

TESLA

TESLA EliteCook K70 WiFi Duo

Uživatelský manuál / User guide v1.0

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

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TOTO ZAŘÍZENÍ JE URČENO POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.

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

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

- **POZOR!** V průběhu vaření a při otevření horního víka může dojít k silnému vertikálnímu úniku horké páry. Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní!
- Tento tlakový 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)**”.
- Nikdy nevkládejte potraviny nebo nenalévejte tekutiny do základny spotřebiče. Potravinami a tekutinami se plní vždy pouze Nerezová varná nádoba. Pokud není vložena nerezová varná nádoba, bude na displeji zobrazen nápis **POT**.
- Nevkládejte větší množství potravin než je doporučené množství. Zařízení není určeno pro vaření klasických fritovaných jídel (nenaplnujte misku olejem). Zdravý způsob fritování je založen na principu cirkulace horkého vzduchu, který nevyžaduje žádné nebo velmi malé množství oleje.
- Před každým použitím zkontrolujte ventilační potrubí a odvzdušnění, abyste se ujistili, že jsou bez jakýchkoliv zablokování. Odstraňte a vyčistěte veškeré nečistoty z odvzdušňovacího ventilu.
- K ochraně před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku nebo tlakový 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 políti nebo přetečení tekutin mimo nerezovou nádobu na vaření, zabraňte políti konektoru pro připojení horkovzdušného víka tekutinami.
- 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.
- Nenaplnujte 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 jablek, brusinek, rebarbory, obilovin, těstovin, rozkrájeného hrachu a sušených polévkových směsí. Tyto potraviny mají tendenci pěnit, pěna a její rozstříkávání mohou zablokovat odvzdušňovací otvor nebo zámek ventilace/krytu vzduchu.

- Neodstraňujte kovový kruh v horním víku, který drží silikonové těsnění. Pokud je kovový kruh poškozen, okamžitě přestaňte tlakový hrnec používat a vyměňte jej.
- Nepoužívejte tlakový hrnec pro tlakové vaření s olejem (fritování s uzavřeným víkem).
- Neotvírejte tlakový hrnec dokud se neochladí a vnitřní tlak je uvolněn. Pokud modrý ventil nedovoluje otočení horního víka, znamená to, že je tlakový hrnec stále pod tlakem.
- Neumísťujte tlakový hrnec na plynový hořák, elektrický hořák nebo do vyhřívané trouby.
- Nepoužívejte tlakový hrnec v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí. Uchovávejte jej z dosahu hořlavých a těkavých látek.
- Neopravujte tlakový hrnec, vystavujete se tak nebezpečí poranění elektrickým proudem a ztrátě záruky.
- Nepoužívejte tlakový hrnec, pokud máte mokré ruce nebo nohy.
- Povrch mezi nerezovou nádobou a topným tělesem na dně tlakového hrnce by měl být vždy čistý.
- Nepoužívejte nerezovou nádobu pro vaření s jinými zdroji tepla.
- Vyměňte silikonový těsnící kruh, pokud změnil tvar, velikost nebo se jinak mechanicky poškodil.
- Při použití tlakového hrnce v blízkosti dětí je nutný dohled dospělé osoby. Není vhodné, aby děti tlakový hrnec používaly samostatně.
- Při přemísťování tlakového hrnce postupujte opatrně z důvodů velmi horké kapaliny. Nedotýkejte se horkých povrchů. Vždy používejte rukojeti tlakového hrnce.
- Používejte pouze originální TESLA příslušenství, které je určeno k tomuto modelu.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem tlakového hrnce jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.

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

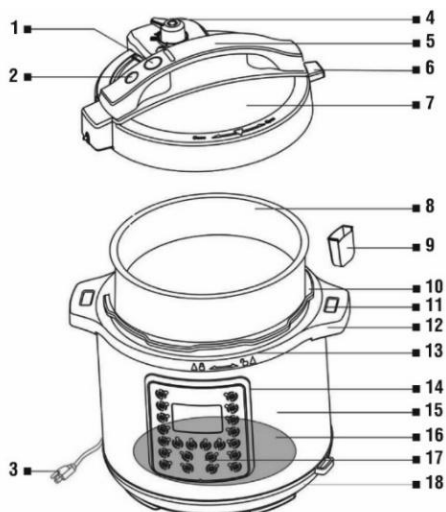
DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

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

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

TLAKOVÝ HRNEC

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



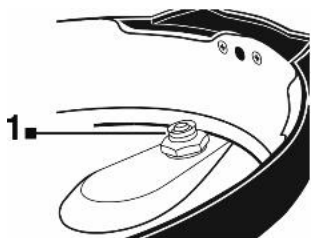
HORKOVZDUŠNÉ VÍKO



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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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



Z modrého bezpečnostního ventilu sejměte malé těsnění ze spodní strany horního víka, vytáhněte modrý bezpečnostní ventil na horní straně a umyjte jej v teplé, mýdlové vodě. **Pravidelně kontrolujte uvolňovací matici odvzdušňovací trubky ventilu pro uvolnění tlaku. Je-li to nutné, znovu ji jemně dotáhněte klíčem.**

- **! POZOR ! Matici nikdy nepovolujte a nevyjímejte.**
Opětovná montáž modrého bezpečnostního ventilu do horního víka. Vložte modrý bezpečnostní ventil užší stranou do otvoru víka z horní strany a poté ze spodní strany víka nasadte na ventil malý silikonový kroužek (1). **Nesprávné sestavení způsobí netěsnost horního víka a únik páry!**
- Nasadte plastovou nádobku pro kondenzát na zadní stranu tlakového hrnce.

OTEVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

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

UZAVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

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

Funkce „**Smažení**“ by měla být používána pouze bez horního víka.

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

DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

Aby tlakový hrnec pracoval správně, před každým použitím zkontrolujte:

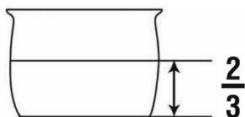
NIKDY NEVAŘTE BEZ NEREZOVÉ NÁDOBY NA VAŘENÍ

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

UPOZORNĚNÍ

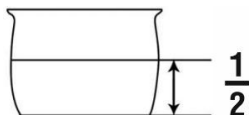
Doporučujeme před vařením namočit ve vodě potraviny jako jsou suché fazole, hrách nebo čočka. Během vaření mají tyto potraviny tendenci k pění a mohly by způsobit zablokování odvzdušňovacího potrubí. Nikdy nevařte pod tlakem jablka, brusinky, rebarboru, těstoviny a sušené polévkové směsi.

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



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

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



Při vaření rýže nepřekračujte značku MAX RICE CUP ½.

Displej zobrazuje

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

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

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

JAK POUŽÍVAT TLAKOVÝ HRNEC PŘI VAŘENÍ POD TLAKEM

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

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

- Pro uvolnění tlaku v tlakovém hrnci, uchopte konec páky ventilu (nikoliv celý ventil) a otočte jím do polohy „**Odvzdušnění - Venting**“.

UVOLNĚNÍ TLAKU

Rychlé uvolnění tlaku

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

Pomalé uvolnění tlaku

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

UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT

Po uplynutí doby vaření (s výjimkou programu „Rýže, Jogurt, Smažení a Sous vide“) tlakový hrnec zapípá, přepne se automaticky do režimu „**Udržení teploty**“ a na displeji se zobrazí „**bb**“.

„**Udržení teploty**“ by nemělo být používáno déle než 4 hodiny. Kvalita a struktura uvařeného jídla se začne měnit již po 1 hodině. Pro zrušení programu stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“ až se na LED displeji zobrazí „**0000**“.

SMAŽENÍ

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

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

Méně: cca 150°C

Střed: cca 175°C

Více: cca 190°C

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

PÁRA

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

RUČNÍ NASTAVENÍ

Slouží pro ruční naprogramování úrovně tlaku a času vaření podle vašeho oblíbeného receptu nebo preferencí. Nastavení vlastní doby vaření je ideální pro vaření masa nebo drůbeže, které váží více než 1.5 kg.

POMALÉ VAŘENÍ

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

- Vaří se bez tlaku, páka ventilu je v poloze „**Odvzdušnění - Venting**“.
- Výchozí doba vaření je 6 hodin, maximální doba vaření 12 hodin.
- Teplota pomalého vaření je 85°C až 98°C.
- Můžete také ručně nastavit čas pro „**Pomalé vaření**“, v 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**“.
- Stiskněte tlačítko „**Odložený start**“. Na LED displeji se zobrazí „**0:30**“, což se rovná 30 minutám zpoždění. Opětovným stisknutím tlačítka „**Odložený start**“, prodloužíte zpoždění spuštění vaření o dalších 30 minut. Maximální doba zpoždění je 24 hodin.
- Čas, který se zobrazí na LED displeji, ukazuje jak dlouho bude tlakový hrnec čekat, než spustí další zvolený program.
- Pokud chcete například naprogramovat automatické zapnutí tlakového hrnce po 3 hodinách, stiskněte několikrát tlačítko „**Odložený start**“, až LED displej zobrazí „**3:00**“.
- Po nastavení délky zpoždění zvolte program, který se má poté spustit.
- Na předním panelu se rozsvítí světlo u tlačítka „**Odložený start**“ a další světlo se rozsvítí u vámi zvoleného programu.
- Stiskněte tlačítko „**START**“ pro spuštění odloženého startu a programu vaření.
- Na displeji bude odpočítáván čas, který zbývá do spuštění programu.
- „**Odložený start**“ není možné použít s programem **Smažení, Jogurt a Sous vide**.

JOGURT

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

Pasterizované mléko

- Nalejte do nerezové nádoby 2 litry mléka.
- Poté vmíchejte do mléka 2 lžičky jogurtu (neslazený, bez ovoce) a vložte nerezovou nádobu do

těla tlakového hrnce.

- Uzavřete tlakový hrnec, ventil může být buď v pozici „**Utěsnění - Sealing**“ nebo také v pozici „**Odvzdušnění - Venting**“.
- Stiskněte tlačítko „**Jogurt**“, poté stiskněte tlačítko „**Předvolby**“ až se na displeji ukáže čas „**08:00**“, pro kultivaci mléka po dobu 8 hodin nebo „**12:00**“, pro kultivaci mléka po dobu 12 hodin, nebo nastavte vlastní dobu tlačítky „+“ nebo „-“.
- Stiskněte tlačítko „**START**“.
- Po dokončení kultivace se na LED displeji zobrazí „**YOGT**“.
- Stiskněte tlačítko „**Zrušit**“.
- Odeberte jogurt z nerezové nádoby a uskladněte jej v ledničce.

Čerstvé mléko

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

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 pěťohvězdičkovou 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 osmažte 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 polév, pyré, sirupy 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 neměli 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. 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 reziduální kapalina odkapala do hrnce.
- Vyměte opatrně sáček z vody a užijte si vaše jídlo.

HORKÝ VZDUCH

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

PROGRAM

Horkovzdušné programy

Sušení

Rozmrazování

TEPLOTA/ČAS

80 °C ~ 200 °C/1 min ~ 1 hod

30 °C ~ 80 °C/1 hod ~ 12 hod

cca 50 °C/1 min ~ 1 hod

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

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

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

- Vložte vnitřní nerezovou nádobu do základny, můžete použít vhodné příslušenství, fritovací košík nebo rošt, a vložte jídlo.
- Nasadte horkovzdušné víko na základnu, po připojení se vypne displej tlakového hrnce a rozsvítí se displej na horkovzdušném víku.
- Stiskněte tlačítko „**ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ**“.
- Nastavte požadovanou teplotu a délku vaření, nebo stiskněte tlačítko pro výběr programů a vyberte některý z přednastavených programů.
- Chcete-li zvýšit nebo snížit výchozí dobu vaření, stiskněte tlačítko „**ZMĚNA DÉLKY OHŘEVU**“

a nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítka „**ZVÝŠENÍ TEPLOTY/DÉLKY OHŘEVU**“ nebo „**SNÍŽENÍ TEPLOTY/DÉLKY OHŘEVU**“.

