 Panel sterowania
- 15 Korpus urządzenia
- 16 Element grzewczy
- 17 Czujnik
- 18 Spód urządzenia



PRZED PIERWSZYM UŻYCIMIEM

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Wyczyść górną pokrywkę wilgotną ściereczką z mydłem. Nie zanurzaj pokrywy garnka w wodzie. Umyj korek uszczelniający, silikonowy pierścień uszczelniający w ciepłej wodzie z mydłem. Dokładnie spłucz i wysuszM części.
- **UWAGA!** Nigdy nie wlewaj wody do szybkowaru i nie zanurzaj przewodu zasilającego w wodzie. Zawsze upewnij się, że wewnętrzny garnek ze stali nierdzewnej jest całkowicie suchy przed umieszczeniem go w korpusie szybkowaru.
- Po wstępny czyszczaniu ponownie załącz górną pokrywę garnka i zainstaluj pierścień z silikonową uszczelką.
- Chociaż nie będziesz musiał czyścić metalowego filtra i niebieskiego zaworu bezpieczeństwa po każdym użyciu, powinieneś je regularnie sprawdzać i czyścić w razie potrzeby. Wyjmij metalowy filtr znajdujący się na spodzie pokrywki, wyciągając go z uchwytu i myjąc w ciepłej wodzie z mydłem. Zakładając metalowy filtr, zabezpiecz go na wszystkich trzech zaciskach mocujących. Następnie wciśnij go na miejsce, aż usłyszysz kliknięcie. Zdejmij małą uszczelkę z dolnej części wieczka z niebieskiego zaworu bezpieczeństwa, wyciągnij niebieski zawór na górze i umyj go w ciepłej wodzie z mydłem. **Regularnie sprawdzaj nakrętkę zwalniającą przewodu odpowietrzającego zaworu bezpieczeństwa. W razie potrzeby delikatnie dokręć ponownie kluczem.** Zespół niebieskiego zaworu jest w odwrotnej kolejności, najpierw włóż zawór węższą stroną do otworu pokrywy od góry, a następnie umieść małą uszczelkę na zaworze od dołu. Nieprawidłowy montaż tych części może spowodować wydostawanie się pary.
- Umieśc plastikowy pojemnik na skropliny z tyłu garnka.

JAK OTWORZYĆ SZYBKOWAR

Ustaw zawór w pozycji „**Odpowietrzanie - Venting**”. Chwyć mocno pokrywę, naciśnij niebieski przycisk zwalniający „**OTWÓRZ - OPEN**” i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Niemniej jednak w garnku może pojawić się niewielka próżnia, przez co można również podnieść wewnętrzny pojemnik ze stali nierdzewnej razem z pokrywką.

JAK ZAMKNĄĆ POKRYWĘ SZYBKOWARU

Przed zamknięciem garnka upewnij się, że silikonowa uszczelka jest prawidłowo zamocowana na całej pokrywie górnej pokrywki i metalowy filtr jest zamocowany. Chwyć mocno pokrywę i obróć ją w prawo, aż usłyszysz kliknięcie i sygnał dźwiękowy. Znak na pokrywce ▼ zostanie wyrównany do znaku ▲ na korpusie garnka.

Uwaga: Jeśli silikonowy pierścień uszczelniający jest uszkodzony, przestań gotować!

WAŻNE INFORMACJE DLA CODZIENNEGO UŻYTKOWANIA

Przed każdym użyciem upewnij się, że szybkowar działa poprawnie:

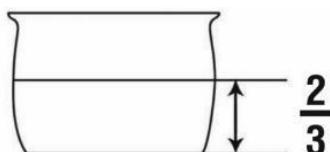
NIGDY NIE UŻYWAJ SZYBKOWARU BEZ WEWNĘTRZNEGO GARNKA ZE STALI NIERDZEWNEJ!

Upewnij się, że garnek wewnętrzny jest całkowicie suchy przed umieszczeniem go w korpusie szybkowaru. Po włożeniu wewnętrznego garnka ze stali nierdzewnej do korpusu szybkowaru, delikatnie obróć go, aby zapewnić dobry kontakt między wewnętrznym garnkiem a grzejnikiem na spodzie garnka. Sprawdź czy metalowy filtr jest czysty. Metalowego filtra nie trzeba czyścić po każdym użyciu, ale należy go regularnie sprawdzać i w razie potrzeby wyczyścić.

OSTRZEŻENIE

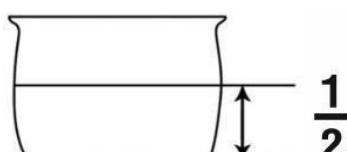
Podczas gotowania potraw, takich jak fasolka szparagowa, groszek lub soczewica, zalecamy ich namoczenie. Podczas gotowania te produkty mają tendencję do pienienia się i mogą powodować zatkanie przewodu odpowietrzającego. Nigdy nie gotuj pod ciśnieniem jabłek, żurawiny, rabarbaru, makaronu i suszonej zupy.

Upewnij się, że nie napełniasz garnka wewnętrznego powyżej znaku MAX PRESSURE COOK.



Podczas gotowania potraw pieniących się lub pęcznujących, takich jak ryż, strąki, fasola, groch, soczewica, suszone warzywa, lub potraw, które są w większości płynami, takimi jak zupy, nigdy nie napełniaj garnka wewnętrznego więcej niż do połowy objętości!

Podczas gotowania ryżu upewnij się, że nie napełniasz garnka wewnętrznego powyżej znaku MAX RISE CUP $\frac{1}{2}$.



Do gotowania ryżu nie przekraczaj MAX RISE CUP.

Wyświetlacz

- „0000” Odliczanie czasu zakończone
„bb” Zatrzymaj gotowanie pod ciśnieniem i zmień na tryb „Utrzymywanie temperatury”

PRZYCISKI

Zupa, Mięso, Fasola, Drób, Ryż, Ziarno, Płatki Owsiane, Para	165 °C/50 ~ 70 kPa
Jogurt	35 °C ~ 43 °C
Wolnowar	85 °C ~ 98 °C
Smażenie	150 °C ~ 190 °C
Utrzymywanie temperatury	ok. 70 °C

Naciśnij przycisk, aby uruchomić program gotowania. Podczas wzrastania ciśnienia w naczyniu czas na wyświetlaczu nie zmienia się. Szybkowar zaczyna odliczać czas po osiągnięciu prawidłowego ciśnienia dla wybranej potrawy. Po rozpoczęciu procesu gotowania naciśnij w dowolnym momencie przycisk „**Utrzymywanie temperatury/Anuluj**”, aby zakończyć program, a szybkowar przejdzie w tryb gotowości.

PREFERENCJE

Ten przycisk jest używany w połączeniu z przyciskami programu. Na przykład, jeśli wybierzesz „**Zupa**”, wyświetlacz pokaże czas gotowania wynoszący 25 minut („**P25**”). Po ponownym naciśnięciu przycisku „**Preferyencje**” czas pieczenia zmienia się na 60 minut („**Więcej**”), a drugie naciśnięcie przycisku zmienia czas gotowania zupy na 20 minut („**Mniej**”).

CIĘNIENIE

Przycisk „**Cięnenie**” jest używany w połączeniu z przyciskami programu. Początkowe ciśnienie robocze jest wysokie, przycisk „**Cięnenie**” przełącza ustawienie ciśnienia pomiędzy „**Wysokie cięnenie**” (50 ~ 70 kPa) i „**Niskie cięnenie**” (30 ~ 45 kPa) dla gotowania pod ciśnieniem.

Przykład: Najpierw naciśnij przycisk „**Ryż**”, aby ustawić czas gotowania, lampka „**Wysokie cięnenie**” migła, naciśnij przycisk „**Cięnenie**” jeden raz, a lampka „**Niskie cięnenie**” zaświeci się. Wskaźnik migła pięć razy, a szybkowar zaczyna się nagrzewać. Jeśli wartość nie zostanie ustalona, naciśnij przycisk „**Utrzymywanie temperatury/Anuluj**”, a bieżąca opcja zostanie anulowana i możesz ponownie ustawić program.

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

UTRZYMYWANIE TEMPERATURY/ANULUJ

Po upływie czasu pieczenia (z wyjątkiem „**Jogurtu**”) szybkowar wydaje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełącza się w tryb „**Utrzymywanie temperatury/Anuluj**”, a na wyświetlaczu pojawi się „**bb**”. „**Utrzymywania temperatury**” nie należy stosować dłużej niż 4 godziny. Jakość i struktura gotowanego posiłku zaczyna się zmieniać po 1 godzinie. Aby anulować dowolną funkcję w dowolnym momencie, naciśnij przycisk „**Utrzymywanie temperatury/Anuluj**”, aż na wyświetlaczu LED pojawi się „**0000**”.

SMAŻENIE

Funkcji do smażenia/przyrumieniania używana jest zwykle przed gotowaniem pod ciśnieniem lub wolnym gotowaniem. Program „**Smażenie**” jest przeważnie używany do mięsa, warzyw, drobiu, jajek, do zbrązowienia cebuli, do zmniejszania płynności po gotowaniu pod ciśnieniem lub do uzyskania pełnego sosu.

