



TESLA EliteCook K70 Ultra

Uživatelský manuál/User guide 2.0

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

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO TLAKOVÝ HRNCE JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

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

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

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

UPOZORNĚNÍ: Plastové sáčky používané k zabalení tohoto spotřebiče mohou být nebezpečné. Abyste předešli riziku udušení, uchovávejte tyto sáčky mimo dosah dětí. Tyto sáčky nejsou hračky.

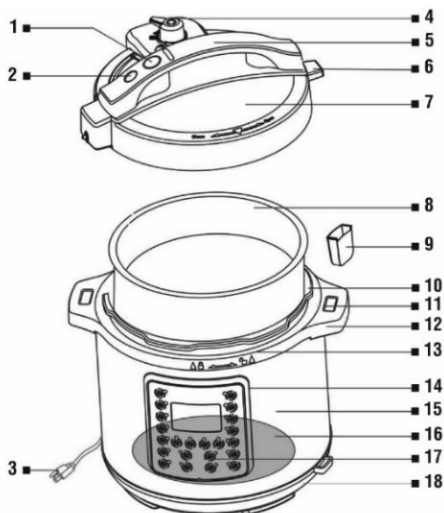
DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

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

NEPOUŽÍVEJTE TLAKOVÝ HRNEC S PRODLOŽOVACÍM KABLEM NEBO NAPÁJECÍM ADAPTÉREM. PŘIPOJTE NAPÁJECÍ KABEL PŘÍMO DO ELEKTRICKÉ ZÁSUVKY.

POPIS

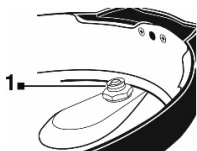
- 1 Tlačítko pro uvolnění horního víka
- 2 Modrý bezpečnostní ventil
- 3 Napájecí kabel
- 4 Ventil pro uvolnění tlaku
- 5 Držadlo horního víka
- 6 Držák pro odložení horního víka
- 7 Horní víko
- 8 Nerezová nádoba
- 9 Nádobka na kondenzát
- 10 Vnější hrnec
- 11 Otvor pro odložení horního víka
- 12 Madlo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



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte všechny obalové materiály.
- Odstraňte nálepku na čelní straně výrobku.
- Umyjte silikonové těsnění a horní víko v teplé, mýdlové vodě. Neponořujte horní víko do vody. Důkladně důlky opláchněte a osušte.

- **POZOR!** Nikdy nenalévejte vodu dovnitř tlakového hrnce a neponořujte napájecí kabel do vody. Vždy se ujistěte, že je nerezová nádoba zcela suchá, než ji umístíte zpět do těla tlakového hrnce.
- Po úvodním vyčištění znovu sestavte horní víko tlakového hrnce a nasadte kovový kruh se silikonovým těsněním.
- Připojte zástrčku k tlakovému hrnci a poté zapojte napájecí kabel do síťové zásuvky.
- Pro odpojení tlakového hrnce stiskněte jednou tlačítko „Udržení teploty/Zrušit“ a poté odpojte zástrčku ze zásuvky.
- Ačkoliv kovový filtr a modrý bezpečnostní ventil nebudete muset čistit po každém použití, měli byste je pravidelně kontrolovat a v případě potřeby vyčistit. Kovový filtr vyčistěte vlhkým hadříkem a čisticím prostředkem na nádobí.



*instruktační video pro čištění
tlakové poklice a komponentů*



Z modrého bezpečnostního ventilu sejměte malé těsnění ze spodní strany horního víka, vytáhněte modrý bezpečnostní ventil na horní straně a umyjte jej v teplé, mýdlové vodě.

Pravidelně kontrolujte matici odvzdušňovací trubky ventilu pro uvolnění tlaku a je-li to nutné, znovu ji jemně dotáhněte klíčem. ! POZOR! Matici nikdy nepovolujte a nevyjímejte.

Opětovná montáž modrého bezpečnostního ventilu do horního víka: Vložte modrý bezpečnostní ventil ušší stranou do otvoru víka z horní strany a poté ze spodní strany víka nasadte na ventil malý silikonový kroužek (1).

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

- Nasadte plastovou nádobku na kondenzát na zadní stranu tlakového hrnce a pravidelně ji kontrolujte a vyprázdněte (i v průběhu vaření).

OTEVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

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

UZAVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

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

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

DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ NIKDY NEVAŘTE BEZ NEREZOVÉ NÁDOBY NA VAŘENÍ!

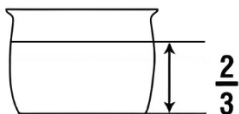
Ujistěte se, že vnější strana této nerezové nádoby na vaření je úplně suchá před jejím umístěním do těla tlakového hrnce. Po vložení nerezové nádoby do těla tlakového hrnce s ní lehce otáčejte, aby byl zajištěn dobrý kontakt mezi nerezovou nádobou a topným tělesem na dně tlakového hrnce. Pokud je odvzdušňovací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

hrnce, ale měli byste jej pravidelně kontrolovat a v případě potřeby vyčistit. Před každým použitím zkontrolujte správné nasazení ventilu pro uvolnění tlaku a sestavení modrého bezpečnostního ventilu.

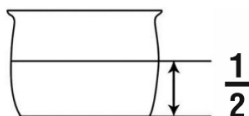
UPOZORNĚNÍ

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

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



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



- Ujistěte se, že jste nepřekročili značku „MAX RICE CUP 6“ v nerezové nádobě při vaření rýže.

Displej zobrazuje

„0000“

Ukončení odpočtu času / vaření nebylo spuštěno

„bb“

Ukončení tlakového vaření a přechod do režimu „Udržení teploty“

TLAČÍTKO

Polévka, Maso, Rýže, Pára, Ruční nastavení, Program

Jogurt

Pomalé vaření

Smažení

Sous vide

Udržení teploty

TLAK/TEPLOTA

30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

cca 55 °C ~ 80 °C

cca 75 °C ~ 80 °C

Vyberte požadovaný program, tlačítkem „Předvolby“ nebo „+/-“ nastavte dobu vaření, tlačítkem „Tlak“ nastavte nízký nebo vysoký tlak a stisknutím tlačítka „Start“ spustíte vaření. Dokud se v tlakovém hrnci vytváří tlak, čas na displeji se nezmění. Tlakový hrnec (mimo program Pomalé vaření) začne odpočítávat čas až poté, kdy je dosaženo správného tlaku/teploty pro vybraný program. U programu Pomalé vaření začíná odpočítávání času ihned po spuštění. Po dokončení programu vaření (Polévka, Maso, Pára, Pomalé vaření, Ruční nastavení, Program) tlakový hrnec přejde do režimu udržování teploty. Po dokončení programu Rýže, Jogurt, Smažení a Sous vide se přepne do pohotovostního režimu. Vaření můžete kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka „Udržení teploty/Zrušit“ a tlakový hrnec poté přejde do pohotovostního režimu.

PŘEDVOLBY

Toto tlačítko je používáno v kombinaci s tlačítky programů. Pokud např. zvolíte program „Polévka“, na displeji se zobrazí čas vaření 40 minut („P40“). Pokud poté stisknete ještě jednou tlačítko „Předvolby“, změní se čas pro vaření na hodnotu 60 minut („Více“), druhé stisknutí tlačítka předvolby změní čas pro vaření polévky na 20 minut („Méně“) a další stisknutí změní čas na 40 minut („Střed“).

TLAK

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

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

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

JAK POUŽÍVAT TLAKOVÝ HRNEC PŘI VAŘENÍ POD TLAKEM

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

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

UVOLNĚNÍ TLAKU

Rychlé uvolnění tlaku

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

Pomalé uvolnění tlaku

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

UDRŽENÍ TEPLOTY/ZRUŠIT

Po uplynutí doby vaření (s výjimkou programu Rýže, Jogurt, Smažení a Sous vide) 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 programu stiskněte tlačítko „Udržení teploty/Zrušit“ až se na LED displeji zobrazí „0000“. Funkci můžete také spustit ručně stisknutím tlačítka „Udržení teploty/Zrušit“ například pro ohřívání již uvařeného jídla.

RÝŽE

Rýži důkladně propláchněte pod tekoucí vodou, dokud voda nebude téměř čirá. Tím odstraníte přebytečný škrob a rýže bude nadýchanější. Vložte rýži do vyjímatelné nádoby a přidejte vodu. Maximální množství rýže a vody je 6 šálků, nepřekračujte značku „MAX RICE CUP 6“ v nerezové nádobě. Pro určení poměru můžete použít originální odměrku. Základní poměr je 1:1 až 1:2 (1 díl rýže na 1 až 2 díly vody), nicméně tento poměr se může mírně lišit podle druhu rýže a vlastních preferencí.

TIPY PRO VAŘENÍ RÝŽE

- Doporučujeme dodržet poměr vody uvedený na obalu rýže. Pokud si nejste jistí, začněte s mírně menším množstvím vody a postupně přidávejte.
- Pokud chcete rýži sypkou, použijte méně vody, pro lepkavější rýži použijte více vody.
- Pokud chcete, můžete rýži osolit a přidat své oblíbené koření ještě před vařením.
- Přidejte máslo, pokud chcete vylepšit její chuť, zabráníte také jejímu slepování.
- Po uplynutí doby vaření rychle uvolněte tlak a nechte rýži ještě několik minut odstát pod pokličkou. Tím se rýže dokonale dovaří a bude nadýchanější.

NÍZKOSACHARIDOVÁ RÝŽE (Low Carb)

Rýži důkladně propláchněte pod tekoucí vodou, dokud voda nebude téměř čirá. Tím odstraníte přebytečný škrob a rýže bude nadýchanější. Vložte rýži do koše pro vaření nízkosacharidové rýže a tento koš umístěte do vyjímatelné nádoby. Přidejte tolik vody, aby byla rýže zcela ponořená a hladina vody byla v rovině s horní vrstvou rýže.

Maximální množství rýže jsou 4 šálky. Pro přípravu zvolte program Rýže. Po dokončení vaření zůstanou ve zbytkové vodě pod košíkem vysrážené sacharidy.

TIP: Přidejte jen tolik vody, aby byla rýže ponořená. Větší množství vody může zhoršit výslednou strukturu rýže. Přizpůsobte dobu vaření vlastním preferencím. Po uplynutí doby vaření rychle uvolněte tlak a nechte rýži ještě několik minut odstát pod pokličkou. Tím se rýže dokonale dovaří a bude nadýchanější.

SMAŽENÍ

Tento program použijte pro osmahnutí/restování, typicky před vařením pod tlakem nebo před Pomalým vařením. Program „Smažení“ se obvykle používá pro maso, zeleninu, drůbež, osmahnutí např. cibule, k redukci kapaliny po vaření pod tlakem nebo pro získání omáčky plné chuti pro vaše jídlo.

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

Méně: cca 150 °C

Střed: cca 175 °C

Více: cca 190 °C

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

PÁRA

Program „Pára“ je určen pro vaření potravin v páře nebo sterilizaci předmětů. Můžete napařovat například vajíčka, zeleninu, mořské plody nebo ohřívat jídlo. Při použití programu vložte do nerezové nádoby napařovací rošt nebo nerezový drátěný košík (není součástí balení) a přidejte přibližně 2 až 3 cm vody při použití roštu nebo v případě košíku takové množství vody, aby byla hladina přibližně 1 cm pod košíkem. Ujistěte se, že páka ventilu je v poloze „Utěsnění – Sealing“.

TIPY PRO VAŘENÍ V PÁŘE

- Při vaření v páře se do vody uvolňuje mnohem méně vitamínů a minerálů než při vaření v klasickém hrnci. Potraviny si zachovávají svůj přirozený tvar, barvu a chuť.
- Vaření v páře je bez přidávání tuku, což je ideální pro zdravou výživu.
- Používejte čerstvé a kvalitní potraviny.
- Potraviny nakrájejte na stejně velké kousky, aby se rovnoměrně uvařily.
- Nechávejte mezi jednotlivými kousky potravin dostatek místa, aby pára mohla volně cirkulovat.
- Orientační časy pro napařování čerstvé nebo zmrazené zeleniny: 2 minuty, ryby 3 ~ 5 minut.
- Při dokončení vaření zeleniny nebo mořských plodů použijte rychlé uvolnění páry, aby se jídlo nepřevařilo.
- Na rozdíl od jiných funkcí tlakového vaření pracuje tlakový hrnec během programu „Pára“ na plný výkon. Tento vysoký výkon může jídlo nebo předměty spálit, pokud budou v přímém kontaktu se dnem vnitřního hrnce. Použijte proto prosím přiložený držák pro vaření v páře, kovový koš nebo skleněnou/keramickou nádobu (nejsou součástí balení), která se vejde do vnitřního hrnce.

TIPY PRO STERILIZACI

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

TIPY A ORIENTAČNÍ ČASY PRO VAŘENÍ VAJÍČEK

Pro vaření vajec vložte do vyjímatelné nádoby napařovací rošt a přidejte přibližně 2 až 3 cm vody a vložte opatrně vejce. Postupujte podle pokynů pro vaření pod tlakem, uzavřete tlakovou poklici a nastavte požadovanou dobu vaření a stiskněte tlačítko „Start“. Po uplynutí doby vaření rychle uvolněte tlak, otevřete hrnec a přendejte vejce do misky s ledovou vodou, aby se zastavil vařící proces a žloutek zůstal krásně tekutý (vejce uvařené naměkko).

- Vejce vařte pouze v jedné vrstvě, neskládejte je na sebe.

- Doba vaření se může mírně lišit v závislosti na velikosti vajec a vašich preferencích.
- Naměkko vařená vejce: 2 ~ 3 minuty.
- Nahniličku vařená vejce: 4 ~ 5 minut.
- Natvrdo vařená vejce: 6 ~ 7 minut.

RUČNÍ NASTAVENÍ

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

POMALÉ VAŘENÍ

Vzhledem k povaze pomalého vaření maso nezhnědne, jako kdyby se vařilo na pánvi nebo v troubě. Před Pomalým vařením není nutné maso nebo drůbež osmažit, ale můžete to provést, pokud vám maso takto více chutná. Osmažení mletého hovězího masa, slaniny a klobásy před Pomalým vařením může být žádoucí, pokud chcete odstranit z potravin přebytečný tuk. Vyvarujte se otevírání hrnce během Pomalého vaření, protože to způsobí značné ztráty tepla. Pokud musíte tlakový hrnec přesto otevřít, proveďte to co možná nejrychlejším způsobem. Některé potraviny jako například mrkev, brambory a řepa vyžadují delší dobu vaření než maso, proto je nakrájejte na menší kousky předtím, než je přidáte k masu.

- Vaří se bez tlaku, páka ventilu je v poloze „Odvzdušnění – Venting“.
- Výchozí doba vaření je 6 hodin, maximální doba vaření 12 hodin.
- Teplota pomalého vaření je 85 °C až 98 °C.
- Můžete také ručně nastavit čas pro „Pomalé vaření“, v 30minutových krocích, stisknutím tlačítek „+“ nebo „-“ nebo stisknutím tlačítka „Předvolby“ pro rychlé nastavení přednastaveného času vaření 3, 6 nebo 12 hodin.

OBLÍBENÝ PROGRAM

Uložte si do paměti nastavení vlastního programu pro tlakové vaření. Stiskněte tlačítko „Program“, nastavte požadovanou úroveň tlaku a délku vaření podle vašeho oblíbeného receptu nebo preferencí. Stiskněte a podržte tlačítko „Program“ na přibližně 3 sekundy, spotřebič pípne a vaše nastavené hodnoty budou uloženy do paměti spotřebiče jako váš vlastní program. Nastavení programu zůstane uloženo v paměti i po odpojení napájecího kabelu ze zásuvky.

ODLOŽENÝ START

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

- Vložte potraviny do nádoby na vaření.
- Zavřete horní víko otáčením ve směru hodinových ručiček.
- Ujistěte se, že páka ventilu je v poloze „Utěsnění – Sealing“.
- Zapojte napájecí kabel do 230 V zásuvky.
- Na LED displeji se zobrazí „0000“.
- Stiskněte tlačítko „Odložený start“. Na LED displeji se zobrazí „0:30“, což se rovná 30 minutám zpoždění. Opětovným stisknutím tlačítka „Odložený start“, prodloužíte zpoždění spuštění vaření o dalších 30 minut. Maximální doba zpoždění je 24 hodin.

- Čas, který se zobrazí na LED displeji, ukazuje, jak dlouho bude tlakový 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 nastavení délky zpoždění zvolte program, který se má poté spustit.
- Na předním panelu se rozsvítí světlo u tlačítka „Odložený start“ a další světlo se rozsvítí u vámi zvoleného programu.
- Stiskněte tlačítko „Start“ pro spuštění odloženého startu a programu vaření.
- Na displeji bude odpočítáván čas, který zbývá do spuštění programu.
- „Odložený start“ není možné použít s programem Smažení, Jogurt a Sous vide.

JOGURT

V tlakovém hrnci můžete připravit lahodný domácí jogurt podle vlastních preferencí. Pro výrobu můžete použít pasterizované, ale i čerstvé mléko. Kvalita výsledného jogurtu je přímo úměrná kvalitě použitého mléka a jogurtu. Před začátkem vaření doporučujeme sterilizovat všechny pomůcky, které přijdou do styku s připravovaným jogurtem.

- Nalejte do nerezové nádoby požadované množství mléka.
- Uzavřete tlakový hrnec a přesuňte páku ventilu do polohy „Utěsnění – Sealing“.
- Stiskněte tlačítko „Jogurt“, poté stiskněte tlačítko „Předvolby“ až na LED displeji bude svítit „00:20“.
- Mléko se začne ohřívat na teplotu 72 ~ 83 °C. 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 lázni.
- Poté vmíchejte do mléka jogurt (neslazený, bez ovoce) a vložte nerezovou nádobu zpět do těla tlakového hrnce.
- Uzavřete tlakový hrnec, ventil může být buď v pozici „Utěsnění – Sealing“ nebo také v pozici „Odvzdušnění – Venting“.
- Stiskněte tlačítko „Jogurt“, poté stiskněte tlačítko „Předvolby“ až se na displeji ukáže čas „08:00“, pro kultivaci mléka po dobu 8 hodin nebo „12:00“, pro kultivaci mléka po dobu 12 hodin, nebo nastavte vlastní dobu tlačítky „+“ nebo „-“.
- Po dokončení kultivace se na LED displeji zobrazí „YOGT“.

SOUS VIDE

Vaření pomocí metody Sous vide je pravé kuchařské umění! I když se jedná v podstatě o velmi jednoduchý způsob vaření, tak je tento způsob vaření často používán gurmánskými kuchaři k přípravě komplexních jídel, bohatých předkrmů a zeleniny. Nyní však můžete přinést pětihvězdičkovou kvalitu vaření do vaší kuchyně.

- Tloušťka masa, drůbeže a ryb určí délku vaření. Po vyjmutí jídla ze sáčku použijte teploměr a ověřte, že bylo dosaženo bezpečné vnitřní teploty.
- Bezpečnost potravin při manipulaci a vaření je vždy prioritou. Pokud si nejste jisti správným uvařením, přidejte 30 minut vaření, abyste bezpečně pasterizovali vejce nebo drůbež.
- Osmažení po vaření dává potravinám křupavou strukturu. Po dokončení vaření nalejte olej na rozpálenou pánev a vařené maso rychle osmahněte po dobu 30 sekund na každé straně.
- Zelenina se bude rychleji vařit, pokud je nakrájená na tenké malé kousky.

- Ovoce lze vařit pomocí Sous vide pro přípravu plev, pyré, sirupů a dalších.
- Při vaření potravin vždy používejte sáčky na vakuové balení bez BPA. Utěsněte potraviny vakuově do sáčků vhodné velikosti.
- Vložte potraviny do nerezové varné nádoby. Při vaření více porcí nebo druhů by se sáčky neměly vzájemně dotýkat.
- Přidejte do hrnce tolik vody, aby bylo zajištěno, že vaše jídlo bude plně ponořené.
- Zavřete horní víko otáčením ve směru hodinových ručiček.
- Vaří se bez tlaku, nastavte páku ventilu do polohy „Odvzdušnění – Venting“.
- Stiskněte tlačítko „Sous vide“.
- Použijte tlačítka „Předvolby“, „+“ nebo „-“ pro změnu délky vaření. Tlačítkem „Předvolby“, změňte také požadovanou teplotu. Méně: cca 55 °C, Střed: cca 63 °C, Více: cca 80 °C.
- Stisknutím tlačítka „Start“ spustíte vaření.
- Jakmile voda dosáhne správné teploty, zařízení pípne a začne odpočítávání doby vaření.
- Po uplynutí doby vaření přístroj zapípá a na displeji se zobrazí „00:00“.
- Otevřete zařízení a zvedněte horní víko rovně nahoru tak, aby zbytková kapalina odkapala do hrnce.
- Vyjměte opatrně sáček z vody a vychutnejte si vaše jídlo.

OVLÁDÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE S POMOCÍ TELEFONU

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



ANDROID

vyhledejte v Google Play aplikaci „TESLA Smart“



iOS

vyhledejte v Apple Store aplikaci „TESLA Smart“

- Vytvořte si svůj účet v aplikaci „TESLA Smart“ a přihlaste se.
- Povolte všechna oprávnění, která aplikace požaduje.
 ANDROID: povolte oprávnění aplikace „Poloha“ a „Zařízení v okolí“.
 iOS: povolte oprávnění aplikace „Poloha“, „Bluetooth“ a „Místní síť“.
- Připojte tlakový hrnec do elektrické zásuvky. Tlačítko „WiFi“ na hrnci bude blikat, pokud ne, podržte tlačítko „WiFi“ na hrnci na 5 sekund pro restart WiFi připojení.
- Po přihlášení do aplikace „TESLA Smart“ klikněte na ikonu „+“ vpravo nahoře a poté klikněte na „Přidat zařízení“.
- Zobrazí se „Nalezená zařízení“: „TESLA EliteCook K70 Ultra“, klikněte na „Přidat“, zobrazí se Wi-Fi síť, zadejte heslo do Wi-Fi sítě (pokud již není nalezeno automaticky) a klikněte na „Další“.
 Tlakový hrnec se začne párovat s aplikací.
- Po úspěšném spárování se zobrazí u názvu zelená ikona a váš tlakový hrnec TESLA EliteCook

K70 Ultra byl úspěšně přidán do aplikace.

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

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ S APLIKACÍ

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

ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Po každém použití:

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

*instruktační video pro čištění
tlakové poklice a komponentů*



POPIS PROGRAMŮ

PROGRAM	ČAS			TLAK/TEPLOTA	
	Předvolby	Přednastaveno	Možnosti	Přednastaveno	Možnosti
Ruční nastavení (tlakové vaření)	Méně	1 min	1 – 99 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	99 min			
Polévka	Méně	20 min	20 – 60 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	40 min			
	Více	60 min			
Maso	Méně	15 min	15 – 90 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	60 min			
Rýže/ Nízkosacharidová rýže	Méně	8 min	8 – 15 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	12 min			
	Více	15 min			
Program		15 min	1 – 99 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
Pomalé vaření	Méně	3 hod	3 – 12 hod	přibližně 85 °C – 98 °C	–
	Střed	6 hod			
	Více	12 hod			
Pára	Méně	2 min	2 – 25 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	15 min			
	Více	25 min			
Jogurt	Méně	8 hod	8 – 24 hod	35 °C – 43 °C	–
	Střed	12 hod			
	Více	20 min	–	72 °C – 83 °C	
Smažení	Méně	30 min	–	cca 150 °C	–
	Střed			cca 175 °C	
	Více			cca 190 °C	
Sous vide	Méně	1 hod	1 – 24 hod	cca 55 °C – 60 °C	–
	Střed	8 hod		cca 60 °C – 68 °C	
	Více	24 hod		cca 75 °C – 80 °C	

OTÁZKY A ODPOVĚDI

- Co znamená, když se na displeji zobrazí „E3“ a tlakový hrnec přestane pracovat?**
Tlakový hrnec se přehřál. Pravděpodobně jste jej používali pro tlakové vaření s malým nebo žádným množstvím tekutiny. Pokud k tomuto stavu dojde, odpojte zařízení a nechte tlakový 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 kapky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Někdy slyším zvuk, který zní jako by unikla pára před časem, kdy časovač začne odpočítávat čas pro přípravu jídla.**
Oba tyto projevy jsou normální a mohou být očekávány jako součást vaření pod tlakem.
- **Náhodně jsem stiskl nesprávné tlačítko a tlakový hrnec nechce povolit stisknout správné tlačítko.**
Stiskněte tlačítko „Udržení teploty/Zrušit“. To vám umožní začít znovu a stisknout správné tlačítko.
- **Když jsem se snažil upravit čas, nezměnil se.**
Stiskněte tlačítko „Udržení teploty/Zrušit“ a začněte opět zvolením požadovaného nastavení a úpravou času podle potřeby.
- **Vidím, jak z horního víka uniká pára.**
Zapomněli jste nasadit silikonové těsnění na horní víko nebo modrý bezpečnostní ventil. Pokud se některá z těchto částí nenachází správném místě, tlak se nebude vytvářet a může dojít k poškození zařízení.
- **Slyším ucházející páru z rychlého uvolňovacího ventilu a tlak v hrnci se nezvyšuje.**
Rychlouzavírací ventil máte v poloze „Odvzdušnění – Venting“. Tento ventil musí být v poloze „Utěsnění – Sealing“ pro utěsnění tlakového hrnce.
- **Čas pro vaření se nemění.**
Tlakový hrnec ještě nedosáhl provozního tlaku. Odpočítávání času začne, jakmile bude dosaženo provozního tlaku pro přípravu zvoleného typu vaření. Celkový čas přípravy pokrmu tak může být tedy o trochu delší.
- **Občas se horní víko těžce otevírá.**
Pokud se horní kryt obtížně otevírá, může být v tlakovém hrnci ještě tlak. Ověřte si, že modrý bezpečnostní ventil v horním víku tlakového hrnce poklesl do své dolní polohy.
- **Někdy není mé jídlo hotové po naprogramovaném čase. Když se pokusím vrátit horní víko na hrnec, abych jídlo mohl vařit déle, horní víko se nezavře.**
Nechte tlakový hrnec mírně vychladnout. Když je tlakový hrnec stále horký, odvzdušňovací ventil se zvedne a zabrání vám zavření víka. Před umístěním horního víka zpět na tlakový hrnec se ujistěte, že rychloupínací ventil je v poloze „Odvzdušnění – Venting“. Jakmile je horní víko zavřené, přesuňte ventil do polohy „Utěsnění – Sealing“.
- **Co lze udělat, pokud jídlo připravené v tlakovém hrnci obsahuje více tekutin než je požadováno?**
Po sejmutí horního víka stiskněte tlačítko „Smažení“ a nechte přebytečnou kapalinu odpařit. Když příště budete vařit stejný recept použijte méně tekutiny.
- **Myslím, že tlakový hrnec čistím důkladně, ale někdy si všimnu, že pach mého posledního jídla zůstává v hrnci.**
Těsnicí kruh pod horním víkem je vyroben ze silikonu. Silikon má mnoho skvělých vlastností, avšak má také tendenci udržovat pachy. Časem se případný zápach rozptýlí.

- **Při zapojení se nerozsvítí displej.**

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

PRAKTICKÝ POSTUP, příklad vaření polévky

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

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

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

Kuřecí vývar

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

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

Další užitečné recepty naleznete v příložené tištěné 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 Ultra?

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, pečicí forma, silikonová forma na muffiny, silikonové těsnění pro horní víko, držák pro vaření v páře, originální nerezovou nádobu, 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 tlakového hrnce k jiným účelům, než ke kterému je určen,
- nedodržení „Důležitých bezpečnostních pokynů“ uvedených v uživatelském manuálu,
- elektromechanické nebo mechanické poškození způsobeném nevhodným použitím,
- škodu způsobenou přírodními živly jako je voda, oheň, statická elektřina, přepětí atd,
- škodu způsobenou neoprávněnou opravou,
- nečitelné sériové číslo tlakového hrnce.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

My, TESLA Electronics LTD, prohlašujeme, že toto zařízení je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními norem a předpisů relevantních pro daný typ zařízení.



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



Informujte se prosím o místním systému separovaného sběru elektrických a elektronických výrobků. Postupujte prosím podle místních předpisů a staré výrobky nelikvidujte v běžném domácím odpadu. Správná likvidace starého produktu pomáhá předejít potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

Vzhledem k tomu, že se produkt vyvíjí a vylepšuje, vyhrazujeme si právo na úpravu uživatelského manuálu. Aktuální verzi uživatelského manuálu naleznete vždy na www.tesla-electronics.eu.

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

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

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Schnellkochtopfs sorgfältig die Sicherheitsanweisungen und befolgen Sie alle üblichen Sicherheitsregeln.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DIESER SCHNELLKOCHTOPF IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT.

Lesen und verstehen Sie alle Anweisungen. Die Nichtbeachtung der unten aufgeführten Hinweise kann zu Stromschlag, Brand oder schweren Verletzungen führen. Die in diesem Handbuch enthaltenen Warnungen, Hinweise und Anweisungen können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken, die auftreten können.

- **ACHTUNG!** Während des Kochens und beim Öffnen des oberen Deckels kann heißer Dampf stark nach oben austreten. Gehäuse, Behälter und Metallteile des Geräts werden während des Betriebs heiß! Seien Sie vorsichtig!
- Dieser Schnellkochtopf arbeitet unter Druck. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrühungen führen. Vergewissern Sie sich immer, dass der Schnellkochtopf vor dem Betrieb ordnungsgemäß geschlossen ist.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht, bevor der gesamte Innendruck abgelassen ist. Das Ablassventil muss sich in der Position „Entlüften – Venting (Dampf ablassen)“ befinden.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Belüftungsöffnungen und das Entlüftungssystem, um sicherzustellen, dass sie nicht blockiert sind. Entfernen und reinigen Sie alle Verunreinigungen aus dem Entlüftungsventil.
- Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Kabel, Stecker oder der Schnellkochtopf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, kochen Sie nur im originalen Edelstahl-Innentopf. Verhindern Sie das Verschütten oder Überlaufen von Flüssigkeiten außerhalb des Innentopfs.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht mit einem beschädigten Netzkabel. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, bringen Sie es zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zum TESLA-Kundendienst.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht über zwei Drittel seines Fassungsvermögens. Beim Garen von schäumenden oder sich ausdehnenden Lebensmitteln wie Reis, Getreide, trockenen Bohnen, Erbsen und Linsen oder überwiegend flüssigen Speisen wie Suppen sollte er nicht mehr als zur Hälfte gefüllt werden. Andernfalls kann das Entlüftungssystem blockiert werden und ein übermäßiger Druck entstehen.
- Verwenden Sie keinen Druck zum Garen von Lebensmitteln, die zum Schäumen neigen, wie Äpfel, Cranberries, Rhabarber, getrocknete Suppenmischungen usw. Schaum und Spritzer können die Entlüftungsöffnung oder den Ventilmechanismus blockieren.
- Entfernen Sie nicht den Metallring im oberen Deckel, der die Silikondichtung hält. Wenn der Metallring beschädigt ist, verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht weiter und ersetzen Sie ihn sofort.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht zum Frittieren unter Druck (mit geschlossenem Deckel und Öl).

- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht, bevor er abgekühlt ist und der Innendruck vollständig abgelassen wurde. Wenn das blaue Ventil das Drehen des Deckels nicht erlaubt, steht der Topf noch unter Druck.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht auf Gas- oder Elektroherde oder in einen beheizten Backofen.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht in sehr heißen, staubigen oder feuchten Umgebungen. Halten Sie ihn fern von brennbaren und flüchtigen Stoffen.
- Reparieren Sie den Schnellkochtopf nicht selbst – es besteht Gefahr eines Stromschlags und der Garantieverlust.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht mit nassen Händen oder Füßen.
- Die Oberfläche zwischen dem Edelstahl-Innentopf und dem Heizelement muss stets sauber sein.
- Verwenden Sie den Innentopf nicht auf anderen Wärmequellen.
- Tauschen Sie den Silikondichtring aus, wenn er seine Form, Größe verändert oder mechanisch beschädigt ist.
- Bei Verwendung des Schnellkochtopfs in der Nähe von Kindern ist eine Aufsicht durch Erwachsene erforderlich. Kinder sollten das Gerät nicht alleine benutzen.
- Seien Sie beim Transport vorsichtig wegen der sehr heißen Flüssigkeiten. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer die Griffe.
- Verwenden Sie nur originales TESLA-Zubehör, das für dieses Modell bestimmt ist.
- Hersteller und Importeur in die Europäische Union haften nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Schnellkochtopfs entstehen, wie z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Brand oder Sachschäden.

HINWEIS: Die Kunststoffbeutel, die zur Verpackung dieses Geräts verwendet werden, können gefährlich sein. Um Erstickungsgefahr zu vermeiden, halten Sie diese Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

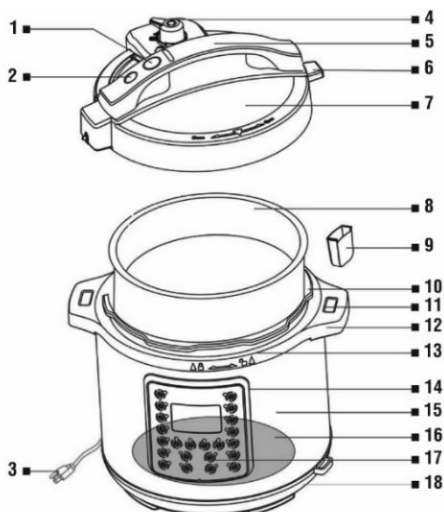
WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, versuchen Sie nicht, den Netzstecker zu verändern. Die Länge des Netzkabels reduziert das Risiko, sich darin zu verheddern oder darüber zu stolpern.

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

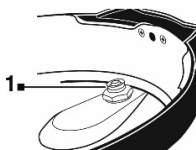
BESCHREIBUNG

- 1 Taste zum Entriegeln des oberen Deckels
- 2 Blauer Sicherheitsventil
- 3 Netzkabel
- 4 Druckablassventil
- 5 Griff des oberen Deckels
- 6 Halterung zum Ablegen des oberen Deckels
- 7 Oberer Deckel
- 8 Edelstahl-Innentopf
- 9 Kondensatbehälter
- 10 Außentopf
- 11 Öffnung zum Ablegen des oberen Deckels
- 12 Tragegriff des Schnellkochtopfs
- 13 Oberer Ring
- 14 Bedienfeld
- 15 Gehäuse des Schnellkochtopfs
- 16 Heizelement
- 17 Sensor
- 18 Boden des Schnellkochtopfs



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie den Aufkleber auf der Vorderseite des Produkts.
- Reinigen Sie die Silikondichtung und den oberen Deckel in warmem Seifenwasser. Tauchen Sie den oberen Deckel nicht in Wasser. Spülen Sie die Teile gründlich ab und trocknen Sie sie.
- **ACHTUNG!** Gießen Sie niemals Wasser in das Innere des Schnellkochtopfs und tauchen Sie das Netzkabel nicht in Wasser. Stellen Sie immer sicher, dass der Edelstahl-Innentopf vollständig trocken ist, bevor Sie ihn wieder in das Gehäuse einsetzen.
- Setzen Sie nach der ersten Reinigung den oberen Deckel des Schnellkochtopfs wieder zusammen und bringen Sie den Metallring mit der Silikondichtung an.
- Stecken Sie den Stecker in den Schnellkochtopf und schließen Sie anschließend das Netzkabel an die Steckdose an.
- Zum Ausschalten drücken Sie einmal die Taste „Warmhalten/Abbrechen“ und ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose.
- Obwohl der Metallfilter und das blaue Sicherheitsventil nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden müssen, sollten sie regelmäßig überprüft und bei Bedarf gereinigt werden. Reinigen Sie den Metallfilter mit einem feuchten Tuch und Spülmittel.



Entfernen Sie von der Unterseite des oberen Deckels die kleine Dichtung des blauen Sicherheitsventils, ziehen Sie das blaue Sicherheitsventil auf der Oberseite heraus und reinigen Sie es in warmem Seifenwasser.

Überprüfen Sie regelmäßig die Mutter des Entlüftungsrohrs des Druckablassventils und ziehen Sie sie bei Bedarf vorsichtig mit

anleitungsvideo zur
reinigung des druckdeckels
und der komponenten



einem Schraubenschlüssel nach.

! ACHTUNG! Lösen oder entfernen Sie die Mutter niemals.

Wiedermontage des blauen Sicherheitsventils in den oberen Deckel: Setzen Sie das blaue Sicherheitsventil mit der schmaleren Seite von oben in die Öffnung des Deckels ein und bringen Sie anschließend von der Unterseite des Deckels den kleinen Silikonring am Ventil an (1).

ACHTUNG: Eine falsche Montage führt zu Undichtigkeiten des Deckels und zum Austreten von Dampf!

- Setzen Sie den Kunststoff-Kondensatbehälter auf die Rückseite des Schnellkochtopfs und überprüfen sowie entleeren Sie ihn regelmäßig (auch während des Kochens).

ÖFFNEN DES SCHNELLKOCHTOPFS

Stellen Sie das Ventil in die Position „Entlüften – Venting (Dampf ablassen)“. Halten Sie den oberen Deckel fest, drücken Sie die blaue Taste zum Entriegeln des Deckels „ÖFFNEN – OPEN“ und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Es kann dennoch ein leichter Unterdruck im Schnellkochtopf entstehen, sodass beim Anheben des Deckels auch der Edelstahl-Innentopf mit angehoben werden kann.