- Chcete-li změnit teplotu, stiskněte tlačítko „**ZMĚNA TEPLOTY**“ a nastavte požadovanou teplotu stisknutím tlačítka „**ZVÝŠENÍ TEPLOTY/DÉLKY OHŘEVU**“ nebo „**SNÍŽENÍ TEPLOTY/DÉLKY OHŘEVU**“.
- Stisknutím tlačítka „**START/PAUZA**“ spustíte vaření.
- Během vaření můžete stisknout tlačítko „**START/PAUZA**“, sejmut víko a protřepat/otočit jídlo, aby bylo propečené rovnoměrné. Poté znovu víko nasadíte a stisknutím tlačítka „**START/PAUZA**“ pokračujete v vaření.
- Když je vaření dokončeno, zařízení zapípá a na displeji se zobrazí „**FINISHED**“.
- Sejměte víko a vychutnejte si pokrm.

KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

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

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

OVLÁDÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE/HORKOVZDUŠNÉHO VÍKA S POMOCÍ TELEFONU

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



ANDROID

vyhledejte v Google Play aplikaci „Smart Life“



iOS

vyhledejte v Apple Store aplikaci „Smart Life“

- Vytvořte si svůj účet v aplikaci „Smart Life“ a přihlašte se.
- Povolte všechna oprávnění, která aplikace požaduje.
ANDROID: povolte oprávnění aplikace „Poloha“ a „Zařízení v okolí“.
iOS: povolte oprávnění aplikace „Poloha“, „Bluetooth“ a „Místní síť“.
- Připojte tlakový hrnec do elektrické zásuvky.
- Po přihlášení do aplikace „Smart Life“ klikněte na ikonu „+“ vpravo nahoře a poté klikněte na „Add Device“.
- Zobrazí se nalezená zařízení „Discovering devices“: „TESLA EliteCook K70 WiFi“, klikněte na „Add“, zobrazí se WiFi síť, zadejte heslo do WiFi 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.
- Nasaďte na základnu tlakového hrnce horkovzdušné víko.
- Klikněte na ikonu „+“ vpravo nahoře a poté klikněte na „Add Device“.
- Zobrazí se nalezená zařízení „Discovering devices“: „TESLA EliteCook WiFi Lid“, klikněte na „Add“, zobrazí se WiFi síť, zadejte heslo do WiFi sítě (pokud již není nalezeno automaticky) a klikněte na „Další“. Horkovzdušné víko se začne párovat s aplikací.
- Po úspěšném spárování se zobrazí u názvu zelená ikona a vaše horkovzdušné víko TESLA EliteCook WiFi Lid bylo úspěšně přidáno do aplikace.
- Klikněte na „Dokončeno“ a nyní je možné ovládat vybrané funkce horkovzdušného víka telefonem.
- Programy tlakového hrnce používejte s aplikací pouze s uzavřenou tlakovou poklicí mimo program Smažení. Pokud nebude nasazeno nebo nebude správně zavřeno víko pro tlakové vaření, aplikace program zastaví po spuštění programu.

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ S APLIKACÍ

- Tlakový hrnec TESLA EliteCook K70 WiFi a horkovzdušné víko TESLA EliteCook K70 WiFi Lid budou v aplikaci zobrazeny samostatně. V případě nasazení horkovzdušného víka dojde k vypnutí tlakového hrnce, který bude zobrazovat stav Offline. Jakmile sejmete horkovzdušné víko, bude zobrazeno stavem Offline a bude možné se připojit k tlakovému hrnci.
- V případě, že se „TESLA EliteCook K70 WiFi/TESLA EliteCook WiFi Lid“ nezobrazí v aplikaci „Smart Life“, proveďte reset WiFi připojení. Zapněte tlakový hrnec, stiskněte a přidržte minimálně 5 sekund tlačítko „WiFi“, dokud neuslyšíte pípnutí, ikona WiFi začne blikat. Proveďte poté nové spárování podle výše uvedeného postupu.
- Ujistěte se, že je pokrytí WiFi signálem pro váš telefon a tlakový hrnec kvalitní a dostatečně silné. První nastavení tlakového hrnce proveďte v blízkosti vašeho WiFi routeru.
- Ujistěte se, že jsou povoleny funkce „Bluetooth a Poloha“ (GPS) ve vašem telefonu.
- Ujistěte se, že aplikace třetí strany (VPN, antivirus, firewall apod.) neblokuje přístup k vašemu telefonu.
- Podporována je WiFi síť pracující na frekvenci 2.4 GHz a zabezpečení WPA1 nebo WPA2.
- Vyzkoušejte se připojit k jinému WiFi routeru nebo WiFi Hotspotu v jiném telefonu, abyste vyloučili chybu na straně vašeho připojení k internetu.
- K vašemu WiFi routeru máte připojeno příliš mnoho zařízení nebo je možnost připojení nového zařízení k němu zablokována.
- Restartujte váš WiFi router.

ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Po každém použití:

- Odpojte napájecí kabel ze zásuvky ve zdi a poté z tlakového hrnce a nechte jej zcela vychladnout.
- Po každém použití rozeberte a vyčistěte horní víko, kovový filtr, bezpečnostní ventil, ventil pro uvolnění tlaku a zkontrolujte silikonové těsnění.

- Omyjte jednotlivé díly v teplé, mýdlové vodě. Tyto díly neumývejte v myčce na nádobí.
- Ujistěte se, že odvzdušňovací potrubí je čisté, přidržte kryt proti světlu a prohlédněte jej.
- Vyčistěte odvzdušňovací potrubí, pokud je zablokováno nebo částečně blokováno.
- Důkladně osušte všechny části.
- Vyjměte nerezovou nádobu a umyjte ji v teplé vodě s jemným 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.

ČIŠTĚNÍ HORKOVZDUŠNÉHO VÍKA

Po každém použití:

- Sejměte horkovzdušné víko ze základny tlakového hrnce a nechte jej zcela vychladnout.
- Otřete horkovzdušné víko z vnější i vnitřní části jemným hadříkem namočeným v teplé mýdlové vodě.
- Důkladně osušte všechny části.
- Nikdy nenalévejte kapalinu do těla samotného horkovzdušného víka nebo jej neponořujte ve vodě. Vždy se ujistěte, že je horkovzdušné víko před použitím zcela suché a čisté.
- Pokud horkovzdušné víko nepoužíváte, uložte jej na suchém místě.

POPIS PROGRAMŮ TLAKOVÉHO HRNCE

PROGRAM	ČAS			TLAK/TEPLOTA	
	Předvolby	Přednastaveno	Možnosti	Přednastaveno	Možnosti
Ruční nastavení (tlakové vaření)	Méně	1 min	1 - 99 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	99 min			
Polévka	Méně	20 min	20 - 60 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	60 min			
Maso	Méně	15 min	15 - 60 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	30 min			
	Více	60 min			
Luštěniny	Méně	10 min	10 - 90 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	40 min			
	Více	90 min			
Rýže	Méně	8 min	8 - 15 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	12 min			
	Více	15 min			
Pomalé vaření	Méně	3 hod	3 - 12 hod	přibližně 85 °C - 98 °C	-
	Střed	6 hod			
	Více	12 hod			
Pára	Méně	2 min	2 - 25 min	Vysoký	Nízký - Vysoký
	Střed	15 min			
	Více	25 min			
Jogurt	Méně	8 hod	8 - 24 hod	35 °C - 43 °C	-
	Střed	12 hod			
	Více	20 min	-	72 °C - 83 °C	
Smažení	Méně	30 min	-	cca 150 °C	-
	Střed			cca 175 °C	
	Více			cca 190 °C	
Sous vide	Méně	1 hod	1 - 24 hod	cca 50 °C - 55 °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 znovu.
- **Co znamená, pokud se displeji zobrazí „E1“, „E2“ nebo „E4“?**
E1: chyba senzoru, E2: zkrat obvodu, E4: chyba spínače. Kontaktujte servis TESLA.
- **Někdy si při vaření pod tlakem všimnu, že se v něm tvoří kapky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Někdy slyším zvuk, který zní jako by unikla pára před časem, kdy časovač začne odpočítávat čas pro přípravu jídla.**
Oba tyto projevy jsou normální a mohou být očekávány jako součást vaření pod tlakem.
- **Náhodně jsem stiskl nesprávné tlačítko a tlakový hrnec nechce povolit stisknout správné tlačítko.**
Stiskněte tlačítko „Udržení teploty/Zrušit“. To vám umožní začít znovu a stisknout správné tlačítko.
- **Vidím, jak z horního víka uniká pára.**
Zapomněl jste nasadit silikonové těsnění na horní víko nebo modrý bezpečnostní ventil. Pokud se některá z těchto částí nenachází správném místě, tlak se nebude vytvářet a může dojít k poškození zařízení.
- **Slyším ucházející páru z rychlého uvolňovacího ventilu a tlak v hrnci se nezvyšuje.**
Rychlouzavírací ventil máte v poloze „Odvzdušnění - Venting“. Tento ventil musí být v poloze „Utěsnění - Sealing“ pro utěsnění tlakového hrnce.
- **Čas pro vaření se nemění.**
Tlakový hrnec ještě nedosáhl provozního tlaku nebo horkovzdušné víko nedosáhlo požadované teploty pro přehřátí. Odpočítávání času začne, jakmile bude dosaženo provozního tlaku nebo teploty pro přípravu zvoleného typu vaření. Celkový čas přípravy pokrmu tak může být tedy o trochu delší.
- **Občas se horní víko těžce otevírá.**
Pokud se horní kryt obtížně otevírá, může být v tlakovém hrnci ještě tlak. Ověřte si, že modrý bezpečnostní ventil v horním víku tlakového hrnce poklesl do své dolní polohy.
- **Někdy není mé jídlo hotové po naprogramovaném čase. Když se pokusím vrátit horní víko na hrnec, abych jídlo mohl vařit déle, horní víko se nezavře.**
Nechte tlakový hrnec mírně vychladnout. Když je tlakový hrnec stále horký, odvzdušňovací ventil se zvedne a zabrání vám zavření víka. Před umístěním horního víka zpět na tlakový hrnec se ujistěte, že rychloupínací ventil je v poloze „Odvzdušnění - Venting“. Jakmile je horní víko zavřené, přesuňte ventil do polohy „Utěsnění - Sealing“.
- **Co lze udělat, pokud jídlo připravené v tlakovém hrnci obsahuje více tekutin než je požadováno?**
Po sejmutí horního víka stiskněte tlačítko „Smažení“ a nechte přebytečnou kapalinu odpařit. Když

příště budete vařit stejný recept použijte méně tekutiny.

- **Myslím, že tlakový hrnec čistím důkladně, ale někdy si všimnu, že pach mého posledního jídla zůstává v hrnci.**

Těsnicí kruh pod horním víkem je vyroben ze silikonu. Silikon má mnoho skvělých vlastností a jednou z nich je boužel také tendence udržovat pachy. Časem se případný zápach rozptýlí.

- **Při zapojení se nerozsvítí displej.**

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

PRAKTICKÝ POSTUP - příklad vaření polévky

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

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

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

Kuřecí vývar

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

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

Další užitečné recepty naleznete v příložené tištěné kuchařce, online kuchařce

www.varteslaskou.cz a také na našem [Facebooku](#) nebo [YouTube](#) kanálu TESLA Electronics.

