

TESLA

TESLA EliteCook K70 WiFi

Uživatelský manuál / User guide 3.0

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

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO TLAKOVÝ HRNEC JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

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

- **POZOR!** V průběhu vaření a při otevření horního víka může dojít k silnému vertikálnímu úniku horké páry. Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní!
- Tento tlakový hrnce vaří pod tlakem. Nesprávné použití může mít za následek opaření. Vždy se ujistěte, že je tlakový hrnce před provozem řádně uzavřen.
- Neotvírejte tlakový hrnce, dokud není uvolněn veškerý vnitřní tlak. Uvolňovací ventil musí být otočen do polohy „Odvzdušnění – Venting (Vypouštění páry)”.
- Před každým použitím zkontrolujte ventilační potrubí a odvzdušnění, abyste se ujistili, že jsou bez jakýchkoliv zablokování. Odstraňte a vyčistěte veškeré nečistoty z odvzdušňovacího ventilu.
- K ochraně před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku nebo tlakový hrnce do vody nebo jiné kapaliny.
- Před čištěním odpojte napájecí kabel ze zásuvky a nechte tlakový hrnce vychladnout.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, vařte pouze v originální nerezové nádobě na vaření. Zabraňte polití nebo přetečení tekutin mimo nerezovou nádobu na vaření.
- Nepoužívejte tlakový hrnce s poškozenou šňůrou. Pokud tlakový hrnce nefunguje správně nebo byl poškozen jakýmkoli způsobem, vraťte tlakový hrnce servisnímu oddělení TESLA pro kontrolu, opravu nebo pro elektrické a mechanické nastavení.
- Nenaplňujte tlakový hrnce více než ze dvou třetin. Navíc by tlakový hrnce neměl být naplněn více než do poloviny objemu, pokud vaříte potraviny, které 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 hrnce používat a vyměňte jej.
- Nepoužívejte tlakový hrnce pro tlakové vaření s olejem (fritování s uzavřeným víkem).
- Neotvírejte tlakový hrnce, dokud se neochladí a vnitřní tlak je uvolněn. Pokud modrý ventil nedovoluje otočení horního víka, znamená to, že je tlakový hrnce stále pod tlakem.
- Neumisťujte tlakový hrnce na plynový hořák, elektrický hořák nebo do vyhřívané trouby.
- Nepoužívejte tlakový hrnce v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí. Uchovávejte jej z dosahu hořlavých a těkavých látek.
- Neopravujte tlakový hrnce, vystavujete se tak nebezpečí poranění elektrickým proudem a ztrátě záruky.

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

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

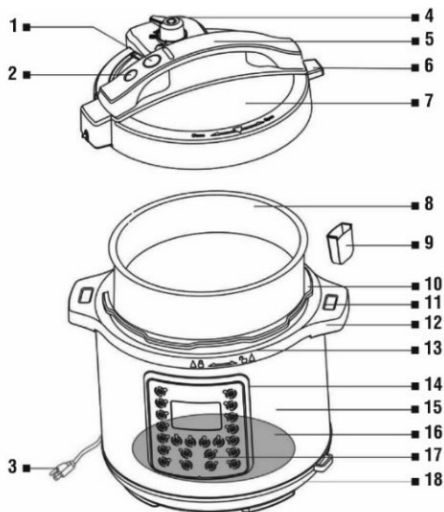
DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

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

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

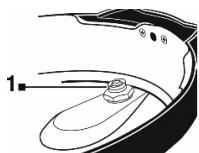
POPIS TLAKOVÝ HRNEC

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



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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



instruktážní 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 odvodušňovací 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).



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

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

OTEVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

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

UZAVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

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

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

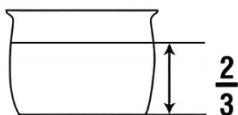
DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ NIKDY NEVAŘTE BEZ NEREZOVÉ NÁDOBY NA VAŘENÍ!

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

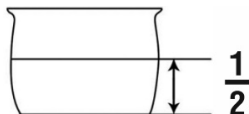
UPOZORNĚNÍ

Doporučujeme před vařením namočit ve vodě potraviny jako jsou suché fazole, hrách nebo čočka. Během vaření mají tyto potraviny tendenci k 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 nádobě.



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



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

Displej zobrazuje

„0000“ Ukončení odpočtu času / vaření nebylo spuštěno
„bb“ Ukončení tlakového vaření a přechod do režimu „Udržení teploty“

TLAČÍTKO

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

Jogurt

Pomalé vaření

Smažení

Sous vide

Udržení teploty

TLAK/TEPLOTA

30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

cca 55 °C ~ 80 °C

cca 75 °C ~ 80 °C

Vyberte požadovaný program, tlačítkem „Předvolby“ nebo „+/-“ nastavte dobu vaření, tlačítkem „Tlak“ nastavte nízký nebo vysoký tlak a stisknutím tlačítka „Start“ spustíte vaření. Dokud se v tlakovém hrnci vytváří tlak, čas na displeji se nezmění. Tlakový hrnec (mimo program Pomalé vaření) začne odpočítávat čas až poté, kdy je dosaženo správného tlaku/teploty pro vybraný program. U programu Pomalé vaření začíná odpočítávání času ihned po spuštění. Po dokončení programu vaření (Polévka,

Maso, 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, indikátor „Vysoký tlak“ svítí, stiskněte jednou tlačítko „Tlak“ a rozsvítí se indikátor „Nízký tlak“.

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

JAK POUŽÍVAT TLAKOVÝ HRNEC PŘI VAŘENÍ POD TLAKEM

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

- Umístěte tlakový hrnec na suchý a rovný povrch.
- Uchopte pevně horní víko, otočte jej ve směru hodinových ručiček až uslyšíte cvaknutí a značka na horním víku  bude zarovnána na značku▲ na těle hrnce.
- Přesuňte ventil do polohy „Utěsnění - Sealing“.
- Vyberte program vaření na ovládacím panelu, nastavte požadovaný čas a tlak (Nízký nebo Vysoký) a stiskněte tlačítko „Start“.
- Když je tlakový hrnec ohříván, může se uvolňovat pára kolem bezpečnostního nebo odvzdušňovacího ventilu. Jakmile je tlakový hrnec správně natlakován, horní víko se zablokuje proti otevření a spustí se odpočet času vaření.
- Během vaření si můžete někdy všimnout uvolňování páry bezpečnostním nebo odvzdušňovacím ventilem. To je v pořádku. Je také v pořádku, pokud během vaření uslyšíte, že se tlakový hrnec zapíná a vypíná, kvůli kontrole tlaku v hrnci.
- Po uplynutí doby vaření tlakový hrnec zapípá a automaticky se u programu Polévka, Maso, 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 stisknete 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 zapírá, 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 stisknete tlačítko „Udržení teploty/Zrušit“ až se na LED displeji zobrazí „0000“.

Funkci můžete také spustit ručně stisknutím tlačítka „Udržení teploty/Zrušit“ například pro ohřívání již uvařeného jídla.

RÝŽE

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

TIPY PRO VAŘENÍ RÝŽE

- Doporučujeme dodržet poměr vody uvedený na obalu rýže. Pokud si nejste jistí, začněte s mírně menším množstvím vody a postupně přidávejte.
- Pokud chcete rýži sypkou, použijte méně vody, pro lepkavější 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 redukcí kapaliny po vaření pod tlakem nebo pro získání omáčky plné chuti pro vaše jídlo.

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

Méně: cca 150 °C

Střed: cca 175 °C

Více: cca 190 °C

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

PÁRA

Program „Pára“ je určen pro vaření potravin v páře nebo sterilizaci předmětů. Můžete napařovat například vajíčka, zeleninu, mořské plody nebo ohřívat jídlo. Při použití programu vložte do nerezové nádoby držák pro vaření v páře nebo nerezový košík (košík není součástí balení) 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 zachovají 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 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 měkce vařených vajec).

- Vejce vařte pouze v jedné vrstvě, neskládejte je na sebe.
- Doba vaření se může mírně lišit v závislosti na velikosti vajec a vašich preferencích.
- Naměkko vařená vejce: 2 ~ 3 minuty.
- Nahniličku vařená vejce: 4 ~ 5 minut.
- Natvrdo vařená vejce: 6 ~ 7 minut.

RUČNÍ NASTAVENÍ

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

POMALÉ VAŘENÍ

Vzhledem k povaze pomalého vaření maso nezhnědne, jako kdyby se vařilo na pánvi nebo v troubě. Před Pomalým vařením není nutné maso nebo drůbež osmažit, ale můžete to provést, pokud vám maso takto více chutná. Osmažení mletého hovězího masa, slaniny a klobásy před Pomalým vařením může být žádoucí, pokud chcete odstranit z potravin přebytečný tuk. Vyvarujte se otevírání hrnce během Pomalého vaření, protože to způsobí značné ztráty tepla. Pokud musíte tlakový hrnc 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 30 minutových krocích, stisknutím tlačítek „+“ nebo „-“.

ODLOŽENÝ START

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

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

JOGURT

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

- Nalejte do nerezové nádoby požadované množství mléka.
- Uzavřete tlakový hrnec a přesuňte páku ventilu do polohy „Utěsnění – Sealing“.
- Stiskněte tlačítko „Jogurt“, poté stiskněte tlačítko „Předvolby“ až na LED displeji bude svítit „00:20“.
- Mléko se začne ohřívat na teplotu 72 ~ 83 °C. Poté se ohřev zastaví a na LED displeji se zobrazí „YOGT“.
- Stiskněte tlačítko „Zrušit“, přesuňte páku do polohy „Odvzdušnění – Venting“ a otevřete víko.
- Vyjměte nerezovou nádobu a nechte mléko ochladnout na cca 40 °C, teplotu kontrolujte teploměrem. Ochlazení mléka můžete urychlit ochlazením nerezové nádoby v ledové lázni.
- Poté vmíchejte do mléka jogurt (neslazený, bez ovoce) a vložte nerezovou nádobu zpět do těla tlakového hrnce.
- Uzavřete tlakový hrnec, ventil může být buď v pozici „Utěsnění – Sealing“ nebo také v pozici „Odvzdušnění – Venting“.
- Stiskněte tlačítko „Jogurt“, poté stiskněte tlačítko „Předvolby“ až se na displeji ukáže čas „08:00“, pro kultivaci mléka po dobu 8 hodin nebo „12:00“, pro kultivaci mléka po dobu 12 hodin, nebo nastavte vlastní dobu tlačítka „+“ 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.
- Vymějte opatrně sáček z vody a vychutnejte si vaše jídlo.

OVLÁDÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE S POMOCÍ TELEFONU

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



ANDROID

vyhledejte v Google Play aplikaci „TESLA Smart“



iOS

vyhledejte v Apple Store aplikaci „TESLA Smart“

- Vytvořte si svůj účet v aplikaci „TESLA Smart“ a přihlašte se.
- Povolte všechna oprávnění, která aplikace požaduje.
 ANDROID: povolte oprávnění aplikace „Poloha“ a „Zařízení v okolí“.
 iOS: povolte oprávnění aplikace „Poloha“, „Bluetooth“ a „Místní síť“.
- Připojte tlakový hrnec do elektrické zásuvky. Tlačítko „WiFi“ na hrnci bude blikat, pokud ne, podržte tlačítko „WiFi“ na hrnci na 5s 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“, 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 byl úspěšně přidán do aplikace.
- Klikněte na „Dokončeno“ a nyní je možné ovládat vybrané funkce tlakového hrnce telefonem.
- Aplikaci používejte pouze s uzavřenou tlakovou poklicí mimo program Smažení.

V rámci softwarové náročnosti operačního systému a požadavků společnosti Google/Apple na zabezpečení aplikací, je nutné pravidelně přizpůsobovat i funkce aplikace. Udržujte také operační

systém vašeho telefonu aktualizovaný na nejnovější verzi. Aplikace vyžaduje operační systém Android 10 a vyšší nebo iOS 10 a vyšší, jinak není možné garantovat její funkčnost.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ S APLIKACÍ

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

ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Po každém použití:

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

*instruktační video pro čištění
tlakové poklice a komponentů*



POPIS PROGRAMŮ

PROGRAM	ČAS			TLAK/TEPLOTA	
	Předvolby	Přednastaveno	Možnosti	Přednastaveno	Možnosti
Ruční nastavení (tlakové vaření)	Méně	1 min	1 – 99 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	99 min			
Polévka	Méně	20 min	20 – 60 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	60 min			
Maso	Méně	15 min	15 – 60 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	60 min			
Luštěniny	Méně	10 min	10 – 90 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	40 min			
	Více	90 min			
Rýže	Méně	8 min	8 – 15 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	12 min			
	Více	15 min			
Pomalé vaření	Méně	3 hod	3 – 12 hod	přibližně 85 °C – 98 °C	–
	Střed	6 hod			
	Více	12 hod			
Pára	Méně	2 min	2 – 25 min	Vysoký	Nízký – Vysoký
	Střed	15 min			
	Více	25 min			
Jogurt	Méně	8 hod	8 – 24 hod	35 °C – 43 °C	–
	Střed	12 hod	–	72 °C – 83 °C	
	Více	20 min	–	cca 150 °C	
Smažení	Méně	30 min	–	cca 175 °C	–
	Střed			cca 190 °C	
	Více			–	
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.
- **Když jsem se snažil upravit čas, nezměnil se.**
Stiskněte tlačítko „Udržení teploty/Zrušit“ a začněte opět zvolením požadovaného nastavení a úpravou času podle potřeby.
- **Vidím, jak z horního víka uniká pára.**
Zapomněli jste nasadit silikonové těsnění na horní víko nebo modrý bezpečnostní ventil. Pokud se některá z těchto částí nenachází správném místě, tlak se nebude vytvářet a může dojít k poškození zařízení.
- **Slyším ucházející páru z rychlého uvolňovacího ventilu a tlak v hrnci se nezvyšuje.**
Rychlouzavírací ventil máte v poloze „Odvzdušnění – Venting“. Tento ventil musí být v poloze „Utěsnění – Sealing“ pro utěsnění tlakového hrnce.
- **Čas pro vaření se nemění.**
Tlakový hrnec ještě nedosáhl provozního tlaku. Odpočítávání času začne, jakmile bude dosaženo provozního tlaku pro přípravu zvoleného typu vaření. Celkový čas přípravy pokrmu tak může být tedy o trochu delší.
- **Občas se horní víko těžce otevírá.**
Pokud se horní kryt obtížně otevírá, může být v tlakovém hrnci ještě tlak. Ověřte si, že modrý bezpečnostní ventil v horním víku tlakového hrnce poklesl do své dolní polohy.
- **Někdy není mé jídlo hotové po naprogramovaném čase. Když se pokusím vrátit horní víko na hrnec, abych jídlo mohl vařit déle, horní víko se nezavře.**
Nechte tlakový hrnec mírně vychladnout. Když je tlakový hrnec stále horký, odvzdušňovací ventil se zvedne a zabrání vám zavření víka. Před umístěním horního víka zpět na tlakový hrnec se ujistěte, že rychloupínací ventil je v poloze „Odvzdušnění – Venting“. Jakmile je horní víko zavřené, přesuňte ventil do polohy „Utěsnění – Sealing“.

- **Co lze udělat, pokud jídlo připravené v tlakovém hrnci obsahuje více tekutin než je požadováno?**
Po sejmutí horního víka stiskněte tlačítko „Smažení“ a nechte přebytečnou kapalinu odpařit. Když příště budete vařit stejný recept použijte méně tekutiny.
- **Myslím, že tlakový hrnec čistím důkladně, ale někdy si všimnu, že pach mého posledního jídla zůstává v hrnci.**
Těsnicí kruh pod horním víkem je vyroben ze silikonu. Silikon má mnoho skvělých vlastností avšak má boužel také tendenci udržovat pachy. Časem se případný zápach rozptýlí.
- **Při zapojení se nerozsvítí displej.**
Zkontrolujte, že máte správně připojený napájecí kabel nebo vyzkoušejte jinou elektrickou zásuvku.

PRAKTICKÝ POSTUP, příklad vaření polévky

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

POZOR! Nevařte pod tlakem polévky obsahující ječmen, rýži, těstoviny, zrna, a sušené polévkové směsi, protože mají tendenci k 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 příložené tištěné kuchařce, online kuchařce www.varteslaskou.cz a také na našem [Facebooku](#) nebo [YouTube](#) kanálu TESLA Electronics.

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA EliteCook K70 WiFi?
Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTŘEBNÍ MATERIÁL A DOPLŇKY

Spotřební materiál můžete zakoupit v oficiálním obchodě značky TESLA eshop.tesla-electronics.eu (skleněná poklička, silikonový popruh, silikonové víko, pečicí forma, silikonová forma na muffiny, silikonové těsnění pro horní víko, držák pro vaření v páře, originální nerezovou nádobu, košík pro vaření v páře, modrý pojistný ventil se záslepkou a mnoho dalších).

ZÁRUČNÍ OPRAVA

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

Záruka se NEVZTAHUJE na:

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



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

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

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

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

Lesen Sie vor der Verwendung des Schnellkochtopfs bitte sorgfältig die Sicherheitshinweise durch und beachten Sie alle gängigen Sicherheitsregeln.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE DIESER SCHNELLKOCHTOPF 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.

- **VORSICHT!** Beim Kochen und beim Öffnen des Deckels kann starker, vertikaler Dampf austreten. Gehäuse, Behälter und Metallteile des Gerätes werden während des Betriebs heiß! Vorsicht!
- 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 alle intern Druck. Das Überdruckventil muss Sei in Position gedreht „Entlüftung – Venting (Steam-Veröffentlichung)“.
- 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.
- 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-/Haubenverriegelung 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 er abgekühlt ist und der Innendruck abgelassen

wurde. 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.
- 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 Silikondichtring, 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 vorgesehene 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 Erstickengefahr zu vermeiden. Diese Tüten sind kein Spielzeug.

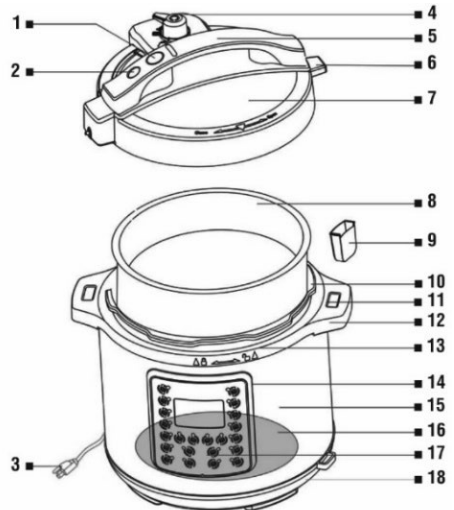
WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL

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.

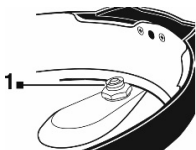
BESCHREIBUNG SCHNELLKOCHTOPF

- 1 Entriegelungstaste für die obere Abdeckung
- 2 Blau Sicherheitsventil
- 3 Stromversorgung Kabel
- 4 Ablassventil Druck
- 5 Handhaben obere Deckel
- 6 Aufbewahrungshalter obere Deckel
- 7 Obere Abdeckung
- 8 Edelstahlbehälter
- 9 Container An Kondensat
- 10 Extern Pot
- 11 Lagerloch obere Deckel
- 12 Griff Druck Töpfe
- 13 Obere Ring
- 14 Bedienfeld
- 15 Körper Druck Töpfe
- 16 Heizung Körper
- 17 Sensor
- 18 Unten Druck Töpfe



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen alle Verpackung Materialien.
- Entfernen Aufkleber An frontal Seite Produkt.
- Waschen Silikon Dichtung und Oberteil Deckel in warmem Seifenwasser Tauchen Sie die obere Abdeckung nicht in Wasser. Teile spülen Und trocken.
- **AUFMERKSAMKEIT!** Niemals nicht gießen Wasser In Druck Töpfe und tauchen Sie nicht Stromversorgung Kabel ins Wasser. Achten Sie immer darauf, dass es aus Edelstahl ist. Schiff vollständig trocken bevor Sie es platzieren zurück zum Körper Druck Töpfe.
- 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 „die Temperatur halten/Stornieren“ und dann 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.



Entfernen Sie die kleine Dichtung von der Unterseite der oberen Abdeckung des blauen Sicherheitsventils, 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 gegebenenfalls vorsichtig

anleitungsvideo zur
reinigung des druckdeckels
und der komponenten



mit einem Schraubenschlüssel nach.
! VORSICHT! Lösen oder entfernen Sie niemals die Mutter.

Setzen Sie das blaue Sicherheitsventil wieder in den oberen Deckel ein. Führen Sie dazu das blaue Sicherheitsventil mit der chmaleren Seite von oben in die Deckelöffnung ein und stecken Sie anschließend den kleinen Silikonring (1) von der Unterseite des Deckels auf das Ventil.



ACHTUNG: Bei falscher Montage kann der obere Deckel undicht werden und Dampf austreten!

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

ÖFFNEN DES SCHNELLKOCHTOPFS

Stellen Sie das Ventil auf die Position „Entlüftung – Venting (Steam-Veröffentlichung)“. Halten Sie den Deckel fest, drücken Sie den blauen Entriegelungsknopf „OFFEN – 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.

SCHNELLKOCHTOPF SCHLIESSEN

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. Die „Braten“ sollte nur ohne Deckel verwendet werden.

Achtung: Bei beschädigter Silikondichtung auf keinen Fall weitergaren!

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN TÄGLICHEN GEBRAUCH

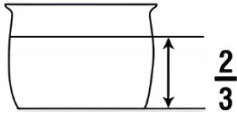
KOCHEN SIE NIEMALS OHNE EDELSTAHL KOCHTOPF!

Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Edelstahl-Kochtopfs vollständig trocken ist, bevor Sie ihn in den Schnellkochtopf einsetzen. Drehen Sie den Edelstahltopf nach dem Einsetzen in den Schnellkochtopf leicht, um einen guten Kontakt zwischen dem Edelstahltopf und dem Heizelement am Boden des Schnellkochtopfs zu gewährleisten. Reinigen Sie den Entlüftungsfiter, falls dieser verstopft ist. Sie müssen den Metallfilter nicht nach jedem Gebrauch des Schnellkochtopfs reinigen, sollten ihn aber regelmäßig überprüfen und gegebenenfalls reinigen. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die korrekte Installation des Taco-Ablassventils und die Montage des blauen Sicherheitsventils.

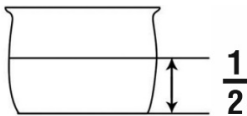
WARNUNG

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 Entlüftungsrohr verstopfen. Äpfel, Preiselbeeren, Rhabarber, Nudeln und getrocknete Suppenmischungen niemals im Schnellkochtopf garen.

- Achten Sie darauf, dass Sie die Markierung „MAX PRESSURE COOK“ auf dem Edelstahltopf nicht überschreiten.



- Bei Kochen Lebensmittel, die Schaumbildung oder erweitern, zum Beispiel Hülsenfrüchte, Bohnen, Erbsen, Linsen, getrocknet Gemüse oder Lebensmittel, die sind meistens Flüssigkeiten, wie sind Suppen, nie nicht füllen Edelstahl Container mehr als An Hälfte Lautstärke!



- Stellen Sie sicher, dass du bist die Markierung „MAX RICE CUP 6“ im Edelstahlbehälter nicht überschritten hat Container bei Reis kochen.

Das Display zeigt

„0000“ Ende des Countdowns / Garvorgang hat noch nicht begonnen
 „bb“ Ende des Schnellkochens und Übergang in den Modus „die Temperatur halten“

TASTE

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

Joghurt

Langsames Kochen

Frittieren

Sous vide

die Temperatur halten

DRUCK /TEMPERATUR

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, stellen Sie mit den Tasten „Einstellungen“ oder „+/-“ die Garzeit ein, stellen Sie mit der Taste „Druck“ niedrigen oder hohen Druck ein und drücken Sie die Taste „Start“, um mit dem Kochen zu beginnen. Solange der Schnellkochtopf Druck aufbaut, ändert sich die Zeit auf dem Display nicht. Der Schnellkochtopf (außer beim Programm LANGSAMES KOCHEN) beginnt erst mit dem Rückzählen der Zeit, wenn der richtige Druck/die richtige Temperatur für das gewählte Programm erreicht ist. Beim Programm LANGSAMES KOCHEN beginnt der Zeitzählvorgang 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 das Kochen jederzeit durch Drücken der Taste „die Temperatur halten/Stornieren“, 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 das Schnellkochen 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.

VERWENDUNG EINES SCHNELLKOCHTOPFS ZUM DRUCKKOCHEN

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

- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine trockene und ebene Fläche.
- Halten Sie den oberen Deckel fest und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören und die Markierung auf dem oberen Deckel  mit der Markierung  auf dem Topfkörper übereinstimmt.
- Bringen Sie das Ventil in die Position „Verschließen – Sealing“.
- Wählen Sie ein Kochprogramm An Bedienfeld Panel, Satz erforderlicher Zeit und Druck (niedriger oder hoher) und drücken Sie Schaltfläche „Start“.
- Wenn es unter Druck steht, kann es freigegeben werden Dampf um Sicherheit oder Entlüftung Ventil. Sobald der Druck im Topf korrekt unter Druck stehenden, oberen der Deckel verriegelt gegen Eröffnung und der Countdown beginnt Zeit Kochen.
- Während Kochen 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, Manuell Einstellungen wechselt in den „die Temperatur halten“- Modus, die Programme Reis, Joghurt, Braten und Sous vide schalten in den Standby - Modus.
- Nach der Veröffentlichung Druck im Topf du wirst sehen, dass Blau Sicherheitsventil im oberen der Deckel ist in der unteren Position.
- Nachdem der Druck von selbst abgebaut wurde oder Sie ihn durch Drehen des Ventilhebels in die Position „Entlüftung – Venting “ selbst schnell abgelassen haben, drehen Sie den oberen Deckel vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn und heben ihn senkrecht nach oben, sodass die kondensierte Flüssigkeit in den Topf tropft.
- Ziehen Sie nach Abschluss des Kochvorgangs das Netzkabel aus der Steckdose und dann aus dem Schnellkochtopf.
- **AUFMERKSAMKEIT!** Dampf und heiße Flüssigkeit können Verbrennungen verursachen. Während des Kochens und beim Öffnen des Deckels kann starker, vertikaler Dampf austreten. Vorsicht!
- Gehäuse, Edelstahlbehälter und Metallteile des Gerätes werden beim Kochen heiß.
- Während des Kochens kann bis zum Abkühlen Dampf aus dem Schnellkochtopf austreten und es besteht Verbrühungsgefahr.
- Solange noch Druck im Schnellkochtopf ist (das blaue Sicherheitsschwimmerventil befindet sich

in der oberen Position), beugen Sie sich nicht über den Schnellkochtopf, da heißer Dampf austreten kann.

- Um den Druck im Schnellkochtopf abzulassen, greifen Sie das Ende des Ventilhebels (nicht das gesamte Ventil) und drehen Sie es in die Position „Entlüftung – 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 „Entlüftung – Venting“. 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 „Versiegelung – Sealing“. Der Schnellkochtopf kühlt langsam ab und das blaue Sicherheitsventil bewegt sich in die untere Position.

DIE TEMPERATUR HALTEN/STORNIEREN

Nach Ablauf der Garzeit (außer bei den Programmen Reis, Joghurt, Braten und Sous vide) piept der Schnellkochtopf, wechselt automatisch in den Modus „die Temperatur halten“ und „bb“ erscheint im Display. Die „die Temperatur halten“ sollte nicht länger als 4 Stunden verwendet werden. Qualität und Konsistenz des Garguts verändern sich bereits nach 1 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 garte Speisen wieder aufzuwärmen.

REIS

Den Reis unter fließendem Wasser gründlich abspülen, bis das Wasser fast klar ist. Dadurch wird überschüssige Stärke entfernt und der Reis lockerer. Den Reis in die herausnehmbare Schüssel geben und Wasser hinzufügen. Die maximale Menge an Reis und Wasser beträgt 6 Tassen. Überschreiten Sie nicht die Markierung „MAX RICE CUP 6“ auf dem Edelstahlbehälter. Sie können den Originalmessbecher verwenden, um das Verhältnis zu bestimmen. Das Grundverhältnis beträgt 1:1 bis 1:2 (1 Teil Reis zu 1 bis 2 Teilen Wasser). Dieses Verhältnis kann jedoch je nach Reissorte und Ihren eigenen Vorlieben leicht variieren.

TIPPS ZUM REISKOCHEN

- Wir empfehlen, das auf der Verpackung angegebene Wasserverhältnis einzuhalten. Wenn Sie sich nicht sicher sind, beginnen Sie mit etwas weniger Wasser und fügen Sie nach und nach mehr hinzu.
- Wenn Sie lockeren Reis möchten, verwenden Sie weniger Wasser, für klebrigeren Reis mehr Wasser.
- Wenn Sie möchten, können Sie den Reis vor dem Kochen salzen und Ihre Lieblingsgewürze hinzufügen.
- Fügen Sie Butter hinzu, wenn Sie den Geschmack verbessern möchten. Dadurch verhindern Sie auch, dass der Reis klebt.
- Lassen Sie nach Ablauf der Kochzeit schnell den Druck ab und lassen Sie den Reis noch einige Minuten unter dem Deckel stehen. Dadurch wird der Reis perfekt gar und luftiger.

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

Mittlere: 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. Stellen Sie dazu den Dampfgarer oder den Edelstahlkorb (Korb nicht im Lieferumfang enthalten) in den Edelstahlbehälter und geben Sie so viel Wasser hinzu, dass der Wasserstand ca. 1 cm unter dem Rost liegt. Stellen Sie sicher, dass sich der Ventilhebel in der Position „Versiegelung – Sealing“ befindet.

DAMPFTIPPS

- Beim Dampfgaren gehen viel weniger Vitamine und Mineralstoffe ins Wasser über als beim Kochen in einem herkömmlichen Topf. Die Lebensmittel behalten ihre natürliche Form, Farbe und ihren Geschmack.
- Beim Dampfgaren wird kein Fett hinzugefügt, was ideal für eine gesunde Ernährung ist.
- Verwenden Sie frische und hochwertige Lebensmittel.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke, damit sie gleichmäßig garen.
- Lassen Sie zwischen den einzelnen Lebensmittelstücken genügend Platz, damit der Dampf frei zirkulieren kann.
- Richtwerte für das Dämpfen von frischem oder gefrorenem Gemüse: 2 Minuten, Fisch 3 bis 5 Minuten.
- Verwenden Sie nach dem Garen von Gemüse oder Meeresfrüchten die Schnelldampfentlüftung, damit das Essen nicht verkocht.
- Im Gegensatz zu anderen Druckkochfunktionen arbeitet der Schnellkochtopf während des Programms „Dampfgaren“ mit voller Leistung. Diese hohe Leistung kann zu Verbrennungen an Lebensmitteln oder Gegenständen führen, wenn diese in direkten Kontakt mit dem Boden des Innentopfs kommen. Verwenden Sie daher bitte den mitgelieferten Dampfgarhalter, einen Metallkorb oder einen Glas-/Keramikbehälter (nicht im Lieferumfang enthalten), der in den Innentopf passt.

TIPPS ZUR STERILISIERUNG

- Waschen Sie die Gegenstände vor der Sterilisation mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Gegenstände, die Sie sterilisieren möchten, aus einem Material bestehen, das gegen hohe Temperaturen und Druck beständig ist.
- Sie können beispielsweise Babyflaschen, Babynahrungsbehälter und vieles mehr sterilisieren.
- Nehmen Sie die sterilisierten Gegenstände nach Beendigung des Vorgangs heraus und lassen Sie sie auf einer sauberen Oberfläche trocknen.

TIPPS UND RICHTZEITEN FÜR DAS KOCHEN VON EIERN

Zum Kochen von Eiern setzen Sie den Dampfkorb in den herausnehmbaren Behälter ein, füllen Sie so viel Wasser ein, dass der Wasserstand etwa 1 cm unter dem Korb liegt, und legen Sie die Eier vorsichtig hinein. Befolgen Sie die Anweisungen zum Druckkochen, schließen Sie den Druckdeckel, stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein und drücken Sie die Taste „Start“. Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie den Druck schnell ab, öffnen Sie den Topf und geben Sie die Eier in eine Schüssel mit Eiswasser, um den Garvorgang zu stoppen und das Eigelb schön flüssig zu halten (bei weich gekochten Eiern).

- Kochen Sie die Eier nur in einer Schicht, stapeln Sie sie nicht übereinander.
- Die Kochzeit kann je nach Größe der Eier und Ihren Vorlieben leicht variieren.
- Weich gekochte Eier: 2 bis 3 Minuten.
- Halbweich gekochte Eier: 4 bis 5 Minuten.
- Hart gekochte Eier: 6 bis 7 Minuten.

MANUELLE EINSTELLUNGEN

Programmieren Sie Druckstufe und Garzeit manuell nach Ihrem Lieblingsrezept oder Ihren Vorlieben. Die benutzerdefinierte Garzeit ist ideal zum Garen von Fleisch oder Geflügel mit einem Gewicht von über 1,5 kg.

LANGSAMES KOCHEN

Beim langsamen Garen bräunt Fleisch naturgemäß nicht so, wie es beim Garen in der Pfanne oder im Ofen der Fall wäre. Es ist nicht nötig, Fleisch oder Geflügel vor dem langsamen Garen anzubraten, Sie können es aber tun, wenn Sie es so bevorzugen. Das Anbraten von Hackfleisch, Speck und Wurst vor dem langsamen Garen kann wünschenswert sein, um überschüssiges Fett aus den Lebensmitteln zu entfernen. Vermeiden Sie es, den Topf während des langsamen Garens zu öffnen, da dies zu erheblichem Wärmeverlust führt. Wenn Sie den Schnellkochtopf öffnen müssen, tun Sie dies so schnell wie möglich. Manche Lebensmittel wie Karotten, Kartoffeln und Rote Bete benötigen eine längere Garzeit 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 „Entlüftung – Venting“.
- 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 „Langsam Kochen“, in 30 Minuten Schritte, Drücken „+“ Tasten oder „-“.

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 „Versiegelung – Sealing“ befindet.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine 230-V-Steckdose.
- Die LED-Anzeige zeigt „0000“ angezeigt.

- 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“ zum Starten 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

In einem Schnellkochtopf können Sie köstlichen hausgemachten Joghurt ganz nach Ihrem Geschmack zubereiten. Für die Herstellung können Sie pasteurisierte, aber auch frische Milch verwenden. Die Qualität des fertigen Joghurts hängt direkt von der Qualität der verwendeten Milch und des Joghurts ab. Vor Beginn des Kochvorgangs empfehlen wir, alle Utensilien, die mit dem zubereiteten Joghurt in Berührung kommen, zu sterilisieren.

- Gießen Sie die gewünschte Milchmenge in den Edelstahlbehälter.
- Schließen Druck Topf und bewegen Hebel Ventil in die Position „Versiegelung – Sealing“ bringen.
- Drücken „Joghurt“ - Taste, dann drücken Schaltfläche „Einstellungen“ zum auf der LED -Anzeige wird sein Es wird „00:20“ angezeigt.
- Die Milch wird auf eine Temperatur von 72 – 83 °C erhitzt. Dann stoppt das Erhitzen und auf der LED-Anzeige wird „YOGT“ angezeigt.
- Drücken Schaltfläche „Stornieren“, verschieben Hebel in die Position „Entlüftung – Venting“ und offen Deckel.
- Den Edelstahlbehälter entnehmen und die Milch auf ca. 40 °C abkühlen lassen. Die Temperatur mit einem Thermometer kontrollieren. Sie können das Abkühlen der Milch beschleunigen, indem Sie den Edelstahlbehälter in einem Eisbad kühlen.
- Dann in die Milch einrühren Joghurt (ungesüßt, ohne Früchte) und setzen Sie den Edelstahlbehälter wieder in den Schnellkochtopf ein.
- Schließen Druck Topf, Ventildose Sei entweder in der Position „Versiegelung – Sealing“ oder auch in der Position „Entlüftung – Venting“.
- Drücken Sie die Taste „Joghurt“ und dann die Taste „Einstellungen“, bis auf dem Display „08:00“ angezeigt wird, um die Milch 8 Stunden lang kultivieren zu lassen, oder „12:00“, um die Milch 12 Stunden lang kultivieren zu lassen, oder stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ Ihre eigene Zeit ein.
- Nach Abschluss der Kultivierung zeigt die LED-Anzeige „YOGT“ an.

SOUS VIDE

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

- Die Dicke von Fleisch, Geflügel und Fisch bestimmt die Garzeit. Überprüfen Sie nach dem Entnehmen der Lebensmittel mit einem Thermometer, ob eine sichere Kerntemperatur erreicht ist.
- Lebensmittelsicherheit bei Handhabung und Zubereitung hat stets oberste Priorität. Wenn Sie sich über die richtige Garzeit nicht sicher sind, verlängern Sie die Garzeit um 30 Minuten, um Eier oder Geflügel sicher zu pasteurisieren.
- Anbraten nach dem Garen verleiht Lebensmitteln eine knusprige Textur. Geben Sie nach dem Garen Öl in eine heiße Pfanne und braten Sie das gegarte Fleisch 30 Sekunden pro Seite an.
- Gemüse gart schneller, wenn es in dünne, kleine Stücke geschnitten wird.
- Obst kann Sous Vide gegart werden, um Toppings, Pürees, Sirup und mehr zuzubereiten.
- Verwenden Sie beim Garen von Lebensmitteln immer BPA-freie Vakuumbbeutel. Vakuumieren Sie Lebensmittel in geeigneten Beuteln.
- Geben Sie die Lebensmittel in einen Edelstahltopf. Beim Garen mehrerer Portionen oder Sorten sollten sich die Beutel nicht berühren.
- Geben Sie so viel Wasser in den Topf, dass die Lebensmittel vollständig bedeckt sind.
- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu schließen.
- Stellen Sie den Ventilhebel zum drucklosen Garen auf die Position „Entlüftung – Venting“.
- Drücken Sie die Taste „Sous vide“.
- Mit den Tasten „Presets“, „+“ oder „-“ können Sie die Garzeit verändern. Mit der Taste „Presets“ können Sie auch die gewünschte Temperatur verändern. Weniger: ca. 55 °C, Mittel: ca. 63 °C, Mehr: ca. 80 °C.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um den Garvorgang zu starten.
- Wenn das Wasser die richtige Temperatur erreicht hat, piept das Gerät, und die Garzeit beginnt herunterzuzählen.
- Nach Ablauf der Garzeit piept das Gerät, und das Display zeigt „00:00“ an.
- Öffnen Sie das Gerät und heben Sie den Deckel gerade nach oben, sodass die restliche Flüssigkeit in den Topf tropft.
- Nehmen Sie den Beutel vorsichtig aus dem Wasser und genießen Sie Ihr Essen.

STEUERUNG EINES SCHNELLKOCHTOPFS MIT IHREM TELEFON

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



ANDROID

Suchen Sie im Google Play Store 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 „WiFi“ an Töpfe wird sein blinken, wenn nicht, gedrückt halten Taste „WiFi“ 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“, klicken Sie Klicken Sie auf „Hinzufügen“, das WiFi- Netzwerk wird angezeigt, geben Sie WiFi - Netzwerkkennwort (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 Schnellkochtopf wurde erfolgreich zur App hinzugefügt.
- Klicken Sie auf „Fertig“ und Sie können nun ausgewählte Funktionen des Schnellkochtopfs mit Ihrem Telefon steuern.
- Nutzen Sie die Anwendung nur mit geschlossenem Druckdeckel außerhalb des Frittierprogramms.

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.

FEHLERBEHEBUNG MIT DER ANWENDUNG

- Wenn „TESLA EliteCook K70 WiFi“ 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 der oben beschriebenen Vorgehensweise 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.
- Stellen Sie sicher, dass der Zugriff auf Ihr Telefon nicht durch eine Drittanbieteranwendung (VPN, Antivirus, Firewall usw.) blockiert wird.
- Es wird ein Wi-Fi-Netzwerk mit einer Frequenz von 2,4 GHz und WPA1- oder WPA2-Sicherheit unterstützt.

- Versuchen Sie, auf einem anderen Telefon eine Verbindung zu einem anderen WiFi-Router oder WiFi-Hotspot 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 Ihr WiFi-Router.

REINIGUNG EINES SCHNELLKOCHTOPFS

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 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 Edelstahl Behälter und waschen Sie es in warmem Wasser mit einem weichen Reinigung 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.

*anleitungsvideo zur
reinigung des druckdeckels
und der komponenten*



PROGRAMMBESCHREIBUNG

PROGRAMM	ZEIT			DRUCK/TEMPERATUR	
	Einstellungen	Vorgabe	Optionen	Vorgabe	Optionen
Manuelle Einstellung (Druckgaren)	Weniger	1 Minute	1 - 99 Minuten	Horer	Niedriger - Horer
	Mittlere	30 Minuten			
	Mehr	99 Minuten			
Suppe	Weniger	20 Minuten	20 - 60 Minuten	Horer	Niedriger - Horer
	Mittlere	30 Minuten			
	Mehr	60 Minuten			
Fleisch	Weniger	15 Minuten	15 - 60 Minuten	Horer	Niedriger - Horer
	Mittlere	30 Minuten			
	Mehr	60 Minuten			
Hülsenfrüchte	Weniger	10 Minuten	10 - 90 Minuten	Horer	Niedriger - Horer
	Mittlere	40 Minuten			
	Mehr	90 Minuten			
Reis	Weniger	8 Minuten	8 - 15 Minuten	Horer	Niedriger - Horer
	Mittlere	12 Minuten			
	Mehr	15 Minuten			

Langsames Kochen	Weniger	3 Stunden	3 - 12 Stunden	ca. 85° C - 98 °C	-
	Mittlere	6 Stunden			
	Mehr	12 Uhr			
Dampf	Weniger	2 Minuten	2 - 25 Minuten	Horer	Niedriger - Horer
	Mittlere	15 Minuten			
	Mehr	25 Minuten			
Joghurt	Weniger	8 Uhr	8 - 24 Stunden	35° C - 43 °C	-
	Mittlere	12 Uhr			
	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 Uhr			
	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.
- Wann Ich habe es versucht anpassen Zeit, es hat sich nicht geändert.**

Drücken Taste „die Temperatur halten/Stornieren“ und Start wieder durch Wahl erforderlich Einstellung und Bearbeitung Zeit entsprechend Bedürfnisse.
- 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 Schnellschlussventil befindet sich in der Stellung „Entlüftung – Venting“. Dieses Ventil muss sich in der Position „Verschließen“ befinden, um den Schnellkochtopf abzudichten.
- **Die Garzeit ändert sich nicht.**
Druck Pot Trotzdem nicht erreicht betriebsbereit Druck. Countdown Zeit beginnt, sobald wird sein erreicht betriebsbereit Druck für die Vorbereitung 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, stellen Sie sicher, dass sich das Schnellverschlussventil in der Position „Entlüftung – Venting“. Sobald der obere Deckel geschlossen ist, bewegen 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 verflüchtigt sich dieser Geruch.
- **Das Display leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.**
Überprüfen Sie, ob das Netzkabel richtig angeschlossen ist, oder versuchen Sie es mit einer anderen Steckdose.