Wybierz żądaną temperaturę ogrzewania, naciskając przycisk „**Preferencje**”:

Mniej: 150 °C

Normalna: 175 °C

Więcej: 190 °C

Przed włożeniem potrawy pozwól, aby garnek nagrzał się przez 3 do 4 minuty. Po zakończeniu procesu smażenia/brązowania naciśnij przycisk „**Utrzymywanie temperatury/Anulu**” i wybierz następny program. Poczekaj, aż szybkowar ostygnie przez 2-3 minuty po zakończeniu funkcji „**Smażenie**”, zanim zaczniesz gotować pod ciśnieniem. Nie używaj górnej pokrywy podczas programu „**Smażenie**”.

PARA

Przycisk „**Para**” przeznaczony jest do gotowania na parze. Możesz w ten sposób gotować np.: warzywa, owoce morza, lub podgrzewać jedzenie za pomocą kuchenki parowej. Upewnij się, że dźwignia zaworu znajduje się w pozycji „**Uszczelnianie - Sealing**”. Kiedy skończysz gotować warzywa lub owoce morza, użądź szybkiego uwolnienia pary, aby zapobiec rozgotowaniu potraw. Do gotowania na parze świeżych lub mrożonych warzyw używaj 1 ~ 2 szklanek (160 ml) wody przez 1 ~ 2 minuty. Użyj przycisku „+” lub „-”, aby zmienić długość gotowania na parze. W przeciwnieństwie do innych funkcji gotowania pod ciśnieniem, podczas programu „**Para**” szybkowar działa w pełni. Może to przypalić jedzenie, jeśli będzie miało ono bezpośredni kontakt z dnem garnka wewnętrznego. Użyj kuchenki parowej, metalowego kosza lub szklanego/ceramicznego pojemnika, który pasuje do garnka wewnętrznego.

TRYB RĘCZNY

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

- Umieść jedzenie w wewnętrznym garnku.
- Zamknij górną pokrywę, obracając ją w prawo.
- Upewnij się, że dźwignia zaworu znajduje się w pozycji „**Uszczelnianie - Sealing**”. Podłącz przewód zasilający do gniazda 230 V.
- „**0000**” pojawi się na wyświetlaczu LED.
- Naciśnij przycisk „**Tryb ręczny**”, a następnie przycisk „+”, aby ustawić żądaną czas gotowania. Każde naciśnięcie przycisku wydłuża czas gotowania o 1 minutę, przytrzymać przycisku przyspiesza dodawanie czasu. Jeśli ustawisz czas gotowania, na przykład 60 minut, na wyświetlaczu LED pojawi się **P60**. Czas gotowania można edytować, naciskając przycisk „+” lub „-“.

WOLNOWAR

Ze względu na powolny charakter gotowania mięso nie zarumienia się, jakby było gotowane na patelni lub w piekarniku. Przed powolnym gotowaniem nie musisz smażyć mięsa ani drobiu, ale możesz to zrobić, jeśli takie mięso smakuje Ci bardziej. Smażenie mielonej wołowiny, bekonu i kiełbasy przed powolnym gotowaniem może być wymagane, jeśli chcesz usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa. Unikaj otwierania garnka podczas powolnego gotowania, ponieważ spowoduje to znaczne straty ciepła i pary. Jeśli jednak musisz otworzyć garnek, zrób to tak szybko, jak to możliwe. Niektóre potrawy, takie

jak marchew, ziemniaki i buraki, wymagają dłuższego gotowania niż mięso, dlatego przed dodaniem ich do mięsa pokrój je na mniejsze kawałki.

- Dźwignia zaworu znajduje się w pozycji „**Odpowietrzanie - Venting**”.
- Domyślny czas gotowania wynosi 6 godzin, maksymalny czas gotowania to 20 godzin.
- Temperatura powolnego gotowania wynosi 85 °C ~ 98 °C.
- Możesz także ręcznie ustawić czas „**Wolnowaru**”, w odstępach 30-minutowych, naciskając przycisk „+” lub „-”.
- Po upływie czasu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb „**Utrzymywanie temperatury**”.
- Otwórz szybkowar i podnieś górną pokrywę prosto do góry, aby pozostały płyn kapał do garnka.

UWAGA: Para i gorący płyn mogą spowodować poparzenia.

- Po zakończeniu gotowania odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego, a następnie od szybkowaru.
- Przed czyszczeniem pozostaw szybkowar do całkowitego ostygnięcia.

OPÓZNIONY START

Użyj tej funkcji do opóźnionego rozpoczęcia gotowania. Nie zalecamy korzystania z tej funkcji w przypadku szybko psujących się produktów żywnościowych, takich jak mięso lub ryby, jeśli miały by być pozostawione przez kilka godzin w temperaturze pokojowej. Gotowany ryż może zmienić teksturę na miękką z powodu dłuższego czasu namaczania, a także łatwiej go przypalić. Funkcja ta nie jest również odpowiednia dla produktów owsianych, pienistych i lepkich, ponieważ mogą zatkać niebieski pływający zawór bezpieczeństwa.

- Umieść jedzenie w wewnętrznym garnku.
- Zamknij górną pokrywę, obracając ją w prawo.
- Upewnij się, że dźwignia zaworu znajduje się w pozycji „**Uszczelnianie - Sealing**”.
- Podłącz przewód zasilający do gniazda 230 V.
- „**0000**” pojawia się na wyświetlaczu LED.
- Naciśnij przycisk „**Opóźniony start**”. Wyświetlacz LED pokazuje „**0:30**”, co oznacza 30 minut opóźnienia. Ponowne naciśnięcie przycisku „**Opóźniony start**” wydłuża rozpoczęcie gotowania o kolejne 30 minut. Maksymalny czas opóźnienia wynosi 24 godziny.
- Czas wyświetlany na wyświetlaczu LED pokazuje, jak długo szybkowar będzie czekać na uruchomienie następnego wybranego programu.
- Na przykład, jeśli chcesz zaprogramować automatyczne uruchamianie szybkowaru po 3 godz., naciśnij kilkakrotnie przycisk „**Opóźniony start**”, aż pojawi się „**3:00**” na wyświetlaczu LED.
- Po wybraniu czasu opóźnienia wybierz program, który chcesz uruchomić.
- Następnie dioda LED na panelu przednim zapala się przy przycisku „**Opóźniony start**” i kolejna dioda zapala się przy wybranym programie.
- Pozostały czas programu zostanie odliczony na wyświetlaczu.
- Funkcji „**Opóźniony start**” nie można używać z programem „**Smażenie**”.

JOGURT

Za pomocą szybkowaru możesz przygotować pyszny, domowy jogurt według własnych upodobań. Do produkcji można użyć mleka pasteryzowanego lub świeżego.

Mleko pasteryzowane

- Do pojemnika ze stali nierdzewnej wlej 2 litry mleka.
- Następnie zmieszaj 2 łyżeczki jogurtu (niesłodzonego, bez owoców) z mlekiem i włóż pojemnik ze stali nierdzewnej do korpusu szybkowaru.
- Zamknąć szybkowar, zawór może znajdować się w pozycji „Uszczelnienie” lub w pozycji „Odpowietrzanie”.
- Nacisnąć przycisk „Jogurt”, a następnie naciskać przycisk „Ustawienia wstępne”, aż na wyświetlaczu pojawi się czas „08:00”, dla hodowli mleka na 8 godzin lub „12:00”, dla hodowli mleka na 12 godzin, lub ustawić własny czas za pomocą przycisków „+” lub „-“.
- Po zakończeniu uprawy na wyświetlaczu LED pojawi się „YOGT”.
- Naciśnij przycisk „Anuluj”.
- Wyjmij jogurt z pojemnika ze stali nierdzewnej i przechowuj go w lodówce.

Świeże mleko

- Do pojemnika ze stali nierdzewnej wlej 2 litry mleka.
- Zamknąć szybkowar i przesunąć dźwignię zaworu do pozycji „Uszczelnienie”.
- Nacisnąć przycisk „Jogurt”, a następnie naciskać przycisk „Preferencje”, aż na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „Zagotowanie”.
- Mleko zacznie się podgrzewać do temperatury 72 ~ 83°C i zostanie poddane pasteryzacji. Następnie ogrzewanie zatrzyma się, a na wyświetlaczu LED pojawi się „YOGT”.
- Naciśnij przycisk „Anuluj”, przesuń dźwignię do pozycji „Wentylacja” i otwórz pokrywę.
- Wyjmij pojemnik ze stali nierdzewnej i poczekaj, aż mleko ostygnie do temperatury ok. 40°C, sprawdź temperaturę za pomocą termometru. Schładzanie mleka można przyspieszyć, schładzając pojemnik ze stali nierdzewnej w łaźni lodowej.
- Następnie zmieszaj 2 łyżeczki jogurtu (niesłodzonego, bez owoców) z mlekiem i włóż pojemnik ze stali nierdzewnej z powrotem do korpusu szybkowaru.
- Zamknąć szybkowar, zawór może znajdować się w pozycji „Uszczelnienie” lub w pozycji „Odpowietrzanie”.
- Nacisnąć przycisk „Jogurt”, a następnie naciskać przycisk „Ustawienia wstępne”, aż na wyświetlaczu pojawi się czas „08:00”, dla hodowli mleka na 8 godzin lub „12:00”, dla hodowli mleka na 12 godzin, lub ustawić własny czas za pomocą przycisków „+” lub „-“.
- Po zakończeniu uprawy na wyświetlaczu LED pojawi się „YOGT”.
- Naciśnij przycisk „Anuluj”.
- Wyjmij jogurt z pojemnika ze stali nierdzewnej i przechowuj go w lodówce.