SCHLIESSEN DES SCHNELLKOCHTOPFS

Vergewissern Sie sich vor dem Schließen des Schnellkochtopfs, dass die Silikondichtung korrekt entlang des gesamten Umfangs des oberen Deckels eingesetzt ist und dass das blaue Sicherheitsventil mit Dichtung sowie der Metallfilter ordnungsgemäß angebracht sind. Halten Sie den oberen Deckel fest und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken und einen Signalton hören. Die Markierung auf dem oberen Deckel  wird mit der Markierung ▲ am Gehäuse des Schnellkochtopfs ausgerichtet sein. Die Funktion „Braten“ sollte nur ohne oberen Deckel verwendet werden.

Hinweis: Wenn die Silikondichtung beschädigt ist, setzen Sie den Kochvorgang niemals fort!

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN TÄGLICHEN GEBRAUCH

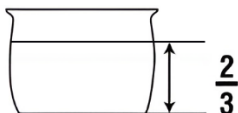
KOCHEN SIE NIEMALS OHNE DEN EDELSTAHL-INNENTOPF!

Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Edelstahl-Innentopfs vollständig trocken ist, bevor Sie ihn in das Gehäuse des Schnellkochtopfs einsetzen. Nach dem Einsetzen drehen Sie den Innentopf leicht, um einen guten Kontakt zwischen dem Topf und dem Heizelement am Boden sicherzustellen. Wenn der EntlüftungsfILTER verstopft ist, reinigen Sie ihn. Der Metallfilter muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden, sollte jedoch regelmäßig überprüft und bei Bedarf gereinigt werden. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die korrekte Position des Druckablassventils sowie die ordnungsgemäße Montage des blauen Sicherheitsventils.

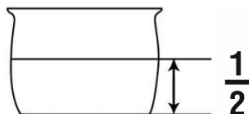
HINWEIS

Wir empfehlen, Lebensmittel wie trockene Bohnen, Erbsen oder Linsen vor dem Kochen in Wasser einzuweichen. Diese Lebensmittel neigen während des Kochens zum Schäumen und könnten das Entlüftungssystem blockieren. Kochen Sie unter Druck niemals Äpfel, Cranberries, Rhabarber, Nudeln oder getrocknete Suppenmischungen.

- Stellen Sie sicher, dass Sie die Markierung „MAX PRESSURE COOK“ im Edelstahl-Innentopf nicht überschreiten.



- Beim Garen von Lebensmitteln, die schäumen oder sich ausdehnen, wie Hülsenfrüchte, Bohnen, Erbsen, Linsen, getrocknetes Gemüse oder überwiegend flüssige Speisen wie Suppen, füllen Sie den Edelstahl-Innentopf niemals über die Hälfte seines Fassungsvermögens!



- Stellen Sie sicher, dass Sie beim Kochen von Reis die Markierung „MAX RICE CUP 6“ im Edelstahl-Innentopf nicht überschreiten.

Das Display zeigt an

„0000“

Ende des Countdown-Timers / Kochen wurde nicht gestartet

„bb“

Ende des Schnellkochens und Übergang zum Modus „die Temperatur Halten“

TASTE

Suppe, Fleisch, Reis, Dampf, Manuelle Einstellung, Programm

Joghurt

Langsames Kochen

Braten

Sous vide

die Temperatur Halten

DRUCK /TEMP

30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

ca. 55 °C ~ 80 °C

ca. 75 °C ~ 80 °C

Wählen Sie das gewünschte Programm aus, stellen Sie die Garzeit mit der Taste „Einstellungen“ oder „+/-“ ein, stellen Sie mit der Taste „Druck“ niedrigen oder hohen Druck ein und drücken Sie die Taste „Start“. Beginnen Sie mit dem Kochen. Solange der Schnellkochtopf Druck aufbaut, ändert sich die Zeit auf dem Display nicht. Der Schnellkochtopf (außer beim Langsames Kochen -Programm) beginnt erst mit dem Rückzählen der Zeit, wenn der richtige Druck/die richtige Temperatur für das gewählte Programm erreicht ist. Beim Langsames Kochen -Programm beginnt der Zeitzähler sofort nach dem Start. Nach Abschluss des Kochprogramms (Suppe, Fleisch, Dampf, Langsames Kochen, Manuelle Einstellung, Programm) wechselt der Schnellkochtopf in den Warmhaltemodus. Nach Abschluss der Programme Reis, Joghurt, Braten und Sous vide wechselt er in den Standby-Modus. Sie können den Kochvorgang jederzeit durch Drücken der Taste „die Temperatur Halten/Stornieren“ abbrechen, der Schnellkochtopf wechselt dann in den Standby-Modus.

EINSTELLUNGEN

Diese Taste wird in Kombination mit den Programmtasten verwendet. Wenn Sie beispielsweise das Programm „Suppe“ wählen, zeigt das Display eine Kochzeit von 40 Minuten („P40“) an. Wenn Sie dann die Taste „Einstellungen“ erneut drücken, ändert sich die Kochzeit auf 60 Minuten („mehr“), ein

zweites Drücken der Voreinstellungstaste ändert die Kochzeit der Suppe auf 20 Minuten („weniger“) und ein weiteres Drücken ändert die Zeit auf 40 Minuten („mittlere“).

DRUCK

Die Taste „Druck“ wird in Kombination mit den Programmtasten für das Schnellkochen verwendet. Der Standardarbeitsdruck ist hoher Druck. Mit der Taste „Druck“ können Sie die Druckeinstellung für die Schnellkochfunktion zwischen „hoher Druck“ (50–65 kPa) und „niedriger Druck“ (30–45 kPa) umschalten. Beispiel: Drücken Sie zuerst die Taste „Reis“ und stellen Sie die Kochzeit ein. Die Anzeige „hoher Druck“ leuchtet. Drücken Sie die Taste „Druck“ einmal, und die Anzeige „niedriger Druck“ leuchtet.

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

SO VERWENDEN SIE DEN DRUCKKOCHER ZUM DRUCKKOCHEN

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

- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine trockene und ebene Fläche.
- Halten 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 übereinstimmt.
- Bringen Sie das Ventil in die Position „Sealing - Versiegelung“.
- Wählen Sie ein Kochprogramm An Bedienfeld Panel, Satz erforderlich Zeit und Druck (Niedrig oder Hoch) und drücken Sie Schaltfläche „Start“.
- Wenn es unter Druck steht Pot erhitzt, kann es freigegeben werden Dampf um Sicherheit oder Entlüftung Ventil. Sobald der Druck Pot korrekt unter Druck stehenden, oberen der Deckel verriegelt gegen Eröffnung und der Countdown beginnt Zeit Kochen.
- Während Kochen Du du kannst Manchmal bemerken freigegeben Paare Sicherheit oder Entlüftung Ventil. Das ist okay. Es ist auch okay, wenn während Kochen Sie werden den Druck hören Pot schaltet sich ein und aus, wegen Kontrolle Druck im Topf.
- Nach Ablauf mal Kochen Druck Pot piept und das Programm startet automatisch Suppe, Fleisch, Hülsenfrüchte, Dampf, Langsam Kochen, Manuelle Einstellung wechselt in den „die Temperatur Halten“, für das Programm Reis, Joghurt, Frittieren und Sous vide wechseln in den Standby-Modus -Modus.
- Nach der Veröffentlichung Druck im Topf du wirst sehen, dass Blau Sicherheitsventil im oberen der Deckel befindet sich in der unteren Position.
- Nachdem der Druck von selbst abgebaut wurde oder Sie ihn durch Drehen des Ventilhebels in die Position „Venting -Entlüften“ selbst schnell abgelassen haben, drehen Sie den oberen Deckel vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn und heben ihn senkrecht nach oben, sodass die kondensierte Flüssigkeit in den Topf tropft.
- Ziehen Sie nach Abschluss des Kochvorgangs das Netzkabel aus der Steckdose und dann aus dem Schnellkochtopf.
- **AUFMERKSAMKEIT!** Dampf und heiße Flüssigkeit können Verbrennungen verursachen. Während des Kochens und beim Öffnen des Deckels kann starker, vertikaler Dampf austreten. Vorsicht!
- Gehäuse, Edelstahlbehälter und Metallteile des Gerätes werden beim Kochen heiß.
- Während des Kochens kann bis zum Abkühlen Dampf aus dem Schnellkochtopf austreten und es besteht Verbrühungsgefahr.

- Solange noch Druck im Schnellkochtopf ist (das blaue Sicherheitsschwimmerventil befindet sich in der oberen Position), beugen Sie sich nicht über den Schnellkochtopf, da heißer Dampf austreten kann.

Um den Druck im Schnellkochtopf abzulassen, greifen Sie das Ende des Ventilhebels (nicht das gesamte Ventil) und drehen Sie es in die Position „Entlüften – Venting“.

DRUCKABLASS

Schnelles Druckentlasten

Diese Methode wird beim Garen von Gemüse, Meeresfrüchten und anderen empfindlichen Lebensmitteln verwendet. Drücken Sie nach Ablauf der Garzeit die Taste „die Temperatur Halten/Stornieren“ und bewegen Sie den Ventilhebel sofort in die Position „Venting - Entlüften“. Sie hören Dampf austreten und innerhalb von 2 bis 3 Minuten wird der Druck abgelassen. Der Druckabfall ist auch am blauen Sicherheitsventil sichtbar, das sich in der unteren Position befindet.

Langsame Druckentlastung

Die Selbstablassfunktion wird beim Garen von Lebensmitteln wie Fleisch, Suppen usw. verwendet. Lassen Sie den Ventilhebel nach Ablauf der Garzeit in der Position „Sealing - Versiegelung“. Der Schnellkochtopf kühlt langsam ab und das blaue Sicherheitsventil bewegt sich in die untere Position.

TEMPERATURHALTEN/ABBRUCH

Nach Ablauf der Garzeit (außer bei den Programmen Reis, Joghurt, Braten und Sous vide) piept der Schnellkochtopf, wechselt automatisch in den „die Temperatur Halten“ und „bb“ erscheint im Display. Die „die Temperatur Halten“ sollte nicht länger als 4 Stunden verwendet werden. Qualität und Konsistenz des gekochten Essens verändern sich bereits nach einer Stunde. Um das Programm abubrechen, drücken Sie die Taste „die Temperatur Halten/Stornieren“, bis „0000“ im LED-Display erscheint.

Sie können die Funktion auch manuell durch Drücken der Taste „die Temperatur Halten/Stornieren“ starten, um beispielsweise bereits gegarte Speisen wieder aufzuwärmen.

REIS

Spülen Sie den Reis gründlich unter fließendem Wasser, bis das Wasser fast klar ist. Dadurch wird überschüssige Stärke entfernt und der Reis wird lockerer. Geben Sie den Reis in den herausnehmbaren Kochbehälter und fügen Sie Wasser hinzu. Die maximale Menge an Reis und Wasser beträgt 6 Tassen. Überschreiten Sie nicht die Markierung „MAX RICE CUP 6“ im Edelstahl-Kochbehälter. Zur Bestimmung des Verhältnisses können Sie den Original-Messbecher verwenden. Das Grundverhältnis beträgt 1:1 bis 1:2 (1 Teil Reis auf 1 bis 2 Teile Wasser), dieses Verhältnis kann jedoch je nach Reissorte und persönlichen Vorlieben leicht variieren.

TIPPS ZUM REISKOCHEN

- Wir empfehlen einhalten Verhältnis Wasser sagte An Verpackung Reis. Wenn Du bist nicht sicher, beginnen Sie mit ein wenig kleiner Menge Wasser und allmählich hinzufügen.
- Wenn Sie möchten echt loses Puder, verwenden weniger Wasser, für klebrigere mehr Wasser.
- Wenn Sie wollen, Sie können echt salzen und hinzufügen dein Favorit würzen Trotzdem vor durch Kochen.
- Hinzufügen Butter, wenn Sie möchten verbessern es ist Geschmack, verhindern Sie Auch ihr Kleben.
- Nach Ablauf mal Kochen schnell freigeben Druck und lassen echt Trotzdem mehrere Minuten unter den Deckel stellen. Dadurch wird der Reis perfekt wird fertiggekocht und wird flauschiger.

LOW-CARB-REIS (Low Carb)

Spülen Sie den Reis gründlich unter fließendem Wasser, bis das Wasser nahezu klar ist. Dadurch wird überschüssige Stärke entfernt und der Reis wird lockerer. Geben Sie den Reis in den Korb für Low-Carb-Reis und setzen Sie diesen in den herausnehmbaren Innentopf ein. Fügen Sie so viel Wasser hinzu, dass der Reis vollständig bedeckt ist und der Wasserstand auf Höhe der oberen Reisschicht liegt.

Die maximale Reismenge beträgt 4 Tassen. Wählen Sie zur Zubereitung das Programm „Reis“. Nach dem Kochvorgang bleiben die ausgefällten Kohlenhydrate im Restwasser unter dem Korb zurück.

TIPP: Geben Sie nur so viel Wasser hinzu, dass der Reis bedeckt ist. Eine größere Wassermenge kann die endgültige Konsistenz des Reises verschlechtern. Passen Sie die Kochzeit Ihren eigenen Vorlieben an. Lassen Sie nach Ablauf der Kochzeit den Druck schnell ab und lassen Sie den Reis anschließend noch einige Minuten unter dem Deckel ruhen. Dadurch gart der Reis perfekt nach und wird lockerer.

BRATEN

Verwenden Sie dieses Programm zum Anbräunen/Sautieren, normalerweise vor dem Schnellkochen oder Schongaren. Das „Braten“-Programm wird normalerweise für Fleisch, Gemüse, Geflügel, zum Anbräunen von z. B. Zwiebeln, zum Reduzieren von Flüssigkeit nach dem Schnellkochen oder für eine vollmundige Soße zu Ihren Speisen verwendet.

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

Weniger: ca. 150 °C

Mitte: ca. 175 °C

Mehr: ca. 190 °C

Lassen Sie den Schnellkochtopf 3 bis 4 Minuten vorheizen, bevor Sie die Lebensmittel hineingeben. Wenn das Anbräunen/Sautieren abgeschlossen ist, drücken Sie die „die Temperatur Halten/Stornieren“-Taste. Lassen Sie den Schnellkochtopf 2 bis 3 Minuten abkühlen, bevor Sie mit dem Schnellkochen beginnen. Verwenden Sie während des „Braten“-Programms nicht den Deckel.

DAMPF

Das Programm „Dampf“ dient zum Dämpfen oder Sterilisieren von Lebensmitteln. Sie können beispielsweise Eier, Gemüse, Meeresfrüchte dämpfen oder Speisen erhitzen. Wenn Sie das Programm verwenden, setzen Sie den Dampfgeräufsatz oder den Korb in den Edelstahl-Topf ein und füllen Sie so viel Wasser ein, dass der Wasserstand etwa 1 cm unter dem Rost liegt. Stellen Sie sicher, dass sich der Ventilhebel in der Position „Sealing - Versiegelung“ befindet.

DAMPFTIPPS

- Bei Dämpfen im Wasser Pressemitteilungen viel weniger Vitamine und Mineralien als bei Kochen im klassischen Stil Töpfe. Essen Du wird beibehalten es ist natürlich Form, Farbe und Geschmack.
- Dämpfen ist ohne Zugabe von Fett, das ideal für eine gesunde Ernährung.
- Verwenden frisch und hochwertig Essen.
- Lebensmittel schneiden An Trotzdem groß Stücke gleichmäßig verteilt werden sie haben gekocht.
- Verlassen zwischen Person Stücke Essen genug Orte zum Dämpfen könnte lose zirkulieren.
- Ungefähr Zeiten zum Dämpfen frisch oder gefroren Gemüse: 2 Minuten, Fisch 3–5 Minuten.
- Bei Fertigstellung Kochen Gemüse oder Marine Früchte verwenden schnell freigeben Paare, die Essen zubereiten es hat nicht gekocht.
- Im Gegensatz zu aus andere Funktion Druck Kochen Werke Druck Pot während „Dampf“-Programm auf voll Leistung. Diese hohen Leistungen dürfen Essen oder Objekte brennen, wenn

wird in direktem Kontakt sein Kontakt mit der Sonne intern Töpfe. Bitte verwenden Sie beiliegend Dampfgarerhalter, Metall Korb oder Glas / Keramik Behälter (nicht Teil von Verpackung), die in die Innenverpackung passt Töpfe.

TIPPS ZUR STERILISATION

- Vor Sterilisation waschen Objekte warmes Wasser und Spülmittel bedeutet.
- Stellen Sie sicher, dass alle Objekte, die Sie möchten sterilisieren, sie sind aus Material beständig in Richtung hoch Temperaturen und Drücke.
- Sie können beispielsweise Babyflaschen, Babynahrungsbehälter und mehr sterilisieren.
- Sterilisiert Fächer nach dem Abitur herausnehmen und trocknen lassen An sauber Oberfläche.

TIPPS UND RICHTZEITEN ZUM KOCHEN VON EIER

Zum Kochen von Eiern den Dampfkorb in den herausnehmbaren Topf einsetzen, so viel Wasser hinzufügen, dass der Wasserstand etwa 1 cm unterhalb des Korbs liegt, und die Eier vorsichtig hineinlegen. Die Eier vorsichtig hineinlegen. Den Anweisungen zum Schnellkochen folgen, den Deckel schließen, die gewünschte Garzeit einstellen und die „Start“ drücken. Nach Ablauf der Garzeit den Druck schnell ablassen, den Topf öffnen und die Eier in eine Schüssel mit Eiswasser geben, um den Garvorgang zu stoppen und das Eigelb schön flüssig zu halten (für weichgekochte Eier).

- Ein kochen nur in einer Schicht – nicht übereinander stapeln selbst.
- Zeit Kochen ist möglich leicht variieren je nach An Größen Eier und deine Präferenzen.
- Leise gekocht Eier: 2–3 Minuten.
- Verdorbenes Küken gekocht Eier: 4–5 Minuten.
- Hart gekocht Eier: 6–7 Minuten.

MANUELLE EINSTELLUNGEN

Programmieren Sie Druckstufe und Garzeit manuell nach Ihrem Lieblingsrezept oder Ihren Vorlieben. Die Einstellung Ihrer eigenen Garzeit ist ideal für die Zubereitung von Fleisch oder Geflügel mit einem Gewicht von mehr als 1,5 kg.

LANGSAMES KOCHEN

Beim langsamen Garen bräunt Fleisch nicht so stark wie in der Pfanne oder im Ofen. Fleisch oder Geflügel müssen vor dem langsamen Garen nicht angebraten werden, Sie können es aber jederzeit tun. Hackfleisch, Speck und Wurst können vor dem langsamen Garen angebraten werden, um überschüssiges Fett zu entfernen. Öffnen Sie den Topf während des langsamen Garens nicht, da sonst viel Wärme verloren geht. Öffnen Sie den Schnellkochtopf möglichst schnell. Manche Lebensmittel wie Karotten, Kartoffeln und Rote Bete brauchen länger zum Garen als Fleisch. Schneiden Sie sie daher in kleinere Stücke, bevor Sie sie zum Fleisch geben.

- Es wird drucklos gegart, der Ventilhebel steht in der Position „Venting -Entlüften“.
- Die Standardkochzeit beträgt 6 Stunden, die maximale Kochzeit beträgt 12 Stunden.
- Die Gartemperatur beträgt 85 °C bis 98 °C.
- Sie können die Zeit für „Langsames Kochen“, auch manuell in 30-Minuten-Schritten einstellen, indem Sie die Tasten „+“ oder „-“ drücken, oder durch Drücken der Taste „Einstellungen“ die voreingestellte Kochzeit von 3, 6 oder 12 Stunden schnell auswählen.

LIEBLINGSPROGRAMM

Speichern Sie die Einstellungen Ihres eigenen Druckkochprogramms im Speicher. Drücken Sie die Taste „Programm“ und stellen Sie die gewünschte Druckstufe sowie die Kochzeit gemäß Ihrem Lieblingsrezept oder Ihren Vorlieben ein. Halten Sie anschließend die Taste „Programm“ etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt – Ihre Einstellungen werden im Gerätespeicher als eigenes Programm gespeichert. Die Programmeinstellungen bleiben auch nach dem Trennen des Netzkabels von der Steckdose gespeichert.

VERZÖGERTER START

Mit dieser Funktion können Sie den Garbeginn verzögern. Wir empfehlen diese Funktion nicht für verderbliche Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch, die mehrere Stunden bei Raumtemperatur ungekocht liegen. Gekochter Reis kann durch die längere Einweichzeit weich werden oder leichter anbrennen. Auch Haferbrei, Haferflocken, schaumige und klebrige Lebensmittel sind für diese Funktion nicht geeignet, da sie das Sicherheitsventil blockieren können.

- Legen Sie das Essen in den Kochbehälter.
- Schließen Sie den oberen Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Ventilhebel in der Position „Sealing - Versiegelung“ befindet.
- Drücken Sie die Taste „Verzögerter Start“. Die LED-Anzeige zeigt „0:30“ an, was einer Verzögerung von 30 Minuten entspricht. Durch erneutes Drücken der Taste „Verzögerter Start“ wird die Verzögerung des Garvorgangs um weitere 30 Minuten verlängert. Die maximale Zeit Die Verzögerung beträgt 24 Stunden.
- Anzuzeigende Zeit auf der LED -Anzeige, die anzeigt, wie lange wird sein Druck Pot warten bis wird beginnen andere ausgewählten Programm.
- Wenn Sie möchten Zum Beispiel Programm automatisch Einschalten Druck Topf nach 3 Stunden, drücken mehrmals Schaltfläche „Verzögerter Start“, bis die LED -Anzeige zeigt „3:00“ an.
- Nach dem Einstellen Längen Verzögerung wählen Sie das zu nachher Start.
- Auf der Vorderseite Bedienfeld leuchtet Das Licht neben der Taste „Verzögerter Start“ und andere das Licht wird für dich angehen Auserwählter Programm.
- Drücken Schaltfläche „Start“ für Start verschoben starten und programmieren Kochen.
- Auf dem Display wird sein Countdown Zeit, die bis zum Start übrig Programm.
- „Verzögerter Start“ ist nicht möglich mit dem Programm verwenden Braten, Joghurt und Sous vide.

JOGHURT

Im Schnellkochtopf können Sie köstlichen hausgemachten Joghurt nach Ihren Wünschen zubereiten. Sie können pasteurisierte oder frische Milch verwenden. Die Qualität des Joghurts ist direkt proportional zur Qualität der verwendeten Milch und des Joghurts. Wir empfehlen, vor dem Kochen alle Utensilien zu sterilisieren, die mit dem Joghurt in Berührung kommen.

- Gießen Sie die gewünschte Menge Milch in einen Edelstahl-Kochbehälter.
- Schließen Druck Topf und bewegen Hebel Ventil in die Position „Sealing - Versiegelung“.
- Drücken „Joghurt“ - Taste, dann drücken Schaltfläche „Einstellungen“ zum auf der LED -Anzeige wird sein Es wird „00:20“ angezeigt.
- Milch wird beginnen heizen An Temperatur von 72 ~ 83 °C. Dann die Heizung stoppt und auf der LED -Anzeige wird „YOGT“ angezeigt.
- Drücken Schaltfläche „Stornieren“, verschieben Hebel in die Position „Venting - Entlüften “ und offen Deckel.
- Entfernen Edelstahl Behälter und lassen Milch abkühlen An ca. 40 °C, Temperatur überprüfen

- Thermometer. Kühlung Milch du kannst beschleunigen Kühlung Edelstahl Behälter im Eis Bäder.
- Dann in die Milch einrühren Joghurt (ungesüßt, ohne Früchte) und hinzufügen Edelstahl Container zurück zum Körper Druck Töpfe.
- Schließen Druck Topf, Ventildose Sei entweder in der Position „Sealing - Versiegelung “ oder auch in der Stellung „Venting -Entlüften“.
- Drücken „Joghurt“ - Taste, dann drücken „Einstellungen“ -Taste, bis die Anzeige wird zeigen Zeit „08:00“, für den Anbau Milch für 8 Stunden oder „12:00“, für den Anbau Milch für 12 Stunden oder Satz eigen Zeit mit den Tasten „+“ oder „-“.
- Nach Abschluss Anbau auf LED -Displays wird „YOGT“ angezeigt.

SOUS VIDE

Sous- vide -Garen ist eine wahre Kochkunst! Obwohl es im Grunde eine sehr einfache Kochmethode ist, wird sie oft von Gourmetköchen verwendet, um komplexe Gerichte, reichhaltige Vorspeisen und Gemüse zuzubereiten. Jetzt können Sie Fünf-Sterne-Kochqualität in Ihre Küche bringen.

- Die Garzeit hängt von der Dicke des Fleisches, Geflügels und Fisches ab. Überprüfen Sie nach dem Entnehmen der Lebensmittel aus dem Beutel mit einem Thermometer, ob eine sichere Innentemperatur erreicht ist.
- Lebensmittelsicherheit bei der Handhabung und Zubereitung hat stets oberste Priorität. Wenn Sie sich beim richtigen Garen unsicher sind, verlängern Sie die Garzeit um 30 Minuten, um Eier oder Geflügel sicher zu pasteurisieren.
- Durch Braten nach dem Kochen erhalten Lebensmittel eine knusprige Textur. Nach dem Kochen Öl in eine heiße Pfanne geben und das gegarte Fleisch von jeder Seite 30 Sekunden lang anbraten.
- Gemüse gart schneller, wenn es in dünne, kleine Stücke geschnitten wird.
- Aus Obst können mithilfe des Sous-vide-Verfahrens Toppings, Pürees, Sirups und mehr hergestellt werden.
- Verwenden Sie beim Kochen von Lebensmitteln immer BPA-freie Vakuumbbeutel. Vakuumieren Sie Lebensmittel in Beuteln der entsprechenden Größe.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Edelstahl-Kochtopf. Beim Garen mehrerer Portionen oder Sorten sollten sich die Beutel nicht berühren.
- Geben Sie ausreichend Wasser in den Topf, um sicherzustellen, dass Ihr Essen vollständig bedeckt ist.
- Schließen Sie den oberen Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- Zum drucklosen Garen stellen Sie den Ventilhebel auf die Position „Venting -Entlüften“.
- Drücken Taste „Sous vide“.
- Mit den Tasten „Einstellungen“, „+“ oder „-“ können Sie die Garzeit verändern. Mit der Taste „Einstellungen“ können Sie auch die gewünschte Temperatur verändern. Weniger: ca. 55 °C, Mittel: ca. 63 °C, Mehr: ca. 80 °C.
- Drücken Sie die „Start“-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.
- Einmal Wasser wird erreichen korrekt Temperaturen, Ausrüstung piept und startet Countdown mal Kochen.
- Nach Ablauf mal Kochen Gerät piept und weiter Das Display zeigt „00:00“ an.
- Öffnen Sie das Gerät und heben Sie den oberen Deckel gerade nach oben, sodass die restliche Flüssigkeit in den Topf tropft.
- Nehmen Sie den Beutel vorsichtig aus dem Wasser und genießen Sie Ihre Mahlzeit.

STEUERUNG EINES DECKELS EINES SCHNELLKOCHTOPFS/HEISSLUFTKOCHERS MIT IHREM TELEFON

- Aktivieren Sie Bluetooth und Standort (GPS) in zu Ihrem Telefon.
- Installieren Sie die Gerätesteuerungs-App auf Ihrem Telefon und folgen Sie der Anleitung, um es mit dem Schnellkochtopf zu koppeln.



ANDROID

Suchen Sie im Google Play nach der App „TESLA Smart“



iOS

Suchen Sie im Apple Store nach der App „TESLA Smart“

- Erstellen Sie ein Konto in der Anwendung „TESLA Smart“ und einloggen.
- Aktivieren alle Autorisierung, die Anwendung erfordert.
ANDROID: aktivieren Genehmigung Apps „Standort“ und „Geräte in der Nähe“.
iOS: aktivieren Genehmigung Anwendungen „Standort“, „Bluetooth“ und „Lokal Netzwerk“.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf an eine Steckdose an. Die „WiFi“-Taste am Gerät beginnt zu blinken; falls nicht, halten Sie die „WiFi“-Taste 5 Sekunden lang gedrückt, um die WLAN-Verbindung zurückzusetzen.
- Nach der Anmeldung in der „TESLA Smart“-App klicken Sie auf das „+“-Symbol oben rechts und anschließend auf „Gerät hinzufügen“.
- Es werden „Gefundene Geräte“ angezeigt: „TESLA EliteCook K70 Ultra“. Klicken Sie auf „Hinzufügen“, das Wi-Fi-Netzwerk wird angezeigt, geben Sie das WLAN-Passwort ein (falls nicht automatisch erkannt) und klicken Sie auf „Weiter“. Der Schnellkochtopf beginnt mit der Kopplung mit der App.
- Nach erfolgreicher Kopplung erscheint neben dem Namen ein grünes Symbol und Ihr TESLA EliteCook K70 Ultra wurde erfolgreich zur App hinzugefügt.
- Klicken Sie auf „Fertig“, und nun können Sie ausgewählte Funktionen des Schnellkochtopfs über Ihr Telefon steuern.
- Verwenden Sie die App nur mit geschlossenem Druckdeckel, außer im Programm „Braten“.

Aufgrund der Softwareanforderungen des Betriebssystems und der Anforderungen von Google/Apple an die Anwendungssicherheit ist es notwendig, die Funktionen der Anwendung regelmäßig anzupassen. Halten Sie außerdem das Betriebssystem Ihres Telefons auf dem neuesten Stand. Die Anwendung erfordert das Betriebssystem Android 10 oder höher oder iOS 10 oder höher, andernfalls kann ihre Funktionalität nicht garantiert werden.

PROBLEMLÖSUNG BEI DER APP

- Falls „TESLA EliteCook K70 Ultra“ in der App „TESLA Smart“ nicht angezeigt wird, führen Sie einen Reset der WLAN-Verbindung durch. Schalten Sie den Schnellkochtopf ein und halten Sie die Taste „WiFi“ mindestens 5 Sekunden gedrückt, bis ein Signalton ertönt und das WiFi-Symbol zu blinken beginnt. Führen Sie anschließend die erneute Kopplung gemäß dem oben beschriebenen Verfahren durch.
- Stellen Sie sicher, dass die WLAN-Signalstärke für Ihr Telefon und den Schnellkochtopf ausreichend und stabil ist. Führen Sie die Ersteinrichtung in der Nähe Ihres WLAN-Routers durch.
- Stellen Sie sicher, dass die Funktionen „Bluetooth“ und „Standort“ (GPS) auf Ihrem Telefon aktiviert sind.
- Stellen Sie sicher, dass keine Drittanbieter-Apps (VPN, Antivirus, Firewall usw.) den Zugriff auf Ihr Telefon blockieren.
- Unterstützt wird ein WLAN-Netzwerk mit 2,4 GHz sowie den Sicherheitsstandards WPA1 oder WPA2.
- Versuchen Sie, sich mit einem anderen WLAN-Router oder einem mobilen Hotspot eines anderen Telefons zu verbinden, um einen Fehler Ihrer Internetverbindung auszuschließen.
- Es sind zu viele Geräte mit Ihrem WLAN-Router verbunden oder die Verbindung neuer Geräte ist blockiert.
- Starten Sie Ihren WLAN-Router neu.

REINIGUNG DES SCHNELLKOCHTOPFS

Nach jedem Gebrauch:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und anschließend aus dem Schnellkochtopf und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Zerlegen und reinigen Sie den oberen Deckel, den Metallfilter, das Sicherheitsventil, das Druckablassventil und überprüfen Sie die Silikondichtung.
- Waschen Sie die einzelnen Teile in warmem Seifenwasser. Diese Teile sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Stellen Sie sicher, dass das Entlüftungsrohr sauber ist – halten Sie den Deckel gegen das Licht und überprüfen Sie es.
- Reinigen Sie das Entlüftungsrohr, wenn es verstopft oder teilweise blockiert ist.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
- Nehmen Sie den Edelstahl-Innentopf heraus und reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Der Innentopf ist spülmaschinengeeignet.
- Gießen Sie niemals Flüssigkeit in das Gehäuse des Schnellkochtopfs und tauchen Sie es nicht in Wasser. Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät vor der Verwendung vollständig trocken ist.
- Wenn Sie den Schnellkochtopf nicht verwenden, bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf und schließen Sie den oberen Deckel nicht fest.

*anleitungsvideo zur
reinigung des druckdeckels
und der komponenten*



PROGRAMMBESCHREIBUNG

PROGRAMM	ZEIT			DRUCK/TEMPERATUR	
	Einstellungen	Vorgabe	Optionen		Einstellungen
Manuelle Einstellung (Druckgaren)	Weniger	1 Minute	1 - 99 Minuten	Hoher	Niedriger - Hoher
	Mittlere	30 Minuten			
	Mehr	99 Minuten			
Suppe	Weniger	20 Minuten	20 – 60 Minuten	Hoher	Niedriger - Hoher
	Mittlere	40 Minuten			
	Mehr	60 Minuten			
Fleisch	Weniger	15 Minuten	15 – 90 Minuten	Hoher	Niedriger - Hoher
	Mittlere	30 Minuten			
	Mehr	60 Minuten			
Reis / Low-Carb-Reis	Weniger	8 Minuten	8 – 15 Minuten	Hoher	Niedriger - Hoher
	Mittlere	12 Minuten			
	Mehr	15 Minuten			
Programm		15 Minuten	1 – 99 Minuten	Hoher	Niedriger - Hoher
Langsames Kochen	Weniger	3 Stunden	3 – 12 Stunden	ca. 85 °C – 98 °C	–
	Mittlere	6 Stunden			
	Mehr	12 Stunden			
Dampf	Weniger	2 Minuten	2 – 25 Minuten	Hoher	Niedriger - Hoher
	Mittlere	15 Minuten			
	Mehr	25 Minuten			
Joghurt	Weniger	8 Stunden	8 – 24 Stunden	35 °C – 43 °C	–
	Mittlere	12 Stunden			
	Mehr	20 Minuten	–	72 °C – 83 °C	
Braten	Weniger	30 Minuten	–	ca. 150 °C	–
	Mittlere			ca. 175 °C	
	Mehr			ca. 190 °C	
Sous vide	Weniger	1 Stunde	1 – 24 Stunden	ca. 55 °C – 60 °C	–
	Mittlere	8 Stunden		ca. 60 °C – 68 °C	
	Mehr	24 Stunden		ca. 75 °C – 80 °C	

FRAGEN UND ANTWORTEN

- **Was bedeutet es, wenn auf dem Display „E3“ angezeigt wird und der Schnellkochtopf nicht mehr arbeitet?**

Der Schnellkochtopf ist überhitzt. Wahrscheinlich wurde er zum Druckkochen mit zu wenig oder ohne Flüssigkeit verwendet. Trennen Sie in diesem Fall das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es etwa 10 Minuten abkühlen. Öffnen Sie anschließend den Schnellkochtopf, fügen Sie Flüssigkeit hinzu, programmieren Sie ihn erneut und starten Sie den Kochvorgang.

- **Was bedeutet es, wenn auf dem Display „E1“, „E2“ oder „E4“ angezeigt wird?**

E1: Sensorfehler, E2: Kurzschluss im Stromkreis, E4: Schalterfehler. Kontaktieren Sie den TESLA-Service.

- **Manchmal bemerke ich beim Druckkochen Feuchtigkeitstropfen im Bereich des Druckventils.**
Gelegentlich höre ich auch ein Geräusch, als würde Dampf entweichen, bevor der Timer mit dem Countdown beginnt. Beide Erscheinungen sind normal und Teil des Druckkochvorgangs.
- **Ich habe versehentlich die falsche Taste gedrückt und kann nun nicht die richtige Taste auswählen.**
Drücken Taste „die Temperatur Halten/Stornieren“. Dies gibt Ihnen wird erlauben Start erneut und drücken Sie korrekt Taste.
- **Beim Versuch, die Zeit anzupassen, ändert sie sich nicht.**
Drücken Sie die Taste „Warmhalten/Abbrechen“ und beginnen Sie erneut mit der gewünschten Einstellung und passen Sie die Zeit an.
- **Ich sehe, wie Dampf aus dem oberen Deckel entweicht.**
Sie haben vergessen, die Silikondichtung oder das blaue Sicherheitsventil einzusetzen. Wenn eines dieser Teile nicht korrekt montiert ist, kann kein Druck aufgebaut werden und das Gerät kann beschädigt werden.
- **Ich höre Dampf aus dem Schnellablassventil entweichen und der Druck im Topf steigt nicht an.**
Das Ventil befindet sich in der Position „Entlüften – Venting“. Es muss sich in der Position „Versiegelung – Sealing“ befinden, damit der Druck aufgebaut werden kann.
- **Die Kochzeit ändert sich nicht.**
Der Schnellkochtopf hat noch nicht den Betriebsdruck erreicht. Der Countdown beginnt erst, wenn der erforderliche Druck erreicht ist. Die gesamte Zubereitungszeit kann daher etwas länger sein.
- **Manchmal lässt sich der obere Deckel schwer öffnen.**
Es kann noch Druck im Gerät vorhanden sein. Stellen Sie sicher, dass das blaue Sicherheitsventil im Deckel abgesunken ist.
- **Manchmal ist mein Gericht nach der eingestellten Zeit noch nicht fertig. Wenn ich den Deckel wieder schließen möchte, lässt er sich nicht schließen.**
Lassen Sie den Schnellkochtopf etwas abkühlen. Wenn er noch heiß ist, verhindert das Entlüftungsventil das Schließen. Stellen Sie vor dem Schließen sicher, dass sich das Ventil in der Position „Entlüften – Venting“ befindet. Nach dem Schließen stellen Sie es auf „Versiegelung – Sealing“.
- **Was kann ich tun, wenn das Gericht zu viel Flüssigkeit enthält?**
Nach dem Entfernen des Deckels drücken Sie die Taste „Braten“ und lassen Sie überschüssige Flüssigkeit verdampfen. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit.
- **Ich reinige den Schnellkochtopf gründlich, aber manchmal bleibt der Geruch der letzten Speise im Gerät.**
Der Dichtungsring besteht aus Silikon. Silikon hat viele Vorteile, neigt jedoch dazu, Gerüche aufzunehmen. Mit der Zeit verflüchtigt sich der Geruch.

