

# **TESLA**

## **TESLA EliteCook K70 WiFi Duo**

**Uživatelský manuál/User guide 2.0**

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

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

## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ TOTO ZAŘÍZENÍ JE URČENO POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.**

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 diskutované v této příručce nemohou pokrýt všechny možné podmínky a situace, které mohou nastat.

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

- **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 hrnc vaří pod tlakem. Nesprávné použití může mít za následek opaření. Vždy se ujistěte, že je tlakový hrnc před provozem řádně uzavřen.
- Neotvírejte tlakový hrnc, dokud není uvolněn veškerý vnitřní tlak. Uvolňovací ventil musí být otočen do polohy „Odvzdušnění – Venting (Vypouštění páry)”.
- Nikdy nevkládejte potraviny nebo nenalévejte tekutiny do základny spotřebiče. Potravinami a tekutinami se plní vždy pouze Nerezová varná nádoba. Pokud není vložena nerezová varná nádoba, bude na displeji zobrazen nápis „POT”. Nikdy nevařte v samostatném příslušenství, vždy jej vložte do nerezové varné nádoby.
- Nevkládejte větší množství potravin, než je doporučené množství. Zařízení není určeno pro vaření klasických fritovaných jídel (nenaplnujte nádobu olejem). Zdravý způsob fritování je založen na principu cirkulace horkého vzduchu, který nevyžaduje žádné nebo velmi malé množství oleje.
- Před každým použitím zkontrolujte ventilační potrubí a odvzdušnění, abyste se ujistili, že jsou bez jakýchkoliv zablokování. Odstraňte a vyčistěte veškeré nečistoty z odvzdušňovacího ventilu.
- K ochraně před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku nebo tlakový hrnc do vody nebo jiné kapaliny.
- Před čištěním odpojte napájecí kabel ze zásuvky a nechte tlakový hrnc vychladnout.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, vařte pouze v originální nerezové nádobě na vaření. Zabraňte políti nebo přetečení tekutin mimo nerezovou nádobu na vaření, zabraňte políti konektoru pro připojení horkovzdušného víka tekutinami.
- Nepoužívejte tlakový hrnc s poškozenou šňůrou. Pokud tlakový hrnc nefunguje správně nebo byl poškozen jakýmkoli způsobem, vraťte tlakový hrnc servisnímu oddělení TESLA pro kontrolu, opravu nebo pro elektrické a mechanické nastavení.
- Nenaplnujte tlakový hrnc více než ze dvou třetin. Navíc by tlakový hrnc 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 kapaliny, 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 není uvolněn vnitřní tlak. Pokud modrý ventil nedovoluje otočení horního víka, znamená to, že je tlakový hrnec stále pod tlakem.
- Neumísťujte 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.

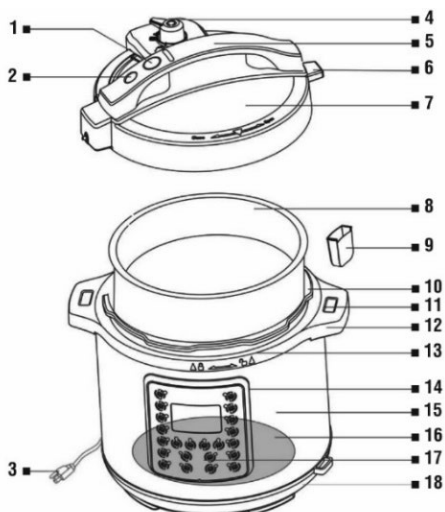
### **DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU**

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

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

## TLAKOVÝ HRNEC

- 1 Tlačítko pro uvolnění horního víka
- 2 Modrý bezpečnostní ventil
- 3 Napájecí kabel
- 4 Ventil pro uvolnění tlaku
- 5 Držadlo horního víka
- 6 Plastová zarážka
- 7 Horní víko
- 8 Nerezová varná nádoba
- 9 Nádobka na kondenzát
- 10 Vnější hrnec
- 11 Konektor pro připojení horkovzd. 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



## HORKOVZDUŠNÉ VÍKO

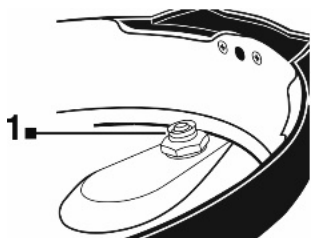


- |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 Tlačítko pro výběr programů  | 6 Zvýšení teploty/délky ohřevu |
| 2 Start/Pauza                  | 7 Změna teploty                |
| 3 Programy                     | 8 Změna délky ohřevu           |
| 4 Snížení teploty/délky ohřevu | 9 Zapnutí/Vypnutí WiFi         |
| 5 Zapnutí/Vypnutí              |                                |

Další příslušenství: silikonové víko, fritovací košík, nerezová nádoba na přílohy, nerezový držák pro vaření v páře, plech na pizzu/koláč, kovový držák na horkovzdušné víko, plastová odměrka, plastová lžice.

## 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 díly opláchněte a osušte.
- Horkovzdušné víko otřete ze spodní strany vlhkým hadříkem.
- **POZOR!** Nikdy nenalévejte vodu dovnitř tlakového hrnce a neponořujte napájecí kabel do vody. Vždy se ujistěte, že je nerezová varná nádoba zcela suchá, než ji umístíte zpět do těla tlakového hrnce. Nikdy nevařte v samostatné nerezové nádobě na přílohy.
- Pokud není vložena nerezová varná nádoba, bude na displeji zobrazen nápis „POT“.
- 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 jednu 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 odvodňovací 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 užší stranou do otvoru víka z horní strany a poté ze spodní strany víka nasadte na ventil malý silikonový kroužek (1). **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 „Venting – Odvzdušnění (Vypouštění páry)“. Uchopte pevně horní víko, stlačte modré tlačítko pro uvolnění horního víka „OTEVŘÍT – OPEN“ a otočte jej proti směru hodinových ručiček. Přesto může v tlakovém hrnci vzniknout slabý podtlak, proto někdy s víkem můžete zvednout také nerezovou nádobu.

## UZAVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Před uzavřením tlakového hrnce se ujistěte, že je silikonové těsnění správně nasazeno po celém obvodu horního víka, modrý bezpečnostní ventil s těsněním a kovový filtr je nasazen. Uchopte pevně horní víko a otočte jej ve směru hodinových ručiček až uslyšíte cvaknutí a pípnutí. Značka na horním víku  bude zarovnána na značku ▲ na těle tlakového hrnce. Pokud není nasazeno horní víko, nebo není správně dověno, bude na displeji zobrazen nápis „LID“ (vyjma programu Smažení). 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!

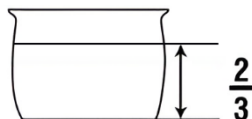
Ujistěte se, že vnější strana této nerezové varné nádoby na vaření je úplně suchá před jejím umístěním do těla tlakového hrnce. Po vložení nerezové varné nádoby do těla tlakového hrnce s ní lehce otáčejte, aby byl zajištěn dobrý kontakt mezi nerezovou varnou nádobou a topným tělesem na dně tlakového 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.

Při vaření hlavního jídla a přílohy současně přidejte suroviny, například maso a tekutiny, na dno nerezové varné nádoby. Poté vložte nerezový držák pro vaření v páře, na který umístíte nerezovou nádobu na přílohy a do ní vložte například zeleninu, rýži apod.

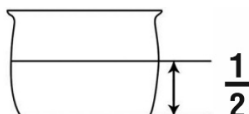
## UPOZORNĚNÍ

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

- Ujistěte se, že jste nepřekročili značku „MAX PRESSURE COOK“ v nerezové varné 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 nevyplňujte nerezovou varnou nádobu více než na polovinu objemu!



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

## Displej zobrazuje

„0000“	Ukončení odpočtu času/vaření nebylo spuštěno
„bb“	Ukončení tlakového vaření a přechod do režimu „ <b>Udržení teploty</b> “
„POT“	Upozornění – není vložena nerezová varná nádoba na vaření
„lid“	Upozornění – není nasazeno horní víko, nebo není správně dovrvené

TLAČÍTKO	TLAK/TEPLOTA
Polévka, Maso, Luštěniny, Rýže, Pára, Ruční nastavení	30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa
Jogurt	35 °C ~ 43 °C
Pomalé vaření	85 °C ~ 98 °C
Smažení	150 °C ~ 190 °C
Sous vide	cca 55 °C ~ 80 °C
Udržení teploty	cca 75 °C ~ 80 °C

Vyberte požadovaný program, tlačítkem „**Předvolby**“ nebo „+/-“ nastavte dobu vaření, tlačítkem „**Tlak**“ nastavte nízký nebo vysoký tlak a stisknutím tlačítka „**Start**“ spustíte vaření. Dokud se v tlakovém hrnci vytváří tlak, čas na displeji se nezmění. Tlakový hrnec (mimo program Pomalé vaření) začne odpočítávat čas až poté, kdy je dosaženo správného tlaku/teploty pro vybraný program. U programu Pomalé vaření začíná odpočítávání času ihned po spuštění. Po dokončení programu vaření (Polévka, Maso, Luštěniny, Pára, Pomalé vaření, Ruční nastavení) tlakový hrnec přejde do režimu udržování teploty. Po dokončení programu Rýže, jogurt, smažení a 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 30 minut („P30“). Pokud poté stisknete ještě jednou tlačítko „**Předvolby**“, změní se čas pro vaření na hodnotu 60 minut („Více“), druhé stisknutí tlačítka předvolby změní čas pro vaření polévky na 20 minut („Méně“) a další stisknutí změní čas na 30 minut („Střed“).

## TLAK


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

Příklad: Nejdříve stiskněte tlačítko „**Rýže**“ a nastavte délku vaření, svítí indikátor „Vysoký tlak“, 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, Luštěniny, Pára, Pomalé vaření, Ruční nastavení 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), nenaklánějte 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 na vaření a přidejte vodu. Maximální množství rýže a vody je 6 šálků, nepřekračujte značku „MAX RICE CUP 6“ v nerezové varné 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 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.

## 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 hrnc předehřívát 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 hrnc 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 ohřívát jídlo. Při použití programu vložte do nerezové varné nádoby držák pro vaření v páře nebo košík a přidejte takové množství vody, aby byla hladina vody přibližně 1 cm pod mřížkou. 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 zmražené 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 příložený 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 varné nádoby držák pro vaření v páře a přidejte takové množství vody, aby byla hladina vody přibližně 1 cm pod držákem 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 (u vajíček vařených 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 nezahnědne, 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 „-“.

## 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, pěnové 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**“.
- 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 varné 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**“, změníte 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.

## HORKÝ VZDUCH

Výměnou horního víka za Horkovzdušné fritovací víko můžete péct, sušit nebo rozmrazovat potraviny pomocí horkého vzduchu. Vnitřní varnou nerezovou nádobu neplňte olejem, tukem na smažení nebo jinou tekutinou.

### PROGRAM

Horkovzdušné programy

Sušení

Rozmrazování

Funkce PRE-heat/ADD food (Předehřátí) a SHAKE/TURN (Protřepat/Otočit)

### TEPLOTA/ČAS

80 °C ~ 200 °C/1 min ~ 1 hod

30 °C ~ 80 °C/1 hod ~ 12 hod

cca 50 °C/1 min ~1 hod

U vybraných programů (mimo Sušení a Rozmrazování) je po spuštění ohřevu aktivována automatická funkce předehřátí teploty. Při dosažení přibližné teploty budete vyzváni k vložení jídla. Sejměte horkovzdušné víko, vložte potraviny a nasadte víko zpět. Přibližně po 10 sekundách začne automaticky odpočítávání času vaření. Potraviny můžete vložit do nerezové varné nádoby i před spuštěním ohřevu, program bude pokračovat po 10 sekundách po vyzvání automaticky i v případě, pokud nedojde ke vložení potravin. Přibližně v polovině doby vaření (mimo programy Pizza, Chléb, Sušení a Rozmrazování) hrnec zapípá a budete vyzváni k otočení nebo protřepání jídla. Pro odložení horkovzdušného víka můžete použít přiložený kovový držák. Pokud neprovedete žádnou akci, program bude automaticky pokračovat.

Pokud nebude vybrán nebo spuštěn žádný program, zařízení pípne a automaticky se vypne.

- Vložte vnitřní nerezovou varnou nádobu do základny, můžete použít vhodné příslušenství, fritovací košík, rošt nebo plech na pizzu a vložte jídlo.
- Nasadte horkovzdušné víko na základnu, po připojení se vypne displej tlakového hrnce a rozsvítí se displej na horkovzdušném víku.
- Stiskněte tlačítko „ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ“.
- Nastavte požadovanou teplotu a délku vaření, nebo stiskněte tlačítko pro výběr programů a vyberte některý z přednastavených programů.
- Chcete-li zvýšit nebo snížit výchozí dobu vaření, stiskněte tlačítko „ZMĚNA DÉLKY OHŘEVU“ a nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítka „ZVÝŠENÍ TEPLoty/DÉLKY OHŘEVU“ nebo „SNÍŽENÍ TEPLoty/DÉLKY OHŘEVU“.
- Chcete-li změnit teplotu, stiskněte tlačítko „ZMĚNA TEPLoty“ a nastavte požadovanou teplotu stisknutím tlačítka „ZVÝŠENÍ TEPLoty/DÉLKY OHŘEVU“ nebo „SNÍŽENÍ TEPLoty/DÉLKY OHŘEVU“.
- Stisknutím tlačítka „START/PAUZA“ spustíte vaření.
- Během vaření můžete stisknout tlačítko „START/PAUZA“, sejmut víko a protřepat/otočit jídlo, aby bylo propečené rovnoměrné. Poté znovu víko nasadte a stisknutím tlačítka „START/PAUZA“ pokračujte ve vaření.
- Když je vaření dokončeno, zařízení zapípá a na displeji se zobrazí „FINISHED“.
- Sejměte víko a vychutnejte si pokrm.

## KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

Kombinované vaření vám umožní rychle uvařit potraviny pod tlakem a poté je opéct horkým vzduchem.

- Uvařte jídlo pod tlakem v nerezové varné nádobě.
- Vyjměte nerezovou varnou nádobu ze základny a odstraňte přebytečné tekutiny.
- Vložte nádobu zpět a nasadte horkovzdušné víko.
- Pro postup, výběr programu a nastavení pokračujte podle instrukcí v kapitole „HORKÝ VZDUCH“.

## OVLÁDÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE/HORKOVZDUŠNÉHO VÍKA 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 s 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 WiFi Duo“, 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 WiFi Duo 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.
- Programy tlakového hrnce používejte s aplikací pouze s uzavřenou tlakovou poklicí mimo program Smažení. Pokud nebude nasazeno nebo nebude správně zavřeno víko pro tlakové vaření, aplikace program zastaví po spuštění programu.
- Nasadte na základnu tlakového hrnce horkovzdušné víko.
- Klikněte na ikonu „+“ vpravo nahoře a poté klikněte na „Přidat zařízení“.
- Zobrazí se „Nalezená zařízení“: „TESLA EliteCook WiFi Lid“, klikněte na „Přidat“, zobrazí se Wi-Fi síť, zadejte heslo do Wi-Fi sítě (pokud již není nalezeno automaticky) a klikněte na „Další“. Horkovzdušné víko se začne párovat s aplikací.
- Po úspěšném spárování se zobrazí u názvu zelená ikona a vaše horkovzdušné víko TESLA EliteCook WiFi Lid bylo úspěšně přidáno do aplikace.
- Klikněte na „Dokončeno“ a nyní je možné ovládat vybrané funkce horkovzdušného víka telefonem.

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

- Tlakový hrnec TESLA EliteCook K70 WiFi Duo a horkovzdušné víko TESLA EliteCook K70 WiFi Lid budou v aplikaci zobrazeny samostatně. V případě nasazení horkovzdušného víka dojde k vypnutí tlakového hrnce, který bude zobrazovat stav Offline. Jakmile sejmete horkovzdušné víko, bude zobrazeno stavem Offline a bude možné se připojit k tlakovému hrnci.
- V případě, že se „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo/TESLA EliteCook WiFi Lid“ 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. Proveďte poté nové spárování podle výše uvedeného postupu.
- Ujistěte se, že je pokrytí WiFi signálem pro váš telefon a tlakový hrnec kvalitní a dostatečně silné. První nastavení tlakového hrnce proveďte v blízkosti vašeho WiFi 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 WiFi síť pracující na frekvenci 2,4 GHz a zabezpečení WPA1 nebo WPA2.
- Vyzkoušejte se připojit k jinému WiFi routeru nebo WiFi Hotspotu v jiném telefonu, abyste vyloučili chybu na straně vašeho připojení k internetu.
- K vašemu WiFi routeru máte připojeno příliš mnoho zařízení nebo je možnost připojení nového zařízení k němu zablokována.
- Restartujte váš WiFi router.

## ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Po každém použití:

- Odpojte napájecí kabel ze zásuvky ve zdi a poté z tlakového hrnce a nechte jej zcela vychladnout.
- Po každém použití rozeberte a vyčistěte horní víko, kovový filtr, bezpečnostní ventil, ventil pro uvolnění tlaku a zkontrolujte silikonové těsnění.
- Omyjte jednotlivé díly v teplé, mýdlové vodě. Tyto díly neumývejte v myčce na nádobí.
- Ujistěte se, že odvzdušňovací potrubí je čisté, přidržte kryt proti světlu a prohlédněte jej.
- Vyčistěte odvzdušňovací potrubí, pokud je zablokováno nebo částečně blokováno.
- Důkladně osušte všechny části.
- Vyjměte nerezovou nádobu a umyjte ji v teplé vodě s jemným čisticím 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.

*instruktážní video pro čištění  
tlakové poklice a komponentů*



## ČIŠTĚNÍ HORKOVZDUŠNÉHO VÍKA

Po každém použití:

- Sejměte horkovzdušné víko ze základny tlakového hrnce a nechte jej zcela vychladnout.
- Otřete horkovzdušné víko z vnější i vnitřní části jemným hadříkem namočeným v teplé mýdlové vodě.
- Důkladně osušte všechny části.

- Nikdy nenalévejte kapalinu do těla samotného horkovzdušného víka nebo jej neponořujte ve vodě. Vždy se ujistěte, že je horkovzdušné víko před použitím zcela suché a čisté.
- Pokud horkovzdušné víko nepoužíváte, uložte jej na suchém místě.

## POPIS PROGRAMŮ TLAKOVÉHO HRNCE

PROGRAM	ČAS			TLAK/TEPLOTA	
	Předvolby	Přednastaveno	Možnosti	Přednastaveno	Možnosti
Ruční nastavení (tlakové vaření)	Méně	1 min	1 - 99 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	99 min			
Polévka	Méně	20 min	20 - 60 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	60 min			
Maso	Méně	15 min	15 - 60 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	60 min			
Luštěniny	Méně	10 min	10 - 90 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	40 min			
	Více	90 min			
Rýže	Méně	8 min	8 - 15 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	12 min			
	Více	15 min			
Pomalé vaření	Méně	3 hod	3 - 12 hod	přibližně 85 °C - 98 °C	-
	Střed	6 hod			
	Více	12 hod			
Pára	Méně	2 min	2 - 25 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	15 min			
	Více	25 min			
Jogurt	Méně	8 hod	8 - 24 hod	35 °C - 43 °C	-
	Střed	12 hod			
	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 - 80 °C	-
	Střed	8 hod			
	Více	24 hod			

## 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.
- **Vidím, jak z horního víka uniká pára.**  
Zapomněl jste nasadit silikonové těsnění na horní víko nebo modrý bezpečnostní ventil. Pokud se některá z těchto částí nenachází správném místě, tlak se nebude vytvářet a může dojít k poškození zařízení.
- **Slyším ucházející páru z rychlého uvolňovacího ventilu a tlak v hrnci se nezvyšuje.**  
Rychlouzavírací ventil máte v poloze „Odvzdušnění – Venting“. Tento ventil musí být v poloze „Utěsnění – Sealing“ pro utěsnění tlakového hrnce.
- **Čas pro vaření se nemění.**  
Tlakový hrnec ještě nedosáhl provozního tlaku nebo horkovzdušné víko nedosáhlo požadované teploty pro přehřátí. Odpočítávání času začne, jakmile bude dosaženo provozního tlaku nebo teploty 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 bohužel také tendenci udržovat pachy. Časem se případný zápach rozptýlí.

### Při zapojení se nerozsvítí displej.

Zkontrolujte, že máte správně připojený napájecí kabel u tlakového hrnce nebo vyzkoušejte jinou elektrickou zásuvku. Zkontrolujte, zda je horkovzdušné víko správně nasazeno na základně tlakového hrnce.

### 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 pěnění a mohly by zablokovat odvětrávací ventil. Tyto potraviny by měly být přidány k polévce až po tlakovém vaření.

### PRO VAŘENÍ POLÉVKY A PRO DUŠENÍ 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 přiložené tištěné kuchařce, online kuchařce

[www.varteslaskou.cz](http://www.varteslaskou.cz) a také na našem [Facebooku](#) nebo [YouTube](#) kanálu

TESLA Electronics.

## TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA EliteCook K70 WiFi Duo?

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

## SPOTŘEBNÍ MATERIÁL A DOPLŇKY

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

## ZÁRUČNÍ OPRAVA

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

### Záruka se NEVZTAHUJE na:

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

## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



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

Vzhledem k tomu, že se produkt vyvíjí a vylepšuje, vyhrazujeme si právo na úpravu uživatelského manuálu. Aktuální verzi uživatelského manuálu naleznete vždy na [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

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

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

Lesen Sie vor der Verwendung des Schnellkochtopfs die Sicherheitshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie alle üblichen Sicherheitsregeln.

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

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

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

- **AUFMERKSAMKEIT!** Während des Kochens und beim Öffnen des oberen Deckels kann es zu einem starken vertikalen Austritt von heißem Dampf kommen. Gehäuse, Behälter und Metallteile des Gerätes erhitzen sich im Betrieb! Seien Sie vorsichtig!
- Dieser Schnellkochtopf kocht unter Druck. Bei unsachgemäßer Handhabung besteht Verbrühungsgefahr. Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass der Schnellkochtopf ordnungsgemäß verschlossen ist.
- Nicht öffnen Druck Topf bis ist nicht freigegeben allen internen Druck. Das Überdruckventil muss Sei in Position gedreht „Venting -Entlüften (Steam-Veröffentlichung)“.
- Geben Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Sockel des Geräts. Lebensmittel und Flüssigkeiten dürfen nur in den Edelstahl-Kochbehälter gegeben werden. Wenn der Edelstahl-Kochbehälter nicht eingesetzt ist, erscheint auf dem Display die Meldung „POT“. Kochen Sie niemals in separaten Zubehörteilen, sondern setzen Sie diese immer in den Edelstahl-Kochbehälter ein.
- Geben Sie nicht mehr Lebensmittel als die empfohlene Menge hinein. Das Gerät ist nicht zum Zubereiten klassischer frittiertes Speisen geeignet (füllen Sie den Behälter nicht mit Öl). Die gesunde Methode des Frittierens basiert auf dem Prinzip der Heißluftzirkulation, die kein oder nur sehr wenig Öl benötigt.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Lüftungskanäle und -öffnungen auf Verstopfungen. Entfernen und reinigen Sie alle Rückstände vom Entlüftungsventil.
- Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie Kabel, Stecker oder Schnellkochtopf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, kochen Sie ausschließlich im originalen Edelstahl-Kochtopf. Vermeiden Sie das Verschütten oder Überlaufen von Flüssigkeiten außerhalb des Edelstahl-Kochtopfs und vermeiden Sie das Verschütten von Flüssigkeiten auf den Heißluftdeckelanschluss.

- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht mit beschädigtem Kabel. Sollte der Schnellkochtopf nicht ordnungsgemäß funktionieren oder beschädigt sein, senden Sie ihn zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen und mechanischen Einstellung an den TESLA-Service.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht mehr als zu zwei Dritteln. Außerdem sollte der Schnellkochtopf nicht mehr als halb voll sein, wenn Sie schäumende oder sich ausdehnende Lebensmittel wie Reis, Getreide, getrocknete Bohnen, Erbsen und Linsen oder Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt wie Suppen zubereiten. Dadurch kann die Entlüftung des Schnellkochtopfs blockiert werden und es kann zu übermäßigem Druckaufbau kommen.
- Garen Sie keine Lebensmittel, die zur Schaumbildung neigen, wie Äpfel, Preiselbeeren, Rhabarber, getrocknete Suppenmischungen usw., unter Druck. Schaum und Schaumspritzer können die Entlüftungsöffnung oder die Entlüftungs-/Hauben Verriegelung verstopfen.
- Entfernen Sie nicht den Metallring im Deckel, der die Silikondichtung hält. Wenn der Metallring beschädigt ist, stellen Sie die Verwendung des Schnellkochtopfs sofort ein und ersetzen Sie ihn.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht zum Schnellkochen mit Öl (Frittieren mit geschlossenem Deckel).
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn der Innendruck abgelassen ist. Lässt sich der Deckel am blauen Ventil nicht drehen, bedeutet dies, dass der Schnellkochtopf noch unter Druck steht.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht auf einen Gasbrenner, einen Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht in übermäßig heißer, staubiger oder feuchter Umgebung. Halten Sie ihn von brennbaren und flüchtigen Stoffen fern.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, da Sie sich dadurch einem Stromschlagrisiko aussetzen und die Garantie erlöschen kann.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind.
- Die Oberfläche zwischen dem Edelstahlbehälter und dem Heizelement am Boden des Schnellkochtopfs sollte immer sauber sein.
- Verwenden Sie den Edelstahlbehälter nicht zum Kochen mit anderen Wärmequellen.
- Ersetzen Sie den Silikondichttring, wenn er seine Form oder Größe verändert hat oder anderweitig mechanisch beschädigt ist.
- Bei der Verwendung des Schnellkochtopfs in der Nähe von Kindern ist die Aufsicht eines Erwachsenen erforderlich. Es wird nicht empfohlen, dass Kinder den Schnellkochtopf allein verwenden.
- Seien Sie beim Bewegen des Schnellkochtopfs vorsichtig, da die Flüssigkeit sehr heiß ist. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie immer die Griffe des Schnellkochtopfs.
- Verwenden Sie nur für dieses Modell vorgesehenes Original-TESLA-Zubehör.
- Der Hersteller und Importeur in die Europäische Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Schnellkochtopfs entstehen, wie beispielsweise Verletzungen, Verbrühungen, Feuer, Beschädigungen, Schäden an anderen Sachen usw.

**WARNUNG:** Die zur Verpackung dieses Geräts verwendeten Plastiktüten können gefährlich sein. Bewahren Sie diese Tüten außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Erstickungsgefahr zu vermeiden. Diese Tüten sind kein Spielzeug.

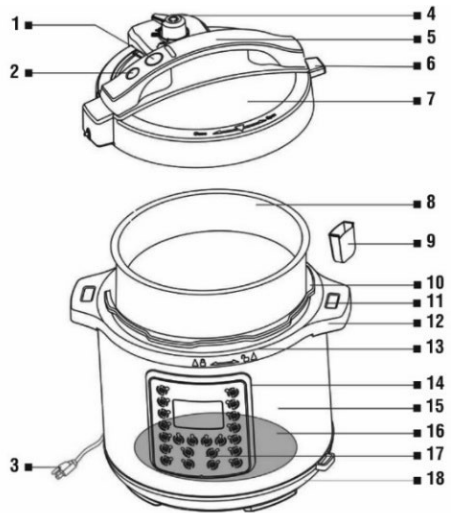
#### **WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL**

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

VERWENDEN SIE DEN SCHNELLKOCHTOPF NICHT MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL ODER NETZTEIL. STECKEN SIE DAS NETZKABEL DIREKT IN EINE STECKDOSE.