TECHNICKÁ PODPORA

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

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTŘEBNÍ MATERIÁL A DOPLŇKY

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

ZÁRUČNÍ OPRAVA

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

Záruka se NEVZTAHUJE na:

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



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

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

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

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

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

TOTO ZARIADENIE JE URČENÉ LEN NA 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.

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

- **POZOR!** V priebehu varenia a pri otvorení horného veka môže dôjsť k silnému vertikálnemu úniku horúcej pary. Plášť, nádoba a kovové časti prístroja sa pri jeho chode zahrievajú! Buďte opatrní!
- Tento tlakový hrniec varí pod tlakom. Nesprávne použitie môže mať za následok obarenie. Vždy sa uistite, že je tlakový hrniec pred prevádzkou riadne uzavretý.
- Neotvárajte tlakový hrniec, kým nie je uvoľnený všetok vnútorný tlak. Uvoľňovací ventil musí byť otočený do polohy „**Venting - Odvzdušnenie (Vypúšťanie pary)**“.
- Nikdy nekladajte potraviny alebo nenalievajte tekutiny do základne spotrebiča. Potravinami a tekutinami sa plní vždy iba Nerezová varná nádoba. Pokiaľ nie je vložená nerezová varná nádoba, bude na displeji zobrazený nápis **POT**.
- Nevkladajte väčšie množstvo potravín ako je odporúčané množstvo. Zariadenie nie je určené na varenie klasických fritovaných jedál (nenapĺňajte misku olejom). Zdravý spôsob fritovania je založený na princípe cirkulácie horúceho vzduchu, ktorý nevyžaduje žiadne alebo veľmi malé množstvo oleja.
- Pred každým použitím skontrolujte ventilačné potrubie a odvzdušnenie, aby ste sa uistili, že sú bez akýchkoľvek zablokovaní. Odstráňte a vyčistite všetky nečistoty z odvzdušňovacieho ventilu.
- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku alebo tlakový hrniec do vody alebo inej kvapaliny.
- Pred čistením odpojte napájací kábel zo zásuvky a nechajte tlakový hrniec vychladnúť.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, varte iba v originálnej nerezovej nádobe na varenie. Zabráňte poliatu alebo pretečeniu tekutín mimo nerezovú nádobu na varenie, zabráňte poliatu konektora pre pripojenie teplovzdušného veka tekutinami.
- Nepoužívajte tlakový hrniec s poškodenou šnúrou. Pokiaľ tlakový hrniec nefunguje správne alebo bol poškodený akýmkoľvek spôsobom, vráťte tlakový hrniec servisnému oddeleniu TESLA pre kontrolu, opravu alebo pre elektrické a mechanické nastavenie.
- Nenapĺňajte tlakový hrniec viac ako z dvoch tretín. Navyše by tlakový hrniec nemal byť naplnený viac ako do polovice objemu, pokiaľ varíte potraviny, ktoré penia alebo expandujú ako sú ryža, obilniny, suchá fazuľa, hrach a šošovka, alebo potraviny, ktoré sú prevažne kvapaliny, ako sú napr. polievky. Môžete zablokovať odvzdušňovanie tlakového hrnca a vyvíjať nadmerný tlak.
- Nepoužívajte tlak na varenie jablák, brusníc, rebarbory, obilnín, cestovín, rozkrájaného hrachu a sušených polievkových zmesí. Tieto potraviny majú tendenciu peniť, pena a jej rozstrekovanie môžu zablokovať odvzdušňovací otvor alebo záмок 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 je tlakový hrniec stále pod tlakom.
- Neumiestňujte tlakový hrniec na plynový horák, elektrický horák alebo do vyhrievanej rúry.
- Nepoužívajte tlakový hrniec v príliš teplom, prašnom alebo vlhkom prostredí. Uchovávajte ho z dosahu horľavých a prchavých látok.
- Neopravujte tlakový hrniec, vystavujete sa tak nebezpečenstvu poranenia elektrickým prúdom a strate záruky.
- Nepoužívajte tlakový hrniec, ak máte mokré ruky alebo nohy.
- Povrch medzi nerezovou nádobou a vykurovacím telesom na dne tlakového hrnca by mal byť vždy čistý.
- Nepoužívajte nerezovú nádobu na varenie s inými zdrojmi tepla.
- Vymeňte silikónový tesniaci kruh, pokiaľ zmenil tvar, veľkosť alebo sa inak mechanicky poškodil.
- Pri použití tlakového hrnca v blízkosti detí je nutný dohľad dospeléj osoby. Nie je vhodné, aby deti tlakový hrniec používali samostatne.
- Pri premiestňovaní tlakového hrnca postupujte opatrne z dôvodu veľmi horúcej kvapaliny. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Vždy používajte rukoväť tlakového hrnca.
- Používajte iba originálne TESLA príslušenstvo, ktoré je určené k tomuto modelu.
- Výrobca a dovozca do Európskej únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou tlakového hrnca ako napr. poranenia, obarenia, požiar, zranenia, znehodnotenia ďalších vecí a pod.

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

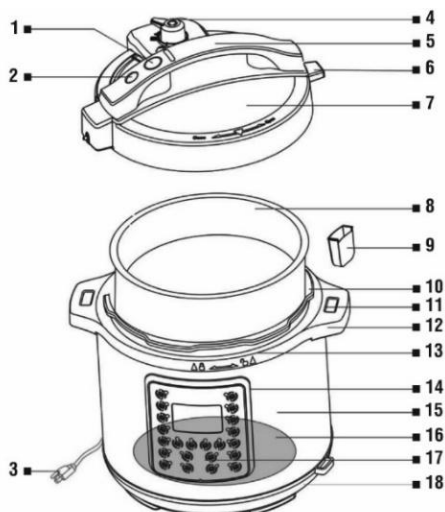
DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBELE

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

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

TLAKOVÝ HRNIEC

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



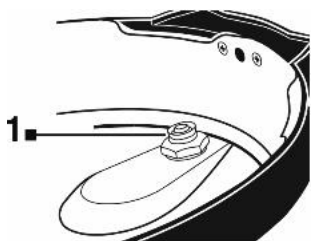
TEPLOVZDUŠNÉ VEKO



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

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.
- Tepl vzdušné veko utrite zo spodnej strany vlhkou handričkou.
- **POZOR!** Nikdy nenalievajte vodu dovnútra tlakového hrnca a neponárajte napájací kábel do vody. Vždy sa uistite, že je nerezová nádoba úplne suchá než ju umiestnite späť do tela tlakového hrnca.
- Pokiaľ nie je vložená nerezová varná nádoba, bude na displeji zobrazený nápis **POT**.
- Po úvodnom vyčistení znovu zostavte horné veko tlakového hrnca a nasadíte kovový kruh so silikónovým tesnením.
- Pripojte zástrčku k tlakovému hrncu a potom zapojte napájací kábel do sieťovej zásuvky.
- Pre odpojenie tlakového hrnca 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 vlhkou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad.



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 uvoľňovaciu maticu odvzdušňovacej rúrky ventilu pre uvoľnenie tlaku. 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). **Nesprávne zostavenie spôsobí netesnosť horného veka a únik pary!**
- Nasadíte plastovú nádobku pre kondenzát na zadnú stranu tlakového hrnca.

OTVORENIE TLAKOVÉHO HRNCA

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

UZATVORENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Pred uzavretím tlakového hrnca sa uistite, že je silikónové tesnenie správne nasadené po celom obvode horného veka, modrý bezpečnostný ventil s tesnením a kovový filter je nasadený. Uchopte pevne horné veko a otočte ho v smere hodinových ručičiek až budete počuť cvaknutie a pípnutie. Značka na hornom veku  bude zarovnaná na značku ▲ na tele tlakového hrnca. Pokiaľ nie je nasadené horné veko, alebo nie je správne zatvorené, bude na displeji zobrazený nápis LID (okrem programu Vyprážanie). Funkcia „**Vyprážanie**“ by mala byť používaná iba bez horného veka.

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

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE NA KAŽDODENNÉ POUŽITIE

Aby tlakový hrniec pracoval správne, pred každým použitím skontrolujte:

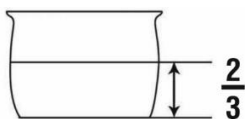
NIKDY NEVARTE BEZ NEREZOVEJ NÁDOBY NA VARENIE

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

UPOZORNENIE

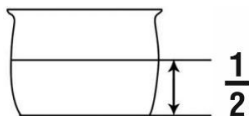
Odporúčame pred varením namočiť vo vode potraviny ako sú suché fazule, hrach alebo šošovka. Počas varenia majú tieto potraviny tendenciu k peneniu a mohli by spôsobiť zablokovanie odvzdušňovacieho potrubia. Nikdy nevarte pod tlakom jablká, brusnice, rebarboru, cestoviny a sušené polievkové zmesi.

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



Pri varení potravín, ktoré penia alebo expandujú ako ryža, struky, fazuľa, hrach, šošovica, sušená zelenina alebo potraviny, ktoré sú väčšinou kvapaliny, ako sú polievky, nikdy nevyplňajte nerezovú nádobu viac ako na polovicu objemu!

- Uistite sa, že ste neprekročili značku „MAX RICE CUP 1/2“ v nerezovej nádobe pri varení ryže.



Pri varení ryže neprekračujte značku MAX RICE CUP 1/2.

Displej zobrazuje

0000	Ukončenie odpočtu času/varenie nebolo spustené
bb	Ukončenie tlakového varenia a prechod do režimu „Udržanie teploty“
POT	Upozornenie - nie je vložená nerezová nádoba na varenie
lid	Pri pozornosti - nie je nasadené horné veko, alebo nie je správne zatvorené

TLAČIDLO

Polievka, Mäso, Strukoviny, Ryža, Para, Ručné nastavenie

Jogurt

Pomalé varenie

Smaženie

Sous vide

Udržanie teploty

TLAK/TEPLOTA

30 ~ 45 kPa / 50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ C

cca 55 °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 **ŠTART** spustíte varenie. Kým sa v tlakovom hrnci vytvára tlak, čas na displeji sa nezmení. Tlakový hrniec (okrem programu POMALÉ VARENIE) začne odpočítavať čas až potom, keď je dosiahnutý správny tlak/teplota pre vybraný program. Pri programe POMALÉ VARENIE začína odpočítavanie času ihneď po spustení. Po dokončení programu varenia (polievka, mäso, strukoviny, para, pomalé varenie, ručné nastavenie) tlakový hrniec prejde do režimu udržiavania teploty. Po dokončení programu ryže, jogurt, vyprážanie a Sous vide sa prepne do pohotovostného režimu. Varenie môžete kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla „**Udržanie teploty/Zrušiť**“ 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 („**Viac**“), druhé stlačenie tlačidla predvolby zmení čas na varenie polievky na 20 minút („**Menej**“) a ďalšie stlačenie zmení čas na 30 minút („**Stred**“).

TLAK

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

Príklad: Najskôr stlačte tlačidlo „**Ryža**“ 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 „**DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**“ a vždy overte, či je tlakový hrniec správne zostavený.