- **Beim Einschalten leuchtet das Display nicht auf.**
Überprüfen Sie, ob das Netzkabel richtig angeschlossen ist, oder versuchen Sie eine andere Steckdose.

PRAKTISCHE VORGEHENSWEISE – Beispiel Suppe kochen

Dieser Schnellkochtopf eignet sich ideal für die Zubereitung köstlicher Suppen. Wenn Sie trockene Bohnen und Erbsen zur Suppe hinzufügen, denken Sie daran, diese vorher einzuweichen.

VORSICHT! Suppen mit Gerste, Reis, Nudeln, Getreide und getrockneten Suppenmischungen nicht im Schnellkochtopf garen, da diese zum Schäumen neigen und das Entlüftungsventil verstopfen können. Diese Lebensmittel sollten erst nach dem Schnellkochen zur Suppe hinzugefügt werden.

ZUM KOCHEN VON SUPPEN UND SCHMORTEN DEN EDELSTAHLBEHÄLTER HÖCHSTENS ZUR HÄLFTE DES VOLUMENS FÜLLEN.

Hühnerbrühe

1 Hähnchen, kann eingefroren werden
1 Sellerie, in Stücke geschnitten
1 Zwiebel, halbiert
3 halbierte Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Suppengewürz zum Abschmecken

Geben Sie Hähnchen, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Gewürze und Wasser in den Edelstahl-Kochtopf. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste „Suppe“. Auf der LED-Anzeige erscheint „P30“ und „Hoher Druck“ leuchtet auf. Der Schnellkochtopf beginnt zu heizen. Sobald der gewünschte Druck erreicht ist, beginnt der eigentliche Kochvorgang und ein 30-minütiger Countdown wird auf dem Display angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns lässt man den Druck langsam von selbst abfallen (die Kochzeit kann je nach Bedarf verlängert oder verkürzt werden).

TECHNISCHER SUPPORT

Benötigen Sie Hilfe bei der Einrichtung und Bedienung des TESLA EliteCook K70 Ultra?
Kontaktieren Sie uns: www.tesla-electronics.eu

VERBRAUCHSMATERIALIEN UND ZUBEHÖR

Verbrauchsmaterialien können Sie im offiziellen TESLA-Shop eshop.tesla-electronics.eu erwerben (Glasdeckel, Silikonband, Silikondeckel, Backform, Silikon-Muffinform, Silikondichtung für den oberen Deckel, Dampfgarhalter, Original-Edelstahlbehälter, Dampfkorb, 6er-Set Becher zur Joghurtherstellung, blaues Sicherheitsventil mit Stopfen und vieles mehr).

GARANTIEREPARATUR

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

Die Garantie deckt NICHT ab:

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Sammelsysteme für Elektro- und Elektronikgeräte. Beachten Sie die örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie Altgeräte nicht im Hausmüll. Die ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts trägt dazu bei, negative Folgen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Da das Produkt ständig weiterentwickelt und verbessert wird, behalten wir uns Änderungen in der Bedienungsanleitung vor. Die aktuelle Version der Bedienungsanleitung finden Sie stets unter www.tesla-electronics.eu.

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

Dear customer,
thank you for choosing the TESLA EliteCook K70 Ultra.

Before using the pressure cooker, please read the safety instructions carefully and follow all normal safety rules.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

THIS DEVICE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Read and understand all instructions. Failure to follow the instructions listed below may result in electric shock, fire, or serious injury. The warnings, cautions, and instructions in this manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur.

- **WARNING!** During cooking and when opening the top lid, a strong vertical release of hot steam may occur. The housing, inner pot, and metal parts of the appliance become hot during operation! Use caution!
- This pressure cooker cooks under pressure. Improper use may result in scalding. Always ensure the pressure cooker is properly closed before operation.
- Do not open the pressure cooker until all internal pressure has been released. The release valve must be set to the "Venting (Steam Release)" position.
- Before each use, check the ventilation pipe and steam release system to ensure they are not blocked. Remove and clean any debris from the release valve.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or pressure cooker in water or any other liquid.
- Before cleaning, unplug the power cord from the outlet and allow the pressure cooker to cool down.
- To prevent electric shock, cook only in the original stainless steel inner pot. Prevent spills or overflow of liquids outside the inner pot.
- Do not use the pressure cooker with a damaged cord. If the appliance does not operate properly or has been damaged in any way, return it to TESLA service for inspection, repair, or adjustment.
- Do not fill the pressure cooker more than two-thirds full. Additionally, do not fill it more than halfway when cooking foods that foam or expand, such as rice, grains, dry beans, peas, and lentils, or foods that are mostly liquid, such as soups. This may block the venting system and cause excessive pressure buildup.
- Do not use pressure cooking for foods that tend to foam, such as apples, cranberries, rhubarb, dried soup mixes, etc. Foam and splashing may block the steam release opening or valve mechanism.
- Do not remove the metal ring in the top lid that holds the silicone sealing ring. If the metal ring is damaged, stop using the pressure cooker immediately and replace it.
- Do not use the pressure cooker for cooking with oil under pressure (deep frying with a closed lid).
- Do not open the pressure cooker until it has cooled down and all internal pressure has been released. If the blue valve does not allow the lid to turn, the pressure cooker is still under pressure.
- Do not place the pressure cooker on a gas burner, electric burner, or in a heated oven.
- Do not use the pressure cooker in very hot, dusty, or humid environments. Keep it away from

flammable and volatile substances.

- Do not repair the pressure cooker yourself, as this may result in electric shock and void the warranty.
- Do not use the pressure cooker with wet hands or feet.
- The surface between the stainless steel inner pot and the heating element at the bottom should always be clean.
- Do not use the stainless steel inner pot on other heat sources.
- Replace the silicone sealing ring if it has changed shape or size or has been otherwise mechanically damaged.
- Adult supervision is required when using the pressure cooker near children. It is not suitable for children to use the appliance on their own.
- Be careful when moving the pressure cooker due to very hot liquids. Do not touch hot surfaces. Always use the handles.
- Use only original TESLA accessories intended for this model.
- The manufacturer and importer into the European Union are not responsible for damages caused by operating the pressure cooker, such as injury, scalding, fire, or damage to other property.

NOTICE: Plastic bags used to package this appliance may be dangerous. To avoid the risk of suffocation, keep these bags out of reach of children. These bags are not toys.

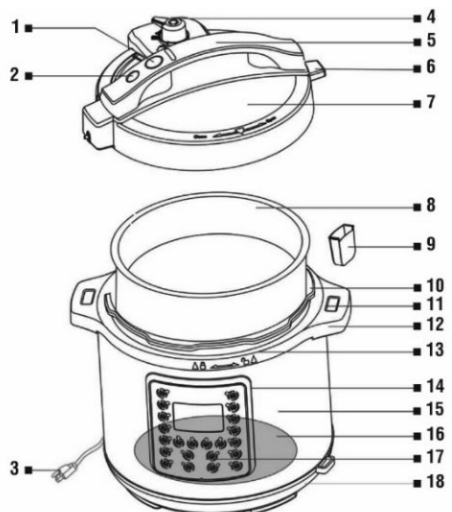
IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD

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

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

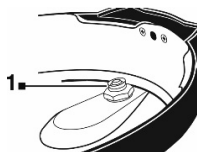
DESCRIPTION

- 1 Top cover release button
- 2 Blue safety valve
- 3 Power cable
- 4 Pressure relief valve
- 5 Top lid handle
- 6 Plastic stopper
- 7 Top cover
- 8 Stainless steel cooking pot
- 9 Condensate pot
- 10 Outer pot
- 11 Connector for connecting the hot air lid
- 12 Handle for holding the pressure cooker
- 13 Upper circle
- 14 Control panel
- 15 Pressure cooker body
- 16 Heater
- 17 Sensor
- 18 Pressure cooker bottom



BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials.
- Remove sticker on frontal side product.
- Wash silicone gasket and top lid in warm, soapy water. Do not immerse the top cover in water. Thoroughly parts rinse and dry.
- **WARNING!** Never pour water into the pressure cooker and do not immerse the power cord in water. Always make sure the stainless steel inner pot is completely dry before placing it back into the body of the pressure cooker.
- After initial cleaning, reassemble the top lid of the pressure cooker and install the metal ring with the silicone sealing ring.
- Connect plug to the pressure pot and then plug in power supply power cable sockets.
- To disconnect pressure pots, press once button „Keep warm/Cancel” and afterwards disconnect plug that sockets.
- Although metal filter and blue safety valve you will not have to clean after each use, you should clean them regularly check and in case needs clean. Metal filter cleans up humid cloth and cleaning agent means on dishes.



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

Check the pressure relief valve vent pipe nut regularly and retighten it gently with a wrench if necessary.

! CAUTION! Never loosen or remove the nut.

instructional video for
cleaning the pressure
lid and components



Reassemble the blue safety valve into the top lid. Insert the blue safety valve with the narrower side into the lid opening from the top and then fit the small silicone ring (1) onto the valve from the bottom of the lid.

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

- Place the plastic condensate container on the back of the pressure cooker and check and empty it regularly (even during cooking).

OPENING THE PRESSURE COOKER

Move the valve to the „Venting” position. Hold the top lid firmly, press the blue „OPEN” top lid release button and turn it counterclockwise. However, a slight vacuum may develop in the pressure cooker, so sometimes you can also lift the stainless steel container with the lid.

CLOSE THE PRESSURE COOKER

Before closing the pressure cooker, make sure that the silicone seal is properly fitted around the entire circumference of the top lid, the blue safety valve with seal and the metal filter are in place. Firmly grasp the top lid and turn it clockwise until you hear a click and a beep. The mark on the top lid  will align with the mark  on the body of the pressure cooker. If the top lid is not fitted or not closed properly, the display will show „LID” (except Sauté program). The „Sauté” function should only be used without the top lid.

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

IMPORTANT INFORMATION FOR DAILY USE

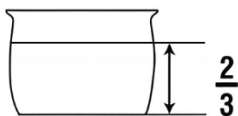
NEVER COOK WITHOUT A STAINLESS STEEL COOKING POT!

Make sure that the outside of this stainless steel cooking pot is completely dry before placing it in the pressure cooker body. After inserting the stainless steel cooking pot into the pressure cooker body, gently rotate it to ensure good contact between the stainless steel cooking pot and the heating element at the bottom of the pressure cooker. If the vent filter is clogged, clean it. You do not need to clean the metal filter after each use of the pressure cooker, but you should check it regularly and clean it if necessary. Before each use, check that the release valve is correctly fitted and that the blue safety valve is assembled.

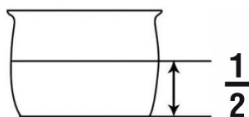
WARNING

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

- **Make sure that you have not exceeded the "MAX PRESSURE COOK" mark on the stainless steel cooking pot.**



- **At cooking food that foaming or expand, for example legumes, beans, peas, lentils, dried vegetables or foods that are mostly liquids, such as are soups, never fill a stainless steel cooking pot more than halfway full!**



- **Make sure you don't go over the "MAX RICE CUP 6" mark on the stainless steel pot when cooking rice.**

The display shows

„0000“

End of the countdown/cooking has not started

„bb“

End of pressure cooking and transition to „Keep warm“ mode

BUTTON

Soup, Meat, Rice, Steam, Manual, Program

Yogurt

Slow cook

Sauté

Sous vide

Keep warm

PRESSURE /TEMPERATURE

30 ~ 45 kPa / 50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

approx. 55 °C ~ 80 °C

approx. 75 °C ~ 80 °C

Select the desired program, set the cooking time using the „Preferences“ or „+/-“ buttons, set low or high pressure using the „Pressure“ button and press the „Start“ button. start cooking. As long as the pressure cooker is building up pressure, the time on the display will not change. The pressure cooker (except for the Slow Cook program) will only start counting down the time once the correct pressure/temperature for the selected program has been reached. For the Slow Cook program, the time starts counting down immediately after it is started. After the cooking program (Soup, Meat, Steam, Slow Cook, Manual, Program) is complete, the pressure cooker will go into keep warm mode. After the Rice, Yogurt, Sauté and Sous vide programs are complete, it will go into standby mode. You can stop cooking at any time by pressing the „Keep warm/Cancel“ button and the pressure cooker will then go into standby mode.

PREFERENCES

This button is used in combination with the program buttons. For example, if you select the „Soup“ program, the display will show a cooking time of 40 minutes („P40“). If you then press the „Preferences“ button again, the cooking time will change to 60 minutes („More“), a second press of the preset button will change the soup cooking time to 20 minutes („Less“), and another press will change the time to 40 minutes („Medium“).

PRESSURE

The „Pressure“ button is used in combination with the pressure-cooking program buttons. The default working pressure is high pressure, the „Pressure“ button switches the pressure setting between „High Pressure“ (50 ~ 65 kPa) and „Low Pressure“ (30 ~ 45 kPa) for the pressure-cooking function. Example: First press the „Rice“ button and set the cooking time, the „High Pressure“ indicator is on, press the „Pressure“ button once and the „Low Pressure“ indicator is on.

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

HOW TO USE A PRESSURE COOKER FOR PRESSURE COOKING

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

- Place the pressure cooker on a dry and flat surface.
- Hold the top lid firmly, turn it clockwise until you hear a click and the mark on the top lid  is aligned with the mark ▲ on the pot body.
- Move the valve to the „Sealing“ position.
- Select a cooking program on control panel, set required time and pressure (Low or High) and press „Start“ button.
- When it is pressurized pot heated, it can be released steam around security or venting valve. Once the pressure is pot correctly pressurized, upper the lid locks against opening and the countdown starts time cooking.
- During cooking you can sometimes notice release couples security or venting valve. That's okay. It's also okay if during cooking you will hear the pressure pot turns on and off, because of control pressure in the pot.
- After the expiration times cooking pressure pot beeps and the program automatically Soup, Meat, Bean, Steam, Slow Cook, Manual switches to „Keep warm“ mode, for the program Rice, Yogurt, Sauté and Sous vide will switch to standby mode.
- After release pressure in the pot, you will see that blue safety valve in the upper the lid is in the lower position.
- After the pressure has reduced on its own or after you have quickly released it yourself by turning

the valve lever to the „Venting“ position, carefully turn the top lid counterclockwise and lift it straight up so that the condensed liquid drips into the pot.

- After cooking is complete, unplug the power cord from the electrical outlet and then from the pressure cooker.
- ATTENTION! Steam and hot liquid can cause burns. During cooking and when opening the top lid, strong vertical escape of hot steam may occur. Be careful!
- The casing, stainless steel container and metal parts of the appliance become hot during cooking.
- During cooking, until it cools down, steam may escape from the pressure cooker and there is a risk of scalding.
- As long as there is still pressure in the pressure cooker (the blue safety float valve is in the upper position), do not lean over the pressure cooker as hot steam may escape.
- To release pressure in the pressure cooker, grasp the end of the valve lever (not the entire valve) and turn it to the „Venting“ position.

PRESSURE RELEASE

Quick Pressure Release

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

Slow pressure releases

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

KEEP WARM/CANCEL

After the cooking time has elapsed (except for Rice, Yogurt, Sauté and Sous vide programs), the pressure cooker will beep, automatically switch to „Keep warm“ mode and „bb“ will appear on the display.

„Keep warm“ should not be used for more than 4 hours. The quality and texture of the cooked food will start to change after just 1 hour. To cancel the program, press the „Keep warm/Cancel“ button until “0000” appears on the LED display.

You can also start the function manually by pressing the „Keep warm/Cancel“ button, for example to reheat already cooked food.

RICE

Rinse the rice thoroughly under running water until the water runs almost clear. This will remove excess starch and make the rice fluffier. Place the rice in the removable cooking pot and add water. The maximum amount of rice and water is 6 cups; do not exceed the "MAX RICE CUP 6" mark in the stainless steel cooking pot. You can use the original measuring cup to determine the ratio. The basic ratio is 1:1 to 1:2 (1 part rice to 1 to 2 parts water), but this ratio may vary slightly depending on the type of rice and your preferences.

TIPS FOR COOKING RICE:

- We recommend to comply with ratio water said on packaging rice. If you are not sure, start with a little smaller quantity water and gradually add.
- If you want genuine loose powder, use less water, for stickier more water.

- If you want, you can genuine salt and add your favourite spice still before by cooking.
- Add butter, if you want improve its taste, you will prevent also her gluing.
- After the expiration times cooking quick release pressure and let genuine still several minutes stand under the lid. This will make the rice perfectly will finish cooking and will be fluffier.

LOW-CARB RICE (Low Carb)

Rinse the rice thoroughly under running water until the water is almost clear. This removes excess starch and makes the rice fluffier. Place the rice into the low-carb rice cooking basket and insert the basket into the removable inner pot. Add enough water so that the rice is fully submerged and the water level is even with the top layer of the rice.

The maximum amount of rice is 4 cups. Select the "Rice" program for preparation. After cooking, the separated carbohydrates will remain in the residual water under the basket.

TIP: Add only enough water to cover the rice. Using more water may negatively affect the final texture. Adjust the cooking time according to your preference. After the cooking time ends, quickly release the pressure and let the rice rest for a few more minutes with the lid closed. This allows the rice to finish cooking and become fluffier.

SAUTÉ

Use this program for browning/sautéing, typically before pressure cooking or Slow cooking. The „Sauté“ program is typically used for meat, vegetables, poultry, browning e.g. onions, reducing liquid after pressure cooking or for a full-flavoured sauce for your food.

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

Less: approx. 150 °C

Normal: approx. 175 °C

More: approx. 190 °C

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

STEAM

The „Steam“ program is designed for steaming food or sterilizing items. You can steam eggs, vegetables, seafood, or heat food, for example. When using the program, place the steaming rack or basket in the stainless steel cooking pot and add enough water so that the water level is approximately 1 cm below the rack. Make sure the valve lever is in the „Sealing“ position.

STEAMING TIPS

- At steaming in water releases much less vitamins and minerals than at cooking in classic style pots. Food you will maintain its natural shape, colour and taste.
- Steaming is without adding fat, which is ideal for a healthy nutrition.
- Use fresh and high-quality food.
- Foodstuffs cut on anyway large pieces to be evenly distributed they cooked.
- Leave between individual pieces food enough places to steam could loosely circulate.
- Approximate times for steaming freshly or frozen Vegetables: 2 minutes, fish 3~5 minutes.
- At completion cooking vegetables or marine fruits use quick release couples to make food it didn't boil.
- Unlike from other function pressure cooking works pressure pot during „Steam“ program on full performance. This high performance can food or objects burn if will be in direct contact with the sun internal pots. Please use enclosed steaming holder, metal basket or glass / ceramic container (not part of packaging) that fits inside the inner pots.

STERILIZATION TIPS

- Before sterilization wash objects with warm water and detergent means.
- Make sure that all objects that you want to sterilize, they are made of material resistant towards high temperatures and pressures.
- You can sterilize, for example, baby bottles, baby food containers and more.
- Sterilized subjects after graduation remove and let them dry on a clean surface.

TIPS AND GUIDELINE TIMES FOR COOKING EGGS

To cook eggs, place the steaming rack in the removable cooking pot and add enough water so that the water level is approximately 1 cm below the rack, then carefully place the eggs in the pot. Follow the pressure-cooking instructions, close the pressure lid and set the desired cooking time and press the „Start“ button. Once the cooking time is up, quickly release the pressure, open the pot and transfer the eggs to a bowl of ice water to stop the cooking process and keep the yolk nice and runny (for soft-boiled eggs).

- Egg cooks only in one layer – do not stack them on top of each other yourself.
- Time cooking can be done slightly vary depending on sizes eggs and your preferences.
- Softly boiled Eggs: 2~3 minutes.
- Rotten chick boiled Eggs: 4~5 minutes.
- Hard boiled Eggs: 6~7 minutes.

MANUAL SETTINGS

Manually program the pressure level and cooking time according to your favourite recipe or preference. Setting your own cooking time is ideal for cooking meat or poultry weighing more than 1.5 kg.

SLOW COOKING

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

- It is being cooked without pressure, the valve lever is in the „Venting“ position.
- The default cooking time is 6 hours; the maximum cooking time is 12 hours.
- The slow cooking temperature is 85°C to 98°C.
- You can also manually set the time for „Slow Cooking“ in 30-minute increments by pressing the „+“ or „-“ buttons, or by pressing the „Presets“ button to quickly select preset cooking times of 3, 6, or 12 hours.

FAVORITE PROGRAM

Save your custom pressure cooking settings to memory. Press the „Program“ button and set the desired pressure level and cooking time according to your favorite recipe or preferences. Then press and hold the „Program“ button for approximately 3 seconds until you hear a beep – your settings will

be saved in the appliance memory as your custom program. The program settings remain stored even after unplugging the power cord from the outlet.

DELAY

Use this function to delay the start of cooking. We do not recommend using this function for perishable foods such as meat or fish if they are left uncooked for several hours at room temperature. Cooked rice may change its texture to soft due to the longer soaking time, or it may burn more easily. Porridge, oatmeal, foamy and sticky foods are also not suitable for this function as they may block the safety valve.

- Place the food in the cooking container.
- Close the top lid by turning it clockwise.
- Make sure the valve lever is in the „Sealing” position.
- Press the „Delay” button. The LED display will show „0:30”, which is equal to 30 minutes of delay. Pressing the „Delay” button again will extend the cooking start delay by another 30 minutes. The maximum time the delay is 24 hours.
- Time to be displayed on the LED display, showing how long will be pressure pot wait until will start another selected program.
- If you want for example program automatic power on pressure pot after 3 hours, press several times „Delay” button, until the LED display displays „3:00”.
- After setting lengths delay select the program to be afterwards start.
- On the front panel lights up the light next to the „Delay” button and other the light will turn on for you chosen one program.
- Press „Start” button for launch postponed start and program cooking.
- On the display will be counting down time that left until launch program.
- „Delay” is not possible use with the program Sauté, Yogurt and Sous vide.

YOGURT

In a pressure cooker you can prepare delicious homemade yogurt according to your own preferences. You can use pasteurized or fresh milk for production. The quality of the resulting yogurt is directly proportional to the quality of the milk and yogurt used. Before starting cooking, we recommend sterilizing all tools that will come into contact with the yogurt being prepared.

- Pour the required amount of milk into a stainless steel cooking pot.
- Close pressure pot and move lever valve to the „Sealing” position.
- Press „Yogurt” button, then press „Preferences” button to on the LED display will be „00:20” will be displayed.
- Milk will start to heat on temperature of 72 ~ 83 °C. Then the heating stops and the LED display shows „YOGT”.
- Press „Cancel” button, move lever to the „Venting” position and open lid.
- Remove stainless steel container and let milk cool down on approx. 40 °C, temperature check thermometer. Cooling milk you can accelerate cooling stainless steel containers in ice baths.
- Then stir into milk yogurt (unsweetened, without fruit) and add stainless steel container back to the body pressure pots.
- Close pressure pot, valve can be either in the „Sealing” position or also in the „Venting” position.
- Press „Yogurt” button, then press „Preferences” button until the display will show time „08:00”, for cultivation milk for 8 hours or „12:00”, for cultivation milk for 12 hours, or set own time with the „+” or „-” buttons.
- After completion cultivation on LED display will display „YOGT”.

SOUS VIDE

Sous vide cooking is a true culinary art! Although it is essentially a very simple cooking method, this cooking method is often used by gourmet chefs to prepare complex meals, rich appetizers and vegetables. But now you can bring five-star cooking quality to your kitchen.

- The thickness of meat, poultry and fish will determine the cooking time. After removing the food from the bag, use a thermometer to verify that a safe internal temperature has been reached.
- Food safety when handling and cooking is always a priority. If you are unsure of proper cooking, add 30 minutes of cooking time to safely pasteurize eggs or poultry.
- Frying after cooking gives foods a crispy texture. After cooking is complete, pour oil into a hot pan and quickly fry the cooked meat for 30 seconds on each side.
- Vegetables will cook faster if they are cut into thin, small pieces.
- Fruit can be cooked using Sous vide to make toppings, purees, syrups and more.
- Always use BPA-free vacuum sealing bags when cooking food. Vacuum seal food in appropriately sized bags.
- Place the food in the stainless steel cooking pot. When cooking multiple portions or types, the bags should not touch each other.
- Add enough water to the pot to ensure your food is fully submerged.
- Close the top lid by turning it clockwise.
- To cook without pressure, set the valve lever to the „Venting” position.
- Press „Sous vide” button.
- Use the “Preferences”, “+” or “-” buttons to change the cooking time. You can also change the desired temperature with the “Preferences” button. Less: approx. 55 °C, Medium: approx. 63 °C, More: approx. 80 °C.
- Press the “Start” button to start cooking.
- Once water will reach correctly temperatures, equipment beeps and starts countdown times cooking.
- After the expiration times cooking apparatus beeps and on the display shows „00:00”.
- Open the device and lift the top lid straight up so that the remaining liquid drips into the pot.
- Carefully remove the bag from the water and enjoy your meal.

CONTROLLING A PRESSURE COOKER/HOT AIR COOKER LID USING YOUR PHONE

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



ANDROID

search for the „TESLA Smart” app in Google Play



iOS

search for the „TESLA Smart” app in the Apple Store

- Create your account in the “TESLA Smart” app and log in.
- Allow all permissions required by the app.
 ANDROID: enable “Location” and “Nearby Devices” permissions.
 iOS: enable “Location”, “Bluetooth”, and “Local Network” permissions.
- Plug the pressure cooker into a power outlet. The “WiFi” button on the cooker will start blinking; if not, press and hold the “WiFi” button for 5 seconds to reset the WiFi connection.
- After logging into the “TESLA Smart” app, tap the “+” icon in the top right corner and then select “Add Device”.
- “Found devices” will appear: “TESLA EliteCook K70 Ultra”. Tap “Add”, the Wi-Fi network will be displayed, enter the Wi-Fi password (if not detected automatically), and tap “Next”. The pressure cooker will begin pairing with the app.
- After successful pairing, a green icon will appear next to the device name and your TESLA EliteCook K70 Ultra will be successfully added to the app.
- Tap “Done” and you can now control selected functions of the pressure cooker via your phone.
- Use the app only with the pressure lid closed, except when using “Sauté” program.

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

TROUBLESHOOTING WITH THE APPLICATION

- If “TESLA EliteCook K70 Ultra” does not appear in the “TESLA Smart” app, reset the WiFi connection. Turn on the pressure cooker, then press and hold the “WiFi” button for at least 5 seconds until you hear a beep and the WiFi icon starts blinking. Then perform a new pairing according to the procedure described above.
- Make sure the Wi-Fi signal for your phone and the pressure cooker is strong and stable. Perform the initial setup near your Wi-Fi router.
- Ensure that “Bluetooth” and “Location” (GPS) functions are enabled on your phone.
- Make sure that third-party apps (VPN, antivirus, firewall, etc.) are not blocking access.
- A Wi-Fi network operating at 2.4 GHz with WPA1 or WPA2 security is supported.
- Try connecting to another Wi-Fi router or a Wi-Fi hotspot on another phone to rule out issues with your internet connection.
- Too many devices may be connected to your Wi-Fi router, or the connection of new devices may be blocked.
- Restart your Wi-Fi router.

CLEANING A PRESSURE COOKER

After each use:

- Unplug the power cord from the wall outlet and then from the pressure cooker, and allow it to cool completely.
- Disassemble and clean the top lid, metal filter, safety valve, pressure release valve, and check the silicone sealing ring.
- Wash all parts in warm soapy water. Do not wash these parts in a dishwasher.

*instructional video for
cleaning the pressure
lid and components*



- Make sure the steam vent is clean – hold the lid against the light and inspect it.
- Clean the steam vent if it is blocked or partially blocked.
- Dry all parts thoroughly.
- Remove the stainless steel inner pot and wash it in warm water with a mild detergent. The inner pot is dishwasher safe.
- Never pour liquid into the body of the pressure cooker or immerse it in water. Always ensure the appliance is completely dry before use.
- If the pressure cooker is not in use, store it in a dry place and do not close the top lid tightly.

PROGRAM DESCRIPTION

PROGRAM	TIME			PRESSURE/TEMPERATURE	Preferences
	Preferences	Preset	Options		
Manual (pressure cooking)	Less	1 minute	1 – 99 minutes	High	Low - High
	Normal	30 minutes			
	More	99 minutes			
Soup	Less	20 minutes	20 – 60 minutes	High	Low - High
	Normal	30 minutes			
	More	60 minutes			
Meat	Less	15 minutes	15 – 90 minutes	High	Low - High
	Normal	30 minutes			
	More	60 minutes			
Rice / Low-Carb Rice	Less	8 minutes	8 – 15 minutes	High	Low - High
	Normal	12 minutes			
	More	15 minutes			
Program		15 minutes	1 – 99 minutes	High	Low - High
Slow Cook	Less	3 hours	3 – 12 hours	approx. 85° C - 98 °C	–
	Normal	6 hours			
	More	12 hours			
Steam	Less	2 minutes	2 – 25 minutes	High	Low - High
	Normal	15 minutes			
	More	25 minutes			

Yogurt	Less	8 hours	8 – 24 h hours	35 °C – 43 °C	–
	Normal	12 hours			
	More	20 minutes	–	72 °C – 83 °C	
Sauté	Less	30 minutes	–	approx. 150 °C	–
	Normal			approx. 175 °C	
	More			approx. 190 °C	
Sous vide	Less	1 hour	1 – 24 hours	approx. 55 °C – 60 °C	–
	Normal	8 hours		approx. 60 °C – 68 °C	
	More	24 hours		approx. 75 °C – 80 °C	

QUESTIONS AND ANSWERS

- What does it mean when the display shows „E3” and the pressure cooker stops working?**
 The pressure cooker has overheated. You have probably been using it for pressure cooking with little or no liquid. If this occurs, unplug the appliance and let the pressure cooker cool down slowly, about 10 minutes. Then open the pressure cooker, add liquid, program it and start cooking again.
- What does it mean if the display shows „E1”, „E2” or „E4”?**
 E1: sensor error, E2: short circuit, E4: switch error. Contact TESLA service.
- Sometimes you at pressure cooking I notice that in it creates drops humidity in the area pressure valve. Sometimes I hear the sound that sounds as if she escaped steam before by the time when timer will begin to count down time for preparation food.**
 Both of these speeches are normal and can be expected like component pressure cooking.
- I accidentally pressed the wrong button and now the pressure cooker does not allow me to press the correct one.**
 Press „Keep warm/Cancel”. This will give you will allow start again and press correctly button.
- When I tried to adjust the time, it did not change.**
 Press the “Keep Warm/Cancel” button and start again by selecting the desired setting and adjusting the time as needed.
- I see steam escaping from the top lid.**
 You forgot to put the silicone seal on the top lid or the blue safety valve. If either of these parts is not in the correct place, pressure will not build up and the device may be damaged.
- I hear steam escaping from the quick release valve and the pressure in the pot is not increasing.**
 The quick-release valve is in the „Venting” position. This valve must be in the „Sealing” position to seal the pressure cooker.
- The cooking time does not change.**
 Pressure pot still did not reach operational pressure or hot air cover did not reach required temperature for preheating. Countdown time will start as soon as will be achieved operational

pressure or temperatures for preparation chosen one type cooking. The total cooking time may therefore be a little longer.

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

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

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

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

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

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

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

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

- **When plugged in, the display does not light up.**

Check that the power cord is properly connected or try a different electrical outlet.

PRACTICAL PROCEDURE – example of cooking soup

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

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

FOR COOKING SOUP AND STEWING, FILL THE STAINLESS STEEL CONTAINER NO MORE THAN HALF THE VOLUME.

Chicken broth

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

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

The pressure cooker will start heating, once the desired pressure is reached, the actual cooking will begin and a 30-minute countdown will appear on the display.

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

TECHNICAL SUPPORT

Do you need help setting up and operating the TESLA EliteCook K70 Ultra?

Contact us: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABLES AND ACCESSORIES

You can purchase consumables in the official TESLA store eshop.tesla-electronics.eu (glass lid, silicone strap, silicone lid, baking pan, silicone muffin pan, silicone seal for the top lid, steaming holder, original stainless steel container, steaming basket, set of 6 cups for making yogurt, blue safety valve with plug and many more).

WARRANTY REPAIR

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

The warranty does NOT cover:

- normal wear and tear,
- using the pressure cooker for purposes other than those for which it is intended,
- failure to comply with the „Important Safety Instructions“ listed in the user manual,
- electromechanical or mechanical damage caused by improper use,
- damage caused by natural elements such as water, fire, static electricity, surges, etc.,
- damage caused by unauthorized repair,
- illegible serial number of the pressure cooker.

DECLARATION OF CONFORMITY

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



This product meets the requirements of the European Union.



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

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

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

Kedves vásárlónk!

Köszönjük, hogy a TESLA EliteCook K70 Ultra készüléket választotta.

A kukta használata előtt figyelmesen olvassa el a biztonsági utasításokat, és tartsa be az összes szokásos biztonsági szabályt.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

EZ A KÉSZÜLÉK CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA ALKALMAS.

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

- **VIGYÁZAT!** Főzés közben és a felső fedél kinyitásakor forró gőz erősen felfelé távozik. A készülék burkolata, belső edénye és fém alkatrészei működés közben felforrósodnak! Legyen óvatos!
- Ez a nyomásfőző nyomás alatt főz. A nem megfelelő használat forrázást okozhat. Mindig győződjön meg arról, hogy a nyomásfőző megfelelően le van zárva használat előtt.
- Ne nyissa ki a nyomásfőzőt, amíg a belső nyomás teljesen meg nem szűnt. A nyomásleeresztő szelepek az „Szellőztetés – Venting (gőz kiengedése)” pozícióban kell lennie.
- Minden használat előtt ellenőrizze a szellőzőcsövet és a gőzelvezető rendszert, hogy nincsenek-e eltömődve. Távolítsa el és tisztítsa meg az összes szennyeződést a szelepből.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a csatlakozót vagy a nyomásfőzőt vízbe vagy más folyadékba.
- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt a konnektorból, és hagyja a készüléket lehűlni.
- Az áramütés elkerülése érdekében csak az eredeti rozsdamentes acél belső edényben főzzön. Kerülje a folyadék kiömlését vagy túlfolyását a belső edényen kívül.
- Ne használja a nyomásfőzőt sérült kábellel. Ha a készülék nem működik megfelelően vagy bármilyen módon megsérült, vigye a TESLA szervizbe ellenőrzésre, javításra vagy beállításra.
- Ne töltse meg a nyomásfőzőt a kapacitás kétharmadánál jobban. Továbbá ne töltse meg félig sem, ha habzó vagy térfogatukban növekvő ételeket főz, mint például rizs, gabonafélék, száraz bab, borsó és lencse, vagy főként folyékony ételeket, például leveseket. Ez eltömítheti a szellőzőrendszert és túlzott nyomást okozhat.
- Ne használjon nyomás alatti főzést olyan ételekhez, amelyek hajlamosak a habzásra, például alma, áfonya, rebarbara, szárított leveskeverékek stb. A hab és a kifröccsenés eltömítheti a gőzkivezető nyílást vagy a szelep mechanizmusát.
- Ne távolítsa el a felső fedélben található fémgyűrűt, amely a szilikon tömítést tartja. Ha a fémgyűrű megsérült, azonnal hagyja abba a készülék használatát és cserélje ki.
- Ne használja a nyomásfőzőt olajban történő nyomás alatti sütésre (zárt fedéllel való fritózás).
- Ne nyissa ki a nyomásfőzőt, amíg le nem hűlt és a belső nyomás teljesen ki nem engedett. Ha a kék szelep nem engedi elfordítani a fedelet, a készülék még nyomás alatt van.
- Ne helyezze a nyomásfőzőt gáz- vagy elektromos főzőlapra, illetve fűtött sütőbe.
- Ne használja a nyomásfőzőt túl meleg, poros vagy nedves környezetben. Tartsa távol gyúlékony és illékony anyagoktól.
- Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket, mert ez áramütést okozhat és a garancia elvesztésével jár.