## SCHNELLKOCHTOPF

- 1 Entriegelungstaste für die obere Abdeckung
- 2 Blaues Sicherheitsventil
- 3 Netzkabel
- 4 Überdruckventil
- 5 Griff am oberen Deckel
- 6 Kunststoffstopfen
- 7 Oberer Deckel
- 8 Edelstahl-Kochtopf
- 9 Kondensat Behälter
- 10 Außentopf
- 11 Verbinder zum Anschluss einer Wärmewand der Deckel
- 12 Griff zum Halten des Schnellkochtopfs
- 13 Oberer Kreis
- 14 Bedienfeld
- 15 Schnellkochtopfgehäuse
- 16 Heizung
- 17 Sensor
- 18 Der Boden des Schnellkochtopfs



## HEIßLUFTDECKEL

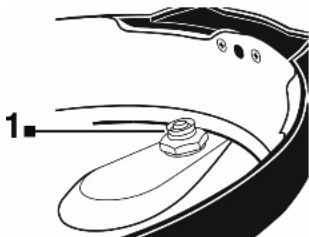


- |                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Programmauswahlstaste              | 6 Erhöhung der Temperatur/Aufheizzeit |
| 2 Start/Pause                        | 7 Temperaturänderung                  |
| 3 Programme                          | 8 Ändern der Heizdauer                |
| 4 Senkung der Heiztemperatur /-dauer | 9 WLAN ein/aus                        |
| 5 Ein/Aus                            |                                       |

Weiteres Zubehör: Silikondeckel, Frittierkorb, Edelstahlbehälter für Beilagen, Edelstahlhalter zum Dampfgaren, Pizza-/Kuchenblech, Metallhalter für Heißluftdeckel, Kunststoffmessbecher, Kunststofflöffel.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen alle Verpackung Materialien.
- Entfernen Aufkleber An frontal Seite Produkt.
- Waschen Silikon Dichtung und Oberteil Deckel in warmem Seifenwasser Wasser. Tauchen Sie die obere Abdeckung nicht in Wasser. Gründlich Teile spülen Und trocken.
- Heiße Luft Abdeckung wischen Das untere Parteien feucht mit einem Tuch.
- **AUFMERKSAMKEIT!** Gießen Sie niemals Wasser in den Schnellkochtopf und tauchen Sie das Netzkabel nicht in Wasser. Vergewissern Sie sich immer, dass der Edelstahl-Kochbehälter vollständig trocken ist, bevor Sie ihn wieder in den Schnellkochtopf einsetzen. Kochen Sie niemals in einem separaten Edelstahlbehälter für Beilagen.
- Wenn der Edelstahl-Kochtopf nicht eingesetzt ist, wird im Display „POT“ angezeigt.
- Nach der Einführung Reinigung wieder montieren obere Abdeckung Druck Töpfe und stellen Sie sie auf Metall Kreis mit Silikon Dichtung.
- Verbinden Stecker an den Druck Topf und dann Steckernetzteil Stromversorgung Stromkabel Steckdosen.
- So trennen Sie die Verbindung Druck Töpfe drücken einmal Taste „Warmhalten/Abbrechen“ und nachher trennen Stecker Das Steckdosen.
- Obwohl Metall Filter und Blau Sicherheitsventil werden Sie nicht müssen reinigen nach jedem verwenden, sollten Sie sie regelmäßig reinigen überprüfen und im Falle Bedürfnisse sauber. Metall Filter aufräumen feucht Tuch und Reinigungsmittel bedeutet An Gerichte.



*anleitungsvideo zur  
reinigung des druckdeckels  
und der komponenten*



Entfernen Sie die kleine Dichtung vom blauen Sicherheitsventil an der Unterseite des oberen Deckels, ziehen Sie das blaue Sicherheitsventil oben heraus und waschen Sie es in warmem Seifenwasser.

**Überprüfen Sie regelmäßig die Mutter des Entlüftungsrohrs des Überdruckventils und ziehen Sie sie bei Bedarf vorsichtig mit einem Schraubenschlüssel nach. AUFMERKSAMKEIT! Lösen oder entfernen Sie niemals die Mutter.**



Montieren Sie das blaue Sicherheitsventil wieder in den Deckel. Führen Sie das blaue Sicherheitsventil mit der schmaleren Seite von oben in die Deckelöffnung ein und stecken Sie anschließend den kleinen Silikonring (1) von unten auf das Ventil. **Bei falscher Montage wird der Deckel undicht und es tritt Dampf aus!**

- Stellen Sie den Kondenswasserbehälter aus Kunststoff auf die Rückseite des Schnellkochtopfs und kontrollieren und leeren Sie ihn regelmäßig (auch während des Kochens).

## ÖFFNEN DES DRUCKKOCHERS

Stellen Sie das Ventil auf die Position „**Venting – Entlüften (Steam-Veröffentlichung)**“. Halten Sie den Deckel fest, drücken Sie den blauen Entriegelungsknopf „**ÖFFNEN – OPEN**“ und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Da sich im Schnellkochtopf ein leichter Unterdruck bilden kann, können Sie den Edelstahlbehälter manchmal auch mit dem Deckel anheben.

## VERSCHLIESSEN DES DRUCKKOCHERS

Bevor Sie den Schnellkochtopf schließen, vergewissern Sie sich, dass die Silikondichtung rundherum am Deckel sitzt, das blaue Sicherheitsventil mit Dichtung und der Metallfilter eingesetzt sind. Halten Sie den Deckel fest und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken und einen Piepton hören. Die Markierung am Deckel  muss mit der Markierung  am Schnellkochtopfkörper übereinstimmen. Ist der Deckel nicht richtig angebracht oder nicht richtig geschlossen, zeigt das Display „LID“ an. (außer Braten programm). Die Funktion „**Braten**“ sollte nur ohne Deckel verwendet werden.

**Achtung: Bei beschädigter Silikondichtung auf keinen Fall weitergaren!**

## WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN TÄGLICHEN GEBRAUCH KOCHEN SIE NIEMALS OHNE EDELSTAHLKOCHER!

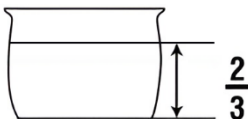
Stellen Sie sicher, dass die Außenseite dieses Edelstahl-Kochbehälters vollständig trocken ist, bevor Sie ihn in den Schnellkochtopf einsetzen. Nachdem Sie den Edelstahl-Kochbehälter in den Schnellkochtopf eingesetzt haben, drehen Sie ihn leicht, um einen guten Kontakt zwischen dem Edelstahl-Kochbehälter und dem Heizelement am Boden des Schnellkochtopfs herzustellen. Wenn der Entlüftungsfiter verstopft ist, reinigen Sie ihn. Der Metallfilter muss nicht nach jedem Gebrauch des Schnellkochtopfs gereinigt werden, aber Sie sollten ihn regelmäßig überprüfen und bei Bedarf reinigen. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Ventil zum Ablassen des Drucks richtig eingesetzt und das blaue Sicherheitsventil montiert ist.

Wenn Sie das Hauptgericht und die Beilage gleichzeitig zubereiten, geben Sie die Zutaten, z. B. Fleisch und Flüssigkeiten, auf den Boden des Edelstahl-Kochgefäßes. Setzen Sie dann den Edelstahl-Dampfkorb ein, auf den Sie das Edelstahl-Gefäß für die Beilage stellen, und geben Sie beispielsweise Gemüse, Reis usw. hinein.

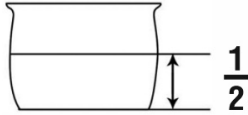
### HINWEIS:

Wir empfehlen, Lebensmittel wie getrocknete Bohnen, Erbsen oder Linsen vor dem Kochen in Wasser einzuweichen. Diese Lebensmittel neigen beim Kochen zum Schäumen und können das Entlüftungrohr verstopfen. Äpfel, Preiselbeeren, Rhabarber, Nudeln und getrocknete Suppenmischungen niemals im Schnellkochtopf garen.

- **Stellen Sie sicher, dass Sie die Markierung „MAX PRESSURE COOK“ auf dem Edelstahlbehälter nicht überschreiten.**



- Bei Kochen Lebensmittel, die Schaubildung oder erweitern, zum Beispiel Hülsenfrüchte, Bohnen, Erbsen, Linsen, getrocknet Gemüse oder Lebensmittel, die sind meistens Flüssigkeiten, wie sind Suppen, füllen Sie den Edelstahl-Kochbehälter niemals mehr als zur Hälfte!



- Achten Sie beim Kochen von Reis darauf, dass die Markierung „MAX RICE CUP 6“ auf dem Edelstahltopf nicht überschritten wird.

## Das Display zeigt

- „0000“ Ende des Countdowns/Kochen hat noch nicht begonnen
- „bb“ Ende des Schnellkochens und Übergang zum Modus „Temperaturerhaltung“
- „POT“ Achtung - der Edelstahl-Kochbehälter zum Kochen ist nicht eingesetzt
- „lid“ Achtung - der obere Deckel ist nicht befestigt oder nicht richtig geschlossen

### TASTE

Suppe, Fleisch, Hülsenfrüchte, Reis, Dampf, Manuelle Einstellung

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, Hülsenfrüchte, Dampf, Langsames Kochen, Manuelle Einstellung) 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 30 Minuten („P30“) 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 30 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 zusammengesetzt 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 Sicherheitsschwimmventil 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 abzubrechen, 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.

## 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 Dampfaraufsatz 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 Dampfgerhalter, 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.
- Du kannst Auch manuell Satz Zeit für „**Langsames Kochen**“, in 30 Minuten Schritte, Drücken Die Tasten „+“ oder „-“ drücken.

## 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 öffnen 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.

## HEISSE LUFT

Durch Ersetzen des oberen Deckels durch den Heißluftfrittierdeckel können Sie Lebensmittel mit Heißluft backen, trocknen oder auftauen. Füllen Sie den inneren Edelstahl-Kochtopf nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.

### PROGRAMM

**Heißluftprogramme**

**Trocknen**

**Auftauen**

**Funktionen PRE-heat/ADD food (Vorheizen) a SHAKE/TURN (Schütteln/Wirbeln)**

### TEMPERATUR / ZEIT

80 °C ~ 200 °C / 1 Min. ~ 1 Std.

30 °C ~ 80 °C / 1 Std. ~ 12 Std.

ca. 50 °C / 1 Min. ~ 1 Std.

Bei ausgewählten Programmen (außer Trocknen und Auftauen) wird nach dem Start des Heizvorgangs die automatische Vorheizfunktion aktiviert. Sobald die ungefähre Temperatur erreicht ist, werden Sie aufgefordert, die Speisen einzulegen. Nehmen Sie den Heißluftdeckel ab, legen Sie die Speisen ein und setzen Sie den Deckel wieder auf. Nach ca. 10 Sekunden beginnt automatisch der Countdown für die Garzeit. Sie können die Speisen auch vor dem Start des Heizvorgangs in den Edelstahl-Garkessel geben. Der Programmablauf wird 10 Sekunden nach der Aufforderung automatisch fortgesetzt, auch wenn keine Speisen eingelegt wurden. Etwa nach der Hälfte der Garzeit (außer bei den Programmen Pizza, Brot, Trocknen und Auftauen) piept der Topf und Sie werden aufgefordert, die Speisen zu wenden oder zu schütteln. Zum Abstellen des Heißluftdeckels können Sie den mitgelieferten Metallhalter verwenden. Wenn Sie nichts unternehmen, wird das Programm automatisch fortgesetzt.

Wenn kein Programm ausgewählt oder gestartet ist, piept das Gerät und schaltet sich automatisch aus.

- Setzen Sie den inneren Edelstahl-Kochbehälter in den Sockel ein. Sie können geeignetes Zubehör, einen Frittierkorb, einen Rost oder ein Pizzablech verwenden und das Essen hineingeben.
- Setzen Sie den Heißluftdeckel auf die Basis. Sobald die Verbindung hergestellt ist, erlischt die Anzeige des Schnellkochtopfs und die Anzeige auf dem Heißluftdeckel leuchtet auf.
- Drücken Sie die Taste „**EIN/AUS**“.
- Satz erforderlich Temperatur und Länge Kochen oder drücken Auswahlstaste Programme und wählen Sie eine der Voreinstellungen Programme.
- Zu erhöhen oder reduzieren Standard Zeit Kochen, drücken Taste „**HEIZDAUER ÄNDERN**“ und stellen Sie erforderlich Zeit durch Drücken Tasten „**TEMPERATUR/HEIZDAUER ERHÖHEN**“ oder „**TEMPERATUR/HEIZDAUER VERRINGERN**“.
- Ändern Temperatur, drücken Sie Taste „**TEMPERATURÄNDERUNG**“ und Satz erforderlich Temperatur durch Drücken Tasten „**TEMPERATUR/HEIZDAUER ERHÖHEN**“ oder „**TEMPERATUR/HEIZDAUER VERRINGERN**“.
- Drücken Drücken Sie die Taste „**START/PAUSE**“, um das Kochen.
- Während Kochen du kannst drücken „**START/ PAUSE**“-Taste, entfernen Deckel und schütteln / drehen Essen zu sein Backen Uniform. Dann wieder Abdeckung einlegen und drücken Drücken Sie die Taste „**START/PAUSE**“, um fortzufahren In Kochen.
- Wann wird gekocht? abgeschlossen, Ausrüstung piept und weiter Auf dem Display erscheint „**FINISHED**“.
- Nehmen Sie den Deckel ab und genießen Sie Ihre Mahlzeit.

## KOMBINATIONSGAREN

Kombinationsgaren können Sie Lebensmittel schnell unter Druck garen und anschließend mit heißer Luft rösten.

- Kochen Sie Lebensmittel unter Druck in einem Kochtopf aus Edelstahl.
- Nehmen Sie den Edelstahl-Kochtopf vom Sockel und entfernen Sie überschüssige Flüssigkeit.
- Setzen Sie den Behälter wieder ein und setzen Sie den Heißluftdeckel wieder auf.
- Für das Verfahren, Auswahl Programm und Einstellungen weitermachen entsprechend Anweisungen im Kapitel „**HEISSLUFT**“.

## 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“.
- Verbinden Druck elektrischer Topf Steckdosen. Taste W-lan An Töpfe wird sein blinken, wenn nicht, gedrückt halten Taste W-lan An Töpfe 5 Sekunden lang gedrückt halten, um WIFI neu zu starten Verbindung.
- Nachdem Sie sich bei der Anwendung „TESLA Smart“ angemeldet haben, klicken Sie auf An „+“ -Symbol rechts oben und dann klicken zu „Hinzufügen Gerät“.
- „Geräte gefunden“ wird angezeigt: „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo“, klicken Sie Klicken Sie auf „Hinzufügen“, das Wi-Fi -Netzwerk wird angezeigt, geben Sie WIFI - Netzwerkennwort (falls bereits ist nicht gefunden automatisch) und klicken Sie auf Klicken Sie auf „Weiter“. Der Schnellkochtopf beginnt mit der Kopplung mit der App.
- Nach erfolgreichem Pairing erscheint neben dem Namen ein grünes Symbol und Ihr TESLA EliteCook K70 WiFi Duo Schnellkochtopf wurde erfolgreich zur App hinzugefügt.
- Klicken Sie auf „Fertig“ und Sie können nun ausgewählte Funktionen des Schnellkochtopfs mit Ihrem Telefon steuern.
- Die Anwendung nur mit geschlossenem Druckdeckel durchführen.
- Verwenden Sie die Schnellkochtopf-Programme der App nur bei geschlossenem Druckdeckel, mit Ausnahme des Bratprogramms. Ist der Druckkochdeckel nicht aufgesetzt oder nicht richtig geschlossen, stoppt die App das Programm nach dem Programmstart.
- Aufsetzen An Base Druck Töpfe heiße Luft Deckel.
- oben rechts auf das „+“ -Symbol und dann auf „Gerät hinzufügen“.
- „Gefundene Geräte“ wird angezeigt: „TESLA EliteCook WiFi Lid“. Klicken Sie auf „Hinzufügen“. Das WIFI-Netzwerk wird angezeigt. Geben Sie das Passwort für das WIFI-Netzwerk ein (falls es nicht bereits automatisch gefunden wurde) und klicken Sie auf „Weiter“. Der Heißluftdeckel wird mit der App gekoppelt.
- Nach erfolgreichem Pairing erscheint neben dem Namen ein grünes Symbol und Ihr TESLA EliteCook WiFi Lid wurde erfolgreich zur App hinzugefügt.
- Klicken Sie auf „Fertig“ und Sie können nun ausgewählte Funktionen des Heißluftdeckels mit Ihrem Telefon steuern.

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.

## PROBLEME MIT DER ANWENDUNG LÖSEN

- Der TESLA EliteCook K70 WiFi Duo Schnellkochtopf und der TESLA EliteCook K70 WiFi Lid werden in der App separat angezeigt. Sobald der Heißluftdeckel angebracht ist, ist der

Schnellkochtopf ausgeschaltet und zeigt den Offline-Status an. Sobald Sie den Heißluftdeckel abnehmen, wird er als Offline angezeigt und Sie können eine Verbindung zum Schnellkochtopf herstellen.

- Wenn „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo/TESLA EliteCook WiFi Lid „nicht in der „TESLA Smart“-App angezeigt wird, setzen Sie die WIFI-Verbindung zurück. Schalten Sie den Schnellkochtopf ein und halten Sie die WIFI-Taste mindestens 5 Sekunden lang gedrückt, bis ein Piepton ertönt und das WIFI-Symbol zu blinken beginnt. Führen Sie anschließend eine neue Kopplung gemäß dem oben beschriebenen Verfahren durch.
- Stellen Sie sicher, dass die WIFI-Signalabdeckung für Ihr Telefon und Ihren Schnellkochtopf ausreichend ist. Führen Sie die Ersteinrichtung des Schnellkochtopfs in der Nähe Ihres WIFI-Routers durch.
- Stellen Sie sicher, dass die Funktionen „Bluetooth und Standort“ (GPS) auf Ihrem Telefon aktiviert sind.
- auf Ihr Telefon nicht durch eine Drittanbieteranwendung (VPN, Antivirus, Firewall usw.) blockiert wird.
- Es wird ein WIFI-Netzwerk mit einer Frequenz von 2,4 GHz und WPA1- oder WPA2-Sicherheit unterstützt.
- Versuchen Sie, eine Verbindung zu einem anderen WIFI-Router oder WIFI-Hotspot auf einem anderen Telefon herzustellen, um einen Fehler bei Ihrer Internetverbindung auszuschließen.
- Sie haben zu viele Geräte mit Ihrem WIFI-Router verbunden oder die Möglichkeit, ein neues Gerät damit zu verbinden, ist blockiert.
- Neustart dein WIFI -Router.

*anleitungsvideo zur  
reinigung des druckdeckels  
und der komponenten*



## REINIGEN DES DRUCKKOCHERS

Nach jedem Gebrauch:

- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und dann aus dem Schnellkochtopf und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Demontieren und reinigen Sie nach jedem Gebrauch den oberen Deckel, den Metallfilter, das Sicherheitsventil und das Überdruckventil und überprüfen Sie die Silikondichtung.
- Waschen Sie die Einzelteile in warmem Seifenwasser. Reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine.
- Stellen Sie sicher, dass das Entlüftungsrohr sauber ist, halten Sie die Abdeckung gegen das Licht und überprüfen Sie sie.
- Reinigen Sie das Entlüftungsrohr, wenn es verstopft oder teilweise verstopft ist.
- Gründlich trocken alle Teile.
- Entfernen Sie den Edelstahl Behälter und waschen Sie es in warmem Wasser mit einem weichen Reinigungsmittel. Der Edelstahlbehälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Gießen Sie niemals Flüssigkeit in den Schnellkochtopf und tauchen Sie ihn nicht in Wasser. Stellen Sie immer sicher, dass der Schnellkochtopf vor der Verwendung vollständig trocken ist.
- Sie den Schnellkochtopf nicht verwenden, bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf und verschließen Sie den Deckel nicht fest.

## REINIGUNG DES HEISSLUFTDECKELS

Nach jedem Gebrauch:

- Nehmen Sie den Heißluftdeckel vom Schnellkochtopfboden ab und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Wischen Sie den Heißluftdeckel außen und innen mit einem weichen, in warmem Seifenwasser getränkten Tuch ab.
- Gründlich trocken alle Teile.
- Niemals nicht gießen Flüssigkeit in den Körper allein heiße Luft Deckel oder ihn nicht eintauchen  
In Achten Sie immer darauf, dass es sich um Heißluft handelt. Abdeckung vor durch die Verwendung vollständig trocken und sauber.
- Wenn Sie den Heißluftdeckel nicht verwenden, bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf.

## BESCHREIBUNG DER SCHNELLKOCHTOPFPROGRAMME

PROGRAMM	ZEIT			DRUCK/TEMPERATUR	
	Einstellungen	Vorgabe	Optionen	Vorgabe	Optionen
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	30 Minuten			
	Mehr	60 Minuten			
Fleisch	Weniger	15 Minuten	15 - 60 Minuten	Hoher	Niedriger - Hoher
	Mittlere	30 Minuten			
	Mehr	60 Minuten			
Hülsenfrüchte	Weniger	10 Minuten	10 - 90 Minuten	Hoher	Niedriger - Hoher
	Mittlere	40 Minuten			
	Mehr	90 Minuten			
Reis	Weniger	8 Minuten	8 - 15 Minuten	Hoher	Niedriger - Hoher
	Mittlere	12 Minuten			
	Mehr	15 Minuten			
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 - 80°C	-
	Mittlere	8 Stunden			
	Mehr	24 Stunden			

## FRAGEN UND ANTWORTEN

- **Was bedeutet es, wenn im Display „E3“ angezeigt wird und der Schnellkochtopf nicht mehr funktioniert?**  
Der Schnellkochtopf ist überhitzt. Wahrscheinlich haben Sie ihn mit wenig oder gar keiner Flüssigkeit zum Schnellkochen verwendet. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker und lassen Sie den Schnellkochtopf etwa 10 Minuten lang langsam abkühlen. Öffnen Sie anschließend den Schnellkochtopf, geben Sie Flüssigkeit hinzu, programmieren Sie ihn und starten Sie den Kochvorgang erneut.
- **Was bedeutet es, wenn im Display „E1“, „E2“ oder „E4“ angezeigt wird?**  
E1: Fühlerfehler, E2: Kurzschluss, E4: Schalterfehler. Kontakt TESLA -Service.
- **Manchmal Du bei Schnellkochtopf Ich merke darin, dass schafft Tropfen Luftfeuchtigkeit in der Umgebung Druck Ventil. Manchmal Ich höre der Klang, der Geräusche als ob sie entkommen wäre Dampf vor bis zu dem Zeitpunkt, Timer wird beginnen herunterzählen Zeit für die Vorbereitung Essen.**  
Beide Reden Sind normal und kann Sei erwartet wie Komponente Schnellkochtopf.
- **Zufällig Ich bin gedrückt falsch Knopf und Druck Pot will nicht erlauben drücken korrekt Taste. Drücken Taste „die Temperatur Halten/Stornieren“.** Dies gibt Ihnen wird erlauben Start erneut und drücken Sie korrekt Taste.
- **Ich sehe, dass aus dem oberen Deckel Dampf austritt.**  
Sie haben vergessen, die Silikondichtung am oberen Deckel oder das blaue Sicherheitsventil anzubringen. Wenn eines dieser Teile nicht an der richtigen Stelle sitzt, kann sich kein Druck aufbauen und das Gerät kann beschädigt werden.
- **Ich höre, wie Dampf aus dem Schnellablassventil entweicht und der Druck im Topf steigt nicht an.**  
Das Schnellverschlussventil befindet sich in der Position „**Entlüftung – Venting**“. Um den Schnellkochtopf abzudichten, muss dieses Ventil in der Position „**Versiegelung – Sealing**“ stehen.
- **Die Garzeit ändert sich nicht.**  
Druck Pot Trotzdem nicht erreicht betriebsbereit Druck oder heiße Luft Abdeckung nicht erreicht erforderlich Temperatur zum Vorheizen. Countdown Zeit beginnt, sobald wird sein erreicht betriebsbereit Druck oder Temperaturen für die Zubereitung Auserwählter Typ Garzeit. Die Gesamtgarzeit kann daher etwas länger sein.
- **Manchmal lässt sich der obere Deckel nur schwer öffnen.**  
Wenn sich der Deckel nur schwer öffnen lässt, ist möglicherweise noch Druck im Schnellkochtopf vorhanden. Überprüfen Sie, ob das blaue Sicherheitsventil im Deckel des Schnellkochtopfs in die untere Position gesunken ist.
- **Manchmal ist mein Essen nach der programmierten Zeit noch nicht fertig. Wenn ich versuche, den Deckel wieder auf den Topf zu setzen, um das Essen länger zu garen, schließt der Deckel nicht.**  
Lassen Sie den Schnellkochtopf etwas abkühlen. Solange der Schnellkochtopf noch heiß ist,

steigt das Entlüftungsventil an und verhindert, dass Sie den Deckel schließen können. Bevor Sie den Deckel wieder auf den Schnellkochtopf setzen, vergewissern Sie sich, dass sich das Schnellverschlussventil in der Position „**Entlüftung – Venting**“ befindet. Sobald der Deckel geschlossen ist, stellen Sie das Ventil in die Position „**Versiegelung – Sealing**“.

- **Was tun, wenn ein im Schnellkochtopf zubereitetes Gericht mehr Flüssigkeit enthält als benötigt?**

Nachdem Sie den Deckel abgenommen haben, drücken Sie die „**Braten**“-Taste und lassen Sie die überschüssige Flüssigkeit verdampfen. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit.

- **Ich denke, ich reinige den Schnellkochtopf gründlich, aber manchmal merke ich, dass der Geruch meiner letzten Mahlzeit im Topf zurückbleibt.**

Der Dichtungsring unter dem Deckel besteht aus Silikon. Silikon hat viele tolle Eigenschaften, neigt aber auch dazu, Gerüche zu speichern. Mit der Zeit verflüchtigen sich diese Gerüche.

- **Das Display leuchtet nicht, wenn der Schnellkochtopf eingesteckt ist.**

Überprüfen Sie, ob das Netzkabel richtig am Schnellkochtopf angeschlossen ist, oder versuchen Sie es mit einer anderen Steckdose. Überprüfen Sie, ob der Heißluftdeckel richtig auf dem Schnellkochtopfboden sitzt.

## **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 WiFi Duo?  
Kontaktieren Sie uns: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

## VERBRAUCHSMATERIALIEN UND ZUBEHÖR

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

## KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

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](http://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 WiFi Duo.

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 below may result in electric shock, fire, or serious injury. The warnings, cautions, and instructions discussed in this manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur.