PRAKTISCHE VORGEHENSWEISE, Beispiel Suppe kochen

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

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

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

Hühnerbrühe

1 Hähnchen, kann eingefroren werden	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.
1 Sellerie, in Stücke geschnitten	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.
1 Zwiebel, halbiert	Nach Ablauf des Countdowns lässt man den Druck langsam von selbst abfallen (die Kochzeit kann je nach Bedarf verlängert oder verkürzt werden).
3 halbierte Knoblauchzehen	
Salz, Pfeffer, Suppengewürz zum Abschmecken	

TECHNISCHER SUPPORT

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

VERBRAUCHSMATERIALIEN UND ZUBEHÖR

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

GARANTIEREPARATUR

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

Die Garantie deckt NICHT ab:

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



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

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

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

THIS PRESSURE COOKER 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.

- **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)“.
- 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.
- 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 it has cooled down and 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 necessary 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 is 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.

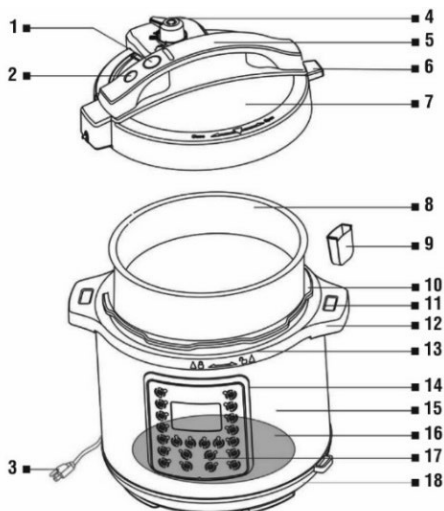
IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD

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.

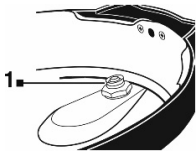
DESCRIPTION PRESSURE COOKER

- 1 Top cover release button
- 2 Blue safety valve
- 3 Power supply cable
- 4 Release valve pressure
- 5 Handle upper lids
- 6 Storage holder upper lids
- 7 Upper cover
- 8 Stainless steel container
- 9 Container on condensate
- 10 External pot
- 11 Storage hole upper lids
- 12 Grip handle pressure pots
- 13 Upper ring
- 14 Control panel
- 15 Body pressure pots
- 16 Heating body
- 17 Sensor
- 18 Bottom pressure pots



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.
- **ATTENTION!** Never don't pour water in pressure pots and do not immerse power supply cable into the water. Always make sure it is stainless steel. vessel completely dry before you place it back to the body pressure pots.
- 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 then 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 clean up humid cloth and cleaning agent means on dishes.



instructional video for
cleaning the pressure
lid and components



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

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

! CAUTION! Never loosen or remove the nut.

Reinstall 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 place the small silicone ring (1) on the valve from the bottom of the lid.

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

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

OPENING THE PRESSURE COOKER

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

CLOSE THE PRESSURE COOKER

Before closing the pressure cooker, make sure that the silicone seal is properly fitted around the entire circumference of the top lid, the blue safety valve with seal and the metal filter are in place. Hold the top lid firmly 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. 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

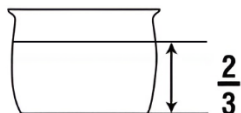
NEVER COOK WITHOUT A STAINLESS STEEL COOKING!

POT Make sure the outside of this stainless steel cooking pot is completely dry before placing it in the pressure cooker body. After placing the stainless steel pot in the pressure cooker body, rotate it slightly to ensure good contact between the stainless steel pot and the heating element at the bottom of the pressure cooker. If the air 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 the correct installation of the taco release valve and the assembly of the blue safety valve.

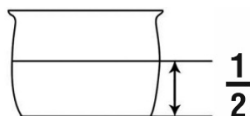
WARNING

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 you do not exceed the „MAX PRESSURE COOK“ mark on the stainless steel pot.**



- **At cooking food that foaming or expand, for example legumes, beans, peas, lentils, dried vegetables or foods that are mostly liquids, such as soups, never do not fill stainless steel container more than on half volume!**



- **Make sure that you are did not exceed the „MAX RICE CUP 6“ mark in the stainless steel container at cooking rice.**

The display shows

„0000“ End of the countdown / cooking has not started
„bb“ End of pressure cooking and transition to „Keep warm“ mode

BUTTON

Soup, Meat, Bean, Rice, Steam, Manual

Yoghurt

Slow cook

Sauté

Sous vide

Keep warm

PRESSURE /TEMPERATURE

30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

approx. 55 °C ~ 80 °C

approx. 75 °C ~ 80 °C

Select the desired program, use the „Preferences“ or „+/-“ button to set the cooking time, use the „Pressure“ button to set low or high pressure and press the „Start“ button to start cooking. As long as the pressure cooker is building 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 when the correct pressure/temperature for the selected program is reached. For the SLOW COOK program, the time starts counting down immediately after starting. 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, Yoghurt, 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 („Normal“).

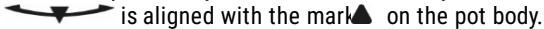

PRESSURE

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 will be on.

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

HOW TO USE A PRESSURE COOKER FOR PRESSURE COOKING

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

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

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

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

PRESSURE RELEASE

Quick pressure release

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

Slow pressure 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 the 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 bowl and add water. The maximum amount of rice and water is 6 cups, do not exceed the „MAX RICE CUP 6” mark on the stainless steel container. 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), however, this ratio may vary slightly depending on the type of rice and your own preferences.

TIPS FOR COOKING RICE

- We recommend following the water ratio indicated on the rice packaging. If you are unsure, start with a slightly smaller amount of water and add more gradually.
- If you want loose rice, use less water; for stickier rice, use more water.
- If you like, you can salt the rice and add your favorite spices before cooking.

- Add butter to enhance the flavor and prevent the rice from sticking.
- After the cooking time has elapsed, quickly release the pressure and let the rice stand for a few more minutes under the lid. This will allow the rice to cook thoroughly and become fluffier.

SAUTÉ

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

Select the desired heating temperature by pressing the „Preferences” button:

Less: approx. 150 °C **Normal:** approx. 175 °C **More:** approx. 190 °C

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

STEAM

The „Steam” program is designed for steaming food or sterilizing items. You can steam eggs, vegetables, seafood, or heat food, for example. When using the program, place the steaming rack or stainless steel basket (basket not included) in the stainless steel container and add enough water so that the water level is approximately 1 cm below the grid. Make sure the valve lever is in the „Sealing” position.

NOTES ON STEAM COOKING

- When steaming, far fewer vitamins and minerals are released into the water than when cooking in a conventional pot. Food retains its natural shape, color, and flavor.
- Steaming does not require the addition of fat, which is ideal for healthy eating.
- Use fresh, high-quality food.
- Cut the food into equal-sized pieces so that they cook evenly.
- Leave enough space between the pieces of food so that the steam can circulate freely.
- Approximate steaming times for fresh or frozen vegetables: 2 minutes, fish 3-5 minutes.
- When cooking vegetables or seafood is complete, use the quick steam release to prevent the food from overcooking.
- Unlike other pressure cooking functions, the pressure cooker operates at full power during the "Steam" program. This high power can burn food or objects if they come into direct contact with the bottom of the inner pot. Therefore, please use the included steaming rack, metal basket, or glass/ceramic container (not included) that fits inside the inner pot.

NOTES ON STERILIZATION

- Before sterilization, wash the items with warm water and detergent.
- Make sure that all items you want to sterilize are made of material that is resistant to high temperatures and pressure.
- You can sterilize baby bottles, food containers, and more.
- After sterilization, remove the items and let them dry on a clean surface.

TIPS AND APPROXIMATE TIMES FOR COOKING EGGS

To cook eggs, place the steaming rack in the removable container, add enough water so that the water level is approximately 1 cm below the rack, and carefully place the eggs in the container. Follow the instructions for pressure cooking, close the pressure lid, set the desired cooking time, and press the "Start" button. Once the cooking time has elapsed, 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 beautifully runny (for soft-boiled eggs).

- Cook the eggs in a single layer; do not stack them on top of each other.
- Cooking time may vary slightly depending on the size of the eggs and your preferences.
- Soft-boiled eggs: 2-3 minutes.
- Medium-boiled eggs: 4-5 minutes.
- Hard-boiled eggs: 6-7 minutes.

MANUAL SETTINGS

Manually program the pressure level and cooking time according to your favorite recipe or preference. Custom 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 cooked in a pan or oven. It is not necessary to brown meat or poultry before Slow Cook, but you can do so if you prefer it that way. Browning ground beef, bacon, and sausage before Slow Cook may be desirable to remove excess fat from the food. Avoid opening the pot during Slow Cook 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, require longer cooking times 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 „+“ buttons or „-“.

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.
- Plug the power cord into a 230 V socket.
- The LED display will show „0000“.
- Press the „Delay“ button. The LED display will show „0:30“, which 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 other 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“ and other the light will turn on for you chosen one program.
- Press „Delay“ button to start 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.

YOGHURT

You can prepare delicious homemade yogurt according to your preferences in a pressure cooker. 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 utensils that will come into contact with the yogurt being prepared.

- Pour the desired amount of milk into the stainless steel container.
- Close pressure pot and move lever valve to the „Sealing“ position.
- Press „Yoghurt“ button, then press „Preferences“ button to on the LED display will be „00:20“ will be displayed.
- The milk will start heating to a temperature of 72 ~ 83 °C. Then the heating will stop and the LED display will show „YOGT“.
- Press „Cancel“ button, move lever to the „Venting“ position and open lid.
- Remove the stainless steel container and let the milk cool to about 40°C, checking the temperature with a thermometer. You can speed up the cooling of the milk by cooling the stainless steel container in an ice bath.
- Then stir into milk yogurt (unsweetened, without fruit) and place the stainless steel container back into the pressure cooker body.
- Close pressure pot, valve can be either in the „Sealing“ position or also in the „Venting“ position.
- Press the „Yogurt“ button, then press the „Preferences“ button until the display shows „08:00“, to culture the milk for 8 hours or „12:00“, to culture the milk for 12 hours, or set your own time using the „+“ or „-“ buttons.
- After the cultivation is complete, the LED display will show „YOGT“.

SOUS VIDE

Sous vide cooking is a true culinary art! Although it is a very simple cooking method, it is often used by gourmet chefs to prepare complex meals, rich appetizers and vegetables. 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 during handling and cooking is always a priority. If you are unsure about the correct cooking, add 30 minutes of cooking time to safely pasteurize eggs or poultry.
- Searing after cooking gives foods a crispy texture. After cooking is complete, pour oil into a hot pan and quickly sear the cooked meat for 30 seconds on each side.
- Vegetables will cook faster if cut into thin, small pieces.
- Fruit can be cooked sous vide for making toppings, purees, syrups and more.

- Always use BPA-free vacuum bags when cooking food. Vacuum seal food in appropriate sized bags.
- Place food in a stainless steel cooking pot. When cooking multiple servings or types, 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 the „Sous vide“ button.
- Use the “Presets”, “+” or “-” buttons to change the cooking time. You can also change the desired temperature with the “Presets” button. Less: approx. 55 °C, Medium: approx. 63 °C, More: approx. 80 °C.
- Press the „Start“ button to start cooking.
- When the water reaches the correct temperature, the device will beep and the cooking time will begin to count down.
- When the cooking time has elapsed, the device will beep and the display will show „00:00“.
- Open the device and lift the top lid straight up so that the remaining liquid drips into the pot.
- Carefully remove the bag from the water and enjoy your meal.

CONTROLLING A PRESSURE COOKER 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 you its account in the „TESLA Smart“ application and log in.
- Enable all authorization, which application requires.
 ANDROID: enable authorization applications „Location“ and „Nearby Devices“.
 iOS: enable authorization applications „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“, click click „Add“, the Wi-Fi network will appear, enter Wi-Fi network password (if already is not found automatically) and click Click „Next“. The pressure cooker will start pairing with the app.

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

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

TROUBLESHOOTING WITH THE APPLICATION

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

CLEANING A PRESSURE COOKER

After each use:

- Unplug the power cord from the wall outlet and then from the pressure cooker and allow it to cool completely.
- Disassemble and clean the top lid, metal filter, safety valve, pressure 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 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.

*instructional video for
cleaning the pressure
lid and components*



PROGRAM DESCRIPTION

PROGRAM	TIME			PRESSURE/TEMPERATURE	
	Preferences	Preset	Options	Preset	Options
Manual settings (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			
Yoghurt	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.
- **When I tried to adjust time, it hasn't changed.**
Press „Keep warm/Cancel“ and start again by election required setting and editing time according to needs.
- **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-closing 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. Countdown time will start as soon as will be achieved operational pressure 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 odor will dissipate.
- **The display does not light up when plugged in.**
Check that the power cord is properly connected or try a different electrical outlet.

PRACTICAL PROCEDURE, example of cooking soup

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

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

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

Chicken broth

1 chicken, can be frozen

1 celery, cut into pieces

1 onion, halved

3 halved garlic cloves

salt, pepper, soup seasoning
for seasoning

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

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

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

TECHNICAL SUPPORT

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

Contact us: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABLES AND ACCESSORIES

You can purchase consumables in the official TESLA store eshop.tesla-electronics.eu

(glass lid, silicone strap, silicone lid, baking dish, silicone muffin tin, silicone seal for the top lid, steaming holder, original stainless steel container, steaming basket, blue safety valve with plug and many more).

WARRANTY REPAIR

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

The warranty does NOT cover:

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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



This product meets the requirements of the European Union.



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

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

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

Kedves vásárlónk!

Köszönjük, hogy a TESLA EliteCook K70 WiFi készüléket választotta.

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

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

EZ A KUPONFŐZŐ CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA ALKALMAS.

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

- **VIGYÁZAT!** Főzés közben és a 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 szelepek legyen pozícióba került „Szellőztetés – Venting (Steam kiadás)”.
- Minden használat előtt ellenőrizze a szellőzőcsatornákat és szellőzőnyílásokat, hogy nincsenek eltömődve. Távolítsa el és tisztítsa meg a szellőzőszelepet a szennyeződésekől.
- 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.
- 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 leveseket 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 le nem hűlt és a belső nyomás ki nem szabadult. 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 párák 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 mozgatásakor 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 tárgyakban 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.

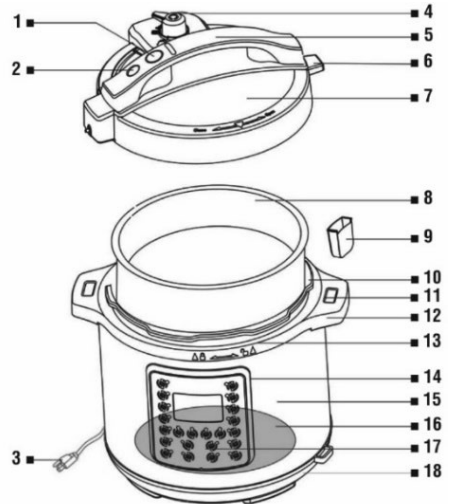
FONTOS INFORMÁCIÓK A HÁLÓZSEBZSÉLGETÉSRŐL

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.**

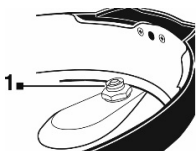
LEÍRÁS KUPACFŐZŐ

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



ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Eltávolítás minden csomagolás anyagok.
- Eltávolítás matrica -on elülső oldal termék.
- Mosás szilikon tömítés és felső rész fedél meleg, szappanos vízben Ne merítse vízbe a felső fedelet. Alaposan mossa el. alkatrészek öblítés és száraz.
- **FIGYELEM!** Soha ne öntsöd víz ban nyomás edényeket, és ne merítse vízbe tápegység kábelt a vízbe. Mindig győződjön meg róla, hogy rozsdamentes acélból készült. edény teljesen száraz mielőtt elhelyezné vissza a testhez nyomás edények.
- A bevezetés után tisztítás újra összeszerelni felső borító nyomás edényeket, és tedd rájuk fém szilikonnal körbevágva tömítés.
- Csatlakozás csatlakoztassa a nyomáshoz fazék, majd dugd be tápegység tápkábel aljzatok.
- Leválasztáshoz nyomás edények sajtó egyszer gomb „Melegen tartás/Törlés”, majd 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.



Távolítsa el a kis tömítést a kék biztonsági szelep felső fedelének aljáról, húzza ki a tetején található kék biztonsági szelepet, és mossa el meleg, szappanos vízben.

Rendszeresen ellenőrizze a nyomáscsökkentő szelep szellőzőcsőjének anyáját, és szükség esetén óvatosan húzza meg egy kulccsal.

FIGYELEM! Soha ne lazítsa meg vagy távolítsa el az anyát.

oktatóvideó a nyomástartó
fedél és alkatrészeinek
tisztításához



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



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

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

A KUPONFŐZŐ NYITÁSA

Állítsa a szelepet „Szellőztetés – Venting” 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 KUPONG FŐZŐ 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 kattanást és sípoló hangot nem hall. A felső fedélen lévő  jelölésnek egy vonalban kell lennie a kukta testén  található jelöléssel. A „Sütés” funkciót csak a felső fedél nélkül szabad használni.

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

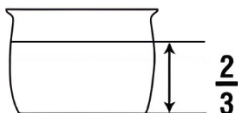
FONTOS INFORMÁCIÓK A NAPI HASZNÁLATHOZ SOHA NE FŐZZÖN ROZSDAMENTES ACÉL!

FŐZŐEDÉNY NÉLKÜL! Mielőtt a rozsdamentes acél főzőedényt a kukta testébe helyezné, győződjön meg arról, hogy a külső része teljesen száraz. Miután a rozsdamentes acél edényt a kukta testébe helyezte, kissé forgassa el, hogy biztosítsa a jó érintkezést a rozsdamentes acél edény és a kukta alján található fűtőszál között. Ha a szellőzőszűrő eltömődött, tisztítsa meg. A fémszűrőt nem kell minden használat után tisztítani, de rendszeresen ellenőrizze, és szükség esetén tisztítsa meg. Minden használat előtt ellenőrizze a taco kioldószelepének és a kék biztonsági szelep összeszerelésének helyességét.

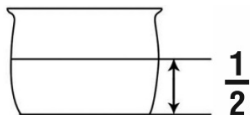
FIGYELMEZTETÉS

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, tésztaét és száraz leveskeverékeket.

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



- A főzés étel, ami habzó vagy bővíteni, például hüvelyesek, bab, borsó, lencse, szárított zöldségek vagy olyan ételek, amelyek vannak többnyire folyadékok, mint például vannak levesek, soha ne töltsd meg rozsdamentes acél tartály több mint -on fél kötet!



- Győződjön meg róla, hogy te vagy nem lépte túl a rozsdamentes acél „MAX RICE CUP 6” jelzést tartály a rizsfőzés.

A kijelzőn

"0000"

A visszaszámlálás vége/a főzés még nem kezdődött el.

"bb"

A nyomás alatti főzés vége és átkapcsolás „Melegen tartás” üzemmódba.

GOMB

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

NYOMÁS /HŐMÉRSÉKLET

30 ~ 45 kPa /50 ~ 65 kPa

Joghurt

35 °C ~ 43 °C

Lassú főzés

85 °C ~ 98 °C

Sütés

150 °C ~ 190 °C

Sous vide

kb. 55 °C ~ 80 °C

Melegen tartás

kb. 75 °C ~ 80 °C

Válassza ki a kívánt programot, a „Beállítás” vagy a „+/-” gombbal állítsa be a főzési időt, a „Nyomás” gombbal válasszon alacsony vagy magas nyomást, majd nyomja meg a „Start” gombot a főzés megkezdéséhez. Amíg a kukta nyomást épít, a kijelzőn látható idő nem változik. A kukta (a LASSÚ FŐZÉS program kivételével) csak akkor kezdi el a visszaszámlálást, amikor eléri a kiválasztott programhoz megfelelő nyomást/hőmérsékletet. A LASSÚ FŐZÉS program esetében az idő visszaszámlálása közvetlenül az indítás után elkezdődik. A főzési program (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.

BEÁLLÍTÁSOK

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 „Beállítások” 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 „Magas nyomás” jelzőfény világít, nyomja meg egyszer a „Nyomás” gombot, és az „Alacsony nyomás” jelzőfény világitani fog.

- 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 eg,  vonalba nem kerül az edény testén ▲ lévő jelöléssel.
- Állítsa a szelepet „Tömítés – Sealing” állásba.
- Válasszon egy főzési programot -on vezérlőpult panel, készlet kívánt idő és nyomás (Alacsony vagy Magas) és nyomja meg „Start” gomb.
- Amikor nyomás alatt van edény melegítve kiadható gőz körül biztonság vagy szellőztetés szelep. Miután a nyomás edény helyesen nyomás alatt, felső a fedél zárai ellen nyitás és a visszaszámlálás megkezdődik idő főzés.
- Alatt főzés te tudsz néha észrevenni kiadás párok biztonság vagy szellőztetés szelep. Ez rendben van. Az is rendben van, ha alatt főzés hallani fogod a nyomást edény ki- és bekapcsol, mert ellenőrzés nyomás az edényben.
- Lejárat után alkalommal főzés nyomás edény sípol, és a program automatikusan Leves, Hús, Bab, Párolás, Lassú főzés, Kézi beállítások módba kapcsol „Melegen tartás” esetén a Rizs, Joghurt, Sütés és Sous vide programok 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 húсок, 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 (a Rizs, Joghurt, Sütés és Sous vide programok kivételével) a kukta sípol, automatikusan „Melegen tartás” üzemmódba kapcsol, és a kijelzőn a „bb” felirat jelenik meg. A „Melegen tartás” funkciót nem szabad 4 óránál tovább használni. A főtt étel minősége és állaga már 1 óra elteltével elkezd változni. A program megszakításához nyomja meg a „Melegen tartás/Törlés” gombot, amíg a LED kijelzőn meg nem jelenik a „0000”.

A funkciót manuálisan is elindíthatja a „Melegen tartás/Törlés” gomb megnyomásával, például a már elkészült ételek 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 habosabbá válik. Helyezze a rizst a kivehető tábla, és adjon hozzá vizet. A rizs és a víz maximális mennyisége 6 csésze, ne lépje túl a rozsdamentes acél tartályon 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 víz), azonban ez az arány a rizs típusától és az Ön preferenciáitól függően kissé eltérhet.