- Ne használja a nyomásfőzőt nedves kézzel vagy lábbal.
- A rozsdamentes acél belső edény és a fűtőelem közötti felületnek mindig tisztának kell lennie.
- Ne használja a rozsdamentes acél belső edényt más hőforráson.
- Cserélje ki a szilikon tömítőgyűrűt, ha megváltozott az alakja vagy mérete, vagy egyéb módon megsérült.
- A nyomásfőző gyermekek közelében történő használata felnőtt felügyeletét igényli. Nem alkalmas arra, hogy gyermekek önállóan használják.
- Legyen óvatos a készülék mozgatásakor a forró folyadékok miatt. Ne érintse meg a forró felületeket. Mindig használja a fogantyúkat.
- Csak eredeti TESLA tartozékokat használjon, amelyek ehhez a modellhez készültek.
- A gyártó és az Európai Unióba importáló nem vállal felelősséget a nyomásfőző használatából eredő károkért, mint például sérülések, forrázások, tűz vagy egyéb anyagi károk.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék csomagolásához használt műanyag zacskók veszélyesek lehetnek. A fulladásveszély elkerülése érdekében tartsa ezeket a zacskókat gyermekektől elzárva. Ezek a zacskók nem játékok.

FONTOS INFORMÁCIÓK A HÁLÓZSEBZSÉLGETÉSRŐL

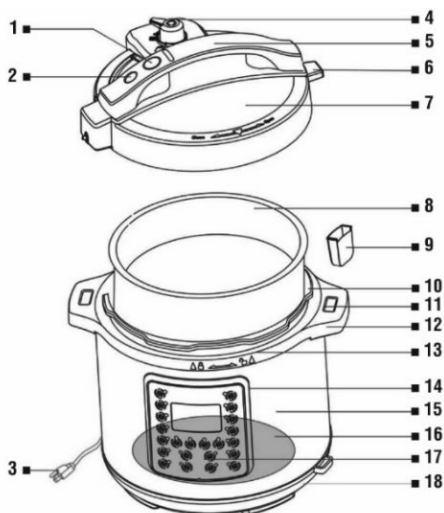
Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében ne kísérelje meg módosítani a tápkábel csatlakozóját. A tápkábel hossza csökkenti a tápkábelbe való belegabalyodás vagy megbotlás kockázatát.

NE HASZNÁLJA A KUPAKÁT HOSSZABBÍTÓVAL VAGY HÁLÓZATI ADAPTERREL.

A HÁLÓZATI KÁBELT KÖZVETLENÜL EGY ELEKTROMOS ALJZATBA CSATLAKOZTASSA.

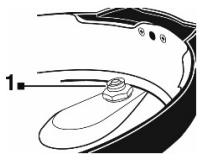
LEÍRÁS

- 1 Felső fedél kioldógombja
- 2 Kék biztonsági szelep
- 3 Tápegység kábel
- 4 Kioldószelep nyomás
- 5 Fogantyú felső fedők
- 6 Műanyag Stop
- 7 Felső borító
- 8 Rozsdamentes acél főzőedény
- 9 Tartály -on kondenzátum
- 10 Külső edény
- 11 a forró levegős fedél csatlakoztatásához
- 12 Fogantyú nyomás edények
- 13 Felső gyűrű
- 14 Vezérlőpult
- 15 Test nyomás edények
- 16 Fűtés test
- 17 Érzékelő
- 18 Alsó nyomás edények



ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Távolítsa el a termék elején található matricát.
- Mossa meg a szilikon tömitést és a felső fedelet meleg, mosogatószeres vízben. Ne merítse a felső fedelet vízbe. Az alkatrészeket alaposan öblítse le és szárítsa meg.
- **FIGYELEM!** Soha ne öntsön vizet a nyomásfőző belsejébe, és ne merítse a tápkábelt vízbe. Mindig győződjön meg arról, hogy a rozsdamentes acél edény teljesen száraz, mielőtt visszahelyezi a készülék testébe.
- A kezdeti tisztítás után szerelje össze újra a felső fedelet, és helyezze fel a fémgyűrűt a szilikon tömitéssel.
- Csatlakoztassa a csatlakozót a nyomásfőzőhöz, majd dugja be a tápkábelt a hálózati aljzatba.
- A nyomásfőző leválasztásához nyomja meg egyszer a „Hőntartás/Mégse” gombot, majd húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- Bár a fém szűrőt és a kék biztonsági szelepet nem szükséges minden használat után tisztítani, rendszeresen ellenőrizni kell, és szükség esetén meg kell tisztítani. A fém szűrőt nedves ruhával és mosogatószerrel tisztítsa meg.



oktatóvideó a nyomástartó
fedél és alkatrészeinek
tisztításához



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

Rendszeresen ellenőrizze a nyomáscsökkentő szelep légtelenítő cső anyáját, és szükség esetén húzza meg óvatosan egy kulccsal. ! FIGYELEM! Soha ne lazítsa meg vagy távolítsa el az anyát.

Szerelje vissza a kék biztonsági szelepet a felső fedélbe. Helyezze be a kék biztonsági szelepet a keskenyebb oldalával felülről a fedél nyílásába, majd illessze a kis szilikongyűrűt (1) a szelepre a fedél aljáról.

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

- Helyezze a műanyag kondenzvíz-gyűjtő edényt a kukta hátuljára, és rendszeresen ellenőrizze és ürítse ki (akár főzés közben is).

A KUPONFŐZŐ NYITÁSA

Állítsa a szelepet „Szellőztetés – Venting (Szellőztetés párok)” állásba. Fogja meg erősen a felső fedelet, nyomja meg a kék „NYITOTT – OPEN” fedél kioldógombot, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba. A kuktában azonban enyhe vákuum keletkezhet, ezért néha a rozsdamentes acél tartályt a fedővel együtt is felemelheti.

A KUPONFŐZŐ ZÁRÁSA

A kukta bezárása előtt győződjön meg arról, hogy a szilikon tömités megfelelően illeszkedik a felső fedél teljes kerületére, a kék biztonsági szelep a tömitéssel és a fémszűrő a helyén van. Fogja meg erősen a felső fedelet, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg kattantást és sípoló hangot nem hall. A felső fedélen lévő jelölésnek egy  vonalban kell lennie a kukta

testén található jelöléssel ▲. Ha a felső fedél nincs felszerelve vagy nincs megfelelően lezárva, a kijelzőn a „LID” felirat jelenik meg. (kivéve a Sütés programot). A „Sütés” funkciót csak fedő nélkül szabad használni.

Figyelmeztetés: Ha a szilikon tömítés sérült, soha ne folytassa a főzést!

FONTOS INFORMÁCIÓK A MINDENNAPI HASZNÁLATHOZ SOHA NE FŐZZÖN ROZSDAMENTES ACÉL FŐZŐEDÉNY NÉLKÜL!

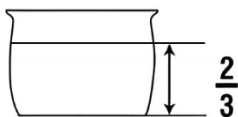
Mielőtt a rozsdamentes acél főzőedényt a kuktába helyezné, győződjön meg róla, hogy külseje teljesen száraz. Miután a rozsdamentes acél főzőedényt a kuktába helyezte, óvatosan forgassa el, hogy biztosítsa a megfelelő érintkezést a rozsdamentes acél főzőedény és a kukta alján található fűtőszál között. Ha a légtelenítő szűrő eltömődött, tisztítsa meg. A fémszűrőt nem kell minden használat után tisztítani, de rendszeresen ellenőrizni és szükség esetén megtisztítani kell. Minden használat előtt ellenőrizze a taco kieresztő szelepének megfelelő illeszkedését és a kék biztonsági szelep összeszerelését.

Ha a főételt és a köretet egyszerre készíti, tegye a hozzávalókat, például a húst és a folyadékokat a rozsdamentes acél főzőedény aljára. Ezután helyezze be a rozsdamentes acél gőzlőrácsot, helyezze rá a rozsdamentes acél köretet, és adja hozzá a zöldségeket, rizst stb.

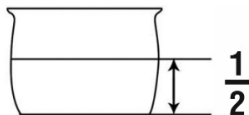
FIGYELMEZTETÉS

Javasoljuk, hogy a szárazbabot, borsót vagy lencsét főzés előtt áztassa be vízben. Ezek az ételek főzés közben hajlamosak habzásra, és eltömíthetik a szellőzőcsövet. Soha ne főzzön nyomás alatt almát, áfonyát, rebarbarát, tésztát és száraz leveskeverékeket.

- **Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a rozsdamentes acél főzőedényen található „MAX PRESSURE COOK” jelzést.**



- **Habzó vagy duzzadó ételek, például hüvelyesek, bab, borsó, lencse, szárított zöldségek, vagy többnyire folyékony ételek, például levesek főzésekor soha ne töltse a rozsdamentes acél főzőedényt félnél jobban!**



- **Rizsfőzés közben ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a rozsdamentes acél főzőedényben található „MAX RICE CUP 6” jelzést.**

A kijelzőn felirat látható

„0000” A visszaszámlálás vége/a főzés még nem kezdődött meg.
„bb” A nyomás alatti főzés vége és átkapcsolás „Melegen tartás” üzemmódba.

GOMB

Leves, Hús, Rizs, Párolás, Kézi beállítás, Program

Joghurt

Lassú főzés

Sütés

Sous vide

Melegen tartás

NYOMÁS /HŐMÉRSÉKLET

30 ~ 45 kPa / 50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

kb. 55 °C ~ 80 °C

kb. 75 °C ~ 80 °C

Válassza ki a kívánt programot, állítsa be a sütési időt a „Beállítás” vagy a „+/-” gombbal, állítsa be az alacsony vagy magas nyomást a „Nyomás” gombbal, majd nyomja meg a „Start” gombot. Indítsa el a főzést. Amíg a kukta nyomást épít fel, a kijelzőn látható idő nem változik. A kukta (a Lassú főzés program kivételével) csak akkor kezdi el a visszaszámlálást, ha a kiválasztott programhoz megfelelő nyomást/hőmérsékletet elérte. A Lassú főzés program esetében az idő visszaszámlálása azonnal megkezdődik az indítás után. A főzőprogram (Leves, Hús, Párolás, Lassú főzés, Kézi beállítás, Program) befejezése után a kukta melegen tartó üzemmódba kapcsol. A Rizs, Joghurt, Sütés és Sous Vide programok befejezése után készenléti üzemmódba kapcsol. A főzést bármikor leállíthatja a „Melegen tartás/Törlés” gomb megnyomásával, ekkor a kukta készenléti üzemmódba kapcsol.

BEÁLLÍTÁS

Ez a gomb a programgombokkal együtt használható. Például, ha a „Leves” programot választja, a kijelzőn 40 perces főzési idő („P40”) jelenik meg. Ha ezután ismét megnyomja a „Beállítás” gombot, a főzési idő 60 percre („Növel”) változik, az előre beállított gomb második megnyomására a leves főzési ideje 20 percre („Csökkent”) változik, majd egy újabb megnyomásra 40 percre („Normál”).

NYOMÁS

A „Nyomás” gombot a nyomás alatti főzési programgombokkal együtt kell használni. Az alapértelmezett üzemi nyomás a magas nyomás, a „Nyomás” gombbal a nyomásbeállítást lehet váltani a „Nagy nyomás” (50 ~ 65 kPa) és az „Alacsony nyomás” (30 ~ 45 kPa) között a nyomás alatti főzési funkcióhoz.

Példa: Először nyomja meg a „Rizs” gombot, és állítsa be a főzési időt, a „Nagy nyomás” jelzőfény világít, nyomja meg egyszer a „Nyomás” gombot, és az „Alacsony nyomás” jelzőfény világít.

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

HOGYAN HASZNÁLJUK A NYOMÁSFŐZÉST

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

- Helyezze a kuktát száraz és síkfelületre.
- Fogja meg erősen a felső fedelet, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg kattantást nem hall, és a felső fedélen lévő jelzés egy vonalba nem kerül  az edény testén lévő jelöléssel ▲.
- Állítsa a szelepet „Tömítés – Sealing” állásba.
- Válasszon egy főzési programot -on vezérlőpult panel, készlet kívánt idő és nyomás (Alacsony vagy Nagy) és nyomja meg „Start” gomb.

- Amikor nyomás alatt van edény melegítve kioldható gőz körül biztonság vagy szellőztetés szelep. Miután a nyomás elérte a edény helyesen nyomás alatt, felső a fedél zárai ellen nyitás és a visszaszámlálás megkezdődik idő főzés.
- Alatt főzés te tudsz néha észrevenni kiadás párok biztonság vagy szellőztetés szelep. Ez rendben van. Az is rendben van, ha alatt főzés hallani fogod a nyomást edény ki- és bekapcsol, mert ellenőrzés nyomás az edényben.
- Lejárat után alkalommal főzés nyomás edény sípol, és a program automatikusan Leves, Hús, Bab, Párolás, Lassú főzés, Kézi beállítások üzemmódba kapcsol „Melegen tartás”, a programhoz A Rizs, Joghurt, Sütés és Sous vide funkciók készenléti üzemmódba kapcsolnak. mód.
- Megjelenés után nyomás a fazékban látni fogod, hogy kék biztonsági szelep a felső részen a fedél alul van pozíció.
- Miután a nyomás magától lecsökkent, vagy miután gyorsan kiengedte a szelepkar „Szellőztetés – Venting” állásba fordításával, óvatosan fordítsa el a felső fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje fel egyenesen, hogy a lecsapódott folyadék a fazékba csöpögjön.
- A főzés befejezése után húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd a kuktából.
- FIGYELEM! A gőz és a forró folyadék égési sérüléseket okozhat. Főzés közben és a fedél kinyitásakor erős, függőleges forró gőzkitörés léphet fel. Legyen óvatos!
- A készülék burkolata, rozsdamentes acél tartálya és fém alkatrészei főzés közben felforrósodnak.
- Főzés közben, amíg le nem hűl, gőz távozhat a kuktából, és fennáll a forrázás veszélye.
- Amíg még nyomás van a kuktában (a kék biztonsági úszószelep felső állásban van), ne hajoljon a kukta fölé, mert forró gőz szabadulhat fel.
- A nyomás kiengedéséhez a kuktában fogja meg a szelepkar végét (ne az egész szelepet), és fordítsa „Szellőztetés – Venting” állásba.

NYOMÁSKIEGYENLÍTÉS

Gyors nyomáskiegyenlítés

Ezt a módszert zöldségek, tenger gyümölcsei és más kényes ételek főzésekor használják. A főzési idő letelte után nyomja meg a „Melegen tartás/Törlés” gombot, és azonnal állítsa a szelepkart „Szellőztetés – Venting” állásba. Gőz távozását fogja hallani, és 2-3 percen belül a nyomás kienged. A nyomásesés a kék biztonsági szelepen is látható lesz, amely alsó állásban lesz.

Lassú nyomáscsökkentés

Az önkkioldó funkciót húsok, levesek stb. főzésekor használjuk. A főzési idő letelte után hagyjuk a szelepkart „Tömítés – Sealing” állásban. A kukta lassan lehűl, és a kék biztonsági szelep az alsó helyzetbe mozdul.

MELEGEN TARTÁS/MÉGSÉ

A főzési idő letelte után (kivéve a Rizs, Joghurt, Sütés és Sous vide programokat) a kukta sípol, automatikusan „Melegen tartás” üzemmódba kapcsol, és a kijelzőn a „bb” felirat jelenik meg. A „Melegen tartás” funkciót nem szabad 4 óránál tovább használni. A főtt étel minősége és állaga már 1 óra elteltével elkezd változni. A program megszakításához nyomja meg a „Melegen tartás/Törlés” gombot, amíg a LED kijelzőn meg nem jelenik a „0000”. A funkciót manuálisan is elindíthatja a „Melegen tartás/Törlés” gomb megnyomásával, például a már elkészült ételek újra melegítéséhez.

RIZS

Alaposan öblítse le a rizst folyó víz alatt, amíg a víz majdnem tiszta nem lesz. Ez eltávolítja a felesleges keményítőt, és a rizs lazább lesz. Helyezze a rizst a kivehető főzőedénybe, és adjon hozzá

vizet. A rizs és a víz maximális mennyisége 6 csésze, ne lépje túl a rozsdamentes acél főzőedényen található „MAX RICE CUP 6” jelzést. Az arány meghatározásához használhatja az eredeti mérőpoharat. Az alap arány 1:1 - 1:2 (1 rész rizs 1-2 rész vízhez), azonban ez az arány kissé eltérhet a rizs típusától és az Ön preferenciáitól függően.

TIPPEK RIZSFŐZÉSHEZ

- Javasoljuk betartani hányados víz mondta -on csomagolás rizs. Ha te te nem vagy persze, kezdj egy kicsit kisebb mennyiség víz és fokozatosan hozzáadás.
- Ha akarsz valódi laza púder, használj kevesebb víz, a ragacsosabb állagért több víz.
- Ha akarod, megteheted valódi sőt és adjunk hozzá a tiéd kedvenc fűszer még mindig előtt főzéssel.
- Hozzáadás vaj, ha akarsz javítani annak íz, megakadályozod is neki ragasztás.
- Lejárat után alkalommal főzés gyors kiadás nyomás és engedés valódi még mindig számos jegyzőkönyv állj a fedő alá. Ettől a rizs megfő tökéletesen befejezi a főzést, és az lesz bolyhosabb.

ALACSONY SZÉNHIDRÁTtartalmú RIZS (Low Carb)

Alaposan öblítse át a rizst folyó víz alatt, amíg a víz majdnem tiszta nem lesz. Ezzel eltávolítja a felesleges keményítőt, és a rizs lazább lesz. Helyezze a rizst az alacsony szénhidrát-tartalmú rizs főzésére szolgáló kosárba, majd tegye ezt a kosarat a kivehető belső edénybe. Adjon hozzá annyi vizet, hogy a rizs teljesen ellepje, és a víz szintje egy szintben legyen a rizs felső rétegével.

A maximális rizsmennyiség 4 csésze. Az elkészítéshez válassza a „Rice” programot. A főzés befejezése után a kivált szénhidrátok a kosár alatti maradék vízben maradnak.

TIPP: Csak annyi vizet adjon hozzá, hogy ellepje a rizst. A nagyobb vízmennyiség ronthatja a kész rizs állagát. A főzési időt igazítsa saját ízléséhez. A főzési idő letelte után gyorsan engedje ki a nyomást, majd hagyja a rizst még néhány percre fedő alatt pihenni. Így a rizs tökéletesen megfő és lazább lesz.

SÜTÉS

Ezt a programot pirításhoz/pirításhoz használja, jellemzően nyomás alatti főzés vagy lassú főzés előtt. A „Sütés” programot jellemzően hús, zöldség, baromfi, például hagyma pirítására, nyomás alatti főzés utáni folyadék mennyiségének csökkentésére vagy az ételek ízesebb szószához használják.

Válassza ki a kívánt melegítési hőmérsékletet az „Beállítás” gomb megnyomásával:

Csökkent: kb. 150 °C

Normál: kb. 175 °C

Növel: kb. 190 °C

Hagyja a nyomás alatti főzött 3-4 percre előmelegedni, mielőtt ténylegesen hozzáadná az ételt. Amikor a pirítás/pirítás befejeződött, nyomja meg a „Melegen tartás/Törlés” gombot. Hagyja a nyomás alatti főzött 2-3 percre hűlni. A „Sütés” program alatt ne használja a felső fedőt.

PÁROLÁS

A „Párolás” program ételek gőzölésére vagy sterilizálására szolgál. Például tojást, zöldségeket, tenger gyümölcseit gőzölhet, vagy ételeket melegíthet. A program használatakor helyezze a gőzölőrácsot vagy kosarat a rozsdamentes acél főzőedénybe, és öntsön bele annyi vizet, hogy a vízszint körülbelül 1 cm-rel a rács alatt legyen. Győződjön meg arról, hogy a szelepkar „Tömítés – Sealing” állásban van.

GŐZÖLÉSI TIPPEK

- A vízben gőzölögve kiadások sokkal kevesebb vitaminok és ásványi anyagok mint a klasszikus

stílusban főzés edények. Étel te fenntartja annak természetes alakja, színe és íze.

- A gőzölés hozzáadás nélkül történik zsír, ami ideális az egészséges életmódhoz táplálkozás.
- Használat friss és kiváló minőségű étel.
- Élelmiszerek vágott -on különben is nagy a darabokat egyenletesen elosztani főztek.
- Szabadság között egyedi darabok élelmiszer elég gőzölős helyek tudott lazán keringenek.
- Hozzávetőleges gőzölési idők frissen vagy fagyasztott Zöldségek: 2 perc, hal 3-5 perc.
- A befejezés főzés zöldségek vagy tengeri gyümölcsök használat gyors kiadás párok, akik ételt készítenek nem forrt fel.
- Ellentétben -től más funkció nyomás főzés művek nyomás edény alatt „Párolás” program bekapcsolva tele teljesítmény. Ez magas teljesítmény tud élelmiszer vagy tárgyak égetni, ha közvetlen kapcsolatban lesznek érintkezés a nappal belső edényeket. Kérjük, használja zárt gőzölő tartó, fém kosár vagy üveg / kerámia tartály (nem része csomagolás), amely belefér a belső edények.

STERILIZÁLÁSI TIPPEK

- Előtt sterilizáció mosás tárgyak meleg víz és mosószer jelent.
- Győződjön meg róla, hogy minden tárgyak, amelyek akarsz sterilizálni, ők azok anyagból készült ellenálló felé magas hőmérsékletek és nyomások.
- Sterilizálhat például cumisüvegeket, bébiételes dobozokat és egyebeket.
- Sterilizált tantárgyak a diploma megszerzése után vedd ki és hagyd megszáradni -on tisztá felület.

TIPPEK ÉS IRÁNYELVŰ IDŐK A TOJÁS FŐZÉSÉHEZ

Tojásfőzéshez helyezze a párolóedény tartóját a kivethető főzőedénybe, és öntsön bele annyi vizet, hogy a vízszint körülbelül 1 cm-rel a tartó alatt legyen, majd óvatosan helyezze bele a tojásokat. Kövesse a nyomás alatti főzésre vonatkozó utasításokat, zárja le a nyomás alatti fedelet, állítsa be a kívánt főzési időt, majd nyomja meg a „Start” gombot. Amikor a főzési idő letelt, gyorsan engedje ki a nyomást, nyissa ki az edényt, és tegye a tojásokat egy tál jeges vízbe, hogy leállítsa a főzési folyamatot, és a sárgája szép folyékony maradjon (lágy tojáshoz).

- Tojás szakács csak egyben réteg – ne tedd őket egymásra magad.
- Idő főzés is elvégezhető némileg változhat attól függően, hogy -on méretek tojások és a tiéd preferenciák.
- Halkan főtt Tojás: 2-3 perc.
- Rohadt csaj főtt Tojás: 4-5 perc.
- Kemény főtt Tojás: 6-7 perc.

KÉZI BEÁLLÍTÁS

Programozza be manuálisan a nyomásszintet és a főzési időt kedvenc receptje vagy preferenciája szerint. A saját főzési idő beállítása ideális 1,5 kg-nál nehezebb hús vagy baromfi elkészítéséhez.

LASSÚ FŐZÉS

A lassú főzés természetéből adódóan a hús nem úgy barnul meg, mint ha serpenyőben vagy sütőben sütnének. A húst vagy a baromfit nem szükséges megpirítani a lassú főzés előtt, de ha így jobban szeretjük, megtehetjük. A darált marhahús, a szalonna és a kolbász megpirítása a lassú főzés előtt célszerű lehet, ha el szeretné távolítani az étel felesleges zsíráját. Kerülje az edény kinyitását a lassú főzés során, mivel ez jelentős hővesztést okoz. Ha ki kell nyitnia a kuktát, tegye azt a lehető

leggyorsabban. Egyes ételek, például a sárgarépa, a burgonya és a cékla, tovább tartanak főni, mint a hús, ezért vágja őket kisebb darabokra, mielőtt a húshoz adja.

- Nyomás nélkül fő, a szelepkar „Szellőztetés – Venting” állásban van.
- Az alapértelmezett főzési idő 6 óra, a maximális főzési idő 12 óra.
- A lassú főzés hőmérséklete 85°C és 98°C között van.
- A „Lassú főzés” ideje manuálisan is beállítható 30 perces lépésekben a „+” vagy „-” gombok megnyomásával, vagy a „Beállítások” gomb megnyomásával gyorsan kiválaszthatók az előre beállított főzési idők: 3, 6 vagy 12 óra.

KEDVENC PROGRAM

Mentse el saját nyomás alatti főzési programjának beállításait a memóriába. Nyomja meg a „Program” gombot, majd állítsa be a kívánt nyomásszintet és főzési időt kedvenc receptje vagy igényei szerint. Ezután tartsa lenyomva a „Program” gombot körülbelül 3 másodpercig, amíg a készülék hangjelzést ad – a beállítások elmentésre kerülnek a készülék memóriájába saját programként. A program beállításai a tápkábel kihúzása után is megmaradnak a memóriában.

KÉSLELTETÉS

Ezzel a funkcióval késleltetheti a főzés indítását. Nem javasoljuk a funkció használatát romlandó élelmiszerek, például hús vagy hal esetében, ha azokat több órán át szobahőmérsékleten nem főzzük. A főtt rizs állaga megpuhulhat a hosszabb áztatási idő miatt, vagy könnyebben megéghet. A zabkása, zabpehely, habos és ragacsos ételek sem alkalmasak erre a funkcióra, mivel eltömíthetik a biztonsági szelepet.

- Helyezze az ételt a főzőedénybe.
- Zárja le a felső fedelet az óramutató járásával megegyező irányba forgatva.
- Győződjön meg arról, hogy a szelepkar „Tömítés – Sealing” állásban van.
- Nyomja meg a „Késleltetés” gombot. A LED kijelzőn „0:30” jelenik meg, ami 30 perc késleltetést jelent. A „Késleltetés” gomb újbóli megnyomásával további 30 perccel meghosszabbítható a főzés indítása. A maximális idő a késés 24 óra.
- Megjelenítés ideje a LED kijelzőn, amely mutatja, mennyi ideig lesz nyomás edény várj, amíg elkezdődik más kiválasztott program.
- Ha akarsz például program automatikus bekapcsolás nyomás 3 óra elteltével nyomja meg a többször is „Késleltetés” gomb amíg a LED kijelző „3:00” értéket jelenít meg.
- Beállítás után hosszúságok késleltetés válassza ki a kívánt programot később kezdés.
- Az elején a panel világít A „Késleltetés” gomb melletti jelzőfény kezdés és más a lámpa felgyullad érted kiválasztott program.
- Sajtó „Start” gomb a következőhöz: dob elhalasztott indítás és programozás főzés.
- A kijelzőn lesz visszaszámlálás az idő, hogy indulásig van hátra program.
- „Késleltetés” nem lehetséges használja a programmal Sütés, Joghurt és Sous vide.

JOGHURT

BE Egy kuktában finom házi joghurtot készíthet saját ízlése szerint. Pasztőrözött vagy friss tejet is használhat az előállításához. A kapott joghurt minősége egyenesen arányos a felhasznált tej és joghurt minőségével. A főzés megkezdése előtt javasoljuk, hogy sterilizálja az összes olyan eszközt, amely érintkezésbe kerül a készítenő joghurttal.

- Öntse a kívánt mennyiségű tejet a rozsdamentes acél főzőedénybe.

- Közeleli nyomás edény és mozgás emelő szelepet a „Tömítés – Sealing” állásba.
- Sajtő „Joghurt” gombra, majd sajtő „Beállítás” gombra a a LED kijelzőn lesz „00:20” jelenik meg.
- Beindul a tej melegíteni -on 72 ~ 83 °C hőmérsékletre. Ezután a fűtés leáll, és a LED kijelzőn a „YOGT” felirat jelenik meg.
- Sajtő „Törles” gomb, áthelyezés kart a „Szellőztetés – Venting” állásba és nyitott fedél.
- Eltávolítás rozsdamentes acél tartályba és hagyjuk tej lehűlni -on kb. 40 °C hőmérséklet ellenőrzés hőmérő. Hűtés tej tudsz gyorsít hűtés rozsdamentes acél jégbe zárt konténerek fürdők.
- Majd keverjük a tejbe joghurtot (cukrozatlan, gyümölcsmentes) és adjuk hozzá rozsdamentes acél tartály vissza a testhez nyomás edények.
- Zárja el a kuktát, a szelep lehet „Tömítés – Sealing” vagy „Szellőztetés – Venting” állásban.
- Sajtő „Joghurt” gombra, majd sajtő „Beállítás” gombra, amíg a kijelző megmutatja „08:00” időpont, természetéhez tej 8 órán át vagy „12:00”, természetéhez tejet 12 órán át, vagy készlet saját idő a „+” vagy „-” gombokkal.
- Befejezés után természet LED kijelzőn „YOGT” jelenik meg.

SOUS VIDE

A sous vide főzés igazi kulináris művészet! Bár lényegében egy nagyon egyszerű főzési módszer, az ínycsikak gyakran használják ezt a főzési módszert összetett ételek, gazdag előételek és zöldségek elkészítéséhez. De most te is ötszillagos főzési minőséget hozhatsz a konyhádba.

- A hús, baromfi és hal vastagsága határozza meg a sütési időt. Miután kivette az ételt a zacskóból, hőmérővel ellenőrizze, hogy elérte-e a biztonságos belső hőmérsékletet.
- Az élelmiszerbiztonság mindig prioritás a kezelés és a főzés során. Ha nem biztos a megfelelő főzésben, adjon hozzá 30 perc főzési időt a tojás vagy a baromfi biztonságos pasztőrözéséhez.
- A főzés utáni sütés ropogós állapot ad az ételeknek. A sütés befejezése után öntsön olajat egy forró serpenyőbe, és gyorsan süsse meg a sült húst 30 másodpercig mindkét oldalán.
- A zöldségek gyorsabban megfőnek, ha vékony, apró darabokra vágjuk őket.
- A gyümölcsök sous vide módszerrel főzhetők, így feltéteket, püréket, szirupokat és egyebeket készíthetnek.
- Mindig BPA-mentes vákuumzacskókat használjon ételkészítéskor. Vákuumozza le az ételt megfelelő méretű zacskókba.
- Helyezze az ételt a rozsdamentes acél főzőedénybe. Több adag vagy típusú étel főzése esetén a zacskók ne érjenek egymáshoz.
- Önts annyi vizet a fazékba, hogy az étel teljesen ellepje.
- Zárja le a felső fedelet az óramutató járásával megegyező irányba forgatva.
- Nyomás nélküli főzéshez állítsa a szelepkart „Szellőztetés – Venting” állásba.
- Sajtő „Sous vide” gomb.
- A „Beállítás”, „+” vagy „-” gombokkal módosíthatja a főzési időt. A kívánt hőmérsékletet a „Beállítás” gombbal is módosíthatja. Kevesebb: kb. 55 °C, Közepes: kb. 63 °C, Több: kb. 80 °C.
- A főzés megkezdéséhez nyomja meg a „Start” gombot.
- Egyszer víz el fog érne helyesen hőmérsékletek, berendezések sípol és elindul visszazámlálás alkalommal főzés.
- Lejárat után alkalommal főzés berendezés sípol és bekapcsol A kijelzőn a „00:00” felirat látható.
- Nyissa ki a készüléket, és emelje fel egyenesen a felső fedelet, hogy a maradék folyadék a fazékba csöpögjön.
- Óvatosan vedd ki a zacskót a vízből, és élvezd az ételt.

NYOMÁSFŐZŐ/FORRÓLÉGES FŐZŐ FEDÉL VEZÉRLÉSE TELEFON SEGÍTSÉGÉVEL

- Kapcsolja be a Bluetooth-t és a helymeghatározást (GPS) a következőben: a tiédhez telefon.
- Telepítsd a készülékvezérlő alkalmazást a telefonodra, és kövesd az útmutatót a kuktával való párosításhoz.



ANDROID

keresse meg a „TESLA Smart” alkalmazást a Google Playen



iOS

keresse meg a „TESLA Smart” alkalmazást az Apple Store- ban

- Hozza létre fiókját a „TESLA Smart” alkalmazásban, majd jelentkezzen be.
- Engedélyezze az alkalmazás által kért összes jogosultságot.
ANDROID: engedélyezze a „Helyszín” és a „Közei eszközök” jogosultságokat.
iOS: engedélyezze a „Helyszín”, „Bluetooth” és „Helyi alkalmazások hálózata” jogosultságokat.
- Csatlakoztassa a nyomásfőzőt a hálózati aljzathoz. A készüléken a „WiFi” gomb villogni fog; ha nem, tartsa lenyomva a „WiFi” gombot 5 másodpercig a WiFi kapcsolatot visszaállításához.
- A „TESLA Smart” alkalmazásba való bejelentkezés után érintse meg a jobb felső sarokban lévő „+” ikont, majd válassza az „Eszköz hozzáadása” lehetőséget.
- Megjelennek a „Talált eszközök”: „TESLA EliteCook K70 Ultra”. Érintse meg a „Hozzáadás” gombot, megjelenik a Wi-Fi hálózat, adja meg a Wi-Fi jelszót (ha nem lett automatikusan felismerve), majd érintse meg a „Tovább” gombot. A nyomásfőző párosítása az alkalmazással megkezdődik.
- Sikeres párosítás után a név mellett zöld ikon jelenik meg, és a TESLA EliteCook K70 Ultra sikeresen hozzáadásra kerül az alkalmazáshoz.
- Érintse meg a „Kész” gombot, és most már a nyomásfőző kiválasztott funkciói telefonról vezérelhetők.
- Az alkalmazást csak zárt nyomásfedéllel használja, kivéve a „Sütés” programot.

Az operációs rendszerek szoftveres követelményei, valamint a Google/Apple biztonsági előírásai miatt az alkalmazás funkcióit rendszeresen frissíteni kell. Tartsa telefonja operációs rendszerét mindig a legfrissebb verzión. Az alkalmazás Android 10 vagy újabb, illetve iOS 10 vagy újabb rendszert igényel, ellenkező esetben a működése nem garantálható.

ALKALMAZÁSSAL KAPCSOLATOS HIBAELHÁRÍTÁS

- Ha a „TESLA EliteCook K70 Ultra” nem jelenik meg a „TESLA Smart” alkalmazásban, állítsa vissza a WiFi kapcsolatot. Kapcsolja be a nyomásfőzőt, majd tartsa lenyomva legalább 5 másodpercig a „WiFi” gombot, amíg hangjelzést nem hall, és a WiFi ikon villogni nem kezd. Ezután végezze el az újrapárosítást a fenti eljárás szerint.
- Győződjön meg róla, hogy a Wi-Fi jel erős és stabil mind a telefon, mind a nyomásfőző számára. Az első beállítást a Wi-Fi router közelében végezze el.

- Győződjön meg róla, hogy a „Bluetooth” és a „Hely” (GPS) funkciók engedélyezve vannak a telefonján.
- Győződjön meg róla, hogy harmadik féltől származó alkalmazások (VPN, vírusirtó, tűzfal stb.) nem blokkolják a hozzáférést.
- A támogatott Wi-Fi hálózat 2,4 GHz frekvencián működik, WPA1 vagy WPA2 biztonsággal.
- Próbáljon meg csatlakozni egy másik Wi-Fi routerhez vagy egy másik telefon Wi-Fi hotspotjához, hogy kizárja az internetkapcsolat hibáját.
- Lehet, hogy túl sok eszköz csatlakozik a Wi-Fi routerhez, vagy az új eszközök csatlakoztatása le van tiltva.
- Indítsa újra a Wi-Fi routert.