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

- **CAUTION!** During cooking and when opening the top lid, strong vertical escape of hot steam may occur. The casing, container and metal parts of the appliance become hot during operation! Be careful!
- This pressure cooker cooks under pressure. Improper use may result in scalding. Always ensure that the pressure cooker is properly closed before operation.
- Do not open pressure pot until is not released all internal pressure. The relief valve must be turned into position „Venting (Steam release)“.
- Never place food or pour liquids into the base of the appliance. Food and liquids should only ever be placed in the stainless steel cooking pot. If the stainless steel cooking pot is not inserted, the display will show „POT“. Never cook in separate accessories; always place them in the stainless steel cooking pot.
- Do not put more food than the recommended amount. The appliance is not intended for cooking classic deep-fried foods (do not fill the container with oil). The healthy method of deep-frying is based on the principle of hot air circulation, which requires no or very little oil.
- Before each use, check the ventilation ducts and vents to ensure they are free of any blockages. Remove and clean any debris from the vent valve.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or pressure cooker in water or other liquid.
- Before cleaning, unplug the power cord from the outlet and let the pressure cooker cool down.
- To avoid electric shock, cook only in the original stainless steel cooking pot. Avoid spilling or overflowing liquids outside the stainless steel cooking pot, and avoid spilling liquids on the hot air lid connector.
- Do not use the pressure cooker with a damaged cord. If the pressure cooker is not operating properly or has been damaged in any way, return the pressure cooker to TESLA Service for inspection, repair, or electrical and mechanical adjustment.
- Do not fill the pressure cooker more than two-thirds full. Additionally, the pressure cooker should not be filled more than half full when cooking foods that foam or expand, such as rice, grains, dried beans, peas and lentils, or foods that are mostly liquids, such as soups. You may block the pressure cooker's vent and build up excessive pressure.
- Do not use pressure to cook foods that tend to foam, such as apples, cranberries, rhubarb, dried soup mixes, etc. Foam and its spattering may block the air vent or air vent/hood lock.

- Do not remove the metal ring in the top lid that holds the silicone seal. If the metal ring is damaged, stop using the pressure cooker immediately and replace it.
- Do not use the pressure cooker for pressure cooking with oil (deep frying with the lid closed).
- Do not open the pressure cooker until the internal pressure has been released. If the blue valve does not allow the top lid to be turned, this means that the pressure cooker is still under pressure.
- Do not place the pressure cooker on a gas burner, electric burner, or in a heated oven.
- Do not use the pressure cooker in excessively hot, dusty or humid environments. Keep it away from flammable and volatile substances.
- Do not repair the pressure cooker, as this may expose you to the risk of electric shock and void the warranty.
- Do not use the pressure cooker if your hands or feet are wet.
- The surface between the stainless steel container and the heating element at the bottom of the pressure cooker should always be clean.
- Do not use the stainless steel container for cooking with other heat sources.
- Replace the silicone sealing ring if it has changed shape, size or is otherwise mechanically damaged.
- Adult supervision is required when using the pressure cooker near children. It is not recommended for children to use the pressure cooker alone.
- Be careful when moving the pressure cooker due to the very hot liquid. Do not touch hot surfaces. Always use the pressure cooker handles.
- Use only original TESLA accessories intended for this model.
- The manufacturer and importer into the European Union are not liable for damage caused by the operation of the pressure cooker, such as injury, scalding, fire, damage, damage to other things, etc.

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

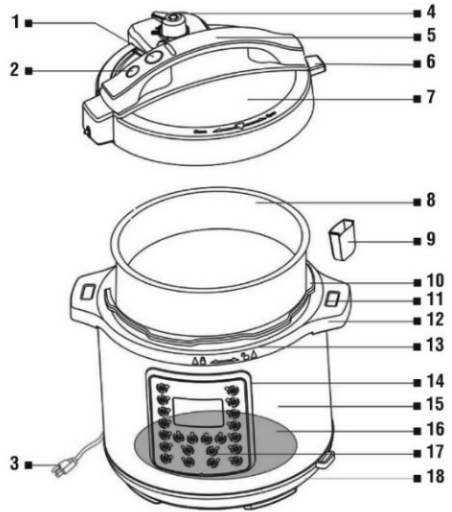
#### **IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD**

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

**DO NOT USE THE PRESSURE COOKER WITH AN EXTENSION CORD OR POWER ADAPTER.  
PLUG THE POWER CORD DIRECTLY INTO AN ELECTRICAL OUTLET.**

## PRESSURE COOKER

- 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



## HOT AIR LID

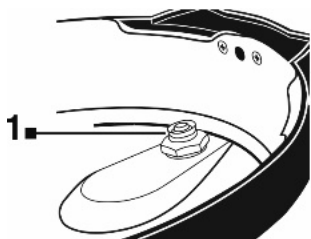


- |                                         |                                     |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Program selection button              | 6 Increase temperature/heating time |
| 2 Start/Pause                           | 7 Temperature change                |
| 3 Programs                              | 8 Changing the heating duration     |
| 4 Reducing the temperature/heating time | 9 Turn WiFi on/off                  |
| 5 Power On/Off                          |                                     |

Additional accessories: silicone lid, frying basket, stainless steel container for side dishes, stainless steel steaming basket, pizza/cake tray, metal holder for hot air lid, plastic measuring cup, plastic spoon.

## 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.
- Hot air cover wipe that lower parties humid with a cloth.
- **WARNING!** Never pour water into the pressure cooker or immerse the power cord in water. Always make sure that the stainless steel cooking pot is completely dry before placing it back into the pressure cooker body. Never cook in a separate stainless steel pot for side dishes.
- If the stainless steel cooking pot is not inserted, the display will show „POT”.
- After the introduction cleaning again assemble upper cover pressure pots and put them on metal circle with silicone gasket.
- 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.**

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!**

*instructional video for  
cleaning the pressure  
lid and components*




- 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!

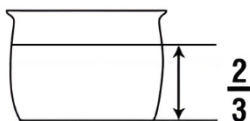
Make sure that the outside of this stainless steel cooking pot is completely dry before placing it in the pressure cooker body. After inserting the stainless steel cooking pot into the pressure cooker body, gently rotate it to ensure good contact between the stainless steel cooking pot and the heating 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.

When cooking the main dish and side dish at the same time, add ingredients such as meat and liquids to the bottom of the stainless steel cooking pot. Then insert the stainless steel steaming rack, place the stainless steel side dish pot on top of it, and add vegetables, rice, etc.

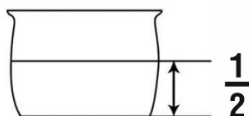
## WARNING

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
„POT “	Warning – stainless steel cooking pot not inserted
„lid “	For attention – the top lid is not attached or is not closed properly

BUTTON	PRESSURE /TEMPERATURE
Soup, Meat, Bean, Rice, Steam, Manual	30 ~ 45 kPa /50 ~ 65 kPa
Yogurt	35 °C ~ 43 °C
Slow cook	85 °C ~ 98 °C
Sauté	150 °C ~ 190 °C
Sous vide	approx. 55 °C ~ 80 °C
Keep warm	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, Bean, Steam, Slow Cook, Manual) 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 30 minutes („P30“). 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 30 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 to 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 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 release**

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.

## 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 warm water and detergent means.
- Make sure that all objects that you want 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 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 time for „**Slow Cook**“, in 30-minute steps, pressing „+“ or „-“ buttons.

## DELAY

Use this function to delay the start of cooking. We do not recommend using this function for perishable foods such as meat or fish if they are left 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.

## HOT AIR

By replacing the top lid with the Hot Air Frying Lid, you can bake, dry or defrost food using hot air. Do not fill the inner stainless steel cooking pot with oil, frying fat or other liquid.

### PROGRAM

Hot air programs

Drying

Defrosting

PRE-heat/ADD food and SHAKE/TURN functions

### TEMPERATURE / TIME

80 °C ~ 200 °C / 1 min ~ 1 hour

30 °C ~ 80 °C / 1 hour ~ 12 hours

approx. 50 °C / 1 min ~ 1 hour

For selected programs (except Drying and Defrosting), the automatic preheating function is activated when heating starts. When the approximate temperature is reached, you will be prompted to insert the food. Remove the hot air lid, insert the food, and replace the lid. After approximately 10 seconds, the cooking time countdown will start automatically. You can insert food into the stainless steel cooking pot even before starting the heating process; the program will continue automatically 10 seconds after the prompt, even if no food is inserted. Approximately halfway through the cooking time (except for the Pizza, Bread, Drying, and Defrosting programs), the pot will beep and you will be prompted to turn

or shake the food. You can use the included metal holder to set the hot air lid aside. If you do not take any action, the program will continue automatically.

If no program is selected or started, the device will beep and automatically turn off.

- Place the inner stainless steel cooking pot into the base. You can use suitable accessories such as a frying basket, grill rack, or pizza tray, and place the food inside.
- Place the hot air lid on the base, once connected, the pressure cooker display will turn off and the display on the hot air lid will light up.
- Press the „**ON/OFF**” button.
- Set required temperature and length cooking, or press selection button programs and select one of the presets programs.
- To increase or reduce default time cooking, press „**CHANGE HEATING DURATION**” button and set required time by pressing „**INCREASE TEMPERATURE/ HEATING DURATION**” or „**DECREASE TEMPERATURE/HEATING DURATION**” buttons.
- To change temperature, press „**TEMPERATURE CHANGE**” button and set required temperature by pressing „**INCREASE TEMPERATURE/HEATING DURATION**” or „**DECREASE TEMPERATURE/ HEATING DURATION**” buttons.
- Press the „**START/ PAUSE**” button to start the cooking.
- During cooking you can press „**START/ PAUSE**” button, remove lid and shake / turn food to be baking uniform. Then again cover insert and press the „**START/ PAUSE**” button to continue in cooking.
- When is cooking? completed, equipment beeps and on „**FINISHED**” appears on the display.
- Remove the lid and enjoy your meal.

## COMBINATION COOKING

Combination cooking allows you to quickly cook food under pressure and then roast it with hot air.

- Cook food under pressure in a stainless steel cooking pot.
- Remove the stainless steel cooking pot from the base and remove excess liquids.
- Put the container back in and replace the hot air lid.
- For the procedure, selection program and settings continue according to instructions in the „HOT AIR” chapter.

## 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“ application and log in.
- Enable all authorization, which application requires.  
ANDROID: allow app permissions „Location“ and „Nearby Devices“.  
iOS: allow app permissions „Location“, „Bluetooth“ and „Local network“.
- Connect pressure electric pot sockets. Button WiFi on pots will be blink, if not, hold button WiFi on pots for 5s to restart WiFi connection.
- After logging into the „TESLA Smart“ application, click on „+“ icon on the right above and then click to „Add device“.
- „Found device“ will be displayed: „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo“, click „Add“, the Wi-Fi network will appear, enter Wi-Fi network password (if already is not found automatically) and click „Next“. The pressure cooker will start pairing with the app.
- After successful pairing, a green icon will appear next to the name and your TESLA EliteCook K70 WiFi Duo pressure cooker has been successfully added to the app.
- Click „Done“ and you can now control selected functions of the pressure cooker with your phone.
- Only use the application with the pressure lid closed.
- Use the pressure cooker programs with the app only with the pressure lid closed except for the Frying program. If the pressure cooking lid is not attached or not closed properly, the app will stop the program after the program has started.
- Put on base pressure pots hot air lid.
- Click the „+“ icon in the top right, then click „Add device“.
- „Devices Found“ will be displayed: „TESLA EliteCook WiFi Lid“, click „Add“, the WiFi network will appear, enter the password to the WiFi network (if it is not already found automatically) and click „Next“. The hot air lid will start pairing with the app.
- After successful pairing, a green icon will appear next to the name and your TESLA EliteCook WiFi Lid has been successfully added to the app.
- Click „Done“ and you can now control selected functions of the hot air lid with your phone.

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

- The TESLA EliteCook K70 WiFi Duo pressure cooker and the TESLA EliteCook K70 WiFi Lid will be displayed separately in the application. When the hot air lid is attached, the pressure cooker will be turned off and will display the Offline status. Once you remove the hot air lid, it will be displayed as Offline and you will be able to connect to the pressure cooker.
- If „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo/TESLA EliteCook WiFi Lid“ does not appear in the „TESLA Smart“ application, reset the WiFi connection. Turn on the pressure cooker, press and hold the „WiFi“ button for at least 5 seconds until you hear a beep, the WiFi icon starts flashing. Then perform a new pairing according to the above procedure.

- Make sure that the WiFi signal coverage for your phone and pressure cooker is good and strong enough. Perform the initial setup of the pressure cooker near your WiFi router.
- Make sure that the „Bluetooth and Location “(GPS) features are enabled on your phone.
- Make sure that a third-party application (VPN, antivirus, firewall, etc.) is not blocking access to your phone.
- A WiFi network operating at a frequency of 2.4 GHz and WPA1 or WPA2 security is supported.
- Try connecting to another WiFi router or WiFi Hotspot on another phone to rule out an error on your Internet connection.
- You have too many devices connected to your WiFi router or the ability to connect a new device to it is blocked.
- Restart your WiFi 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.
- After each use, disassemble and clean the top lid, metal filter, safety valve, pressure relief valve and check the silicone seal.
- Wash the individual parts in warm, soapy water. Do not wash these parts in the dishwasher.
- Make sure the vent pipe is clean, hold the cover up to the light and inspect it.
- Clean the vent pipe if it is blocked or partially blocked.
- Thoroughly dry all parts.
- Remove e stainless steel container and wash it in warm water with a soft cleaning The stainless steel container can be washed in the dishwasher.
- Never pour liquid into the body of the pressure cooker itself or immerse it in water. Always make sure the pressure cooker is completely dry before using it.
- you are not using the pressure cooker, store it in a dry place and do not close the top lid tightly.

## **CLEANING THE HOT AIR LID**

After each use:

- Remove the hot air lid from the pressure cooker base and let it cool completely.
- Wipe the hot air lid on the outside and inside with a soft cloth soaked in warm soapy water.
- Thoroughly dry all parts.
- Never don't pour fluid into the body alone hot air lids or him do not immerse in Always make sure it is hot air cover before by using completely dry and clean.
- If you are not using the hot air lid, store it in a dry place.

*instructional video for  
cleaning the pressure  
lid and components*



## DESCRIPTION OF PRESSURE COOKER PROGRAMS

PROGRAM	TIME			PRESSURE/TEMPERATURE	
	Preferences	Preset	Options	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 - 60 minutes	High	Low - High
	Normal	30 minutes			
	More	60 minutes			
Bean	Less	10 minutes	10 - 90 minutes	High	Low - High
	Normal	40 minutes			
	More	90 minutes			
Rice	Less	8 minutes	8 - 15 minutes	High	Low - High
	Normal	12 minutes			
	More	15 minutes			
Slow Cook	Less	3 hours	3 - 12 hours	approximately 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 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 - 80 °C	-
	Normal	8 hours			
	More	24 hours			

## QUESTIONS AND ANSWERS

- What does it mean when the display shows „E3” and the pressure cooker stops working?**  
 The pressure cooker 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.

- **Randomly I am pressed incorrectly button and pressure pot doesn't want allow press correctly button.**  
Press „Keep warm/Cancel“. This will give you will allow start again and press correctly button.
- **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.
- **The display does not light up when plugged in.**  
Check that the power cord is properly connected to the pressure cooker or try a different electrical outlet. Check that the hot air lid is properly placed on the pressure cooker base.

## **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 WiFi Duo?

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

## **CONSUMABLES AND ACCESSORIES**

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

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

Kedves vásárlónk!

Köszönjük, hogy a TESLA EliteCook K70 WiFi Duo 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 érte 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.

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

- **VIGYÁZAT!** Főzés közben és a fedél kinyitásakor erős, függőlegesen kiáramló forró gőz keletkezhet. A készülék burkolata, tartálya és fém alkatrészei működés közben felforrósodnak! Legyen óvatos!
- Ez a kukta nyomás alatt működik. A nem megfelelő használat égési sérüléseket okozhat. Használat előtt mindig győződjön meg arról, hogy a kukta megfelelően le van zárva.
- Ne nyissa ki nyomás fazék, amíg nem kiadva minden belső nyomás. A biztonsági szeleplek legyen pozícióba került „Szellőztetés – Venting (Szellőztetés párok)”.
- Soha ne tegyen ételt vagy öntsön folyadékot a készülék aljába. Kizárólag a rozsdamentes acél főzőedényt szabad étellel és folyadékkal feltölteni. Ha a rozsdamentes acél főzőedény nincs behelyezve, a kijelzőn a „POT” felirat jelenik meg. Soha ne főzzön külön tartozékban, mindig tegye rozsdamentes acél főzőedénybe.
- Ne tegyen be több ételt az ajánlott mennyiségnél. A készülék nem klasszikus, olajban sült ételek készítésére szolgál (ne töltsen meg olajjal a tartályt). A bő olajban sütés egészséges módja a forró levegő keringetésének elvén alapul, amelyhez nincs vagy nagyon kevés olaj szükséges.
- Minden használat előtt ellenőrizze a szellőzőcsatornákat és szellőzőnyílásokat, hogy nincsenek-e eltömődve. Távolítsa el és tisztítsa meg a szellőzőszelepet a szennyeződésektől.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a csatlakozódugót vagy a kuktát vízbe vagy más folyadékba.
- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt a konnektorból, és hagyja kihűlni a kuktát.
- Az áramütés elkerülése érdekében csak az eredeti rozsdamentes acél főzőedényben főzzön. Kerülje a folyadékok kiömlését vagy túlfolyását a rozsdamentes acél főzőedényen kívülre, és kerülje a folyadékok kiömlését a forró levegős fedél csatlakozójára.
- Ne használja a kuktát sérült vezetékkel. Ha a kukta nem működik megfelelően, vagy bármilyen módon megsérült, vigye vissza a kuktát a TESLA szervizbe ellenőrzésre, javításra, illetve elektromos és mechanikai beállításra.
- Ne töltsen a kuktát kétharmadnál jobban. Továbbá a kuktát nem szabad félnél jobban megtölteni, ha habzó vagy táguló ételeket, például rizst, gabonaféléket, szárított babot, borsót és lencsét, illetve többnyire folyékony ételeket, például leveket főz. Ez eltömítheti a kukta szellőzőnyílását, és túlzott nyomás keletkezhet.

- Ne használjon nyomást a habzásra hajlamos ételek, például alma, áfonya, rebarbara, szárított leveskeverékek stb. főzéséhez. A hab és a fröccsenő anyagok eltömíthetik a szellőzőnyílást vagy a szellőzőnyílás/páraelszívó zárját.
- Ne távolítsa el a szilikon tömítést rögzítő fémgyűrűt a felső fedélről. Ha a fémgyűrű sérült, azonnal hagyja abba a kukta használatát, és cserélje ki.
- Ne használja a kuktát olajjal történő nyomás alatti főzéshez (zárt fedővel történő bő olajban sütés).
- Ne nyissa ki a kuktát, amíg a belső nyomás ki nem eresztve van. Ha a kék szelep nem engedi elfordítani a felső fedelet, az azt jelenti, hogy a kukta még nyomás alatt van.
- Ne helyezze a kuktát gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre vagy forró sütőbe.
- Ne használja a kuktát túlzottan forró, poros vagy párás környezetben. Tartsa távol gyúlékony és illékony anyagoktól.
- Ne javítsa a kuktát, mert ezzel áramütés veszélyének teheti ki magát, és érvénytelenítheti a garanciát.
- Ne használja a kuktát, ha nedves a keze vagy a lába.
- A rozsdamentes acél tartály és a kukta alján található fűtőszál közötti felületnek mindig tisztának kell lennie.
- Ne használja a rozsdamentes acél edényt más hőforrással való főzéshez.
- Cserélje ki a szilikon tömítőgyűrűt, ha megváltozott az alakja, mérete, vagy más módon mechanikailag sérült.
- Gyermek közelében a kukta használata felnőtt felügyelete szükséges. Gyermeknek nem ajánlott egyedül használni a kuktát.
- A kukta mozgásakor legyen óvatos a forró folyadék miatt. Ne érjen a forró felületekhez. Mindig a kukta fogantyúit használja.
- Kizárólag az ehhez a modellhez tervezett eredeti TESLA tartozékokat használja.
- A kukta működése által okozott károkért, például sérülésekért, forrázásokért, tűzért, károsodásért, egyéb tárgyokban okozott károkért stb.

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

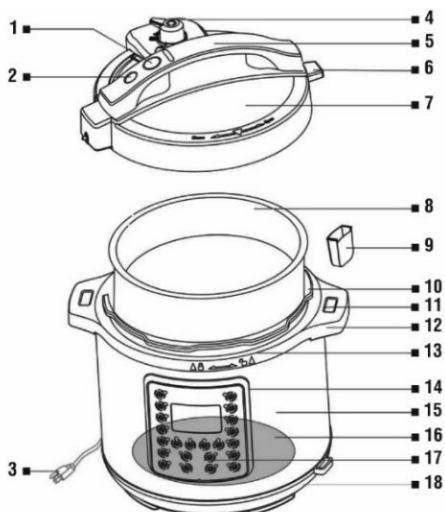
## **FONTOS INFORMÁCIÓK A HÁLÓZSEBZSÉLGETÉSRŐL**

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.**

## Nyomásfőző

- 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



## FORRÓ LEVEGŐS FEDÉL

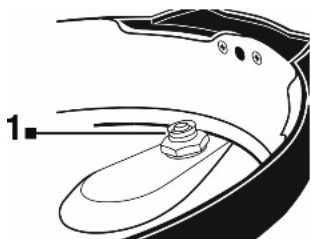


- |                                        |                                       |
|----------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Programválasztó gomb                 | 6 Növelje a hőmérsékletet/fűtési időt |
| 2 Start/Szünet                         | 7 Hőmérséklet-változás                |
| 3 Programok                            | 8 A fűtési időtartam módosítása       |
| 4 A hőmérséklet/fűtési idő csökkentése | 9 Kapcsolja be/ki a Wi-Fi-t           |
| 5 Be-/kikapcsolás                      |                                       |

Egyéb tartozékok: szilikon fedél, sütőkosár, rozsdamentes acél körettartó, rozsdamentes acél gőzölőtartó, pizza/süteményes tepsi, fém forrólevegős fedőtartó, műanyag mérőpohár, műanyag kanál.

## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Eltávolítás minden csomagolás anyagok.
- Eltávolítás matrica -on elülső oldal termék.
- Mosás szilikon tömítés és felső rész fedél meleg, szappanos vízben víz. Ne merítse vízbe a felső fedelet. Alaposan alkatrészek öblítés és száraz.
- Forró levegő borító törölje hogy alacsonyabb bulik nedves egy kendővel.
- **FIGYELEM!** Soha ne öntsön vizet a kuktába, és ne merítse vízbe a tápkábelt. Mindig győződjön meg arról, hogy a rozsdamentes acél főzőedény teljesen száraz, mielőtt visszahelyezi a kuktába. Soha ne főzzön külön rozsdamentes acél körettálban.
- Ha a rozsdamentes acél főzőedény nincs behelyezve, a kijelzőn a „POT” felirat jelenik meg.
- A bevezetés után tisztítás újra összeszerelni felső borító nyomás edényeket, és tedd rájuk fém szilikonnal körbevégya tömítés.
- Csatlakozás csatlakoztassa a nyomáshoz fazék, majd dugd be tápegység tápkábel aljzatok.
- Leválasztáshoz nyomás edények sajtó egyszer gomb „**Melegen tartás/Törlés**” és később leválasztás dugó hogy aljzatok.
- Bár fém szűrő és kék biztonsági szelep, amit nem fogsz kell tisztítsa meg minden után használat esetén rendszeresen tisztítani kell őket ellenőrizze és esetre igények tiszta. Fém szűrő takarítás nedves kendő és tisztítószer eszközök -on ételek.



oktatóvideó a nyomástartó fedél és alkatrészeinek tisztításához



Távolítsa el a kis tömítést 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. **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 tömítés megfelelően illeszkedik a felső fedél teljes kerületére, a kék biztonsági szelep a tömítéssel 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!

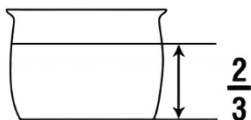
Mielőtt a rozsdamentes acél főzőedényt a kuktába helyezné, győződjön meg róla, hogy külseje teljesen száraz. Miután a rozsdamentes acél főzőedényt a kuktába helyezte, óvatosan forgassa el, hogy biztosítsa a megfelelő érintkezést a rozsdamentes acél főzőedény és a kukta alján található fűtőszál között. 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 szelepeinek 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.

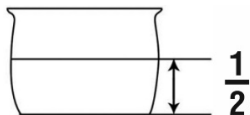
## FIGYELMEZTETÉS

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, téisztát 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.
- „POT” Figyelmeztetés – rozsdamentes acél főzőedény nincs behelyezve
- „lid” Figyelmeztetés – a felső fedél nincs rögzítve, vagy nincs megfelelően lecsukva

### GOMB

**Leves, Hús, Bab, Rizs, Párolás, Kézi beállítás**

**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, Bab, Párolás, Lassú főzés, Kézi beállítás) 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 30 perces főzési idő („P30”) 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 30 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 sík felületre.
- 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 „**Tömftés – 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 visszazárlás 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 Ríz, 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 önkioldó 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/MÉGSE

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 megszaktításához 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 újramelegítéséhez.

## 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 ragacosabb állagért több víz.
- Ha akarod, megteheted valódi sót 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.

## 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 szízához használják.

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

**Csökent:** kb. 150 °C

**Normál:** kb. 175 °C

**Növel:** kb. 190 °C

Hagyja a nyomás alatti főzöt 3-4 percig előmelegedni, mielőtt ténylegesen hozzáadná az ételt. Amikor a pirítás/pirítás befejeződött, nyomja meg a „Melegen tartás/Törlés” gombot. Hagyja a nyomás alatti főzöt 2-3 percig 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. Étél 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 -tól 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 sütnénk. 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.
- Megtehető is manuálisan készlet ideje a „**Lassú főzés**”, 30 perc alatt lépések, megnyomás „+” vagy „-” gombok.

## 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 készítendő joghurttal.

- Öntse a kívánt mennyiségű tejet a rozsdamentes acél főzőedénybe.
- Közeli nyomás edény és mozgás emelő szelepet a „**Tömítés – Sealing**” állásba.
- Sajtó „**Joghurt**” gombra, majd sajtó „**Beállítás**” gombra 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.
- Sajtó „**Törlés**” 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 fűrdők.

- Majd keverjük a tejsze 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.
- Sajtó „Joghurt” gombra, majd sajtó „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 ínyenc szakácsok gyakran használják ezt a főzési módszert összetett ételek, gazdag előételek és zöldségek elkészítéséhez. De most te is ötcsillagos 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 állagot ad az ételeknek. A sütés befejezése után öntsön olajat egy forró serpenyőbe, és gyorsan süsse meg a sült húst 30 másodpercig mindkét oldalán.
- A zöldségek gyorsabban megfőnek, ha vékony, apró darabokra vágjuk őket.
- A gyümölcsök sous vide módszerrel főzhetőek, 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.
- Sajtó „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 érni helyesen hőmérsékletek, berendezések sípol és elindul visszaszámlálás 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.

## FORRÓ LEVEGŐ

A felső fedél forró levegős sütőfedőre cserélésével forró levegővel süthet, száríthat vagy kiolvaszthat ételeket. Ne töltsd meg a belső rozsdamentes acél főzőedényt olajjal, sütőzsírral vagy más folyadékkal.

## PROGRAM

Forró levegős programok

Szárítás

Kiolvasztás

Funkció PRE-heat/ADD food (Előmelegítés) a SHAKE/TURN (Rázzuk/Örvénylünk)

## HŐMÉRSÉKLET / IDŐ

80 °C ~ 200 °C / 1 perc ~ 1 óra

30 °C ~ 80 °C / 1 óra ~ 12 óra

kb. 50 °C / 1 perc ~ 1 óra

Kiválasztott programok esetében (a Szárítás és Kiolvasztás kivételével) az automatikus előmelegítés funkció a melegítés megkezdése után aktiválódik. Amikor a készülék eléri a hozzávetőleges hőmérsékletet, a rendszer kéri az étel behelyezését. Vegye le a forró levegő fedelét, helyezze be az ételt, és tegye vissza a fedelet. A főzési idő körülbelül 10 másodperc elteltével automatikusan elkezd visszaszámolni. Az ételt a rozsdamentes acél főzőedénybe a melegítés megkezdése előtt is behelyezheti, a program a figyelmeztetés után 10 másodperc elteltével automatikusan folytatódik, még akkor is, ha nem helyez be ételt. A főzési idő körülbelül felénél (a Pizza, Kenyér, Szárítás és Kiolvasztás programok kivételével) az edény sípoló hangot ad, és a rendszer kéri az étel megfordítását vagy megrázását. A mellékelt fém tartóval visszahelyezheti a forró levegő fedelét. Ha nem tesz semmit, a program automatikusan folytatódik.