JAK KORZYSTAĆ Z SZYBKOWARU DO GOTOWANIA CIŚNIENIOWEGO

Przed gotowaniem przeczytaj rozdział „WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA” i zawsze sprawdź, czy szybkowar jest prawidłowo zamontowany.

- Ustaw szybkowar na suchej i płaskiej powierzchni.
- Chwyć mocno górną pokrywę i obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie, a znak na górnjej ▼ pokrywie wyrówna się ze znakiem ▲ na korpusie garnka.
- Ustaw zawór w pozycji „Uszczelnianie - Sealing”.
- Wybierz przycisk programu na panelu sterowania, dostosuj czas gotowania lub ręcznie ustaw żądany czas i ciśnienie (niskie/wysokie).

- Po podgrzaniu szybkowaru powietrze jest automatycznie odpowietrzane wokół niebieskiego zaworu bezpieczeństwa i słychać to odpowietrzenie. Gdy szybkowar ma już odpowiednie ciśnienie, rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.
- Podczas gotowania od czasu do czasu można zauważać wydzielanie się pary za pomocą niebieskiego zaworu bezpieczeństwa. To normalne.
- Jest również w porządku, jeśli usłyszysz, jak garnek się nagrzewa i gotuje.
- Po upływie czasu gotowania szybkowar wydaje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełącza się w tryb „**Utrzymanie temperatury**”.
- Po zwolnieniu ciśnienia w naczyniu zobaczysz, że niebieski zawór bezpieczeństwa w górnej pokrywie znajduje się w dolnej pozycji.
- Po całkowitym spadku ciśnienia, lub po obniżeniu go poprzez ustawienie w pozycji „**Odpowietrzanie - Venting**”, ostrożnie obróć górną pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnieś ją prosto do góry, aby pozostały płyn kapnął do garnka.
- **UWAGA:** Para i gorący płyn mogą spowodować poparzenia.
- Po zakończeniu gotowania odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego, a następnie od szybkowaru.
- Przed czyszczeniem pozostaw szybkowar do całkowitego ostygnięcia.

UWAGA! Podczas gotowania i otwierania górnej pokrywy może wystąpić silny pionowy wyciek gorącej pary. Bądź ostrożny!

- Obudowa, garnek wewnętrzny i metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas pracy!
- Podczas gotowania, aż do ostygnięcia garnka, para może wydostawać się z zaworu ciśnieniowego i istnieje ryzyko poparzenia.
- Gdy szybkowar znajduje się pod ciśnieniem (niebieski pływakowy zawór bezpieczeństwa znajduje się w górnym położeniu), nie należy przesuwać garnka, ponieważ może wydostawać się gorąca para.
- Aby zwolnić ciśnienie z szybkowaru, chwyć koniec dźwigni zaworu (nie cały zawór) i obróć ją lekko w kierunku pozycji „**Odpowietrzanie - Venting**”.

UWALNIANIE CIŚNIENIA

Szybkie uwalnianie ciśnienia

Ta metoda służy do gotowania warzyw, owoców morza i innych znakomitych potraw. Po upływie czasu gotowania naciśnij przycisk „**Utrzymanie temperatury/Anuluj**” i natychmiast ustaw dźwignię zaworu w pozycji „**Odpowietrzanie - Venting**”. Usłyszysz wydobywającą się parę i w ciągu 2 do 3 minut ciśnienie zostanie zwolnione. Spadek ciśnienia będzie również widoczny na niebieskim pływającym zaworze bezpieczeństwa, który będzie w dolnej pozycji.

Powolne uwalnianie ciśnienia - pozwól, aby spadek ciśnienia spadł z własnej woli

Ta metoda jest używana podczas gotowania potraw, takich jak mięso, zupy i zboża. Gdy czas gotowania się skończy, utrzymuj zawór zwalniający ciśnienie w pozycji „**Uszczelnianie - Sealing**”. Poczekaj, aż szybkowar ostygnie, a niebieski pływający zawór bezpieczeństwa spadnie.

CZYSZCZENIE

Po każdym użyciu:

- Odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego, a następnie od szybkowaru. Pozwól szybkowarowi całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.

- Po każdym użyciu zdemontuj i wyczyść górną pokrywę, metalowy filtr i sprawdź silikonowy pierścień uszczelniający. Jeśli filtr odpowietrzający jest brudny lub zawiera zanieczyszczenia, wyczyść go.
- Umyj części w ciepłej wodzie z mydłem. Nie wkładaj tych części do zmywarki.
- Oczyść przewód odpowietrzający, jeśli jest zablokowany lub częściowo zablokowany.
- Dokładnie osusź wszystkie części.
- Wyjmij wyjmowany pojemnik wewnętrzny i umyj pojemnik w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem. Ten garnek można również myć w zmywarce.
- Nie dopuścić do przedostania się płynu do korpusu szybkowaru.

OSTRZEŻENIE! Nigdy nie wlewaj płynu do samego szybkowaru ani nie zanurzaj go w wodzie. Zawsze upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche przed użyciem.

OPIS PROGRAMÓW

PROGRAM	CZAS			CIŚNIENIE /TEMPERATURA	
	Preferencje	Zaprogramowane	Opcje	Zaprogramowane	Opcje
Ustawienie ręczne (gotowanie pod ciśnieniem)	Mniej	1 min	1 - 99 min	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	1 min			
	Więcej	99 min			
Zupa	Mniej	20 minut	20 - 60 min	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	25 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			
Drób	Mniej	8 minut	8 - 20 min	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	13 minut			
	Więcej	20 minut			
Wolnowar	Mniej	3 god	3 - 20 godz.	ok. 85 °C - 98 °C	-
	Średnio	6 god			
	Więcej	12 god			
Smażenie	Mniej	30 minut	1 - 30 min	ok. 150 °C	-
	Średnio			ok. 175 °C	
	Więcej			ok. 190 °C	
Ryż	Mniej	8 minut	8 - 15 min	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	12 minut			
	Więcej	15 minut			
Ziarno	Mniej	30 minut	30 - 90 min	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	40 minut			
	Więcej	90 min			
Płatki owsiane	Mniej	10 minut	10 - 40 min	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	25 minut			

	Więcej	40 minut			
Para	Mniej	2 minuty	2 - 25 min	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	15 minut			
	Więcej	25 minut			
Jogurt	Mniej	8 god	8 - 24 godz.	ok. 72 °C – 83 °C	-
	Średnio	12 god			
	Więcej	Broil			

PYTANIA I ODPOWIEDZI

- Co to znaczy, gdy na wyświetlaczu pojawia się E3 i urządzenie przestaje działać?** Wolnowar się przegrzał. Prawdopodobnie korzystałeś z urządzenia w trybie gotowania ciśnieniowego z niewystarczającą ilością lub bez płynu. Jeśli tak się stanie, odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć. Następnie zdejmij pokrywkę i dolej płyn do garnka. Podłącz urządzenie z powrotem, załóż pokrywę i przeprogramuj wolnowar.
- Co to znaczy, gdy E1, E2, E4 lub E5 pojawiają się na wyświetlaczu i urządzenie przestaje działać?**
E1: Błąd czujnika, E2: Zwarcie, E4: Błąd czujnika niskiego ciśnienia.

Czasami podczas gotowania pod ciśnieniem zauważam, że w obszarze zaworu uwalniającego ciśnienie tworzą się krople wilgoci. Czasami słyszę też coś, co brzmi jak ucieczka pary przed momentem, w którym stoper zaczyna odliczać. Czy coś robię źle?
Nie. Oba przypadki są normalne i można się ich spodziewać w ramach gotowania pod ciśnieniem.
- Przypadkowo naciśałem niewłaściwy przycisk, a kuchenka nie pozwala mi naciśnąć właściwego przycisku. Co mogę zrobić?**
Naciśnij przycisk „Utrzymywanie temperatury/Anuluj”. Umożliwi to rozpoczęcie programowania od nowa i naciśnięcie odpowiedniego przycisku.
- Kiedy próbowałem dostosować czas, to się nie zmieniło. Co ja robię źle?**
Nie dostosowałeś czasu w ciągu pierwszych sześciu sekund. Naciśnij „Utrzymywanie temperatury/Anuluj” i zacznij od nowa, wybierając żądane ustawienie i dostosowując czas w razie potrzeby.
- Widzę, jak para ucieka z osłony. Dlaczego?**
Zapomniałeś umieścić silikonowy pierścień uszczelniający na płycie uszczelniającej lub zapomniałeś zamontować pierścień uszczelniający w pokrywie urządzenia.
- OSTRZEŻENIE:** Jeśli którakolwiek z tych części nie będzie na miejscu podczas gotowania, wolnowar przecieknie, ciśnienie nie wzrośnie i możesz uszkodzić urządzenie.
- Słyszę, że para wydobywa się z zaworu szybkiego uwalniania ciśnienia i ciśnienie nie rośnie. Dlaczego?**
Zawór szybkiego uwalniania ciśnienia znajduje się w pozycji „Odpowietrzanie - Venting”. Zawór szybkiego uwalniania ciśnienia musi znajdować się w pozycji „Uszczelnianie - Sealing”, aby tworzyć ciśnienie i uszczelić szybkowar.