A NYOMÁSFŐZŐ TISZTÍTÁSA

Minden használat után:

- Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, majd a készülékből, és hagyja teljesen lehűlni.
- Szerelje szét és tisztítsa meg a felső fedelet, a fém szűrőt, a biztonsági szelepet, a nyomásleeresztő szelepet, és ellenőrizze a szilikon tömítést.
- Mossa el az egyes alkatrészeket meleg, mosogatószeres vízben. Ezeket az alkatrészeket ne mossa mosogatógépben.
- Győződjön meg róla, hogy a szellőzőcső tiszta – tartsa a fedelet fény felé, és ellenőrizze.
- Tisztítsa meg a szellőzőcsövet, ha el van dugulva vagy részben eltömődött.
- Alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt.
- Vegye ki a rozsdamentes acél belső edényt, és mossa el meleg vízben, enyhe tisztítószerrel. A belső edény mosogatógépben is tisztítható.
- Soha ne öntsön folyadékot a készülék testébe, és ne merítse vízbe. Használat előtt mindig győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen száraz.

oktatóvideó a nyomástartó
fedél és alkatrészeinek
tisztításához



PROGRAMOK LEÍRÁSA

PROGRAM	IDŐ			NYOMÁS/HŐMÉRSÉKLET	
	Beállítások	Előbeállítás	Opciók		Beállítások
Kézi beállítás (nyomás alatti főzés)	Csökkent	1 perc	1 - 99 perc	Magas	Alacsony - Nagy
	Normál	30 perc			
	Növel	99 perc			
Leves	Csökkent	20 perc	20 - 60 perc	Magas	Alacsony - Nagy
	Normál	40 perc			
	Növel	60 perc			
Hús	Csökkent	15 perc	15 - 60 perc	Magas	Alacsony - Nagy
	Normál	30 perc			
	Növel	60 perc			
Rizs / Alacsony szénhidráttartalmú rizs	Csökkent	8 perc	8-15 perc	Magas	Alacsony - Nagy
	Normál	12 perc			
	Növel	15 perc			

Program		15 perc	1 - 99 perc	Magas	Alacsony - Nagy
Lassú főzés	Csökkent	3 óra	3-12 óra	kb. 85 °C – 98 °C	–
	Normál	6 óra			
	Növel	12 óra			
Párolás	Csökkent	2 perc	2-25 perc	Magas	Alacsony - Nagy
	Normál	15 perc			
	Növel	25 perc			
Joghurt	Csökkent	8 órákor	8-24 óra	35 °C – 43 °C	–
	Normál	12 óra			
	Növel	20 perc	–	72 °C – 83 °C	
Sütés	Csökkent	30 perc	–	kb.150 °C	–
	Normál			kb.175 °C	
	Növel			kb.190 °C	
Sous vide	Csökkent	1 óra	1 - 24 óra	kb. 55 °C – 60 °C	–
	Normál	8 órákor		kb. 60 °C – 68 °C	
	Növel	24 óra		kb. 75 °C – 80 °C	

KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

- Mit jelent, ha a kijelzőn az „E3” hibakód látható, és a kukta nem működik?**
 A kukta túlmelegedett. Valószínűleg kevés vagy semmilyen folyadékkal használta a kuktát nyomás alatti főzéshez. Ha ez előfordul, húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja a kuktát lassan, körülbelül 10 percig hűlni. Ezután nyissa ki a kuktát, öntse bele a folyadékot, programozza be, és indítsa újra a főzést.
- Mit jelent, ha a kijelzőn „E1”, „E2” vagy „E4” jelenik meg?**
 E1: érzékelőhiba, E2: rövidzárlat, E4: kapcsolóhiba. Kapcsolat TESLA szerviz.
- Néha te a nyomás alatti főzés Azt veszem észre benne, hogy létrehoz cseppek páratartalom a területen nyomás szelep. Néha Hallom a hang, ami hangok mintha megszökött volna gőz előtt mire időzíttó elkezdődik visszaszámolni felkészülési idő étel.**
 Mindkettő beszédek vannak normális és lehet legyen várható mint összetevő nyomás alatti főzés.
- Véletlenszerűen Én vagyok sajtolt tévesen gomb és nyomás edény nem akar engedélyez sajtó helyesen gomb.**
 Nyomja meg a „Melegen tartás/Törlés” gombot. Ezzel újratekesheti, és megnyomhatja a megfelelő gombot.
- Amikor megpróbáltam módosítani az időt, az nem változott.**
 Nyomja meg a „Hőntartás/Mégse” gombot, majd kezdje újra a kívánt beállítás kiválasztásával és az idő módosításával.
- Látom, hogy gőz árad a felső fedélből.**
 Elfelejtette felhelyezni a szilikon tömítést a felső fedélre vagy a kék biztonsági szelepre. Ha ezek közül bármelyik nincs a helyén, a nyomás nem fog felépülni, és a készülék károsodhat.

- **Gőz távozik a gyorskioldó szelepből, és a nyomás az edényben nem növekszik.**
A gyorskioldó szelep „Szellőztetés – Venting” állásban van. Ennek a szelepnak „Tömítés – Sealing” állásban kell lennie a kukta lezárásához.
- **A főzési idő nem változik.**
Nyomás edény még mindig nem érte el működési nyomás vagy forró levegő borító nem érte el kívánt előmelegítési hőmérséklet. Visszaszámlálás idő amint elkezdődik lesz elért működési nyomás vagy előkészítési hőmérsékletek kiválasztott típus főzés. A teljes főzési idő ezért valamivel hosszabb lehet.
- **Néha nehéz kinyitni a felső fedelet.**
Ha a felső fedél nehezen nyitható, előfordulhat, hogy még mindig nyomás van a kuktában. Ellenőrizze, hogy a kukta felső fedelében található kék biztonsági szelep le van-e engedve az alsó helyzetébe.
- **Előfordul, hogy az étel nem készül el a beprogramozott idő után. Amikor megpróbálom visszatenni a fedőt az edényre, hogy tovább főzzem az ételt, a fedő nem záródik le.**
Hagyja a kuktát kissé lehűlni. Amikor a kukta még forró, a légtelenítő szelep felemelkedik, és megakadályozza a fedél lezárását. Mielőtt visszahelyezné a fedelet a kuktára, győződjön meg arról, hogy a gyorskioldó szelep „Szellőztetés – Venting” állásban van. Miután a fedél le van zárva, állítsa a szelepet „Tömítés – Sealing” állásba.
- **Mi a teendő, ha a kuktában elkészített étel több folyadékot tartalmaz a kelletnél?**
A fedél levétele után nyomja meg a „Sütés” gombot, és hagyja elpárologni a felesleges folyadékot. Legközelebb, amikor ugyanazt az ételt sūti, használjon kevesebb folyadékot.
- **Azt hiszem, alaposan kitisztítottam a kuktát, de néha észreveszem, hogy az utolsó étkezés szaga benne marad a fazékban.**
A felső fedél alatti tömítőgyűrű szilikonból készült. A szilikonnak számos nagyszerű tulajdonsága van, de hajlamos a szagokat is megtartani. Idővel minden szag elillan.
- **Ha csatlakoztatás után a kijelző nem világít:**
Ellenőrizze, hogy a tápkábel megfelelően van-e csatlakoztatva, vagy próbáljon ki egy másik elektromos aljzatot.

GYAKORLATI ELJÁRÁS – levesfőzési példa

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

FIGYELEM! Ne főzzön nyomás alatt árpat, rizst, tésztát, gabonaféléket és szárított leveskeverékeket tartalmazó leveseket, mivel ezek hajlamosak habzásra és eltömíthetik a szellőzőszelepet. Ezeket az élelmiszereket a nyomás alatti főzés után kell a leveshez adni.

LEVES ÉS PÖRKÖLT ÉTELEK FŐZÉSÉHEZ A ROZSDAMENTES ACÉL TARTÁLYT LEGFELEBB A FELÉIG TÖLTSE MEG.

Csirkéhúsleves

1 csirke, fagyasztható
1 zeller, darabokra vágva
1 fej vöröshagyma, félbevágva
3 gerezd félbevágott
fokhagyma
só, bors, levesfűszer az
ízesítéshez

Tegye a csirkét, a zellert, a hagymát, a fokhagymát, a sót, a borsot, a fűszereket és a vizet a rozsdamentes acél főzőedénybe. Zárja le a fedelet, nyomja meg a „Leves” gombot, a LED kijelzőn „P30” jelenik meg, és a „Magas nyomás” jelzés világít.

A kukta elkezd melegedni, amint elérte a kívánt nyomást, megkezdődik a tényleges főzés, és egy 30 perces visszaszámlálás jelenik meg a kijelzőn.

Miután a visszaszámlálás befejeződött, hagyja, hogy a nyomás lassan magától lecsökkenjen (a főzési időt igény szerint módosíthatja, meghosszabbíthatja vagy lerövidítheti).

TECHNIKAI TÁMOGATÁS

Segítségre van szüksége a TESLA EliteCook K70 Ultra beállításához és működtetéséhez?

Lépjön kapcsolatba velünk: www.tesla-electronics.eu

FOGYÓASZTÉKOK ÉS TARTOZÉKOK

Fogyóeszközöket a hivatalos TESLA áruházban, az eshop.tesla-electronics.eu címen vásárolhat (üveg fedél, szilikon pánt, szilikon fedél, sütőforma, szilikon muffin forma, szilikon tömítés a felső fedélhez, gőzölőtartó, eredeti rozsdamentes acél tartály, gőzölőkosár, 6 db-os joghurtkészítő pohárkészlet, kék biztonsági szelep dugóval és még sok más).

GARANCIÁLIS JAVÍTÁS

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

A garancia NEM vonatkozik a következőkre:

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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



Ez a termék megfelel az Európai Unió követelményeinek.



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

A termék fejlesztése és javítása miatt fenntartjuk a jogot a felhasználói kézikönyv módosítására. A felhasználói kézikönyv aktuális verziója mindig megtalálható a www.tesla-electronics.eu weboldalon.

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

Drogi kliencie,
dziękujemy za wybranie urządzenia TESLA EliteCook K70 Ultra.

Przed użyciem szybkowaru należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa i zastosować się do wszystkich standardowych zasad bezpieczeństwa.

WAŻNA INFORMACJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA **TO URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**

Przeczytaj i zrozum wszystkie instrukcje. Nieprzestrzeganie poniższych instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar lub poważne obrażenia. Ostrzeżenia, uwagi i instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich możliwych warunków i sytuacji.

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

- **UWAGA!** Podczas gotowania oraz przy otwieraniu górnej pokrywy może dojść do silnego, pionowego wydostawania się gorącej pary. Obudowa, pojemnik oraz metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas pracy! Zachowaj ostrożność!
- Ten szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użycie może spowodować poparzenia. Zawsze upewnij się, że szybkowar jest prawidłowo zamknięty przed uruchomieniem.
- Nie otwieraj szybkowaru, dopóki całe wewnętrzne ciśnienie nie zostanie uwolnione. Zawór uwalniający musi być ustawiony w pozycji „Venting (uwalnianie pary)”.
- Przed każdym użyciem sprawdź przewód wentylacyjny oraz system odpowietrzania, aby upewnić się, że nie są zablokowane. Usuń i wyczyść wszelkie zanieczyszczenia z zaworu.
- Aby zapobiec porażeniu prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani szybkowaru w wodzie ani w innych cieczach.
- Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający od gniazdka i pozwól urządzeniu ostygnąć.
- Aby zapobiec porażeniu prądem, gotuj wyłącznie w oryginalnym stalowym naczyniu wewnętrznym. Unikaj rozlewania lub przelewania się cieczy poza naczynie.
- Nie używaj szybkowaru z uszkodzonym przewodem. Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, przekaż je do serwisu TESLA w celu kontroli, naprawy lub regulacji.
- Nie napełniaj szybkowaru powyżej dwóch trzecich jego pojemności. Ponadto nie napełniaj go więcej niż do połowy podczas gotowania produktów, które się pienią lub zwiększają objętość, takich jak ryż, zboża, suche fasole, groch i soczewica, lub produktów głównie płynnych, takich jak zupy. Może to zablokować system odpowietrzania i spowodować nadmierny wzrost ciśnienia.
- Nie używaj gotowania pod ciśnieniem do produktów, które mają tendencję do pienienia się, takich jak jabłka, żurawina, rabarbar, suszone mieszanki zup itp. Piana i rozpryski mogą zablokować otwór odprowadzający parę lub mechanizm zaworu.
- Nie usuwaj metalowego pierścienia w górnej pokrywie, który utrzymuje silikonową uszczelkę. Jeśli pierścień jest uszkodzony, natychmiast zaprzestań używania szybkowaru i wymień go.
- Nie używaj szybkowaru do smażenia pod ciśnieniem (z zamkniętą pokrywą i olejem).
- Nie otwieraj szybkowaru, dopóki nie ostygnie i nie zostanie całkowicie uwolnione ciśnienie. Jeśli niebieski zawór nie pozwala obrócić pokrywy, oznacza to, że urządzenie nadal jest pod ciśnieniem.

- Nie stawiaj szybkowaru na palniku gazowym, elektrycznym ani w nagrzanym piekarniku.
- Nie używaj szybkowaru w bardzo gorącym, zapylonym lub wilgotnym środowisku. Trzymaj go z dala od substancji łatwopalnych i lotnych.
- Nie naprawiaj szybkowaru samodzielnie – grozi to porażeniem prądem i utratą gwarancji.
 - Nie używaj szybkowaru mokrymi rękami lub stopami.
- Powierzchnia między stalowym naczyniem wewnętrznym a elementem grzewczym na dnie powinna być zawsze czysta.
- Nie używaj stalowego naczynia wewnętrznego na innych źródłach ciepła.
- Wymień silikonową uszczelkę, jeśli zmieniła kształt, rozmiar lub została uszkodzona mechanicznie.
- Podczas używania szybkowaru w pobliżu dzieci wymagany jest nadzór osoby dorosłej. Dzieci nie powinny samodzielnie korzystać z urządzenia.
- Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia szybkowaru ze względu na bardzo gorące płyny. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj uchwytów.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów TESLA przeznaczonych do tego modelu.
- Producent i importer do Unii Europejskiej nie ponoszą odpowiedzialności za szkody spowodowane użytkowaniem szybkowaru, takie jak obrażenia, oparzenia, pożar czy uszkodzenie mienia.

OSTRZEŻENIE: Plastikowe torby używane do pakowania tego urządzenia mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, należy przechowywać je poza zasięgiem dzieci. Torby te nie są zabawkami.

WAŻNE INFORMACJE O KABLU ZASILAJĄCYM

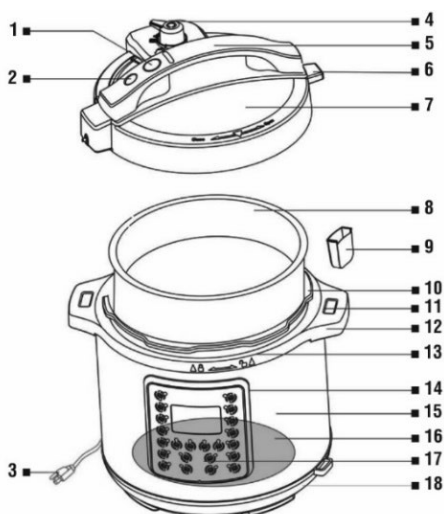
Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie należy modyfikować wtyczki przewodu zasilającego. Długość przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko zaplątania się lub potknięcia o przewód.

NIE UŻYWAJ SZYBKOWARU Z PRZEDŁUŻACZEM LUB ZASILACZEM.

PODŁĄCZ PRZEWÓD ZASILAJĄCY BEZPOŚREDNIO DO GNIAZDKA ELEKTRYCZNEGO.

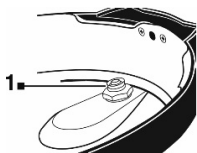
OPIS

- 1 Przycisk zwalniający górną pokrywę
- 2 Niebieski zawór bezpieczeństwa
- 3 Przewód zasilający
- 4 Zawór nadmiarowy ciśnienia
- 5 Górny uchwyt pokryw
- 6 Plastikowy korek
- 7 Górna pokrywa
- 8 Pojemnik ze stali nierdzewnej
- 9 Pojemnik na kondensat
- 10 Doniczka zewnętrzna
- 11 Złącze do podłączenia ściany pokrywki
- 12 Uchwyt do trzymania szybkowaru
- 13 Górne koło
- 14 Panel sterowania
- 15 Korpus szybkowaru
- 16 Podgrzewacz
- 17 Transduktor
- 18 Dno szybkowaru



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć Wszystko opakowanie materiały.
- Usunąć naklejkę NA czołowa strona produkt.
- Umyć silikon uszczelka i góra pokrywę w ciepłej wodzie z mydłem woda. Nie zanurzaj górnej pokrywy w wodzie. Dokładnie strony płukanie i suchy.
- **UWAGA!** Nigdy nie wlewaj wody do wnętrza szybkowaru i nie zanurzaj przewodu zasilającego w wodzie. Zawsze upewnij się, że wewnętrzny garnek ze stali nierdzewnej jest całkowicie suchy przed ponownym umieszczeniem go w obudowie szybkowaru.
- Po wstępnym czyszczeniu ponownie złoż górną pokrywę szybkowaru i zamontuj metalowy pierścień z silikonową uszczelką.
- Podłącz wtyczkę do szybkowaru, a następnie podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
- Aby odłączyć szybkowar, naciśnij raz przycisk „Utrzymanie temperatury/Anuluj”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Chociaż metalowy filtr i niebieski zawór bezpieczeństwa nie wymagają czyszczenia po każdym użyciu, należy je regularnie sprawdzać i w razie potrzeby czyścić. Metalowy filtr czyść wilgotną ściereczką i płynem do mycia naczyń.



*film instruktażowy dotyczący
czyszczenia pokrywy
ciśnieniowej i podzespołów*



Zdejmij małą plombę z niebieskiego zaworu bezpieczeństwa, który znajduje się na spodzie górnej pokrywy, wyciągnij niebieski zawór bezpieczeństwa z góry i umyj go w ciepłej wodzie z mydłem.

Regularnie sprawdzaj nakrętkę przewodu odpowietrzającego zaworu bezpieczeństwa i w razie potrzeby dokręć ją delikatnie kluczem.

UWAGA! Nigdy nie odkręcaj ani nie wyjmuj nakrętki.

Zamontuj ponownie niebieski zawór bezpieczeństwa w górnej pokrywie. Włóż niebieski zawór bezpieczeństwa węższą stroną do otworu w pokrywie od góry, a następnie załóż mały silikonowy pierścień (1) na zawór od dołu pokrywy. **Nieprawidłowy montaż spowoduje przeciekanie górnej pokrywy i ulatnianie się pary!**

- Umieść plastikowy pojemnik na skropliny z tyłu szybkowaru, sprawdzaj go i opróżniaj regularnie (nawet w trakcie gotowania).

OTWIERANIE SZYBKOWARU

Przesuń zawór do pozycji „Odpowietrzanie – Venting (Wydanie Steam)”. Mocno przytrzymaj górną pokrywę, naciśnij niebieski przycisk zwalniający pokrywę „OTWÓRZ – OPEN” i obróć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W szybkowarze może jednak wytworzyć się lekkie podciśnienie, dlatego czasami można również podnieść pojemnik ze stali nierdzewnej razem z pokrywą.

ZAMKNIĘCIE SZYBKOWARU

Przed zamknięciem szybkowaru upewnij się, że silikonowa uszczelka jest prawidłowo założona na całym obwodzie górnej pokrywy, a niebieski zawór bezpieczeństwa z uszczelką i metalowy filtr są na swoim miejscu. Mocno chwyć górną pokrywę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż

usłyszysz kliknięcie i sygnał dźwiękowy. Znak na górnej pokrywie  zrówna się ze znakiem ▲ na korpusie szybkowaru. Jeśli górna pokrywa nie jest założona lub nie jest prawidłowo zamknięta, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „LID”. (z wyjątkiem programu Smażenie). Funkcji „Smażenie” należy używać wyłącznie bez górnej pokrywy.

Ostrzeżenie: Jeżeli uszczelka silikonowa jest uszkodzona, nie należy kontynuować gotowania!

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE CODZIENNEGO UŻYTKOWANIA:

NIGDY NIE GOTUJ BEZ NACZYNIA ZE STALI NIERDZEWNEJ!

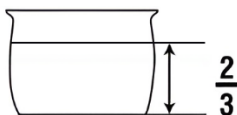
Upewnij się, że zewnętrzna strona garnka ze stali nierdzewnej jest całkowicie sucha przed umieszczeniem go w korpusie szybkowaru. Po umieszczeniu garnka ze stali nierdzewnej w korpusie szybkowaru, delikatnie obróć go, aby zapewnić dobry kontakt między garnkiem ze stali nierdzewnej a elementem grzejnym na dnie szybkowaru. Jeśli filtr odpowietrzający jest zatkany, wyczyść go. Nie ma potrzeby czyszczenia metalowego filtra po każdym użyciu szybkowaru, ale należy go regularnie sprawdzać i w razie potrzeby czyścić. Przed każdym użyciem sprawdź poprawność montażu zaworu spustowego taco oraz niebieskiego zaworu bezpieczeństwa.

Podczas jednoczesnego gotowania dania głównego i dodatku, dodaj składniki, takie jak mięso i płyny, na dno garnka ze stali nierdzewnej. Następnie włóż stalowy ruszt do gotowania na parze, umieść na nim stalowy pojemnik na dodatek i dodaj warzywa, ryż itp.

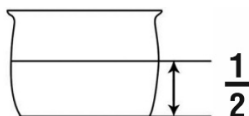
UWAGA

Zalecamy namoczenie produktów spożywczych, takich jak sucha fasola, groch lub soczewica, w wodzie przed gotowaniem. Produkty te mają tendencję do pienienia się podczas gotowania i mogą spowodować zatkanie przewodu odpowietrzającego. Nigdy nie gotuj w szybkowarze jabłek, żurawiny, rabarbaru, makaronu ani suchych mieszanek do zup.

- **Upewnij się, że nie przekraczasz oznaczenia „MAX PRESSURE COOK” umieszczonego na garnku ze stali nierdzewnej.**



- **Podczas gotowania potraw pniących się lub zwiększających objętość, takich jak rośliny strączkowe, fasola, groch, soczewica, suszone warzywa lub potraw składających się głównie z płynów, takich jak zupy, nigdy nie napełniaj garnka ze stali nierdzewnej więcej niż do połowy!**



- **Podczas gotowania ryżu upewnij się, że nie przekroczysz oznaczenia „MAX RICE CUP 6” w garnku ze stali nierdzewnej.**

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat

„0000” Koniec odliczania/gotowanie nie rozpoczęte

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

PRZYCISK

Zupa, Mięso, Ryż, Para, Tryb ręczny, Program

Jogurt

Wolnowar

Smażenie

Sous vide

Utrzymywanie temperatury

CIŚNIENIA/TEMPERATURY

30 ~ 45 kPa / 50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

ok. 55 °C ~ 80 °C

ok. 75 °C ~ 80 °C

Wybierz żądany program, za pomocą przycisku „Preferencje” lub „+/-” ustaw czas gotowania, za pomocą przycisku „Ciśnienie” ustaw niskie lub wysokie ciśnienie i naciśnij przycisk „Start”. Rozpocznij gotowanie. Dopóki szybkowar zwiększa ciśnienie, czas na wyświetlaczu się nie zmienia. Szybkowar (z wyjątkiem programu Wolnowar) zacznie odliczać czas dopiero po osiągnięciu prawidłowego ciśnienia/temperatury dla wybranego programu. W przypadku programu Wolnowar odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po jego uruchomieniu. Po zakończeniu programu gotowania (Zupa, Mięso, Para, Wolnowar, Tryb ręczny, Program) szybkowar przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła. Po zakończeniu programów Ryż, Jogurt, Smażenie i Sous Vide przejdzie w tryb czuwania. Gotowanie można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk „Utrzymywanie temperatury/Anuluj”, a szybkowar przejdzie w tryb czuwania.

PREFERENCJE

Ten przycisk jest używany w połączeniu z przyciskami programów. Na przykład, jeśli wybierzesz program „Zupa”, na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania 40 minut („P40”). Ponowne naciśnięcie przycisku „Preferencje” spowoduje zmianę czasu gotowania na 60 minut („Więcej”), drugie naciśnięcie przycisku ustawień wstępnych zmieni czas gotowania zupy na 20 minut („Mniej”), a kolejne naciśnięcie zmieni czas gotowania na 40 minut („Średnio”).

CIŚNIENIE

Przycisk „Ciśnienie” jest używany w połączeniu z przyciskami programu gotowania pod ciśnieniem. Domyślne ciśnienie robocze to wysokie ciśnienie, przycisk „Ciśnienie” przełącza ustawienie ciśnienia między „Wysokie ciśnienie” (50 ~ 65 kPa) i „Niskie ciśnienie” (30 ~ 45 kPa) dla funkcji gotowania pod ciśnieniem.

Przykład: Najpierw naciśnij przycisk „Ryż” i ustaw czas gotowania, wskaźnik „Wysokie ciśnienie” jest włączony, naciśnij przycisk „Ciśnienie” jeden raz, a wskaźnik „Niskie ciśnienie” jest włączony.

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

JAK KORZYSTAĆ Z SZYBKOWARU DO GOTOWANIA CIŚNIENIOWEGO

Przed rozpoczęciem gotowania należy przeczytać rozdział „WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI” i zawsze sprawdzić, czy szybkowar jest prawidłowo zmontowany.

- Szybkowar należy ustawić na suchej i płaskiej powierzchni.
- Mocno przytrzymaj górną pokrywę i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie, a oznaczenie na górnej pokrywie  zrówna się ze oznaczeniem ▲ na korpusie garnka.
- Przesuń zawór do pozycji „Uszczelnianie – Sealing”.

- Wybierz program gotowania NA panel sterowania panel, zestaw wymagany czas i presja (Niskie Lub Wysokie) i naciśnij Przycisk „Start”.
- Gdy jest pod ciśnieniem garnek podgrzany, może zostać uwolniony para wokół bezpieczeństwa Lub odpowietrzanie zawór. Gdy ciśnienie jest garnek prawidłowo pod ciśnieniem, górny pokrywa się zamyka przeciwko otwarciu i rozpoczęcie odliczania czasu gotowania.
- Podczas gotowania Ty możesz Czasami zauważyć uwolnienie pary bezpieczeństwa Lub odpowietrzanie zawór. To w porządku. To również w porządku, jeśli podczas gotowania usłyszysz ciśnienie garnek włącza się i wyłącza, ponieważ kontrola ciśnienia w garnku.
- Po upływie terminu ważności czasu gotowania ciśnienie garnek sygnały dźwiękowe i program automatycznie Zupa, Mięso, Fasola, Para, Wolnwar, Tryb ręczny przełączają się na tryb „Utrzymywanie temperatury” dla programu Ryż, Jogurt, Smażenie i Sous vide przełączą się w tryb czuwania tryb.
- Po wydaniu ciśnienie w garnku zobaczysz, że niebieski zawór bezpieczeństwa w górnej części pokrywa jest na dole pozycja.
- Po tym, jak ciśnienie spadnie samoistnie lub po jego szybkim uwolnieniu przez Ciebie poprzez przekręcenie dźwigni zaworu do pozycji „Odpowietrzanie – Venting”, ostrożnie przekręć górną pokrywę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i unieś ją pionowo do góry, aby skroplona ciecz spłynęła do garnka.
- Po zakończeniu gotowania odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego, a następnie od szybkowaru.
- UWAGA! Para i gorące płyny mogą spowodować oparzenia. Podczas gotowania i otwierania górnej pokrywy może wystąpić silny pionowy wyrzut gorącej pary. Zachowaj ostrożność!
- Obudowa, pojemnik ze stali nierdzewnej i metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas gotowania.
- Podczas gotowania, aż do momentu ostygnięcia, z szybkowaru może wydobywać się para, co stwarza ryzyko oparzenia.
- Dopóki w szybkowarze znajduje się jeszcze ciśnienie (niebieski zawór bezpieczeństwa znajduje się w górnej pozycji), nie należy pochylać się nad szybkowarem, gdyż może wydobywać się gorąca para.
- Aby uwolnić ciśnienie z szybkowaru, chwyć koniec dźwigni zaworu (nie cały zawór) i przekręć ją do pozycji „Odpowietrzanie – Venting”.

ZWOLNIENIE CIŚNIENIA

Szybkie uwolnienie ciśnienia.

Ta metoda jest stosowana podczas gotowania warzyw, owoców morza i innych delikatnych potraw. Po upływie czasu gotowania naciśnij przycisk „Utrzymywanie temperatury/Anuluj” i natychmiast przesunąć dźwignię zaworu do pozycji „Odpowietrzanie – Venting”. Słychać będzie ulatniającą się parę, a po 2–3 minutach ciśnienie zostanie uwolnione. Spadek ciśnienia będzie również widoczny na niebieskim zaworze bezpieczeństwa, który będzie w pozycji dolnej.

Powolne uwalnianie ciśnienia

Funkcja samoczynnego otwierania jest używana podczas gotowania potraw takich jak mięso, zupy itp. Po upływie czasu gotowania należy pozostawić dźwignię zaworu w pozycji „Uszczelnianie – Sealing”. Szybkowar powoli ostygnie, a niebieski zawór bezpieczeństwa przesunie się do dolnej pozycji.

UTRZYMYWANIE TEMPERATURY/ANULOWANIE

Po upływie czasu gotowania (z wyjątkiem programów: Ryż, Jogurt, Smażenie i Sous vide) szybkowar wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się w tryb „Utrzymywanie temperatury”, a na wyświetlaczu pojawi się „bb”. Trybu „Utrzymywanie temperatury” nie należy używać dłużej niż 4

godziny. Jakość i konsystencja ugotowanego jedzenia zaczną się zmieniać już po 1 godzinie. Aby anulować program, naciśnij przycisk „Utrzymywanie temperatury/Anuluj”, aż na wyświetlaczu LED pojawi się „0000”.

Funkcję tę można również uruchomić ręcznie, naciskając przycisk „Utrzymywanie temperatury/Anuluj”, na przykład w celu podgrzania już ugotowanego jedzenia.

RYŻ

Dokładnie opłucz ryż pod bieżącą wodą, aż będzie prawie klarowna. Pozwoli to usunąć nadmiar skrobi i sprawi, że ryż będzie bardziej puszysty. Wsyp ryż do wyjmowanego garnka i dodaj wody.

Maksymalna ilość ryżu i wody to 6 filiżanek, nie przekraczając oznaczenia „MAX RICE CUP 6” na garnku ze stali nierdzewnej. Do określenia proporcji możesz użyć oryginalnej miarki. Podstawowa proporcja to 1:1 do 1:2 (1 część ryżu na 1 do 2 części wody), jednak może się ona nieznacznie różnić w zależności od rodzaju ryżu i indywidualnych preferencji.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA RYŻU:

- Polecamy przestrzegać stosunek woda powiedział NA opakowanie ryżu. Jeśli Ty nie jesteś jasne, zacznij od małego mniejszy ilość woda i stopniowo dodać.
- Jeśli chcesz prawdziwy sypki puder, użyj mniej woda, dla bardziej lepkiej więcej woda.
- Jeśli chcesz, możesz prawdziwy sól i dodaj swój ulubiony przyprawa Nadal zanim przez gotowanie.
- Dodać masło, jeśli chcesz poprawić jego smaku, zapobiegiesz Również jej klejenie.
- Po upływie terminu ważności czasy gotowanie szybki uwolnienie ciśnienie i pozwól prawdziwy Nadal kilka protokołów Stań pod pokrywką. To sprawi, że ryż doskonale skończą gotować i będą bardziej puszysty.

RYŻ NISKOWĘGLOWODANOWY (Low Carb)

Ryż dokładnie przepłucz pod bieżącą wodą, aż woda będzie prawie przejrzysta. Dzięki temu usuniesz nadmiar skrobi, a ryż będzie bardziej sypki. Umieść ryż w koszyku do gotowania ryżu

niskowęglowodanowego i włóż koszyk do wyjmowanego naczynia. Dodaj tyle wody, aby ryż był całkowicie zanurzony, a poziom wody znajdował się na wysokości górnej warstwy ryżu.

Maksymalna ilość ryżu to 4 szklanki. Do przygotowania wybierz program „Ryż”. Po zakończeniu gotowania wytrącone węglowodany pozostaną w wodzie pod koszykiem.

WSKAZÓWKA: Dodaj tylko tyle wody, aby przykryła ryż. Większa ilość wody może pogorszyć końcową konsystencję ryżu. Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji. Po zakończeniu gotowania szybko uwolnij ciśnienie i pozostaw ryż jeszcze na kilka minut pod pokrywką. Dzięki temu ryż będzie idealnie ugotowany i bardziej sypki.

SMAŻENIE

Użyj tego programu do zrumienienia/podsmażenia, zazwyczaj przed gotowaniem pod ciśnieniem lub powolnym gotowaniem. Program „Smażenie” jest zazwyczaj używany do mięsa, warzyw, drobiu, zrumienienia np. cebuli, redukcji płynu po gotowaniu pod ciśnieniem lub do uzyskania sosu o pełnym smaku do jedzenia.

Wybierz żądaną temperaturę grzania, naciskając przycisk „Preferencje”:

Mniej: ok. 150 °C

Średnio: ok. 175 °C

Więcej: ok. 190 °C

Pozostaw szybkiwar do nagrzania przez 3 do 4 minut przed dodaniem jedzenia. Po zakończeniu zrumienienia/podsmażenia naciśnij przycisk „Utrzymywanie temperatury/Anuluj”. Pozostaw

szybkowar do ostygnięcia na 2 do 3 minut przed gotowaniem pod ciśnieniem. Nie używaj górnej pokrywy podczas programu „Smażenie”.

PARA

Program „Para” jest przeznaczony do gotowania na parze lub sterylizacji potraw. Można na przykład gotować na parze jajka, warzywa, owoce morza lub podgrzewać jedzenie. Podczas korzystania z programu należy umieścić ruszt lub koszyk do gotowania na parze w garnku ze stali nierdzewnej i dodać tyle wody, aby jej poziom znajdował się około 1 cm poniżej kratki. Upewnij się, że dźwignia zaworu jest w pozycji „Uszczelnianie – Sealing”.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE

- Na gotowanie na parze w wodzie wydania dużo mniej witaminy i minerały niż Na gotowanie w stylu klasycznym garnki. Jedzenie Ty utrzyma jego naturalny kształt, kolor i smak.
- Gotowanie na parze odbywa się bez dodawania tłuszcz, który jest idealny dla zdrowego odżywianie.
- Używać świeże i wysokiej jakości żywność.
- Artykuły spożywcze cięcie NA W każdym razie duże elementy do równomiernego rozłożenia oni ugotowali.
- Wyjechać między indywidualny sztuki żywność wystarczająco miejsca do parowania mógł luźno krążyć.
- Przybliżony czasy gotowania na parze świeżo Lub mrożony Warzywa: 2 minuty, ryby 3~5 minut.
- Na ukończenie gotowanie warzywa Lub morski owoce używać szybki uwolnienie pary do przygotowywania jedzenia nie zagotowało się.
- W przeciwieństwie do z Inny funkcjonować ciśnienie gotowanie fabryka ciśnienie garnek podczas Program „Para” włączony pełny wydajność. To wysoki wydajność Móc żywność Lub obiekty spalić jeśli będzie w bezpośrednim kontakcie kontakt ze słońcem wewnętrzny garnki. Proszę użyć w załączeniu uchwyt do gotowania na parze, metalowy koszyk Lub szkło / ceramika pojemnik (nie część opakowanie) mieszczące się wewnątrz garnki.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE STERYLIZACJI

- Zanim sterylizacja umyć obiekty ciepła woda i detergent oznacza.
- Upewnij się, że Wszystko obiekty, które chcesz sterylizować, są wykonane z materiału odporny w kierunku wysoki temperatury i ciśnienia.
- Można sterylizować na przykład butelki dla niemowląt, pojemniki na jedzenie dla dzieci i wiele innych.
- Wysterylizowany przedmioty po ukończeniu studiów wyjmij i pozwól im wyschnąć NA czysty powierzchnia.

WSKAZÓWKI I CZAS GOTOWANIA JAJEK

Aby ugotować jajka, umieść uchwyt na parę w wyjmowanym garnku i dodaj tyle wody, aby jej poziom sięgał około 1 cm poniżej uchwytu, a następnie ostrożnie umieść jajka. Postępuj zgodnie z instrukcją gotowania pod ciśnieniem, zamknij pokrywę, ustaw żądany czas gotowania i naciśnij przycisk „Start”. Po upływie czasu gotowania szybko spuść ciśnienie, otwórz garnek i przełóż jajka do miski z lodowatą wodą, aby zatrzymać proces gotowania i utrzymać żółtko w stanie płynnym (do jajek na miękko).

- Jajko kucharz tylko w jednym warstwy – nie układaj ich jedna na drugiej się.
- Czas gotowanie może być wykonane nieznacznie różnią się w zależności od NA rozmiary jajka i twoje preferencje.

- Delikatnie gotowany Jajka: 2~3 minuty.
- Zgniły kurczak gotowany Jajka: 4~5 minut.
- Twardy gotowany Jajka: 6~7 minut.

USTAWIENIA RĘCZNE

Ręcznie zaprogramuj poziom ciśnienia i czas gotowania zgodnie z ulubionym przepisem lub preferencjami. Ustawienie własnego czasu gotowania jest idealne do gotowania mięsa lub drobiu o wadze powyżej 1,5 kg.

WOLNOWAR

Ze względu na charakter powolnego gotowania, mięso nie zrumieni się tak, jak gdyby było gotowane na patelni lub w piekarniku. Nie jest konieczne rumienienie mięsa lub drobiu przed powolnym gotowaniem, ale możesz to zrobić, jeśli wolisz. Zrumienienie mielonej wołowiny, boczku i kielbasy przed powolnym gotowaniem może być wskazane, jeśli chcesz usunąć nadmiar tłuszczu z jedzenia. Unikaj otwierania garnka podczas powolnego gotowania, ponieważ spowoduje to znaczną utratę ciepła. Jeśli musisz otworzyć szybownik, zrób to jak najszybciej. Niektóre produkty spożywcze, takie jak marchewki, ziemniaki i buraki, gotują się dłużej niż mięso, więc pokrój je na mniejsze kawałki przed dodaniem do mięsa.

- Gotowanie odbywa się bez ciśnienia, dźwignia zaworu znajduje się w pozycji „Odpowietrzanie – Venting”.
- Domyślny czas gotowania wynosi 6 godzin, maksymalny czas gotowania wynosi 12 godzin.
- Temperatura gotowania w trybie powolnym wynosi od 85°C do 98°C.
- Możesz także ręcznie ustawić czas dla „Powolnego gotowania” w krokach co 30 minut, naciskając przyciski „+” lub „-”, lub naciskając przycisk „Ustawienia”, aby szybko wybrać wstępnie ustawiony czas gotowania 3, 6 lub 12 godzin.

ULUBIONY PROGRAM

Zapisz w pamięci ustawienia własnego programu gotowania pod ciśnieniem. Naciśnij przycisk „Program”, ustaw żądany poziom ciśnienia oraz czas gotowania zgodnie z ulubionym przepisem lub preferencjami. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk „Program” przez około 3 sekundy, aż urządzenie wyda sygnał dźwiękowy – Twoje ustawienia zostaną zapisane w pamięci urządzenia jako własny program. Ustawienia programu pozostaną zapisane nawet po odłączeniu przewodu zasilającego od gniazdka.