Ha nem választ ki vagy indít el programot, a készülék sípoló hangot ad, és automatikusan kikapcsol.

- Helyezze a belső rozsdamentes acél főzőedényt az aljába, használhatja a megfelelő tartozékokat, sütőkosarat, rácsot vagy pizzatálcát, és helyezze az ételt.
- Helyezze a forró levegős fedelet az alapra; csatlakoztatás után a kukta kijelzője kikapcsol, és a forró levegős fedél kijelzője világítani kezd.
- Nyomja meg a „BE/KI” gombot.
- Készlet kívánt hőmérséklet és hossz főzés, vagy sajtó kiválasztó gomb programokat és válassza ki az egyik előre beállított érték programok.
- Növelni vagy csökkenteni alapértelmezett idő főzés, sajtó „FŰTÉSI IDÓTARTAM MÓDOSÍTÁSA” gomb és állítsa be kívánt idő megnyomásával „HŐMÉRSÉKLET NÖVELÉSE/FŰTÉSI IDÓTARTAM” vagy „HŐMÉRSÉKLET/FŰTÉSI IDÓTARTAM CSÖKKENTÉSE” gombokat.
- Változtatni hőmérséklet, nyomja meg „HŐMÉRSÉKLET - VÁLTOZTATÁS” gomb és készlet kívánt hőmérséklet megnyomásával „HŐMÉRSÉKLET/FŰTÉSI IDÓTARTAM NÖVELÉSE” vagy „HŐMÉRSÉKLET/FŰTÉSI IDÓTARTAM CSÖKKENTÉSE” gombokat.
- Sajtó nyomja meg a „START/SZÜNET” gombot az indításhoz főzés.
- Alatt főzés tudsz sajtó „START/SZÜNET” gomb, vegye ki fedje le és rázza fel / fordítsa el étel, amire szükség van sütés egyenruha. Akkor újra borító helyezze be és nyomja meg nyomja meg a „START/SZÜNET” gombot a folytatáshoz ban főzés.
- Mikor van a főzés? elkészült, felszerelés sípol és bekapcsol A kijelzőn a „FINISHED” felirat jelenik meg.
- Vedd le a fedelet, és élvezd az ételt.

## KOMBINÁLT FŐZÉS

A kombinált főzés lehetővé teszi az ételek gyors nyomás alatti elkészítését, majd forró levegővel történő sütését.

- Főzze az ételt nyomás alatt rozsdamentes acél főzőedényben.
- Vegye le a rozsdamentes acél főzőedényt az aljáról, és öntse le a felesleges folyadékot.
- Helyezze vissza a tartályt, és tegye vissza a forró levegős fedelet.
- Az eljáráshoz, a kiválasztáshoz program és beállítások folytatás szerint a „FORRÓ LEVEGŐ”

fejezetben található utasításokat.

## 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

- Teremt te annak fiók a „TESLA Smart” alkalmazásban és jelentkezz be.
- Engedélyezés minden felhatalmazás, amely alkalmazás.  
ANDROID: engedélyezést igényel engedélyezés „Helyszín” és „Közeleli eszközök” alkalmazások.  
iOS: engedélyezés engedélyezés „Helyszín”, „Bluetooth” és „Helyi alkalmazások hálózat”.
- Csatlakozás nyomás elektromos fazék aljzatok. Gomb WiFi -on edények lesz pislogjon, ha nem, tartsa lenyomva gomb WiFi -on edények 5 másodpercig a WiFi újraindításához kapcsolat.
- Miután bejelentkezett a „TESLA Smart” alkalmazásba, kattintson a következőre: -on „+” ikon a jobb oldalon fent, majd kattintás a „Hozzáadás eszköz” gombra.
- Megjelenik a „Talált eszközök” üzenet: „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo”, kattintson kattintson a „Hozzáadás” gombra, megjelenik a Wi-Fi hálózat, adja meg Wi-Fi hálózati jelszót (ha már nem talált automatikusan) és kattintson Kattintson a „Tovább” gombra. A kukta megkezdi a párosítást az alkalmazással.
- A sikeres párosítás után egy zöld ikon jelenik meg a név mellett, és a TESLA EliteCook K70 WiFi Duo-s nyomásfőződ sikeresen hozzáadódott az alkalmazáshoz.
- Kattintson a „Kész” gombra, és mostantól a telefonjával vezérelheti a kukta kiválasztott funkcióit.
- A készüléket csak zárt nyomástartó fedéllel használja.
- A gyorsfőző programokat az alkalmazással csak zárt fedéllel használja, kivéve a Sütés programot. Ha a gyorsfőző fedél nincs rögzítve, vagy nincs megfelelően lecsukva, az alkalmazás a program elindítása után leállítja a programot.
- Vedd fel -on bázis nyomás edények forró levegő fedél.
- Kattintson a jobb felső sarokban található „+” ikonra, majd az „Eszköz hozzáadása” gombra.
- Megjelenik a „Talált eszközök” üzenet: „TESLA EliteCook WiFi Lid”, kattintson a „Hozzáadás” gombra, megjelenik a WiFi hálózat, adja meg a WiFi hálózat jelszavát (ha a rendszer még nem találja meg automatikusan), majd kattintson a „Tovább” gombra. A forró levegős fedél elkezd párosítani az alkalmazással.
- A sikeres párosítás után egy zöld ikon jelenik meg a név mellett, és a TESLA EliteCook WiFi Lid sikeresen hozzáadódott az alkalmazáshoz.

- Kattintson a „Kész” gombra, és mostantól a telefonjával vezérelheti a forró levegős fedél kiválasztott funkcióit.

Az operációs rendszer szoftverkövetelményei és a Google/Apple alkalmazásbiztonsági követelményei miatt rendszeresen módosítani kell az alkalmazás funkcióit. Ezenkívül tartsa naprakészen a telefon operációs rendszerét a legújabb verzióra. Az alkalmazáshoz Android 10-es vagy újabb, illetve iOS 10-es vagy újabb operációs rendszer szükséges, ellenkező esetben a működése nem garantált.

## HIBAELHÁRÍTÁS AZ ALKALMAZÁSSAL

- A TESLA EliteCook K70 WiFi Duo-s kukta és a TESLA EliteCook K70 WiFi Lid külön jelenik meg az alkalmazásban. Amikor a forrólevegős fedél fel van helyezve, a kukta kikapcsol, és offline állapotot mutat. A forrólevegős fedél eltávolítása után offline állapotként jelenik meg, és csatlakozni tud a kuktához.
- Ha a „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo/TESLA EliteCook WiFi Lid” nem jelenik meg a „TESLA Smart” alkalmazásban, akkor állítsa alaphelyzetbe a WiFi-kapcsolatot. Kapcsolja be a kuktát, tartsa lenyomva a „WiFi” gombot legalább 5 másodpercig, amíg sípoló hangot nem hall, és a WiFi ikon villogni nem kezd. Ezután végezzen új párosítást a fenti eljárás szerint.
- Győződjön meg arról, hogy a telefonja és a kuktája WiFi-jelének lefedettsége megfelelő és elég erős. Végezze el a kuktája kezdeti beállítását a WiFi-router közelében.
- Győződjön meg arról, hogy a „Bluetooth és helymeghatározás” (GPS) funkciók engedélyezve vannak a telefonján.
- Győződjön meg arról, hogy harmadik féltől származó alkalmazás (VPN, víruskereső, tűzfal stb.) nem blokkolja a telefonjához való hozzáférést.
- 2,4 GHz-es frekvencián működő WiFi hálózat, WPA1 vagy WPA2 biztonsággal támogatva.
- Próbálja meg egy másik telefonon egy másik WiFi routerhez vagy WiFi hotspothoz csatlakozni, hogy kizárja az internetkapcsolatod hibáját.
- Túl sok eszköz van csatlakoztatva a WiFi routerhez, vagy az új eszközök csatlakoztatásának lehetősége le van tiltva.
- Újraindítás a te WiFi router.

## KUPACS TISZTÍTÁSA

Minden használat után:

- Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, majd a kuktából, és hagyja teljesen kihűlni.
- Minden használat után szerelje szét és tisztítsa meg a felső fedelet, a fémshűrőt, a biztonsági szelepet, a nyomáscsökkentő szelepet, és ellenőrizze a szilikon tömitést.
- Mossa el az egyes alkatrészeket meleg, szappanos vízben. Ne mossa ezeket az alkatrészeket mosogatógépben.
- Győződjön meg róla, hogy a szellőzőcső tiszta, tartsa a fedelet a lámpa felé, és vizsgálja meg.
- Tisztítsa meg a szellőzőcsövet, ha az el van dugulva vagy részben el van dugulva.
- Alaposan szárasson minden alkatrészek.
- Távolítsa el az e-t rozsdamentes acél tartályt, és mossa el meleg vízben lágy vízzel tisztítva. A rozsdamentes acél tartály mosogatógépben mosható.
- Soha ne öntsön folyadékot magába a kukta testébe, és ne merítse vízbe. Használat előtt mindig győződjön meg arról, hogy a kukta teljesen száraz.

oktatóvideó a nyomástartó fedél és alkatrészeinek tisztításához



- nem használja a kuktát, tárolja száraz helyen, és ne zárja le szorosan a fedelet.

## A FORRÓ LEVEGŐS FEDÉL TISZTÍTÁSA

Minden használat után:

- Vegye le a forró levegős főzőlap fedelét a kukta aljáról, és hagyja teljesen kihűlni.
- Törölje át a forró levegő fedelét kívülről és belülről egy puha, meleg, szappanos vízzel átitatott ruhával.
- Alaposan száraz minden alkatrészek.
- Soha ne öntsöd folyadék a szervezetben kizárólag forró levegő fedők vagy neki ne merítse vízbe  
ban Mindig ügyelj arra, hogy forró levegő legyen. borító előtt használatával teljesen száraz és tiszta.
- nem használja a forrólevegős fedelet, tárolja száraz helyen.

## A KUPONFŐZŐ PROGRAMJÁNAK LEÍRÁSA

PROGRAM	IDŐ			NYOMÁS/HŐMÉRSÉKLET	
	Beállítások	Előbeállítás	Opciók	Előbeállítás	Opciók
Kézi beállítás (nyomás alatti főzés)	Csökkent	1 perc	1 - 99 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	30 perc			
	Növel	99 perc			
Leves	Csökkent	20 perc	20 - 60 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	30 perc			
	Növel	60 perc			
Hús	Csökkent	15 perc	15 - 60 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	30 perc			
	Növel	60 perc			
Bab	Csökkent	10 perc	10 - 90 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	40 perc			
	Növel	90 perc			
Rizs	Csökkent	8 perc	8-15 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	12 perc			
	Növel	15 perc			
Lassú főzés	Csökkent	3 óra	3-12 óra	körülbelül 85° C - 98 °C	-
	Normál	6 óra			
	Növel	12 óra			
Párolás	Csökkent	2 perc	2-25 perc	Nagy	Alacsony - Nagy
	Normál	15 perc			
	Növel	25 perc			
Joghurt	Csökkent	8 órakor	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 - 80 °C	-
	Normál	8 óraker			
	Növel	24 óra			

## 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 időzítő elkezdődik visszazámolni 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.
- Látom, hogy gőz árad a felső fedélből.**  
Elfelejtette felhelyezni a szilikon tömitést 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 „Tömités – 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. Visszazámolás 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 kellesténél?**  
A fedél levétele után nyomja meg a „**Sütés**” gombot, és hagyja elpárologni a felesleges folyadékot. Legközelebb, amikor ugyanazt az ételt süti, használjon kevesebb folyadékot.
- **Azt hiszem, alaposan kitisztítom 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 illan.
- **A kijelző nem világít, amikor csatlakoztatva van.**  
Ellenőrizze, hogy a tápkábel megfelelően csatlakozik-e a kuktához, vagy próbáljon ki egy másik konnektort. Ellenőrizze, hogy a forró levegő fedele megfelelően van-e a kukta alján.

## **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.**

### **Csirkehúsleves**

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 WiFi Duo beállításához és működtetéséhez?  
Lépjön kapcsolatba velünk: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

## FOGYÓASZTÉKOK ÉS TARTOZÉKOK

Fogyóeszközöket a hivatalos TESLA áruházban, az [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu) címen vásárolhat (üveg fedél, szilikon pánt, szilikon fedél, sütőforma, szilikon muffinforma, 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 rendeltetészerű 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 sorszámja.

## 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](http://www.tesla-electronics.eu) weboldalon.

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

Gerbiamas kliente,  
dėkojame, kad pasirinkote TESLA EliteCook K70 WiFi Duo.

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

## **SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS** **ŠIS ĮRENGINYS SKIRTAS NAUDOTI TIK NAMŲ ŪKYJE.**

Perskaitykite ir supraskite visas instrukcijas. Nesilaikant toliau pateiktų instrukcijų, gali kilti elektros smūgis, gaisras arba sunkūs sužalojimai. Šiame vadove aptarti įspėjimai, atsargumo priemonės ir instrukcijos negali apimti visų galimų sąlygų ir situacijų.

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

- **ATSARGIAI!** Gaminant ir atidarant viršutinį dangtį, gali stipriai vertikaliai išsiveržti karšti garai. Prietaiso korpusas, indas ir metalinės dalys veikimo metu įkaista! Būkite atsargūs!
- Šis greitpuodis veikia esant slėgiui. Netinkamas naudojimas gali sukelti nudegimus. Prieš naudodami visada įsitikinkite, kad greitpuodis yra tinkamai uždarytas.
- Neatidarykite slėgis puodą, kol nėra išleistas visi vidinis slėgis. Apsauginis vožtuvas turi būti būti pasuko į poziciją „Ventiliacija – Venting (Garų išleidimas)“.
- Niekada nedėkite maisto ir nepilkite skysčių į prietaiso dugną. Maistu ir skysčiais galima pildyti tik nerūdijančio plieno puodą. Jei nerūdijančio plieno puodas neįdėtas, ekrane bus rodoma „POT“. Niekada negaminkite atskirame prietade, visada įdėkite jį į nerūdijančio plieno puodą.
- Nedėkite daugiau maisto nei rekomenduojama. Prietaisas nėra skirtas klasikiniam gruzdintam maistui gaminti (nepilkite į indą aliejaus). Sveikas gruzdinimo būdas pagrįstas karšto oro cirkuliacijos principu, kuriam nereikia aliejaus arba reikia labai mažai.
- Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite ventiliacijos kanalus ir angas, kad jos nebūtų užsikimšusios. Pašalinkite ir išvalykite visas šiukšles iš ventiliacijos vožtuvo.
- Kad apsisaugotumėte nuo elektros smūgio, nemerkitė laido, kištuko ar greitpuodžio į vandenį ar kitą skystį.
- Prieš valydami, atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo ir leiskite greitpuodžiui atvėsti.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, virkite tik originaliame nerūdijančio plieno puode. Venkite išsilieti ar perpilti skysčių už nerūdijančio plieno puodo ribų ir venkite jų išsilieti ant karšto oro dangčio jungties.
- Nenaudokite greitpuodžio su pažeistu laidu. Jei greitpuodis neveikia tinkamai arba yra kaip nors pažeistas, gražinkite jį į TESLA techninės priežiūros centrą patikrinimui, remontui arba elektrinių ir mechaninių dalių suregulavimui.
- Nepripildykite greitpuodžio daugiau nei dviem trečdaliais. Be to, greitpuodžio negalima pripildyti daugiau nei iki pusės, kai verdate putojančius arba besiplečiančius maisto produktus, pavyzdžiui, ryžius, grūdus, džiovintas pupeles, žirnius ir lęšius, arba daugiausia skystus maisto produktus, pavyzdžiui, sriubas. Galite užkimšti greitpuodžio ventiliacijos angą ir susidaryti per didelį slėgį.
- Nenaudokite slėgio gamindami produktus, kurie linkę putoti, pavyzdžiui, obuolius, spanguoles, rabarbarus, džiovintus sriubos mišinius ir kt. Putos ir jų taškymasis gali užkimšti oro angą arba oro angos / gaubto užraktą.

- Nenuimkite metalinio žiedo viršutiniame dangtelyje, kuris laiko silikoninį sandariklį. Jei metalinis žiedas pažeistas, nedelsdami nustokite naudoti greitpuodį ir jį pakeiskite.
- Nenaudokite greitpuodžio slėginiam kepimui su aliejumi (gruzdinimui uždarytu dangčiu).
- Neatidarykite greitpuodžio, kol nebus išleistas vidinis slėgis. Jei mėlynas vožtuvas neleidžia pasukti viršutinio dangčio, tai reiškia, kad greitpuodyje vis dar yra slėgio.
- Nestatykite greitpuodžio ant dujinės viryklės, elektrinės viryklės ar įkaitintoje orkaitėje.
- Nenaudokite greitpuodžio itin karštoje, dulkėtoje ar drėgnoje aplinkoje. Laikykite jį atokiau nuo degių ir lakių medžiagų.
- Netaisykite greitpuodžio, nes galite patirti elektros smūgį ir panaikinti garantiją.
- Nenaudokite greitpuodžio, jei jūsų rankos ar kojos šlapios.
- Paviršius tarp nerūdijančio plieno indo ir kaitinimo elemento greitpuodžio apačioje visada turi būti švarus.
- Nenaudokite nerūdijančio plieno indo maisto ruošimui su kitais šilumos šaltiniais.
- Pakeiskite silikoninį sandarinimo žiedą, jei jis pakeitė formą, dydį arba yra kitaip mechaniškai pažeistas.
- Naudojant greitpuodį šalia vaikų, būtina suaugusiųjų priežiūra. Nerekomenduojama vaikams naudoti greitpuodžio vieniems.
- Būkite atsargūs perkeldami greitpuodį dėl labai karšto skysčio. Nelieskite karštų paviršių. Visada naudokitės greitpuodžio rankenomis.
- Naudokite tik originalius TESLA priedus, skirtus šiam modeliui.
- Gamintojas ir importuotojas į Europos Sąjungą neatsako už žalą, atsiradusią dėl greitpuodžio veikimo, pavyzdžiui, sužalojimus, nudegimus, gaisrą, žalą kitiems daiktams ir pan.

**ĮSPĖJIMAS:** Šiam prietaisui pakuoti naudojami plastikiniai maišeliai gali būti pavojingi. Kad išvengtumėte uždusimo pavojaus, laikykite šiuos maišelius vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šie maišeliai nėra žaislai.

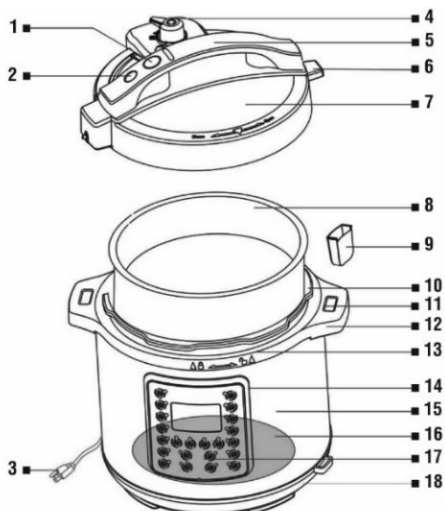
### **SVARBI INFORMACIJA APIE MAITINIMO LAIDĄ**

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

**NENAUDOKITE GREITO VIRYKLĖS SU ILGINIMO LAIDU ARBA MAITINIMO ADAPTERIU.  
PRIJUNKITE MAITINIMO LAIDĄ TIESIAI Į ELEKTROS LIZDĄ.**

## SLĖGIO VIRYKLĖ

- 1 Viršutinio dangtelio atleidimo mygtukas
- 2 Mėlyna apsauginis vožtuvas
- 3 Maitinimo šaltinis kabelis
- 4 Išleidimo vožtuvas slėgis
- 5 Rankena viršutinis dangteliai
- 6 Plastiką sustoti
- 7 Viršutinė viršelis
- 8 Nerūdijančio plieno virimo puodas
- 9 Konteineris įjungta kondensatas
- 10 Išorinis puodas
- 11 Jungtis karšto oro dangčiui prijungti
- 12 Griebimo rankena slėgis puodai
- 13 Viršutinė žiedas
- 14 Valdymo skydas
- 15 Kūnas slėgis puodai
- 16 Šildymas kūnas
- 17 Jutiklis
- 18 Apačia slėgis puodai



## KARŠTO ORO DANGTELIS

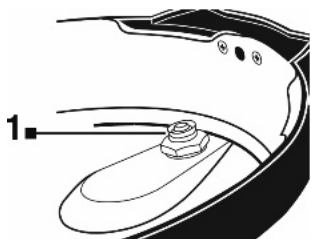


- |   |                                        |   |                                         |
|---|----------------------------------------|---|-----------------------------------------|
| 1 | Programos pasirinkimo mygtukas         | 6 | Padidinkite temperatūrą / šildymo laiką |
| 2 | Paleidimas / Pauzė                     | 7 | Temperatūros pokytis                    |
| 3 | Programos                              | 8 | Šildymo trukmės keitimas                |
| 4 | Temperatūros / šildymo laiko mažinimas | 9 | Įjungti / išjungti „Wi-Fi“              |
| 5 | Įjungimas / išjungimas                 |   |                                         |

Kiti priedai: silikoninis dangtis, krepšelis kepimui, nerūdijančio plieno garnyro indas, nerūdijančio plieno garinimo laikiklis, picos/pyragų skarda, metalinis karšto oro dangčio laikiklis, plastikinis matavimo puodelis, plastikinis šaukštas.

## PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Pašalinti visi pakuotė medžiagos.
- Pašalinti lipdukas įjungta priekinis pusė produktas.
- Plovimas silikonas tarpinė ir viršutinė dalis dangtelį šiltame, muiluotame vandenyje vanduo. Nemerkite viršutinio dangtelio į vandenį. Kruopščiai dalys skalauti ir sausas.
- Karštas oras viršelis nuvalykite kad apatinis vakarėliai drėgna su audiniu.
- **DĖMESIO!** Niekada nepilkite vandens į greitpuodį ir nemerkite maitinimo laido į vandenį. Prieš dėdami nerūdijančio plieno puodą atgal į greitpuodį, visada įsitikinkite, kad jis yra visiškai sausas. Niekada negaminkite maisto atskirame nerūdijančio plieno garnyre.
- Jei nerūdijančio plieno virimo puodas neįdėtas, ekrane bus rodoma „POT“.
- Po įžangos valymas vėl surinkti viršutinis viršelis slėgis puodus ir padėkite juos metalas apskritimas su silikonu tarpinė.
- Prisijungti prijunkite prie slėgio puodą ir tada įjunkite maitinimo šaltinis maitinimo kabelis lizdai.
- Norėdami atjungti slėgis puodai spauda kartą mygtukas „**Keep warm/Cancel**“ ir vėliau atjungti kištukas kad lizdai.
- Nors metalas filtras ir mėlyna apsauginis vožtuvas, kurio nepadarysite turiu valyti po kiekvieno naudokite, turėtumėte juos reguliariai valyti patikrinkite ir tuo atveju poreikiai švarus. Metalas filtras išvalyti drėgna šluostė ir valymo priemonė reiškia įjungta indai.



*instrukcinis vaizdo įrašas,  
kaip valyti slėginį dangtį  
ir jo komponentus*



Nuimkite mažą sandariklį nuo mėlyno apsauginio vožtuvo, esančio viršutinio dangtelio apačioje, ištraukite mėlyną apsauginį vožtuvą viršuje ir nuplaukite jį šiltame muiluotame vandenyje.

**Reguliariai tikrinkite slėgio mažinimo vožtuvo ventilacijos vamzdžio veržlę ir, jei reikia, švelniai priveržkite ją veržliarakčiu.  
! ATSARGIAI! Niekada neatlaisvinkite ir nenuimkite veržlės.**



Įstatykite mėlyną apsauginį vožtuvą į viršutinį dangtelį. Įkiškite mėlyną apsauginį vožtuvą siauresne puse į dangtelio angą iš viršaus, tada uždėkite mažą silikoninį žiedą (1) ant vožtuvo iš dangtelio apačios. **Neteisingai surinkus, viršutinis dangtelis pradės leisti vandenį ir išeis garai!**

- Uždėkite plastikinį kondensato indą ant greitpuodžio galo ir reguliariai jį tikrinkite bei ištuštinkite (net ir gaminimo metu).

## GREITO VIRYKLIO ATIDARYMAS

Vožtuvą perkeltite į padėtį „Ventiliacija – Venting (Garų išleidimas)“. Tvirtai laikykite viršutinį dangtį, paspauskite mėlyną viršutinio dangčio atleidimo mygtuką „ATIDARYTA – OPEN“ ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę. Tačiau greičio puode gali susidaryti nedidelis vakuumas, todėl kartais nerūdijančio plieno indą galite pakelti ir su dangčiu.

## UŽDARYKITE GREIGTUVĮ

Prieš uždarydami greitartį, įsitinkinkite, kad silikoninis sandariklis tinkamai uždėtas aplink visą viršutinio dangčio perimetrą, mėlynas apsauginis vožtuvas su sandarikliu ir metalinis filtras yra savo vietose. Tvirtai suimkite viršutinį dangtį ir sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą ir pyptelėjimą. Žymė ant viršutinio dangčio  sutaps su žyme  ant greitartės korpuso. Jei viršutinis dangtis nėra uždėtas arba netinkamai uždarytas, ekrane bus rodoma „LID“ (išskyrus Sauté programą). Funkciją „Sauté“ reikia naudoti tik be viršutinio dangčio.

**Įspėjimas: Jei silikoninis sandariklis pažeistas, niekada nebegaminkite!**

## SVARBI KASDIENIO NAUDOJIMO INFORMACIJA

### NEKADA NEVIRKITE BE NERŪDIJANČIO PLIENO VIRYKLĖS!

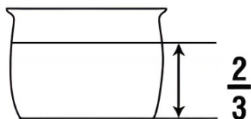
Prieš dėdami nerūdijančio plieno puodą į greitpuodį, įsitinkinkite, kad jo išorė yra visiškai sausa. Įdėję nerūdijančio plieno puodą į greitpuodį, švelniai pasukite jį, kad užtikrintumėte gerą kontaktą tarp nerūdijančio plieno puodo ir kaitinimo elemento greitpuodžio apačioje. Jei oro išleidimo filtras užsikimšęs, išvalykite jį. Metalinio filtro nereikia valyti po kiekvieno greitpuodžio naudojimo, tačiau turėtumėte jį reguliariai tikrinti ir prireikus išvalyti. Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar teisingai įstatytas tako išleidimo vožtuvas ir ar tinkamai sumontuotas mėlynas apsauginis vožtuvas.

Kai gaminate pagrindinį patiekalą ir garnyrą vienu metu, į nerūdijančio plieno puodo dugną sudėkite ingredientus, tokius kaip mėsa ir skysčiai. Tada įstatykite nerūdijančio plieno garinimo groteles, ant viršaus uždėkite nerūdijančio plieno garnyrą ir sudėkite daržoves, ryžius ir kt.