- Umiestnite tlakový hrniec na suchý a rovný povrch.
- Uchopte pevne horné veko, otočte ho v smere hodinových ručičiek až budete počuť cvaknutie a značka na hornom veku  bude zarovnaná na značku  na tele hrnca.
- Presuňte ventil do polohy „**Utesnenie - Sealing**“.
- Vyberte program varenia na ovládacom paneli, nastavte požadovaný čas a tlak (Nízky alebo Vysoký) a stlačte tlačidlo **ŠTART**.
- Keď je tlakový hrniec ohrievaný, môže sa uvoľňovať para okolo bezpečnostného alebo odvodušňovacieho ventilu. Hneď ako je tlakový hrniec správne natlakovaný, horné veko sa zablokuje proti otvoreniu a spustí sa odpočet času varenia.
- Počas varenia si môžete niekedy všimnúť uvoľňovanie pary bezpečnostným alebo odvodušňovacím ventilom. To je v poriadku. Je tiež v poriadku, ak počas varenia budete počuť, že sa tlakový hrniec zapína a vypína, kvôli kontrole tlaku v hrnci.
- Po uplynutí doby varenia tlakový hrniec zapína a automaticky s eu programu polievka, mäso, strukoviny, para, pomalé varenie, ručné nastavenie prepne do režimu „**Udržanie teploty**“, pri programe ryže, jogurt, vyprážanie 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 „**Udržanie teploty/Zrušiť**“ 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 Ryža, Jogurt, Vyprážanie a Sous vide) tlakový hrniec zapípa, prepne sa automaticky do režimu „**Udržanie teploty**“ a na displeji sa zobrazí „**bb**“. „**Udržanie teploty**“ by nemalo byť používané dlhšie ako 4 hodiny. Kvalita a štruktúra uvareného jedla sa začne meniť už po 1 hodine. Pre zrušenie programu stlačte tlačidlo „**Udržanie teploty/Zrušiť**“ až sa na LED displeji zobrazí „**0000**“.

Smaženie

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

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

Menej: cca 150 °C

Stred: cca 175 °C

Viac: cca 190 °C

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

PARA

Program „**Para**“ je určený na varenie potravín v pare, napríklad zeleniny, morských plodov alebo ohrievania jedla. Môžete ho tiež využiť na sterilizáciu. Pri použití programu vložte do nerezovej nádoby držiak na varenie v pare. Uistite sa, že páka ventilu je v polohe „**Utesnenie - Sealing**“. Pri dokončení varenia zeleniny a morských plodov použite rýchle uvoľnenie pary, aby sa jedlo neprevarilo.

Na naparenie čerstvej alebo mrazenej zeleniny použite 1 ~ 2 šálky (160 ml) vody na 1 ~ 2 minúty. Použite tlačidlá „Predvoľby“, „+“ alebo „-“ pre zmenu dĺžky varenia. Na rozdiel od iných funkcií tlakového varenia pracuje tlakový hrniec počas programu „**Para**“ na plný výkon. Tento vysoký výkon môže jedlo spáliť, pokiaľ bude jedlo v priamom kontakte s dnom nerezovej nádoby.

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 nezchne, 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 varenie**“, v 30 minútových krokoch, stlačením tlačidiel „+“ alebo „-“.

ODLOŽENÝ ŠTART

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

- Vložte potraviny do nádoby na varenie.
- Zatvorte horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Uistite sa, že páka ventilu je v polohe „**Utesnenie - Sealing**“.
- Stlačte tlačidlo „**Odložený štart**“. Na LED displeji sa zobrazí „**0:30**“, čo sa rovná 30 minútam oneskorenia.
- Čas, ktorý sa zobrazí na LED displeji, ukazuje ako dlho bude tlakový hrniec čakať, kým spustí ďalší zvolený program.
- Ak chcete napríklad naprogramovať automatické zapnutie tlakového hrnca po 3 hodinách, stlačte niekoľkokrát tlačidlo „**Odložený štart**“, až LED displej zobrazí „**3:00**“.
- Po nastavení dĺžky oneskorenia zvolte program, ktorý sa má potom spustiť.
- Na prednom paneli sa rozsvieti svetlo pri tlačidle „**Odložený štart**“ a ďalšie svetlo sa rozsvieti pri vami zvolenom programe.
- Stlačte tlačidlo „**START**“ pre spustenie odloženého štartu a programu varenia.
- Na displeji bude odpočítavaný čas, ktorý zostáva do spustenia programu.
- „**Odložený štart**“ nie je možné použiť s programom **Vypražanie**, **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.

Pasterizované mlieko

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

Čerstvé mlieko

- Nalejte do nerezovej nádoby 2 litre mlieka.
- Uzavrite tlakový hrniec a presuňte páku ventilu do polohy **„Utesnenie - Sealing“**.
- Stlačte tlačidlo **„Jogurt“**, potom stlačte tlačidlo **„Predvoľby“** až na LED displeji bude svietiť **„00:20“**.
- Mlieko sa začne ohrievať na teplotu 72 ~ 83 °C a bude prebiehať pasterizácia mlieka. Potom sa ohrev zastaví a na LED displeji sa zobrazí **„YOGT“**.
- Stlačte tlačidlo **„Zrušiť“**, presuňte páku do polohy **„Odvzdušnenie - Venting“** a otvorte veko.
- Vyberte nerezovú nádobu a nechajte mlieko ochladnúť na cca 40 °C, teplotu kontrolujte teplomerom. Ochladenie mlieka môžete urýchliť ochladením nerezovej nádoby v ľadovom kúpeli.
- Potom vmiešajte do mlieka 2 lyžičky jogurtu (nesladený, bez ovocia) a vložte nerezovú nádobu späť do tela tlakového hrnca.
- Uzavrite tlakový hrniec, ventil môže byť buď v pozícii **„Utesnenie - Sealing“** alebo tiež v pozícii **„Odvzdušnenie - Venting“**.
- Stlačte tlačidlo „Jogurt“, potom stlačte tlačidlo „Predvoľby“ a až sa na displeji ukáže čas **„08:00“**, pre kultiváciu mlieka po dobu 8 hodín alebo **„12:00“**, pre kultiváciu mlieka po dobu 12 hodín, alebo nastavte vlastnú dobu tlačidlami „+“ alebo „-“.
- Stlačte tlačidlo **„ŠTART“**.
- Po dokončení kultivácie sa na LED displeji zobrazí **„YOGT“**.
- Stlačte tlačidlo **„Zrušiť“**.
- Odoberte jogurt z nerezovej nádoby a uskladnite ho v chladničke.

SOUS VIDE

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

- Hrubka mäsa, hydiny a rýb určí dĺžku varenia. Po vybratí jedla z vrečka použite teplomer a overte, že bola dosiahnutá bezpečná vnútorná teplota.
- Bezpečnosť potravín pri manipulácii a varení je vždy prioritou. Pokiaľ si nie ste istí správnym uvarením, pridajte 30 minút varenia, aby ste bezpečne pasterizovali vajcia alebo hydinu.
- Osmaženie po varení dáva potravinám chrumkavú štruktúru. Po dokončení varenia nalejte olej na rozpálenú panvicu a varené mäso rýchlo osmažte po dobu 30 sekúnd na každej strane.
- Zelenina sa bude rýchlejšie variť, pokiaľ je nakrájaná na tenké malé kúsky.
- Ovocie možno variť pomocou Sous Vide na prípravu poliev, pyrô, sirupy a ďalších.
- Pri varení potravín vždy používajte vrečka na vákuové balenie bez BPA. Utesnite potraviny vákuovo do vrecúšok vhodnej veľkosti.
- Vložte potraviny do nerezovej varnej nádoby. Pri varení viacerých porcií alebo druhov by sa vrečka nemali vzájomne dotýkať.
- Pridajte do hrnca toľko vody, aby sa zabezpečilo, že vaše jedlo bude plne ponorené.
- Zatvorte horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Varí sa bez tlaku, nastavte páku ventilu do polohy „**Odvzdušnenie - Venting**”.
- Stlačte tlačidlo „**Sous vide**”.
- Použite tlačidlá „Predvoľby”, „+” alebo „-” pre zmenu dĺžky varenia. Stlačením tlačidla „**ŠTART**” spustíte varenie.
- Akonáhle 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 az vednite horné veko rovno hore tak, aby reziduálna kvapalina odkvapkala do hrnca.
- Vyberte opatrne vrečko z vody a užite si vaše jedlo.

HORÚCI VZDUCH

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

PROGRAM

Teplovzdušné programy

Sušenie

Rozmrazovanie

TEPLOTA /ČAS

80 °C ~ 200 °C/1 min ~1 hod

30 °C ~ 80 °C/1 hod ~12 hod

cca 50 °C/1 min ~1 hod

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

Pri vybraných programoch (okrem Sušenia a Rozmrazovania) je po spustení ohrevu aktivovaná automatická funkcia predhriatia teploty. Pri dosiahnutí približnej teploty budete vyzvaní na vloženie jedla. Odoberte teplovzdušné veko, vložte potraviny a nasadte veko späť. Približne po 10 sekundách začne automaticky odpočítavanie času varenia. Potraviny môžete vložiť do nádoby aj pred spustením ohrevu, program bude pokračovať po 10 sekundách po vyzvaní automaticky aj v prípade, ak nedôjde k vloženiu potravín. Približne v polovici doby varenia (mimo programov Pizza, Chlieb, Sušenie

a Rozmrazovanie) hrniec zapípa a budete vyzvaní na otočenie alebo pretrepanie jedla. Pokiaľ nevykonáte žiadnu akciu, program bude automaticky pokračovať.

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

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

KOMBINOVANÉ VARENIE

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

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

OVLÁDANIE TLAKOVÉHO HRNCA/HORKOVZDUŠNÉHO VEKA S POMOCOU TELEFÓNU

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



ANDROID

vyhľadajte v Google Play aplikáciu „Smart Life“



iOS

vyhľadajte v Apple Store aplikáciu „Smart Life“

- Vytvorte si svoj účet v aplikácii „Smart Life“ a prihláste sa.
- Povoľte všetky oprávnenia, ktoré aplikácia požaduje.
ANDROID: povoľte oprávnenie aplikácie „Poloha“ a „Zariadenie v okolí“.
iOS: povoľte oprávnenia aplikácie „Poloha“, „Bluetooth“ a „Miestna sieť“.
- Pripojte tlakový hrniec do elektrickej zásuvky.
- Po prihlásení do aplikácie „Smart Life“ kliknite na ikonu „+“ vpravo hore a potom kliknite na „Add Device“.
- Zobrazia sa nájdené zariadenia „Discovering devices“: „TESLA EliteCook K70 WiFi“, kliknite na „Add“, zobrazí sa WiFi sieť, zadajte heslo do WiFi siete (ak už nie je nájdené automaticky) a kliknite na „Ďalej“. 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.
- Nasadte na základňu tlakového hrnca teplovzdušné veko.
- Kliknite na ikonu „+“ vpravo hore a potom kliknite na „Add Device“.
- Zobrazia sa nájdené zariadenia „Discovering devices“: „TESLA EliteCook WiFi Lid“, kliknite na „Add“, zobrazí sa WiFi sieť, zadajte heslo do WiFi siete (ak už nie je nájdené automaticky) a kliknite na „Ďalej“. Teplovzdušné veko sa začne párovať s aplikáciou.
- Po úspešnom spárovaní sa zobrazí pri názve zelená ikona a vaše teplovzdušné veko TESLA EliteCook WiFi Lid bolo úspešne pridané do aplikácie.
- Kliknite na „Dokončené“ a teraz je možné ovládať vybrané funkcie teplovzdušného veka telefónom.
- Programy tlakového hrnca používajte s aplikáciou iba s uzavretou tlakovou pokrievkou mimo programu Vyprážania. Pokiaľ nebude nasadené alebo nebude správne zatvorené veko pre tlakové varenie, aplikácia program zastaví po spustení programu.