TIPPEK RIZSFŐZÉSHEZ

- Javasoljuk, hogy tartsa be a rizs csomagolásán feltüntetett vízmennyiséget. Ha nem biztos benne, kezdje kissé kevesebb vízzel, és fokozatosan adjon hozzá.
- Ha laza rizst szeretne, használjon kevesebb vizet, ha ragadóbbat, akkor többet.
- Ha szeretné, sózza meg a rizst, és adjon hozzá kedvenc fűszereit még főzés előtt.
- Adjon hozzá vajot, ha javítani szeretné az ízét, és megakadályozza, hogy összeragadjon.
- A főzési idő letelte után gyorsan engedje le a nyomást, és hagyja a rizst még néhány percig fedő alatt állni. Így a rizs tökéletesen megfő, és puhább lesz.

SÜTÉS

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

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

Csökkent: kb. 150 °C

Normál: kb. 175 °C

Növel: kb. 190 °C

Hagyja a nyomás alatti 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 a rozsdamentes acél kosarat (a kosár nem tartozék) a rozsdamentes acél edénybe, 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 gőzölés során sokkal kevesebb vitamin és ásványi anyag kerül a vízbe, mint a hagyományos főzés során. Az ételek megőrzik természetes formájukat, színüket és ízüket.
- A gőzölés során nem kell zsírt adni az ételekhez, ami ideális az egészséges táplálkozáshoz.
- Használjon friss és jó minőségű alapanyagokat.

- Vágja az ételeket egyforma méretű darabokra, hogy egyenletesen főjenek.
- Hagyjon elegendő helyet az egyes ételdarabok között, hogy a gőz szabadon keringhessen.
- A friss vagy fagyasztott zöldségek gőzölésének becsült ideje: 2 perc, halak 3 ~ 5 perc.
- A zöldségek vagy tengeri ételek főzésének befejezése után használja a gőz gyors kiengedését, hogy az étel ne főzzön túl.
- Más nyomásos főzési funkcióktól eltérően a nyomásos edény a „Gőz” program során teljes teljesítményen működik. Ez a nagy teljesítmény megégetheti az ételt vagy a tárgyakat, ha azok közvetlenül érintkeznek a belső edény aljával. Ezért kérjük, használja a mellékelt gőzölő tartót, fém kosarat vagy üveg/kerámia edényt (nem tartozék), amely befér a belső edénybe.

TIPPEK A STERILIZÁCIÓHOZ

- A sterilizálás előtt mossa meg a tárgyakat meleg vízzel és mosószerrel.
- Győződjön meg arról, hogy az összes sterilizálni kívánt tárgy magas hőmérsékletnek és nyomásnak ellenálló anyagból készült.
- Sterilizálhat például cumisüvegeket, ételtároló edényeket és egyébeket.
- A sterilizálás után vegye ki a tárgyakat, és hagyja őket megszáradni egy tiszta felületen.

TIPPEK ÉS IRÁNYADÓ IDŐK A TOJÁS FŐZÉSÉHEZ

A tojások főzéséhez helyezze a kivehető edénybe a gőzölő tartót, öntsön bele annyi vizet, hogy a vízszint körülbelül 1 cm-rel a tartó alatt legyen, majd óvatosan tegye 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. A főzési idő letelte után gyorsan engedje le a nyomást, nyissa ki a fazekat, és tegye a tojásokat egy jégvízzel töltött tálba, hogy megálljon a főzési folyamat, és a sárgája szép folyós maradjon (lágyan főtt tojások esetén).

- A tojásokat csak egy rétegben főzze, ne rakja egymásra.
- A főzési idő kissé eltérhet a tojások méretétől és az Ön preferenciáitól függően.
- Lágyan főtt tojás: 2–3 perc.
- Közepesen főtt tojás: 4–5 perc.
- Keményen főtt tojás: 6–7 perc.

KÉZI BEÁLLÍTÁSOK

Programozza be manuálisan a nyomásszintet és a főzési időt kedvenc receptje vagy preferenciája szerint. Az egyéni főzési idő ideális 1,5 kg-nál nagyobb súlyú hús vagy baromfi elkészítéséhez.

LASSÚ FŐZÉS

lassú főzés természetéből adódóan a hús nem barnul meg úgy, mint ha serpenyőben vagy sütőben sütné. Nem szükséges a húst vagy a baromfit megpirítani a lassú főzés előtt, de megteheti, ha így jobban szereti. A darált marhahús, a szalonna és a kolbász megpirítása a lassú főzés előtt kívánatos lehet az étel felesleges zsírájának eltávolítása érdekében. 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, hosszabb főzési időt igényelnek, 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.

- Megteheted is manuálisan készlet ideje a „Lassú főzés”, 30 perc alatt lépések, megnyomás „+” gombok vagy „-”.

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 megégphet. A zabkása, zabpehely, habos és ragacos 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.
- Csatlakoztassa a tápkábelt egy 230 V-os aljzatba.
- A LED kijelzőn a „0000” jelzés fog megjelenni.
- 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.
- Megjelenítési idő 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 panel világít A „Késleltetés” gomb melletti jelzőfény kezdés és más a lámpa felgyullad érted kiválasztott program.
- Sajtó „Start” gomb az indításhoz 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

A nyomásos edényben elkészítheti saját ízlésének megfelelő finom házi joghurtot. Az elkészítéshez pasztörözött, de friss tejet is használhat. A kész joghurt minősége közvetlenül arányos a felhasznált tej és joghurt minőségével. A főzés megkezdése előtt javasoljuk, hogy sterilizálja az összes eszközt, amely érintkezésbe kerül a készülő joghurttal.

- Öntse a kívánt mennyiségű tejet a rozsdamentes acél tartályba.
- Közeleli nyomás edény és mozgás emelő szelepet „Tömítés – Sealing” állásba.
- Sajtó „Joghurt” gombra, majd sajtó „Beállítások” gombra a a LED kijelzőn lesz „00:20” jelenik meg.
- A tej 72 ~ 83 °C hőmérsékletre melegedni kezd. Ezután a melegítés leáll, és a LED kijelzőn a „YGT” felirat jelenik meg.
- Sajtó „Törlés” gomb, áthelyezés kart a „Szellőztetés – Venting” és nyitott fedél.
- Vegye ki a rozsdamentes acél tartályt, és hagyja a tejet körülbelül 40°C-ra hűlni, a hőmérsékletet hőmérővel ellenőrizze. A tej hűtését felgyorsíthatja, ha a rozsdamentes acél tartályt jégfürdőben hűti.
- Majd keverjük a tejbe joghurtot (cukrozatlan, gyümölcsmentes), és helyezze vissza a rozsdamentes acél tartályt a kukta testébe.
- Zárja el a kuktát, a szelep lehet „Tömítés – Sealing” vagy „Szellőztetés – Venting” állásban.

- Nyomja meg a „Joghurt” gombot, majd a „Beállítások” gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „08:00” felirat 8 órás tejkulturához, vagy a „12:00” felirat 12 órás tejkulturához, vagy állítsa be a saját idejét a „+” vagy „-” gombok segítségével.
- A tenyésztés befejezése után a LED kijelzőn a „YOGT” felirat jelenik meg.

SOUS VIDE

A sous vide főzés igazi kulináris művészet! Bár nagyon egyszerű főzési módszer, az ínycsikakcsok gyakran használják összetett ételek, gazdag előételek és zöldségek elkészítéséhez. Mostantól ötszillagos főzési minőséget hozhatsz a konyhádba.

- A hús, a baromfi és a hal vastagsága határozza meg a főzési időt. Miután kivetted az ételt a zacskóból, hőmérővel ellenőrizd, hogy elérte-e a biztonságos belső hőmérsékletet.
- Az élelmiszerbiztonság a kezelés és a főzés során mindig prioritás. Ha nem vagy biztos a helyes főzésben, adj hozzá 30 percet a főzési időhöz a tojás vagy a baromfi biztonságos pasztörözése érdekében.
- A főzés utáni pirítás ropogós állagot ad az ételeknek. A főzés befejezése után önts olajat egy forró serpenyőbe, és gyorsan pirítsd meg a sült húst 30 másodpercig mindkét oldalán.
- A zöldségek gyorsabban főnek meg, ha vékony, apró darabokra vágod őket.
- A gyümölcsök sous vide-ban főzhetők feltétek, pürék, szirupok és egyébek készítéséhez.
- Mindig BPA-mentes vákuumzacskókat használj főzés közben. Vákuumozd le az ételt megfelelő méretű zacskókba. • Helyezze az ételt egy rozsdamentes acél főzőedénybe. Több adag vagy típusú étel főzése esetén a zacskók ne érjenek egymáshoz.
- Öntsön annyi vizet az edénybe, 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.
- Nyomja meg a „Sous vide” gombot.
- A főzési idő módosításához használja az „Előbeállítások”, „+” vagy „-” gombokat. A kívánt hőmérsékletet az „Előbeállítások” gombbal is módosíthatja. Kevesebb: kb. 55 °C, Közepes: kb. 63 °C, Több: kb. 80 °C.
- A főzés megkezdéséhez nyomja meg a „Start” gombot.
- Amikor a víz eléri a megfelelő hőmérsékletet, a készülék sípol, és a főzési idő elkezd visszaszámolni.
- Amikor a főzési idő letelt, a készülék sípol, és a kijelzőn „00:00” jelenik meg.
- Nyissa ki a készüléket, és emelje fel egyenesen a felső fedelet, hogy a maradék folyadék az edénybe csöpögjön.
- Óvatosan vegye ki a zacskót a vízből, és élvezze az étkezést.

KUPONFŐZŐ 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 „Közeli eszközök” alkalmazások.
iOS: engedélyezés engedélyezés „Helyszín”, „Bluetooth” és „Helyi” alkalmazások hálózat”.
- Csatlakozás nyomás elektromos fazék aljzatok. Gomb „WiFi” bekapcsolva edények lesz pislogjon, ha nem, tartsa lenyomva gomb „WiFi” bekapcsolva 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 gombra eszköz”.
- A „Megtalálva” felirat fog megjelenni. eszköz: „TESLA EliteCook K70 WiFi”, kattintson kattintson a „Hozzáadás” gombra, megjelenik a Wi-Fi hálózat, adja meg Wi-Fi hálózati jelszó (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-s nyomásfőződ sikeresen hozzáadódott az alkalmazáshoz.
- Kattintson a „Kész” gombra, és mostantól a telefonjával vezérelheti a kukta kiválasztott funkcióit.
- A sütőprogramon kívül csak zárt nyomástartó fedéllel használja a készüléket.

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 legújabbverzióra. 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

- Ha a „TESLA EliteCook K70 WiFi” nem jelenik meg a „TESLA Smart” alkalmazásban, 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 telefon és a kukta Wi-Fi jelének lefedettsége megfelelő és elég erős. Végezze el a kukta kezdeti beállítását a Wi-Fi router közelében.
- Győződjön meg arról, hogy a „Bluetooth és helymeghatározás” (GPS) funkciók engedélyezve vannak a telefonon.
- Győződjön meg arról, hogy harmadik féltől származó alkalmazás (VPN, víruskereső, tűzfal stb.) nem blokkolja a telefonjához való hozzáférést.
- A készülék 2,4 GHz-es frekvencián és WPA1 vagy WPA2 biztonsággal működő Wi-Fi hálózatot támogat.
- Próbálja meg egy másik telefonon egy másik Wi-Fi routerhez vagy Wi-Fi hotspothoz csatlakozni, hogy kizárja az internetkapcsolatod hibáját.
- Túl sok eszköz van csatlakoztatva a Wi-Fi routerhez, vagy az új eszközök csatlakoztatásának

lehetősége le van tiltva.

- Újraindítás a Wi-Fi routered.

KUPACS TISZTÍTÁSA

Minden használat után:

- Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, majd a kuktából, és hagyja teljesen kihűlni.
- Szerelje szét és tisztítsa meg a felső fedelet, a fémszűrőt, a biztonsági szelepet, a nyomáscsökkentő szelepet, és ellenőrizze a szilikon tömítést.
- 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 száraz minden alkatrészek.
- Eltávolítás rozsdamentes acél tartályt, és mossa el meleg vízben lágy vízzel tisztítás 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.
- Nem használja a kuktát, tárolja száraz helyen, és ne zárja le szorosan a fedelet.

oktatóvideó a nyomástartó
fedél és alkatrészeinek
tisztításához



PROGRAMLEÍRÁS

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

	Normal	15 perc			Alacsony - Nagy
	Növel	25 perc			
Joghurt	Csökkent	8 órákor	8-24 óra	35° C - 43 °C	-
	Normal	12 óra			
	Növel	20 perc	-	72° C - 83 °C	
Sütés	Csökkent	30 perc	-	Kb. 150 °C	-
	Normal			Kb. 175 °C	
	Növel			Kb. 190 °C	
Sous vide	Csökkent	1 óra	1-24 óra	Kb. 55° C - 80 °C	-
	Normal	8 órákor			
	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 visszaszámolni felkészülési idő étel.**
Mindkettő beszédek vannak normális és lehet legyen várható mint összetevő nyomás alatti főzés.
- Véletlenszerűen Én vagyok sajtolt tévesen gomb és nyomás edény nem akar engedélyez sajtó helyesen gomb.**
Sajtó „Melegen tartás/Törlés”. Ez megadja Önnek lehetővé teszi indul ismét, és nyomja meg helyesen gomb.
- Amikor Megpróbáltam igazítani idő, ez nem változott.**
Sajtó „Melegen tartás/Törlés” és indul újra választások által kívánt beállítás és szerkesztés idő szerint szükségletei.
- Látom, hogy gőz árad a felső fedélből.**
Elfelejtette felhelyezni a szilikon tömítést a felső fedélre vagy a kék biztonsági szelepre. Ha ezek közül bármelyik nincs a helyén, a nyomás nem fog felépülni, és a készülék károsodhat.
- Gőz távozik a gyorskioldó szelepből, és a nyomás az edényben nem növekszik.**
A gyorsáró szelep „Szellőztetés – Venting” állásban van. Ennek a szelepnak „Tömítés – Sealing” állásban kell lennie a kukta lezárásához.
- A főzési idő nem változik.**
Nyomás edény még mindig nem érte el működési nyomás. Visszaszámlálás idő amint elkezdődik

lesz elért működési nyomás az előkészítéshez 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 szellőzőszelep 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 felső fedél le van zárva, állítsa a szelepet „Tömítés – Sealing” állásba.
- **Mi a teendő, ha a kuktában elkészített étel több folyadékot tartalmaz a kelleténél?**
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 elillan.
- **A kijelző nem világít, amikor csatlakoztatva van.**
Ellenőrizze, hogy a tápkábel megfelelően van-e csatlakoztatva, vagy próbáljon ki egy másik konnektort.

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 árpát, 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 „Nagy 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 beállításához és működtetéséhez?
Kapcsolat: www.tesla-electronics.eu

FOGYÓASZTÉKOK ÉS TARTOZÉKOK

Fogyóeszközöket a hivatalos TESLA áruházban, az eshop.tesla-electronics.eu címen vásárolhat (üveg fedél, szilikon pánt, szilikon fedél, sütőtál, szilikon muffinforma, szilikon tömítés a felső fedélhez, gőzölőtartó, eredeti rozsdamentes acél tartály, gőzölőkosár, 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 rendeltetés szerű 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 sorozatszám

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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



Ez a termék megfelel az Európai Unió követelményeinek.



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

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

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

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

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

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

ŠIS GREIČIO VIRYKLĖ SKIRTA TIK NAMŲ ŪKIO NAUDOJIMUI.

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.

- **ATSARGIAI!** Gaminant ir atidarant viršutinį dangtį, gali stipriai vertikaliai išsiveržti karšti garai. Prietaiso korpusas, indas ir metalinės dalys veikimo metu jkaista! 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)“.
- Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite ventiliacijos kanalų ir angas, kad jos nebūtų užsikimšusios. Pašalinkite ir išvalykite visas šiukšles iš ventiliacijos vožtuvo.
- Kad apsisaugotumėte nuo elektros smūgio, nepamirškite 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 perbėgti skysčių už nerūdijančio plieno puodo ribų.
- Nenaudokite greitpuodžio su pažeistu laidu. Jei greitpuodis neveikia tinkamai arba yra kaip nors pažeistas, grąžinkite 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 jis neatvės ir 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.

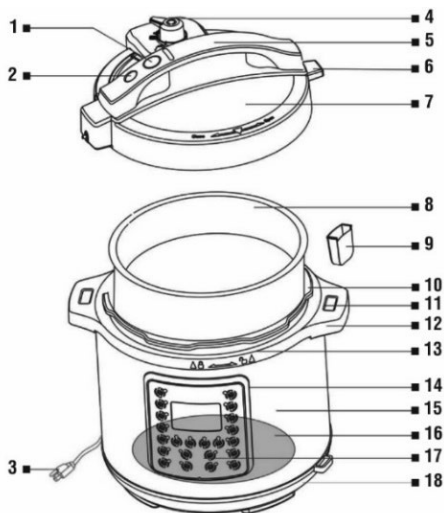
SVARBI INFORMACIJA APIE MAITINIMO LAIDĄ

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

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

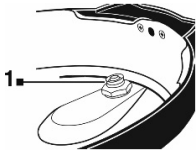
APRAŠYMAS GREITPUODIS

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



PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Pašalinti visi pakuotė medžiagos.
- Pašalinti lipdukas įjungta priekinis pusė produktas.
- Plovimas silikonas tarpinė ir viršutinė dalis dangtelį šiltame, muiluotame vandenyje Nemerkite viršutinio dangtelio į vandenį. Kruopščiai dalys skalauti ir sausas.
- **DĖMESIO!** Niekada nepikite vanduo į slėgis puodus ir nemerkite maitinimo šaltinis kabelį į vandenį. Visada įsitikinkite, kad jis pagamintas iš nerūdijančio plieno. laivas visiškai sausas prieš jį padėdami atgal į kūną slėgis puodai.
- 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 tada 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 tarpinę nuo mėlynojo apsauginio vožtuvo viršutinio dangtelio apačios, ištraukite viršuje esantį mėlynąjį apsauginį vožtuvą ir nuplaukite jį šiltame muiluotame vandenyje.

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

Įstatykite mėlyną apsauginį vožtuvą atgal į viršutinį dangtelį. Įkiškite mėlyną apsauginį vožtuvą siauresniaja puse į dangtelio angą iš viršaus, tada uždėkite mažą silikoninį žiedą (1) ant vožtuvo iš dangtelio apačios.



ATSARGIAI! Neteisingai surinkus, viršutinis dangtis gali pradėti tekėti ir išsiveržti 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 GREITUVĮ

Prieš uždarydami greitartį, įsitikinkite, kad silikoninis sandariklis tinkamai uždėtas aplink visą viršutinio dangčio perimetrą, mėlynas apsauginis vožtuvas su sandarikliu ir metalinis filtras yra savo vietoje. Tvirtai laikykite viršutinį dangtį ir sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą ir pyptelėjimą. Žymė ant viršutinio dangčio  sutaps su žyn  ant greitartės korpuso. Funkciją „Sauté“ reikia naudoti tik be viršutinio dangčio.

Įspėjimas: Jei silikoninis sandariklis pažeistas, niekada nebegaminkite!

SVARBI INFORMACIJA KASDIENIAM NAUDOJIMUI

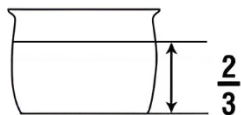
NIEKADA NEGAMINKITE MAISTO BE NERŪDIJANČIO PLIENO VIRIMO!

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

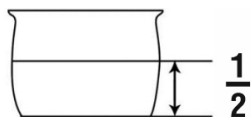
ĮSPĖJIMAS

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.

- Įsitikinkite, kad neviršijote ant nerūdijančio plieno puodo esančios žymos „MAX PRESSURE COOK“.



- Prie maisto gaminimas maistas, kuris putojantis arba išplėsti, pavyzdžiui ankštiniai augalai, pupelės, žirniai, lęšiai, džiovinti daržovės arba maisto produktai, kurie yra daugiausia skysčiai, pvz. yra sriubos, niekada neužpildykite nerūdijančio plieno konteineris daugiau nei įjungta pusė tūris!



- Įsitikinkite, kad tu esi neviršijo nerūdijančio plieno indo žymos „MAX RICE CUP 6“ konteineris ties ryžių virimas.

Ekране rodoma

„0000“

Atgalinio skaičiavimo pabaiga/gaminimas neprasidėjo.

„bb“

Slėginio gaminimo pabaiga ir perėjimas į „Keep warm“ režimą.

MYGTUKAS

Soup, Meat, Bean, Rice, Steam, Manual

Yoghurt

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, mygtuku „Preferences“ arba „+/-“ nustatykite gaminimo laiką, mygtuku „Pressure“ nustatykite žemą arba aukštą slėgį ir paspauskite mygtuką „Start“, kad pradėtųmėte gaminimą. Kol greitpuodis didina slėgį, ekrane rodomas laikas nesikeis. Greitpuodis (išskyrus SLOW COOK programą) pradės skaičiuoti laiką tik tada, kai bus pasiektas teisingas pasirinktos programos slėgis / temperatūra. SLOW COOK programoje laikas pradedamas skaičiuoti iš karto po paleidimo. Baigus gaminimo programą (Soup, Meat, Bean, Steam, Slow Cook, Manual), greitpuodis pereis į šilumos palaikymo režimą. Baigus Rice, Yoghurt, ir Sous vide programas, jis pereis į budėjimo režimą. Gaminimą galite bet kada sustabdyti paspausdami mygtuką „Keep warm/Cancel“, ir 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 „Nuostatos“, 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“).