OPÓŹNIONY START

Użyj tej funkcji, aby opóźnić start gotowania. Nie zalecamy używania tej funkcji w przypadku żywności łatwo psującej się, takiej jak mięso czy ryby, jeśli pozostaną surowe przez kilka godzin w temperaturze pokojowej. Ugotowany ryż może zmienić konsystencję na miękką z powodu dłuższego czasu moczenia lub może się łatwiej przypalić. Owsianka, płatki owsiane, produkty pienne i lepkie również nie nadają się do tej funkcji, ponieważ mogą zablokować zawór bezpieczeństwa.

- Umieść jedzenie w pojemniku do gotowania.
- Zamknij górną pokrywę, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Upewnij się, że dźwignia zaworu jest w pozycji „Uszczelnianie – Sealing”.
- Naciśnij przycisk „Opóźniony start”. Na wyświetlaczu LED pojawi się „0:30”, co odpowiada 30 minutom opóźnienia. Ponowne naciśnięcie przycisku „Opóźniony start” wydłuży opóźnienie rozpoczęcia gotowania o kolejne 30 minut. Maksymalny czas opóźnienia wynosi 30 minut. czas Opóźnienie wynosi 24 godziny.

- Czas wyświetlania na wyświetlaczu LED, pokazującym jak długo będzie ciśnienie garnek poczekaj aż zacznie się Inny wybrany program.
- Jeśli chcesz Na przykład program automatyczny włącz zasilanie ciśnienie garnek po 3 godzinach, naciśnij parokrotnie Przycisk „Opóźniony start”, aż do momentu zaświecenia się wyświetlacza LED wyświetla „3:00”.
- Po ustawieniu długości opóźnienie wybierz program, który ma być następnie początek.
- Z przodu panel się zapala Światło obok przycisku „Opóźniony start” i Inny światło się dla ciebie włączy wybraniec programu.
- Naciskać Przycisk „Start” dla początek odłożony uruchom i zaprogramuj gotowanie.
- Na wyświetlaczu będzie odliczanie czas, który pozostało do startu programu.
- „Opóźniony start” nie jest możliwy używać z programem Smażenie, Jogurt i Sous vide.

JOGURT

W szybkowarze możesz przygotować pyszny, domowy jogurt według własnych upodobań. Do produkcji możesz użyć mleka pasteryzowanego lub świeżego. Jakość gotowego jogurtu jest wprost proporcjonalna do jakości użytego mleka i jogurtu. Przed rozpoczęciem gotowania zalecamy wysterylizowanie wszystkich narzędzi, które będą miały kontakt z przygotowywanym jogurtem.

- Wlej odpowiednią ilość mleka do garnka ze stali nierdzewnej.
- Zamknąć ciśnienie garnek i ruch dźwignia zawór do pozycji „Uszczelnianie – Sealing”.
- Naciskać Następnie przycisk „Jogurt” naciskać Przycisk „Preferencje”, aby na wyświetlaczu LED będzie Wyświetli się „00:20”.
- Mleko zacznie ogrzewać NA temperatura 72 ~ 83 °C. Następnie ogrzewanie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu LED pojawia się komunikat „YOGT”.
- Naciskać Przycisk „Anuluj”, przesunąć dźwignię do pozycji „Odpowietrzanie – Venting” i Otwarte pokrywa.
- Usunąć stal nierdzewna pojemnik i pozwól mleko ochłodzić NA ok. 40 °C, temperatura sprawdzać termometr. Chłodzenie mleko możesz przyspieszyć chłodzenie stal nierdzewna pojemniki w lodzie kąpiele.
- Następnie wymieszać z mlekiem jogurt (niesłodzony, bez owoców) i dodać stal nierdzewna pojemnik powrót do ciała ciśnienie garnki.
- Zamknąć ciśnienie garnek, zawór może Być albo w pozycji „Uszczelnianie” albo również w pozycji „Odpowietrzanie”.
- Naciskać Następnie przycisk „Jogurt” naciskać Przycisk „Preferencje” do momentu wyświetlacz pokaże czas „08:00”, do uprawy mleko przez 8 godzin lub „12:00” w celu uprawy mleko przez 12 godzin lub ustawić własny czas za pomocą przycisków „+” lub „-”.
- Po zakończeniu uprawa na wyświetlaczu LED wyświetli „YOGT”.

SOUS VIDE

Gotowanie metodą sous vide to prawdziwa sztuka kulinarna! Choć w gruncie rzeczy jest to bardzo prosta metoda gotowania, jest ona często wykorzystywana przez szefów kuchni do przygotowywania skomplikowanych dań, bogatych przystawek i warzyw. Teraz możesz wprowadzić do swojej kuchni pięciogwiazdkową jakość gotowania.

- Czas gotowania zależy od grubości mięsa, drobiu i ryb. Po wyjęciu produktu z torebki, użyj termometru, aby sprawdzić, czy osiągnięto bezpieczną temperaturę wewnętrzną.
- Bezpieczeństwo żywności podczas jej obróbki i gotowania jest zawsze priorytetem. Jeśli nie masz pewności co do prawidłowego gotowania, dodaj 30 minut gotowania, aby bezpiecznie pasteryzować jajka lub drób.

- Smażenie po ugotowaniu nadaje potrawom chrupiącą konsystencję. Po zakończeniu smażenia wlej olej na rozgrzaną patelnię i szybko smaź usmażone mięso przez 30 sekund z każdej strony.
- Warzywa ugotują się szybciej, jeśli zostaną pokrojone na cienkie, małe kawałki.
- Owoce można gotować metodą Sous vide, aby uzyskać dodatki, przeciery, syropy i inne.
- Zawsze używaj worków próżniowych bez BPA do gotowania żywności. Pakuj żywność próżniowo w workach o odpowiednich rozmiarach.
- Umieść jedzenie w garnku ze stali nierdzewnej. Podczas gotowania wielu porcji lub rodzajów potraw, torebki nie powinny się ze sobą stykać.
- Dodaj do garnka tyle wody, aby jedzenie było całkowicie zanurzone.
- Zamknij górną pokrywę, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Aby gotować bez ciśnienia, ustaw dźwignię zaworu w pozycji „Odpowietrzanie – Venting”.
- Naciśnij Przycisk „Sous vide”.
- Użyj przycisków „Preferencje”, „+” lub „-”, aby zmienić czas gotowania. Możesz również zmienić żądaną temperaturę przyciskiem „Preferencje”. Mniej: ok. 55 °C, Średnio: ok. 63 °C, Więcej: ok. 80 °C.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć gotowanie.
- Raz woda dotrze prawidłowo temperatury, sprzęt sygnał dźwiękowy i start odliczanie czasu gotowania.
- Po upływie terminu ważności czasu gotowanie aparat sygnały dźwiękowe i włączone Na wyświetlaczu pojawia się „00:00”.
- Otwórz urządzenie i podnieś górną pokrywę prosto do góry, tak aby reszta płynu spłynęła do pojemnika.
- Ostrożnie wyjmij torebkę z wody i delektuj się posiłkiem.

STEROWANIE POKRYWĄ SZYBKOWARU/SZYBOWNIKA Z NAPOJEM ZA POMOCĄ TELEFONU

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



ANDROID

wyszukaj aplikację „TESLA Smart” w Google Play



iOS

wyszukaj aplikację „TESLA Smart” w Apple Store

- Utwórz konto w aplikacji „TESLA Smart” i zaloguj się.
- Zezwól na wszystkie uprawnienia wymagane przez aplikację.
 ANDROID: włącz uprawnienia „Lokalizacja” i „Urządzenia w pobliżu”.
 iOS: włącz uprawnienia „Lokalizacja”, „Bluetooth” i „Sieć lokalna”.
- Podłącz szybkowar do gniazdka elektrycznego. Przycisk „WiFi” zacznie migać; jeśli nie, naciśnij i

przytrzymaj przycisk „WiFi” przez 5 sekund, aby zresetować połączenie WiFi.

- Po zalogowaniu do aplikacji „TESLA Smart” kliknij ikonę „+” w prawym górnym rogu, a następnie wybierz „Dodaj urządzenie”.
- Pojawi się lista „Znalezione urządzenia”: „TESLA EliteCook K70 Ultra”. Kliknij „Dodaj”, zostanie wyświetlona sieć Wi-Fi, wprowadź hasło do sieci (jeśli nie zostało wykryte automatycznie) i kliknij „Dalej”. Szybkowar rozpocznie parowanie z aplikacją.
- Po pomyślnym sparowaniu przy nazwie pojawi się zielona ikona, a szybkowar TESLA EliteCook K70 Ultra zostanie pomyślnie dodany do aplikacji.
- Kliknij „Zakończ”, a teraz możesz sterować wybranymi funkcjami szybkowaru za pomocą telefonu.
- Korzystaj z aplikacji tylko przy zamkniętej pokrywie ciśnieniowej, z wyjątkiem programu „Smażenie”.

Ze względu na wymagania systemowe oprogramowania oraz wymagania Google/Apple dotyczące bezpieczeństwa aplikacji, konieczne jest regularne dostosowywanie funkcji aplikacji. Należy również regularnie aktualizować system operacyjny telefonu do najnowszej wersji. Aplikacja wymaga systemu operacyjnego Android 10 lub nowszego albo iOS 10 lub nowszego, w przeciwnym razie nie można zagwarantować jej prawidłowego działania.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW Z APLIKACJĄ

- Jeśli „TESLA EliteCook K70 Ultra” nie pojawia się w aplikacji „TESLA Smart”, zresetuj połączenie WiFi. Włącz szybkowar, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk „WiFi” przez co najmniej 5 sekund, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy, a ikona WiFi zacznie migać. Następnie przeprowadź ponowne parowanie zgodnie z powyższą procedurą.
- Upewnij się, że sygnał Wi-Fi dla telefonu i szybkowaru jest wystarczająco silny i stabilny. Pierwszą konfigurację przeprowadź w pobliżu routera Wi-Fi.
- Upewnij się, że w telefonie są włączone funkcje „Bluetooth” i „Lokalizacja” (GPS).
- Upewnij się, że aplikacje firm trzecich (VPN, antywirus, firewall itp.) nie blokują dostępu.
- Obsługiwana jest sieć Wi-Fi pracująca w paśmie 2,4 GHz oraz zabezpieczenia WPA1 lub WPA2.
- Spróbuj połączyć się z innym routerem Wi-Fi lub hotspotem Wi-Fi w innym telefonie, aby wykluczyć problem z połączeniem internetowym.
- Do routera Wi-Fi podłączonych jest zbyt wiele urządzeń lub możliwość podłączenia nowego urządzenia jest zablokowana.
- Zrestartuj router Wi-Fi.

CZYSZCZENIE SZYBOKAWORU

Po każdym użyciu:

- Odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego, a następnie od szybkowaru i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Po każdym użyciu należy zdemontować i wyczyścić górną pokrywę, filtr metalowy, zawór bezpieczeństwa i sprawdzić uszczelkę silikonową.
- Umyj poszczególne części w ciepłej wodzie z mydłem. Nie myj tych części w zmywarce.
- Upewnij się, że rura odpowietrzająca jest czysta, obejrzyj pokrywę pod światło.

*film instruktażowy dotyczący
czyszczenia pokrywy
ciśnieniowej i podzespołów*



- Wyczyść rurę odpowietrzającą, jeśli jest zablokowana lub częściowo zablokowana.
- Dokładnie suchy Wszystkie części.
- Usuń e stal nierdzewna pojemnik i umyć go w ciepłej wodzie woda z miękką czyszczenie Pojemnik ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce.
- Nigdy nie wlewaj płynów do korpusu szybkowaru ani nie zanurzaj go w wodzie. Zawsze upewnij się, że szybkowar jest całkowicie suchy przed użyciem.
- nie używasz szybkowaru, przechowuj go w suchym miejscu i nie zamykaj szczelnie górnej pokryw.

OPIS PROGRAMÓW

PROGRAM	CZAS			CIŚNIENIE/TEMPERATURA	
	Preferencje	Ustawienie wstępne	Opcje		Preferencje
Tryb ręczny (gotowanie pod ciśnieniem)	Mniej	1 minuta	1 – 99 minut	Wysokie	Niskie - Wysokie
	Średnio	30 minut			
	Więcej	99 minut			
Zupa	Mniej	20 minut	20 – 60 minut	Wysokie	Niskie - Wysokie
	Średnio	40 minut			
	Więcej	60 minut			
Mięso	Mniej	15 minut	15 – 90 minut	Wysokie	Niskie - Wysokie
	Średnio	30 minut			
	Więcej	60 minut			
Ryż / Ryż niskowęglowodanowy	Mniej	8 minut	8 – 15 minut	Wysokie	Niskie - Wysokie
	Średnio	12 minut			
	Więcej	15 minut			
Program		15 minut	1 – 99 minut	Wysokie	Niskie - Wysokie
Wolnowar	Mniej	godzina 3	3 – 12 godzin	ok. 85 °C – 98 °C	–
	Średnio	godzina 6			
	Więcej	godzina 12			
Para	Mniej	2 minuty	2 – 25 minut	Wysokie	Niskie - Wysokie
	Średnio	15 minut			
	Więcej	25 minut			
Jogurt	Mniej	godzina 8	8 – 24 godzin	35 °C – 43 °C	–
	Średnio	godzina 12			
	Więcej	20 minut	–	72 °C – 83 °C	
Smażenie	Mniej	30 minut	–	ok. 150 °C	–
	Średnio			ok. 175 °C	
	Więcej			ok. 190 °C	
Sous vide	Mniej	1 godzina	1 – 24 godzin	ok. 55 °C – 60 °C	–
	Średnio	godzina 8		ok. 60 °C – 68 °C	
	Więcej	24 godziny		ok. 75 °C – 80 °C	

PYTANIA I ODPOWIEDZI

- **Co oznacza, że na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E3” i szybkiwar przestaje działać?**
Szybkiwar się przegrzał. Prawdopodobnie używałeś go do gotowania pod ciśnieniem z niewielką ilością płynu lub bez niego. W takim przypadku odłącz urządzenie od zasilania i pozwól szybkiwarowi powoli ostygnąć, około 10 minut. Następnie otwórz szybkiwar, dodaj płyn, zaprogramuj go i ponownie rozpocznij gotowanie.
- **Co oznacza, że na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E1”, „E2” lub „E4”?**
E1: błąd czujnika, E2: zwarcie, E4: błąd przełącznika. Serwis TESLA.
- **Czasami Ty Na gotowanie pod ciśnieniem Zauważam, że w tym tworzy krople wilgotność w okolicy ciśnienie zawór. Czasami Słyszę dźwięk, który dźwięki jakby uciekła para zanim do czasu, kiedy regulator czasowy rozpocznie się odliczać czas na przygotowania żywność.**
Obydwa te przemówienia Czy normalne i może Być oczekiwany tak jak część gotowanie pod ciśnieniem.
- **Przypadkowo naciśnięciem niewłaściwy przycisk i szybkiwar nie pozwala wybrać właściwego.**
Naciśnij przycisk „Utrzymanie temperatury/Anuluj”. Pozwoli to rozpocząć od nowa i wybrać właściwy przycisk.
- **Gdy próbowałem zmienić czas, nie uległ on zmianie.**
Naciśnij przycisk „Utrzymanie temperatury/Anuluj” i rozpocznij ponownie, wybierając odpowiednie ustawienie oraz dostosowując czas według potrzeb.
- **Widzę parę wydobywającą się z górnej pokryw.**
Zapomniałeś założyć silikonową uszczelkę na górną pokrywę lub niebieski zawór bezpieczeństwa. Jeśli którykolwiek z tych elementów nie będzie na swoim miejscu, ciśnienie nie będzie rosło, a urządzenie może ulec uszkodzeniu.
- **Słyszę wydobywającą się z zaworu szybkiego spustu parę, a ciśnienie w garnku nie wzrasta.**
Zawór szybkiego spustu znajduje się w pozycji „Odpowietrzanie – Venting”. Zawór ten musi znajdować się w pozycji „Uszczelnianie – Sealing”, aby uszczelnić szybkiwar.
- **Czas gotowania nie ulega zmianie.**
Ciśnienie garnek Nadal nie dotarł operacyjny ciśnienie Lub puste słowa okładka nie dotarł wymagany temperatura do podgrzewania. Odliczanie czas rozpocznie się tak szybko, jak będzie osiągnięty operacyjny ciśnienie Lub temperatury przygotowania wybraniec typ gotowanie. Całkowity czas gotowania może być zatem nieco dłuższy.
- **Czasami trudno jest otworzyć górną pokrywę.**
Jeśli górna pokrywa jest trudna do otwarcia, w szybkiwarze może nadal znajdować się ciśnienie. Sprawdź, czy niebieski zawór bezpieczeństwa w górnej pokrywie szybkiwaru opadł do dolnej pozycji.
- **Czasami moje jedzenie nie jest gotowe po zaprogramowanym czasie. Kiedy próbuję ponownie zamknąć pokrywę garnka, aby gotować dłużej, górna pokrywa się nie zamyka.**
Pozostaw szybkiwar do lekkiego ostygnięcia. Gdy szybkiwar jest jeszcze gorący, zawór

odpowietrzający uniesie się, uniemożliwiając zamknięcie pokrywy. Przed ponownym założeniem górnej pokrywy szybkowaru upewnij się, że zawór szybkiego spustu znajduje się w pozycji „Odpowietrzanie – Venting”. Po zamknięciu górnej pokrywy przesun zawór do pozycji „Uszczelnianie – Sealing”.

- **Co zrobić, jeśli potrawa przygotowana w szybkowarze zawiera więcej płynu, niż jest to konieczne?**
Po zdjęciu górnej pokrywy naciśnij przycisk „Smażenie” i odprowadź nadmiar płynu. Następnie razem, gdy będziesz gotować to samo danie, użyj mniej płynu.
- **Myślę, że dokładnie czyszczę szybkowar, ale czasami zauważam, że w garnku pozostaje zapach mojego ostatniego posiłku.**
Uszczelka pod górną pokrywką jest wykonana z silikonu. Silikon ma wiele zalet, ale ma też tendencję do zatrzymywania zapachów. Z czasem wszelkie zapachy zanikają.
- **Po podłączeniu wyświetlacz się nie włącza.**
Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony lub spróbuj użyć innego gniazdka elektrycznego.

PRAKTYCZNA PROCEDURA, przykład gotowania zupy

Ten szybkowar idealnie nadaje się do przygotowywania pysznych zup. Jeśli dodajesz do zupy suchą fasolę i groszek, pamiętaj o ich uprzednim namoczeniu.

UWAGA! Nie gotuj w szybkowarze zup zawierających jęczmień, ryż, makaron, zboża i suszone mieszanki do zup, ponieważ mają tendencję do pienienia się i mogą zatkać zawór odpowietrzający. Produkty te należy dodać do zupy po ugotowaniu w szybkowarze.

DO GOTOWANIA ZUP I NA PARĘ NALEŻY NAPEŁNIĆ POJEMNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ MAKSYMALNIE DO POŁOWY OBJĘTOŚCI.

Rosół z kurczaka

1 kurczak, można zamrozić
1 seler pokrojony na kawałki
1 cebula przekrojona na pół
3 przekrojone na pół ząbki
czosnku
sól, pieprz, przyprawa do zupy
do przyprawiania

Dodaj kurczaka, seler, cebulę, czosnek, sól, pieprz, przyprawę i wodę do stalowego garnka. Zamknij górną pokrywę i naciśnij przycisk „Zupa”. Na wyświetlaczu LED pojawi się „P30” i zaświeci się „Wysokie ciśnienie”. Szybkowar rozpocznie nagrzewanie. Po osiągnięciu żądanego ciśnienia rozpocznie się właściwe gotowanie, a na wyświetlaczu pojawi się 30-minutowe odliczanie. Po zakończeniu odliczania należy pozwolić ciśnieniu powoli i samoczynnie opadać (czas gotowania można dostosować, wydłużając go lub skracając według własnych potrzeb).

WSPARCIE TECHNICZNE

Potrzebujesz pomocy w konfiguracji i obsłudze urządzenia TESLA EliteCook K70 Ultra? Skontaktuj się z nami: www.tesla-electronics.eu

MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE I AKCESORIA

Materiały eksploatacyjne możesz zakupić w oficjalnym sklepie TESLA eshop.tesla-electronics.eu (szklana pokrywka, silikonowy pasek, silikonowa pokrywka, forma do pieczenia, silikonowa forma do muffinek, silikonowa uszczelka do górnej pokrywy, uchwyt do gotowania na parze, oryginalny pojemnik ze stali nierdzewnej, koszyk do gotowania na parze, zestaw 6 kubków do robienia jogurtu, niebieski zawór bezpieczeństwa z korkiem i wiele innych).

NAPRAWA GWARANCYJNA

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

Gwarancja NIE dotyczy:

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

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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



Ten produkt spełnia wymogi Unii Europejskiej.



Prosimy o zapoznanie się z lokalnym systemem selektywnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych. Prosimy o przestrzeganie lokalnych przepisów i nie wyrzucanie starych produktów razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Prawidłowa utylizacja zużytego produktu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

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

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

Stimate client,
vă mulțumim că ați ales TESLA EliteCook K70 Ultra.

Înainte de a utiliza oala sub presiune, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță și să urmați toate regulile normale de siguranță.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

ACEST DISPOZITIV ESTE DESTINAT NUMAI PENTRU UZ CASNIC.

Citiți și înțelegeți toate instrucțiunile. Nerespectarea instrucțiunilor de mai jos poate duce la electrocutare, incendiu sau vătămări corporale grave. Avertismentele, precauțiile și instrucțiunile discutate în acest manual nu pot acoperi toate condițiile și situațiile posibile care pot apărea.

- **ATENȚIE!** În timpul gătitului și la deschiderea capacului superior poate apărea o eliberare puternică verticală de abur fierbinte. Carcasa, vasul și părțile metalice ale aparatului se încălzesc în timpul funcționării! Fiți precauți!
- Această oală sub presiune gătește sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare poate provoca opăriri. Asigurați-vă întotdeauna că oala sub presiune este închisă corect înainte de utilizare.
- Nu deschideți oala sub presiune până când nu este eliberată complet presiunea internă. Supapa de eliberare trebuie să fie în poziția „Venting (eliberare abur)”.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați conducta de ventilație și sistemul de evacuare a aburului pentru a vă asigura că nu sunt blocate. Îndepărtați și curățați orice impurități din supapă.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu scufundați cablul, ștecherul sau oala sub presiune în apă sau alte lichide.
- Înainte de curățare, deconectați cablul de alimentare de la priză și lăsați aparatul să se răcească.
- Pentru a preveni electrocutarea, gătiți doar în vasul interior original din oțel inoxidabil. Evitați vărsarea sau revărsarea lichidelor în afara vasului interior.
- Nu utilizați oala sub presiune cu un cablu deteriorat. Dacă aparatul nu funcționează corect sau a fost deteriorat în orice mod, trimiteți-l la service TESLA pentru verificare, reparare sau reglaj.
- Nu umpleți oala sub presiune peste două treimi din capacitate. De asemenea, nu o umpleți mai mult de jumătate atunci când gătiți alimente care spumează sau își măresc volumul, cum ar fi orezul, cerealele, fasolea uscată, mazărea și linte, sau alimente predominant lichide, cum ar fi supele. Acest lucru poate bloca sistemul de ventilație și poate provoca o creștere excesivă a presiunii.
- Nu utilizați gătirea sub presiune pentru alimente care au tendința de a face spumă, cum ar fi merele, merișoarele, rubarba, amestecurile de supă uscate etc. Spuma și stropii pot bloca orificiul de evacuare a aburului sau mecanismul supapei.
- Nu îndepărtați inelul metalic din capacul superior care fixează garnitura din silicon. Dacă inelul metalic este deteriorat, opriți imediat utilizarea și înlocuiți-l.
- Nu utilizați oala sub presiune pentru prăjire în ulei sub presiune (cu capacul închis).
- Nu deschideți oala sub presiune până când nu s-a răcit și presiunea internă nu a fost complet eliberată. Dacă supapa albastră nu permite rotirea capacului, înseamnă că oala este încă sub presiune.
- Nu așezați oala sub presiune pe un arzător pe gaz, pe o plită electrică sau într-un cuptor încălzit.
- Nu utilizați oala sub presiune în medii foarte calde, prăfuite sau umede. Păstrați-o departe de substanțe inflamabile și volatile.

- Nu încercați să reparați singuri oala sub presiune – există risc de electrocutare și pierdere a garanției.
- Nu utilizați oala sub presiune cu mâinile sau picioarele ude.
- Suprafața dintre vasul interior din oțel inoxidabil și elementul de încălzire de la bază trebuie să fie întotdeauna curată.
- Nu utilizați vasul interior din oțel inoxidabil pe alte surse de căldură.
- Înlocuiți garnitura din silicon dacă și-a schimbat forma, dimensiunea sau a fost deteriorată mecanic.
- La utilizarea oalei sub presiune în apropierea copiilor este necesară supravegherea unui adult. Nu este potrivit ca copiii să utilizeze aparatul singuri.
- Fiți atenți la mutarea oalei sub presiune din cauza lichidelor foarte fierbinți. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți întotdeauna mânerele.
- Utilizați doar accesorii originale TESLA destinate acestui model.
- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu sunt responsabili pentru daunele cauzate de utilizarea oalei sub presiune, cum ar fi răniri, opăriri, incendii sau deteriorarea altor bunuri.

AVERTISMENT: Pungile de plastic folosite pentru ambalarea acestui aparat pot fi periculoase. Pentru a evita riscul de sufocare, nu lăsați aceste pungi la îndemâna copiilor. Aceste pungi nu sunt jucării.

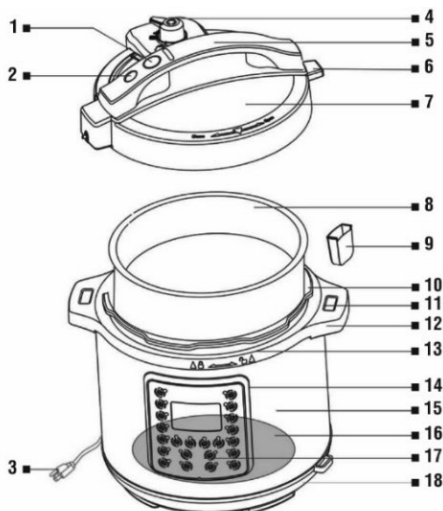
INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE CABLUL DE ALIMENTARE

Pentru a reduce riscul de electrocutare, nu încercați să modificați ștecherul cablului de alimentare. Lungimea cablului de alimentare reduce riscul de a vă încurca sau de a vă împiedica de el.

NU FOLOSIȚI OALA SUB PRESIUNE CU UN PRELUNGITOARE SAU UN ADAPTOR DE ALIMENTARE. CONECTAȚI CABLUL DE ALIMENTARE DIRECT LA O PRIZĂ ELECTRICĂ.

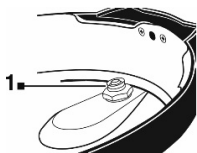
DESCRIERE

- 1 Buton pentru eliberarea capacului superior
- 2 Supapă de siguranță albastră
- 3 Cablu de alimentare
- 4 Supapă de eliberare a presiunii
- 5 Mânerul capacului superior
- 6 Suport pentru capacul superior
- 7 Capac superior
- 8 Vas din oțel inoxidabil
- 9 Recipient pentru condens
- 10 Corp exterior
- 11 Orificiu pentru depozitarea capacului superior
- 12 Mâner pentru transportul oalei sub presiune
- 13 Inel superior
- 14 Panou de control
- 15 Corpul oalei sub presiune
- 16 Element de încălzire
- 17 Senzor
- 18 Baza oalei sub presiune



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Elimina toate ambalaj materiale.
- Elimina autocolant pe frontal parte produs.
- Spălare silicon garnitură și partea superioară capacul în apă caldă cu săpun apă. Nu scufundați capacul superior în apă. Clătiți bine piese clătire și uscat.
- **ATENȚIE!** Nu turnați niciodată apă în oala sub presiune și nu introduceți niciodată cablul de alimentare în apă. Asigurați-vă întotdeauna că vasul de gătit din oțel inoxidabil este complet uscat înainte de a-l pune înapoi în corpul oalei sub presiune. Nu gătiți niciodată într-un vas separat din oțel inoxidabil pentru garnitură.
- După curățarea inițială, reasamblați capacul superior al oalei sub presiune și montați inelul metalic cu garnitura din silicon.
- Conectați ștecherul la oala sub presiune, apoi introduceți cablul de alimentare în priza electrică.
- Pentru a deconecta presiune vase presa dată buton „Keep warm/Cancel” și după aceea deconecta ștecher că prize.
- Deși filtrul metalic și supapa de siguranță albastră nu trebuie curățate după fiecare utilizare, acestea trebuie verificate periodic și curățate dacă este necesar. Curățați filtrul metalic cu o cârpă umedă și detergent de vase.



videoclip cu instrucțiuni
pentru curățarea capacului sub
presiune și a componentelor



Îndepărtați sigiliul mic de la supapa albastră de siguranță de pe partea inferioară a capacului superior, trageți supapa albastră de siguranță de pe partea superioară și spălați-o cu apă caldă cu săpun.

Verificați periodic piulița țevii de aerisire a supapei de suprapresiune și strângeți-o ușor cu o cheie, dacă este necesar. ! ATENȚIE! Nu slăbiți și nu scoateți niciodată piulița.

Reasamblați supapa de siguranță albastră în capacul superior. Introduceți supapa de siguranță albastră cu partea mai îngustă în deschiderea capacului din partea de sus și apoi montați inelul mic de silicon (1) pe supapa din partea de jos a capacului.

ATENȚIE: Asamblarea incorectă va duce la scurgeri din capacul superior și la ieșirea aburului!

- Așezați recipientul de plastic pentru condens pe spatele oalei sub presiune și verificați-l și goliți-l regulat (chiar și în timpul gătirii).

DESCHIDEREA OALEI SUB PRESIUNE

Mutați supapa în poziția „Ventilare – Venting (Eliberare de abur)”. Țineți ferm capacul superior, apăsați butonul albastru de eliberare a capacului superior „DESCHIDE – OPEN” și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic. Cu toate acestea, se poate forma un ușor vid în oala sub presiune, așa că uneori puteți ridica și recipientul din oțel inoxidabil cu ajutorul capacului.

ÎNCHIDEȚI OALA SUB PRESIUNE

Înainte de a închide oala sub presiune, asigurați-vă că garnitura de silicon este montată corect pe întreaga circumferință a capacului superior, că supapa de siguranță albastră cu garnitură și filtrul metalic sunt la locul lor. Prințeți ferm capacul superior și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un clic și un semnal sonor. Marcajul de pe capacul superior  se va alinia cu

marcajul ▲ de pe corpul oalei sub presiune. Dacă capacul superior nu este montat sau nu este închis corect, afișajul va afișa „LID”. (cu excepția programului de Sauté). Funcția „Sauté” trebuie utilizată numai fără capacul superior.

Atenție: Dacă garnitura de silicon este deteriorată, nu continuați niciodată gătitul!

INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU UTILIZAREA ZILNICĂ NU GĂTIȚI NICIODATĂ FĂRĂ O VASĂ DE GĂTIT DIN OȚEL INOXIDABIL!

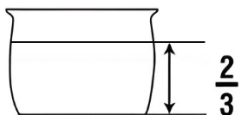
Asigurați-vă că exteriorul acestei oale de gătit din oțel inoxidabil este complet uscat înainte de a o introduce în corpul oalei sub presiune. După introducerea oalei de gătit din oțel inoxidabil în corpul oalei sub presiune, rotiți-o ușor pentru a asigura un contact bun între oala de gătit din oțel inoxidabil și elementul de încălzire din partea inferioară a oalei sub presiune. Dacă filtrul de ventilație este înfundat, curățați-l. Nu este nevoie să curățați filtrul metalic după fiecare utilizare a oalei sub presiune, dar ar trebui să îl verificați în mod regulat și să îl curățați dacă este necesar. Înainte de fiecare utilizare, verificați poziționarea corectă a supapei de eliberare a teco și ansamblul supapei de siguranță albastre.

Când gătiți felul principal și garnitura în același timp, adăugați ingrediente precum carne și lichide pe fundul vasului de gătit din oțel inoxidabil. Apoi introduceți grătarul de gătit la abur din oțel inoxidabil, așezați garnitura din oțel inoxidabil deasupra și adăugați legume, orez etc.

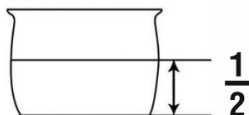
AVERTISMENT

Recomandăm înmuierea alimentelor precum fasolea uscată, mazărea sau linte în apă înainte de gătire. Aceste alimente tind să facă spumă în timpul gătirii și ar putea provoca blocarea țevii de ventilație. Nu gătiți niciodată sub presiune mere, merișoare, rubarbă, paste și amestecuri de supă uscate.

- **Asigurați-vă că nu depășiți marcajul „MAX PRESSURE COOK” de pe vasul de gătit din oțel inoxidabil.**



- **Când gătiți alimente care fac spumă sau se dilată, cum ar fi leguminoase, fasole, mazăre, linte, legume uscate sau alimente care sunt în mare parte lichide, cum ar fi supele, nu umpleți niciodată vasul de gătit din oțel inoxidabil mai mult de jumătate!**



- **Asigurați-vă că nu depășiți marcajul „MAX RICE CUP 6” din vasul de gătit din oțel inoxidabil atunci când gătiți orez.**

Afișajul arată

„0000” Sfârșitul numărătorii inverse/gătirea nu a început

„bb” Sfârșitul gătirii sub presiune și trecerea la modul „Keep warm”

BUTON

Soup, Meat, Rice, Steam, Manual, Program

Yoghurt

Slow Cook

Sauté

Sous vide

Keep warm

PRESIUNE/TEMPERATURĂ

30 ~ 45 kPa / 50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

aprox. 55 °C ~ 80 °C

aprox. 75 °C ~ 80 °C

Selectați programul dorit, setați timpul de gătire folosind butonul „Preferences” sau „+/-”, setați presiunea mică sau mare folosind butonul „Pressure” și apăsați butonul „Start”. Începeți să gătiți. Atâta timp cât oala sub presiune acumulează presiune, timpul de pe afișaj nu se va schimba. Oala sub presiune (cu excepția programului Slow Cook) va începe numărătoarea inversă doar după ce s-a atins presiunea/temperatura corectă pentru programul selectat. Pentru programul Slow Cook, timpul începe numărătoarea inversă imediat după pornire. După finalizarea programului de gătire (Soup, Meat, Steam, Slow Cook, Manual, Program), oala sub presiune va intra în modul de menținere la cald. După finalizarea programelor Rise, Yoghurt, Sauté și Sous Vide, aceasta va intra în modul standby. Puteți opri gătitul în orice moment apăsând butonul „Keep warm/Cancel”, iar oala sub presiune va intra apoi în modul standby.

PREFERINȚE

Acest buton este utilizat în combinație cu butoanele de program. De exemplu, dacă selectați programul „Soup”, afișajul va afișa un timp de gătire de 40 de minute („P40”). Dacă apoi apăsați din nou butonul „Preferences”, timpul de gătire se va schimba la 60 de minute („More”), o a doua apăsare a butonului presetat va schimba timpul de gătire a supei la 20 de minute („Less”), iar o altă apăsare va schimba timpul la 40 de minute („Normal”).

PRESIUNE

Butonul „Pressure” este utilizat în combinație cu butoanele programului de gătire sub presiune. Presiunea de lucru implicită este presiune ridicată, butonul „Pressure” comută setarea presiunii între „High pressure” (50 ~ 65 kPa) și „Low pressure” (30 ~ 45 kPa) pentru funcția de gătire sub presiune. Exemplu: Apăsați mai întâi butonul „Rice” și setați timpul de gătire, indicatorul „High pressure” se aprinde, apăsați o dată butonul „Pressure” și indicatorul „Low pressure” se aprinde.

- Presiunea ridicată este potrivită pentru majoritatea alimentelor.
- Folosiți presiune scăzută pentru alimente delicate, cum ar fi peștele și unele legume.

CUM SE UTILIZEAZĂ O OALĂ SUB PRESIUNE PENTRU GĂTIRE SUB PRESIUNE

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

- Așezați oala sub presiune pe o suprafață uscată și plană.
- Țineți ferm capacul superior, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un clic și marcajul de pe capacul superior  este aliniat cu marcajul ▲ de pe corpul oalei.
- Mutați supapa în poziția „Sigilare – Sealing”.
- Selectați un program de gătit pe panou de control panou, set necesar timp și presiune (Low sau High) și apăsați Butonul „Start”.