- **Czasami, gdy gotuję pod ciśnieniem potrawy takie jak pieczenie, czas się nie zmienia. Dlaczego?**
Szybkowar nie osiągnął ciśnienia roboczego. Odliczanie rozpocznie się, gdy tylko zostanie osiągnięte ciśnienie robocze.
- **Czasami trudno jest otworzyć pokrywę. Co to powoduje? Co powiniensem zrobić?**
Jeśli pokrywa wydaje się trudna do otwarcia, w urządzeniu może nadal znajdować się ciśnienie. Upewnij się, że spadła blokada otworu odpowietrzającego/pokrywy, zanim spróbujesz otworzyć szybkowar. Jeśli pokrywa się obraca, ale wydaje się, że zaczepia o krawędź korpusu, nie podnosisz pokrywy prosto do góry z korpusu urządzenia.
- **Czasami moje jedzenie nie jest całkowicie gotowe po zalecanym czasie gotowania. Kiedy próbuję ponownie nałożyć pokrywkę na szybkowar, aby móc dłużej gotować, pokrywa się nie zamknięta. Jak mogę zamknąć pokrywę?**
Poczekaj, aż szybkowar ostygnie. Gdy szybkowar jest nadal gorący, niebieski pływający zawór bezpieczeństwa unosi się, uniemożliwiając zamknięcie pokrywy. Przed ponownym założeniem pokrywy upewnij się, że zawór szybkiego uwalniania ciśnienia znajduje się w pozycji „Odpowietrzanie - Venting”. Po zamknięciu pokrywy przesuń dźwignię do pozycji „Uszczelnianie - Sealing”.
- **Co można zrobić, jeśli jedzenie przygotowane w szybkowarze zawiera więcej płynu niż jest to pożądane?**
Po zdjęciu pokrywy naciśnij „Smażenie” i pozwól, aby nadmiar płynu odparował. Następnym razem, gdy przygotujesz ten sam przepis, możesz zużyć mniej płynu.
- **Wydaje mi się, że dokładnie czyszczę wolnowar, ale czasami zauważam, że zapach mojego ostatniego posiłku pozostaje w garnku. Czy coś robię źle?**
Pierścień uszczelniający pod pokrywką wykonany jest z silikonu. Silikon ma wiele wspaniałych właściwości, ale ma również tendencję do zatrzymywania nieprzyjemnych zapachów. Z biegiem czasu wszelki zapach zniknie.
- **Czy wyświetlacz nie świeci się po podłączeniu?**
Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony i wypróbowuj inne gniazdka.

PROCEDURA PRAKTYCZNA - przykład gotowania zupy w szybkowarze

Szybkowar jest idealny do przygotowywania pysznych zup i gulaszu. Jeśli dodajesz suchą fasolę i groszek, najpierw należy je namoczyć.

UWAGA! Nie wolno pod ciśnieniem gotować zup zawierających jęczmień, ryż, makaron, zboża, groszek i mieszanki suszonych zup, ponieważ mają one tendencję do pienienia się, spieniania i rozpryskiwania przez co mogą zablokować przewód odpowietrzający. Te potrawy należy dodawać do zupy PO gotowaniu ciśnieniowym.

**PRZY ZUPACH I GULASZACH NIE NALEŻY NAPEŁNIAĆ GARNKA DO GOTOWANIA
POWYŻEJ POŁOWY OBJĘTOŚCI!**

Bulion z kurczaka

kurczak może być
zamrożony
seler, pokrojony na kawałki
pokrojona cebula,
3 żąbki czosnku, podzielone
sól, pieprz, przyprawy do
zup

Dodaj do garnka kurczaka, seler, cebulę, czosnek, sól, pieprz, przyprawy i wodę. Zamknij górną pokrywę, naciśnij przycisk „**Zupa**”, na wyświetlaczu pojawi się „**P25**” i zaświeci się lampka „**Wysokie ciśnienie**”. Szybkowar rozpocznie grzanie, a po osiągnięciu żądanego ciśnienia rozpoczęcie się gotowanie odliczanie 15 minut na wyświetlaczu. Po upływie czasu pozwól, aby ciśnienie zmalało samo z siebie (zawsze możesz samodzielnie dostosować czas gotowania, przedłużyć go lub skrócić w zależności od potrzeb).

WSPARCIE TECHNICZNE

Potrzebujesz porady dotyczącej konfiguracji i obsługi TESLA EliteCook K70?

Skontaktuj się z nami: www.tesla-electronics.eu

MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE I AKCESORIA

Materiały eksploatacyjne można kupić w oficjalnym sklepie marki TESLA eshop.tesla-electronics.eu. (szklana pokrywka, silikonowy pasek, silikonowa pokrywka, blacha do pieczenia, silikonowa forma na muffiny, silikonowa uszczelka do górnej pokrywki, uchwyt do gotowania na parze, wewnętrzny garnek ze stali nierdzewnej, koszyk do gotowania na parze, niebieski zawór bezpieczeństwa z korkiem i wiele innych).

NAPRAWA GWARANCYJNA

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

Gwarancja NIE obejmuje:

- używanie urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
- normalne zużycie.
- nieprzestrzeganie "Ważnych wskazówek bezpieczeństwa" zawartych w instrukcji obsługi.
- uszkodzenia elektromechaniczne lub mechaniczne spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.
- uszkodzenia spowodowane przez elementy naturalne, takie jak woda, ogień, elektryczność statyczna, przepięcia itp.
- uszkodzenia spowodowane nieautoryzowaną naprawą.
- nieczytelny numer seryjny urządzenia.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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



Ten produkt jest zgodny z wymogami Wspólnoty Europejskiej.



Należy zapoznać się z miejscowym systemem selektywnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych. Należy przestrzegać lokalnych przepisów i nie wyrzucać starych produktów do zwykłych śmieci komunalnych. Właściwa utylizacja starego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

Ze względu na rozwój i udoskonalanie produktu zastrzegamy sobie prawo do zmian w instrukcji obsługi. Aktualną wersję niniejszej instrukcji obsługi można zawsze znaleźć na stronie www.tesla-electronics.eu.

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

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales TESLA EliteCook K70.

Înainte de a utiliza oala electrică cu presiune multifuncțională, vă rugăm să citiți cu atenție regulile de utilizare în siguranță și să respectați toate regulile obișnuite de siguranță.

NOTIFICARE IMPORTANTĂ DE SIGURANȚĂ

ACEST PRODUS ESTE NUMAI PENTRU UZ CASĂ.

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

- Citiți mai departe esti toate instructiuni. Incorrect utilizare poate rezulta în trupește rănire sau deteriora proprietate.
- Înainte de către toată lumea prin folosire verifica ventilare conducte și aerisire pentru a se asigura că sunt fără niciuna blocare. Scoateți și curățați toate murdărie de la orificiul de ventilație supapa.
- Pentru a proteja înainte accident electric prin curent nu scufundați cablu, mufa sau presiunea oală cu apă sau alte lichide.
- Conectați-vă plug la presiunea oale și multe altele apoi conectați cablu de retea prize. Pentru a deconecta dispozitiv presa dată buton „**Sustinerea temperaturi/Anulare**” și apoi deconectaștecher de la priză.
- Înainte curatenie deconecta cablul de la priză și plecați dispozitiv a se racori.
- Nu utilizați dispozitiv cu deteriorare prin snur, în îf presiunea oală nu merge corect sau a fost deteriorat orice cale. Înțoarce-l presiunea oală serviciu Departamentul TESLA pentru inspecție, reparări sau pentru electrice și mecanice setari.
- Pentru a nu preveni rănire electric prin curent, bucătar numai în livrare intern amovibil recipient pe gătit.
- **ATENȚIE!** În timpul gătirii și când capacul superior este deschis, poate apărea o scurgere verticală puternică a aburului fierbinte. Carcasa, recipientul și părțile metalice ale dispozitivului se încălzesc în timpul funcționării! Atenție!
- Utilizare adițional accesoriu care producător aparate nu recomanda, poate cauza accidentare.
- Nu așezați presiunea oală pe gaz arzator, electric arzător sau la încălzit cuptoare.
- Presurizat oală nu umple Mai mult decât din doi treimi. În plus, ar fi presurizat oală el nu avea fi împlinit Mai mult decât la jumătatea drumului volum dacă tu gătești alimente care spumă sau se extind ca sunt orez, boabe, uscate fasole, mazăre și linte sau alimente care sunt predominant lichide precum sunt de ex supe. Puteti prin aceasta bloc aerisire presiunea oală și dezvoltă excesiv presiune.
- Nu utilizați presiune pentru gătit mere, merisoare, rubarba, cereale, paste, feliate mazăre și uscată ciorbe amestec. Aceste alimente au tendință lather, lather și ea stropire pot bloc aerisirea deschidere sau blocare aerisire / capac aer.
- Acest aparat gătește sub presiune. Incorrect utilizare poate rezulta în opărire. Asigurați -vă întotdeauna că este sub presiunea oală înainte operare în mod corespunzător inchis.
- Nu deschide presiunea oala pana cand nu este relaxat toate intern presiune. Supapa de siguranță trebuie fi rotit în poziție „**Aerisire - Aerisire (Drenare perechi)**”.
- La relocare presiune vase continua cu grija din motive foarte fierbinte lichide. Nu atingeți cele

fierbinți suprafete. Întotdeauna utilizare mâneră presiune oale.