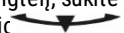
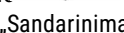
SLĖGIS

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, užsidegs „High pressure“ indikatorius, vieną kartą paspauskite mygtuką „Pressure“ ir užsidegs „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 GREITUVĄ 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 (žemas arba Aukštas) 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 režimą „Keep warm“, Rice, Yoghurt, ir Sous vide programos persijungs į budėjimo režimą.
- 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 perkeltite 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 programas Rice, Yoghurt, Sauté ir Sous vide), 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 tekantis vanduo taps beveik skaidrus. Taip pašalinsite krakmolo perteklių ir ryžiai taps puresni. Sudėkite ryžius į išimamą dubenį ir įpilkite vandens. Didžiausias ryžių ir vandens kiekis yra 6 puodeliai, neviršykite nerūdijančio plieno indo 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

- Rekomenduojame laikytis ant ryžių pakuotės nurodyto vandens santykio. Jei nesate tikri, pradėkite nuo šiek tiek mažesnio vandens kiekio ir palaipsniui jį papildykite.
- Jei norite, kad ryžiai būtų birūs, naudokite mažiau vandens, o jei norite, kad būtų lipnūs, naudokite daugiau vandens.
- Jei norite, prieš virimą galite ryžius pasūdyti ir pridėti mėgstamų prieskonių.
- Jei norite pagerinti skonį, pridėkite sviesto, taip pat išvengsite ryžių sulipimo.
- Pasibaigus virimo laikui, greitai išleiskite slėgį ir palikite ryžius dar kelias minutes po dangčiu. Taip ryžiai bus puikiai išvirti ir bus purūs.

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 troškimo 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, į nerūdijančio plieno indą įdėkite garinimo groteles arba nerūdijančio plieno krepšelį (krepšelis nepridedamas) ir įpilkite pakankamai vandens, kad vandens lygis būtų maždaug 1 cm žemiau grotelių. Įsitikinkite, kad vožtuvo svirtis yra padėtyje „Sandarinimas – Sealing“.

GARINIMO PATARIMAI

- Gaminant garuose, į vandenį išsiskiria daug mažiau vitaminų ir mineralų nei gaminant tradiciniame puode. Maistas išlaiko savo natūralią formą, spalvą ir skonį.
- Gaminant garuose nenaudojamas riebalas, todėl tai ideali maisto gaminimo būdas sveikai mitybai.
- Naudokite šviežius ir kokybiškus maisto produktus.
- Maistą supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais, kad jie būtų tolygiai išvirti.
- Palikite pakankamai vietos tarp atskirų maisto gabalėlių, kad garai galėtų laisvai cirkuluoti.
- Orientacinis šviežių arba šaldytų daržovių garinimo laikas: 2 minutės, žuvies – 3–5 minutės.
- Baigę virti daržoves ar jūros gėrybes, naudokite greito garų išleidimo funkciją, kad maistas nepervirtų.
- Skirtingai nuo kitų slėginio virimo funkcijų, slėginis puodas „Garo“ programos metu veikia visu pajėgumu. Dėl šio didelio pajėgumo maistas ar daiktai gali sudegti, jei jie tiesiogiai liečiasi su vidinio puodo dugnu. Todėl naudokite pridedamą garų virimo laikiklį, metalinį krepšelį arba stiklinį/keraminį indą (neįeina į komplektą), kuris telpa į vidinį puodą.

STERILIZAVIMO PATARIMAI

- Prieš sterilizuojant daiktus nuplaukite šiltu vandeniu ir plovikliu.
- Įsitikinkite, kad visi daiktai, kuriuos norite sterilizuoti, yra pagaminti iš aukštai temperatūrai ir slėgiui atsparios medžiagos.
- Galite sterilizuoti, pavyzdžiui, kūdikių buteliukus, maisto indelius ir kt.
- Baigę sterilizavimą, išimkite daiktus ir palikite juos išdžiūti ant švaraus paviršiaus.

PATARIMAI IR APYLINKIŲ LAIKAI KIAUŠINIŲ VIRIMUI

Norėdami virti kiaušinius, į išimamą indą įdėkite garų virimo laikiklį, įpilkite tiek vandens, kad jo lygis būtų maždaug 1 cm žemiau laikiklio, ir atsargiai įdėkite kiaušinius. Vadovaukitės virimo slėgio instrukcijomis, uždarykite slėgio dangtį, nustatykite norimą virimo laiką ir paspauskite „Start“ mygtuką. Pasibaigus virimo laikui, greitai išleiskite slėgį, atidarykite puodą ir perkelkite kiaušinius į

dubėnį su lediniu vandeniu, kad sustabdytumėte virimo procesą ir kiaušinio trynys liktų gražiai skystas (jei norite minkštų kiaušinių).

- Kiaušinius virkite tik vienu sluoksniu, nesudėkite jų vieną ant kito.
- Virimo laikas gali šiek tiek skirtis priklausomai nuo kiaušinių dydžio ir jūsų pageidavimų.
- Minkšti kiaušiniai: 2–3 minutės.
- Vidutinio kietumo kiaušiniai: 4–5 minutės.
- Kieti kiaušiniai: 6–7 minutės.

RANKINIS NUSTATYMAS

Rankiniu būdu užprogramuokite slėgio lygį ir kepimo laiką pagal savo mėgstamą receptą arba pageidavimus. Pasirinktinis kepimo laikas idealiai tinka kepti mėsą 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. Maltos jautienos, šoninės ir dešrėlių apskrudinimas prieš lėtą virimą gali būti pageidautinas, kad iš maisto pašalintumėte riebalų perteklių. Lėto virimo metu venkite atidaryti puodą, nes tai labai sumažins šilumą. Jei būtina atidaryti greitpuodį, padarykite tai kuo greičiau. Kai kuriems maisto produktams, pavyzdžiui, morkoms, bulvėms ir burokėliams, reikia ilgesnio virimo laiko nei mėsai, 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 „-“.

ATIDĒTAS PRADĒJIMAS

Naudokite šią funkciją, norėdami atidėti gaminimo pradžią. Nerekomenduojame šios funkcijos naudoti greitai gendantiesiems maisto produktams, pavyzdžiui, mėsai ar žuviai, jei jie kelias valandas paliekami nevirti kambario temperatūroje. Virti ryžiai gali pakeisti savo tekstūrą ir tapti minkšti dėl ilgesnio mirkymo laiko arba jie gali lengviau pridęgti. 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.
- Įsitinkinkite, kad vožtuvo svirtis yra „Sandarinimas – Sealing“ padėtyje.
- Įjunkite maitinimo laidą į 230 V lizdą.
- LED ekrane bus rodoma „0000“.
- Paspauskite mygtuką „Delay“. LED ekrane bus rodoma „0:30“, tai atitinka 30 minučių atidėjimą. Dar kartą paspaudus 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“, kad pradėtumėte atidėtas pradėti ir programuoti maisto gaminimas.
- Ekrane bus skaičiavimas atgal laikas, kad liko iki paleidimo programa.
- „Delay“ galima naudoti su programa Sauté, Yoghurt ir Sous vide.

JOGURTAS

Slėginėje keptuvėje galite pagaminti skanų naminį jogurtą pagal savo skonį. Gamybai galite naudoti pasterizuotą, bet ir šviežią pieną. Galutinio jogurto kokybė yra tiesiogiai proporcinga naudojamam pienui ir jogurto kokybei. Prieš pradėdami virti, rekomenduojame sterilizuoti visus įrankius, kurie bus liečiami su gaminamu jogurtu.

- Į nerūdijančio plieno indą supilkite norimą pieno kiekį.
- Uždaryti slėgis puodą ir judėk svirtis vožtuvą į padėtį „Sandarinimas – Sealing“.
- Spauda Mygtuką „Yoghurt“, tada spauda Mygtukas „Preferences“, LED ekrane bus rodomas užrašas „00:20“.
- Pienas pradės kaisti iki 72–83 °C temperatūros. Tada šildymas bus sustabdytas ir LED ekrane pasirodys užrašas „YOGT“ (jogurtas).
- Spauda Mygtukas „Cancel“, perkelti svirtį į „Ventiliacija – Venting“ padėtį ir atviras dangtis.
- Išimkite nerūdijančio plieno indą ir leiskite pienui atvėsti iki maždaug 40 °C, tikrindami temperatūrą termometru. Pieno atvėsimą galite pagreitinti aušindami nerūdijančio plieno indą ledo vonelėje.
- Tada įmaišykite į pieną jogurto (nesaldinto, be vaisių) ir įdėkite nerūdijančio plieno indą atgal į greitpuodį.
- Uždarykite greitpuodį, vožtuvas gali būti „Sandarinimas – Sealing“ arba „Ventiliacija – Venting“ padėtyje.
- Paspauskite mygtuką „Yoghurt“, tada spauskite mygtuką „Preferences“, kol ekrane pasirodys „08:00“, jei norite pieną rauginti 8 valandas, arba „12:00“, jei norite pieną rauginti 12 valandų, arba nustatykite savo laiką naudodami mygtukus „+“ arba „-“.
- Baigus kultivavimą, LED ekrane pasirodys „YOGT“.

SOUS VIDE

Sous vide gaminimas tikras kulinarijos menas! Nors tai labai paprastas gaminimo būdas, jį dažnai naudoja gurmaniški virėjai, norėdami paruošti sudėtingus patiekalus, sodrius užkandžius ir daržoves. Dabar galite pasiekti penkių žvaigždučių gaminimo kokybę savo virtuvėje.

- Mėsos, paukštienos ir žuvies storis nulems gaminimo laiką. Išėmę maistą iš maišelio, termometru patikrinkite, ar pasiekta saugi vidinė temperatūra.
- Maisto sauga tvarkymo ir gaminimo metu visada yra prioritetas. Jei nesate tikri dėl teisingo gaminimo, pridėkite 30 minučių gaminimo laiko, kad saugiai pasterizuotumėte kiaušinius ar paukštieną.
- Apkepimas po gaminimo suteikia maistui traškią tekstūrą. Baigus kepti, įpilkite aliejaus į karštą keptuvę ir greitai apkepkite iškeptą mėsą po 30 sekundžių iš kiekvienos pusės.
- Daržovės iškeps greičiau, jei supjaustysite plonais, mažais gabalėliais.
- Vaisius galima virti sous vide metodu, kad pagamintumėte užpilus, tyres, sirupus ir kt.
- Gamindami maistą visada naudokite vakuuinius maišelius be BPA. Vakuuiniui būdu užsandarinkite maistą tinkamo dydžio maišeliuose. • Sudėkite maistą į nerūdijančio plieno puodą. Gaminant kelias porcijas arba rūšis, maišeliai neturėtų liestis vienas su kitu.

- Į puodą įpilkite pakankamai vandens, kad maistas būtų visiškai panardintas.
- Uždarykite viršutinį dangtį, pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę.
- Norėdami gaminti be slėgio, vožtuvo svirtį nustatykite į padėtį „Ventiliacija – Venting“.
- Paspauskite mygtuką „Sous vide“.
- Norėdami pakeisti kepimo laiką, naudokite mygtukus „Preferences“, „+“ arba „-“. Pageidaujama temperatūrą taip pat galite pakeisti mygtuku „Preferences“. Mažiau: apie 55 °C, Vidutinė: apie 63 °C, Daugiau: apie 80 °C.
- Norėdami pradėti gaminti, paspauskite mygtuką „Start“ (pradėti).
- Kai vanduo pasieks reikiamą temperatūrą, prietaisas pyptels ir pradės skaičiuoti gaminimo laiką.
- Kai gaminimo laikas pasibaigs, prietaisas pyptels ir ekrane bus rodoma „00:00“.
- Atidarykite prietaisą ir pakelkite viršutinį dangtį tiesiai į viršų, kad likęs skystis lašėtų į puodą.
- Apsargiai išimkite maišelį iš vandens ir mėgaukitės maistu.

GREITVIRIO VALDYMAS NAUDOJANT TELEFONĄ

- Įjunkite „Bluetooth“ ir vietos nustatymus (GPS) tavo 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“ programėlėje ir prisijungti.
- Įjungti visi įgaliojimas, kuris paraiška reikalauja.
 ANDROID: įgalinti autorizacija Programėlės „Vieta“ ir „Įrenginiai netoliese“.
 iOS: įgalinti autorizacija „Vietos“, „Bluetooth“ ir „Vietinės“ programos tinklas“.
- Prisijungti slėgis elektrinis puodas lizdai. Mygtukas „Wi-Fi“ įjungtas puodai bus mirksėkite, jei ne, palaikykite mygtukas „WiFi“ įjungtas 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 užrašas „Rasta“ įrenginys: „TESLA EliteCook K70 WiFi“, 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“ greitpuodis bus sėkmingai pridėtas prie programėlės.
- Spustelėkite „Atlikta“ ir dabar galėsite valdyti pasirinktas greitpuodžio funkcijas telefonu.
- Naudokite programą tik uždarytu slėginiu dangteliu, kai nenaudojate kepimo programos.

Dėl operacinės sistemos programinės įrangos reikalavimų ir GoogleApple 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

- Jei „TESLA Smart“ programėlėje nerodoma „TESLA EliteCook K70 WiFi“, iš naujo nustatykite „WiFi“ ryšį. Įjunkite greitpuodį, paspauskite ir palaikykite nuspaudę „WiFi“ mygtuką bent 5 sekundes, kol išgirsite pyptelėjimą ir pradės mirksėti „WiFi“ piktograma. Tada atlikite naują susiejimą pagal aukščiau pateiktą procedūrą.
- Įsitinkinkite, kad jūsų telefono ir greitpuodžio „Wi-Fi“ signalo aprėptis yra gera ir pakankamai stipri. Atlikite pradinę greitpuodžio sąranką šalia „Wi-Fi“ maršrutizatoriaus.
- Įsitinkinkite, kad jūsų telefone įjungtos „Bluetooth“ ir vietos nustatymo (GPS) funkcijos.
- Įsitinkinkite, 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 saugumo protokolu.
- Pabandykite prisijungti prie kito „Wi-Fi“ maršrutizatoriaus arba „Wi-Fi“ interneto prieigos taško kitame telefone, kad atstumtume interneto ryšio klaidą.
- Prie „Wi-Fi“ maršrutizatoriaus prijungta per daug įrenginių arba galimybė prie jo prijungti naują įrenginį yra užblokuota.
- Paleisti iš naujo jūsų „Wi-Fi“ maršrutizatorius.

SLĖGIO VIRYKLĖS VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo:

- Atjunkite maitinimo laidą nuo sieninio lizdo, tada nuo greitpuodžio ir leiskite jam visiškai atvėsti.
- 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.
- Įsitinkinkite, 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 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 nemerkite jo į vandenį. Prieš naudodami greitpuodį, visada įsitinkinkite, 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*



PROGRAMOS APRAŠYMAS

PROGRAMA	LAIKAS			SLĖGIS / TEMPERATŪRA	
	Nuostatos	Iš anksto nustatytas	Parinktys	Iš anksto nustatytas	Parinktys
Manual settings (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 85–98 ° C	-
	Normal	6 valandos			
	More	12 valandų			
Steam	Less	2 minutės	2–25 minutės	High	Low - High
	Normal	15 minučių			
	More	25 minutės			
Yoghurt	Less	8 valandos	8–24 valandos	35–43 ° C	-
	Normal	12 valandų		72–83 ° C	
	More	20 minučių	-		
Sauté	Less	30 minučių	-	Maždaug 150 ° C	-
	Normal			Maždaug 175 ° C	
	More			Maždaug 190 ° C	
Sous vide	Less	1 valanda	1–24 valandos	Maždaug 55–80 ° C	-
	Normal	8 valandos			
	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. Susisiekite 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.
- **Kada Aš bandžiau pakoreguoti laikas, tai nepasikeitė.**
Spauda Mygtukas „Keep warm/Cancel“ ir pradėti vėl rinkimų metu privaloma nustatymas ir redagavimas laikas pagal poreikiai.
- **Matau, kaip iš viršutinio dangčio veržiasi garai.**
Pamiršote uždėti silikoningę 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 uždarymo vožtuvas yra „Ventiliacija – Venting“ padėtyje. Šis vožtuvas turi būti „Sandarinimas – Sealing“, kad slėginis puodas būtų sandarus.
- **Kepimo laikas nesikeičia.**
Slėgis puodas vis dar nepasiekė operacinis slėgis. Atgalinis skaičiavimas laikas prasidės, kai tik bus pasiektas operacinis spaudimas ruošiantis 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, įsitikinkite, kad greito atleidimo vožtuvas yra padėtyje „Ventiliacija – Venting“. Uždarius viršutinį dangtelį, vožtuvą perjunkite į padėtį „Sandarinimas – Sealing“.
- **Ką daryti, jei greitpuodyje paruoštame maiste yra daugiau skysčio nei reikia?**
Nuėmę viršutinį dangtelį, paspauskite mygtuką „Sauté“ ir leiskite skysčiui 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 koks kvapas išsisklaidys.
- **Prijungus ekraną, jis neįsijungia.**
Patikrinkite, ar maitinimo laidas tinkamai prijungtas, arba pabandykite įjungti j kitą elektros lizdą.

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?

Susisiekite su mumis: www.tesla-electronics.eu

EKSPLOATACINĖS MEDŽIAGOS IR PRIEDAI

Eksploatacines medžiagas galite įsigyti oficialioje TESLA parduotuvėje eshop.tesla-electronics.eu (stiklinį dangtį, silikoninį dirželį, silikoninį dangtį, kepimo indą, silikoninę keksiukų formą, silikoninį sandariklį viršutiniam dangčiui, garinimo laikiklį, originalų nerūdijančio plieno indą, garinimo krepšelį, 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.

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

Szanowny Kliencie,
dziękujemy za wybór szybkowaru TESLA EliteCook K70 WiFi.

Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją bezpieczeństwa i przestrzeganie wszystkich standardowych zasad bezpieczeństwa.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA TEN SZYBKOWAR PRZEZNACZONY JEST 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.

- **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 szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować oparzenia. Zawsze upewnij się, że szybkowar jest prawidłowo zamknięty przed użyciem.
- Nie otwieraj szybkowaru, dopóki całe ciśnienie wewnętrzne nie zostanie uwolnione. Zawór spustowy musi być ustawiony w pozycji „Odpowietrzanie - Venting”.
- 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 szybkowar ostygnie.
- Aby uniknąć porażenia prądem, gotuj wyłącznie w oryginalnym garnku ze stali nierdzewnej. Unikaj rozlewania lub przelewania się płynów poza garnek ze stali nierdzewnej.
- Nie używaj szybkowaru z uszkodzonym przewodem. Jeśli szybkowar 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, szybkowar 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 nie ostygnie i nie uwolni ciśnienia wewnętrznego. 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, zakurzonym 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 DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

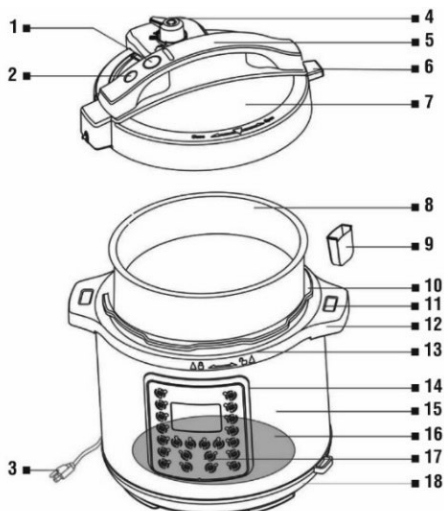
Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie należy modyfikować wtyczki przewodu zasilającego. Długość przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko zaplątania się lub potknięcia o przewód.

NIE UŻYWAJ SZYBKOWARU Z PRZEDŁUŻACZEM LUB ZASILACZEM.

PODŁĄCZ PRZEWÓD ZASILAJĄCY BEZPOŚREDNIO DO GNIAZDKA ELEKTRYCZNEGO.

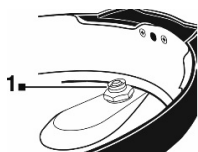
OPIS SZYBKOWARU

- 1 Przycisk zwalniający górną pokrywę
- 2 Niebieski zawór bezpieczeństwa
- 3 Kabel zasilający
- 4 Zawór do uwalniania ciśnienia
- 5 Uchwyt pokrywy
- 6 Uchwyt do przechowywania pokrywy
- 7 Pokrywa
- 8 Pojemnik ze stali nierdzewnej
- 9 Pojemnik na kondensat
- 10 Zewnętrzny garnek
- 11 Otwór do odkładania pokrywy
- 12 Uchwyt szybkowaru
- 13 Górne koło
- 14 Panel sterowania
- 15 Korpus szybkowaru
- 16 Element grzewczy
- 17 Czujnik
- 18 Dno szybkowaru



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Usuń naklejkę znajdującą się z przodu produktu.
- Umyj silikonową uszczelkę i pokrywę górną w ciepłej wodzie z mydłem. Nie zanurzaj pokrywy górnej w wodzie. Dokładnie oplucz i osusz części.
- **OSTRZEŻENIE!** Nigdy nie wlewaj wody do szybkowaru ani nie zanurzaj przewodu zasilającego w wodzie. Zawsze upewnij się, że pojemnik ze stali nierdzewnej jest całkowicie suchy przed ponownym umieszczeniem go w korpusie szybkowaru.
- Po wstępnym czyszczeniu należy ponownie założyć górną pokrywę szybkowaru i wymienić metalowy pierścień na uszczelkę silikonową.
- Podłącz wtyczkę do szybkowaru, a następnie podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
- Aby odłączyć szybkowar, naciśnij raz przycisk „Utrzymywanie temperatury/Anuluj” a następnie odłącz przewód zasilający.
- Chociaż nie ma potrzeby czyszczenia metalowego filtra i niebieskiego zaworu bezpieczeństwa po każdym użyciu, należy je regularnie sprawdzać i w razie potrzeby czyścić. Metalowy filtr należy czyścić wilgotną ściereczką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.



Zdejmij małą uszczelkę z dolnej części górnej pokrywy niebieskiego zaworu bezpieczeństwa, 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 delikatnie dokręć ją kluczem.**

UWAGA! Nigdy nie odkręcaj ani nie wyjmuj nakrętki.

film instruktażowy dotyczący
czyszczenia pokrywy
ciśnieniowej i podzespołów



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.