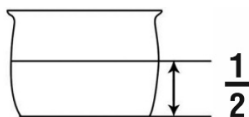
## ĮSPĖJIMAS

Rekomenduojame prieš verdant pamirkyti vandenyje tokius maisto produktus kaip džiovintos pupelės, žirniai ar lęšiai. Šie maisto produktai verdant linkę putoti ir gali užkimšti ventiliacijos vamzdį. Niekada nevirkite slėginėje viryklėje obuolių, spanguolių, rabarbarų, makaronų ir džiovintų sriubų mišinių.

- Įsitinkinkite, kad neviršijote ant nerūdijančio plieno virimo puodo esančios žymos „MAX PRESSURE COOK“ (maksimalus virimas slėgiu).



- Gaminant putojančius arba besiplečiančius maisto produktus, pavyzdžiui, ankštinius augalus, pupeles, žirnius, lęšius, džiovintas daržoves arba daugiausia skystus maisto produktus, pavyzdžiui, sriubas, niekada nepripildykite nerūdijančio plieno puodo daugiau nei iki pusės!



- **Virdami ryžius, įsitikinkite, kad neviršijote nerūdijančio plieno puodo žymos „MAX RICE CUP 6“.**

## Ekране rodoma

„0000“	Atgalinio skaičiavimo pabaiga/gaminimas neprasidėjo
„bb“	Slėginio gaminimo pabaiga ir perėjimas į šilumos „Keep warm“ režimą
„POT“	Pranešimas – nerūdijančio plieno virimo puodas neįdėtas
„lid“	Pranešimas – viršutinis dangtis nėra pritvirtintas arba nėra tinkamai uždarytas

## MYGTUKAS

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

**Yogurt**

**Slow cook**

**Sauté**

**Sous vide**

**Keep warm**

## SLĖGIO / TEMPERATŪROS

30 ~ 45 kPa / 50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

apie 55 °C ~ 80 °C

apie 75 °C ~ 80 °C

Pasirinkite norimą programą, nustatykite kepimo laiką naudodami mygtuką „Preferences“ arba „+/-“, nustatykite žemą arba aukštą slėgį naudodami mygtuką „Pressure“ ir paspauskite mygtuką „Start“. pradėkite virti. Kol greitpuodis didina slėgį, ekrane rodomas laikas nesikeis. Greitpuodis (išskyrus programą Slow cook) pradės skaičiuoti laiką tik tada, kai bus pasiektas teisingas pasirinktos programos slėgis / temperatūra. Slow cook programoje laikas pradedamas skaičiuoti iš karto po programos paleidimo. Pasibaigus virimo programai (Soup, Meat, Bean, Steam, Slow cook, Manual), greitpuodis pereis į šilumos palaikymo režimą. Pasibaigus Rice, Yoghurt, Sauté ir Sous vide programoms, jis pereis į budėjimo režimą. Galite bet kada sustabdyti virimą paspausdami mygtuką „Keep warm/Cancel“, tada greitpuodis pereis į budėjimo režimą.

## NUOSTATOS

Šis mygtukas naudojamas kartu su programų mygtukais. Pavyzdžiui, jei pasirinksite programą „Soup“, ekrane bus rodomas 30 minučių gaminimo laikas („P30“). Jei dar kartą paspausite mygtuką „Preferences“, gaminimo laikas pasikeis į 60 minučių („More“), antrą kartą paspaudus išankstinio nustatymo mygtuką, sriubos gaminimo laikas pasikeis į 20 minučių („Less“), o dar kartą paspaudus laiką, laikas pasikeis į 30 minučių („Normal“).

## SLĖGIS

Mygtukas „Pressure“ naudojamas kartu su slėginio virimo programos mygtukais. Numatytasis darbinis slėgis yra aukštas slėgis, mygtukas „Pressure“ perjungia slėgio nustatymą tarp „High pressure“ (50 ~ 65 kPa) ir „Low pressure“ (30 ~ 45 kPa) slėginio virimo funkcijai.



Pavyzdys: pirmiausia paspauskite mygtuką „Rice“ ir nustatykite virimo laiką, šviečia „High pressure“ indikatorius, vieną kartą paspauskite mygtuką „Pressure“ ir šviečia „Low pressure“ indikatorius.

- Aukštas slėgis tinka daugumai maisto produktų.
- Naudokite žemą slėgį jautrių maisto produktų, tokių kaip žuvis ir kai kurios daržovės, skalbimui.

## KAIP NAUDOTI GREIGTUVAJĄ SLĖGINIAM VIRIMUI

Prieš pradėdami gaminti, perskaitykite skyrių „SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS“ ir visada patikrinkite, ar greivirtis surinktas teisingai.

- Padėkite greitpuodį ant sauso ir lygaus paviršiaus.

- Tvirtai laikykite viršutinį dangtelį, sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą ir žymė ant viršutinio dangtelio  sutaps su žyme  ant puodo korpuso.
- Perjunkite vožtuvą į padėtį „**Sandarinimas – Sealing**“.
- Pasirinkite gaminimo programą įjungta valdymo skydelis skydelis, rinkinys privaloma laikas ir slėgis (Low arba High) ir paspauskite Mygtukas „**Start**“.
- Kai jis yra spaudžiamas puodas šildomas, jis gali būti išleistas garas aplink saugumas arba vėdinimas vožtuvas. Kai slėgis yra puodas teisingai slėgio, viršutinė dangčio užraktai prieš atidarymas ir atgalinis skaičiavimas prasideda laikas maisto gaminimas.
- Per maisto gaminimas tu tu gali kartais pastebėti išleidimas poros saugumas arba vėdinimas vožtuvas. Viskas gerai. Taip pat gerai, jei per maisto gaminimas išgirsite spaudimą. puodas įsijungia ir išsijungia dėl to, kontrolė slėgis puode.
- Pasibaigus galiojimo laikui kartus maisto gaminimas slėgis puodas pypteli ir programa automatiškai Soup, Meat, Bean, Steam, Slow Cook, Manual persijungia į „**Keep warm**“ režimą, programai Rice, Yoghurt, Sauté ir Sous vide persijungs į budėjimo režimą. režimas.
- Po išleidimo slėgis puode pamatysite, kad mėlyna apsauginis vožtuvas viršuje dangtelis yra apatinėje dalyje pozicija.
- Kai slėgis sumažėja savaime arba kai jį greitai išleidžiate pasukdami vožtuvo svirtį į padėtį „**Ventiliacija – Venting**“, atsargiai pasukite viršutinį dangtį prieš laikrodžio rodyklę ir pakelkite jį tiesiai aukštyn, kad susikondensavę skysčiai lašėtų į puodą.
- Baigę virti, atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo, o tada – nuo greitpuodžio.
- DĖMESIO! Garai ir karštas skystis gali nudeginti. Gaminant ir atidarant viršutinį dangtį, gali stipriai vertikaliai išsiveržti karšti garai. Būkite atsargūs!
- Gaminimo metu prietaiso korpusas, nerūdijančio plieno indas ir metalinės dalys įkaista.
- Gaminant, kol greitpuodis neatvės, iš jo gali išsiveržti garai ir kyla pavojus nusiplikyti.
- Kol greitpuodyje dar yra slėgio (mėlynas apsauginis plūdės vožtuvas yra viršutinėje padėtyje), nepasilenkite virš greitpuodžio, nes gali išsiveržti karšti garai.
- Norėdami išleisti slėgį greitpuodyje, suimkite vožtuvo svirties galą (ne visą vožtuvą) ir pasukite ją į padėtį „**Ventiliacija – Venting**“.

## SLĖGIO IŠLEIDIMAS

### Greitas slėgio išleidimas

Šis metodas naudojamas gaminant daržoves, jūros gėrybes ir kitus jautrius maisto produktus. Pasibaigus gaminimo laikui, paspauskite mygtuką „**Keep Warm/Cancel**“ ir nedelsdami perkelkite vožtuvo svirtį į padėtį „**Ventiliacija – Venting**“. Išgirsite išsiskiriančius garus ir per 2–3 minutes slėgis bus išleistas. Slėgio kritimas taip pat bus matomas ant mėlyno apsauginio vožtuvo, kuris bus nuleistoje padėtyje.

### Lėtas slėgio atleidimas

Savaiminio atleidimo funkcija naudojama gaminant tokius maisto produktus kaip mėsa, sriubos ir kt. Pasibaigus gaminimo laikui, vožtuvo svirtį palikite padėtyje „**Sandarinimas – Sealing**“. Greitpuodis lėtai atvės, o mėlynas apsauginis vožtuvas pasislinks į apatinę padėtį.

## ŠILUMOS PALAIKYMAS / ATŠAUKIMAS

Pasibaigus gaminimo laikui (išskyrus Rice, Yoghurt, Sauté ir Sous vide programas), greitpuodis pyptelės, automatiškai persijungs į „**Keep warm**“ režimą ir ekrane pasirodys „bb“.

„**Keep warm**“ negalima naudoti ilgiau nei 4 valandas. Paruošto maisto kokybė ir tekstūra pradės keistis jau po 1 valandos. Norėdami atšaukti programą, spauskite mygtuką „**Keep warm/Cancel**“, kol LED ekrane pasirodys „0000“.

Funkciją taip pat galite paleisti rankiniu būdu, paspausdami mygtuką „**Keep warm/Cancel**“, pavyzdžiui, norėdami pašildyti jau pagamintą maistą.

## RYŽIAI

Kruopščiai nuplaukite ryžius po tekančiu vandeniu, kol vanduo taps beveik skaidrus. Taip pašalinsite krakmolo perteklių ir ryžiai taps puresni. Sudėkite ryžius į išimamą virimo puodą ir įpilkite vandens. Didžiausias ryžių ir vandens kiekis yra 6 puodeliai, neviršykite nerūdijančio plieno virimo puodo žymos „MAX RICE CUP 6“. Santykiui nustatyti galite naudoti originalų matavimo puodelį. Pagrindinis santykis yra nuo 1:1 iki 1:2 (1 dalis ryžių ir 1–2 dalys vandens), tačiau šis santykis gali šiek tiek skirtis priklausomai nuo ryžių rūšies ir jūsų pageidavimų.

## RYŽIŲ VIRIMO PATARIMAI

- Mes rekomenduojame laikytis santykis vanduo sakė įjungta pakuotė ryžiai. Jei tu tu nesi žinoma, pradėk nuo mažens mažesnis kiekis vandens ir palaipsniui pridėti.
- Jei tu nori tikras biri pudra, naudokite mažiau vanduo, kad būtų lipnesnis daugiau vanduo.
- Jei nori, gali, tikras druskos ir įberkite tavo mėgstamiausias prieskonis vis dar prieš gaminant maistą.
- Pridėti sviestas, jei tu nori pagerinti jo paragauti, jūs išvengsite taip pat ji klijavimas.
- Pasibaigus galiojimo laikui kartus maisto gaminimas greitas išleidimas spauskite ir leiskite tikras vis dar keli minutės Palaikykite po dangčiu. Taip ryžiai išvirs. puikiai baigs gaminti ir bus puresnis.

## KEPIMAS

Šią programą naudokite apskrudinimui/kepimui, paprastai prieš troškinimą slėgyje arba lėtą kepimą. Programa „**Sauté**“ paprastai naudojama mėsai, daržovėms, paukštienai, pvz., svogūnams apskrudinti, skysčio kiekiui sumažinti po troškinimo slėgyje arba norint gauti sodraus skonio padažą prie maisto.

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

**Less:** apie 150 °C

**Normal:** apie 175 °C

**More:** apie 190 °C

Prieš dėdami maistą, leiskite greitpuodžiui įkaisti 3–4 minutes. Kai apskrudimas / kepimas bus baigtas, paspauskite mygtuką „**Keep warm/Cancel**“. Prieš troškinimą slėgyje leiskite greitpuodžiui atvėsti 2–3 minutes. Programos „**Sauté**“ metu nenaudokite viršutinio dangčio.

## GARINIMAS

Programa „**Steam**“ skirta maistui garinti arba daiktams sterilizuoti. Pavyzdžiui, galite garinti kiaušinius, daržoves, jūros gėrybes arba šildyti maistą. Naudodami programą, įdėkite garinimo groteles arba krepšelį į nerūdijančio plieno puodą ir įpilkite tiek vandens, kad vandens lygis būtų maždaug 1 cm žemiau grotelių. Įsitinkite, kad vožtuvo svirtis yra padėtyje „**Sandinimas – Sealing**“.

## GARINIMO PATARIMAI:

- Prie garuojant vandenį leidimai daug mažiau vitaminai ir mineralai nei ties klasikinio stiliaus maisto gaminimas puodai. Maistas tu išlaikys jo natūralus forma, spalva ir skonis.
- Garinimas atliekamas be pridėtinio riebalų, kurie idealiai tinka sveikam mityba.
- Naudojimas šviežia ir aukštos kokybės maistas.
- Maisto produktai supjaustyti įjungta bet kokiu atveju didelis gabalėliai turi būti tolygiai paskirstyti jie virė.
- Palikite tarp individualus gabalai maistas pakankamai vietų garui galėtų laisvai cirkuluoti.
- Apytikslis garinimo laikas šviežiai arba sušaldytas Daržovės: 2 minutės, žuvis 3–5 minutės.

- Prie užbaigimas maisto gaminimas daržovės arba jūrų vaisiai naudoti greitas išleidimas poros gamina maistą jis neužvirė.
- Nepatinka iš kita funkcija slėgis maisto gaminimas darbai slėgis puodas per „**Steam**“ programa įjungta pilnas našumas. Tai aukštas našumas skardinė maistas arba objektai sudeginti, jei bus tiesiogiai susisiekti kontaktas su saule vidinis puodai. Prašome naudoti pridėtas garinimo laikiklis, metalinis krepšelis arba stiklas / keramika konteineris (ne dalis pakuotė), kuri telpa vidinėje pusėje puodai.

## STERILIZAVIMO PATARIMAI

- Prieš sterilizacija skalbti objektai šilto vandens ir ploviklio reiškia.
- Įsitinkite, kad visi objektai, kurie tu nori sterilizuoti, jie yra pagamintas iš medžiagos atsparus link aukštas temperatūros ir slėgiai.
- Galite sterilizuoti, pavyzdžiui, kūdikių buteliukus, kūdikių maisto indelius ir kt.
- Sterilizuota dalykai po studijų baigimo nuimkite ir leiskite jiems išdžiūti įjungta švarus paviršius.

## PATARIMAI IR REKOMENDACINIS KIAUŠINIŲ VIRIMO LAIKAS

Norėdami išvirti kiaušinius, įdėkite garintuvo laikiklį į išimamą virimo puodą, įpilkite pakankamai vandens, kad vandens lygis būtų maždaug 1 cm žemiau laikiklio, ir atsargiai įdėkite kiaušinius. Vadovaukitės slėginio virimo instrukcijomis, uždarykite slėginio virimo dangtį, nustatykite norimą virimo laiką ir paspauskite mygtuką „**Pradėti**“. Pasibaigus virimo laikui, greitai išleiskite slėgį, atidarykite puodą ir perkelkite kiaušinius į dubenį su lediniu vandeniu, kad sustabdytumėte virimo procesą ir trynys išliktų skystas (minkštai virtiems kiaušiniams).

- Kiaušinis virėjas tik viename sluoksniu – nedėkite jų vienas ant kito pats.
- Laikas galima gaminti maistą šiek tiek skirtis priklausomai nuo įjungta dydžiai kiaušiniai ir tavo pageidavimai.
- Švelniai virti Kiaušiniai: 2–3 minutės.
- Supuvusi višta virti Kiaušiniai: 4–5 minutės.
- Sunku virti Kiaušiniai: 6–7 minutės.

## RANKINIS NUSTATYMAS

Rankiniu būdu užprogramuokite slėgio lygį ir kepimo laiką pagal savo mėgstamą receptą arba pageidavimus. Savo kepimo laiko nustatymas idealiai tinka kepti mėsa ar paukštieną, sveriančią daugiau nei 1,5 kg.

## LĒTAS VIRIMAS

Dėl lėto virimo pobūdžio mėsa neapskrudus taip, kaip kepatant keptuvėje ar orkaitėje. Prieš lėtą virimą mėsos ar paukštienos nebūtina apskrudinti, bet galite tai padaryti, jei norite. Jei norite pašalinti riebalų perteklių iš maisto, prieš lėtą virimą gali būti pageidautina apskrudinti maltą jautieną, šoninę ir dešreles. Lėto virimo metu venkite atidaryti puodo, nes tai labai sukels šilumos nuostolius. Jei būtina atidaryti greitpuodį, padarykite tai kuo greičiau. Kai kurie maisto produktai, pavyzdžiui, morkos, bulvės ir burokėliai, kepa ilgiau nei mėsa, todėl prieš dėdami juos prie mėsos, supjaustykite juos mažesniais gabalėliais.

- Jis verdamas be slėgio, vožtuvo svirtis yra „**Ventiliacija – Venting**“ padėtyje.
- Numatytasis kepimo laikas yra 6 valandos, maksimalus – 12 valandų.
- Lėto virimo temperatūra yra nuo 85 °C iki 98 °C.
- Jūs galite taip pat rankiniu būdu rinkinys laikas „**Slow Cook**“, per 30 minučių žingsniai, spaudimas Mygtukai „+“ arba „-“.

## ATIDĖTAS PRADĖJIMAS

Naudokite šią funkciją, norėdami atidėti gaminimo pradžią. Nerekomenduojame šios funkcijos naudoti greitai gendantiams maisto produktams, pavyzdžiui, mėšai ar žuviai, jei jie kelias valandas paliekami nevirti kambario temperatūroje. Virti ryžiai gali pakeisti savo tekstūrą ir tapti minkšti dėl ilgesnio mirkymo laiko arba gali lengviau pridegti. Košė, avižiniai dribsniai, putojantys ir lipnūs maisto produktai taip pat netinka šiai funkcijai, nes jie gali užkimšti apsauginį vožtuvą.

- Sudėkite maistą į kepimo indą.
- Uždarykite viršutinį dangtelį pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę.
- Įsitikinkite, kad vožtuvo svirtis yra „**Sandarinimas – Sealing**“ padėtyje.
- Paspauskite mygtuką „**Delay**“. LED ekrane bus rodoma „0:30“, tai atitinka 30 minučių atidėjimą. Dar kartą paspauskite mygtuką „**Delay**“, gaminimo pradžios atidėjimas bus pratęstas dar 30 minučių. Maksimalus laikas Vėlavimas yra 24 valandos.
- Laikas, kada bus rodomas LED ekrane rodoma, kiek laiko bus slėgis puodas laukti, kol prasidės kita pasirinkta programa.
- Jei tu nori pavyzdžiui programa automatinis įjungti slėgis po 3 valandų paspauskite puodą kelis kartus Mygtukas „**Delay**“, kol LED ekranas rodo „3:00“.
- Po nustatymo ilgai vėlavimas pasirinkite programą, kurią norite vėliau pradėti.
- Priekyje skydelis užsidega Lemputė šalia mygtuko „**Delay**“ ir kita tau užsidegs šviesa išrinktasis programa.
- Spauda Mygtukas „**Start**“, skirtas paleidimas atidėtas pradėti ir programuoti maisto gaminimas.
- Ekrane bus skaičiavimas atgal laikas, kad liko iki paleidimo programa.
- „**Delay**“ nėra galima naudoti su programa Sautė, Yoghurt ir Sous vide.

## JOGURTAS

Į Greitpuodyje galite pasigaminti skanaus naminio jogurto pagal savo skonį. Gamybai galite naudoti pasterizuotą arba šviežią pieną. Gauto jogurto kokybė yra tiesiogiai proporcinga naudojamam pienui ir jogurto kokybei. Prieš pradėdami virti, rekomenduojame sterilizuoti visus įrankius, kurie liesis su ruošiamu jogurtu.

- Į nerūdijančio plieno virimo puodą supilkite norimą pienui kiekį.
- Uždaryti slėgis puodą ir judėk svirtis vožtuvą į „**Sandarinimas – Sealing**“ padėtį.
- Spauda Mygtuką „**Yoghurt**“, tada spauda Mygtukas „**Preferences**“, LED ekrane bus rodomas užrašas „00:20“.
- Pienas prasidės šildyti įjungta 72–83 °C temperatūra. Tada šildymas sustoja ir LED ekrane rodoma „YOGT“.
- Spauda Mygtukas „**Cancel**“, perkelti svirtį į „**Ventiliacija – Venting**“ padėtį ir atviras dangtis.
- Pašalinti nerūdijančio plieno konteinerį ir leiskite pienui atvėsti įjungta apie 40 °C, temperatūra čekis termometras. Aušinimas pienui tu gali pagreitinti aušinimas nerūdijančio plieno konteineriai lede vonios.
- Tada įmaišykite į pienui jogurto (nesaldinto, be vaisių) ir įpilkite nerūdijančio plieno konteineris atgal į kūną slėgis puodai.
- Uždaryti slėgis puodas, vožtuvo skardinė būti arba „**Sandarinimas – Sealing**“ padėtyje, arba taip pat „**Ventiliacija – Venting**“ padėtyje.
- Spauda Mygtuką „**Yoghurt**“, tada spauda Mygtuką „**Preferences**“ spauskite tol, kol pasirodys ekranas parodys laikas „08:00“, skirtas auginimui pienui 8 valandas arba „12:00“, auginimui pienui 12 valandų arba rinkinys nuosavas laikas mygtukais „+“ arba „–“.
- Po užbaigimo Auginimas LED ekrane bus rodomas „YOGT“.

## SOUS VIDE

Gaminimas sous vide metodu yra tikras kulinarijos menas! Nors iš esmės tai labai paprastas gaminimo būdas, šį gaminimo būdą dažnai naudoja gurmaniški virėjai, norėdami paruošti sudėtingus patiekalus, sočius užkandžius ir daržoves. Tačiau dabar jūs galite pasiekti penkių žvaigždučių gaminimo kokybę savo virtuvėje.

- Mėsos, paukštienos ir žuvies storis lems kepimo laiką. Išėmę maistą iš maišelio, termometru patikrinkite, ar pasiekta saugi vidinė temperatūra.
- Maisto sauga tvarkant ir gaminant maistą visada yra prioritetas. Jei nesate tikri dėl tinkamo gaminimo, pridėkite 30 minučių gaminimo laiko, kad saugiai pasterizuotumėte kiaušinius ar paukštieną.
- Kepimas keptuvėje po kepimo suteikia maistui traškumo. Baigus kepti, į karštą keptuvę įpilkite aliejaus ir greitai apkepkite iškeptą mėsą po 30 sekundžių iš kiekvienos pusės.
- Daržovės išvirs greičiau, jei jas supjaustysite plonais, mažais gabalėliais.
- Vaisius galima virti naudojant „Sous vide“ metodą ir pagaminti užpilus, tyres, sirupus ir kt.
- Gamindami maistą, visada naudokite vakuuinius maišelius be BPA. Vakuumuokite maistą tinkamo dydžio maišeliuose.
- Sudėkite maistą į nerūdijančio plieno puodą. Gaminant kelias porcijas ar rūšis, maišeliai neturėtų liestis vienas su kitu.
- Į puodą įpilkite pakankamai vandens, kad maistas būtų visiškai panardintas.
- Uždarykite viršutinį dangtelį pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę.
- Norėdami gaminti be slėgio, vožtuvo svirtį nustatykite į padėtį „**Ventiliacija – Venting**“.
- Spauda Mygtukas „**Sous vide**“.
- Norėdami pakeisti gaminimo laiką, naudokite mygtukus „**Preferences**“, „**+**“ arba „**-**“. Pageidaujamą temperatūrą taip pat galite pakeisti mygtuku „**Preferences**“. Mažiau: apie 55 °C, Vidutinė: apie 63 °C, Daugiau: apie 80 °C.
- Norėdami pradėti gaminimą, paspauskite mygtuką „**Start**“.
- Kartą vanduo pasieks teisingai temperatūra, įranga pypteli ir pradeda atgalinis skaičiavimas kartus maisto gaminimas.
- Pasibaigus galiojimo laikui kartus maisto gaminimas aparatas pypteli ir įjungta Ekrane rodoma „00:00“.
- Atidarykite prietaisą ir pakelkite viršutinį dangtelį tiesiai į viršų, kad likęs skystis lašėtų į puodą.
- Atsargiai išimkite maišelį iš vandens ir mėgaukitės maistu.

## KARŠTAS ORAS

Pakeitus viršutinį dangtį karšto oro kepimo dangčiu, galite kepti, džiovinti arba atitirpinti maistą naudodami karštą orą. Nepilkite į vidinį nerūdijančio plieno kepimo puodą aliejaus, kepimo riebalų ar kitų skysčių.

### PROGRAMA

Hot air programs (Karšto oro programos)

Drying (Džiovinimas)

Defrosting (Atitirpinimas)

Funkcijos PRE-heat/ADD food (Įkaitinkite) ir SHAKE/TURN (Purtykite/sukite)

### TEMPERATŪRA / LAIKAS

80 °C ~ 200 °C / 1 min. ~ 1 val.

30 °C ~ 80 °C / 1 val. ~ 12 val.

apie 50 °C / 1 min. ~ 1 val.

Pasirinktomis programoms (išskyrus džiovinimą ir atitirpinimą) automatinio pašildymo funkcija įjungiama pradėjus šildymą. Kai pasiekiami apytikslių temperatūra, būsite paraginti įdėti maistą. Nuimkite karšto oro dangtį, įdėkite maistą ir uždėkite dangtį atgal. Kepimo laikas automatiškai pradės skaičiuoti atgal maždaug po 10 sekundžių. Maistą į nerūdijančio plieno virimo puodą galite įdėti net ir nepradėję šildyti, programa automatiškai tęsis po 10 sekundžių nuo raginimo, net jei maistas nebus įdėtas. Maždaug įpusėjęs kepimo laikui (išskyrus picos, duonos, džiovinimo ir atitirpinimo programas), puodas pyptelės ir būsite paraginti apversti arba pakratyti maistą. Karšto oro dangtį galite vėl uždėti pridėtu metaliniu laikikliu. Jei nesiimsite jokių veiksmų, programa tęsis automatiškai. Jei nepasirenkama arba nepaleidžiama jokia programa, prietaisas pypteli ir automatiškai išsijungia. Įdėkite vidinį nerūdijančio plieno puodą į pagrindą. Galite naudoti tinkamus priedus, tokius kaip kepimo krepšelis, grotelės arba picos skarda, ir sudėkite maistą į vidų.

- Uždėkite karšto oro dangtį ant pagrindo. Prijungus greitpuodį, ekranas išsijungs ir užsidegs karšto oro dangčio ekranas.
- Paspauskite mygtuką „ON/OFF“.
- Nustatykite reikiamą temperatūrą ir kepimo trukmę arba paspauskite programų pasirinkimo mygtuką ir pasirinkite vieną iš anksto nustatytų programų.
- Norėdami padidinti arba sumažinti numatytąjį kepimo laiką, paspauskite mygtuką „CHANGE HEATING DURATION“ ir nustatykite reikiamą laiką paspausdami mygtukus „INCREASE TEMPERATURE/ HEATING DURATION“ arba „DECREASE TEMPERATURE/HEATING DURATION“.
- Norėdami pakeisti temperatūrą, paspauskite mygtuką „TEMPERATURE CHANGE“ ir nustatykite reikiamą temperatūrą paspausdami mygtukus „INCREASE TEMPERATURE/HEATING DURATION“ arba „DECREASE TEMPERATURE/HEATING DURATION“.
- Norėdami pradėti kepti, paspauskite mygtuką „START/PAUSE“.
- Gaminimo metu galite paspausti mygtuką „START/PAUSE“, nuimti dangtelį ir pakratyti / apversti maistą, kad jis vienodai iškeptų. Tada vėl uždenkite įdėklą ir paspauskite mygtuką „START/PAUSE“, kad tęstumėte gaminimą.
- Kai gaminimas baigtas, prietaisas pypteli ir ekrane pasirodo užrašas „FINISHED“ (baigta).
- Nuimkite dangtelį ir mėgaukitės maistu.