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV S APLIKÁCIOU

- Tlakový hrniec TESLA EliteCook K70 WiFi a teplovzdušné veko TESLA EliteCook K70 WiFi Lid budú v aplikácii zobrazené samostatne. V prípade nasadenia teplovzdušného veka dôjde k vypnutiu tlakového hrnca, ktorý bude zobrazovať stav Offline. Hneď ako zložíte teplovzdušné veko, bude zobrazené stavom Offline a bude možné sa pripojiť k tlakovému hrncu.
- V prípade, že sa „TESLA EliteCook K70 WiFi /TESLA EliteCook WiFi Lid“ nezobrazí v aplikácii „Smart Life“, vykonajte reset WiFi pripojenia. Zapnite tlakový hrniec, stlačte a pridržte minimálne 5 sekúnd tlačidlo „WIFI“, kým nebudete počuť pípnutie, ikona WiFi začne blikať. Vykonajte potom nové spárovanie podľa vyššie uvedeného postupu.
- Uistite sa, že je pokrytie WiFi signálom pre váš telefón a tlakový hrniec kvalitné a dostatočne

silné. Prvé nastavenie tlakového hrnca vykonajte v blízkosti vášho WiFi routera.

- Uistite sa, že sú povolené funkcie „Bluetooth“ a „Poloha“ (GPS) vo vašom telefóne.
- Uistite sa, že aplikácia tretej strany (VPN, antivírus, firewall a pod.) neblokuje prístup k vášmu telefónu.
- Podporovaná je WiFi sieť pracujúca na frekvencii 2.4 GHz a zabezpečenie WPA1 alebo WPA2.
- Vyskúšajte sa pripojiť k inému WiFi routeru alebo WiFi Hotspotu v inom telefóne, aby ste vylúčili chybu na strane vášho pripojenia k internetu.
- K vášmu WiFi routeru máte pripojených príliš veľa zariadení alebo je možnosť pripojenia nového zariadenia k nemu zablokovaná.
- Reštartujte váš WiFi router.

ČISTENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Po každom použití:

- Odpojte napájací kábel zo zásuvky v stene a potom z tlakového hrnca a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Po každom použití rozoberte a vyčistite horné veko, kovový filter, bezpečnostný ventil, ventil na uvoľnenie tlaku a skontrolujte silikónové tesnenie.
- Umyte jednotlivé diely v teplej, mydlovej vode. Tieto diely neumývajte v umývačke riadu.
- Uistite sa, že odvzdušňovacie potrubie je čisté, pridržte kryt proti svetlu a prezrite ho.
- Vyčistite odvzdušňovacie potrubie, ak je zablokované alebo čiastočne 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, uloďte ho na suchom mieste a nezatvárajte pevne horné veko.

ČISTENIE HORKOVZDUŠNÉHO VEKA

Po každom použití:

- Odoberte teplovzdušné veko zo základne tlakového hrnca a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Utrite teplovzdušné veko z vonkajšej aj vnútornej časti jemnou handričkou namočenou v teplej mydlovej vode.
- Dôkladne osušte všetky časti.
- Nikdy nenalievajte kvapalinu do tela samotného teplovzdušného veka alebo ho neponárajte vo vode. Vždy sa uistite, že je teplovzdušné veko pred použitím úplne suché a čisté.
- Ak teplovzdušné veko nepoužívate, uloďte ho na suchom mieste.

POPIS PROGRAMOV TLAKOVÉHO HRNCA

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

OTÁZKY A ODPOVEDE

- **Čo znamená, keď sa na displeji zobrazí „E3” a tlakový hrniec prestane pracovať?**
Tlakový hrniec sa prehrial. Pravdepodobne ste ho používali na tlakové varenie s malým alebo žiadnym množstvom tekutiny. Pokiaľ k tomuto stavu dôjde, odpojte zariadenie a nechajte tlakový hrniec pozvoľna vychladnúť, cca 10 minút. Potom tlakový hrniec otvorte, dolejte tekutinu, naprogramujte ho a spustíte varenie znova.
- **Čo znamená, ak sa na displeji zobrazí „E1”, „E2” alebo „E4”?**
E1: chyba senzora, E2: skrat obvodu, E4: chyba spínača. Kontaktujte servis TESLA.
- **Niekedy si pri varení pod tlakom všimnem, že sa v ňom tvoria kvapky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Niekedy počujem zvuk, ktorý znie ako by unikla para pred časom, kedy časovač začne odpočítavať čas na prípravu jedla.**
Oba tieto prejavy sú normálne a môžu byť očakávané ako súčasť varenia pod tlakom.
- **Náhodne som stisol nesprávne tlačidlo a tlakový hrniec nechce povoliť stlačiť správne tlačidlo. Stlačte tlačidlo „Udržanie teploty/Zrušiť”.** To vám umožní začať znova a stlačiť správne tlačidlo.
- **Vidím, ako z horného veka uniká para.**
Zabudli ste nasadiť silikónové tesnenie na horné veko alebo modrý bezpečnostný ventil. Ak sa niektorá z týchto častí nenachádza správnom mieste, tlak sa nebude vytvárať a môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.
- **Počujem uchádzajúcu paru z rýchleho uvoľňovacieho ventilu a tlak v hrnci sa nezvyšuje.**
Rýchlouzatvárací ventil máte v polohe „Odvzdušnenie - Venting”. Tento ventil musí byť v polohe „Utesnenie - Sealing” na utesnenie tlakového hrnca.
- **Čas na varenie sa nemení.**
Tlakový hrniec ešte nedosiahol prevádzkový tlak alebo teplovzdušné veko nedosiahlo požadovanú teplotu pre predhriatie. Odpočítavanie času začne, akonáhle bude dosiahnutý prevádzkový tlak alebo teplota na prípravu zvoleného typu varenia. Celkový čas prípravy pokrmu tak môže byť teda o trochu dlhší.
- **Občas sa horné veko ťažko otvára.**
Pokiaľ sa horný kryt ťažko otvára, môže byť v tlakovom hrnci ešte tlak. Overte si, že modrý bezpečnostný ventil v hornom veku tlakového hrnca poklesol do svojej dolnej polohy.
- **Niekedy nie je moje jedlo hotové po naprogramovanom čase. Keď sa pokúsim vrátiť horné veko na hrniec, aby som jedlo mohol variť dlhšie, horné veko sa nezavrie.**
Nechajte tlakový hrniec mierne vychladnúť. Keď je tlakový hrniec stále horúci, odvzdušňovací ventil sa zdvihne a zabráni vám zatvorenie veka. Pred umiestnením horného veka späť na tlakový hrniec sa uistite, že rýchloupínací ventil je v polohe „Odvzdušnenie - Venting”. Hneď ako je horné veko zatvorené, presuňte ventil do polohy „Utesnenie - Sealing”.
- **Čo je možné urobiť, ak jedlo pripravené v tlakovom hrnci obsahuje viac tekutín ako sa požaduje?**
Po sňatí horného veka stlačte tlačidlo „Smaženie” 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 a jednou z nich je boužiať aj tendencia udržiavať pachy. Časom sa prípadný zápach rozptýli.
- **Pri zapojení sa nerozsvieti displej.**
Skontrolujte, že máte správne pripojený napájací kábel pri tlakovom hrnci alebo vyskúšajte inú elektrickú zásuvku. Skontrolujte, či je teplovzdušné veko správne nasadené na základni tlakového hrnca.

PRAKTICKÝ POSTUP - príklad varenia polievky

Tento tlakový hrniec je ideálny na prípravu výborných polievok. Ak pridáte do polievky suchú fazuľu a hrach, nezabudnite ich najskôr namočiť.

POZOR! Nevarte pod tlakom polievky obsahujúce jačmeň, ryžu, cestoviny, zrná, a sušené polievkové zmesi, pretože majú tendenciu k peneniu a mohli by 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 zamrznutá
1 zeler, nakrájame na kúsky
1 rozpolená cibuľa
3 rozpolené strúčiky cesnaku
soľ, korenie, polievkové
korenie na ochutenie

Pridajte kura, zeler, cibuľu, cesnak, soľ, korenie, korenie a vodu do nerezovej nádoby na varenie. Zatvorte horné veko, stlačte tlačidlo „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 poradiť s nastavením a prevádzkou TESLA EliteCook K70 WiFi Duo?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTREBNÝ MATERIÁL A DOPLNKY

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

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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.

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

Bevor Sie den Schnellkochtopf verwenden, lesen Sie bitte die Regeln zur sicheren Verwendung sorgfältig durch und befolgen Sie alle gängigen Sicherheitsregeln.

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS:

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT.

Lesen und verstehen Sie alle Anweisungen. Die Nichtbeachtung der folgenden Anweisungen kann zu Stromschlägen, Bränden oder schweren Verletzungen führen. Die in diesem Handbuch beschriebenen Warnungen, Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken, die auftreten können.

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

- **AUFMERKSAMKEIT!** Während des Kochens und beim Öffnen des oberen Deckels kann es zu einem starken vertikalen Austritt von heißem Dampf kommen. Gehäuse, Behälter und Metallteile des Gerätes erhitzen sich im Betrieb! Seien Sie vorsichtig!
- Dieser Schnellkochtopf kocht unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verbrühungen kommen. Stellen Sie vor dem Gebrauch immer sicher, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn der gesamte Innendruck abgelassen wurde. Das Ablassventil muss in die Position „**Venting -Entlüften**“ gedreht werden.
- Geben Sie niemals Lebensmittel in den Sockel des Geräts oder gießen Sie Flüssigkeiten hinein. Füllen Sie den Kochtopf aus Edelstahl immer mit Speisen und Flüssigkeiten. Wenn kein Edelstahlkochtopf eingesetzt ist, zeigt das Display **POT** an.
- Fügen Sie nicht mehr Futter als die empfohlene Menge hinzu. Das Gerät ist nicht zum Garen klassischer frittierte Speisen geeignet (kein Öl in die Schüssel füllen). Die gesunde Art des Bratens basiert auf dem Prinzip der Heißluftzirkulation, die kein oder nur sehr wenig Öl benötigt.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Lüftungskanäle und Lüftungsschlitze, um sicherzustellen, dass sie frei von Verstopfungen sind. Entfernen und reinigen Sie alle Rückstände vom Entlüftungsventil.
- Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder den Schnellkochtopf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, kochen Sie nur im Original-Kochgefäß aus Edelstahl. Vermeiden Sie das Verschütten oder Überlaufen von Flüssigkeiten außerhalb des Edelstahl-Kochtopfs und vermeiden Sie das Verschütten von Flüssigkeiten auf den Anschlussstecker des Heißluftdeckels.
- Benutzen Sie keinen Schnellkochtopf mit beschädigtem Kabel. Wenn der Schnellkochtopf nicht ordnungsgemäß funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt ist, senden Sie den Schnellkochtopf zur Inspektion, Reparatur oder elektrischen und mechanischen Anpassung an eine TESLA-Serviceabteilung zurück.

- Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht zu mehr als zwei Dritteln. Darüber hinaus sollte der Schnellkochtopf nicht mehr als zur Hälfte gefüllt sein, wenn Sie schäumende oder sich ausdehnende Speisen wie Reis, Getreide, trockene Bohnen, Erbsen und Linsen oder überwiegend flüssige Speisen wie z. B. kochen Suppen. Sie können die Entlüftung des Schnellkochtopfs blockieren und einen übermäßigen Druck erzeugen.
- Kochen Sie Äpfel, Preiselbeeren, Rhabarber, Müsli, Nudeln, Erbsen und trockene Suppenmischungen nicht unter Druck. Diese Lebensmittel neigen zur Schaumbildung, der Schaum und sein Sprühnebel können die Entlüftung oder die Entlüftungs-/Luftabdeckungsverriegelung blockieren.
- Entfernen Sie nicht den Metallring in der oberen Abdeckung, der die Silikondichtung hält. Wenn der Metallring beschädigt ist, verwenden Sie den Schnellkochtopf sofort nicht mehr und ersetzen Sie ihn.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht zum Schnellkochen mit Öl (Braten mit geschlossenem Deckel).
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn er abgekühlt ist und der Innendruck abgelassen wurde. Wenn sich der obere Deckel aufgrund des blauen Ventils nicht drehen lässt, bedeutet dies, dass der Schnellkochtopf noch unter Druck steht.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht auf einen Gasbrenner, Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht in einer sehr heißen, staubigen oder feuchten Umgebung. Halten Sie es von brennbaren und flüchtigen Substanzen fern.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, es besteht die Gefahr eines Stromschlags und das Erlöschen der Garantie.
- 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.
- Benutzen Sie den Edelstahl-Kochtopf nicht mit anderen Wärmequellen.
- Tauschen Sie den Silikondichtring aus, wenn er seine Form oder Größe verändert hat oder anderweitig mechanisch beschädigt ist.
- Bei der Verwendung eines Schnellkochtopfs in der Nähe von Kindern ist die Aufsicht eines Erwachsenen erforderlich. Es ist nicht für Kinder geeignet, den Schnellkochtopf alleine zu benutzen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Schnellkochtopf bewegen, da die Flüssigkeit sehr heiß ist. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer Schnellkochtopfgriffe.
- Verwenden Sie nur für dieses Modell vorgesehenes Original-TESLA-Zubehör.
- Der Hersteller und Importeur in die Europäische Union übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch den Betrieb des Schnellkochtopfs entstehen, wie z Verletzungen, Verbrühungen, Feuer, Verletzungen, Beschädigung anderer Dinge usw.

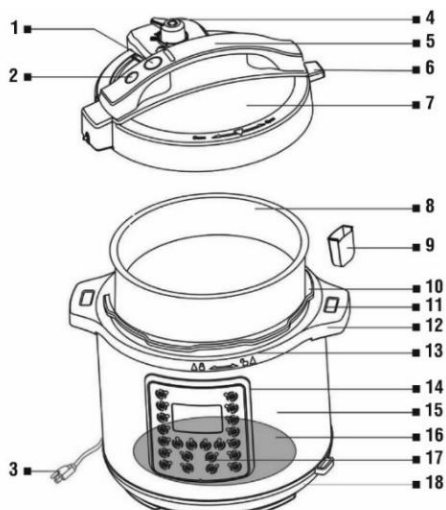
WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, versuchen Sie nicht, den Netzkabelstecker zu verändern. Die Länge des Netzkabels verringert das Risiko, dass man sich am Netzkabel verheddert oder darüber stolpert.

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

SNHELLKOCHTOPF

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



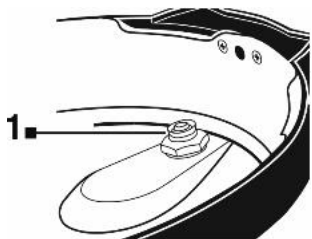
HEIßLUFTDECKEL



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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie den Aufkleber auf der Vorderseite des Produkts.
- Waschen Sie die Silikondichtung und die obere Abdeckung in warmem Seifenwasser. Tauchen Sie die obere Abdeckung nicht in Wasser. Spülen und trocknen Sie die Teile gründlich.
- Wischen Sie die Unterseite des Heißluftdeckels mit einem feuchten Tuch ab.
- **AUFMERKSAMKEIT!** Gießen Sie niemals Wasser in den Schnellkochtopf und tauchen Sie das Netzkabel niemals in Wasser. Stellen Sie immer sicher, dass der Edelstahlbehälter vollständig trocken ist, bevor Sie ihn wieder in den Schnellkochtopf einsetzen.
- Wenn kein Edelstahlkochtopf eingesetzt ist, zeigt das Display **POT** an.
- Setzen Sie nach der ersten Reinigung den oberen Deckel des Schnellkochtopfs wieder auf und ersetzen Sie den Metallring durch die Silikondichtung.
- Schließen Sie den Stecker an den Schnellkochtopf an und stecken Sie dann das Netzkabel in eine Steckdose.
- Um den Schnellkochtopf zu trennen, drücken Sie einmal die Taste „**Warmhalten/Abbrechen**“ und ziehen Sie dann das Netzkabel aus der Steckdose.
- Obwohl Sie den Metallfilter und das blaue Sicherheitsventil nicht nach jedem Gebrauch reinigen müssen, sollten Sie sie regelmäßig überprüfen und bei Bedarf reinigen. Reinigen Sie den Metallfilter mit einem feuchten Tuch und Spülmittel.



Entfernen Sie vom blauen Sicherheitsventil die kleine Dichtung an der Unterseite der oberen Abdeckung, ziehen Sie das blaue Sicherheitsventil an der Oberseite heraus und waschen Sie es in warmem Seifenwasser. **Überprüfen Sie regelmäßig die Entriegelungsmutter des Entlüftungsrohrs des Überdruckventils. Bei Bedarf vorsichtig mit einem Schraubenschlüssel nachziehen.**

- **! AUFMERKSAMKEIT ! Lösen oder entfernen Sie niemals die Mutter.**
Das blaue Sicherheitsventil wieder in die obere Abdeckung einbauen. Führen Sie das blaue Sicherheitsventil mit der schmalen Seite von oben in die Öffnung des Deckels ein und setzen Sie dann den kleinen Silikonring (1) von der Unterseite des Deckels auf das Ventil.
Bei unsachgemäßer Montage kann der obere Deckel undicht werden und Dampf austreten!
- Stellen Sie den Kondensatbehälter aus Kunststoff auf die Rückseite des Schnellkochtopfs.

ÖFFNEN DES DRUCKKOCHERS

Bringen Sie das Ventil in die Position „**Venting -Entlüften**“. Fassen Sie die obere Abdeckung fest an, drücken Sie die blaue t- Taste, um die obere Abdeckung „**OPEN**“ zu lösen, und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn. Dennoch kann im Schnellkochtopf ein schwacher Unterdruck entstehen, daher kann man manchmal auch einen Edelstahlbehälter mit Deckel anheben.

VERSCHLIESSEN DES DRUCKKOCHERS

Bevor Sie den Schnellkochtopf schließen, stellen Sie sicher, dass die Silikondichtung richtig um den oberen Deckel herum angebracht ist, das blaue Sicherheitsventil mit Dichtung und der Metallfilter vorhanden sind. Fassen Sie die obere Abdeckung fest an und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken und einen Piepton hören. Die Markierung auf dem oberen Deckel  stimmt mit der Markierung  auf dem Gehäuse des Schnellkochtopfs überein. Wenn die obere Abdeckung nicht angebracht oder nicht richtig geschlossen ist, zeigt das Display LID an (außer dem Bratprogramm).

Die Funktion „**Braten** „sollte nur ohne Deckel genutzt werden.

Achtung: Wenn die Silikondichtung beschädigt ist, niemals weiterkochen!

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN TÄGLICHEN GEBRAUCH

Damit der Schnellkochtopf ordnungsgemäß funktioniert, überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Folgendes:

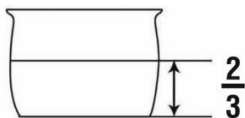
KOCHEN SIE NIEMALS OHNE EDELSTAHLKOCHER.

Stellen Sie sicher, dass die Außenseite dieses Edelstahlkochgeschirrs vollständig trocken ist, bevor Sie es in den Schnellkochtopf stellen. Nachdem Sie den Edelstahlbehälter in den Schnellkochtopf eingesetzt haben, drehen Sie ihn leicht, um einen guten Kontakt zwischen dem Edelstahlbehälter und dem Heizelement am Boden des Schnellkochtopfs sicherzustellen. Wenn der Entlüftungsfiter verstopft ist, reinigen Sie ihn. Sie müssen den Metallfilter nicht nach jedem Gebrauch des Schnellkochtopfs reinigen, sollten ihn aber regelmäßig überprüfen und bei Bedarf reinigen.

HINWEIS

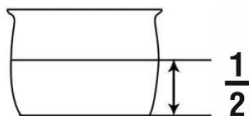
Wir empfehlen, Lebensmittel wie trockene Bohnen, Erbsen oder Linsen vor dem Garen in Wasser einzuweichen. Beim Garen neigen diese Lebensmittel zur Schaumbildung und können zu einer Verstopfung der Entlüftungsleitung führen. Kochen Sie niemals Äpfel, Preiselbeeren, Rhabarber, Nudeln und trockene Suppenmischungen unter Druck.

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



Füllen Sie den Edelstahlbehälter beim Garen von Speisen, die schäumen oder sich ausdehnen, wie Reis, Hülsenfrüchte, Bohnen, Erbsen, Linsen, getrocknetes Gemüse oder überwiegend flüssige Speisen, wie Suppen, nie mehr als zur Hälfte!

- **Achten Sie beim Kochen von Reis darauf, dass die Markierung „MAX RICE CUP ½“ auf dem Edeltahltopf nicht überschritten wird .**



Überschreiten Sie beim Kochen von Reis nicht die Markierung MAX RICE CUP ½.

Das Display zeigt

0000	an. Ende des Countdowns/Kochen wurde nicht gestartet
bb	Druckgaren beenden und in den Modus „ Temperaturerhaltung “ wechseln
POT	Warnung: Es ist kein Edelstahl-Kochtopf eingesetzt
lid	Achtung : Der obere Deckel ist nicht montiert oder nicht richtig geschlossen

TASTE

Suppe, Fleisch, Hülsenfrüchte, Reis,
Dampf, manuelle Einstellung
Joghurt
Langsames kochen
Braten

DRUCK/TEMP

30 ~ 45 kPa/50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C
85 °C ~ 98 °C
150 °C ~ 190 °C

Sous Vide die Temperature halten

ca. 55 °C.

ca. 75 °C ~ 80 °C

Wählen Sie das gewünschte Programm aus, stellen Sie mit der Taste PRESETS oder +/- die Garzeit ein, stellen Sie mit der Taste DRUCK niedrigen oder hohen Druck ein und drücken Sie die Taste **START**, um mit dem Garen zu beginnen. Solange sich im Schnellkochtopf Druck aufbaut, ändert sich die Uhrzeit auf dem Display nicht. Der Schnellkochtopf (außerhalb des SLOW COOKING-Programms) beginnt erst mit dem Herunterzählen der Zeit, wenn der richtige Druck/die richtige Temperatur für das ausgewählte Programm erreicht ist. Beim Programm SLOW COOKING beginnt der Countdown unmittelbar nach dem Start. Nach Abschluss des Garprogramms (Suppe, Fleisch, Hülsenfrüchte, Dampf, Schongaren, manuelle Einstellung) wechselt der Schnellkochtopf in den Temperaturerhaltungsmodus. Nach Abschluss des Reis-, Joghurt-, Brat- und Sous vide-Programms wechselt es in den Standby-Modus. Sie können den Kochvorgang jederzeit durch Drücken der Taste **„die Temperatur Halten/Stornieren“** beenden und der Schnellkochtopf geht dann in den Standby-Modus.

EINSTELLUNGEN

Diese Taste wird in Kombination mit den Programmtasten verwendet. Wenn zum Beispiel Wählen Sie das Programm **„Suppe“**, auf dem Display wird eine Garzeit von 30 Minuten (**„P30“**) angezeigt. Wenn Sie dann erneut die Taste **„Einstellungen“** drücken, ändert sich die Kochzeit auf 60 Minuten (**„Mehr“**), ein zweiter Druck auf die Taste „Einstellungen“ ändert die Kochzeit der Suppe auf 20 Minuten (**„Weniger“**) und ein weiterer Druck ändert sich Ändern Sie die Zeit auf 30 Minuten (**„Mittlere“**).