UWAGA: Nieprawidłowy montaż spowoduje nieszczelność 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”. Mocno przytrzymaj górną pokrywę, naciśnij niebieski przycisk zwalniający pokrywę „OPEN - OTWÓRZ” 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.

ZAMYKANIE 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 przytrzymaj 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. Funkcja „Smażenie” powinna być używana tylko bez górnej pokrywy.

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

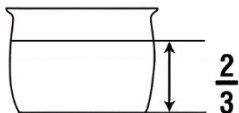
WAŻNE INFORMACJE DO CODZIENNEGO UŻYTKU: NIGDY NIE GOTUJ BEZ NACZYNNIA ZE STALI NIERDZEWNEJ!

Przed umieszczeniem naczynia ze stali nierdzewnej w korpusie szybkowaru upewnij się, że jego zewnętrzna powierzchnia jest całkowicie sucha. Po umieszczeniu naczynia ze stali nierdzewnej w korpusie szybkowaru , delikatnie je obróć, aby zapewnić dobry kontakt między naczyniem a elementem grzejnym na dnie szybkowaru. Jeśli filtr odpowietrznika 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 prawidłowość montażu zaworu bezpieczeństwa i niebieskiego zaworu bezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE

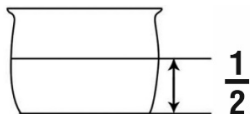
Zalecamy namoczenie produktów spożywczych, takich jak sucha fasola, groch lub soczewica, w wodzie przed gotowaniem. Produkty te mają tendencję do pienienia się podczas gotowania i mogą spowodować zatkanie przewodu odpowietrzającego. Nigdy nie gotuj w szybkowarze jabłek, żurawiny, rabarbaru, makaronu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

- Upewnij się, że nie przekroczysz oznaczenia „MAX PRESSURE COOK” (MAKSYMALNE GOTOWANIE POD CIŚNIENIEM) umieszczonego na garnku ze stali nierdzewnej.



- Podczas gotowania potraw peniących się lub zwiększających objętość, takich jak rośliny

strączkowe, fasola, groch, soczewica, suszone warzywa lub potraw składających się głównie z płynów, np. zupy, nigdy nie napełniaj stalowego pojemnika więcej niż do połowy!



- Upewnij się, że nie przekroczysz poziomu „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 ciepła”

PRZYCIŚK

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

Jogurt

Gotowanie na wolnym ogniu

Smażenie

Sous vide

Utrzymywanie temperatury

CIŚNIENIE/TEMPERATURA

30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

ok. 55 °C ~ 80 °C

ok. 75 °C ~ 80 °C

Wybierz żądany program, ustaw czas gotowania za pomocą przycisku „Preferencje” lub „+/-”, ustaw niskie lub wysokie ciśnienie za pomocą przycisku „Ciśnienie” i naciśnij przycisk „Start”. Rozpocznijs gotowanie. Dopóki szybkowar zwiększa ciśnienie, czas na wyświetlaczu się nie zmieni. Szybkowar (z wyjątkiem programu Wolnowar) rozpocznie odliczanie czasu dopiero po osiągnięciu prawidłowego ciśnienia/temperatury dla wybranego programu. W przypadku programu Wolnowar odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po 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” służy do obsługi przycisków programów gotowania pod ciśnieniem. Domyślnie ustawione jest wysokie ciśnienie robocze. Przycisk „Ciśnienie” przełącza ustawienia ciśnienia między „Wysokim ciśnieniem” (50–65 kPa) a „Niskim ciśnieniem” (30–45 kPa) dla funkcji gotowania pod ciśnieniem.


Przykład: Najpierw naciśnij przycisk „Ryż” i ustaw czas gotowania. Zaświeci się wskaźnik „Wysokie ciśnienie”. Naciśnij przycisk „Ciśnienie” raz, a zaświeci się wskaźnik „Niskie ciśnienie”.

- Wysokie ciśnienie jest odpowiednie dla większości produktów spożywczych.

- Do delikatnych potraw, takich jak ryby i niektóre warzywa, używaj niskiego ciśnienia.

JAK UŻYWAĆ SZYBKOWARU DO GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM

Przed rozpoczęciem gotowania należy przeczytać rozdział „WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA” 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 oznaczeniami▲ na korpusie garnka.
- Przesuń zawór do pozycji „Sealing - Uszczelnianie”.
- Wybierz program gotowania na panelu sterowania, ustaw żądany czas i ciśnienie (niskie lub wysokie) i naciśnij przycisk „Start”.
- Podczas nagrzewania szybkowaru, wokół zaworu bezpieczeństwa lub odpowietrznika może wydobywać się para. Gdy szybkowar osiągnie odpowiednie ciśnienie, górna pokrywa zostanie zablokowana przed otwarciem, a czas gotowania zacznie się odliczać.
- Podczas gotowania możesz czasami zauważyć ulatnianie się pary z zaworu bezpieczeństwa lub odpowietrznika. To normalne. Słyszalne jest również włączanie i wyłączanie się szybkowaru podczas gotowania, dlatego warto sprawdzić ciśnienie w garnku.
- Po upływie czasu gotowania szybkowar wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na tryb „Utrzymywanie temperatury/Anuluj” w przypadku programów: Zupa, Mięso, Fasola, Para, Wolnowar i Tryb ręczny, a w przypadku programów: Ryż, Jogurt, Smażenie i Sous vide, przełączy się na tryb czuwania.
- Po uwolnieniu ciśnienia z garnka zobaczysz, że niebieski zawór bezpieczeństwa w górnej pokrywie jest w pozycji dolnej.
- Po tym, jak ciśnienie spadnie samoistnie lub po tym, jak szybko je uwolnisz, obracając dźwignię zaworu do pozycji „Odpowietrzanie - Venting”, ostrożnie obróć 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”.

UWOLNIENIE 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 przesuń 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 „Sealing - Uszczelnianie”. Szybkokwar powoli ostygnie, a niebieski zawór bezpieczeństwa przesunie się do dolnej pozycji.

UTRZYMYWANIE CIEPŁA/ANULOWANIE

Po upływie czasu gotowania (z wyjątkiem programów „Ryż”, „Jogurt”, „Smażenie” i „Sous vide”) szybkokwar wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się w tryb „Utrzymywanie ciepła”, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „bb”. Trybu „Utrzymywanie ciepła” 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 ciepła/Anuluj”, aż na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „0000”.

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

RYŻ

Dokładnie opłucz ryż pod bieżącą wodą, aż będzie prawie klarowny. To usunie nadmiar skrobi i sprawi, że ryż będzie bardziej puszysty. Przełóż ryż do wyjmowanej miski i dolej wody. Maksymalna ilość ryżu i wody to 6 filiżanek. Nie należy przekraczać oznaczenia „MAX RICE CUP 6” na pojemniku ze stali nierdzewnej. Do określenia proporcji można użyć oryginalnej miarki. Podstawowa proporcja to 1:1 do 1:2 (1 część ryżu na 1 do 2 części wody), jednak proporcje te mogą się nieznacznie różnić w zależności od rodzaju ryżu i indywidualnych preferencji.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA RYŻU

- Zalecamy przestrzeganie proporcji wody podanych na opakowaniu ryżu. Jeśli nie masz pewności, zacznij od nieco mniejszej ilości wody i dodawaj ją stopniowo.
- Jeśli chcesz, żeby ryż był sypki, użyj mniej wody, a jeśli chcesz, żeby ryż był bardziej lepki, użyj więcej wody.
- Jeśli chcesz, możesz posolić ryż i dodać ulubione przyprawy przed gotowaniem.
- Jeśli chcesz poprawić smak, dodaj masło, zapobiegnie to również sklejanemu się składników.
- Po upływie czasu gotowania szybko spuść ciśnienie i odstaw ryż pod przykryciem na kilka minut. Dzięki temu ryż ugotuje się idealnie i stanie się 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 szybkokwar do nagrzania przez 3 do 4 minut przed dodaniem jedzenia. Po zakończeniu zrumienienia/podsmażenia naciśnij przycisk „Utrzymywanie ciepła/Anuluj”. Pozostaw szybkokwar do ostygnięcia na 2 do 3 minut przed gotowaniem pod ciśnieniem. Nie używaj górnej pokrywy podczas programu „Smażenie”.

GOTOWANIE NA PARZE

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 do gotowania na parze lub koszyk ze stali nierdzewnej (koszyk nie jest dołączony) w pojemniku 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 „Sealing - Uszczelnianie”.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE

- Podczas gotowania na parze do wody uwalnia się znacznie mniej witamin i minerałów niż podczas gotowania w tradycyjnym garnku. Żywność zachowuje swój naturalny kształt, kolor i smak.
- Gotowanie na parze nie wymaga użycia tłuszczu, dzięki czemu jest doskonałym elementem zdrowej diety.
- Stosuj świeże i wysokiej jakości produkty spożywcze.
- Pokrój jedzenie na kawałki tej samej wielkości, aby równomiernie się ugotowało.
- Pozostaw wystarczająco dużo miejsca między poszczególnymi kawałkami jedzenia, aby umożliwić swobodną cyrkulację pary.
- Przybliżony czas gotowania na parze świeżych lub mrożonych warzyw: 2 minuty, ryby 3~5 minut.
- Pod koniec gotowania warzyw lub owoców morza użyj szybkiego uwalniania pary, aby zapobiec przypaleniu potrawy.
- W przeciwieństwie do innych funkcji gotowania pod ciśnieniem, szybkiwar pracuje z pełną mocą podczas programu „Para”. Ta wysoka moc może przypalić jedzenie lub przedmioty, jeśli zetkną się one bezpośrednio z dnem naczynia wewnętrznego. Dlatego należy używać dołączonego rusztu do gotowania na parze, metalowego koszyka lub szklanego/ceramicznego pojemnika (nieodłączonego do zestawu), który pasuje do naczynia wewnętrznego.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE STERYLIZACJI

- Przed sterylizacją umyj przedmioty ciepłą wodą z dodatkiem środka czyszczącego.
- Upewnij się, że wszystkie przedmioty, które chcesz wysterylizować, są wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury i ciśnienie.
- Możesz sterylizować np. butelki dla niemowląt, pojemniki na pokarmy i inne przedmioty.
- Po zakończeniu sterylizacji wyjmij przedmioty i pozostaw je do wyschnięcia na czystej powierzchni.

WSKAZÓWKI I ORIENTACYJNE CZASY GOTOWANIA JAJ

Aby ugotować jajka, włóż do wymowanego pojemnika uchwyt do gotowania na parze i dodaj taką ilość wody, aby jej poziom znajdował się około 1 cm poniżej uchwytu, a następnie ostrożnie włóż jajka. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi gotowania pod ciśnieniem, zamknij pokrywę ciśnieniową, ustaw żądany czas gotowania i naciśnij przycisk „Start”. Po upływie czasu gotowania szybko uwolnij ciśnienie, otwórz garnek i przenieś jajka do miski z lodowatą wodą, aby zatrzymać proces gotowania i żółtko pozostało pięknie płynne (w przypadku jajek na miękko).

- Jajka gotuj tylko w jednej warstwie, nie układaj ich jedno na drugim.
- Czas gotowania może się nieznacznie różnić w zależności od wielkości jajek i preferencji.
- Jajka na miękko: 2 ~ 3 minuty.
- Jajka na twardo: 4 ~ 5 minut.
- Jajka na twardo: 6 ~ 7 minut.

USTAWIENIA RĘCZNE

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

WOLNE GOTOWANIE

Ze względu na charakter wolnego gotowania, mięso nie brązowieje tak, jak gdyby było gotowane na patelni lub w piekarniku. Nie ma potrzeby brązowania mięsa lub drobiu przed Wolnym Gotowaniem, ale możesz to zrobić, jeśli wolisz. Zrumienienie mielonej wołowiny, boczku i kielbasy przed Wolnym Gotowaniem może być wskazane, aby usunąć nadmiar tłuszczu z jedzenia. Unikaj otwierania garnka podczas Wolnego Gotowania, ponieważ spowoduje to znaczną utratę ciepła. Jeśli musisz otworzyć szybkowar, zrób to jak najszybciej. Niektóre produkty spożywcze, takie jak marchewki, ziemniaki i buraki, wymagają dłuższego czasu gotowania 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.
- Można również ręcznie ustawić czas gotowania „Wolnowar” w 30-minutowych odstępach, naciskając przyciski „+” lub „-”.

OPÓŹNIONY START

Użyj tej funkcji, aby opóźnić rozpoczęcie 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 miękka 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 „Sealing - Uszczelnianie”.
- Podłącz przewód zasilający do gniazdka 230 V.
- Na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „0000”.
- 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 24 godziny.
- Czas wyświetlany na wyświetlaczu LED wskazuje, jak długo szybkowar będzie czekał przed rozpoczęciem kolejnego wybranego programu.
- Na przykład, jeśli chcesz zaprogramować automatyczne włączenie szybkowaru po 3 godzinach, naciśnij przycisk „Opóźniony start” kilka razy, aż na wyświetlaczu LED pojawi się „3:00”.
- Po ustawieniu długości opóźnienia należy wybrać program, który ma zostać uruchomiony.
- Zapali się kontrolka obok przycisku „Opóźniony start” na panelu przednim, a następnie zapali się kolejna kontrolka obok wybranego programu.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć opóźniony start i program gotowania.
- Na wyświetlaczu będzie odliczany czas pozostały do rozpoczęcia programu.
- „Opóźniony start” nie można używać z programami Smażenie, Jogurt i Sous vide.

JOGURT

W szybkowarze można przygotować pyszny domowy jogurt według własnych upodobań. Do produkcji można użyć mleka pasteryzowanego, ale także świeżego. Jakość gotowego jogurtu jest bezpośrednio proporcjonalna do jakości użytego mleka i jogurtu. Przed rozpoczęciem gotowania zalecamy sterylizację wszystkich przyborów, które będą miały kontakt z przygotowywanym jogurtem.

- Wlej potrzebną ilość mleka do stalowego pojemnika.
- Zamknij szybkiwar i przesun dźwignię zaworu do pozycji „Sealing - Uszczelnianie”.
- Naciśnij przycisk „Jogurt”, a następnie naciskaj przycisk „Preferencje”, aż na wyświetlaczu LED wyświetli się „00:20”.
- Mleko zacznie się podgrzewać do temperatury 72–83 °C. Następnie podgrzewanie zostanie zatrzymane, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „YOGT”.
- Naciśnij przycisk „Utrzymywanie ciepła/Anuluj”, przesun dźwignię do pozycji „Odpowietrzanie - Venting” i otwórz pokrywę.
- Wyjmij pojemnik ze stali nierdzewnej i pozwól mleku ostygnąć do około 40 °C, sprawdzając temperaturę termometrem. Możesz przyspieszyć schładzanie mleka, schładzając pojemnik ze stali nierdzewnej w kąpeli lodowej.
- Następnie wymieszaj jogurt (niesłodzony, bez owoców) z mlekiem i umieść stalowy pojemnik z powrotem w korpusie szybkiwaru.
- Zamknij szybkiwar. Zawór może być w „Odpowietrzanie - Venting” lub „Sealing - Uszczelnianie”.
- Naciśnij przycisk „Jogurt”, a następnie naciskaj przycisk „Preferencje”, aż na wyświetlaczu pojawi się „08:00”, aby mleko hodować przez 8 godzin, lub „12:00”, aby mleko hodować przez 12 godzin, lub ustaw własny czas za pomocą przycisków „+” lub „-”.
- Po zakończeniu uprawy na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat „YOGT”.

SOUS VIDE

Gotowanie metodą Sous vide to prawdziwa sztuka kulinarna! Chociaż jest to w zasadzie bardzo prosta metoda gotowania, jest ona często stosowana przez szefów kuchni dla smakoszy do przygotowywania złożonych potraw, bogatych przystawek i warzyw. Teraz jednak możesz wprowadzić pięciogwiazdkową jakość gotowania do swojej kuchni.

- Czas gotowania zależy od grubości mięsa, drobiu i ryb. Po wyjęciu produktu z torebki, użyj termometru, aby sprawdzić, czy osiągnięto bezpieczną temperaturę wewnętrzną.
- Bezpieczeństwo żywności podczas jej obróbki i gotowania jest zawsze priorytetem. Jeśli nie masz pewności co do prawidłowego gotowania, dodaj 30 minut gotowania, aby bezpiecznie pasteryzować jajka lub drób.
- Smażenie po ugotowaniu nadaje potrawom chrupiącą konsystencję. Po zakończeniu smażenia wlej olej na rozgrzaną patelnię i szybko smaź usmażone mięso przez 30 sekund z każdej strony.
- Warzywa ugotują się szybciej, jeśli zostaną pokrojone na cienkie, małe kawałki.
- Owoce można gotować metodą Sous vide, aby uzyskać dodatki, przeciery, syropy i inne.
- Zawsze używaj worków próżniowych bez BPA do gotowania żywności. Pakuj żywność próżniowo w workach o odpowiednich rozmiarach.
- Umieść jedzenie w garnku ze stali nierdzewnej. Podczas gotowania wielu porcji lub rodzajów potraw, torebki nie powinny się ze sobą stykać.
- Dodaj do garnka tyle wody, aby jedzenie było całkowicie zanurzone.
- Zamknij górną pokrywę, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Aby gotować bez ciśnienia, ustaw dźwignię zaworu w pozycji „Odpowietrzanie - Venting”.
- Naciśnij przycisk „Sous vide”.
- Użyj przycisk „Preferencje”, „+” lub „-”, aby zmienić czas gotowania. Możesz również zmienić żadaną temperaturę przyciskiem „Preferencje”. Mniej: ok. 55°C, Średnio: ok. 63°C, Więcej: ok. 80°C.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć gotowanie.
- Gdy woda osiągnie odpowiednią temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.

- Po upływie czasu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „00:00”.
- Otwórz urządzenie i podnieś górną pokrywę prosto do góry, tak aby reszta płynu spłynęła do pojemnika.
- Ostrożnie wyjmij torebkę z wody i delektuj się posiłkiem.

STEROWANIE SZYBKOWAREM ZA POMOCĄ TELEFONU

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



ANDROID

wyszukaj aplikację „TESLA Smart” w Google Play



iOS

wyszukaj aplikację „TESLA Smart” w Apple Store

- Utwórz konto w aplikacji „TESLA Smart” i zaloguj się.
- Zezwól aplikacji na wszystkie wymagane uprawnienia.
 ANDROID: Zezwól aplikacji na uprawnienia „Lokalizacja” i „Urządzenia w pobliżu”.
 iOS: Zezwól aplikacji na uprawnienia „Lokalizacja”, „Bluetooth” i „Sieć lokalna”.
- Podłącz szybkowar do gniazdka elektrycznego. Przycisk „WiFi” na szybkowarze będzie migać. Jeśli nie, naciśnij i przytrzymaj przycisk „WiFi” na szybkowarze przez 5 sekund, aby ponownie nawiązać połączenie Wi-Fi.
- Po zalogowaniu się do aplikacji „TESLA Smart” kliknij ikonę „+” w prawym górnym rogu a następnie kliknij „Dodaj urządzenie”.
- Pojawi się komunikat „Znaleziono urządzenia”: „TESLA EliteCook K70 WiFi”. Kliknij „Dodaj”. Wyświetli się sieć Wi-Fi. Wprowadź hasło do sieci Wi-Fi (jeśli nie zostało automatycznie znalezione) i kliknij „Dalej”. Szybkowar rozpocznie parowanie z aplikacją.
- Po pomyślnym sparowaniu obok nazwy pojawi się zielona ikona a Twój szybkowar TESLA EliteCook K70 WiFi został pomyślnie dodany do aplikacji.
- Kliknij „Gotowe” i od tej pory możesz sterować wybranymi funkcjami szybkowaru za pomocą telefonu.
- Aplikację należy stosować wyłącznie przy zamkniętej pokrywie ciśnieniowej poza programem smażenia.

Ze względu na wymagania systemowe oprogramowania oraz wymagania Google/Apple dotyczące bezpieczeństwa aplikacji, konieczne jest regularne dostosowywanie funkcji aplikacji. Należy również regularnie aktualizować system operacyjny telefonu do najnowszej wersji. Aplikacja wymaga systemu

operacyjnego Android 10 lub nowszego albo iOS 10 lub nowszego, w przeciwnym razie nie można zagwarantować jej prawidłowego działania.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW Z APLIKACJĄ

- Jeśli „TESLA EliteCook K70 WiFi” nie wyświetla się w aplikacji „TESLA Smart”, zresetuj połączenie WiFi. Włącz szybkowar, naciśnij i przytrzymaj przycisk „WiFi” przez co najmniej 5 sekund, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy, a ikona WiFi zacznie migać. Następnie wykonaj 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, zaporą sieciową itp.) nie blokuje dostępu do Twojego telefonu.
- Obsługiwana jest sieć Wi-Fi działająca na częstotliwości 2,4 GHz i standard zabezpieczeń WPA1 lub WPA2.
- Spróbuj połączyć się z innym routerem Wi-Fi lub punktem dostępowym Wi-Fi na innym telefonie, aby wykluczyć błąd połączenia internetowego.
- Do routera Wi-Fi jest podłączonych zbyt wiele urządzeń lub możliwość podłączenia nowego urządzenia jest zablokowana.
- Uruchom ponownie router Wi-Fi.

CZYSZCZENIE SZYBKAWORU

Po każdym użyciu:

- Odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego, a następnie od szybkowaru i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Zdemontuj i wyczyść górną pokrywę, filtr metalowy, zawór bezpieczeństwa, zawór bezpieczeństwa i sprawdź 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 wysusz wszystkie części.
- Wyjmij pojemnik ze stali nierdzewnej i umyj go w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem. 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.
- Kiedy nie używasz szybkowaru, przechowuj go w suchym miejscu i nie zamykaj szczelnie górnej pokrywy.