- Când este sub presiune oală încălzit, poate fi eliberat aburi în jurul securitate sau ventilație supapă. Odată ce presiunea este oală corect presurizat, superior capacul se blochează împotriva deschiderea și începe numărătoarea inversă timp gătit.
- În timpul gătit tu poți uneori a observa eliberare cupluri securitate sau ventilație supapă. E în regulă. De asemenea, e în regulă dacă în timpul gătit vei auzi presiunea oală se aprinde și se stinge, din cauza controla presiune în oală.
- După expirare ori gătit presiune oală bipuri și programul pornește automat Soup, Meat, Bean, Steam, Slow Cook, Manual trece în modul „Keep warm”, pentru program Orezul, iaurtul, prăjirea și gătitul sous vide vor trece în modul standby mod.
- După lansare presiune în oală vei vedea că albastru supapă de siguranță în partea superioară capacul este în partea de jos poziție.
- După ce presiunea s-a redus singură sau după ce ai eliberat-o rapid rotind maneta supapei în poziția „Ventilare – Venting”, roțiți cu grijă capacul superior în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-l drept în sus, astfel încât lichidul condensat să picure în oală.
- După ce ați terminat de gătit, deconectați cablul de alimentare de la priza electrică și apoi de la oala sub presiune.
- ATENȚIE! Aburul și lichidul fierbinte pot provoca arsuri. În timpul gătitului și la deschiderea capacului superior, se poate produce o ieșire verticală puternică de abur fierbinte. Atenție!
- Carcasa, recipientul din oțel inoxidabil și piesele metalice ale aparatului se încălzesc în timpul gătirii.
- În timpul gătirii, până când se răcește, poate ieși abur din oala sub presiune și există riscul de opărire.
- Atâta timp cât există presiune în oala sub presiune (supapa de siguranță albastră cu flotor este în poziția superioară), nu vă aplecați deasupra oalei sub presiune, deoarece poate ieși abur fierbinte.
- Pentru a elibera presiunea în oala sub presiune, prindeți capătul manetei supapei (nu întreaga supapă) și roțiți-o în poziția „Ventilare – Venting”.

ELIBERARE PRESIUNE

Eliberare rapidă a presiunii

Această metodă se utilizează la gătitul legumelor, fructelor de mare și a altor alimente delicate. După ce timpul de gătit a expirat, apăsați butonul „Keep warm/Cancel” și mutați imediat maneta supapei în poziția „Ventilare – Venting”. Veți auzi abur ieșind și în 2-3 minute presiunea va fi eliberată. Scăderea de presiune va fi vizibilă și pe supapa albastră de siguranță, care va fi în poziția jos.

Eliberare lentă a presiunii

Funcția de autoeliberare se utilizează la gătitul alimentelor precum carne, supe etc. După expirarea timpului de gătit, lăsați maneta supapei în poziția „Sigilare – Sealing”. Oala sub presiune se va răci încet, iar supapa albastră de siguranță se va deplasa în poziția inferioară.

MENTINERE LA CALD/ANULARE

După expirarea timpului de gătit (cu excepția programelor Rice, Yoghurt, Sauté și Sous vide), oala sub presiune va emite un semnal sonor, va trece automat în modul „Keep warm”, iar pe afișaj va apărea „bb”. Funcția „Keep warm” nu trebuie utilizată mai mult de 4 ore. Calitatea și textura alimentelor gătite vor începe să se schimbe după doar 1 oră. Pentru a anula programul, apăsați butonul „Keep warm/Cancel” până când pe afișajul LED apare „0000”.

De asemenea, puteți porni funcția manual apăsând butonul „Keep warm/Cancel”, de exemplu pentru a încălzi alimentele deja gătite.

OREZ

Clătiți bine orezul sub jet de apă până când apa curge aproape limpede. Aceasta va îndepărta excesul de amidon și va face orezul mai pufos. Puneți orezul în vasul de gătit detașabil și adăugați apă. Cantitatea maximă de orez și apă este de 6 căni, nu depășiți marcajul „MAX RICE CUP 6” de pe vasul de gătit din oțel inoxidabil. Puteți folosi cana de măsurat originală pentru a determina raportul. Raportul de bază este de 1:1 până la 1:2 (1 parte orez la 1 până la 2 părți apă), însă acest raport poate varia ușor în funcție de tipul de orez și de propriile preferințe.

SFATURI PENTRU GĂTIREA OREZULUI:

- Vă recomandăm a respecta raport apă a spus pe ambalaj orez. Dacă tu nu ești Sigur, începe cu puțin mai mic cantitate apă și treptat adăugați.
- Dacă vrei autentic pudră liberă, utilizați Mai puțin apă, pentru mai lipicios Mai mult apă.
- Dacă vrei, poți autentic sare și adăugați al tău favorit condiment încă înainte prin gătit.
- Adăuga unt, dacă vrei îmbunătăți sale gust, vei preveni asemenea ei lipire.
- După expirare ori gătit rapid eliberare presiune și lăsați autentic încă mai multe minute stați sub capac. Aceasta va face orezul perfect va termina de gătit și va fi mai pufos.

OREZ CU CONȚINUT REDUS DE CARBOHIDRAȚI (Low Carb)

Clătiți bine orezul sub apă curentă până când apa devine aproape limpede. Astfel eliminați excesul de amidon și orezul va fi mai pufos. Puneți orezul în coșul pentru gătit orezului low-carb și introduceți acest coș în vasul interior detașabil. Adăugați suficientă apă astfel încât orezul să fie complet acoperit, iar nivelul apei să fie la același nivel cu stratul superior de orez.

Cantitatea maximă de orez este de 4 căni. Pentru preparare selectați programul „Rice”. După finalizarea gătirii, carbohidrații separați vor rămâne în apa reziduală de sub coș.

SFAT: Adăugați doar atâta apă cât să acopere orezul. O cantitate mai mare de apă poate afecta textura finală a orezului. Ajustați timpul de gătit în funcție de preferințe. După terminarea gătirii, eliberați rapid presiunea și lăsați orezul să mai stea câteva minute sub capac. Astfel, orezul se va găti perfect și va deveni mai pufos.

PRĂJIRE

Folosiți acest program pentru rumenire/sotare, de obicei înainte de gătit sub presiune sau gătit la lentă. Programul „Sauté” este utilizat de obicei pentru carne, legume, păsări de curte, pentru rumenirea, de exemplu, a cepei, pentru reducerea lichidului după gătit sub presiune sau pentru un sos aromat pentru mâncarea dumneavoastră.

Selectați temperatura de încălzire dorită apăsând butonul „**Preferences**”:

Less: aprox. 150 °C

Normal: aprox. 175 °C

More: aprox. 190 °C

Lăsați oala sub presiune să se preîncălzească timp de 3 până la 4 minute înainte de a adăuga efectiv alimentele. Când rumenirea/sotarea este finalizată, apăsați butonul „Keep warm/Cancel”. Lăsați oala sub presiune să se răcească timp de 2 până la 3 minute înainte de gătit sub presiune. Nu utilizați capacul superior în timpul programului „Sauté”.

ABUR

Programul „Steam” este conceput pentru gătit la abur a alimentelor sau sterilizarea acestora. De exemplu, puteți găti la abur ouă, legume, fructe de mare sau puteți încălzi alimente. Când utilizați programul, așezați raftul sau coșul de gătit la abur în vasul de gătit din oțel inoxidabil și adăugați suficientă apă astfel încât nivelul apei să fie la aproximativ 1 cm sub grilă. Asigurați-vă că maneta supapei este în poziția „Sigilare – Sealing”.

SFATURI PENTRU GĂTIRE LA ABUR

- La aburind în apă lansări mult Mai puțin vitamine și minerale decât la gătit în stil clasic oale. Mâncare tu va menține sale natural formă, culoare și gust.
- Gătirea la abur se face fără adaosuri grăsimi, ideală pentru o alimentație sănătoasă nutriție.
- Utilizare proaspăt și de înaltă calitate mâncare.
- Produse alimentare tăiat pe oricum mare bucățile să fie distribuite uniform au gătit.
- Pleacă între individual piese mâncare suficient locuri pentru aburi aş putea vag circula.
- Aproximativ timp pentru aburire proaspăt sau înghețat Legume: 2 minute, pește 3-5 minute.
- La finalizare gătit legume sau marin fructe utilizare rapid eliberare cupluri să pregătească mâncare nu a fiert.
- Spre deosebire de din alte funcție presiune gătit fabrică presiune oală în timpul Programul „Steam” activat deplin performanță. Aceasta ridicat performanță poate mâncare sau obiecte arde dacă va fi în contact direct contactul cu soarele intern oale. Vă rugăm să folosiți închis suport pentru aburire, metalic coș sau sticlă / ceramică recipient (nu parte din ambalaj) care se potrivește în interiorul ambalajului oale.

SFATURI DE STERILIZARE

- Înainte sterilizare spălare obiecte apă caldă și detergent înseamnă.
- Asigurați - vă că toate obiecte care vreți sterilizează, ele sunt făcut din material rezistent către ridicat temperaturi și presiuni.
- Puteți steriliza, de exemplu, biberoane, recipiente pentru alimente pentru bebeluși și multe altele.
- Sterilizat materii după absolvire scoateți-le și lăsați -le să se usuce pe curat suprafață.

SFATURI ȘI TIMPURI INDICATE PENTRU GĂTIREA OUĂLOR

Pentru a fierbe ouă, așezați suportul pentru gătit la abur în vasul detașabil și adăugați suficientă apă astfel încât nivelul apei să fie la aproximativ 1 cm sub suport, apoi așezați cu grijă ouăle. Urmați instrucțiunile de gătit sub presiune, închideți capacul sub presiune, setați timpul de gătit dorit și apăsați butonul „Start”. După ce timpul de gătit a expirat, eliberați rapid presiunea, deschideți oala și transferați ouăle într-un bol cu apă cu gheață pentru a opri procesul de gătit și a menține gălbenușul moale (pentru ouă fierte moi).

- Ou bucătar doar într -unul strat – nu le suprapuneți unul peste altul tu însuși.
- Timp gătitul se poate face ușor variază în funcție de pe dimensiuni ouă și ale tale preferințe.
- Încet fiert Ouă: 2~3 minute.
- Pui putrezit fiert Ouă: 4~5 minute.
- Greu fiert Ouă: 6~7 minute.

SETĂRI MANUALE

Programați manual nivelul de presiune și timpul de gătit în funcție de rețeta sau preferințele dvs. preferate. Setarea propriului timp de gătit este ideală pentru gătitul carnii sau a păsărilor de curte cu o greutate mai mare de 1,5 kg.

GĂTIRE LENTĂ

Datorită naturii gătirii lente, carnea nu se va rumeni așa cum s-ar rumeni dacă ar fi gătită într-o tigaie sau la cuptor. Nu este necesar să rumeniți carnea sau păsările de curte înainte de gătitul lent, dar puteți face acest lucru dacă preferați acest lucru. Rumenirea carnii de vită tocată, a slăninei și a cârnaților înainte de gătitul lent poate fi de dorit dacă doriți să îndepărtați excesul de grăsime din

alimente. Evitați deschiderea oalei în timpul gătirii lente, deoarece acest lucru va cauza pierderi semnificative de căldură. Dacă trebuie să deschideți oala sub presiune, faceți acest lucru cât mai repede posibil. Unele alimente, cum ar fi morcovii, cartofii și sfecla roșie, necesită mai mult timp pentru a se găti decât carnea, așa că tăiați-le în bucăți mai mici înainte de a le adăuga la carne.

- Se gătește fără presiune, maneta supapei este în poziția „Ventilare – Venting”.
- Timpul de gătire implicit este de 6 ore, timpul maxim de gătire este de 12 ore.
- Temperatura de gătire lentă este între 85°C și 98°C.
- De asemenea, puteți seta manual timpul pentru „Gătire lentă” în pași de 30 de minute, apăsând butoanele „+” sau „-” sau apăsând butonul „Presetări” pentru a selecta rapid timpii de gătire predefiniți de 3, 6 sau 12 ore.

PROGRAM FAVORIT

Salvați în memorie setările propriului program de gătire sub presiune. Apăsati butonul „Program”, setați nivelul de presiune dorit și durata de gătire conform rețetei preferate sau preferințelor dumneavoastră. Apoi apăsați și mențineți apăsat butonul „Program” timp de aproximativ 3 secunde, până când aparatul emite un semnal sonor – setările vor fi salvate în memoria aparatului ca program propriu. Setările programului rămân salvate chiar și după deconectarea cablului de alimentare din priză.

PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

Folositi această funcție pentru a întârzia începerea gătirii. Nu recomandăm utilizarea acestei funcții pentru alimente perisabile, cum ar fi carnea sau peștele, dacă acestea sunt lăsate nefierte timp de mai multe ore la temperatura camerei. Orezul gătit își poate schimba textura în moale din cauza timpului mai lung de înmuiere sau se poate arde mai ușor. Terciul, fulgii de ovăz, alimentele spumoase și lipicioase nu sunt potrivite pentru această funcție, deoarece pot bloca supapa de siguranță.

- Așezați mâncarea în recipientul de gătit.
- Închideți capacul superior rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
- Asigurați-vă că maneta supapei este în poziția „Sigilare – Sealing”.
- Apăsati butonul „Delay”. Afișajul LED va afișa „0:30”, care este egal cu 30 de minute de întârziere. Apăsarea din nou a butonului „Delay” va prelungi întârzierea pornirii gătirii cu încă 30 de minute. Valoarea maximă timp Întârzierea este de 24 de ore.
- Timpul de afișare pe afișajul LED, indicând cât timp va fi presiune oală așteptați până va începe alte program selectat.
- Dacă vrei de exemplu program automat pornire presiune oală după 3 ore, apăsați de mai multe ori Butonul „Delay”, până când afișajul LED afișează „3:00”.
- După setare lungimi întârziere selectați programul care va fi după aceea începe.
- Pe față panoul se aprinde Lumina de lângă butonul „Delay” și alte lumina se va aprinde pentru tine alesul program.
- Presa Butonul „Start” pentru lansa amânat pornire și programare gătit.
- Pe ecran va fi numărătoare inversă timpul în care rămas până la lansare program.
- „Delay” nu este posibil utilizați cu programul Sauté, Yoghurt și Sous vide.

IAURT

Într-o oală sub presiune puteți prepara un iaurt delicios de casă, în funcție de propriile preferințe. Puteți folosi lapte pasteurizat sau proaspăt pentru producție. Calitatea iaurtului rezultat este direct

proporțională cu calitatea laptelui și a iaurtului folosite. Înainte de a începe gătitul, vă recomandăm sterilizarea tuturor ustensilelor care vor intra în contact cu iaurtul preparat.

- Turnați cantitatea dorită de lapte în vasul de gătit din oțel inoxidabil.
- Aproape presiune oală și mutare pârghie supapa în poziția de „Sigilare – Sealing”.
- Presa Butonul „Yoghurt”, apoi presa butonul „Preferences” pentru a pe afișajul LED va fi Se va afișa „00:20”.
- Laptele va începe a încălzi pe temperatură de 72 ~ 83 °C. Apoi încălzirea se oprește și afișajul LED arată „YOGT”.
- Presa Butonul „Cancel”, mutare maneta în poziția „Ventilare – Venting” și deschide capac.
- Elimina oțel inoxidabil recipient și lăsați lapte răcire pe aprox. 40 °C, temperatură verifica termometru. Răcire lapte puteți accelera răcire oțel inoxidabil recipiente în gheață băi.
- Apoi amestecați în lapte iaurt (neîndulcit, fără fructe) și adăugați oțel inoxidabil recipient înapoi la corp presiune oale.
- Aproape presiune oală, cutie cu supapă fi fie în poziția „Sigilare – Sealing”, fie de asemenea, în poziția „Ventilare – Venting”.
- Presa Butonul „Yoghurt”, apoi presa Butonul „Preferences” până la afișa va arăta ora „08:00”, pentru cultivare lapte timp de 8 ore sau „12:00”, pentru cultivare lapte timp de 12 ore sau set propriu timp cu butoanele „+” sau „-”.
- După finalizare cultivare pe afișaj LED va afișa „YOGT”.

SOUS VIDE

Gătitul sous vide este o adevărată artă culinară! Deși este în esență o metodă de gătit foarte simplă, această metodă este adesea folosită de bucătarii gourmet pentru a prepara mese complexe, aperitive bogate și legume. Dar acum puteți aduce o calitate culinară de cinci stele în bucătăria dumneavoastră.

- Grosimea cărnii, păsărilor de curte și peștelui va determina timpul de gătire. După scoaterea alimentelor din pungă, folosiți un termometru pentru a verifica dacă a fost atinsă o temperatură internă sigură.
- Siguranța alimentelor în timpul manipulării și gătirii este întotdeauna o prioritate. Dacă nu sunteți sigur de gătitul corect, adăugați 30 de minute de timp de gătire pentru a pasteuriza în siguranță ouăle sau carnea de pasăre.
- Prăjirea după gătit conferă alimentelor o textură crocantă. După ce gătitul este complet, turnați ulei într-o tigaie încinsă și prăjiți rapid carnea gătită timp de 30 de secunde pe fiecare parte.
- Legumele se vor găti mai repede dacă sunt tăiate în bucăți subțiri și mici.
- Fructele pot fi găsite folosind tehnica sous vide pentru a face toppinguri, piureuri, siropuri și multe altele.
- Folosiți întotdeauna pungi de vidare fără BPA atunci când gătiți alimente. Sigilați alimentele în pungi de dimensiuni adecvate.
- Așezați mâncarea în vasul de gătit din oțel inoxidabil. Când gătiți mai multe porții sau tipuri de alimente, pungile nu trebuie să se atingă între ele.
- Adăugați suficientă apă în oală pentru a vă asigura că mâncarea este complet scufundată.
- Închideți capacul superior rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
- Pentru a găti fără presiune, setați maneta supapei în poziția „Ventilare – Venting”.
- Presa Butonul „Sous vide”.
- Folosiți butoanele „Preferences”, „+” sau „-” pentru a modifica timpul de gătire. De asemenea, puteți modifica temperatura dorită cu ajutorul butonului „Preferences”. Mai puțin: aprox. 55 °C, Mediu: aprox. 63 °C, Mai mult: aprox. 80 °C.

- Apăsați butonul „Start” pentru a începe gătitul.
- Dacă apă va ajunge corect temperaturi, echipamente emite un bip și pornește numărătoare inversă ori gătit.
- După expirare ori gătit aparat bipuri și pornire Afișajul arată „00:00”.
- Deschideți dispozitivul și ridicați capacul superior drept în sus, astfel încât lichidul rămas să picure în oală.
- Scoateți cu grijă punga din apă și savurați masa.

CONTROLUL CAPACULUI UNEI OALE CU PRESIUNE/OALE CU AER CALD FOLOSIND TELEFONUL

- Activați Bluetooth și Localizare (GPS) în la tine telefon.
- Instalați aplicația de control al dispozitivului pe telefon și urmați ghidul pentru a o conecta la oala sub presiune.



ANDROID

căutați aplicația „TESLA Smart” în Google Play



iOS

căutați aplicația „TESLA Smart” în Apple Store

- Crea tu sale cont în aplicația „TESLA Smart” și log in.
- Permite toate autorizație, care aplicație necesită.
 ANDROID: activare autorizare Aplicațiile „Locație” și „Dispozitive din apropiere”.
 iOS: activare autorizare Aplicațiile „Locație”, „Bluetooth” și „Local rețea”.
- Conectați oala sub presiune la o priză electrică. Butonul „WiFi” de pe aparat va începe să clipească; dacă nu, apăsați și mențineți apăsat butonul „WiFi” timp de 5 secunde pentru a reseta conexiunea WiFi.
- După conectarea în aplicația „TESLA Smart”, apăsați pictograma „+” din colțul din dreapta sus, apoi selectați „Adăugare dispozitiv”.
- Va apărea lista „Dispozitive găsite”: „TESLA EliteCook K70 Ultra”. Apăsați „Adăugare”, va fi afișată rețeaua Wi-Fi, introduceți parola Wi-Fi (dacă nu este detectată automat) și apăsați „Următorul”. Oala sub presiune va începe procesul de asociere cu aplicația.
- După asocierea reușită, lângă nume va apărea o pictogramă verde, iar oala sub presiune TESLA EliteCook K70 Ultra va fi adăugată cu succes în aplicație.
- Apăsați „Finalizare”, iar acum puteți controla funcțiile selectate ale oalei sub presiune prin telefon.
- Utilizați aplicația numai cu capacul sub presiune închis, cu excepția programului „Sauté”.

Din cauza cerințelor software ale sistemului de operare și a cerințelor Google/Apple privind securitatea aplicațiilor, este necesar să ajustați periodic funcțiile aplicației. De asemenea, mențineți sistemul de operare al telefonului actualizat la cea mai recentă versiune. Aplicația necesită sistemul de operare Android 10 sau o versiune ulterioară sau iOS 10 sau o versiune ulterioară, altfel

funcționalitatea acesteia nu poate fi garantată

DEPANAREA APLICAȚIEI

- Dacă „TESLA EliteCook K70 Ultra” nu apare în aplicația „TESLA Smart”, resetați conexiunea Wi-Fi. Porniți oala sub presiune, apoi apăsați și mențineți apăsat butonul „Wi-Fi” timp de cel puțin 5 secunde, până când auziți un semnal sonor și pictograma Wi-Fi începe să clipească. Apoi efectuați o nouă asociere conform procedurii de mai sus.
- Asigurați-vă că semnalul Wi-Fi pentru telefon și oala sub presiune este suficient de puternic și stabil. Efectuați configurarea inițială în apropierea routerului Wi-Fi.
- Asigurați-vă că funcțiile „Bluetooth” și „Locație” (GPS) sunt activate pe telefon.
- Asigurați-vă că aplicațiile terțe (VPN, antivirus, firewall etc.) nu blochează accesul.
- Este suportată o rețea Wi-Fi care funcționează pe frecvența de 2,4 GHz și securizare WPA1 sau WPA2.
- Încercați să vă conectați la un alt router Wi-Fi sau la un hotspot Wi-Fi de pe un alt telefon, pentru a exclude o problemă cu conexiunea la internet.
- Sunt conectate prea multe dispozitive la routerul Wi-Fi sau conexiunea unui nou dispozitiv este blocată.
- Reporniți routerul Wi-Fi.

CURĂȚAREA OALEI SUB PRESIUNE

După fiecare utilizare:

- Deconectați cablul de alimentare din priză și apoi din oala sub presiune și lăsați aparatul să se răcească complet.
- Demontați și curățați capacul superior, filtrul metalic, supapa de siguranță, supapa de eliberare a presiunii și verificați garnitura din silicon.
- Spălați toate piesele în apă caldă cu detergent. Nu spălați aceste piese în mașina de spălat vase.
- Asigurați-vă că conducta de ventilație este curată – țineți capacul spre lumină și verificați-o.
- Curățați conducta de ventilație dacă este blocată sau parțial blocată.
- Uscați bine toate piesele.
- Scoateți vasul interior din oțel inoxidabil și spălați-l în apă caldă cu un detergent delicat. Vasul interior poate fi spălat în mașina de spălat vase.
- Nu turnați niciodată lichid în corpul aparatului și nu îl introduceți în apă. Asigurați-vă întotdeauna că aparatul este complet uscat înainte de utilizare.
- Dacă nu utilizați oala sub presiune, depozitați-o într-un loc uscat și nu închideți capacul superior etanș.

*videoclip cu instrucțiuni
pentru curățarea capacului sub
presiune și a componentelor*



DESCRIEREA PROGRAMELOR

PROGRAM	TIMP			PRESIUNE/TEMPERATURĂ	
	Preferințe	Presetare	Opțiuni		Preferințe
Manual (gătit sub presiune)	Less	1 minut	1 – 99 de minute	High	Low - High
	Normal	30 de minute			
	More	99 de minute			
Soup	Less	20 de minute	20 – 60 de minute	High	Low - High
	Normal	40 de minute			
	More	60 de minute			
Meat	Less	15 de minute	15 – 90 de minute	High	Low - High
	Normal	30 de minute			
	More	60 de minute			
Rice / Low-Carb Rice	Less	8 de minute	8 – 15 de minute	High	Low - High
	Normal	12 de minute			
	More	15 de minute			
Program		15 de minute	1 – 99 de minute	High	Low - High
Slow Cook	Less	3 ore	3 - 12 ore	aprox. 85 °C – 98 °C	–
	Normal	6 ore			
	More	ora 12			
Steam	Less	2 de minute	2 – 25 de minute	High	Low - High
	Normal	15 de minute			
	More	25 de minute			
Yogurt	Less	ora 8	8 - 24 de ore	35 °C – 43 °C	–
	Normal	ora 12		72 °C – 83 °C	
	More	20 de minute	–	–	
Sauté	Less	30 de minute	–	aprox. 150 °C	–
	Normal			aprox. 175 °C	
	More			aprox. 190 °C	
Sous vide	Less	1 oră	1 - 24 de ore	aprox. 55 °C – 60 °C	–
	Normal	ora 8		aprox. 60 °C – 68 °C	
	More	24 de ore		aprox. 75 °C – 80 °C	

ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI

- Ce înseamnă când pe ecran apare „E3” și oala sub presiune nu mai funcționează?**
 Oala sub presiune s-a supraîncălzit. Probabil ați folosit-o pentru gătit sub presiune cu puțin lichid sau fără lichid. Dacă se întâmplă acest lucru, deconectați aparatul de la priză și lăsați oala sub presiune să se răcească încet, aproximativ 10 minute. Apoi deschideți oala sub presiune, adăugați lichid, programați-o și începeți să gătiți din nou.
- Ce înseamnă dacă afișajul afișează „E1”, „E2” sau „E4”?**
 E1: eroare senzor, E2: scurtcircuit, E4: eroare comutator. Contactați Serviciul TESLA.

- **Uneori tu la gătit sub presiune** Observă că în ea creează picături umiditatea din zonă presiune supapă. Uneori Aud sunetul care sunete ca și cum ar fi scăpat aburi înainte până când cronometru va începe a număra invers timp pentru pregătire mâncare.
Ambele acestea discursuri sunt normal și poate fi așteptat ca componentă gătit sub presiune.
- **Aleatoriu eu sunt presat incorect buton și presiune oală nu vrea permite presa corect buton.**
Presa Butonul „Keep warm/Cancel” „.. Aceasta vă va oferi va permite început din nou și apăsați corect buton.
- **Când am încercat să modific timpul, acesta nu s-a schimbat.**
Apăsați butonul „Keep warm/Cancel” și începeți din nou prin selectarea setării dorite și ajustarea timpului după necesitate.
- **Văd că iese abur din capacul superior.**
Ai uitat să pui garnitura de silicon pe capacul superior sau pe supapa de siguranță albastră. Dacă oricare dintre aceste piese nu este în locul corect, presiunea nu se va acumula și dispozitivul se poate deteriora.
- **Aud abur ieșind din supapa de eliberare rapidă și presiunea din oală nu crește.**
Supapa cu eliberare rapidă este în poziția „Ventilare – Venting”. Această supapă trebuie să fie în poziția „Sigilare – Sealing” pentru a etanșa oala sub presiune.
- **Timpul de gătire nu se schimbă.**
Presiune oală încă nu a ajuns operațional presiune sau aer cald acoperi nu a ajuns necesar temperatură pentru preîncălzire. Numărătoare inversă timp va începe imediat ce va fi realizat operațional presiune sau temperaturi pentru preparare alesul tip gătire. Prin urmare, timpul total de gătire poate fi puțin mai lung.
- **Uneori, capacul superior este dificil de deschis.**
Dacă capacul superior este dificil de deschis, este posibil să existe încă presiune în oala sub presiune. Verificați dacă supapa de siguranță albastră din capacul superior al oalei sub presiune a coborât în poziția inferioară.
- **Uneori, mâncarea mea nu este gata după timpul programat. Când încerc să pun capacul superior la loc pe oală pentru a găti mâncarea mai mult timp, capacul superior nu se închide.**
Lăsați oala sub presiune să se răcească puțin. Când oala sub presiune este încă fierbinte, supapa de aerisire se va ridica și vă va împiedica să închideți capacul. Înainte de a pune capacul superior înapoi pe oala sub presiune, asigurați-vă că supapa de eliberare rapidă este în poziția „Ventilare – Venting”. După ce capacul superior este închis, mutați supapa în poziția „Sigilare – Sealing”.
- **Ce se poate face dacă o mâncare preparată într-o oală sub presiune conține mai mult lichid decât este necesar?**
După ce scoateți capacul superior, apăsați butonul „Sauté” și lăsați excesul de lichid să se evapore. Data viitoare când gătiți aceeași rețetă, folosiți mai puțin lichid.
- **Cred că curăț temeinic oala sub presiune, dar uneori observ că mirosul ultimei mele mese rămâne în oală.**
Inelul de etanșare de sub capacul superior este fabricat din silicon. Siliconul are multe proprietăți

excelente, dar are și tendința de a reține mirosurile. În timp, orice miros se va disipa.

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

Verificați dacă cablul de alimentare este conectat corect la oala sub presiune sau încercați o altă priză electrică. Verificați dacă capacul cu aer cald este plasat corect pe baza oalei sub presiune.

PROCEDURĂ PRACTICĂ – exemplu de preparare a supei

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

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

PENTRU GĂTIREA SUPEI ȘI A TOCATURII, UMPLEȚI RECIPIENTUL DIN OȚEL INOXIDABIL MAXIM DE JUMĂTATEA VOLUMULUI.

Supă de pui

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

Adăugați puiul, țelina, ceapa, usturoiul, sarea, piperul, condimentele și apa în vasul de gătit din oțel inoxidabil. Închideți capacul superior, apăsați butonul „Soup”, afișajul LED va afișa „P30” și se va aprinde „Presiune înaltă”. Oala sub presiune va începe să se încălzească, odată ce presiunea dorită este atinsă, va începe gătitul propriu-zis și pe afișaj va apărea o numărătoare inversă de 30 de minute. După ce numărătoarea inversă este completă, lăsați presiunea să scadă încet, de la sine (puteți ajusta timpul de gătire, prelungindu-l sau scurtându-l după cum doriți, în funcție de nevoile dumneavoastră).

ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

Contactați-ne: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABILE ȘI ACCESORII

Puteți achiziționa consumabile din magazinul oficial TESLA eshop.tesla-electronics.eu (capac de sticlă, curea de silicon, capac de silicon, tavă de copt, tavă de briose din silicon, garnitură de silicon pentru capacul superior, suport pentru gătit la abur, recipient original din oțel inoxidabil, coș de gătit la abur, set de 6 căni pentru prepararea iaurtului, supapă de siguranță albastră cu dop și multe altele).

REPARAȚII ÎN GARANȚIE

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

Garanția NU acoperă:

- uzura normală,
- utilizarea oalei sub presiune în alte scopuri decât cele pentru care este destinată,
- nerespectarea „Instrucțiunilor importante de siguranță” enumerate în manualul de utilizare,
- daune electromecanice sau mecanice cauzate de utilizarea necorespunzătoare,
- daune cauzate de elemente naturale precum apa, focul, electricitatea statică, supratensiune etc.
- daune cauzate de reparații neautorizate,
- numărul de serie ilizibil al oalei sub presiune.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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



Acest produs îndeplinește cerințele Uniunii Europene.



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

Pe măsură ce produsul este în curs de dezvoltare și îmbunătățire, ne rezervăm dreptul de a modifica manualul de utilizare. Versiunea actuală a manualului de utilizare poate fi găsită oricând la www.tesla-electronics.eu.

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

Vážený zákazník,
ďakujeme, že ste si vybrali TESLA EliteCook K70 Ultra.

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

TENTO TLAKOVÝ HRNIEC JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.

Prečítajte si a pochopte všetky pokyny. Nedodržanie nižšie uvedených pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom, požiar alebo vážne zranenie. Varovania, upozornenia a inštrukcie diskutované v tejto príručke nemôžu pokryť všetky možné podmienky a situácie, ktoré môžu nastať.

- **POZOR!** V priebehu varenia a pri otvorení horného veka môže dôjsť k silnému vertikálnemu úniku horúcej pary. Plášť, nádoba a kovové časti prístroja sa pri jeho chode zahrievajú! Buďte opatrní!
- Tento tlakový hrniec varí pod tlakom. Nesprávne použitie môže mať za následok obarenie. Vždy sa uistite, že je tlakový hrniec pred prevádzkou riadne uzavretý.
- Neotvárajte tlakový hrniec, kým nie je uvoľnený všetok vnútorný tlak. Uvoľňovací ventil musí byť otočený do polohy „Odvzdušnění – Venting (Vypúšťanie pary)”.
- Pred každým použitím skontrolujte ventilačné potrubie a odvzdušnenie, aby ste sa uistili, že sú bez akýchkoľvek zablokovaní. Odstráňte a vyčistite všetky nečistoty z odvzdušňovacieho ventilu.
- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku alebo tlakový hrniec do vody alebo inej kvapaliny.
- Pred čistením odpojte napájací kábel zo zásuvky a nechajte tlakový hrniec vychladnúť.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, varte iba v originálnej nerezovej nádobe na varenie. Zabráňte poliatu alebo pretečeniu tekutín mimo nerezovú nádobu na varenie, zabráňte poliatu konektora pre pripojenie teplovzdušného veka tekutinami.
- Nepoužívajte tlakový hrniec s poškodenou šnúrou. Pokiaľ tlakový hrniec nefunguje správne alebo bol poškodený akýmkoľvek spôsobom, vráťte tlakový hrniec servisnému oddeleniu TESLA pre kontrolu, opravu alebo pre elektrické a mechanické nastavenie.
- Nenapĺňajte tlakový hrniec viac ako z dvoch tretín. Navyše by tlakový hrniec nemal byť naplnený viac ako do polovice objemu, pokiaľ varíte potraviny, ktoré penia alebo expandujú ako sú ryža, obilniny, suchá fazuľa, hrach a šošovka, alebo potraviny, ktoré sú prevažne kvapaliny, ako sú napr. polievky. Môžete zablokovať odvzdušňovanie tlakového hrnca a vyvíjať nadmerný tlak.
- Nepoužívajte tlak na varenie potravín, ktoré majú tendenciu peniť, napríklad jablká, brusnice, rebarbora, sušené polievkové zmesi a ďalšie. Pena a jej rozstrekovanie môžu zablokovať odvzdušňovací otvor alebo zámok ventilácie/krytu vzduchu.
- Neodstraňujte kovový kruh v hornom veku, ktorý drží silikónové tesnenie. Ak je kovový kruh poškodený, okamžite prestaňte tlakový hrniec používať a vymeňte ho.
- Nepoužívajte tlakový hrniec na tlakové varenie s olejom (fritovanie s uzavretým vekom).
- Neotvárajte tlakový hrniec, kým nie je uvoľnený vnútorný tlak. Pokiaľ modrý ventil nedovoľuje otočenie horného veka, znamená to, že tlakový hrniec je stále pod tlakom.
- Neumiestňujte tlakový hrniec na plynový horák, elektrický horák alebo do vyhrievanej rúry.
- Nepoužívajte tlakový hrniec v príliš teplom, prašnom alebo vlhkom prostredí. Uchovávajte ho z dosahu horľavých a prchavých látok.

- Neopravujte tlakový hrniec, vystavujete sa tak nebezpečenstvu poranenia elektrickým prúdom a strate záruky.
- Nepoužívajte tlakový hrniec, ak máte mokré ruky alebo nohy.
- Povrch medzi nerezovou nádobou a vykurovacím telesom na dne tlakového hrnca by mal byť vždy čistý.
- Nepoužívajte nerezovú nádobu na varenie s inými zdrojmi tepla.
- Vymeňte silikónový tesniaci kruh, pokiaľ zmenil tvar, veľkosť alebo sa inak mechanicky poškodil.
- Pri použití tlakového hrnca v blízkosti detí je nutný dohľad dospeléj osoby. Nie je vhodné, aby deti tlakový hrniec používali samostatne.
- Pri premiestňovaní tlakového hrnca postupujte opatrne z dôvodu veľmi horúcej kvapaliny. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Vždy používajte rukoväť tlakového hrnca.
- Používajte iba originálne TESLA príslušenstvo, ktoré je určené k tomuto modelu.
- Výrobca a dovozca do Európskej únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou tlakového hrnca ako napr. poranenia, obarenia, požiar, zranenia, znehodnotenia ďalších vecí a pod.

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

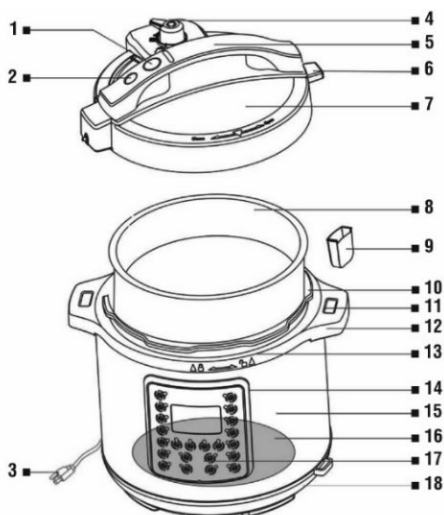
DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBELE

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

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

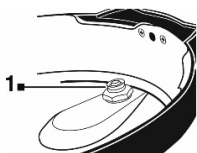
POPIS

- 1 Tlačidlo na uvoľnenie horného veka
- 2 Modrý bezpečnostný ventil
- 3 Napájací kábel
- 4 Ventil na uvoľnenie tlaku
- 5 Držadlo horného veka
- 6 Plastová zarážka
- 7 Horné veko
- 8 Nerezová varná nádoba
- 9 Nádobka na kondenzát
- 10 Vonkajší hrniec
- 11 Konektor na pripojenie teplvz. veka
- 12 Madlo pre uchopenie tlakového hrnca
- 13 Horný kruh
- 14 Ovládací panel
- 15 Telo tlakového hrnca
- 16 Vykurovacie teleso
- 17 Snímač
- 18 Dno tlakového hrnca



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Odstráňte nálepku z prednej strany výrobku.
- Umyte silikónové tesnenie a horné veko v teplej mydlovej vode. Neponárajte horné veko do vody. Dôkladne diely opláchnite a osušte.
- **POZOR!** Nikdy nenalievajte vodu dovnútra tlakového hrnca a neponárajte napájací kábel do vody. Vždy sa uistite, že je nerezová nádoba úplne suchá, než ju vložíte späť do tela tlakového hrnca.
- Po úvodnom čistení znovu zostavte horné veko tlakového hrnca a nasadíte kovový kruh so silikónovým tesnením.
- Pripojte zástrčku k tlakovému hrncu a potom zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky.
- Na odpojenie tlakového hrnca stlačte raz tlačidlo „Udržiavanie teploty/Zrušiť“ a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Hoci kovový filter a modrý bezpečnostný ventil nie je potrebné čistiť po každom použití, mali by ste ich pravidelne kontrolovať a v prípade potreby vyčistiť. Kovový filter vyčistíte vlhkou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad.