- Nu ștergeți otel în capac care deținere silicon etanșare. Daca este otel inel deteriorat, imediat opreste-l aparat utilizați și înlocuiți el.
- Suprafață între intern container și electronic încălzitorul ar trebui fi întotdeauna curat. Nu utilizați intern recipient cu altele resurse căldură.
- Bucătar doar in original intern recipient destinat acestui model.
- Pentru a asigura seif funcționare și conformă performanță, înlocuire silicon etanșare cerc, dacă s-a micșorat, s-a întărit, s-a deformat, crăpat sau rupt.
- Folosește-l numai accesoriile originale TESLA care sunt destinate acestui lucru model.
- La utilizare presiune vase în apropiere a copiilor este necesar temeinic control.
- Nu este recomandat copiilor independent au folosit presiune oala.
- Nu utilizați acest dispozitiv cu altul decât desemnat folosi.
- Nu utilizați aparat afara.
- Aparat nu nu utilizați pentru presiune gătit cu ulei (prăjirea cu închis capac).
- Nu deschide aparat pana se raceste si tot intern se elibereaza presiunea. Dacă supapa nu permite rotind cea de sus capac, înseamnă că este un aparat încă sub presiune.
- Dacă dispozitivul nu utilizați, nu închideți cu fermitate superior acoperi oale.
- Nu folosiți oala sub presiune într-un mediu foarte fierbinte, prăfuit sau umed.
- Nu atingeți piesele care sunt conectate la rețea atunci când aveți mâinile ude.
- Nu reparați oala sub presiune, riscăți soc electric și anulați garantia.
- Nu folosiți oala sub presiune dacă mâinile sau picioarele sunt umede.
- Păstrați-l departe de substanțe inflamabile și volatile.
- Dacă este presurizat oală nu - l folosi, salvează - l -l pe uscat loc, nu închide cu fermitate superior capac.
- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu este responsabil pentru daunele cauzate de funcționarea dispozitivului, cum ar fi vătămare, opărire, incendiu, vătămare, deteriorare a altor lucruri etc.

INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE CABLUL DE ALIMENTARE

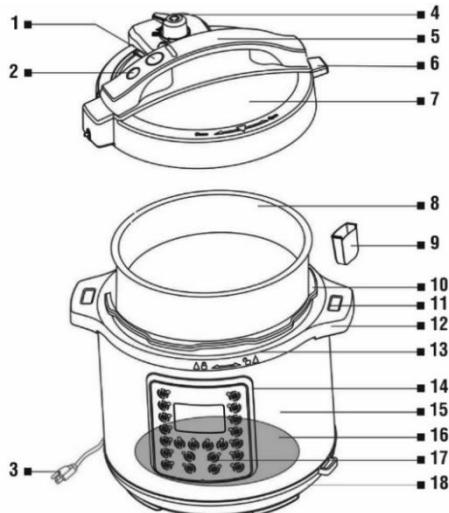
Nu încercați să modificați în niciun fel conectorul cablului pentru a reduce riscul de electrocutare. Lungimea cablului de alimentare reduce riscul de încurcare sau de împiedicare a cablului de alimentare.

NU UTILIZAȚI APARATORUL CU UN PRELUNGĂTOR SAU ADAPTATOR DE ALIMENTARE.

Conectați cablul de alimentare direct doar la o priză electrică.

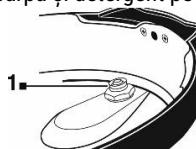
PIESE OALA ELECTRICA CU PRESIUNE

- 1 Buton de eliberare cea de sus capacul
- 2 Albastru supapa de siguranta
- 3 Alimentare 230 V cablu
- 4 Pârghie supapa de eliberare presiune
- 5 Mânér cea de sus capacul
- 6 Plastic Stop
- 7 Superior acoperi
- 8 Otel inoxidabil intern oală
- 9 Container pe condens
- 10 Extern oală
- 11 Orificiu de depozitare cea de sus capacul
- 12 Prinde mâner aparat
- 13 Superior inel
- 14 Panou de control
- 15 Corp aparat
- 16 Încălzire corp
- 17 Senzor
- 18 Fund aparat



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Șterge toate ambalaj materiale.
- Curăță acoperi capacul umedă, săpunoasă pânză. Nu scufundați acoperi vase pentru apă. Spălați-l etanșare husa, silicon etanșare în apă caldă cu săpun apa. Cu totul piese clătiți și uscați.
- **ATENȚIE!** Nu nu turna apă în presiune ghivece și nu scufundați alimentare electrică cablu de apă... Asigurați -vă întotdeauna că este intern oțel inoxidabil amovibil navă complet uscat înainte de a- l pune înapoi în corp presiune oale.
- Dupa initiala curatenie din nou asambla superior acoperi ghivece și pune cerc cu silicon etanșare.
- Deși metal filtru și albastru supapă de siguranță nu vei Trebuie să face curat dupa toata lumea utilizați, ar trebui să le aveți în mod regulat verifica si in caz nevoi curăță. Metal filtra curăță umed cârpă și detergent pe feluri de mâncare.



De la supapa de siguranță albastră, îndepărtați sigiliul mic de pe partea inferioară a capacului, scoateți supapa albastră din partea de sus și spălați-o în apă caldă cu săpun. **Verificați periodic piulița de eliberare a țevii de aerisire a supapei de limitare a presiunii. Dacă este necesar, strângeți ușor cu o cheie.** Reinstalarea supapei de siguranță albastră în capacul superior - introduceți supapa de siguranță albastră cu partea îngustă în deschiderea capacului din partea de sus, apoi puneti inelul mic de silicon (1) pe supapa din partea inferioară a capacului.

ATENȚIE: Asamblarea necorespunzatoare va face ca capacul sa se surga si va iesi abur!

- Pune-o plastic recipient pentru condens pe spate lateral oale.

DESCHEIDAREA VASOULUI

Mutați supapa în poziția „**Aerisire**”. Prindeți ferm capacul, apăsați butonul albastru t pentru a elibera capacul superior „**OPEN**” și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic. Cu toate acestea, în oală se poate dezvolta un vid slab, aşa că uneori puteți ridica și recipientul interior din oțel inoxidabil cu capac.

ÎNCHIDEREA VASOULUI

Înainte de a închide oala, asigurați-vă că sigiliul din silicon este bine fixat în jurul capacului superior și că filtrul metalic este la locul său. Prindeți ferm capacul și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până auziți un clic și un bip. Semnul de pe capac se va alinia cu semnul de pe corpul vasului. Funcția „**Prajire**” trebuie utilizată numai fără capacul superior.

Avertisment: Dacă garnitura din silicon este deteriorată, nu continuați niciodată gătitul!

INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ

Pentru ca oala sub presiune să funcționeze corect, verificați înainte de fiecare utilizare:

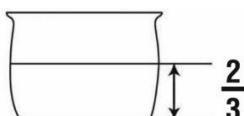
NU GĂTITI NICIODATĂ FĂRĂ VASOA INTERIOARĂ DETASALĂ DIN OȚEL INOX!

Asigurați -vă că exteriorul acestui vas de gătit este complet uscat înainte de a-l pune în corpul vasului. După ce ați introdus oala interioară din oțel inoxidabil în corpul oalei sub presiune, rotiți-o ușor pentru a asigura un contact bun între oala interioară și elementul de încălzire din partea inferioară a oalei. Verificați dacă filtrul de aerisire este curat. Dacă nu, curățați orificiul pentru a elibera blocajul. Nu trebuie să curățați filtrul metalic după fiecare utilizare, dar ar trebui să îl verificați în mod regulat și să îl curățați dacă este necesar.

NOTĂ

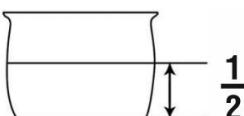
Când gătiți alimente precum fasole uscată, mazăre sau linte, vă recomandăm să le înmuiați mai întâi. În timpul gătirii, aceste alimente tend să facă spumă și ar putea cauza blocarea conductei de aerisire. Nu gătiți niciodată sub presiune mere, merisoare, rubarbă, paste și amestecuri uscate de supă.