DRUCK

Die Taste **„Druck“** wird in Kombination mit den Programmtasten für das Schnellkochen verwendet. Der Standardarbeitsdruck ist Hochdruck. Mit der Taste **„Druck“** wird die Druckeinstellung zwischen **„hoher Druck“** (50-65 kPa) und **„niedriger Druck“** (30-45 kPa) für die Schnellkochfunktion umgeschaltet.

Beispiel: Drücken Sie zuerst die Taste **„Reis“** und stellen Sie die Garzeit ein, die Anzeige **„hoher Druck“** leuchtet auf, drücken Sie einmal die Taste **„Druck“** und die Anzeige **„niedriger Druck“** leuchtet auf.

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

SO VERWENDEN SIE DEN DRUCKKOCHER ZUM DRUCKKOCHEN

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, lesen Sie den Abschnitt **„WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE“** und stellen Sie stets sicher, dass der Schnellkochtopf ordnungsgemäß zusammengebaut ist.

- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine trockene und ebene Fläche.
- Fassen Sie den oberen Deckel fest und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören und die Markierung auf dem oberen Deckel  mit der Markierung  auf dem Topfkörper übereinstimmt.
- Bringen Sie das Ventil in die Position **„Sealing - Versiegelung“**.
- Wählen Sie das Garprogramm am Bedienfeld aus, Stellen Sie die gewünschte Zeit und den gewünschten Druck ein (niedrig oder hoch). und drücken Sie die START-Taste.
- Wenn der Schnellkochtopf erhitzt wird, kann rund um das Sicherheits- oder Entlüftungsventil Dampf austreten. Sobald der Schnellkochtopf ordnungsgemäß unter Druck steht, verriegelt sich

der obere Deckel gegen Öffnen und die Garzeit beginnt abzulaufen.

- Während des Kochens kann es vorkommen, dass aus dem Sicherheits- oder Entlüftungsventil Dampf austritt. Das ist okay. Es ist auch in Ordnung, wenn Sie hören, wie sich der Schnellkochtopf während des Kochens ein- und ausschaltet, um den Druck im Topf zu überprüfen.
- Am Ende der Garzeit piept der Schnellkochtopf und wechselt automatisch in den **„die Temperatur Halten/Stornieren“**-Modus bei den Programmen Suppe, Fleisch, Hülsenfrüchte, Dampf, Schongaren, manuelle Einstellung und in den Standby-Modus bei den Programmen Reis, Joghurt, Braten und Sous vide.
- Nachdem Sie den Druck im Topf abgelassen haben, sehen Sie, dass sich das blaue Sicherheitsventil im oberen Deckel in der unteren Position befindet.
- Nachdem der Druck von selbst abgefallen ist oder Sie ihn selbst schnell ablassen, indem Sie den Ventilhebel in die Position **„Venting -Entlüften“** drehen, drehen Sie den oberen Deckel vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn gerade nach oben, sodass die kondensierte Flüssigkeit in den Topf tropft.
- Ziehen Sie nach dem Kochen den Netzstecker aus der Steckdose und dann aus dem Schnellkochtopf.
- **AUFMERKSAMKEIT!** Dampf und heiße Flüssigkeiten können zu Verbrennungen führen. Während des Kochens und beim Öffnen des oberen Deckels kann es zu einem starken vertikalen Austritt von heißem Dampf kommen. Seien Sie vorsichtig!
- Das Gehäuse, der Edelstahlbehälter und die Metallteile des Geräts erhitzen sich beim Kochen.
- Beim Garen kann bis zum Abkühlen Dampf aus dem Schnellkochtopf austreten und es besteht Verbrühungsgefahr.
- Während im Schnellkochtopf noch Druck herrscht (das blaue Sicherheitsschwimmerventil befindet sich in der oberen Position), beugen Sie sich nicht über den Schnellkochtopf, da sonst heißer Dampf austreten kann.
- Um den Druck im Schnellkochtopf abzulassen, fassen Sie das Ende des Ventilhebels (nicht das gesamte Ventil) und drehen Sie ihn in die Position **„Venting - Entlüften“**.

DRUCKABLASS

Schnelle Druckentlastung

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 stellen Sie den Ventilhebel sofort in die Position **„Venting - Entlüften“**. Sie hören, wie Dampf entweicht, und innerhalb von 2 bis 3 Minuten wird der Druck abgebaut. Der Druckabfall ist auch am blauen Sicherheitsventil sichtbar, das sich in der unteren Position befindet.

Langsamer Druckabbau

Der spontane Druckabfall kommt beim Garen von Speisen wie Fleisch, Suppen usw. zum Einsatz. Lassen Sie den Ventilhebel nach der Garzeit in der Position **„Sealing - Versiegelung“**. Der Schnellkochtopf kühlt langsam ab und das blaue Sicherheitsventil geht in die untere Position.

TEMPERATURHALTEN/ABBRUCH

Nach Ablauf der Garzeit (mit Ausnahme des Programms „Reis, Joghurt, Braten und Sous vide“) piept der Schnellkochtopf, wechselt automatisch in den Modus **„die Temperatur Halten“** und **„bb“** erscheint auf dem Display Anzeige. **„die Temperatur Halten“** sollte nicht länger als 4 Stunden verwendet werden. Die Qualität und Textur des gekochten Essens beginnt sich bereits nach einer Stunde zu

verändern. Um das Programm abzubrechen, drücken Sie die Taste **„die Temperatur Halten/Stornieren“** bis **„0000“** auf dem LED-Display erscheint.

FRITTEN

Verwenden Sie dieses Programm zum Braten/Sautieren, typischerweise vor dem Schnellgaren oder dem Schongaren. Das Programm **„Braten“** wird üblicherweise zum Braten von Fleisch, Gemüse, Geflügel, z.B. Zwiebeln, um die Flüssigkeit nach dem Schnellkochen zu reduzieren oder um eine vollmundige Soße für Ihr Essen zu erhalten.

Wählen Sie die gewünschte Heiztemperatur, indem Sie auf die Schaltfläche **„Einstellungen“** klicken:
Weniger: ca. 150 °C **Mitte:** ca. 175 °C **Mehr:** ca. 190 °C

Lassen Sie den Schnellkochtopf 3 bis 4 Minuten vorheizen, bevor Sie die Speisen hineingeben. Drücken Sie die Taste **„die Temperatur Halten/Stornieren“**, wenn Sie mit dem Braten/Sautieren fertig sind. Lassen Sie den Schnellkochtopf 2 bis 3 Minuten abkühlen, bevor Sie mit dem Schnellkochen beginnen. Benutzen Sie den oberen Deckel nicht während des Programms **„Braten“**.

DAMPF

Das Programm **„Dampf“** ist zum Garen von Speisen im Dampf, beispielsweise Gemüse, Meeresfrüchten, oder zum Aufwärmen von Speisen gedacht. Sie können es auch zur Sterilisation verwenden. Wenn Sie das Programm verwenden, setzen Sie den Garbehälter in den Edelstahlbehälter ein. Stellen Sie sicher, dass sich der Ventilhebel in der Position **„Sealing - Versiegelung“** befindet. Wenn Sie mit dem Garen von Gemüse und Meeresfrüchten fertig sind, lassen Sie schnell Dampf ab, um ein Überkochen der Speisen zu verhindern. Verwenden Sie 1-2 Tassen (160 ml) Wasser für 1–2 Minuten, um frisches oder gefrorenes Gemüse zu dämpfen. Mit den Tasten **„Voreinstellungen“**, **„+“** oder **„-“** können Sie die Garzeit ändern. Im Gegensatz zu anderen Schnellkochfunktionen arbeitet der Schnellkochtopf beim **„Dampf“-Programm** mit voller Leistung. Diese hohe Leistung kann Lebensmittel verbrennen, wenn die Lebensmittel direkten Kontakt mit dem Boden des Edelstahlbehälters haben.

MANUELLE EINSTELLUNG

Wird zur manuellen Programmierung des Druckniveaus und der Garzeit gemäß Ihrem Lieblingsrezept oder Ihren Vorlieben verwendet. Die Einstellung Ihrer eigenen Garzeit ist ideal zum Garen von Fleisch oder Geflügel mit einem Gewicht von mehr als 1.5 kg.

LANGSAMES KOCHEN

Aufgrund der Natur des langsamen Garens wird das Fleisch nicht so braun, wie es beim Garen in einer Pfanne oder im Ofen der Fall wäre. Es ist nicht notwendig, das Fleisch oder Geflügel vor dem Schongaren anzubraten, aber Sie können es tun, wenn Sie das Fleisch auf diese Weise bevorzugen. Das Braten von Rinderhackfleisch, Speck und Wurst vor dem Slow Cooking kann sinnvoll sein, wenn Sie überschüssiges Fett aus den Speisen entfernen möchten. Vermeiden Sie es, den Topf während des Schongarens zu öffnen, da dies zu einem erheblichen Wärmeverlust führt. Wenn Sie den Schnellkochtopf dennoch öffnen müssen, tun Sie dies so schnell wie möglich. Einige Lebensmittel wie Karotten, Kartoffeln und Rüben benötigen eine längere Garzeit als Fleisch. Schneiden Sie sie daher in kleinere Stücke, bevor Sie sie zum Fleisch geben.

- Es kocht ohne Druck, der Ventilhebel steht in der Position **„Venting -Entlüften“**.
- Die Standardgarzeit beträgt 6 Stunden, die maximale Garzeit beträgt 12 Stunden.
- Die Temperatur beim langsamen Garen beträgt 85°C bis 98°C.
- Langsames Kochen auch manuell in 30-Minuten-Schritten einstellen , indem Sie die Tasten **„+“** oder **„-“** drücken.

VERZÖGERTER START

Verwenden Sie diese Funktion für einen verzögerten Start des Garvorgangs. Wir raten davon ab, diese Funktion für verderbliche Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch zu verwenden, wenn diese mehrere Stunden lang bei Raumtemperatur unverarbeitet gelagert werden. Gekochter Reis kann aufgrund der längeren Einweichzeit die Konsistenz weicher machen oder leichter anbrennen. Auch Brei, Haferflocken sowie schaumige und klebrige Speisen sind für diese Funktion nicht geeignet, da sie das Sicherheitsventil verstopfen können.

- Geben Sie die Lebensmittel in den Kochtopf.
- Schließen Sie die obere Abdeckung, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Ventilhebel in der Position **„Sealing - Versiegelung“** befindet.
- Drücken Sie die Schaltfläche **„Verzögerter Start“**. Das LED-Display zeigt **„0:30“** an, was einer Verzögerung von 30 Minuten entspricht. Durch erneutes Drücken der Taste **„Verzögerter Start“** verlängern Sie die Garstartverzögerung um weitere 30 Minuten. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 24 Stunden.
- Die auf dem LED-Display angezeigte Zeit zeigt an, wie lange der Schnellkochtopf wartet, bevor er das nächste ausgewählte Programm startet.
- Wenn Sie beispielsweise den Schnellkochtopf so programmieren möchten, dass er sich nach 3 Stunden automatisch einschaltet, drücken Sie mehrmals die Taste **„Verzögerter Start“**, bis die LED-Anzeige **„3:00“** anzeigt.
- Nachdem Sie die Verzögerungslänge eingestellt haben, wählen Sie das Programm aus, das anschließend gestartet werden soll.
- **„Verzögerter Start“** auf der Vorderseite leuchtet auf und ein weiteres Licht leuchtet neben dem von Ihnen ausgewählten Programm auf.
- Drücken Sie die Taste **„START“**, um das verzögerte Start- und Garprogramm zu starten.
- Das Display zählt die verbleibende Zeit bis zum Programmstart herunter.
- **„Verzögerter Start“** kann nicht bei den Programmen Braten, Joghurt und Sous Vide verwendet werden.