*inštruktážne video na čistenie
tlakovej pokrievky
a komponentov*



Z modrého bezpečnostného ventilu odoberte malé tesnenie zo spodnej strany horného veka, vytiahnite modrý bezpečnostný ventil na hornej strane a umyte ho v teplej, mydlovej vode.

Pravidelne kontrolujte maticu odvzdušňovacej rúrky ventilu pre uvoľnenie tlaku a ak je to nutné, znova ju jemne dotiahnite kľúčom.

! POZOR! Maticu nikdy nepovoľujte a nevyberajte.

Opätovná montáž modrého bezpečnostného ventilu do horného veka. Vložte modrý bezpečnostný ventil užšou stranou do otvoru veka z hornej strany a potom zo spodnej strany veka nasadíte na ventil malý silikónový krúžok (1).

POZOR: Nesprávne zostavenie spôsobí netesnosť horného veka a únik pary!

- Nasadíte plastovú nádobku na kondenzát na zadnú stranu tlakového hrnca a pravidelne ju kontrolujete a vyprázdnete (aj v priebehu varenia).

OTVORENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Presuňte ventil do pozície „Odvzdušnění – Venting (Vypúšťanie pary)“. Uchopte pevne horné veko, stlačte modré tlačidlo pre uvoľnenie horného veka „OTVORIŤ – OPEN“ a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek. Napriek tomu môže v tlakovom hrnci vzniknúť slabý podtlak, preto niekedy s vekom môžete zdvihnúť aj nerezovú nádobu.

UZATVORENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Pred uzavretím tlakového hrnca sa uistite, že je silikónové tesnenie správne nasadené po celom obvode horného veka, modrý bezpečnostný ventil s tesnením a kovový filter je nasadený. Uchopte pevne horné veko a otočte ho v smere hodinových ručičiek až budete počuť cvaknutie a pípnutie.

Značka na hornom veku  bude zarovnaná na značku  na tele tlakového hrnca. Pokiaľ nie

je nasadené horné veko, alebo nie je správne zatvorené, bude na displeji zobrazený nápis „LID“ (okrem programu Vyprážanie). Funkcia „**Smažení**“ by mala byť používaná iba bez horného veka.

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

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE KAŽDODENNÉ POUŽITIE

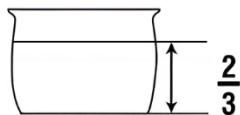
NIKDY NEVARTE BEZ NEREZOVEJ NÁDOBY NA VARENIE!

Uistite sa, že vonkajšia strana tejto nerezovej varnej nádoby na varenie je úplne suchá pred jej umiestnením do tela tlakového hrnca. Po vložení nerezovej varnej nádoby do tela tlakového hrnca s ňou ľahko otáčajte, aby bol zaistený dobrý kontakt medzi nerezovou varnou nádobou a vykurovacím telesom na dne tlakového hrnca. Ak je odvzdušňovací filter upchatý, vyčistite ho. Kovový filter nemusíte čistiť po každom použití tlakového hrnca, ale mali by ste ho pravidelne kontrolovať a prípade potreby vyčistiť. Pred každým použitím skontrolujte správne nasadenie ventilu pre uvoľnenie tlaku a zostavenie modrého bezpečnostného ventilu.

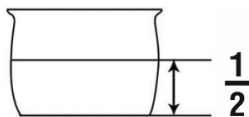
UPOZORNENIE

Odporúčame pred varením namočiť vo vode potraviny ako sú suché fazule, hrach alebo šošovka. Počas varenia majú tieto potraviny tendenciu k peneniu a mohli by spôsobiť zablokovanie odvzdušňovacieho potrubia.

- Uistite sa, že ste neprekročili značku „MAX PRESSURE COOK“ v nerezovej varnej nádobe.



- Pri varení potravín, ktoré pení alebo expandujú, napríklad struky, fazuľa, hrach, šošovica, sušená zelenina alebo potraviny, ktoré sú väčšinou kvapaliny, ako sú polievky, nikdy nevypĺňajte nerezovú varnú nádobu viac ako na polovicu objemu!



- Uistite sa, že ste neprekročili značku „MAX RICE CUP 6“ v nerezovej varnej nádobe pri varení ryža.

Displej zobrazuje

„0000“

Ukončenie odpočtu času/varenia nebolo spustené

„bb“

Ukončenie tlakového varenia a prechod do režimu „Udržanie teploty“

TLAČIDLO

Polévka, Maso, Rýže, Pára, Ruční nastavení, Program

Jogurt

Pomalé vaření

Smažení

TLAK/TEPLOTA

30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

Sous vide Udržení teploty

cca 55 °C ~ 80 °C

cca 75 °C ~ 80 °C

Vyberte požadovaný program, tlačidlom „Predvolby“ alebo „+/-“ nastavte dobu varenia, tlačidlom „Tlak“ nastavte nízky alebo vysoký tlak a stlačením tlačidla „Start“ spustíte varenie. Kým sa v tlakovom hrnci vytvára tlak, čas na displeji sa nezmení. Tlakový hrniec (okrem programu Pomalé varenie) začne odpočítavať čas až potom, keď je dosiahnutý správny tlak/teplota pre vybraný program. Pri programe Pomalé varenie začína odpočítavanie času ihneď po spustení. Po dokončení programu varenia (Polievka, Maso, Pára, Pomalé vaření, Ruční nastavení, Program) tlakový hrniec prejde do režimu udržiavania teploty. Po dokončení programu Rýže, Jogurt, Smažení a Sous vide sa prepne do pohotovostného režimu. Varenie môžete kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla „Udržení teploty/Zrušit“ a tlakový hrniec potom prejde do pohotovostného režimu.

PREDVOLBY

Toto tlačidlo je používané v kombinácii s tlačidlami programov. Pokiaľ napr. zvolíte program „Polievka“, na displeji sa zobrazí čas varenia 30 minút („P30“). Ak potom stlačíte ešte raz tlačidlo „Predvolby“, zmení sa čas na varenie na hodnotu 60 minút („Více“), druhé stlačenie tlačidla predvolby zmení čas na varenie polievky na 20 minút („Méně“) a ďalšie stlačenie zmení čas na 30 minút („Středně“).

TLAK

Tlačidlo „Tlak“ sa používa v kombinácii s tlačidlami programov pre varenie v tlaku. Predvolený pracovný tlak je vysoký tlak, tlačidlo „Tlak“ prepína nastavenie tlaku medzi „Vysokým tlakom“ (50 ~ 65 kPa) a „Nízkym tlakom“ (30 ~ 45 kPa) pre funkciu tlakového varenia.

Príklad: Najskôr stlačte tlačidlo „Rýže“ a nastavte dĺžku varenia, svieti indikátor „Vysoký tlak“, stlačte raz tlačidlo „Tlak“ a rozsvieti sa indikátor „Nízký tlak“.

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

AKO POUŽÍVAŤ TLAKOVÝ HRNIEC PRI VARENÍ POD TLAKOM

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

- Umiestnite tlakový hrniec na suchý a rovný povrch.
- Uchopte pevne horné veko, otočte ho v smere hodinových ručičiek až budete počuť cvaknutie a značka na hornom veku  bude zarovnaná na značku ▲ na tele hrnca.
- Presuňte ventil do polohy „Utěsnění – Sealing“.
- Vyberte program varenia na ovládacím panelu, nastavte požadovaný čas a tlak (Nízky alebo Vysoký) a stlačte tlačidlo „Start“.
- Keď je tlakový hrniec ohrievaný, môže sa uvoľňovať para okolo bezpečnostného alebo odvzdušňovacieho ventilu. Akonáhle je tlakový hrniec správne natlakovaný, horný veko sa zablokuje proti otvoreniu a spustí sa odpočet času varenia.
- Počas varenie si môžete niekedy všimnúť uvoľňovanie pary bezpečnostným alebo odvzdušňovacím ventilom. To je v poriadku. Je tiež v poriadku, ak počas varenie budete počuť, že sa tlakový hrniec zapína a vypína, kvôli kontrole tlaku v hrnci.
- Po uplynutí doby varenia tlakový hrniec zapína a automaticky sa pri programe Polievka, Maso, Luštěniny, Pára, Pomalé vaření, Ruční nastavení prepne do režimu „Udržení teploty“, pri programe Rýže, Jogurt, Smažení a Sous vide sa prepne do pohotovostného režimu.
- Po uvoľnení tlaku v hrnci uvidíte, že modrý bezpečnostný ventil v hornom veku je v dolnej polohe.

- Potom, čo sa tlak samovoľne zníži alebo potom až ho sami rýchlo uvoľníte otočením páky ventilu do polohy „Odvzdušnění – Venting“, otočte opatrne horné veko proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnite ho rovno hore tak, aby kondenzovaná kvapalina odkvapkala do hrnca.
- Po dokončení varenia odpojte napájací kábel od elektrickej zásuvky a potom od tlakového hrnca.
- POZOR! Para a horúca kvapalina môžu spôsobiť popálenie. V priebehu varenia a pri otvorení horného veka môže dôjsť k silnému vertikálnemu úniku horúcej pary. Buďte opatrní!
- Plášť, nerezová nádoba a kovové časti prístroja sa pri varení zahrievajú.
- Pri varení, až do vychladnutia, môže z tlakového hrnca unikať para a hrozí nebezpečenstvo obarenia.
- Kým je v tlakovom hrnci stále tlak (modrý bezpečnostný plávajúci ventil je v hornej polohe), nenakláňajte sa nad tlakový hrniec, pretože môže dôjsť k úniku horúcej pary.
- Pre uvoľnenie tlaku v tlakovom hrnci, uchopíte koniec páky ventilu (nie celý ventil) a otočte ním do polohy „Odvzdušnění – Venting“.

UVOĽNENIE TLAKU

Rýchle uvoľnenie tlaku

Táto metóda sa používa pri varení zeleniny, morských plodov a iných jemných potravín. Po uplynutí doby varenia stlačte tlačidlo „Udržení teploty/Zrušit“ a okamžite presuňte páku ventilu do polohy „Odvzdušnění – Venting“. Budete počuť unikajúcu paru a počas 2 až 3 minút bude tlak uvoľnený. Pokles tlaku bude viditeľný aj na modrom bezpečnostnom ventile, ktorý bude v spodnej polohe.

Pomalé uvoľnenie tlaku

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

UDRŽANIE TEPLOTY/ZRUŠIŤ

Po uplynutí doby varenia (s výnimkou programu Rýže, Jogurt, Smažení a Sous vide) tlakový hrniec zapípa, prepne sa automaticky do režimu „Udržení teploty“ a na displeji sa zobrazí „bb“. „Udržení teploty“ by nemalo byť používané dlhšie ako 4 hodiny. Pre zrušenie programu stlačte tlačidlo „Udržení teploty/Zrušit“ až sa na LED displeji zobrazí „0000“. Funkciu môžete tiež spustiť ručne stlačením tlačidla „Udržení teploty/Zrušit“ napríklad pre ohrievanie už uvareného jedla.

RYŽA

Ryžu dôkladne prepláchnite pod tečúcou vodou, kým voda nebude takmer číra. Tým odstránite prebytočný škrob a ryža bude nadýchanejšia. Vložte ryžu do vyberateľnej nádoby na varenie a pridajte vodu. Maximálne množstvo ryže a vody je 6 šálok, neprekračujte značku „MAX RICE CUP 6“ v nerezovej varnej nádobe. Na určenie pomeru môžete použiť originálnu odmerku. Základný pomer je 1:1 až 1:2 (1 diel ryže na 1 až 2 diely vody), avšak tento pomer sa môže mierne líšiť podľa druhu ryže a vlastných preferencií.

TIPY NA VARENIE RYŽE

- Odporúčame dodržať pomer vody uvedený na obalu ryže. Ak si nie ste istí, začnite s mierne menším množstvom vody a postupne pridávajte.
- Ak chcete ryžu sypkou, použite menej vody, pre lepkavejšie viac vody.
- Ak chcete, môžete ryžu osoliť a pridať svoje obľúbené korenie ešte pred varením.
- Pridajte maslo, ak chcete vylepšiť jej chuť, zabránite tiež jej zlepanie.
- Po uplynutí doby varenie rýchlo uvoľníte tlak a nechajte ryžu ešte niekoľko minút odstáť pod

pokrievkou. Tým sa ryža dokonale dovarí a bude nadýchanejšie.

NÍZKOSACHARIDOVÁ RYŽA (Low Carb)

Ryžu dôkladne prepláchnite pod tečúcou vodou, kým voda nebude takmer číra. Tým odstránite prebytočný škrob a ryža bude nadýchanejšia. Vložte ryžu do koša na varenie nízkosacharidovej ryže a tento kôš umiestnite do vyberateľnej nádoby. Pridajte toľko vody, aby bola ryža úplne ponorená a hladina vody bola v rovine s hornou vrstvou ryže.

Maximálne množstvo ryže sú 4 šálky. Na prípravu zvolte program Ryža. Po dokončení varenia zostanú v zvyšnej vode pod košom vyzrážané sacharidy.

TIP: Pridajte len toľko vody, aby bola ryža ponorená. Väčšie množstvo vody môže zhoršiť výslednú štruktúru ryže. Prispôbte dobu varenia vlastným preferenciám. Po uplynutí doby varenia rýchlo uvoľnite tlak a nechajte ryžu ešte niekoľko minút odstáť pod pokrievkou. Tým sa ryža dokonale dovarí a bude nadýchanejšia.

SMAŽENIE

Tento program použite na osmahnutie/restovanie, typicky pred varením pod tlakom alebo pred Pomalým varením. Program „Smaženie“ sa obvykle používa pre mäso, zeleninu, hydinu, osmahnutie napr. cibula, na redukcii kvapaliny po varení pod tlakom alebo na získanie omáčky plnej chuti pre vaše jedlo.

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

Méně: cca 150 °C

Střed: cca 175 °C

Více: cca 190 °C

Nechajte tlakový hrniec predhrievať po dobu 3 až 4 minút pred vlastným vložením potravín. Po dokončení osmahnutia/restovania stlačte tlačidlo „Udržení teploty/Zrušit“. Než začnete variť pod tlakom, nechajte tlakový hrniec vychladnúť 2 až 3 minúty. Počas programu „Smažení“ nepoužívajte horné veko.

PARA

Program „**Pára**“ je určený na varenie potravín v pare alebo sterilizáciu predmetov. Môžete naparovať napríklad vajčička, zeleninu, morské plody alebo ohrievať jedlo. Pri použití programu vložte do nerezové varné nádoby držiak pre varenie v páre alebo košík a pridajte také množstvo vody, aby bola hladina vody približne 1 cm pod mriežkou. Uistite sa, že páka ventilu je v polohe „Utěsnění – Sealing“.

TIPY NA VARENIE V PARE

- Pri varenie v pare sa do vody uvoľňuje oveľa menej vitamínov a minerálov ako pri varenie v klasickom hrnci. Potraviny si zachovávajú svoj prirodzený tvar, farbu a chuť.
- Varenie v pare je bez pridávania tuku, čo je ideálne pre zdravý výživu.
- Používajte čerstvé a kvalitné potraviny.
- Potraviny nakrájajte na rovnako veľké kúsky, aby sa rovnomerne uvarili.
- Nechávajte medzi jednotlivými kúsky potravín dostatok miesta, aby para mohla voľne cirkulovať.
- Orientačná časy na naparovanie čerstvé alebo mrazené zeleniny: 2 minúty, ryby 3 ~ 5 minút.
- Pri dokončení varenie zeleniny alebo morských plodov použite rýchle uvoľnenie pary, aby sa jedlo neprevarilo.
- Na rozdiel od iných funkcií tlakového varenie pracuje tlakový hrniec počas programu „**Pára**“ na plný výkon. Tento vysoký výkon môže jedlo alebo predmety spáliť, ak budú v priamom kontakte s dňom vnútorného hrnce. Použite preto prosím priložený držiak na varenie v pare, kovový kôš alebo sklenenú/keramickú nádobu, ktorá sa zmestí do vnútorného hrnce.

TIPY NA STERILIZÁCIU

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

TIPY A ORIENTAČNÉ ČASY PRE VARENIE VAJEC

Na varenie vajíec vložte do vyberateľnej varnej nádoby držiak na varenie v pare a pridajte také množstvo vody, aby bola hladina vody približne 1 cm pod držiakom a vložte opatrne vajíca. Postupujte podľa pokynov pre varenie pod tlakom, uzavrite tlakovú pokrievku a nastavte požadovanú dobu varenia a stlačte tlačidlo „Štart“. Po uplynutí doby varenia rýchlo uvoľnite tlak, otvorte hrniec a preložte vajíca do misky s ľadovou vodou, aby sa zastavil vriaci proces a žltok zostal krásne tekutý (u vajícok varených namätko).

- Vajíca varte iba v jednej vrstve – neskladajte ich na seba.
- Doba varenia sa môže mierne líšiť v závislosti na veľkosti vajíec a vašich preferenciách.
- Namätko varená vajíca: 2 ~ 3 minúty.
- Nahniličku varená vajíca: 4 ~ 5 minút.
- Natvrdo varená vajíca: 6 ~ 7 minút.

RUČNÉ NASTAVENIE

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

POMALÉ VARENIE

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

- Varí sa bez tlaku, páka ventilu je v polohe „Odvzdušnění – Venting“.
- Predvolená doba varenia je 6 hodín, maximálna doba varenia 12 hodín.
- Teplota pomalého varenia je 85 až 98 °C.
- Môžete tiež manuálne nastaviť čas pre „Pomalé varenie“ v 30-minútových krokoch stlačením tlačidiel „+“ alebo „-“ alebo stlačením tlačidla „Predvoľby“ pre rýchle nastavenie prednastaveného času varenia 3, 6 alebo 12 hodín.

OBLÚBENÝ PROGRAM

Uložte si do pamäte nastavenie vlastného programu pre tlakové varenie. Stlačte tlačidlo „Program“, nastavte požadovanú úroveň tlaku a dĺžku varenia podľa vášho obľúbeného receptu alebo preferencií. Stlačte a podržte tlačidlo „Program“ približne 3 sekundy, spotrebič pípne a vaše nastavené hodnoty budú uložené do pamäte spotrebiča ako váš vlastný program. Nastavenie programu zostane uložené v pamäti aj po odpojení napájacieho kábla zo zásuvky.

ODLOŽENÝ ŠTART

Túto funkciu použite pre odložený štart varenia. Neodporúčame používať túto funkciu pre potraviny, ktoré podliehajú rýchlej skaze, ako je mäso alebo ryby, pokiaľ 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 pripáliť. Tiež kaše, ovsené vločky, penivé a lepkavé potraviny nie sú pre túto funkciu vhodné, pretože môžu upchať bezpečnostný ventil.

- Vložte potraviny do nádoby na varenie.
- Zatvorte horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Uistite sa, že páka ventilu je v polohe „Utěsnění – Sealing“.
- Stlačte tlačidlo „Odložený start“. Na LED displeji sa zobrazí „0:30“, čo sa rovná 30 minútam oneskorenia. Opätovným stlačením tlačidla „Odložený start“, predĺžite oneskorenie spustenia varenia o ďalších 30 minút. Maximálna doba oneskorenia je 24 hodín.
- Čas, ktorý sa zobrazí na LED displeji, ukazuje ako dlho bude tlakový hrniec čakať, ako spustí ďalšie zvolený program.
- Ak chcete napríklad naprogramovať automatické zapnutie tlakového hrnce po 3 hodinách, stlačte niekoľkokrát tlačidlo „Odložený start“, až LED displej zobrazí „3:00“.
- Po nastavení dĺžky oneskorenia zvolte program, ktorý sa má potom spustiť.
- Na prednom panelu sa rozsvieti svetlo pri tlačidle „Odložený start“ a ďalšie svetlo sa rozsvieti pri vami zvoleného programu.
- Stlačte tlačidlo „Start“ pre spustenie odloženého štartu a programu varenia.
- Na displeji bude odpočítavaný čas, ktorý zostáva do spustenia programu.
- „Odložený start“ nie je možné použiť s programom Smažení, Jogurt a Sous vide.

JOGURT

V tlakovom hrnci môžete pripraviť lahodný domáci jogurt podľa vlastných preferencií. Pre výrobu môžete použiť pasterizované, ale aj čerstvé mlieko. Kvalita výsledného jogurtu je priamo úmerná kvalite použitého mlieka a jogurtu. Pred začiatkom varenia odporúčame sterilizovať všetky pomôcky, ktoré prídu do styku s pripravovaným jogurtom.

- Nalejte do nerezovej varnej nádoby požadované množstvo mlieka.
- Uzavrite tlakový hrniec a presuňte páku ventilu do polohy „Utěsnění – Sealing“.
- Stlačte tlačidlo „Jogurt“, potom stlačte tlačidlo „Předvolby“ až na LED displeji bude svietiť „00:20“.
- Mlieko sa začne ohrievať na teplotu 72 ~ 83 °C. Potom sa ohrev zastaví a na LED displeji sa zobrazí „YOGT“.
- Stlačte tlačidlo „Zrušit“, presuňte páku do polohy „Odvzdušnění – 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 ľadovej kúpeľi.
- Potom vmiešajte do mlieka jogurt (nesladený, bez ovocia) a vložte nerezovú nádobu späť do tela tlakového hrnce.
- Uzavrite tlakový hrniec, ventil môže byť buď v pozícii „Utěsnění – Sealing“ alebo tiež v pozícii „Odvzdušnění – Venting“.
- Stlačte tlačidlo „Jogurt“, potom stlačte tlačidlo „Předvolby“ 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 vlastnú dobu tlačidlami „+“ alebo „-“.
- Po dokončení kultivácia sa na LED displeji zobrazí „YOGT“.

SOUS VIDE

Varenie pomocou metódy Sous vide je pravé kuchárske umenie! Aj keď sa jedná v podstate o veľmi jednoduchý spôsob varenia, tak je tento spôsob varenia často používaný gurmánskymi kuchármi na prípravu komplexných jedál, bohatých predjedál a zeleniny. Teraz však môžete priniesť päťhviezdičkovú kvalitu varenia do vašej kuchyne.

- Hrubka mäsa, hydiny a rýb určí dĺžku varenia. Po vybratí jedla z vrečka použite teplomer a overte, že bola dosiahnutá bezpečná vnútorná teplota.
- Bezpečnosť potravín pri manipulácii a varení je vždy prioritou. Pokiaľ si nie ste istí správnym uvarením, pridajte 30 minút varenia, aby ste bezpečne pasterizovali vajcia alebo hydinu.
- Osmaženie po varení dáva potravinám chrumkavú štruktúru. Po dokončení varenia nalejte olej na rozpálenú panvicu a varené mäso rýchlo osmažte po dobu 30 sekúnd na každej strane.
- Zelenina sa bude rýchlejšie variť, pokiaľ je nakrájaná na tenké malé kúsky.
- Ovocie možno variť pomocou Sous vide na prípravu poliev, pyré, sirupov a ďalších.
- Pri varení potravín vždy používajte vrečky na vákuové balenie bez BPA. Utesnite potraviny vákuovo do vrecúšok vhodnej veľkosti.
- Vložte potraviny do nerezovej varnej nádoby. Pri varení viacerých porcií alebo druhov by sa vrečky nemali vzájomne dotýkať.
- Pridajte do hrnca toľko vody, aby sa zabezpečilo, že vaše jedlo bude plne ponorené.
- Zatvorte horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Varí sa bez tlaku, nastavte páku ventilu do polohy „Odvzdušnění – Venting“.
- Stlačte tlačidlo „Sous vide“.
- Použite tlačidlá „Předvolby“, „+“ alebo „-“ pre zmenu dĺžky varenia. Tlačidlom „Předvolby“, zmeníte tiež požadovanú teplotu. Menej: cca 55 °C, Stred: cca 63 °C, Viac: cca 80 °C.
- Stlačením tlačidla „Start“ spustíte varenie.
- Akonáhle voda dosiahne správne teploty, zariadenia pípne a začne odpočítavanie doby varenie.
- Po uplynutí doby varenie prístroj zapípa a na displeji sa zobrazí „00:00“.
- Otvorte zariadenie a zdvihnite horné veko rovno hore tak, aby zvyšková kvapalina odkvapkala do hrnca.
- Opatrne vyberte vrečko z vody a vychutnajte si vaše jedlo.

OVLÁDANIE TLAKOVÉHO HRNCA/HORKOVZDUŠNÉHO VEKA S POMOCOU TELEFÓNU

- Zapnite Bluetooth a Poloha (GPS) vo svojom telefóne.
- Nainštalujte do telefónu aplikáciu pre ovládanie zariadenia a nasledujte sprievodcu pre spárovanie s tlakovým hrncom.



ANDROID

vyhľadajte v Google Play aplikáciu „TESLA Smart“



iOS

vyhľadajte v Apple Store aplikáciu „TESLA Smart“

- Vytvorte si svoj účet v aplikácii „TESLA Smart“ a prihláste sa.
- Povoľte všetky oprávnenia, ktoré aplikácia požaduje.
 ANDROID: povoľte oprávnenie aplikácia „Poloha“ a „Zariadenie v okolí“.
 iOS: povoľte oprávnenie aplikácie „Poloha“, „Bluetooth“ a „Miestne sieť“.
- Pripojte tlakový hrniec do elektrickej zásuvky. WiFi na hrnci bude blikať, ak nie, podržte tlačidlo WiFi na hrnci na 5s pre reštart WiFi pripojenie.
- Po prihlásení do aplikácie „TESLA Smart“ kliknite na ikonu „+“ vpravo hore a potom kliknite na „Pridať zariadenie“.
- Zobrazí sa „Nájdene zariadenia“: „TESLA EliteCook K70 Ultra“, kliknite na „Pridať“, zobrazí sa WiFi sieť, zadajte heslo do WiFi siete (ak už nie je nájdené automaticky) a kliknite na „Ďalej“.
- Po úspešnom spárovaní sa zobrazí pri názve zelená ikona a váš tlakový hrniec TESLA EliteCook K70 Ultra bol úspešne pridaný do aplikácie.
- Kliknite na „Dokončené“ a teraz je možné ovládať vybrané funkcie tlakového hrnca telefónom.
- Aplikáciu používajte iba s uzavretou tlakovou pokrievkou mimo program Smažení.

V rámci softvérovej náročnosti operačného systému a požiadaviek spoločnosti Google/Apple na zabezpečenie aplikácií, je nutné pravidelne prispôsobovať aj funkcie aplikácie. Udržujte tiež operačný systém vášho telefónu aktualizovaný na najnovšiu verziu. Aplikácia vyžaduje operačný systém Android 10 a vyšší alebo iOS 10 a vyšší, inak nie je možné garantovať jej funkčnosť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV S APLIKÁCIOU

- V prípade, že sa „TESLA EliteCook K70 Ultra“ nezobrazí v aplikácii „TESLA Smart“, vykonajte reset WiFi pripojenia. Zapnite tlakový hrniec, stlačte a pridržte minimálne 5 sekúnd tlačidlo „WiFi“, kým nebudete počuť pípnutie, ikona WiFi začne blikať. Vykonajte potom nové spárovanie podľa vyššie uvedeného postupu.
- Uistite sa, že je pokrytie WiFi signálom pre váš telefón a tlakový hrniec kvalitné a dostatočne silné. Prvé nastavenie tlakového hrnca vykonajte v blízkosti vášho WiFi routera.
- Uistite sa, že sú povolené funkcie „Bluetooth a Poloha“ (GPS) vo vašom telefóne.
- Uistite sa, že aplikácia tretej strany (VPN, antivírus, firewall a pod.) neblokuje prístup k vášmu telefónu.
- Podporovaná je WiFi sieť pracujúca na frekvencii 2,4 GHz a zabezpečenie WPA1 alebo WPA2.
- Vyskúšajte sa pripojiť k inému WiFi routeru alebo WiFi Hotspotu v inom telefóne, aby ste vylúčili chybu na strane vášho pripojenia k internetu.
- K vášmu WiFi routeru máte pripojených príliš veľa zariadení alebo je možnosť pripojenia nového zariadenia k nemu zablokovaná.
- Reštartujte váš WiFi router.

ČISTENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Po každom použití:

- Odpojte napájací kábel zo zásuvky v stene a potom z tlakového hrnca a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Rozoberte a vyčistite horné veko, kovový filter, bezpečnostný ventil, ventil na uvoľnenie tlaku a skontrolujte silikónové tesnenie.
- Umyte jednotlivé diely v teplej, mydlovej vode. Tieto diely neumývajte v umývačke riadu.
- Uistite sa, že odvzdušňovacie potrubie je čisté, pridržte kryt proti

*inštruktážne video na čistenie
tlakovej pokrievky
a komponentov*



svetlu a prezrite ho.

- Vyčistite odvetrávacie potrubie, ak je zablokované alebo čiastočne blokové.
- Dôkladne osušte všetky časti.
- Vyberte e nerezovú nádobu a umyte ju v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Nerezovú nádobu je možné umývať v umývačke riadu.
- Nikdy nenalievajte kvapalinu do tela samotného tlakového hrnca alebo ho neponárajte vo vode. Vždy sa uistite, že je tlakový hrniec pred použitím úplne suchý.
- Ak tlakový hrniec nepoužívate, uložte ho na suchom mieste a nezatvárajte pevne horné veko.

POPIS PROGRAMOV

PROGRAM	ČAS			TLAK/TEPLOTA	
	Predvoľby	Prednastavené	Možnosti	Prednastavené	Možnosti
Ruční nastavení (tlakové vaření)	Méně	1 min	1 – 99 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	99 min			
Polévka	Méně	20 min	20 – 60 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	40 min			
	Více	60 min			
Maso	Méně	15 min	15 – 90 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	60 min			
Rýže/ Nízkosacharidová rýže	Méně	8 min	8 – 15 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	12 min			
	Více	15 min			
Program		15 min	1 – 99 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
Pomalé vaření	Méně	3 hod	3 – 12 hod	cca 85 °C – 98 °C	–
	Střed	6 hod			
	Více	12 hod			
Pára	Méně	2 min	2 – 25 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	15 min			
	Více	25 min			
Jogurt	Méně	8 hod	8 – 24 hod	35 °C – 43 °C	–
	Střed	12 hod			
	Více	20 min	–	72 °C – 83 °C	
Smažení	Méně	30 min	–	cca 150 °C	–
	Střed			cca 175 °C	
	Více			cca 190 °C	
Sous vide	Méně	1 hod	1 – 24 hod	cca 55 °C – 60 °C	–
	Střed	8 hod		cca 60 °C – 68 °C	
	Více	24 hod		cca 75 °C – 80 °C	

OTÁZKY A ODPOVEDE

- **Čo znamená, keď sa na displeji zobrazí „E3“ a tlakový hrniec prestane pracovať?**
Tlakový hrniec sa prehrial. Pravdepodobne ste ho používali na tlakové varenie s malým alebo žiadnym množstvom tekutiny. Pokiaľ k tomuto stavu dôjde, odpojte zariadenie a nechajte tlakový hrniec pozvoľna vychladnúť, cca 10 minút. Potom tlakový hrniec otvorte, dolejte tekutinu, naprogramujte ho a spustíte varenie znova.
- **Čo znamená, ak sa na displeji zobrazí „E1“, „E2“ alebo „E4“?**
E1: chyba senzora, E2: skrat obvodu, E4: chyba spínača. Kontaktujte servis TESLA.
- **Niekedy si pri varenie pod tlakom všimnem, že sa v ňom tvorí kvapky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Niekedy počujem zvuk, ktorý znie ako by unikla para pred časom, kedy časovač začne odpočítavať čas na prípravu jedla.**
Oba tieto prejavy sú normálne a môžu byť očakávané ako súčasť varenie pod tlakom.
- **Náhodne som stisol nesprávne tlačidlo a tlakový hrniec nechce povoliť stlačiť správne tlačidlo.**
Stlačte tlačidlo „Udržení teploty/Zrušit“. To vám umožní začať znova a stlačiť správne tlačidlo.
- **Keď som sa snažil upraviť čas, nezmenil sa.**
Stlačte tlačidlo „Udržení teploty/Zrušit“ a začnite znova zvolením požadovaného nastavenia a úpravou času podľa potreby.
- **Vidím, ako z horného veka uniká para.**
Zabudli ste nasadiť silikónové tesnenie na horné veko alebo modrý bezpečnostný ventil. Ak sa niektorá z týchto častí nenachádza správnom mieste, tlak sa nebude vytvárať a môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.
- **Počujem uchádzajúcu paru z rýchleho uvoľňovacieho ventilu a tlak v hrnci sa nezvyšuje.**
Rýchlo uzatvárací ventil máte v polohe „Odvzdušnění – Venting“. Tento ventil musí byť v polohe „Utěsnění – Sealing“ na utesnenie tlakového hrnca.
- **Čas na varenie sa nemení.**
Tlakový hrniec ešte nedosiahol prevádzkového tlaku alebo teplovzdušné veko nedosiahlo požadované teploty pre predhriatie. Odpočítavanie času začne, akonáhle bude dosiahnuté prevádzkového tlaku alebo teploty na prípravu zvoleného typu varenie. Celkový čas prípravy pokrmu tak môže byť teda o trochu dlhší.
- **Občas sa horné veko ťažko otvára.**
Pokiaľ sa horný 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 je moje jedlo hotové po naprogramovanom čase. Keď sa pokúsim vrátiť horné veko na hrniec, aby som jedlo mohol variť dlhšie, horné veko sa nezavrie.**
Nechajte tlakový hrniec mierne vychladnúť. Keď je tlakový hrniec stále horúci, odvzdušňovací ventil sa zdvihne a zabráni vám zatvoreniu veka. Pred umiestnením horného veka späť na tlakový hrniec sa uistite, že rýchlopínací ventil je v polohe „Odvzdušnění – Venting“. Hneď ako je horné veko zatvorené, presuňte ventil do polohy „Utěsnění – Sealing“.

- **Čo je možné urobiť, ak jedlo pripravené v tlakovom hrnci obsahuje viac tekutín ako sa požaduje?**
Po sňatí horného veka stlačte tlačidlo „Smažení“ a nechajte prebytočnú kvapalinu odpariť.
- **Myslím, že tlakový hrniec čistým dôkladne, ale niekedy si všimnem, že pach môjho posledného jedla zostáva v hrnci.**
Tesniaci kruh pod horným vekom je vyrobený zo silikónu.
- **Pri zapojení sa nerozsvieti displej.**
Skontrolujte, že máte správne pripojený napájací kábel pri tlakovom hrnci alebo vyskúšajte inú elektrickú zásuvku. Skontrolujte, či je teplovzdušné veko správne nasadené na základni tlakového hrnca.

PRAKTICKÝ POSTUP – príklad varenia polievky

Tento tlakový hrniec je ideálny na prípravu výborných polievok. Ak pridáte do polievky suchú fazuľu a hrach, nezabudnite 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 zablokováť odvetrávací ventil. Tieto potraviny by mali byť pridané k polievke až po tlakovom varení.

PRE VARENIE POLIEVKY A PRE DUSENIE NAPLNTE NEREZOVÚ NÁDOBU MAXIMÁLNE DO POLOVINY OBJEMU.

Kurací vývar

1 kura, môže byť zamrznutá
1 zeler, nakrájame na kúsky
1 rozpolená cibuľa
3 rozpolené strúčiky cesnaku
soľ, korenie, polievkové
korenie na ochutenie

Pridajte kura, zeler, cibuľu, cesnak, soľ, korenie, korenie a vodu do nerezovej nádoby na varenie. Zatvorte horné veko, stlačte tlačidlo „Polévka“, LED displej zobrazí „P30“ a rozsvieti sa „Vysoký tlak“.
Tlakový hrniec začne ohrev, po dosiahnutí požadovaného tlaku začne vlastné varenie a 30-minútový odpočet času na displeji. Po dokončení odpočtu času nechajte tlak pozvoľna samostatne klesnúť (čas varenia môžete ľubovoľne upraviť, 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 Ultra?
Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTREBNÝ MATERIÁL A DOPLNKY

Spotrebný materiál si môžete zakúpiť v oficiálnom obchode značky TESLA eshop.tesla-electronics.eu (sklenená pokrievka, silikónový popruh, silikónové veko, forma na pečenie, silikónová forma na muffiny, silikónové tesnenie pre horné veko, držiak na varenie v pare, originálna nerezová nádoba, košík na varenie v pare, modrý poistný ventil so zátkou a mnoho ďalších).

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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

Záruka sa NEVZŤAHUJE na:

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

VYHLÁSENIE O ZHODE

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



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej Únie.



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

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

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