- **Asigură - te că esti oțel inoxidabil recipient pe gătit nu s-au revărsat peste marca OARE PRESIUNE MAX.**



La gătit alimente care spumă sau se extind ca orez, păstăi, fasole, mazăre, linte, uscate legume sau alimente care sunt de cele mai multe ori lichide precum sunt supe, niciodată nu completați oală Mai mult decât pe jumătate volum oale!

- **Asigură - te că esti oțel inoxidabil recipient pe gătit pentru gătit orez nu s-au revărsat peste marca CUPA MAX RICE 1/2.**



Pentru gătit orez nu depăsiți marca MAX RICE CUP $\frac{1}{2}$.

Afișajul arată

„0000”

Sfârșitul numărătorii inverse

„bb”

Sfârșitul gătirii sub presiune și trecerea la modul „**Menținerea temperaturii**”

DESCRIEREA BUTONURILOR

BUTON

Supă, carne, leguminoase, carne de pasăre, orez, cereale, fulgi de ovăz, abur

Iaurt

Gătire lentă

Prăjire

Menține o temperatură

TEMPERATURĂ

165 °C/50 ~ 70 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

de cca 70 °C

Apăsați butonul pentru a porni programul de gătit. În timp ce presiunea crește în aragaz, timpul de pe afișaj nu se va schimba. Oala sub presiune va începe numărătoarea inversă doar când se atinge presiunea corectă pentru butonul apăsat. Puteți opri gătitul în orice moment apăsând butonul „**Keep Warm/Cancel**” și oala sub presiune va intra apoi în modul de aşteptare.

PREFERENȚE

Acest buton este utilizat în combinație cu butoanele programului. Dacă, de exemplu, selectați programul „**Supă**”, afișajul va afișa un timp de gătire de 25 de minute (“**P25**”). Dacă apoi apăsați din nou butonul „**Preferințe**”, timpul de gătire se va schimba la 60 de minute (“**Mai mult**”) și o a doua apăsare a butonului de preferințe va schimba timpul de gătire a supei la 20 de minute (“**Mai puțin**”) și o altă apăsare va modificați timpul la 25 de minute (“**Centru**”).

PRESIUNE

„**Presiune**” este utilizat în combinație cu butoanele programului. Presiunea de lucru implicită este presiunea ridicată, butonul „**Presiune**” comută setarea presiunii între „**Presiune înaltă**” (50~70 kPa) și „**Presiune joasă**” (30~45 kPa) pentru funcția de gătit sub presiune.

Exemplu: Apăsați mai întâi butonul „**Orez**” și setați timpul de gătire, indicatorul „**Presiune înaltă**” clipește, apăsați butonul „**Presiune**” o dată și indicatorul „**Presiune joasă**” se aprinde. Indicatorul va clipi de cinci ori și oala sub presiune va începe să se încălzească. Dacă nu aveți timp să setați valoarea, apăsați butonul „**Menținere temperatură/Anulare**”, selecția curentă va fi anulată și puteți seta din nou programul.

- Ridicat presiunea este potrivită pentru majoritatea mărcare.
- Scăzut presiune folosiți pentru delicate alimente precum peștele și unele legume.

MENTINE CALD/ANULARE

După ce timpul de gătire a trecut (cu excepția funcției „**Iaurt**”), oala sub presiune va emite un semnal sonor, va trece automat în modul „**Menține cald**” și va apărea „**bb**” pe afișaj. „**Păstrați la cald**” nu trebuie utilizat mai mult de 4 ore. Calitatea și textura alimentelor gătite vor începe să se schimbe după doar 1 oră. Pentru a anula orice funcție în orice moment, apăsați butonul „**Menține cald/Anulare**” până când pe afișajul LED apare „**0000**”.

SOTARE

Utilizați această funcție pentru prăjire/sotit, de obicei înainte de gătirea sub presiune sau de gătirea lentă. Programul „**Prăjire**” este folosit de obicei pentru carne, legume, păsări de curte, prăjire de ex. ceapă, pentru a reduce lichidul după gătitul sub presiune sau pentru a obține un sos plin de aromă

pentru mâncare.

Alegeți temperatura de încălzire dorită apăsând butonul „**Preferințe**”:

Mai puțin: aprox. 150 °C **Centru:** aprox. 175 °C **Mai mult:** aproximativ 190 °C

Lăsați oala să se preîncălzească timp de 3 până la 4 minute. După prăjire/prăjire, apăsați butonul „**Menține temperatură/Anulați**” și selectați următorul program. Lăsați oala sub presiune să se răcească timp de 2-3 minute după terminarea funcției „**Prăjire**” înainte de a începe gătitul sub presiune. Nu folosiți capacul superior în timpul programului „**Prăjire**”.

ABURI

„**Steam**” este pentru aburi. Puteți găti la abur, de exemplu, legume, fructe de mare sau încălzii alimente cu suportul pentru aburi. Asigurați - că pârghia supapei este în poziția „**Etanșare**”. Când terminați de gătit legume și fructe de mare, utilizați o eliberare rapidă de abur pentru a preveni supragătirea alimentelor. Utilizați 1 ~ 2 căni (160 ml) de apă timp de 1 ~ 2 minute pentru a găti legumele proaspete sau congelate. Utilizați butoanele „+” sau „-” pentru a modifica lungimea de abur. 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 alimente dacă alimentele sunt în contact direct cu fundul oalei interioare. Prin urmare, vă rugăm să utilizați un suport pentru aburi, un coș metalic sau un recipient din sticlă/ceramică care se potrivește în interiorul oalei interioare.

MANUAL

Folosit pentru a programa manual nivelul de presiune și timpul de gătire în funcție de rețeta preferată sau de preferințele dumneavoastră. Setarea propriului timp de gătit este ideală pentru gătitul cărnii sau păsărilor care cântăresc mai mult de 1,5 kg.

- Introduce alimente într-un recipient pe gătit.
- Închideți-l superior acoperi cotitură în direcție orar mana mica.
- Asigură - că pârghie supapa este în poziția „**Etanșare**”.
- Conectați alimentare electrică cablu la priza de 230 V.
- Afișajul LED va afișa „**0000**”.
- Presa Butonul „**Manual**”, „**setări**” și apoi prin apăsare setați butoanele „+”. necesar timp gătit. Fiecare presare butoane se extinde timp gătit timp de 1 minut, ținând butoane accelerăază adăugând timp. Dacă setați timp gătit de ex timp de 60 de minute, afișajul LED va afișa „**P60**”. Lungime gătit puteți edita prin apăsare butoanele „+” sau „-”.

COACERE LENTĂ

Datorită naturii gătirii lente, carne nu se va rumeni aşa cum ar fi gătită în tigaie sau cuptor. Nu este necesar să prăjiți carne sau carne de pasăre înainte de Slow Cooking, dar puteți face acest lucru dacă preferați carne aşa. Prăjirea cărnii de vită, slănină și cărnății înainte de Slow Cooking poate fi de dorit dacă dorîți să îndepărtați excesul de grăsimi din carne. Evitați deschiderea oală în timpul gătirii lente, deoarece aceasta va provoca pierderi semnificative de căldură și abur. Dacă tot trebuie să deschizi oala, fă-o cât mai repede posibil. Unele alimente, cum ar fi morcovii, cartofii și sfecla, necesită o gătire mai lungă decât carne, aşa că tăiați-le în bucăți mai mici înainte de a le adăuga în carne.

- Se gătește fără presiune, de aceea există o pârghie supapa este în poziția „**Ventilare**”.
- Implicit timp Timpul de gătire este de 6 ore, maxim timp gătit 20 de ore.
- Temperatură lent gătirea este de 85 °C până la 98 °C.

- Puteți asemenea cu mana a seta timpul pentru „Slow gătit”, în 30 de minute pași prin apăsare butoanele “+” sau “-”.
- După expirare ori gătit aparat emite un bip și trece automat în modul „Întreținere”. **temperatura**.
- Deschide-l presiune oală și ghidați capacul superior drept în sus, astfel încât lichidul rezidual să picure în oală.
- **ATENȚIE:** aburul și lichidul fierbinte pot provoca arsuri.
- După gătit, deconectați cablul de alimentare de la priza electrică și apoi de la oala sub presiune.
- Lăsați oala sub presiune să se răcească complet înainte de curățare.

ÎNTÂRZIERE

Utilizați această funcție pentru începerea întârziată a gătitului. Nu vă recomandăm să utilizați această funcție pentru alimente perisabile, cum ar fi carne sau peștele, dacă sunt lăsate fără procesare ulterioră timp de câteva ore la temperatura camerei. Orezul fierb poate schimba textura în moale datorită timpului mai lung de înmuiere, sau îl puteți arde mai ușor. Terciu, fulgii de ovăz, alimentele spumante și lipicioase nu sunt, de asemenea, potrivite pentru această funcție, deoarece pot înfunda supapa de siguranță.