*film instruktażowy dotyczący
czyszczenia pokrywy
ciśnieniowej i podzespołów*



OPIS PROGRAMÓW

PROGRAM	CZAS			CIŚNIENIE/TEMPERATURA	
	Preferencje	Ustawienie wstępne	Opcje	Ustawienie wstępne	Opcje
Tryb ręczny (gotowanie pod ciśnieniem)	Mniej	1 minuta	1 – 99 minut	Wysoki	Nisko – Wysoki
	Centrum	30 minuta			
	Więcej	99 minut			
Zupa	Mniej	20 minut	20 – 60 minut	Wysoki	Nisko – Wysoki
	Centrum	30 minut			
	Więcej	60 minut			
Mięso	Mniej	15 minut	15 – 60 minut	Wysoki	Nisko – Wysoki
	Centrum	30 minut			
	Więcej	60 minut			
Fasola	Mniej	10 minut	10 – 90 minut	Wysoki	Nisko – Wysoki
	Centrum	40 minut			
	Więcej	90 minut			
Ryż	Mniej	8 minut	8 – 15 minut	Wysoki	Nisko – Wysoki
	Centrum	12 minut			
	Więcej	15 minut			
Wolnowar	Mniej	3 godziny	3 – 12 godzin	około 85 °C – 98 °C	–
	Centrum	6 godzin			
	Więcej	12 godzin			
Para	Mniej	2 minuty	2 – 25 minut	Wysoki	Nisko – Wysoki
	Centrum	15 minut			
	Więcej	25 minut			
Jogurt	Mniej	8 godzin	8 – 24 godzin	35 °C – 43 °C	–
	Centrum	12 godzin			
	Więcej	20 minut	–	72 °C – 83 °C	
Smażenie	Mniej	30 minut	–	Około 150 °C	–
	Centrum			Około 175 °C	
	Więcej			Około 190 °C	
Sous vide	Mniej	1 godzina	1 – 24 godzin	Około 55 °C – 80 °C	–
	Centrum	8 godzin			
	Więcej	24 godzin			

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 komunikat „E1”, „E2” lub „E4” na wyświetlaczu?**
E1: błąd czujnika, E2: zwarcie, E4: błąd przełącznika. Skontaktuj się z serwisem TESLA.

- **Czasami podczas gotowania pod ciśnieniem zauważam, że w okolicy zaworu ciśnieniowego tworzą się krople wilgoci. Czasami słyszę dźwięk przypominający ulatniającą się parę, zanim timer zacznie odliczać czas gotowania.**
Oba te zjawiska są normalne i można się ich spodziewać podczas gotowania pod ciśnieniem.
- **Przypadkowo nacisnąłem zły przycisk i szybkowar nie pozwala mi nacisnąć właściwego przycisku.**
Naciśnij przycisk „Utrzymywanie ciepła/Anuluj”. Pozwoli Ci to zacząć od nowa i nacisnąć właściwy przycisk.
- **Kiedy próbowałem zmienić godzinę, ona się nie zmieniła.**
Naciśnij przycisk „Utrzymywanie ciepła/Anuluj” i rozpocznij od nowa, wybierając żądane ustawienie i dostosowując czas według potrzeb.
- **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 rosło, a urządzenie może ulec uszkodzeniu.
- **Słyszę, jak z zaworu szybkiego spustu wydobywa się para, a ciśnienie w garnku nie wzrasta.**
Zawór szybkiego spustu znajduje się w pozycji „Odpowietrzanie - Venting”. Zawór ten musi znajdować się w pozycji „Sealing - Uszczelnianie”, aby uszczelnić szybkowar.
- **Czas gotowania nie ulega zmianie.**
Szybkowar nie osiągnął jeszcze ciśnienia roboczego. Odliczanie rozpocznie się, gdy tylko ciśnienie robocze zostanie osiągnięte dla wybranego rodzaju gotowania. W związku z tym całkowity czas gotowania może być nieco dłuższy.
- **Czasami trudno jest otworzyć górną pokrywę.**
Jeśli górna pokrywa jest trudna do otwarcia, w szybkowarze może nadal znajdować się ciśnienie. Sprawdź, czy niebieski zawór bezpieczeństwa w górnej pokrywie szybkowaru opadł do dolnej pozycji.
- **Czasami moje jedzenie nie jest gotowe po zaprogramowanym czasie. Kiedy próbuję ponownie zamknąć pokrywkę garnka, aby gotować dłużej, górna pokrywa się nie zamyka.**
Pozostaw szybkowar do lekkiego ostygnięcia. Gdy szybkowar jest jeszcze gorący, zawór odpowietrzający uniesie się, uniemożliwiając zamknięcie pokrywy. Przed ponownym założeniem górnej pokrywy szybkowaru upewnij się, że zawór szybkiego spustu znajduje się w pozycji „Odpowietrzanie - Venting”. Po zamknięciu górnej pokrywy przesun zawór do pozycji „Sealing - Uszczelnianie”.
- **Co zrobić, jeśli potrawa przygotowana w szybkowarze 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 szybkowar, ale czasami zauważam, że w garnku pozostaje zapach mojego ostatniego posiłku.**
Uszczelka pod górną pokrywką jest wykonana z silikonu. Silikon ma wiele zalet, ale ma też

tendencję do zatrzymywania zapachów. Z czasem wszelkie zapachy zanikają.

- **Po podłączeniu wyświetlacz nie świeci się.**
Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony lub spróbuj użyć innego gniazdka elektrycznego.

PRAKTYCZNA PROCEDURA, przykład gotowania zupy

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

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

PRZY GOTOWANIU ZUPY I GOTOWANIU NA PARZE NALEŻY NAPEŁNIAĆ POJEMNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ NIE WIĘCEJ NIŻ POŁOWĘ 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).

Inne przydatne przepisy znajdziesz w załączonej drukowanej książce kucharskiej, w internetowej książce kucharskiej www.vartoslaskou.cz, a także na naszym kanale [na Facebooku](#) i [YouTube](#) TESLA Electronics.

POMOC TECHNICZNA

Potrzebujesz pomocy w konfiguracji i obsłudze urządzenia TESLA EliteCook K70 WiFi?

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

MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE I AKCESORIA

Materiały eksploatacyjne możesz zakupić w oficjalnym sklepie TESLA eshop.tesla-electronics.eu (szklana pokrywa, silikonowy pasek, silikonowa pokrywa, 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, 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 obejmuje:

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

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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



Ten produkt spełnia wymogi Unii Europejskiej.



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

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

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

Stimate client,
vă mulțumim că ați ales oala sub presiune TESLA EliteCook K70 WiFi.

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

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ ACEASTĂ OALĂ SUB PRESIUNE ESTE DESTINATĂ NUMAI PENTRU UZ CASNIC.

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

- **ATENȚIE!** În timpul gătitului și la deschiderea capacului superior, poate apărea o 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)”.
- 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.
- 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/hotei.
- 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 nu s-a răcit și 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 pungi la îndemâna copiilor. Aceste pungi nu sunt jucării.

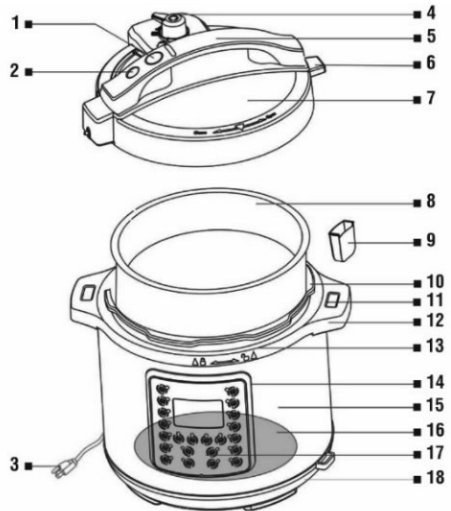
INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE CABLUL DE ALIMENTARE

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

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

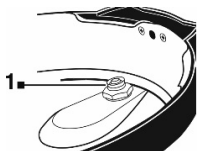
DESCRIERE VASA SUB PRESIUNE

- 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 Suport de depozitare superior capace
- 7 Superior acoperi
- 8 Recipient din oțel inoxidabil
- 9 Container pe condensat
- 10 Extern oală
- 11 Gaură de depozitare superior capace
- 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



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 Nu scufundați capacul superior în apă. Clățiți bine. piese clătire și uscat.
- **ATENȚIE!** Nu nu turna apă în presiune oale și nu scufundați alimentare electrică cablul în apă. Asigurați - vă întotdeauna că este din oțel inoxidabil. navă complet uscat înainte să o așezi înapoi la corp presiune oale.
- După introducere 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 apoi 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.



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

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

videoclip cu instrucțiuni
pentru curățarea capacului sub
presiune și a componentelor




Reinstalați 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 plasați inelul mic de silicon (1) pe supapa din partea de jos a capacului.
ATENȚIE: Montajul incorect va cauza scurgeri de la capacul superior și 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. Țineți 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. Funcția „Sauté” trebuie utilizată numai fără capacul superior.

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

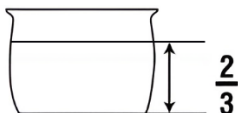
INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU UTILIZAREA ZILNICĂ NU GĂTIȚI NICIODATĂ FĂRĂ O VASĂ DE GĂTIT DIN OȚEL INOXIDABIL!

Asigurați-vă că exteriorul acestei vasuri de gătit din oțel inoxidabil este complet uscat înainte de a o așeza în corpul oalei sub presiune. După așezarea vasului din oțel inoxidabil în corpul oalei sub presiune, rotiți-l ușor pentru a asigura un contact bun între vasul 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 instalarea corectă a supapei de eliberare a tacerilor și asamblarea supapei de siguranță albastră.

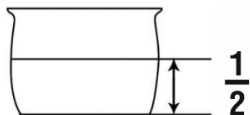
AVERTISMENT

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 oala din oțel inoxidabil.



- La gătit mâncare care spumare sau extinde, de exemplu leguminoase, fasole, mazăre, linte, uscate legume sau alimente care sunt în mare parte lichide, cum ar fi supe, niciodată nu umple oțel inoxidabil recipient Mai mult decât pe jumătate volum!



- Asigurați - vă că ești nu a depășit marcajul „MAX RICE CUP 6” din oțel inoxidabil recipient la gătitul orezului.

Afișajul arată

„0000” Sfârșitul numărării inverse / gătitul nu a început

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

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, utilizați butonul „Preferences” sau „+/-” pentru a seta timpul de gătit, utilizați butonul „Pressure” pentru a seta presiunea mică sau mare și apăsați butonul „Start” pentru a începe gătitul. 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 atunci când se atinge presiunea/temperatura corectă pentru programul selectat. Pentru programul SLOW COOK, timpul începe numărătoarea inversă imediat după pornire. După finalizarea programului de gătit (Soup, Meat, Bean, Steam, Slow Cook, Manual), oala sub presiune va intra în modul de menținere la cald. După finalizarea programelor Rice, 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 gătit de 30 de minute („P30”). Dacă apoi apăsați din nou butonul „Preferences”, timpul de gătit se va schimba la 60 de minute („More”), o a doua apăsare a butonului presetat va schimba timpul de gătit 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 gătit 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 gătit sub presiune. Exemplu: Apăsați mai întâi butonul „Rice” și setați timpul de gătit, indicatorul „High pressure” se va aprinde, apăsați o dată butonul „Pressure” și indicatorul „Low pressure” se va 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 (scăzut sau Ridicat) 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 setări trece în modul „Keep warm”, programele Rice, Yoghurt, Sauté și Sous vide vor trece în 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 gătire, 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 gătire (cu excepția programelor Rice, Yoghurt, Sauté și Sous vide), oala sub presiune va emite un semnal sonor, va trece automat în modul „Keep warm” și 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 devine aproape limpede. Aceasta va îndepărta excesul de amidon și va face orezul mai pufos. Puneți orezul în bolul detașabil și adăugați apă. Cantitatea maximă de orez și apă este de 6 căni, nu depășiți marcajul „MAX RICE CUP 6” de pe recipientul 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 să respectați proporția de apă indicată pe ambalajul orezului. Dacă nu sunteți siguri, începeți cu o cantitate puțin mai mică de apă și adăugați treptat.
- Dacă doriți ca orezul să fie mai afânat, folosiți mai puțină apă, iar pentru un orez mai lipicios, folosiți mai multă apă.
- Dacă doriți, puteți săra orezul și să adăugați condimentele preferate înainte de gătire.
- Adăugați unt dacă doriți să îi îmbunătățiți gustul și să împiedicați lipirea boabelor.
- După expirarea timpului de gătire, eliberați rapid presiunea și lăsați orezul să stea încă câteva minute sub capac. Astfel, orezul se va găti perfect și va fi mai pufos.

PRĂJIRE

Folosiți acest program pentru rumenire/sotare, de obicei înainte de gătirea sub presiune sau gătirea lentă. Programul „Sauté” este utilizat de obicei pentru carne, legume, păsări de curte, pentru rumenirea, de exemplu, a cepei, pentru reducerea lichidului după gătirea 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 gătirea sub presiune. Nu utilizați capacul superior în timpul programului „Sigilare – Sealing”.

ABUR

Programul „Abur” este conceput pentru gătirea la abur a alimentelor sau sterilizarea acestora. De exemplu, puteți găti la abur ouă, legume, fructe de mare sau puteți încălzi alimente. Când utilizați programul, așezați grătarul de gătit la abur sau coșul din oțel inoxidabil (coșul nu este inclus) în recipientul 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 gătitul cu abur, în apă se eliberează mult mai puține vitamine și minerale decât la gătitul într-o oală clasică. Alimentele își păstrează forma, culoarea și gustul natural.
- Gătitul cu abur se face fără adaos de grăsimi, ceea ce este ideal pentru o alimentație sănătoasă.
- Folosiți alimente proaspete și de calitate.
- Tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale, pentru a se găti uniform.
- Lăsați suficient spațiu între bucățile de alimente, pentru ca aburul să poată circula liber.
- Timpii orientativi pentru gătitul la abur a legumelor proaspete sau congelate: 2 minute, pește 3 ~ 5 minute.
- La finalizarea gătirii legumelor sau fructelor de mare, utilizați funcția de eliberare rapidă a aburului pentru a evita fierberea excesivă a alimentelor.
- Spre deosebire de alte funcții de gătit sub presiune, oala sub presiune funcționează la putere maximă în timpul programului „Abur”. Această putere ridicată poate arde alimentele sau obiectele dacă acestea intră în contact direct cu fundul oalei interioare. Prin urmare, vă rugăm să utilizați suportul pentru gătit cu abur, coșul metalic sau vasul din sticlă/ceramică (nu sunt incluse în pachet) care se potrivește în oala interioară.

SFATURI PENTRU STERILIZARE

- Înainte de sterilizare, spălați obiectele cu apă caldă și detergent.
- Asigurați-vă că toate obiectele pe care doriți să le sterilizați sunt fabricate dintr-un material rezistent la temperaturi și presiuni ridicate.
- Puteți steriliza, de exemplu, biberoane pentru copii, recipiente pentru alimente și altele.
- După sterilizare, scoateți obiectele și lăsați-le să se usuce pe o suprafață curată.

SFATURI ȘI TIMPI ORIENTATIVI PENTRU GĂTITUL OUĂLOR

Pentru a găti ouă, introduceți suportul pentru gătit la abur în recipientul detașabil și adăugați apă până când nivelul acesteia ajunge la aproximativ 1 cm sub suport, apoi introduceți cu grijă ouăle. Urmați instrucțiunile pentru gătit sub presiune, închideți capacul sub presiune, setați timpul de gătit dorit și apăsați butonul „Start”. După expirarea timpului de gătit, eliberați rapid presiunea, deschideți oala și transferați ouăle într-un bol cu apă rece pentru a opri procesul de gătit și pentru ca gălbenușul să rămână frumos lichid (în cazul ouălor fierte moi).

- Gătiți ouăle într-un singur strat, nu le suprapuneți.
- Timpul de fierbere poate varia ușor în funcție de mărimea ouălor și de preferințele dvs.
- Ouă fierte moi: 2 ~ 3 minute
- Ouă fierte moi: 4 ~ 5 minute
- Ouă fierte tari: 6 ~ 7 minute.

SETĂRI MANUALE

Programați manual nivelul de presiune și timpul de gătit în funcție de rețeta sau preferințele dvs. preferate. Timpul de gătit personalizat este ideal pentru gătirea cărnii 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 gătirea lentă, dar puteți face acest lucru dacă preferați așa. Rumenețea cărnii de vită tocată, a slăninei și a cărnaților

Înainte de gătit lentă poate fi de dorit pentru a îndepărta 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 timp de gătit mai lungi 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 lentă este între 85°C și 98°C.
- Puteți asemenea manual set timp pentru „Slow Cook”, în 30 de minute pași, apăsând butoane „+” sau „-”.

PORNIRE ÎNTĂRZIATĂ

Folosii 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 nefierți 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”.
- Conectați cablul de alimentare la o priză de 230 V.
- Afișajul LED va afișa „0000”.
- Apăsați 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 așteptați până va începe alte program selectat.
- Dacă vrei de exemplu program automat pornire presiune oală după 3 ore, apăsați de mai multe ori Butonul „Delay” porniți, 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 a începe 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

În Puteți prepara un iaurt delicios de casă, după propriile preferințe, într-o oală sub presiune. 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 prepararea, vă recomandăm sterilizarea tuturor ustensilelor care vor intra în contact cu iaurtul preparat.

- Turnați cantitatea dorită de lapte în recipientul din oțel inoxidabil.
- Aproape presiune oală și mutare pârghie supapa în poziția „Sigilare – Sealing”.
- Presa Butonul „Yoghurt”, apoi presa butonul „Preferences” pentru a pe afișajul LED va fi Se va afișa „00:20”.
- Laptele va începe să se încălzească până la o temperatură de 72 ~ 83 °C. Apoi, încălzirea se va

opri, iar afișajul LED va afișa „YOGT”.

- Presa Butonul „Cancel”, mutare maneta în poziția „Ventilare – Venting” și deschide capac.
- Scoateți recipientul din oțel inoxidabil și lăsați laptele să se răcească până la aproximativ 40°C, verificând temperatura cu un termometru. Puteți accelera răcirea laptelui prin răcirea recipientului din oțel inoxidabil într-o baie de gheață.
- Apoi amestecați în lapte iaurt (neîndulcit, fără fructe) și puneți recipientul din oțel inoxidabil înapoi în corpul oalei sub presiune.
- Aproape presiune oală, cutie cu supapă fi fie în poziția „Sigilare – Sealing” sau de asemenea, în poziția „Ventilare – Venting”.
- Apăsăți butonul „Yoghurt”, apoi apăsați butonul „Preferences” până când afișajul afișează „08:00”, pentru a fermenta laptele timp de 8 ore sau „12:00”, pentru a fermenta laptele timp de 12 ore sau setați propriul timp folosind butoanele „+” sau „-”.
- După finalizarea cultivării, afișajul LED va afișa „YOGT”.

SOUS VIDE

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

- Grosimea cărnii, păsărilor de curte și peștelui va determina timpul de gătire. După scoaterea alimentelor din pungă, utilizați un termometru pentru a verifica dacă a fost atinsă o temperatură internă sigură.
- Siguranța alimentară în timpul manipulării și gătirii este întotdeauna o prioritate. Dacă nu sunteți sigur de modul corect de gătire, adăugați 30 de minute de timp de gătire pentru a pasteuriza în siguranță ouăle sau păsările de curte.
- Prăjirea după gătire conferă alimentelor o textură crocantă. După ce gătitul este completă, 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 gătite sous vide pentru a prepara toppinguri, piureuri, siropuri și multe altele.
- Folosiți întotdeauna pungi vidate fără BPA atunci când gătiți alimente. Sigilați alimentele în pungi de dimensiuni adecvate.
- Puneți alimentele într-o oală de gătit din oțel inoxidabil. Când gătiți mai multe porții sau tipuri, 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”.
- Apăsăți butonul „Sous vide”.
- Folosiți butoanele „Presetări”, „+” sau „-” pentru a modifica timpul de gătire. De asemenea, puteți modifica temperatura dorită cu ajutorul butonului „Presetări”. Mai puțin: aprox. 55 °C, Mediu: aprox. 63 °C, Mai mult: aprox. 80 °C.
- Apăsăți butonul „Start” pentru a începe gătitul.
- Când apa atinge temperatura corectă, dispozitivul va emite un semnal sonor și timpul de gătire va începe numărătoarea inversă.
- Când timpul de gătire s-a scurs, dispozitivul va emite un semnal sonor și afișajul va afișa „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.

CONTROLAREA UNEI OLATE SUB PRESIUNE 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” activat vase va fi clipește, dacă nu, ține apăsat buton „WiFi” activat 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 „Găsit”. „dispozitiv”: „TESLA EliteCook K70 WiFi”, 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 a fost adăugată cu succes în aplicație.
- Faceți clic pe „Gata” și acum puteți controla funcțiile selectate ale oalei sub presiune cu telefonul.
- Folosiți aplicația doar cu capacul de presiune închis, în afara programului de prăjire.

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

- Dacă „TESLA EliteCook K70 WiFi” 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 și pictograma WiFi începe să clipească. Apoi efectuați o nouă asociere conform procedurii de mai sus.
- Asigurați-vă că acoperirea semnalului Wi-Fi pentru telefon și oala sub presiune este bună și suficient de puternică. Efectuați configurarea inițială a oalei sub presiune în apropierea routerului Wi-Fi.
- Asigurați-vă că funcțiile „Bluetooth și Locație” (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 Wi-Fi care funcționează la o frecvență de 2,4 GHz și securitate WPA1 sau WPA2.
- Încercați să vă conectați la un alt router Wi-Fi sau hotspot Wi-Fi pe un alt telefon pentru a exclude o eroare la conexiunea la internet.
- Ai prea multe dispozitive conectate la routerul Wi-Fi sau posibilitatea de a conecta un dispozitiv nou la acesta este blocată.
- Repornire routerul tău Wi-Fi.