## KOMBINACINIS VIRIMAS

Kombinuotas virimas leidžia greitai paruošti maistą slėgiu, o vėliau jį kepti karštu oru.

- Virkite maistą slėgiu nerūdijančio plieno puode.
- Nuimkite nerūdijančio plieno puodą nuo pagrindo ir pašalinkite skysčių perteklių.
- Įdėkite indą atgal ir uždėkite karšto oro dangtelį.
- Procedūrai, atrankai programa ir nustatymai tęsti pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „KARŠTAS ORAS“.

## GREITO VIRYKLĖS / KARŠTO ORO VIRYKLĖS DANGČIO VALDYMAS NAUDOJANT TELEFONĄ

- Įjunkite „Bluetooth“ ir vietos nustatymus (GPS) savo telefonas.
- Įdiekite įrenginio valdymo programėlę savo telefone ir vykdykite instrukcijas, kad susietumėte jį su greitpuodžiu.



## ANDROID

Google Play parduotuvėje ieškokite programėlės „TESLA Smart“



## iOS

Apple Store parduotuvėje ieškokite programėlės „TESLA Smart“

- Sukurti tu jo paskyrą „TESLA Smart“ programėleje ir prisijungti.
- Įjungti visi įgaliojimas, kuris paraiška reikalauja.  
ANDROID: įgalinti autorizacija Programėlės „Vieta“ ir „Įrenginiai netoliese“.  
iOS: įgalinti autorizacija „Vietos“, „Bluetooth“ ir „Vietinės tinklas“.
- Prisijungti slėgis elektrinis puodas lizdai. Mygtukas WiFi įjungta puodai bus mirksėkite, jei ne, palaikykite mygtukas WiFi įjungta puodai 5 s, kad iš naujo paleistumėte „Wi-Fi“ ryšys.
- Prisijungę prie „TESLA Smart“ programėlės, spustelėkite įjungta „+“ piktograma dešinėje aukščiau ir tada spustelėkite į „Pridėti įrenginys“.
- Bus rodomas pranešimas „Rasti įrenginiai“: „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo“, spustelėkite spustelėkite „Pridėti“, pasirodys „Wi-Fi“ tinklas, įveskite jį „Wi-Fi“ tinklo slaptažodis (jei jau nėra rasta automatiškai) ir spustelėkite Spustelėkite „Toliau“. Greitpuodis pradės poruotis su programėle.
- Sėkmingai susiejus, šalia pavadinimo atsiras žalia piktograma ir jūsų „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo“ greitpuodis bus sėkmingai pridėtas prie programėlės.
- Spustelėkite „Atlikta“ ir dabar galėsite valdyti pasirinktas greitpuodžio funkcijas telefonu.
- Prietaisą naudokite tik uždarytą slėginį dangtelį.
- Greitpuodžio programą su programėle naudokite tik uždarę slėginio puodo dangtį, išskyrus kepimo programą. Jei slėginio puodo dangtis nėra pritvirtintas arba uždarytas tinkamai, programėlė sustabdys programą jai prasidėjus.
- Uždėkite įjungta bazė slėgis puodai karštas oras dangtis.
- Viršutiniame dešiniajame kampe spustelėkite piktogramą „+“, tada spustelėkite „Pridėti įrenginį“.
- Bus rodomas pranešimas „Rasti įrenginiai“: „TESLA EliteCook WiFi Lid“, spustelėkite „Pridėti“, pasirodys „Wi-Fi“ tinklas, įveskite „Wi-Fi“ tinklo slaptažodį (jei jis dar nerastas automatiškai) ir spustelėkite „Toliau“. Karšto oro dangtis pradės poruotis su programėle.
- Sėkmingai susiejus, šalia pavadinimo atsiras žalia piktograma ir jūsų „TESLA EliteCook WiFi Lid“ bus sėkmingai pridėtas prie programėlės.
- Spustelėkite „Atlikta“ ir dabar galėsite valdyti pasirinktas karšto oro dangčio funkcijas telefonu.

Dėl operacinės sistemos programinės įrangos reikalavimų ir Google/Apple reikalavimų programų saugumui, būtina reguliariai koreguoti programos funkcijas. Taip pat nuolat atnaujinkite telefono operacinę sistemą iki naujausios versijos. Programai reikalinga „Android 10“ ir naujesnės versijos arba „iOS 10“ ir naujesnės versijos operacinė sistema, kitaip jos veikimas negarantuojamas.

## PROGRAMOS TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- TESLA EliteCook K70 WiFi Duo slėginis puodas ir TESLA EliteCook K70 WiFi Lid programoje bus rodomi atskirai. Uždėjus karšto oro dangtį, slėginis puodas išsijungs ir bus rodoma būseną „Neprišijungęs“. Nuėmus karšto oro dangtį, jis bus rodomas kaip „Neprišijungęs“ ir galėsite prisijungti prie slėginio puodo.
- Jei „TESLA Smart“ programėlėje nerodoma „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo/TESLA EliteCook WiFi Lid“, iš naujo nustatykite „WiFi“ ryšį. Įjunkite greitpuodį, paspauskite ir palaikykite nuspaudę „WiFi“ mygtuką bent 5 sekundes, kol išgirsite pytelėjimą ir pradės mirksėti „WiFi“ piktograma. Tada atlikite naują susiejimą pagal aukščiau pateiktą procedūrą.
- Įsitinkite, kad jūsų telefono ir greitpuodžio „Wi-Fi“ signalo aprėptis yra gera ir pakankamai stipri. Atlikite pradinę greitpuodžio sąranką šalia „Wi-Fi“ maršrutizatoriaus.
- Įsitinkite, kad jūsų telefone įjungtos „Bluetooth“ ir vietos nustatymo (GPS) funkcijos.
- Įsitinkite, kad trečiosios šalies programa (VPN, antivirusinė programa, užkarda ir kt.) neblokuoja prieigos prie jūsų telefono.
- Palaikomas 2,4 GHz dažniu veikiantis „Wi-Fi“ tinklas su WPA1 arba WPA2 saugumu.
- Pabandykite prisijungti prie kito „Wi-Fi“ maršrutizatoriaus arba „Wi-Fi“ interneto prieigos taško kitame telefone, kad atstumtumėte interneto ryšio klaidą.
- Prie „Wi-Fi“ maršrutizatoriaus prijungta per daug įrenginių arba galimybė prie jo prijungti naują įrenginį yra užblokuota.
- Paleisti iš naujo tavo „Wi-Fi“ maršrutizatorius.

## SLĖGIO VIRYKLĖS VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo:

- Atjunkite maitinimo laidą nuo sieninio lizdo, tada nuo greitpuodžio ir leiskite jam visiškai atvėsti.
- Po kiekvieno naudojimo išardykite ir išvalykite viršutinį dangtį, metalinį filtrą, apsauginį vožtuvą, slėgio mažinimo vožtuvą ir patikrinkite silikoninį sandariklį.
- Atskiras dalis plaukite šiltame muiluotame vandenyje. Neplaukite šių dalių indaplovėje.
- Įsitinkite, kad ventiliacijos vamzdis švarus, laikykite dangtelį prieš šviesą ir patikrinkite.
- Išvalykite ventiliacijos vamzdį, jei jis užsikimšęs arba iš dalies užsikimšęs.
- Kruopščiai sausas visi dalys.
- Pašalinti e nerūdijančio plieno indą ir nuplaukite jį šiltame vandenyje vanduo su minkštu valymas Nerūdijančio plieno indą galima plauti indaplovėje.
- Niekada nepilkite skysčio į patį greitpuodį ir nemerkitė jo į vandenį. Prieš naudodami greitpuodį, visada įsitinkite, kad jis yra visiškai sausas.
- nenaudojate greitpuodžio, laikykite jį sausoje vietoje ir sandariai neuždarykite viršutinio dangčio.

*instrukcinis vaizdo įrašas,  
kaip valyti slėginį dangtį  
ir jo komponentus*



## KARŠTO ORO DANGČIO VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo:

- Nuimkite karšto oro dangtį nuo greitpuodžio pagrindo ir leiskite jam visiškai atvėsti.
- Karšto oro dangtelio išorę ir vidų nuvalykite minkštu skudurėliu, suvilgytu šiltame muiluotame vandenyje.
- Kruopščiai sausas visi dalys.

- Niekada nepilkite skysčio patekimas į organizmą vienas karštas oras dangteliai arba jį nemerkite į Visada įsitikinkite, kad oras karštas viršelis prieš naudojant visiškai sausas ir švarus.
- Jei nenaudojate karšto oro dangčio, laikykite jį sausoje vietoje.

## GREITVIRIO PROGRAMŲ APRAŠYMAS

PROGRAMA	LAIKAS			SLĖGIS / TEMPERATŪRA	
	Nuostatos	Iš anksto nustatytas	Parinkty	Iš anksto nustatytas	Parinkty
Manual (slėginis virimas)	Less	1 minutė	1–99 minutės	High	Low - High
	Normal	30 minučių			
	More	99 minutės			
Soup	Less	20 minučių	20–60 minučių	High	Low - High
	Normal	30 minučių			
	More	60 minučių			
Meat	Less	15 minučių	15–60 minučių	High	Low - High
	Normal	30 minučių			
	More	60 minučių			
Bean	Less	10 minučių	10–90 minučių	High	Low - High
	Normal	40 minučių			
	More	90 minučių			
Rice	Less	8 minutės	8–15 minučių	High	Low - High
	Normal	12 minučių			
	More	15 minučių			
Slow Cook	Less	3 valandos	3–12 valandų	maždaug 85° C - 98 °C	-
	Normal	6 valandos			
	More	12 val.			
Steam	Less	2 minutės	2–25 minutės	High	Low - High
	Normal	15 minučių			
	More	25 minutės			
Yogurt	Less	8 val.	8–24 valandos	35° C - 43 °C	-
	Normal	12 val.		72° C - 83 °C	
	More	20 minučių	-		
Sauté	Less	30 minučių	-	apytiksl. 150 °C	-
	Normal			apytiksl. 175 °C	
	More			apytiksl. 190 °C	
Sous vide	Less	1 valanda	1–24 valandos	apytiksl. 55 °C - 80 °C	-
	Normal	8 val.			
	More	24 valandos			

## KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI

- **Ką reiškia, kai ekrane rodoma „E3“, o greitpuodis nustoja veikti?**  
perkaito. Tikriausiai jį naudojote virimui slėgyje su mažu kiekiu arba be skysčio. Jei taip atsitiktų, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite greitpuodžiui lėtai atvėsti, maždaug 10 minučių. Tada atidarykite greitpuodį, įpilkite skysčio, užprogramuokite ir vėl pradėkite virti.
- **Ką reiškia, jei ekrane rodoma „E1“, „E2“ arba „E4“?**  
E1: jutiklio klaida, E2: trumpasis jungimas, E4: jungiklio klaida. Susisiekiite TESLA servisas.
- **Kartais tu ties slėginis virimas Aš pastebiu, kad jame sukuria lašai drėgmė toje vietoje slėgis vožtuvas. Kartais Aš girdžiu garsas, kuris garsai lyg ji būtų pabėgusi garas prieš iki to laiko, kai laikmatis prasidės skaičiuoti atgal laikas pasiruošimui maistas.**  
Abu šie kalbos yra normalu ir gali būti tikėtasi patinka komponentas Slėginis virimas.
- **Atsitiktinai Aš esu paspaustas neteisingai mygtukas ir spaudimas puodas nenori leisti spauda teisingai mygtukas.**  
Spauda Mygtukas „Keep warm/Cancel“. Tai jums duos leis pradėti dar kartą ir paspauskite teisingai mygtukas.
- **Matau, kaip iš viršutinio dangčio veržiasi garai.**  
Pamiršote uždėti silikoninę tarpinę ant viršutinio dangtelio arba mėlyno apsauginio vožtuvo. Jei kuri nors iš šių dalių nėra tinkamoje vietoje, slėgis nesusidarys ir prietaisas gali būti pažeistas.
- **Girdžiu, kaip iš greito atleidimo vožtuvo veržiasi garai, o slėgis puode nedidėja.**  
Greito atleidimo vožtuvas yra padėtyje „Ventiliacija – Venting“. Šis vožtuvas turi būti padėtyje „Sandarinimas – Sealing“, kad greitpuodis būtų sandarus.
- **Kepimo laikas nesikeičia.**  
Slėgis puodas vis dar nepasiekė operacinis slėgis arba karštas oras viršelis nepasiekė privaloma Įkaitinimo temperatūra. Atgalinis skaičiavimas laikas prasidės, kai tik bus pasiektas operacinis slėgis arba paruošimo temperatūros išrinktasis tipas Todėl bendras gaminimo laikas gali būti šiek tiek ilgesnis.
- **Kartais sunku atidaryti viršutinį dangtį.**  
Jei viršutinį dangtį sunku atidaryti, greitpuodyje vis dar gali būti slėgio. Patikrinkite, ar mėlynas apsauginis vožtuvas viršutiniame greitpuodžio dangtyje nusileido į apatinę padėtį.
- **Kartais maistas nebūna paruoštas po užprogramuoto laiko. Kai bandau uždengti viršutinį dangtį ant puodo, kad maistas virtų ilgiau, viršutinis dangtis neužsidaro.**  
Leiskite greitpuodžiui šiek tiek atvėsti. Kai greitpuodis vis dar karštas, ventiliacijos vožtuvas pakils ir neleis uždaryti dangčio. Prieš uždėdami viršutinį dangtį atgal ant greitpuodžio, įsitinkite, kad greito atleidimo vožtuvas yra padėtyje „Ventiliacija – Venting“. Uždarę viršutinį dangtį, perkeltite vožtuvą į padėtį „Sandarinimas – Sealing“.
- **Ką daryti, jei greitpuodyje paruoštame maiste yra daugiau skysčio nei reikia?**  
Nuėmę viršutinį dangtelį, paspauskite mygtuką „Sauté“ ir leiskite skysčio pertekliui išgaruoti. Kitą kartą gamindami pagal tą patį receptą, naudokite mažiau skysčio.

- **Manau, kad kruopščiai išvalau greitpuodį, bet kartais pastebiu, kad puode lieka paskutinio valgio kvapas.**  
Sandarinimo žiedas po viršutiniu dangčiu pagamintas iš silikono. Silikonas turi daug puikių savybių, tačiau jis taip pat linkęs išlaikyti kvapus. Laikui bėgant bet kokie kvapai išsisklaidys.
- **Jjungus maitinimo laidą, ekranas neįsijungia.**  
Patikrinkite, ar maitinimo laidas tinkamai prijungtas prie greitpuodžio, arba pabandykite įjungti kitą elektros lizdą. Patikrinkite, ar karšto oro dangtis tinkamai uždėtas ant greitpuodžio pagrindo.

## **PRAKTINIS PROCEDŪRA, sriubos virimo pavyzdys**

Šis greitpuodis idealiai tinka skanioms sriuboms ruošti. Jei į sriubą dedate džiovintų pupelių ir žirnių, nepamirškite jų pirmiausia pamirkyti.

**ATSARGIAI!** Nevirkite slėgiu sriubų, kuriose yra miežių, ryžių, makaronų, grūdų ir džiovintų sriubos mišinių, nes jie linkę putoti ir gali užkimšti ventiliacijos vožtuvą. Šiuos maisto produktus į sriubą reikia dėti po virimo slėgiu.

**SRIUBAI IR TROŠKINYS NERŪDIJANČIO PLIENO INDĄ PRIPILDYKITE NE DAUGIAU KAIP PUSĘ TŪRIO.**

### **Vištienos sultinys**

1 vištiena, galima užšaldyti  
1 salieras, supjaustytas gabalėliais  
1 svogūnas, perpjautas pusiau  
3 perpjautos česnako skiltelės  
druska, pipirai, sriubos prieskoniai pagardinimui

Į nerūdijančio plieno puodą sudėkite vištieną, salierą, svogūną, česnaką, druską, pipirus, prieskonius ir vandenį. Uždarykite viršutinį dangtį, paspauskite mygtuką „**Soup**“, LED ekrane pasirodys „**P30**“ ir užsidegs „**High pressure**“.  
Greitpuodis pradės kaisti. Kai bus pasiektas norimas slėgis, prasidės tikrasis virimas ir ekrane pasirodys 30 minučių atgalinis skaičiavimas.  
Kai atgalinis skaičiavimas bus baigtas, leiskite slėgiui lėtai mažėti savaime (virimo laiką galite reguliuoti, jį pailgindami arba sutrumpindami pagal savo poreikius).

## **TECHNINĖ PAGALBA**

Reikia pagalbos nustatant ir naudojant „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo“?  
Susisiekite su mumis: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

## **EKSPLOATACINĖS MEDŽIAGOS IR PRIEDAI**

Ekspluatacines medžiagas galite įsigyti oficialioje TESLA parduotuvėje [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu) (stiklinį dangtį, silikoninį dirželį, silikoninį dangtį, kepimo formą, silikoninę keksiukų formą, silikoninį viršutinio dangčio sandariklį, garinimo laikiklį, originalų nerūdijančio plieno indą, garinimo krepšelį, 6 puodelių rinkinį jogurtui gaminti, mėlyną apsauginį vožtuvą su kamščiu ir daug daugiau).

## GARANTINIS REMONTAS

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

### Garantija netaikoma:

- normalus nusidėvėjimas,
- naudoti slėginį puodą ne pagal paskirtį,
- nesilaikymas naudotojo vadove išvardytų „Svarbių saugos nurodymų“,
- elektromechaniniai ar mechaniniai pažeidimai, atsiradę dėl netinkamo naudojimo,
- žala, atsiradusi dėl natūralių stichijų, tokių kaip vanduo, ugnis, statinė elektra, viršįtampiai ir kt.
- žala, atsiradusi dėl neleistino remonto,
- neįskaitomas greitpuodžio serijos numeris.

### ATITIKTIES DEKLARACIJA

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



Šis produktas atitinka Europos Sąjungos reikalavimus.



Prašome pasidomėti vietine elektros ir elektronikos gaminių atskiro surinkimo sistema. Laikykitės vietinių taisyklių ir neišmeskite senų gaminių su įprastomis buitinėmis atliekomis. Tinkamas seno gaminio utilizavimas padeda išvengti galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai.

Kadangi produktas yra tobulinamas ir tobulinamas, pasilikame teisę keisti naudotojo vadovą.

Naujausią naudotojo vadovo versiją visada galite rasti adresu [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

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

Drogi kliencie,  
dziękujemy za wybranie urządzenia TESLA EliteCook K70 WiFi Duo.

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 i otwierania górnej pokrywy może wystąpić silny pionowy wyrzut gorącej pary. Obudowa, pojemnik i metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas pracy! Zachowaj ostrożność!
- Ten szybkokar gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować oparzenia. Zawsze upewnij się, że szybkokar jest prawidłowo zamknięty przed użyciem.
- Nie otwierać ciśnienie garnek aż nie jest wydany Wszystko wewnętrzny ciśnienie. Zawór bezpieczeństwa musi Być obrocony do pozycji „Odpowietrzanie – Venting (Uwalnianie pary)”.
- Nigdy nie wkładaj jedzenia ani nie wlewaj płynów do podstawy urządzenia. Żywnością i płynami należy napełniać tylko garnek ze stali nierdzewnej. Jeśli garnek ze stali nierdzewnej nie jest włożony, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „POT”. Podczas gotowania ryżu upewnij się, że nie przekroczysz oznaczenia „MAX RICE CUP 6” w garnku ze stali nierdzewnej.
- Nie wkładaj więcej jedzenia niż zalecana ilość. Urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia klasycznych potraw w głębokim tłuszczu (nie napełniaj pojemnika olejem). Zdrowa metoda smażenia w głębokim tłuszczu opiera się na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza, która nie wymaga użycia oleju lub wymaga go bardzo mało.
- Przed każdym użyciem sprawdź kanały wentylacyjne i otwory wentylacyjne, aby upewnić się, że nie są zatkane. Usuń i oczyść zawór odpowietrzający z wszelkich zanieczyszczeń.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani szybkowaru w wodzie ani innym płynie.
- Przed czyszczeniem należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka i odczekać, aż szybkokar ostygnie.
- Aby uniknąć porażenia prądem, gotuj wyłącznie w oryginalnym garnku ze stali nierdzewnej. Unikaj rozlewania lub przelewania płynów poza garnek ze stali nierdzewnej oraz rozlewania płynów na złącze pokrywy termoobiegu.
- Nie używaj szybkowaru z uszkodzonym przewodem. Jeśli szybkokar nie działa prawidłowo lub został w jakikolwiek sposób uszkodzony, zwróć go do serwisu TESLA w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej i mechanicznej.
- Nie napełniaj szybkowaru powyżej dwóch trzecich. Ponadto, szybkokar nie powinien być napełniany powyżej połowy podczas gotowania potraw pniących się lub pęczniejących, takich jak ryż, zboża, suszona fasola, groch i soczewica, a także potraw składających się głównie z

płynów, takich jak zupy. Może to spowodować zablokowanie otworu odpowietrzającego szybkowaru i wytworzenie nadmiernego ciśnienia.

- Nie należy gotować pod ciśnieniem potraw mających tendencję do pienia się, takich jak jabłka, żurawina, rabarbar, suche mieszanki do zup itp. Piana i jej rozpryski mogą zablokować otwór wentylacyjny lub zamek otworu wentylacyjnego/okapu.
- Nie zdejmuj metalowego pierścienia w górnej pokrywie, który mocuje silikonową uszczelkę. Jeśli metalowy pierścień jest uszkodzony, natychmiast przestań używać szybkowaru i wymień go.
- Nie używaj szybkowaru do gotowania pod ciśnieniem z użyciem oleju (smażenia na głębokim tłuszczu z zamkniętą pokrywą).
- Nie otwieraj szybkowaru, dopóki ciśnienie wewnętrzne nie zostanie uwolnione. Jeśli niebieski zawór nie pozwala na obrócenie górnej pokrywy, oznacza to, że szybkowar nadal znajduje się pod ciśnieniem.
- Nie należy umieszczać szybkowaru na palniku gazowym, elektrycznym ani w nagrzanym piekarniku.
- Nie używaj szybkowaru w nadmiernie gorącym, zakurzonej lub wilgotnym otoczeniu. Trzymaj go z dala od substancji łatwopalnych i lotnych.
- Nie naprawiaj szybkowaru, gdyż może to narazić Cię na ryzyko porażenia prądem i unieważnić gwarancję.
- Nie używaj szybkowaru, jeśli masz mokre ręce lub stopy.
- Powierzchnia między pojemnikiem ze stali nierdzewnej a elementem grzejnym na dnie szybkowaru powinna być zawsze czysta.
- Nie należy używać pojemnika ze stali nierdzewnej do gotowania z innymi źródłami ciepła.
- Wymień silikonowy pierścień uszczelniający, jeśli zmienił kształt, rozmiar lub uległ uszkodzeniu mechanicznemu.
- Podczas korzystania z szybkowaru w pobliżu dzieci wymagany jest nadzór osoby dorosłej. Nie zaleca się, aby dzieci korzystały z szybkowaru same.
- Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia szybkowaru ze względu na bardzo gorący płyn. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj uchwytów szybkowaru.
- Stosuj wyłącznie oryginalne akcesoria TESLA przeznaczone do tego modelu.
- Producent i importer do Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania szybkowaru, takie jak obrażenia, oparzenia, pożar, uszkodzenia, uszkodzenia innych rzeczy itp.

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

### **WAŻNE INFORMACJE O KABLU ZASILAJĄCYM**

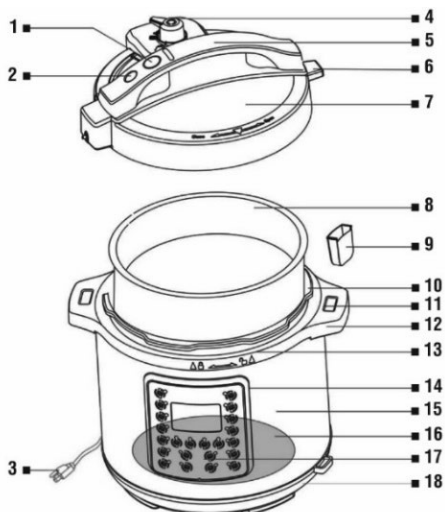
Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie należy modyfikować wtyczki przewodu zasilającego. Długość przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko zaplątania się lub potknięcia o przewód.

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

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

## SZYBOKAR

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



## POKRYWA GORĄCEGO POWIETRZA

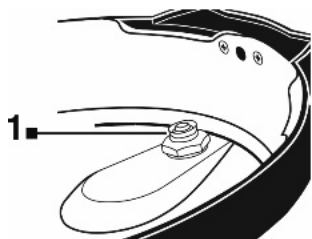


- |                                                 |                                            |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 Przycisk wyboru programu                      | 6 Zwiększenie temperatury/czasu ogrzewania |
| 2 Rozpocznij/Wstrzymaj                          | 7 Zmiana temperatury                       |
| 3 Programy                                      | 8 Zmiana długości ogrzewania               |
| 4 Zmniejszenie temperatury /długości ogrzewania | 9 Włączanie/wyłączanie Wi-Fi               |
| 5 WŁ./WYŁ."                                     |                                            |

Inne akcesoria: silikonowa pokrywka, koszyk do smażenia, pojemnik ze stali nierdzewnej na dodatki, uchwyt do gotowania na parze ze stali nierdzewnej, tacka do pizzy/ciasta, metalowy uchwyt na pokrywkę do podgrzewacza powietrza, plastikowa miarka, plastikowa łyżka.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć Wszystko opakowanie materiały.
- Usunąć naklejka NA czołowy strona produkt.
- Umyć silikon uszczelka i góra pokrywkę w ciepłej wodzie z mydłem woda. Nie zanurzaj górnej pokrywy w wodzie. Dokładnie strony płukanie i suchy.
- Puste słowa okładka wytrzeć To niżej imprezy wilgotny za pomocą szmatki.
- **UWAGA!** Nigdy nie wlewaj wody do szybkowaru ani nie zanurzaj przewodu zasilającego w wodzie. Zawsze upewnij się, że garnek ze stali nierdzewnej jest całkowicie suchy przed ponownym włożeniem go do korpusu szybkowaru. Nigdy nie gotuj w oddzielnym naczyniu ze stali nierdzewnej.
- Jeżeli garnek ze stali nierdzewnej nie zostanie włożony, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „POT”.
- Po wprowadzeniu czyszczenie Ponownie gromadzić się górny okładka ciśnienie garnki i je umieścić metal kółko z silikonem uszczelka.
- Łączyć podłączyć do ciśnienia garnek i potem włączają do kontaktu zasilacz kabel zasilający gniazda.
- Odłączyć ciśnienie garnki naciskać raz przycisk „**Utrzymywanie temperatury/Anuluj**” i następnie odłączyć wtyczka To gniazda.
- Chociaż metal filtr i niebieski zawór bezpieczeństwa, którego nie będziesz musieć czyścić po każdym należy je regularnie czyścić sprawdź i na wszelki wypadek wymagania czysty. Metal filtr posprzątać wilgotny ściereczka i środek czyszczący oznacza NA dania.