- Introduce alimente într-un recipient pe gătit.
- Închideți-l superior acoperi cotitură în direcție orar mana mica.
- Asigură - te că pârghie supapa este în poziția „Etanșare”.
- Conectați alimentare electrică cablu la priza de 230 V.
- Afișajul LED va afișa „0000”.
- Presa Butonul „Întârziere”. Afișajul LED va afișa „0:30”, ceea ce înseamnă 30 de minute întârziere. Din nou prin apăsare Butonul „Întârziere”, puteți extinde întârziere lansa gătind încă 30 de minute. Maximal timp întârzierea este de 24 de ore.
- Ora care va fi afișată pe afișajul LED, arată cât timp va fi presiune oală asteapta pana începe alte programul selectat.
- Dacă dorîți de exemplu program automat pornire presiune vase după 3 ore, apăsați de mai multe ori Butonul „Întârziere” până la afișajul LED va afișa „3:00”.
- După selecție ori întârziere alege programul dorit pe urmă alergă.
- Pe fata panou pe urmă strălucește diodă la butonul „Întârziere” și altele diodă strălucește cu tine cel ales program.
- Pe display va fi numărătoarea inversă timp care rămas până la lansare program.
- „Întârziere” nu este posibil utilizări cu programul „Prăjire”.

IAURT

În oala sub presiune, poti prepara iaurt delicios de casa după preferințe. Puteți folosi lapte pasteurizat sau proaspăt pentru producție.

Lapte pasteurizat

- Turnați 2 litri de lapte într-un recipient din oțel inoxidabil.
- Apoi amestecați 2 lingurite de iaurt (neindulcit, fără fructe) în lapte și introduceți recipientul din oțel inoxidabil în corpul oalei sub presiune.
- Închideți oala sub presiune, supapa poate fi fie în poziție "Sigilare - Sigilare" sau deci é v poziție "Aerisire".
- Apăsați butonul „Iaurt”, apoi apăsați butonul „Presetări” până când afișajul arată ora „08:00”, pentru cultura laptelui timp de 8 ore sau „12:00”, pentru cultura laptelui timp de 12 ore sau setați-

vă propria dvs. timp cu butoanele „+” sau „-“.

- Când cultivarea este completă, afişajul LED va afişa „YOGT”.
- Apăsați butonul „Anulare”.
- Elimina iaurt din oțel inoxidabil timp și depozitare e la frigider.

Lapte proaspăt

- Turnați 2 litri de lapte într-un recipient din oțel inoxidabil.
- Închideți oala sub presiune și mutați maneta supapa în poziția „Etanșare”.
- Apăsați butonul „Iaurt”, apoi apăsați butonul „Preferințe” până la afişajul LED va fi „fierbe” ușor.
- Laptele va începe să se încălzească până la o temperatură de 72 - 83 °C și laptele va fi pasteurizat. După aceea, încălzirea se va opri și afişajul LED va afişa „YOGT”.
- Apăsați „Anulare”, mutați pârghia în poziția „Aerisire” și deschideți capac.
- Scoateți recipientul din oțel inoxidabil și lăsați laptele să se răcească la cca 40 °C, verificați temperatura cu un termometru. Puteți accelera răcirea laptelui prin răcirea recipientului din oțel inoxidabil într-o baie de gheată.
- Apoi amestecați 2 lingurițe de iaurt (neindulcit, fără fructe) în lapte și puneti recipientul din oțel inoxidabil înapoi în corpul oalei sub presiune.
- Închideți oala sub presiune, supapa poate fi fie în poziție "Sigilare - Sigilare" sau deci este în poziție "Aerisire".
- Apăsați butonul „Iaurt”, apoi apăsați butonul „Presetări” până când afişajul arată ora „08:00”, pentru cultura laptelui timp de 8 ore sau „12:00”, pentru cultura laptelui timp de 12 ore sau setați vă propria dvs. timp cu butoanele „+” sau „-“.
- Când cultivarea este completă, afişajul LED va afişa „YOGT”.
- Apăsați butonul „Anulare”.
- Scoateți iaurtul din oțel inoxidabil și păstrați-l la frigider.

CUM SĂ UTILIZAȚI OALA CU PRESIUNE PENTRU GĂTIREA CU PRESIUNE

Înainte de a începe să gătiți, citiți secțiunea „**PRECAUȚII IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**” și asigurați-vă întotdeauna că oala sub presiune este asamblată corect.

- Presurizat oală loc pe uscată și dreaptă suprafața.
- Prinde-l cu fermitate acoperi și întoarce-te-l în direcție orar mana mica până vei auzi faceți clic și marcați pe capac va fi aliniat pe marca pe vițel oale.
- Mutati supapa în poziția „Etanșare”.
- Selecta respectiv buton preferințe tip gătit pe controla panou, editați eventual timp pentru gătit sau se cu mana înființat necesar timp și presiune (scăzut / ridicat).
- Când este presurizat oală încălzit, aerul poate eliberare în jurul aerisire supapa. Odată ce oala este corect presurizat, de sus capacul se va bloca împotriva deschidere și începe numărătoarea inversă timp gătit.
- În timpul gătit esti puteti uneori observa eliberare perechi albastru securitate plutitoare supapa. Este în regulă.
- De asemenea, este în regulă dacă în timpul gătit vei auzi oala se incalzeste și se opreste, din cauza controla presiune în oală.
- După expirare ori gătit presiune oală emite un bip și trece automat în modul „**Mentine cald**”.
- După eliberare presiune în oală vei vedea asta albastru siguranță supapă cu supapă plutitoare în partea superioară capacul este în partea de jos pozitia.
- După ce presiunea este complet redusă de la sine, sau după ce ați redus-o rapid singur, rotind-o în poziția „Aerisire”, rotiți cu grijă capacul superior în sens invers acelor de ceasornic și ridicăți-l

drept în sus, astfel încât lichidul rezidual să se scurgă în oală.

- **ATENȚIE:** aburul și lichidul fierbinte pot provoca arsuri.
- După gătit, deconectați cablul de alimentare de la priza electrică și apoi de la oala sub presiune.
- Lăsați oala sub presiune să se răcească complet înainte de curățare.
- **ATENȚIE!** În timpul gătit și la deschidere cea de sus capacul poate veni la puternic vertical scurgere fierbinte cupluri. Fi atent!
- Carcasă, container și metal piese dispozitive cu lui plimbare încălzire!
- La gătirea, până se răcește, poate de la presiune supapă vase scurgere abur și amenință Pericol opărire.
- Atât timp cât este sub presiune vase presiune (albastru siguranță supapa cu plutitor este în partea de sus poziție), nu vă aplecați oală pentru că poate scurgere fierbinte cupluri.
- Să se relaxeze presiune în oală apucă-l Sfărșit pârghii a supapei (nu robinetul întreg) și rotiți ei usor direcție parte în poziție „**Aerisire**”.

ELIBERARE A PRESIUNII

Eliberare rapidă a presiunii

Această metodă este utilizată atunci când gătiți legume, fructe de mare și alte alimente delicate. După ce timpul de gătire a trecut, apăsați butonul „**Menținere a temperaturii/Anulare**” și mutați imediat pârghia supapei în poziția „**Aerisire**”. Veți auzi aburul careiese și în 2 până la 3 minute presiunea va fi eliberată. Cădereea de presiune va fi vizibilă și pe supapa de aerisire cu plutitor de siguranță albastră, care va fi în poziția jos.

Eliberarea lentă a presiunii

Cădereea spontană a presiunii este utilizată atunci când gătiți alimente precum carne, supele și cerealele. După timpul de gătire, lăsați pârghia supapei în poziția „**Etanșare**”. Oala sub presiune se va răci încet, iar supapa de aerisire cu plutitor de siguranță albastră se va coborî.

CURĂȚAREA OALA CU PRESIUNE

După fiecare utilizare:

- Deconecta alimentare electrică cablu de la priză în perete și apoi de la presiune oale. Lasă-l presiune oală complet a se racori.
- Dezasamblați și curătați superior capac, metal filtrați și verificați silicon etanșare. Dacă este aerisit filtru murdar sau conține murdărie, curat el.
- Spălați-l individual părțile în apă caldă cu săpun apa. Aceste părți nu spălați în mașina de spălat vase pe feluri de mâncare.
- Asigură - te că aerisire țeava este curată, țineți acoperi împotriva lumina și inspecteaza el.
- Curăță aerisire conductă dacă este blocata sau parțial blocat. În cazul în care nevoi curăță aerisire filtru mic perie la îndepărtaț toate particulață mâncare din găuri.
- Cu totul uscat toate piese.
- Scoate-o amovibil intern oala și spala oala la cald apă cu o blandă curatenie înseamnă. Acest otel inoxidabil intern oala este posibilă spala în mașina de spălat vase pe feluri de mâncare.
- Preveniți intruзиune lichide în presiune oale.
- **ATENȚIE!** Nu nu turna fluid în organism se presiune vase sau -l nu scufundați în apa. Asigurați - vă întotdeauna că dispozitivul este înainte prin folosire complet uscat.