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.
- 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.
- Elimina 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*



DESCRIEREA PROGRAMULUI

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			
Yoghurt	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 Observ că în ea creează picături umiditatea din zonă presiune supapă. Uneori Aud sunetul care sunete ca și cum ar fi scăpat aburi înainte până când cronometru va începe a număra invers timp pentru pregătire mâncare.**
Ambele acestea discursuri sunt normal și poate fi așteptat ca componentă gătit sub presiune.
- **Aleatoriu eu sunt presat incorect buton și presiune oală nu vrea permite presa corect buton.**
Presa Butonul „Keep warm/Cancel”. Aceasta vă va oferi va permite început din nou și apăsați corect buton.
- **Când Am încercat a ajusta timp, nu s-a schimbat.**
Presa Butonul „Keep warm/Cancel” și început din nou prin alegeri necesar setare și editare timp conform nevoile.
- **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 închidere 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. Numărătoare inversă timp va începe imediat ce va fi realizat operațional presiune pentru pregătire 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 la loc 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 este conectat corect cablul de alimentare sau încercați o altă priză electrică.

PROCEDURĂ PRACTICĂ, exemplu de preparare a supei

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

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

PENTRU GĂTIREA SUPEI ȘI A TOCATURII, 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 puilul, 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 „High pressure”. Oala sub presiune va începe să se încălzească, odată ce presiunea dorită este atinsă, va începe gătitul propriu-zis și pe afișaj va apărea o numărătoare inversă de 30 de minute. După ce numărătoarea inversă este completă, lăsați presiunea să scadă încet, de la sine (puteți ajusta timpul de gătire, prelungindu-l sau scurtându-l după cum doriți, în funcție de nevoile dumneavoastră).

ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

Contactați-ne: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABILE ȘI ACCESORII

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

REPARAȚII ÎN GARANȚIE

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

Garanția NU acoperă:

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

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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



Acest produs îndeplinește cerințele Uniunii Europene.



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

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

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

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

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

TENTO TLAKOVÝ HRNIEC JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.

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

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

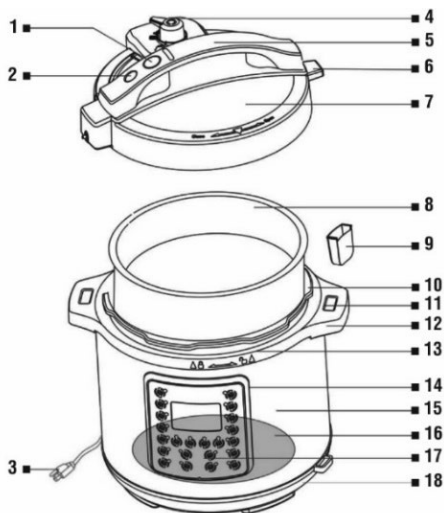
DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBELE

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.

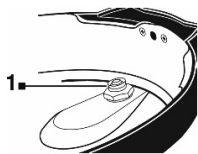
OPIS TLAKOVÝ HRNIEC

- 1 Tlačidlo na uvoľnenie horného veka
- 2 Modrý bezpečnostný ventil
- 3 Napájací kábel
- 4 Ventil na uvoľnenie tlaku
- 5 Držadlo horného veka
- 6 Držiak na odloženie horného veka
- 7 Horná veko
- 8 Nerezová nádoba
- 9 Nádobka na kondenzát
- 10 Vonkajšia hrniec
- 11 Otvor na odloženie horného veka
- 12 Madlo pre uchopenie tlakového hrnca
- 13 Horná kruh
- 14 Ovládací panel
- 15 Telo tlakového hrnca
- 16 Vykurovacie teleso
- 17 Snímač
- 18 Dno tlakového hrnca



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Odstráňte nálepku na čelnej strane výrobku.
- Umyte silikónové tesnenie a horné veko v teplej, mydlovej vode. Neponárajte horné veko do vody. Dôkladne diely opláchnite a osušte.
- **POZOR!** Nikdy nenalievajte vodu dovnútra tlakového hrnce a neponárajte napájací kábel do vody. Vždy sa uistite, že je nerezová nádoba úplne suchá než ju umiestnite späť do tela tlakového hrnce.
- Po úvodnom vyčistení znova zostavte horné veko tlakového hrnce a nasadíte kovový kruh so silikónovým tesnením.
- Prípojte zástrčku k tlakovému hrnci a potom zapojte napájací kábel do sieťovej zásuvky.
- Na odpojenie tlakového hrnce stlačte raz tlačidlo „Udržíte teploty/Zrušiť“ 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 av 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 nepovoľujte a nevyberajte.

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



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

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

OTVORENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Presuňte ventil do pozície „Odvzdušnenie – 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 hrnce 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 hrnce. Funkcia „Smažení“ by mala byť používaná iba bez horného veka.

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

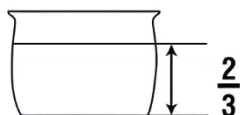
DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE NA KAŽDODENNÉ POUŽITIE NIKDY NEVARTE BEZ NEREZOVÉ NÁDOBY NA VARENIE!

U istite sa, že vonkajšia strana tejto nerezovej nádoby na varenie je úplne suchá pred jej umiestnením do tela tlakového hrnca. o dvzdušňovací filter upchatý, vyčistite ho. Kovový filter nemusíte čistiť po každom použití tlakového hrnca, ale mali by ste ho pravidelne kontrolovať av prípade potreby vyčistiť. Pred každým použitím skontrolujte správne nasadenie ventilu na uvoľnenie tuku a zostavenie modrého bezpečnostného ventilu.

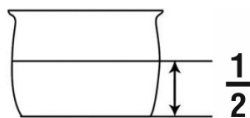
UPOZORNENIE

Odporúčame pred varením namočiť vo vode potraviny ako sú suché fazule, hrach alebo šošovka. Počas varenia majú tieto potraviny tendenciu k peneniu a mohli by spôsobiť zablokovanie odvzdušňovacieho potrubia. Nikdy nevarte pod tlakom jablká, brusnice, rebarboru, cestoviny a sušené polievkové zmesi.

- **Uistite sa, že ste neprekročili značku „MAX PRESSURE COOK“ v nerezovej 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 nezapĺňajte nerezovú nádobu viac ako na polovicu objemu!**



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

Displej zobrazuje

"0000"

Ukončenie odpočtu času/varenie nebolo spustené

"bb"

Ukončenie tlakového varenia a prechod do režimu „Udržanie teploty“

TLAČIDLO

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

Jogurt

Pomalé vaření

Smažení

Sous vide

Udržení teploty

TLAK/TEPLOTA

30 ~ 45 kPa /50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

cca 55 °C ~ 80 °C

cca 75 °C ~ 80 °C

Vyberte požadovaný program, tlačidlom „Predvolby“ alebo „+/-“ nastavte dobu varenia, tlačidlom „Tlak“ nastavte nízky alebo vysoký tlak a stlačením tlačidla „Start“ spustíte varenie. Kým sa v tlakovom hrnci vytvára tlak, čas na displeji sa nezmení. Tlakový hrniec (okrem programu POMALÉ VARENÍ) začne odpočítavať čas až potom, keď je dosiahnutý správny tlak/teplota pre vybraný program. Pri programe POMALÉ VARENÍ začína odpočítavanie času ihneď po spustení. Po dokončení programu varenia (Polievka, Maso, Luštniny, Pára, Pomalé varení, 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 „Polievka“, na displeji sa zobrazí čas varenia 30 minút („P30“). Ak potom stlačíte ešte raz tlačidlo „Predvolby“, zmení sa čas na varenie na hodnotu 60 minút („Více“), druhé stlačenie tlačidla predvolby zmení čas na varenie polievky na 20 minút („Méné“) a ďalšie stlačenie zmení čas na 30 minút („Střed“).

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 „Nízkym tlakem“ (30 ~ 45 kPa) pre funkciu tlakového varenia.

Príklad: Najskôr stlačte tlačidlo „Rýže“ a nastavte dĺžku varenia, indikátor „Vysoký tlak“ svieti, stlačte raz tlačidlo „Tlak“ a rozsvieti sa indikátor „Nízky 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 „Utesnenie - 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, horné 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 Polievka, Maso, Luštniny, Pára, Pomalé varení, 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 „Odvzdušnenie - Venting“, otočte opatrne horné veko proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnite ho rovno hore tak, aby kondenzovaná kvapalina odkvapkala do hrnca.

- Po dokončení varenia odpojte napájací kábel od elektrickej zásuvky a potom od tlakového hrnca.
- POZOR! Para a horúca kvapalina môžu spôsobiť popálenie. V priebehu varenia a pri otvorení horného veka môže dôjsť k silnému vertikálnemu úniku horúcej pary. Buďte opatrní!
- Plášť, nerezová nádoba a kovové časti prístroja sa pri varení zahrievajú.
- Pri varení, až do vychladnutia, môže z tlakového hrnca unikať para a hrozí nebezpečenstvo obarenia.
- Kým je v tlakovom hrnci stále tlak (modrý bezpečnostný plávajúci ventil je v hornej polohe), nenakláňajte sa nad tlakový hrniec, pretože môže dôjsť k úniku horúcej pary.
- Pre uvoľnenie tlaku v tlakovom hrnci, uchopíte koniec páky ventilu (nie celý ventil) a otočíte ním do polohy „Odvzdušnenie – 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 „Odvzdušnenie – 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 „Utesnenie – 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. Kvalita a štruktúra uvareného jedla sa začne meniť už po 1 hodine. 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 a pridajte vodu. Maximálne množstvo ryže a vody je 6 šálok, neprekračujte značku „MAX RICE CUP 6“ v nerezovej 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 dodržiavať pomer vody uvedený na obale ryže. Ak si nie ste istí, začnite s mierne menším množstvom vody a postupne pridávajte.
- Ak chcete ryžu sypkú, použijete menej vody, pre lepkavejšiu viac vody.
- Ak chcete, môžete ryžu osoliť a pridať svoje obľúbené koreniny ešte pred varením.
- Pridajte maslo, ak chcete vylepšiť jej chuť, zabránite tiež jej zlepeniu.
- Po uplynutí doby varenia rýchlo uvoľnite tlak a nechajte ryžu ešte niekoľko minút odstáť pod pokrievkou. Tým sa ryža dokonale dovarí a bude nadýchanejšia.

Vyprážanie

Tento program použite na osmahnutie/restovanie, typicky pred varením pod tlakom alebo pred Pomalým varením. Program „Smažení“ sa obvykle používa pre mäso, zeleninu, hydinu, osmahnutie napr. cibuľa, na redukciu 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 nerezovej nádoby držiak na varenie v pare alebo nerezový košík (košík nie je súčasťou balenia) 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 varení v pare sa do vody uvoľňuje oveľa menej vitamínov a minerálov ako pri varení v klasickom hrnci. Potraviny si zachovávajú svoj prirodzený tvar, farbu a chuť.
- Varenie v pare je bez pridania tuku, čo je ideálne pre zdravú výživu.
- Používajte čerstvé a kvalitné potraviny.
- Potraviny nakrájajte na rovnako veľké kúsky, aby sa rovnomerne uvarili.
- Medzi jednotlivými kúskami potravín nechajte dostatok miesta, aby para mohla voľne cirkulovať.
- Orientačné časy pre parenie čerstvej alebo mrazenej zeleniny: 2 minúty, ryby 3 ~ 5 minút.
- Po dokončení varenia zeleniny alebo morských plodov použite rýchle uvoľnenie pary, aby sa jedlo neprevarilo.
- Na rozdiel od iných funkcií tlakového varenia pracuje tlakový hrniec počas programu „Pára“ na plný výkon. Tento vysoký výkon môže jedlo alebo predmety spáliť, ak budú v priamom kontakte so dnom vnútorného hrnca. Preto použite priložený držiak na parenie, kovový košík alebo sklenenú/keramickú nádobu (nie sú súčasťou balenia), ktoré sa zmestia do vnútorného hrnca.

TIPY PRE STERILIZÁCIU

- Pred sterilizáciou umyte predmety teplou vodou a čistiacim 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.
- Po skončení sterilizácie vyberte sterilizované predmety a nechajte ich vyschnúť na čistom povrchu.

TIPY A ORIENTAČNÉ ČASY PRE VARENIE VAJEC

Na varenie vajec vložte do vyberateľnej nádoby držiak na varenie v pare a pridajte také množstvo vody, aby hladina vody bola približne 1 cm pod držiakom, a opatrne vložte vajcia. Postupujte podľa pokynov na varenie pod tlakom, uzavrite tlakový poklop, nastavte požadovaný čas varenia a stlačte tlačidlá

„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 měkce vařených vajec).

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

RUČNÉ NASTAVENIE

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

POMALÉ VARENIE

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

- Varí sa bez tlaku, páka ventilu je v polohe „Odvzdušnenie – 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 vaření“, v 30 minútových krokoch, stlačením tlačidiel „+“ alebo „-“.

ODLOŽENÝ ŠTART

Túto funkciu použijete 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 „Utesnenie – Sealing“.
- Zapojte napájací kábel do 230 V zásuvky.
- Na LED displeji sa zobrazí „0000“.
- Stlačte tlačidlo „Odložený štart“. Na LED displeji sa zobrazí „0:30“, čo sa rovná 30 minútam oneskorenia. Opätovným stlačením tlačidla „Odložený štart“, predĺžite oneskorenie 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 oneskorenie zvolíte 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 varenie.
- 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. Na výrobu môžete použiť pasterizované, ale aj čerstvé mlieko. Kvalita výsledného jogurtu je priamo úmerná kvalite použitého mlieka a jogurtu. Pred začatím varenia odporúčame sterilizovať všetky pomôcky, ktoré prídu do kontaktu s pripravovaným jogurtom.

- Nalejte do nerezovej nádoby požadované množstvo mlieka.
- Uzavrte 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 ľadovom kúpeli.
- Potom vmiešajte do mlieka jogurt (nesladený, bez ovocia) a vložte nerezovú nádobu späť do tela tlakového hrnce.
- Uzavrte 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 vlastný čas tlačidlami „+“ alebo „-“.
- Po dokončení kultivácie sa na LED displeji zobrazí „YOGT“.

SOUS VIDE

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

- Hrubka mäsa, hydiny a rýb určí dĺžku varenia. Po vybratí jedla z vrečka použite teplomer a overte, že bola dosiahnutá bezpečná vnútorná teplota.
- Bezpečnosť potravín pri manipulácii a varení je vždy prioritou. Pokiaľ si nie ste istí správnym uvarením, pridajte 30 minút varenia, aby ste bezpečne pasterizovali vajcia alebo hydinu.
- Osmaženie po varení dáva potravinám chrumkavú štruktúru. Po dokončení varenia nalejte olej na rozpálenú panvicu a varené mäso rýchlo osmažte po dobu 30 sekúnd na každej strane.
- Zelenina sa bude rýchlejšie variť, ak 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 vrecká nemali vzájomne dotýkať.
- Pridajte do hrnca toľko vody, aby bolo zaistené, že vaše jedlo bude plne ponorené.
- Zatvorte horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Varí sa bez tlaku, nastavte páku ventilu do polohy „Odvzdušnenie – 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.
- Hneď ako voda dosiahne správnu teplotu, zariadenie pípne a začne odpočítavanie doby varenia.
- Po uplynutí doby varenia prístroj zapípa a na displeji sa zobrazí „00:00“.
- Otvorte zariadenie a zdvihnite horné veko rovno hore tak, aby zvyšková kvapalina odkvapkala do hrnca.
- Vyberte opatrne vrecko z vody a vychutnajte si vaše jedlo.

OVLÁDANIE TLAKOVÉHO HRNCA 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. Tlačidlo „WiFi“ na hrnci bude blikať, ak nie, podržte tlačidlo „WiFi“ na hrnci na 5 sekúnd pre reštart WiFi pripojenia.
- 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“, 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 bol úspešne pridaný do aplikácie.

- Kliknite na „Dokončené“ a teraz je možné ovládať vybrané funkcie tlakového hrnca telefónom.
- Aplikáciu používajte iba s uzavretou tlakovou pokrievkou mimo programu Vyprážanie.

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

- V prípade, že sa „TESLA EliteCook K70 WiFi“ nezobrazí v aplikácii „TESLA Smart“, vykonajte reset WiFi pripojenia.
- Uistite sa, že je pokrytie Wi-Fi signálom pre váš telefón a tlakový hrniec kvalitné a dostatočne silné.
- 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 Wi-Fi sieť pracujúca na frekvencii 2.4 GHz a zabezpečenie WPA1 alebo WPA2.
- Vyskúšajte sa pripojiť k inému Wi-Fi routeru alebo Wi-Fi Hotspotu v inom telefóne, aby ste vylúčili chybu na strane vášho pripojenia k internetu.
- K vášmu Wi-Fi routeru máte pripojených príliš veľa zariadení alebo je možnosť pripojenia nového zariadenia k nemu zablokovaná.
- Reštartujte váš Wi-Fi router.

ČISTENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Po každom použití:

- Odpojte napájací kábel zo zásuvky v stene a potom z tlakového hrnca a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Rozoberte a vyčistite horné veko, kovový filter, bezpečnostný ventil, ventil na uvoľnenie tlaku a skontrolujte silikónové tesnenie.
- Umyte jednotlivé diely v teplej, mydlovej vode. Tieto diely neumývajte v umývačke riadu.
- Uistite sa, že odvzdušňovacie potrubie je čisté, pridržte kryt proti svetlu a prezrite ho.
- Vyčistite odvzdušňovacie potrubie, ak je zablokované alebo čiastočne blokové.
- Dôkladne osušte všetky časti.
- Vyberte 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*



POPIS PROGRAMOV

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	-	72 ° C - 83 ° C	
	Více	20 min	-	cca 150 ° C	
Smažení	Méně	30 min	-	cca 175 ° C	-
	Střed			cca 190 ° C	
	Více				
Sous vide	Méně	1 hod	1 - 24 hod	cca 55° C - 80 ° C	-
	Střed	8 hod			
	Více	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 tvorí kvapky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Niekedy počujem zvuk, ktorý znie ako by unikla para pred časom, kedy časovač začne odpočítavať čas na prípravu jedla.**
Oba tieto prejavy sú normálne a môžu byť očakávané ako súčasť varenia pod tlakom.
- **Náhodne som stisol nesprávne tlačidlo a tlakový hrniec nechce povoliť stlačiť správne tlačidlo.**
Stlačte tlačidlo „Udržení teploty/Zrušit“. To vám umožní začať znova a stlačiť správne tlačidlo.
- **Keď som sa snažil upraviť čas, nezmenil sa.**
Stlačte tlačidlo „Udržení teploty/Zrušit“ a začnite opäť zvolením požadovaného nastavenia a úpravou času podľa potreby.
- **Vidím, ako z horného veka uniká para.**
Zabudli ste nasadiť silikónové tesnenie na horné veko alebo modrý bezpečnostný ventil. Ak sa niektorá z týchto častí nenachádza správnom mieste, tlak sa nebude vytvárať a môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.
- **Počujem uchádzajúcu paru z rýchleho uvoľňovacieho ventilu a tlak v hrnci sa nezvyšuje.**
Rýchlozatvárací ventil máte v polohe „Odvzdušnění – Venting“. Tento ventil musí byť v polohe „Utěsnění - Sealing“ pre utesnenie tlakového hrnca.
- **Čas na varenie sa nemení.**
Tlakový hrniec ešte nedosiahol prevádzkového tlaku. Odpočítavanie času začne, akonáhle bude dosiahnuté prevádzkového tlaku 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 pokúsím 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 zatvorenie veka. Pred umiestnením horného veka späť na tlakový hrniec sa uistite, že rýchloupínací ventil je v polohe „Odvzdušnění – Venting“. Hneď ako je horné veko zatvorené, presuňte ventil do polohy „Utěsnění - Sealing“.
- **Čo je možné urobiť, ak jedlo pripravené v tlakovom hrnci obsahuje viac tekutín ako sa požaduje?**
Po sňatí horného veka stlačte tlačidlo „Smažení“ a nechajte prebytočnú kvapalinu odpariť. Keď nabudúce budete variť rovnaký recept použite menej tekutiny.
- **Myslím, že tlakový hrniec čis tým dôkladne, ale niekedy si všimnem, že pach môjho posledného jedla zostáva v hrnci.**
Tesniaci kruh pod horným vekom je vyrobený zo silikónu. Silikón má mnoho skvelých vlastností avšak má boužial aj tendenciu udržiavať pachy. Časom sa prípadný zápach rozptýli.
- **Pri zapojení sa nerozsvieti displej.**
Skontrolujte, že máte správne pripojený napájací kábel alebo vyskúšajte inú elektrickú zásuvku.

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 rozpolená cibuľa
3 rozpolené strúčiky cesnaku
soľ, korenie, polievkové
korenie na ochutenie

Pridajte kura, zeler, cibuľu, cesnak, soľ, korenie, korenie a vodu do nerezovej nádoby na varenie. Zatvorte horné veko, stlačte tlačidlo „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 a tiež na našom [Facebooku](#) alebo [YouTube](#) kanáli TESLA Electronics.

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebuje poradí s nastavením a prevádzkou TESLA EliteCook K70 WiFi?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTREBNÝ MATERIÁL A DOPLNKY

Spotrebný materiál si môžete zakúpiť v oficiálnom obchode značky TESLA eshop.tesla-electronics.eu (sklenenú pokrievku, silikónový remienok, silikónové veko, formu na pečenie, silikónovú formu na muffiny, silikónové tesnenie pre horné veko, držiak na varenie v pare, originálnu nerezovú nádobu, košík na varenie v pare, modrý poistný ventil so zátkou a mnoho ďalších).

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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

Záruka sa NEVZŤAHUJE na:

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

VYHLÁSENIE O ZHODE

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



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej Únie.



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

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

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