*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 NACZYNNIA ZE STALI NIERDZEWNEJ!**

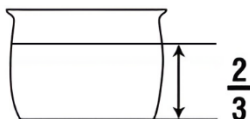
Upewnij się, że zewnętrzna strona garnka ze stali nierdzewnej jest całkowicie sucha przed umieszczeniem go w korpusie szybkowaru. Po umieszczeniu garnka ze stali nierdzewnej w korpusie szybkowaru, delikatnie obróć go, aby zapewnić dobry kontakt między garnkiem ze stali nierdzewnej a elementem grzejmym 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 tacy 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.

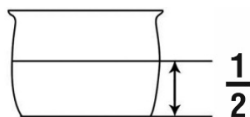
## UWAGA

Zalecamy namoczenie produktów spożywczych, takich jak sucha fasola, groch lub soczewica, w wodzie przed gotowaniem. Produkty te mają tendencję do pienia 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”
- „POT” Ostrzeżenie – garnek ze stali nierdzewnej nie jest włożony
- „lid” Ostrzeżenie – górna pokrywa nie jest zamocowana lub jest nieprawidłowo zamknięta

### PRZYCIISK

Zupa, Mięso, Fasola, Ryż, Para, Tryb ręczny

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 zmieni. 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, Fasola, Para, Wolnowar, Tryb ręczny) 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 30 minut („P30”). 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 30 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 przełączają się na 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**”. Szybki zawór 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) szybki zawór 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**”, a 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 ryż. 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 czasu gotowanie szybki uwolnienie ciśnienie i pozwól prawdziwy Nadal kilka protokół Stań pod pokrywką. To sprawi, że ryż doskonale skończą gotować i będą bardziej puszysty.

## 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 szybkowar 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 gotowania może być wykonany nieznacznie różniąc się w zależności od NA rozmiary jajka i twoje preferencje.
- Delikatnie gotowany Jajka: 2~3 minuty.
- Zgnięty 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 kiełbasy 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 szybkowar, 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 również ręcznie ustawić czas na „**Wolnowar**”, w 30 minut kroki, naciskając Przyciski „+” lub „-”.

## 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 mięką z powodu dłuższego czasu moczenia lub może się łatwiej przypalić. Owsianka, płatki owsiane, produkty pianiste 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 znacznie 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 smażyć 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, przeciera, 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**”.
- Naciskać 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 gotowanie.
- 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.

## GORĄCE POWIETRZE

Zastępując górną pokrywę pokrywą do smażenia na gorącym powietrzu, możesz piec, suszyć lub rozmrażać jedzenie za pomocą gorącego powietrza. Nie napełniaj wewnętrznego garnka ze stali nierdzewnej olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.

### PROGRAM

Programy na gorące powietrze

Suszenie

Rozmrażanie

Funkcje: **PODGRZEJ/DODAJ żywność i WSTRZAŚNIJ/OBRÓĆ**

### TEMPERATURA / CZAS

80 °C ~ 200 °C / 1 min ~ 1 godz.

30 °C ~ 80 °C / 1 godz. ~ 12 godz.

ok. 50 °C / 1 min ~ 1 godz.

W wybranych programach (z wyjątkiem suszenia i rozmrażania) funkcja automatycznego nagrzewania wstępnego jest aktywowana po rozpoczęciu podgrzewania. Po osiągnięciu przybliżonej temperatury pojawi się monit o włożenie potrawy. Zdejmij pokrywę termoobiegu, włóż potrawę i załóż pokrywę. Czas gotowania automatycznie rozpocznie odliczanie po około 10 sekundach. Możesz włożyć potrawę do garnka ze stali nierdzewnej nawet przed rozpoczęciem podgrzewania, program automatycznie wznowi pracę po 10 sekundach od monitu, nawet jeśli nie włożysz żadnej potrawy. Mniej więcej w połowie czasu gotowania (z wyjątkiem programów Pizza, Chleb, Suszenie i Rozmrażanie) garnek wyda sygnał dźwiękowy i zostaniesz poproszony o obrócenie lub potrząśnięcie potrawą. Możesz użyć dołączonego metalowego uchwytu, aby ponownie zamknąć pokrywę termoobiegu. Jeśli nie wykonasz żadnych czynności, program będzie automatycznie kontynuowany.

Jeżeli nie zostanie wybrany ani uruchomiony żaden tryb programowania, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie się wyłączy.

- Umieść wewnętrzny garnek ze stali nierdzewnej w podstawie, możesz użyć odpowiednich akcesoriów, koszyka do smażenia, rusztu lub tacki do pizzy i umieścić jedzenie.

- Umieść pokrywę termoobiegu na podstawie. Po podłączeniu wyświetlacz szybkowaru zgaśnie, a wyświetlacz na pokrywie termoobiegu zaświeci się.
- Naciśnij przycisk „**WŁ./WYL.**”.
- Ustawić wymagany temperatura i długość gotowanie lub naciskać przycisk wyboru programy i wybierz jedno z ustawień wstępnych programy.
- Zwiększyć Lub zmniejszyć domyślny czas gotowanie, prasa Naciśnij przycisk „**ZMIĘŃ CZAS OGRZEWANIA**” i ustaw wymagany czas naciskając Przyciski „**ZWIĘKSZ TEMPERATURĘ/CZAS OGRZEWANIA**” lub „**ZMNIEJSZ TEMPERATURĘ/CZAS OGRZEWANIA**”.
- Zmienić temperatura, naciśnij Przycisk „**ZMIANA TEMPERATURY**” i ustawić wymagany temperatura naciskając Przyciski „**ZWIĘKSZ TEMPERATURĘ/CZAS OGRZEWANIA**” lub „**ZMNIEJSZ TEMPERATURĘ/CZAS OGRZEWANIA**”.
- Naciskać naciśnij przycisk „**START/PAUZA**”, aby rozpocząć gotowanie.
- Podczas gotowanie możesz naciskać Przycisk „**START/PAUZA**”, usuń pokrywę i potrząśnij/obróć jedzenie do bycia pieczenie jednolity. Następnie Ponownie okładka włóż i naciśnij naciśnij przycisko „**START/PAUZA**”, aby kontynuować W gotowanie.
- Kiedy jest gotowanie ukończony, sprzęt sygnały dźwiękowe i włączone Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „**FINISHED**”.
- Zdejmij pokrywę i delektuj się posiłkiem.

## GOTOWANIE KOMBINOWANE

Gotowanie kombinowane umożliwia szybkie gotowanie potraw pod ciśnieniem, a następnie pieczenie ich gorącym powietrzem.

- Gotuj jedzenie pod ciśnieniem w garnku ze stali nierdzewnej.
- Zdejmij stalowy garnek z podstawy i usuń nadmiar płynów.
- Załóż pojemnik z powrotem i zamknij pokrywę zaworu gorącego powietrza.
- Do procedury wyboru program i ustawienia Kontynuować według instrukcje w rozdziale „**GORAĆCE POWIETRZE**”.

## 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

- Tworzyć Ty jego konto w aplikacji „TESLA Smart” i Zaloguj się.
- Włączyć Wszystko autoryzacja, która aplikacja wymaga.  
 ANDROID: włącz upoważnienie Aplikacje „Lokalizacja” i „Urządzenia w pobliżu”.  
 iOS: włącz upoważnienie Aplikacje „Lokalizacja”, „Bluetooth” i „Lokalne sieć”.
- Łączyć ciśnienie garnek elektryczny gniazda. Przycisk Wi-Fi NA garnki będzie mrugnij, jeśli nie, przytrzymaj przycisk Wi-Fi NA garnki przez 5 sekund, aby ponownie uruchomić Wi-Fi połączenie.
- Po zalogowaniu się do aplikacji „TESLA Smart” kliknij NA Ikona „+” po prawej stronie powyżej i potem trzask do „Dodaj urządzenie”.
- Wyświetli się komunikat „Znalezione urządzenia”: „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo”, kliknij Kliknij „Dodaj”, pojawi się sieć Wi-Fi, wprowadź Hasło sieci Wi-Fi (jeśli już nie jest znaleziony automatycznie) i kliknij Kliknij „Dalej”. Szybkowar rozpocznie parowanie z aplikacją.
- Po pomyślnym sparowaniu obok nazwy pojawi się zielona ikona, a Twój szybkowar TESLA EliteCook K70 WiFi Duo został pomyślnie dodany do aplikacji.
- Kliknij „Gotowe”, aby móc sterować wybranymi funkcjami szybkowaru za pomocą telefonu.
- Używaj aplikacji wyłącznie przy zamkniętej pokrywie ciśnieniowej.
- Programów gotowania w szybkowarze należy używać z aplikacją tylko przy zamkniętej pokrywie, z wyjątkiem programu smażenia. Jeśli pokrywa szybkowaru nie jest założona lub nie jest prawidłowo zamknięta, aplikacja zatrzyma program po jego uruchomieniu.
- Włączając NA opierać ciśnienie garnki puste słowa pokrywka.
- Kliknij ikonę „+” w prawym górnym rogu, a następnie kliknij „Dodaj urządzenie”.
- Wyświetli się komunikat „Znalezione urządzenia”: „TESLA EliteCook WiFi Lid”, kliknij „Dodaj”, pojawi się sieć Wi-Fi, wprowadź hasło do sieci Wi-Fi (jeśli nie została automatycznie znaleziona) i kliknij „Dalej”. Pokrywka termoobiegu rozpocznie parowanie z aplikacją.
- Po pomyślnym sparowaniu obok nazwy pojawi się zielona ikona, a pokrywa TESLA EliteCook WiFi Lid zostanie pomyślnie dodana do aplikacji.
- Kliknij „Gotowe”, aby móc teraz sterować wybranymi funkcjami pokrywy termoobiegu za pomocą telefonu.

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

- Szybkowar TESLA EliteCook K70 WiFi Duo i pokrywka TESLA EliteCook K70 WiFi Lid będą wyświetlane oddzielnie w aplikacji. Po założeniu pokrywki szybkowar zostanie wyłączony i wyświetli status Offline. Po zdjęciu pokrywki szybkowar wyświetli status Offline i będzie można połączyć się z szybkowarem.
- Jeśli w aplikacji „TESLA Smart” nie pojawia się pozycja „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo/ TESLA EliteCook WiFi Lid”, zresetuj połączenie Wi-Fi. Włącz szybkowar, naciśnij i przytrzymaj przycisk „WiFi” przez co najmniej 5 sekund, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy i ikona Wi-Fi zacznie migać. Następnie przeprowadź ponowne parowanie zgodnie z powyższą procedurą.
- Upewnij się, że zasięg sygnału Wi-Fi dla Twojego telefonu i szybkowaru jest dobry i wystarczająco silny. Przeprowadź wstępną konfigurację szybkowaru w pobliżu routera Wi-Fi.
- Upewnij się, że w Twoim telefonie włączona jest funkcja Bluetooth i lokalizacja (GPS).

- Upewnij się, że aplikacja innej firmy (VPN, program antywirusowy, zapora sieciowa itp.) nie blokuje dostępu do Twojego telefonu.
- Obsługiwana jest sieć WiFi działająca na częstotliwości 2,4 GHz i zabezpieczenia WPA1 lub WPA2.
- Spróbuj połączyć się z innym routerem WiFi lub punktem dostępowym WiFi na innym telefonie, aby wykluczyć błąd połączenia internetowego.
- Do routera WiFi jest podłączonych zbyt wiele urządzeń lub możliwość podłączenia nowego urządzenia jest zablokowana.
- Uruchom ponownie twój Router WiFi.

## CZYSZCZENIE SZYBKOWARU

Po każdym użyciu:

- Odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego, a następnie od szybkowaru i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Po każdym użyciu należy zdemontować i wyczyścić górną pokrywę, filtr metalowy, zawór bezpieczeństwa, 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.
- Wyczyść rurę odpowietrzającą, jeśli jest zablokowana lub częściowo zablokowana.
- Dokładnie suchy Wszystko części.
- Usuń stal nierdzewna pojemnik i umyj 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 pokrywy.

*film instruktażowy dotyczący  
czyszczenia pokrywy  
ciśnieniowej i podzespołów*



## CZYSZCZENIE POKRYWY GORĄCEGO POWIETRZA

Po każdym użyciu:

- Zdejmij pokrywę z termoobiegami z podstawy szybkowaru i pozostaw go do całkowitego ostygnięcia.
- Przetrzyj pokrywę urządzenia do nagrzewania powietrza od zewnątrz i od wewnątrz miękką szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem.
- Dokładnie suchy Wszystko części.
- Nigdy nie wylewać płyn do organizmu sam puste słowa pokrywki Lub jego nie zanurzać W Zawsze upewnij się, że jest to gorące powietrze okładka zanim za pomocą całkowicie suche i czyste.
- Jeśli nie używasz pokrywki z gorącym powietrzem, przechowuj ją w suchym miejscu.

## OPIS PROGRAMÓW

PROGRAM	CZAS			CIŚNIENIE/TEMPERATURA	
	Preferencje	Ustawienie wstępne	Opcje	Ustawienie wstępne	Opcje
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	30 minut			
	Więcej	60 minut			
Mięso	Mniej	15 minut	15 - 60 minut	Wysokie	Niskie - Wysokie
	Średnio	30 minut			
	Więcej	60 minut			
Fasola	Mniej	10 minut	10 - 90 minut	Wysokie	Niskie - Wysokie
	Średnio	40 minut			
	Więcej	90 minut			
Ryż	Mniej	8 minut	8-15 minut	Wysokie	Niskie - Wysokie
	Średnio	12 minut			
	Więcej	15 minut			
Wolnowar	Mniej	3 godziny	3-12 godzin	około 85° C - 98 °C	-
	Średnio	6 godzin			
	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 godziny	ok. 55 °C - 80 °C	-
	Średnio	godzina 8			
	Więcej	24 godziny			

## PYTANIA I ODPOWIEDZI

- **Co oznacza, że na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E3” i szybkowar przestaje działać?**  
Szybkowar 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 szybkowarowi powoli ostygnąć, około 10 minut. Następnie otwórz szybkowar, 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.
- **Losowo Ja jestem prasowany nieprawidłowo przycisk i nacisk garnek nie chce umożliwić naciskać prawidłowo przycisk.**  
Naciskać Przycisk „Utrzymywanie temperatury/Anuluj”. To da ci pozwoli start ponownie i naciśnij prawidłowo przycisk.
- **Widzę parę wydobywającą się z górnej pokrywy.**  
Zapomniałeś założyć silikonową uszczelkę na górną pokrywę lub niebieski zawór bezpieczeństwa. Jeśli którykolwiek z tych elementów nie będzie na swoim miejscu, ciśnienie nie będzie rostało, 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 pokrywkę garnka, aby gotować dłużej, górna pokrywka 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 szybkiwaru upewnij się, że zawór szybkiego spustu znajduje się w pozycji „Odpowietrzanie – Venting”. Po zamknięciu górnej pokrywy przesunąć zawór do pozycji „Uszczelnianie – Sealing”.
- **Co zrobić, jeśli potrawa przygotowana w szybkiwarze zawiera więcej płynu, niż jest to konieczne?**  
Po zdjęciu górnej pokrywy naciśnij przycisk „Smażenie” i odparuj nadmiar płynu. Następnym razem, gdy będziesz gotować to samo danie, użyj mniej płynu.
- **Myślę, że dokładnie czyszczę szybkiwar, 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.

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

Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do szybkowaru lub spróbuj użyć innego gniazdka elektrycznego. Sprawdź, czy pokrywka termoobiegu jest prawidłowo umieszczona na podstawie szybkowaru.

## **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 pienia 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, przyprawy 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 WiFi Duo?

Skontaktuj się z nami: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

## **MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE I AKCESORIA**

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

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.

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

- **ATENȚIE!** În timpul gătitului și la deschiderea capacului superior, poate apărea o scurgere verticală puternică de abur fierbinte. Carcasa, recipientul și părțile metalice ale aparatului se încing în timpul funcționării! Atenție!
- Această oală sub presiune gătește sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la opărire. Asigurați-vă întotdeauna că oala sub presiune este închisă corect înainte de utilizare.
- Nu deschideți presiune oală până nu este eliberat toate intern presiune. Supapa de siguranță trebuie fi transformat în poziție „Ventilare – Venting (Eliberare de abur)”.
- Nu puneți niciodată alimente și nu turnați lichide în baza aparatului. Doar vasul de gătit din oțel inoxidabil trebuie umplut cu alimente și lichide. Dacă vasul de gătit din oțel inoxidabil nu este introdus, afișajul va afișa „POT”. Nu gătiți niciodată într-un accesoriu separat, așezați-l întotdeauna într-o oală din oțel inoxidabil.
- Nu puneți mai multă mâncare decât cantitatea recomandată. Aparatul nu este destinat gătirii alimentelor prăjite clasice (nu umpleți recipientul cu ulei). Metoda sănătoasă de prăjire se bazează pe principiul circulației aerului cald, care necesită foarte puțin sau deloc ulei.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați conductele și orificiile de ventilație pentru a vă asigura că nu prezintă blocaje. Îndepărtați și curățați orice reziduuri de pe supapa de ventilație.
- Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți cablul, ștecherul sau oala sub presiune în apă sau alte lichide.
- Înainte de curățare, deconectați cablul de alimentare de la priză și lăsați oala sub presiune să se răcească.
- Pentru a evita electrocutarea, gătiți numai în vasul original din oțel inoxidabil. Evitați vărsarea sau revărsarea lichidelor în afara vasului din oțel inoxidabil și evitați vărsarea lichidelor pe conectorul capacului cu aer cald.
- Nu utilizați oala sub presiune cu un cablu deteriorat. Dacă oala sub presiune nu funcționează corect sau a fost deteriorată în vreun fel, returnați oala sub presiune la service-ul TESLA pentru inspecție, reparare sau reglare electrică și mecanică.
- Nu umpleți oala sub presiune mai mult de două treimi. În plus, oala sub presiune nu trebuie umplută mai mult de jumătate atunci când gătiți alimente care fac spumă sau se dilată, cum ar fi orezul, cerealele, fasolea uscată, mazărea și linte, sau alimente care sunt în mare parte lichide, cum ar fi supele. Puteți bloca orificiul de ventilație al oalei sub presiune și puteți acumula o

presiune excesivă.

- Nu folosiți presiune pentru a găti alimente care tind să facă spumă, cum ar fi mere, merișoare, rubarbă, amestecuri uscate pentru supă etc. Spuma și stropirea acestora pot bloca orificiul de aerisire sau încuietoria orificiului de aerisire/hotel.
- Nu îndepărtați inelul metalic din capacul superior care ține sigiliul de silicon. Dacă inelul metalic este deteriorat, opriți imediat utilizarea oalei sub presiune și înlocuiți-o.
- Nu folosiți oala sub presiune pentru gătit sub presiune cu ulei (prăjire în baie de ulei cu capacul închis).
- Nu deschideți oala sub presiune până când presiunea internă nu a fost eliberată. Dacă supapa albastră nu permite rotirea capacului superior, înseamnă că oala sub presiune este încă sub presiune.
- Nu așezați oala sub presiune pe un aragaz cu gaz, un aragaz electric sau într-un cuptor încins.
- Nu utilizați oala sub presiune în medii excesiv de calde, prăfuite sau umede. Țineți-o departe de substanțe inflamabile și volatile.
- Nu reparați oala sub presiune, deoarece acest lucru vă poate expune riscului de electrocutare și poate anula garanția.
- Nu folosiți oala sub presiune dacă aveți mâinile sau picioarele ude.
- Suprafața dintre recipientul din oțel inoxidabil și elementul de încălzire din partea inferioară a oalei sub presiune trebuie să fie întotdeauna curată.
- Nu folosiți recipientul din oțel inoxidabil pentru gătit cu alte surse de căldură.
- Înlocuiți inelul de etanșare din silicon dacă acesta și-a schimbat forma, dimensiunea sau este deteriorat mecanic în alt mod.
- Supravegherea unui adult este necesară atunci când se utilizează oala sub presiune în apropierea copiilor. Nu se recomandă utilizarea oalei sub presiune de către copii singuri.
- Aveți grijă când mutați oala sub presiune din cauza lichidului foarte fierbinte. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți întotdeauna mânerul oalei sub presiune.
- Folosiți doar accesoriile originale TESLA destinate acestui model.
- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu sunt răspunzători pentru daunele cauzate de funcționarea oalei sub presiune, cum ar fi vătămări corporale, opărire, incendiu, deteriorare, deteriorarea altor lucruri etc.

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

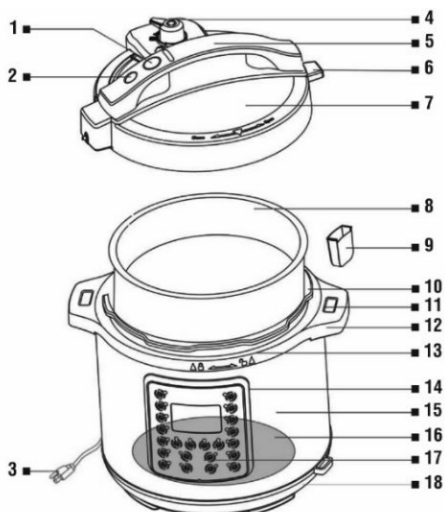
### **INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE CABLUL DE ALIMENTARE**

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.**

## OALĂ SUB PRESIUNE

- 1 Buton de eliberare a capacului superior
- 2 Albastru supapă de siguranță
- 3 Alimentare electrică cablu
- 4 Supapă de eliberare presiune
- 5 Mâner superior capace
- 6 Dop de plastic
- 7 Superior acoperi
- 8 Oală de gătit din oțel inoxidabil
- 9 Container pe condensat
- 10 Extern oală
- 11 Conector pentru conectarea capacului cu aer cald
- 12 Mâner de prindere presiune vase
- 13 Superior inel
- 14 Panou de control
- 15 Corp presiune vase
- 16 Încălzire corp
- 17 Senzor
- 18 Fund presiune vase



## CAPAC AER CALD

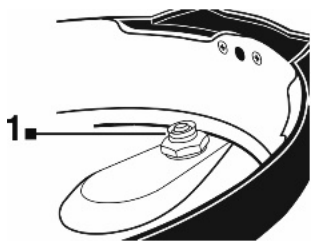


- |                                                |                                                |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1 Buton de selectare a programului             | 6 Creșterea temperaturii/timpului de încălzire |
| 2 Start/Pauză                                  | 7 Schimbarea temperaturii                      |
| 3 Programe                                     | 8 Modificarea duratei de încălzire             |
| 4 Reducerea temperaturii/timpului de încălzire | 9 Activează/dezactivează WiFi -ul              |
| 5 Pornire/Oprire                               |                                                |

Alte accesorii: capac din silicon, coș de prăjit, recipient pentru garnituri din oțel inoxidabil, suport pentru gătit la abur din oțel inoxidabil, tavă pentru pizza/prăjituri, suport metalic pentru capac cu aer cald, cană de măsurat din plastic, lingură din plastic.

## 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.
- Aer cald acoperi șterge că mai jos petrecheri umed cu o cârpă.
- **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.
- Dacă vasul de gătit din oțel inoxidabil nu este introdus, afișajul va afișa „POT”.
- După introducerea curățenie din nou asambla superior acoperi presiune oale și pune-le pe metal cerc cu silicon garnitură.
- Conectează-te dop la presiune oală și apoi conectați alimentare electrică cablu de alimentare prize.
- Pentru a deconecta presiune vase presa dată buton „Keep warm/Cancel” și după aceea deconecta ștecher că prize.
- Deși metal filtru și albastru supapă de siguranță pe care nu o veți face Trebuie să curăță după fiecare utilizare, ar trebui să le curățați în mod regulat verifică și în caz nevoi curat. Metal filtra curăță umed cârpă și agent de curățare mijloace pe feluri de mâncare.



*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. **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. Prindeți 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!

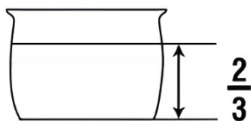
Asigurați-vă că exteriorul acestei oale de gătit din oțel inoxidabil este complet uscat înainte de a o introduce în corpul oalei sub presiune. După introducerea oalei de gătit din oțel inoxidabil în corpul oalei sub presiune, rotiți-o ușor pentru a asigura un contact bun între oala de gătit din oțel 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 tacco 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.

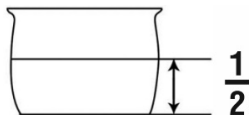
## AVERTISMENT

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”
- „POT” Atenție – oala de gătit din oțel inoxidabil nu este introdusă
- „lid” Atenție – capacul superior nu este atașat sau nu este închis corect

### BUTON

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

**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, Bean, Steam, Slow Cook, Manual), 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 30 de minute („P30”). 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 30 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: Apăsăți 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 puteți 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 ați eliberat-o rapid rotind maneta supapei în poziția „**Ventilare – Venting**”, rotiți 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 încing 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 rotiți-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.

## MENTȚINERE 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 pufoș. 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 pufoș.

## PRĂJIRE

Folosiți acest program pentru rumenire/sotare, de obicei înainte de gătitul sub presiune sau gătitul lent. Programul „**Sauté**” este utilizat de obicei pentru carne, legume, păsări de curte, pentru rumenirea, de exemplu, a cepei, pentru reducerea lichidului după gătitul 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 gătitul la abur al 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 naturală formă, culoare și gust.
- Gătirea la abur se face fără adaosuri grăsimi, ideală pentru o alimentație sănătoasă nutriție.
- Utilizare proaspătă 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 aș putea vag circula.
- Aproximativ timp pentru aburire proaspătă 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).

- Ouă bucată doar într-un strat – nu le suprapuneți unul peste altul tu însuși.
- Timpul gătitului se poate face ușor variabil în funcție de 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 gătire în funcție de rețeta sau preferințele dvs. preferate. Setarea propriului timp de gătire este ideală pentru gătitul carnilor 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. Rumelirea carnilor de vită tocată, a slăninei și a cârnaților înainte de gătitul lent poate fi dorită 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 gătit implicat este de 6 ore, timpul maxim de gătit este de 12 ore.
- Temperatura de gătit lent este între 85°C și 98°C.
- Puteți asemenea manual set timp pentru „**Slow Cook**”, în 30 de minute pași, apăsând Butoanele „+” sau „-”.

## PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

Folosiți 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**”.
- Apăsăți 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 întârziere este de 24 de ore.
- Timpul de afișare pe afișajul LED, indicând cât timp va fi presiune oală așteptată 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 „**LOGT**”.

## 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 gătire 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.
- Apăsăți butonul „**Start**” pentru a începe gătitul.
- Dată 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.

## AER CALD

Prin înlocuirea capacului superior cu capacul pentru prăjit cu aer cald, puteți coace, usca sau dezgheța alimente folosind aer cald. Nu umpleți vasul interior din oțel inoxidabil cu ulei, grăsimi pentru prăjit sau alte lichide.

### PROGRAM

**Hot air programs (Programe cu aer cald)**

**Drying (Uscare)**

**Defrosting (Dezghețare)**

**Funcțiile PRE-heat/ADD food (Preîncălzire) și SHAKE/TURN (Agitați/Rotiți)**

### TEMPERATURĂ / TIMP

80 °C ~ 200 °C / 1 min ~ 1 oră

30 °C ~ 80 °C / 1 oră ~ 12 ore

aprox. 50 °C / 1 min ~ 1 oră

Pentru programele selectate (cu excepția Uscării și Dezghețării), funcția de preîncălzire automată este activată după pornirea încălzirii. Când se atinge temperatura aproximativă, vi se va solicita să introduceți alimentele. Scoateți capacul cu aer cald, introduceți alimentele și puneți capacul la loc. Timpul de gătire va începe numărătoare inversă automată după aproximativ 10 secunde. Puteți introduce alimentele în vasul de gătit din oțel inoxidabil chiar înainte de a începe încălzirea, programul va continua automat după 10 secunde de la solicitare, chiar dacă nu este introdus niciun aliment. Aproximativ la jumătatea timpului de gătire (cu excepția programelor Pizza, Pâine, Uscare și Dezghețare), vasul va emite un semnal sonor și vi se va solicita să întoarceți sau să scuturați alimentele. Puteți utiliza suportul metalic inclus pentru a pune la loc capacul cu aer cald. Dacă nu luați nicio măsură, programul va continua automat.