DESCRIEREA PROGRAMELOR

PROGRAM	TIIM			PRESIUNE/TEMPERATURA	
	Preferințe	Presetat	Opțiuni	Presetat	Opțiuni
Setare manuală (gătit sub presiune)	Mai puțin	1 min	1 - 99 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	1 min			
	Mai mult	99 min			
Supă	Mai puțin	20 de minute	20 - 60 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	25 de minute			
	Mai mult	60 de minute			
Carne	Mai puțin	15 minute	15 - 60 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	30 de minute			
	Mai mult	60 de minute			
Legume	Mai puțin	10 minute	10 - 90 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	40 de minute			
	Mai mult	90 min			
Pui	Mai puțin	8 minute	8 - 20 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	13 minute			
	Mai mult	20 de minute			
Coacere lentă	Mai puțin	3 ore	3 - 20 de ore	aproximativ 85 °C – 98 °C	-
	Centru	6 ore			
	Mai mult	ora 12			
Sotare	Mai puțin	30 de minute	1 - 30 min	aproximativ 150 °C	-
	Centru			aproximativ 175 °C	
	Mai mult			aproximativ 190 °C	
Orez	Mai puțin	8 minute	8 - 15 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	12 minute			
	Mai mult	15 minute			
Boabe	Mai puțin	30 de minute	30 - 90 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	40 de minute			
	Mai mult	90 min			
Ovăz	Mai puțin	10 minute	10 - 40 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	25 de minute			
	Mai mult	40 de minute			
Aburi	Mai puțin	2 minute	2 - 25 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	15 minute			
	Mai mult	25 de minute			
Iaurt	Mai puțin	ora 8	8 - 24 de ore	în jur de 72 °C – 83 °C	-
	Centru	ora 12			
	Mai mult	Fiert			

ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI

- Ce înseamnă când este pornit afișa va afisa „E3” și presurizat oală se va opri munca? Presurizat oala supraîncălzită. Probabil esti -l folosit pentru presiune gatind cu un mic sau nici unul cantitate lichide. Dacă la aceasta starea apare, deconectați dispozitiv și pleacă oală încet se

raceste, cca 10 minute. După care presiune oală deschide, completa fluid, program și rulați - lăsat din nou.

- **Ce înseamnă dacă afişajul va afisa "E1", "E2" sau „E4”?**
E1: eroare senzor, E2: scurtcircuit circuit, E4: eroare întrerupătoare. Luați legătura Serviciu TESLA.
- **Uneori esti la gătit sub presiune Observ asta în ea inventa margele umiditatea din zonă presiune supapa. Uneori aud sunet care sună de parcă ar fi scăpat aburi înainte până în momentul în care cronometrul va începe numărătoare inversă timp să se pregătească mancare. Fac ceva gresit?**
Nu. Ambele discursuri sunt normale și pot fi așteptat ca componentă gătit sub presiune.
- **La întâmplare eu sunt presat incorrect buton și apăsare Nu vreau o oală permite presa corect butonul. ce pot face face?**
Presa butonul „Mentine cald/Anulare”. Asta pentru tine va permite început din nou și apăsați corect butonul.
- **Când am incercat edita timpul nu s-a schimbat. Ce fac gresit?**
Presa butonul „Mentine cald/Anulare” și porniți din nou prin alegeri necesar setare și editare timp conform nevoi.
- **Văd cum de sus capacul scapă abur. De ce?**
A uitat că este îmbracă silicon sigiliu pe superior capac.

OBSERVA:

Dacă oricare dintre acestea piese nu gaseste cel corect loc, presiunea nu va fi crea și poate se vor produce pagube dispozitiv.

- **pot auzi trecand abur din rapid eliberator a robinetului iar presiunea din oală nu crește. De ce?**
Aveți supapa de închidere rapidă în poziția „Aerisire”. Această supapă trebuie fiată în poziția „Sigilare” pentru a asigura presiune și etanșare presiune oale.
- **Timpul de gătire nu se modifică. De ce?**
Presurizat oală încă nu a ajuns operațional presiune. Numărătoare inversă timp va începe de îndată ce va fi realizat operațional presiune pentru pregătire cel ales tip gătit. Total timp preparate farfurie așa poate fi deci puțin mai lung.
- **Uneori vârful acoperi puternic se deschide. Ce o cauzează? ce as fi eu avut face?**
Dacă capacul dificil se deschide, poate fi sub presiune vase încă presiune. Verifica Aveți dreptate albastru supapă de siguranță în partea superioară capac presiune oale, a căzut în ale lui fund pozitii.
- **Uneori nu este eu alimente făcut după programare timp Când încerc reveni superior acoperi pe oala la alimente ar putea bucătar mai lung, superior capacul nu se va închide. Cum să mănânc pot aproape?**
Lasă-l presiune oală usor a se racori. Când este presurizat oală încă fierbinte, aer în aerisire supapa se ridică și previne tu închidere acoperire. Înainte de a se deschide capacul spate pe presiune oală asigurați - vă că supapa cu eliberare rapidă se află în poziția „Aerisire”. Odată ce de sus acoperi închis, mișcă pârghia în poziția de „etanșare”.

- Ce se poate face dacă alimente preparate sub presiune vase au mai mult fluid decât este necesar?**
Dupa îndepărtarea cea de sus capacul presa butonul "Prăjire" și lăsați redundant lichidul să evapore. Când data viitoare veți bucața aceleși retete, poti utiliza mai puțin lichide.
- Așa cred presiunea oală temeinic Fac curat, dar uneori ești observ că miros mina ultimul aliment rămâne în oală. ce fac gresit?**
Etanșantul inelul de sub capac este din silicon. Silicon are multe cele grozave proprietăți dar are boul asemenea tendință menține mirosuri. Cu timpul, eventualul miros distrage atenția.
- La conexiunea nu se aprinde afișare?**
Verifica asta aveți corect atașat alimentare electrică cablu și încercați alte prize.

PROCEDURĂ PRACTICĂ - exemplu de gătire a supeii într-o oală sub presiune

Această oală sub presiune este ideală pentru prepararea de supe delicioase. Dacă adăugați fasole uscată și mazăre în supă, nu uitați să le înmuiați mai întâi.

ATENȚIE! Nu gătiți sub presiune supele care conțin orz, orez, paste, cereale și amestecuri de supă uscată, deoarece acestea tind să facă spumă și ar putea bloca supapa de aerisire. Aceste alimente trebuie adăugate în supă numai după gătirea sub presiune.

PENTRU GĂTIT SUPĂ ȘI PENTRU ABURIRE, UMPLI VASA MAXIM PÂNĂ LA JUMĂTATE DE VOLUM.

Supa de pui

pui, poate fi congelat
țelină, tăiată în bucăți
ceapa tăiată în
jumătate
3 catoe de usturoi,
tăiată la jumătate
sare, piper,
condimente pentru
supă

Adăugați puiul, țelină, ceapa, usturoiul, sare, piper, condimentele și apa în oala de gătit. Închideți capacul superior, apăsați butonul „**Supă**”, afișajul LED va afișa „**P25**” și ledul „**Presiune mare**” se va aprinde. Oala sub presiune va începe să se încălzească și odată ce presiunea necesară este atinsă, va începe gătitul efectiv și va începe numărătoarea inversă de 25 de minute de pe afișaj. După încheierea numărătorii inverse, lăsați presiunea să scadă treptat de la sine (puteți regla singur timpul de gătire, prelungiți sau scurtați, în funcție de nevoile dvs.).

SUPPORT TEHNIC

Aveți nevoie de ajutor pentru configurarea și operarea TESLA EliteCook K70?

Contactați-ne: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABILE ȘI ACCESORII

Consumabilele pot fi achiziționate din magazinul oficial al mărcii TESLA eshop.tesla-electronics.eu (capac din sticlă, curea din silicon, capac din silicon, vas de copt, formă de briose din silicon, garnitură din silicon pentru capacul superior, suport pentru gătit la abur, oală interioară din oțel inoxidabil, coș pentru aburi, set de iaurt cu 6 căni, supapă de siguranță albastră cu dop și multe alții).

REPARAȚIE GARANTIE

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

Garanția NU se aplică pentru:

- uzura normală,
- utilizarea aparatului în alte scopuri decât cele pentru care este destinat,
- nerespectarea „Instrucțiunilor importante de siguranță” enumerate în manualul de utilizare,
- daune electromecanice sau mecanice cauzate de o utilizare necorespunzătoare,
- daune cauzate de elemente naturale cum ar fi apa, focul, electricitatea statică, supratensiune etc.,
- daune cauzate de reparații neautorizate,
- numărul de serie al aparatului care nu poate fi citit.

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 îndeplinește cerințele Uniunii Europene.



Vă rugăm să întrebați despre sistemul dvs. local de colectare separată pentru produse electrice și electronice. Vă rugăm să respectați reglementările locale și să nu aruncați produsele vechi la gunoiul menajer normal. Eliminarea corectă a vechiului produs ajută la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane.

Pe măsură ce produsul este dezvoltat și îmbunătățit, ne rezervăm dreptul de a modifica manualul de utilizare. Puteți găsi întotdeauna versiunea actuală a manualului de utilizare la www.tesla-electronics.eu.

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