Dacă nu este selectat sau pornit niciun mod de programare, dispozitivul va emite un semnal sonor și se va opri automat.

- Așezați vasul interior din oțel inoxidabil în bază, puteți utiliza accesoriile corespunzătoare, coșul de prăjit, grătarul sau tava de pizza și puteți așeza mâncarea.
- Așezați capacul cu aer cald pe bază; odată conectat, afișajul oalei sub presiune se va opri, iar afișajul de pe capacul cu aer cald se va aprinde.
- Apăsăți butonul „**ON/OFF**”.
- Set necesar temperatură și lungime gătit sau presa buton de selecție programe și selectați una dintre presetări programe.
- A crește sau reduce implicit timp gătit, presă butonul „**CHANGE HEATING DURATION**” și setați necesar timp prin apăsare Butoanele „**INCREASE TEMPERATURE/ HEATING DURATION**” sau „**DECREASE TEMPERATURE/HEATING DURATION**”.

- A schimba temperatură, apăsare Butonul „**TEMPERATURE CHANGE**” și set necesar temperatură prin apăsare Butoanele „**INCREASE TEMPERATURE/HEATING DURATION**” sau „**DECREASE TEMPERATURE/ HEATING DURATION**”.
- Presa Apăsați butonul „**START/PAUSE**” pentru a porni gătit.
- În timpul gătit puteți presa Scoateți butonul „**START/PAUSE**” capacul și agitați / rotiți mâncare care va fi coacere uniformă. Apoi din nou acoperi introduceți și apăsați Apăsați butonul „**START/PAUSE**” pentru a continua în gătit.
- Când se gătește? finalizat, echipament bipuri și pornire Pe afișaj apare „**FINISHED**”.
- Îndepărtați capacul și savurați masa.

## GĂTIRE COMBINATĂ

Gătirea combinată vă permite să gătiți rapid alimente sub presiune și apoi să le prăjiți cu aer cald.

- Gătiți mâncarea sub presiune într-o oală din oțel inoxidabil.
- Scoateți vasul de gătit din oțel inoxidabil de pe bază și îndepărtați excesul de lichide.
- Puneți recipientul la loc și puneți la loc capacul pentru aer cald.
- Pentru procedură, selecție program și setări continua conform instrucțiunile din capitoul „**AER CALD**”.

## 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”.
- Conectează-te presiune oală electrică prize. Buton Wifi pe vase va fi clipește, dacă nu, ține apăsat buton Wifi pe vase timp de 5 secunde pentru a reporni WiFi-ul conexiune.
- După ce v-ați conectat la aplicația „TESLA Smart”, faceți clic pe pe Pictograma „+” din dreapta mai sus și apoi clic a „Adăuga” dispozitiv.

- Se va afișa mesajul „Dispozitive găsite”: „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo”, faceți clic pe Faceți clic pe „Adăugare”, va apărea rețeaua Wi-Fi, introduceți Parola rețelei Wi-Fi (dacă deja nu este găsit automat) și faceți clic Faceți clic pe „Următorul”. Oala sub presiune va începe asocierea cu aplicația.
- După asocierea reușită, o pictogramă verde va apărea lângă nume, iar oala sub presiune TESLA EliteCook K70 WiFi Duo a fost adăugată cu succes în aplicație.
- Faceți clic pe „Gata” și acum puteți controla funcțiile selectate ale oalei sub presiune cu telefonul.
- Utilizați aplicația doar cu capacul de presiune închis.
- Folosiți programele oalei sub presiune cu aplicația doar cu capacul sub presiune închis, cu excepția programului de prăjire. Dacă capacul de gătit sub presiune nu este atașat sau nu este închis corect, aplicația va opri programul după ce programul a început.
- Îmbracă pe baza presiune vase aer cald capac.
- Faceți clic pe pictograma „+” din dreapta sus, apoi faceți clic pe „Adăugați dispozitiv”.
- Va apărea „Dispozitive găsite”: „TESLA EliteCook WiFi Lid”, faceți clic pe „Adăugare”, va apărea rețeaua WiFi, introduceți parola rețelei WiFi (dacă nu a fost deja găsită automat) și faceți clic pe „Următorul”. Capacul cu aer cald va începe asocierea cu aplicația.
- După asocierea reușită, o pictogramă verde va apărea lângă nume, iar capacul WiFi TESLA EliteCook WiFi Lid a fost adăugat cu succes în aplicație.
- Faceți clic pe „Gata” și acum puteți controla funcțiile selectate ale capacului cu aer cald cu telefonul.

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 PROBLEMELOR

## CU APLICAȚIA

- Oala sub presiune TESLA EliteCook K70 WiFi Duo și capacul TESLA EliteCook K70 WiFi vor fi afișate separat în aplicație. Când capacul cu aer cald este atașat, oala sub presiune se va opri și va afișa starea Offline. După ce scoateți capacul cu aer cald, aceasta va fi afișată ca Offline și vă veți putea conecta la oala sub presiune.
- Dacă „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo/ TESLA EliteCook WiFi Lid” nu apare în aplicația „TESLA Smart”, resetați conexiunea WiFi. Porniți oala sub presiune, apăsați și țineți apăsat butonul „WiFi” timp de cel puțin 5 secunde până când auziți un semnal sonor, iar pictograma WiFi începe să clipească. Apoi efectuați o nouă asociere conform procedurii de mai sus.
- Asigurați-vă că acoperirea semnalului WiFi pentru telefon și oala sub presiune este bună și suficient de puternică. Efectuați configurarea inițială a oalei sub presiune lângă routerul WiFi.
- Asigurați-vă că funcțiile „Bluetooth și localizare” (GPS) sunt activate pe telefon.
- Asigurați-vă că nicio aplicație terță parte (VPN, antivirus, firewall etc.) nu blochează accesul la telefon.
- Este acceptată o rețea WiFi care funcționează la o frecvență de 2,4 GHz și securitate WPA1 sau WPA2.
- Încercați să vă conectați la un alt router WiFi sau hotspot WiFi pe un alt telefon pentru a exclude o eroare la conexiunea la internet.

- Ai prea multe dispozitive conectate la routerul WiFi sau posibilitatea de a conecta un dispozitiv nou la acesta este blocată.
- Repornire al tău Router WiFi.

## CURĂȚAREA UNEI OLANE SUB PRESIUNE

După fiecare utilizare:

- Deconectați cablul de alimentare de la priza de perete și apoi de la oala sub presiune și lăsați-o să se răcească complet.
- După fiecare utilizare, demontați și curățați capacul superior, filtrul metalic, supapa de siguranță, supapa de suprapresiune și verificați garnitura de silicon.
- Spălați componentele individuale în apă caldă cu săpun. Nu spălați aceste componente în mașina de spălat vase.
- Asigurați-vă că țeava de ventilație este curată, țineți capacul în fața luminii și inspectați-l.
- Curățați conducta de ventilație dacă este blocată sau parțial blocată.
- temeinic uscat toate părți.
- Eliminați e oțel inoxidabil recipientul și spălați -l în apă caldă apă moale curățenie Recipientul din oțel inoxidabil poate fi spălat în mașina de spălat vase.
- Nu turnați niciodată lichid în corpul oalei sub presiune și nu o scufundați în apă. Asigurați-vă întotdeauna că oala sub presiune este complet uscată înainte de a o utiliza.
- nu folosiți oala sub presiune, depozitați -o într-un loc uscat și nu închideți capacul superior strâns.

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



## CURĂȚAREA CAPACULUI DE AER CALD

După fiecare utilizare:

- Scoateți capacul cu aer cald de la baza oalei sub presiune și lăsați-o să se răcească complet.
- Ștergeți capacul cu aer cald pe exterior și pe interior cu o cârpă moale înmuiată în apă caldă cu săpun.
- temeinic uscat toate părți.
- Nu nu turna lichid în organism singur aer cald capace sau -l nu scufundați în Asigurați -vă întotdeauna că este aer cald acoperi înainte prin utilizarea complet uscat și curat.
- Dacă nu folosiți capacul cu aer cald, depozitați -l într -un loc uscat.

## DESCRIEREA PROGRAMELOR OALELOR SUB PRESIUNE

PROGRAM	TIMP			PRESIUNE/TEMPERATURĂ	
	Preferințe	Presetare	Opțiuni	Presetare	Opțiuni
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	30 de minute			
	More	60 de minute			
Meat	Less	15 minute	15 - 60 de minute	High	Low - High
	Normal	30 de minute			
	More	60 de minute			
Bean	Less	10 minute	10 - 90 de minute	High	Low - High
	Normal	40 de minute			
	More	90 de minute			
Rice	Less	8 minute	8 - 15 minute	High	Low - High
	Normal	12 minute			
	More	15 minute			
Slow Cook	Less	3 ore	3 - 12 ore	aproximativ 85° C - 98 °C	-
	Normal	6 ore			
	More	ora 12			
Steam	Less	2 minute	2 - 25 de minute	High	Low - High
	Normal	15 minute			
	More	25 de minute			
Yogurt	Less	ora 8	8 - 24 de ore	35° C - 43 °C	-
	Normal	ora 12			
	More	20 de minute	-	72° C - 83 °C	
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 - 80 °C	-
	Normal	ora 8			
	More	24 de ore			

## 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.
- **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 gătit 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 gătit. Prin urmare, timpul total de gătit 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, exemplul 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 gătitul sub presiune.

## PENTRU GĂTIREA SUPEI ȘI A TOCATURII, UMLEȚI 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 gătit, 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 WiFi Duo?  
Contactați-ne: [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu)

## CONSUMABILE ȘI ACCESORII

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

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

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

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

## **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE TOTO ZARIADENIE JE URČENÉ LEN NA DOMÁCE POUŽITIE.**

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.

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

- **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)”.
- Nikdy nekladajte potraviny alebo nenalievajte tekutiny do základne spotrebiča. Potravinami a tekutinami sa plní vždy iba Nerezová varná nádoba. Pokiaľ nie je vložená nerezová varná nádoba, bude na displeji zobrazený nápis „POT”. Nikdy nevarte v samostatnom príslušenstve, vždy ho vložte do nerezovej varnej nádoby.
- Nevkladajte väčšie množstvo potravín, než je odporúčané množstvo. Zariadenie nie je určené na varenie klasických fritovaných jedál (nenapĺňajte nádobu olejom). Zdravý spôsob fritovania je založený na princípe cirkulácie horúceho vzduchu, ktorý nevyžaduje žiadne alebo veľmi malé množstvo oleja.
- 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 zablokovat odvodušňovací 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.

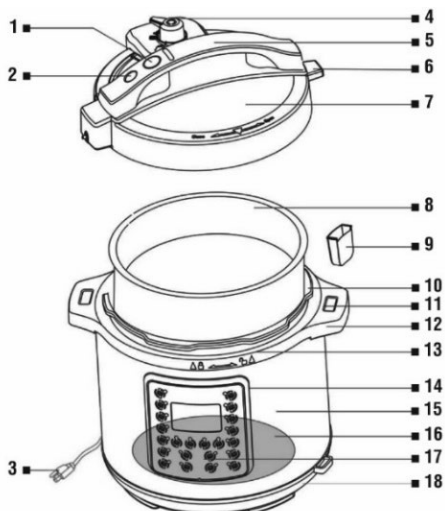
### **DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBELE**

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.**

## TLAKOVÝ HRNIEC

- 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 teplovz. 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



## TEPLOVZDUŠNÉ VEKO

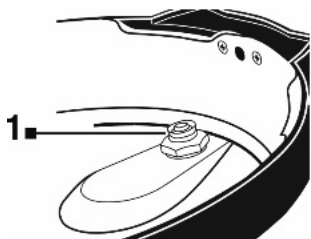


- |                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1 Tlačidlo pre výber programov  | 6 Zvýšenie teploty/dĺžky ohrevu |
| 2 Štart/Pauza                   | 7 Zmena teploty                 |
| 3 Programy                      | 8 Zmena dĺžky ohrevu            |
| 4 Zníženie teploty/dĺžky ohrevu | 9 Zapnutie/Vypnutie WiFi        |
| 5 Zapnutie/Vypnutie             |                                 |

Ďalšie príslušenstvo: silikónové veko, fritovací košík, nerezová nádoba na prílohy, nerezový držiak na varenie v pare, plech na pizzu/koláč, kovový držiak na teplovzdušné veko, plastová odmerka, plastová lyžica.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Odstráňte nálepku na čelnej strane výrobku.
- Umyte silikónové tesnenie a horné veko v teplej, mydlovej vode. Neponárajte horné veko do vody. Dôkladne diely opláchnite a osušte.
- Teplovzdušné veko utrite zo spodnej strany vlhkým handričkou.
- **POZOR!** Nikdy nenalievajte vodu dovnútra tlakového hrnca a neponárajte napájací kábel do vody. Vždy sa uistite, že je nerezová varná nádoba úplne suchá než ju umiestnite späť do tela tlakového hrnca. Nikdy nevaríte v samostatnej nerezovej nádobe na prílohy.
- Pokiaľ nie je vložená nerezová varná nádoba, bude na displeji zobrazený nápis „POT“.
- Po úvodnom vyčistení znova zostavte hornú časť tlakového hrnca a nasadte kovový kruh so silikónovým tesnením.
- Pripojte zástrčku k tlakovému hrncu a potom zapojte napájací kábel do sieťovej zásuvky.
- Na odpojenie tlakového hrnca stlačte raz tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušit**“ a potom odpojte zástrčku zo zásuvky.
- Hoci kovový filter a modrý bezpečnostný ventil nebudete musieť čistiť po každom použití, mali by ste ich pravidelne kontrolovať a v prípade potreby vyčistiť. Kovový filter vyčistíte vlhkým handričkou a čistiacou 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 nepovofujete 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 nasadte na ventil malý silikónový krúžok (1).


**Nesprávne zostavenie spôsobí netesnosť horného veka a únik pary!**

- Nasadte plastovú nádobku na kondenzát na zadnú stranu tlakového hrnca a pravidelne ju kontrolujte a vyprázdňte (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!

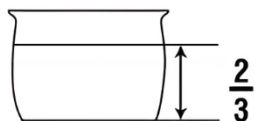
Uistite sa, že vonkajšia strana tejto nerezovej varnej nádoby na varenie je úplne suchá pred jej umiestnením do tela tlakového hrnca. Po vložení nerezovej varnej nádoby do tela tlakového hrnca s ňou ľahko otáčajte, aby bol zaistený dobrý kontakt medzi nerezovou varnou nádobou a vykurovacím telesom na 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.

Pri varení hlavného jedla a prílohy súčasne pridajte suroviny, napríklad mäso a tekutiny, na dno antikorovej varnej nádoby. Potom vložte nerezový držiak na varenie v pare, na ktorý umiestnite nerezovú nádobu na prílohy a do nej vložte napríklad zeleninu, ryžu a pod.

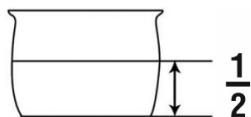
## UPOZORNENIE

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 „ <b>Udržanie teploty</b> “
„POT“	Upozornenie – nie je vložená nerezová varná nádoba na varenie
„lid“	Upozornenie – nie je nasadené horné veko, alebo nie je správne zatvorené

## TLAČIDLO

<b>Polévka, Maso, Luštěniny, Rýže, Pára, Ruční nastavení</b>	30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa
<b>Jogurt</b>	35 °C ~ 43 °C
<b>Pomalé vaření</b>	85 °C ~ 98 °C
<b>Smažení</b>	150 °C ~ 190 °C
<b>Sous vide</b>	cca 55 °C ~ 80 °C
<b>Udržení teploty</b>	cca 75 °C ~ 80 °C

## TLAK/TEPLOTA

Vyberte požadovaný program, tlačidlom „**Předvolby**“ 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 (Polévka, Maso, Luštěniny, Pára, Pomalé vaření, Ruční nastavení) 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 „**Polévka**“, na displeji sa zobrazí čas varenia 30 minút („P30“). Ak potom stlačíte ešte raz tlačidlo „**Předvolby**“, 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 tlakem“ (50 ~ 65 kPa) a „Nízkým tlakem“ (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 „**DŮLEŽITÉ 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 varenie.
- 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 varenie tlakový hrniec zapípa a automaticky sa pri programe Polévka, Maso, Luštěníny, 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, uchopte 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 ventilu, 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 zlepovanie.
- Po uplynutí doby varenie rýchlo uvoľnite tlak a nechajte ryžu ešte niekoľko minút odstáť pod pokrievkou. Tým sa ryža dokonale dovarí a bude nadýchanejšie.

## 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 vajička, zeleninu, morské plody alebo ohrievať jedlo. Pri použití programu vložte do nerezové varnej 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 (nie sú súčasťou balenie), 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 vajec 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 vajcia. 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 vajcia do misky s ľadovou vodou, aby sa zastavil vriaci proces a žltok zostal krásne tekutý (u vajíčok varených namätko).

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

## RUČNÉ NASTAVENIE

Služi 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 hrnce 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 ručne nastaviť čas pre „**Pomalé varení**“, v 30 minútových krokoch, stlačením tlačidiel „+“ alebo „-“.

## 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 použijete 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 vrečka 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 vrečka 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.

## HORÚCI VZDUCH

Výmenou horného veka za teplovzdušné fritovacie veko môžete piecť, sušiť alebo rozmrazovať potraviny pomocou horúceho vzduchu. Vnútnú varnú nerezovú nádobu neplňte olejom, tukom na vyprážanie alebo inou tekutinou.

### PROGRAM

**Teplovzdušné programy**

**Sušenie**

**Rozmrazovanie**

**Funkcia PRE- heat /ADD food (Predhriatie) a SHAKE/TURN (Pretrepať/Otočiť)**

### TEPLOTA /ČAS

80 °C ~ 200 °C/1 min ~ 1 hod

30 °C ~ 80 °C/1 hod ~ 12 hod

cca 50 °C / 1 min ~1 hod

Pri vybraných programoch (okrem Sušenia a Rozmrazovania) je po spustení ohrevu aktivovaná automatická funkcia predhriatia teploty. Pri dosiahnutí približnej teploty budete vyzvaní na vloženie jedla. Odoberte teplovzdušné veko, vložte potraviny a nasadte veko späť. Približne po 10 sekundách začne automaticky odpočítavanie času varenia. Potraviny môžete vložiť do nerezovej varnej nádoby aj pred spustením ohrevu, program bude pokračovať po 10 sekundách po vyzvaní automaticky aj v prípade, ak nedôjde k vloženiu potravín. Približne v polovici doby varenia (mimo programov Pizza, Chlieb, Sušenie a Rozmrazovanie) hrniec zapípa a budete vyzvaní na otočenie alebo pretrepanie jedla. Na odloženie teplovzdušného veka môžete použiť priložený kovový držiak. Pokiaľ nevykonáte žiadnu akciu, program bude automaticky pokračovať.

Pokiaľ nebude vybraný alebo spustený žiadny program, zariadenie pípne a automaticky sa vypne.

- Vložte vnútornú nerezovú varnú nádobu do základne, môžete použiť vhodné príslušenstvo, fritovací košík, rošt alebo plech na pizzu a vložte jedlo.
- Nasadte teplovzdušné veko na základňu, po pripojení sa vypne displej tlakového hrnca a rozsvieti sa displej na teplovzdušnom veku.
- Stlačte tlačidlo „**ZAPNUTIE/VYPNUTIE**“.
- Nastavte požadovanú teplotu a dĺžku varenie, alebo stlačte tlačidlo pre výber programov a vyberte niektorý z prednastavených programov.
- Ak chcete zvýšiť alebo znížiť predvolenú dobu varenie, stlačte tlačidlo „**ZMENA DĹŽKY OHREVVU**“ a nastavte požadovaný čas stlačením tlačidla „**ZVÝŠENIE TEPLoty/DĹŽKY OHREVVU**“ alebo „**ZNÍŽENIE TEPLoty/DĹŽKY OHREVVU**“.
- Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte tlačidlo „**ZMENA TEPLoty**“ a nastavte požadovanú teplotu stlačením tlačidla „**ZVÝŠENIE TEPLoty/DĹŽKY OHREVVU**“ alebo „**ZNÍŽENIE TEPLoty/DĹŽKY OHREVVU**“.
- Stlačením tlačidla „**START/PAUZA**“ spustíte varenie.
- Počas varenie môžete stlačiť tlačidlo „**START/ PAUZA**“, sňať veko a pretrepať / otočiť jedlo, aby bolo prepečenie rovnomerné. Potom znova veko nasadte a stlačením tlačidla „**ŠTART/ PAUZA**“ pokračujte vo varení.
- Keď je varenie dokončené, zariadenie zapípa a na displeji sa zobrazí „**FINISHED**“.
- Snímte veko a vychutnajte si pokrm.

## KOMBINOVANÉ VARENIE

Kombinované varenie vám umožní rýchlo uvariť potraviny pod tlakom a potom ich opieť horúcim vzduchom.

- Uvarite jedlo pod tlakom v nerezovej varnej nádobe.
- Vyberte nerezovú varnú nádobu zo základne a odstráňte prebytočné tekutiny.
- Vložte nádobu späť a nasadte teplovzdušné veko.
- Pre postup, výber programu a nastavenia pokračujte podľa inštrukcií v kapitole „**HORÚCI VZDUCH**“.

## 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 siete“.
- 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 „Nájdená zariadenie“: „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo“, kliknite na „Pridať“, zobrazí sa Wi-Fi sieť, zadajte heslo do Wi-Fi siete (ak už nie je nájdených automaticky) a kliknite na „Ďalšie“. Tlakový hrniec sa začne párovať s aplikáciou.
- Po úspešnom spárovaní sa zobrazí pri názve zelená ikona a váš tlakový hrniec TESLA EliteCook K70 WiFi Duo 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.
- Programy tlakového hrnca používajte s aplikáciou iba s uzavretou tlakovou pokrievkou mimo programu Vyprážania. Pokiaľ nebude nasadené alebo nebude správne zatvorené veko pre tlakové varenie, aplikácia program zastaví po spustení programu
- Nasadte na základňu tlakového hrnca teplovzdušné veko.
- Kliknite na ikonu „+“ vpravo hore a potom kliknite na „Pridať zariadenie“.
- Zobrazí sa „Nájdené zariadenia“: „TESLA EliteCook WiFi Lid“, kliknite na „Pridať“, zobrazí sa WiFi sieť, zadajte heslo do WiFi siete (ak už nie je nájdené automaticky) a kliknite na „Ďalej“. Teplovzdušné veko sa začne párovať s aplikáciou.
- Po úspešnom spárovaní sa zobrazí pri názve zelená ikona a vaše teplovzdušné veko TESLA EliteCook WiFi Lid bolo úspešne pridané do aplikácie.
- Kliknite na „Dokončené“ a teraz je možné ovládať vybrané funkcie teplovzdušného veka telefónom.

V rámci softvérovej náročnosti operačného systému a požiadaviek spoločnosti Google/Apple na zabezpečenie aplikácií, je nutné pravidelne prispôbovať 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

- Tlakový hrniec TESLA EliteCook K70 WiFi Duo a teplovzdušné veko TESLA EliteCook K70 WiFi Lid budú v aplikácii zobrazené samostatne. V prípade nasadenia teplovzdušného veka dôjde k vypnutiu tlakového hrnca, ktorý bude zobrazovať stav Offline. Hneď ako zložíte teplovzdušné veko, bude zobrazené stavom Offline a bude možné sa pripojiť k tlakovému hrncu.
- V prípade, že sa „TESLA EliteCook K70 WiFi Duo/TESLA EliteCook WiFi Lid“ nezobrazí v aplikácii „TESLA Smart“, vykonajte reset WiFi pripojenia. Zapnite tlakový hrniec, stlačte a podržte 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.
- Po každom použití 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 svetlu a prezrite ho.
- Vyčistite odvzdušňovacie potrubie, ak je zablokované alebo čiastočne blokované.
- 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.

*inštruktážne video na čistenie  
tlakovej pokrievky  
a komponentov*



## ČISTENIE HORKOVZDUŠNÉHO VEKA

Po každom použití:

- Odoberte teplovzdušné veko zo základne tlakového hrnca a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Utrite teplovzdušné veko z vonkajšej aj vnútornej časti jemnou handričkou namočenou v teplej mydlovej vode.

- Dôkladne osušte všetky časti.
- Nikdy nenalievajte kvapalinu do tela samotného teplovzdušného veka alebo ho neponárajte vo vode. Vždy sa uistite, že je teplovzdušné veko pred použitím úplne suché a čisté.
- Ak teplovzdušné veko nepoužívate, uložte ho na suchom mieste.

## POPIS PROGRAMOV TLAKOVÉHO HRNCA

PROGRAM	ČAS			TLAK/TEPLOTA	
	Predvoľby	Prednastavené	Možnosti	Prednastavené	Možnosti
Ruční nastavení (tlakové varenie)	Méně	1 min	1 - 99 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	99 min			
Polévka	Méně	20 min	20 - 60 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	60 min			
Maso	Méně	15 min	15 - 60 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	60 min			
Luštěniny	Méně	10 min	10 - 90 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	40 min			
	Více	90 min			
Rýže	Méně	8 min	8 - 15 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	12 min			
	Více	15 min			
Pomalé vaření	Méně	3 hod	3 - 12 hod	přibližně 85 °C - 98 °C	-
	Střed	6 hod			
	Více	12 hod			
Pára	Méně	2 min	2 - 25 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	15 min			
	Více	25 min			
Jogurt	Méně	8 hod	8 - 24 hod	35 °C - 43 °C	-
	Střed	12 hod			
	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 - 80 °C	-
	Střed	8 hod			
	Viac	24 hod			

## 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 spustite 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 varení pod tlakom všimnem, že sa v ňom tvoria 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 varenia pod tlakom.
- **Náhodne som stisol nesprávne tlačidlo a tlakový hrniec nechce povoliť stlačiť správne tlačidlo.**  
Stlačte tlačidlo „Udržením teploty/Zrušiť“. To vám umožní začať znova a stlačiť správne tlačidlo.
- **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 „Odvzdušnení – 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 prevádzkové tlaku alebo teploty na prípravu zvoleného typu varenia. 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 „Odvzdušnení – 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, příklad 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 zablokovať 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 zamrznuté  
1 zeler, nakrájame na kúsky  
1 rozpoľená cibuľa  
3 rozpoľené 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 „Polievka“, 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](http://www.varteslaskou.cz) a tiež na našom [Facebooku](#) alebo [YouTube](#) kanáli

TESLA Electronics.

### TECHNICKÁ PODPORA

Potrebuje poradíť s nastavením a prevádzkou TESLA EliteCook K70 WiFi Duo?

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

### SPOTREBNÝ MATERIÁL A DOPLNKY

Spotrebný materiál si môžete zakúpiť v oficiálnom obchode značky TESLA [eshop.tesla-electronics.eu](http://eshop.tesla-electronics.eu).  
varenie v pare, sadu 6 šálok na výrobu jogurtu, modrý poistný ventil so záklopkou 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](http://www.tesla-electronics.eu).

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