JOGHURT

Im Schnellkochtopf können Sie köstlichen hausgemachten Joghurt nach Ihren Wünschen zubereiten. Für die Herstellung können Sie pasteurisierte oder frische Milch verwenden.

Pasteurisierte Milch

- Gießen Sie 2 Liter Milch in einen Edelstahlbehälter.
- Anschließend 2 Teelöffel Joghurt (ungesüßt, ohne Früchte) in die Milch mischen und den Edelstahlbehälter in den Körper des Schnellkochtopfs einsetzen.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf, das Ventil kann entweder in **„Venting - Entlüften“** Position oder auch in Position **„Sealing - Versiegelung“**.
- Drücken Sie die Taste **„Joghurt“** und dann die Taste „Einstellungen“, bis auf dem Display die Uhrzeit **„08:00“** angezeigt wird, um die Milch 8 Stunden lang zu kultivieren, oder **„12:00“**, um die Milch 12 Stunden lang zu kultivieren, oder Stellen Sie Ihre eigene Zeit mit den Tasten **„+“** oder **„-“** ein.
- Drücken Sie die **„START“-Taste**.
- Wenn die Kultivierung abgeschlossen ist, zeigt das LED-Display **„YOGT“** an.
- Drücken Sie die Schaltfläche **„Stornieren“**.
- Joghurt herausnehmen, Edelstahl und bewahren Sie es im Kühlschrank auf.

Frische Milch

- Gießen Sie 2 Liter Milch in einen Edelstahlbehälter.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf und stellen Sie den Ventilhebel auf die Position „**Sealing - Versiegelung**“.
- Drücken Sie die Taste „**Joghurt**“ und dann die Taste „**Einstellungen**“, bis das LED-Display „**00:20**“ anzeigt .
- Die Milch beginnt sich auf eine Temperatur von 72-83°C zu erhitzen und wird pasteurisiert. Danach stoppt die Heizung und auf dem LED-Display erscheint „**YOGT**“.
- Drücken Sie die Taste „**Abbrechen**“, bewegen Sie den Hebel in die Position „**Entlüften**“ und öffnen Sie den Deckel.
- Entfernen Sie den Edelstahlbehälter und lassen Sie die Milch auf ca. 40 °C abkühlen. Überprüfen Sie die Temperatur mit einem Thermometer. Sie können das Abkühlen der Milch beschleunigen, indem Sie den Edelstahlbehälter in einem Eisbad abkühlen.
- Mischen Sie dann 2 Teelöffel Joghurt (ungesüßt, ohne Früchte) in die Milch und setzen Sie den Edelstahlbehälter wieder in den Körper des Schnellkochtopfs ein.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf, das Ventil kann entweder in der Position „**Siegeln**“ oder auch in Position „**Entlüften**“.
- Drücken Sie die Taste „**Joghurt**“ und dann die Taste „**Einstellungen**“, bis auf dem Display die Uhrzeit „08:00“ angezeigt wird , um die Milch 8 Stunden lang zu kultivieren , oder „**12:00**“, um die Milch 12 Stunden lang zu kultivieren , oder Stellen Sie Ihre eigene Zeit mit den Tasten „**+**“ oder „**-**“ ein.
- Drücken Sie die „**START**“-Taste.
- Wenn die Kultivierung abgeschlossen ist, zeigt das LED-Display „**YOGT**“ an.
- Drücken Sie die Schaltfläche „**Abbrechen**“.
- Joghurt herausnehmen Edelstahl und bewahren Sie es im Kühlschrank auf.

SOUS-VIDE

Kochen mit der Sous-Vide-Methode ist eine wahre Kochkunst! Obwohl es sich grundsätzlich um eine sehr einfache Kochmethode handelt, wird diese Kochmethode häufig von Gourmetköchen verwendet, um komplexe Mahlzeiten, reichhaltige Vorspeisen und Gemüse zuzubereiten. Aber jetzt können Sie Fünf-Sterne-Kochqualität in Ihre Küche bringen.

- Die Dicke von Fleisch, Geflügel und Fisch bestimmt die Garzeit. Nachdem Sie die Lebensmittel aus dem Beutel genommen haben, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob eine sichere Innentemperatur erreicht wurde.
- Die Lebensmittelsicherheit beim Umgang und Kochen hat immer Priorität. Wenn Sie sich über die richtige Garzeit nicht sicher sind, fügen Sie 30 Minuten Garzeit hinzu, um Ihre Eier oder Ihr Geflügel sicher zu pasteurisieren.
- Das Frittieren nach dem Kochen verleiht den Speisen eine knusprige Konsistenz. Geben Sie nach dem Garen Öl in eine heiße Pfanne und braten Sie das gegarte Fleisch auf jeder Seite 30 Sekunden lang scharf an.
- Gemüse gart schneller, wenn es in dünne, kleine Stücke geschnitten wird.
- Obst kann mit Sous Vide gekocht werden, um Toppings, Pürees, Sirupe und mehr herzustellen.
- Verwenden Sie beim Garen von Speisen immer BPA-freie Vakuumbbeutel. Vakuumieren Sie die Lebensmittel in Beuteln der entsprechenden Größe.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Edelstahl-Kochtopf. Beim Garen mehrerer Portionen oder Sorten dürfen sich die Beutel nicht berühren.

- Geben Sie so viel Wasser in den Topf, dass Ihre Lebensmittel vollständig eingetaucht sind.
- Schließen Sie die obere Abdeckung, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen.
- Es kocht ohne Druck, stellen Sie den Ventilhebel auf die Position „**Venting -Entlüften**“.
- Drücken Sie die „**Sous vide**“-Taste.
- Mit den Tasten „Voreinstellungen“, „+“ oder „-“ können Sie die Garzeit ändern. Drücken Sie die Taste „**START**“, um mit dem Garen zu beginnen.
- Sobald 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 ziehen Sie den oberen Deckel gerade nach oben, sodass die Restflüssigkeit in den Topf tropft.
- Nehmen Sie den Beutel vorsichtig aus dem Wasser und genießen Sie Ihre Mahlzeit.

HEISSE LUFT

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

PROGRAMM

Heißluftprogramme

Trocknen

Auftauen

TEMPERATUR/ZEIT

80 °C ~ 200 °C/1 min ~1 St

30 °C ~ 80 °C/1 St ~12 St

ca. 50 °C / 1 min ~1 St

Funktionen „Vorheizen/Speisen hinzufügen“ und „Schütteln/Drehen“.

Bei ausgewählten Programmen (außer Trocknen und Auftauen) wird die automatische Temperaturvorheizfunktion nach dem Start des Heizvorgangs aktiviert. Wenn die ungefähre Temperatur erreicht ist, werden Sie aufgefordert, das Gargut einzulegen. Nehmen Sie den Heißluftdeckel ab, geben Sie das Gargut hinein und setzen Sie den Deckel wieder auf. Nach ca. 10 Sekunden beginnt die Garzeit automatisch herunterzuzählen. Sie können bereits vor Beginn des Erhitzens Lebensmittel in den Behälter geben, das Programm läuft 10 Sekunden nach der Aufforderung automatisch weiter, auch wenn keine Lebensmittel eingelegt werden.

Ungefähr nach der Hälfte der Garzeit (außer bei den Programmen Pizza, Brot, Trocknen und Auftauen) piept der Topf und fordert Sie auf, das Essen zu wenden oder zu schütteln. Wenn Sie nichts unternehmen, wird das Programm automatisch fortgesetzt.

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

- Setzen Sie den inneren Edelstahlbehälter in den Sockel ein, verwenden Sie geeignetes Zubehör, einen Frittierkorb oder ein Gitter, und legen Sie die Lebensmittel hinein.
- Setzen Sie den Heißluftdeckel auf den Sockel. Sobald der Schnellkochtopf angeschlossen ist, erlischt die Anzeige und die Anzeige am Heißluftdeckel leuchtet auf.
- Drücken Sie die Taste „**EIN/AUS**“.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein oder drücken Sie die Programmwahltaste und wählen Sie eines der voreingestellten Programme aus.
- Um die Standardgarzeit zu erhöhen oder zu verkürzen, drücken Sie die Taste „**HEIZDAUER**“ **ÄNDERN**“ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Taste

- „**TEMPERATUR/HEIZDAUER ERHÖHEN**“ oder „**TEMPERATUR/HEIZDAUER VERRINGERN**“ drücken.
- Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie die Taste „**TEMPERATUR ÄNDERN**“ und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie die Taste „**TEMPERATUR ERHÖHEN/HEIZDAUER**“ oder „**TEMPERATUR VERRINGERN/HEIZDAUER**“ drücken.
- Drücken Sie die Taste „**START/PAUSE**“, um mit dem Garen zu beginnen.
- „**START/PAUSE**“ drücken, den Deckel abnehmen und die Speisen schütteln/drehen, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen. Setzen Sie dann den Deckel wieder auf und drücken Sie die Taste „**START/PAUSE**“, um mit dem Garen fortzufahren.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display wird „**FINISHED**“ angezeigt.
- Nehmen Sie den Deckel ab und genießen Sie das Gericht.

KOMBINATIONSGAREN

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

- Kochen Sie Speisen unter Druck in einem Kochgefäß aus Edelstahl.
- Nehmen Sie den Edelstahl-Kochtopf vom Sockel und entfernen Sie überschüssige Flüssigkeit.
- Setzen Sie den Behälter wieder ein und setzen Sie den Heißluftdeckel wieder auf.
- Für die Vorgehensweise, Programmauswahl und Einstellungen folgen Sie bitte den Anweisungen im Kapitel „HEISSE LUFT“.

STEUERN SIE DEN DRUCKKOCHER/HEISSLUFTDECKEL MIT IHREM TELEFON

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



ANDROID

Suchen Sie bei Google Play nach „Smart Life“



iOS

Suchen Sie im Apple Store nach „Smart Life“

- Erstellen Sie Ihr Konto in der Anwendung „Smart Life“ und melden Sie sich an.
- Erlauben Sie alle Berechtigungen, die die App anfordert.
 ANDROID: Aktivieren Sie die App-Berechtigungen „Standort“ und „Geräte in der Nähe“.
 iOS: Aktivieren Sie die App-Berechtigungen „Standort“, „Bluetooth“ und „Lokales Netzwerk“.
- Stecken Sie den Schnellkochtopf in eine Steckdose.
- Nachdem Sie sich bei der „Smart Life“-App angemeldet haben, klicken Sie oben rechts auf das „+“-Symbol und dann auf „Gerät hinzufügen“.
- „Geräte werden erkannt“ wird angezeigt: „TESLA EliteCook K70 WiFi“, klicken Sie auf

„Hinzufügen“, das WLAN-Netzwerk wird angezeigt, geben Sie das Passwort des WLAN-Netzwerks ein (sofern es nicht bereits automatisch gefunden wird) und klicken Sie auf „Nächste“. Der Schnellkochtopf beginnt mit der Kopplung mit der App.

- Nach erfolgreicher Kopplung erscheint ein grünes Symbol neben dem Namen und Ihr TESLA EliteCook K70 WiFi-Schnellkochtopf wurde erfolgreich zur App hinzugefügt.
- Klicken Sie auf „Fertig“ und nun können Sie die ausgewählten Funktionen des Schnellkochtopfs mit Ihrem Telefon steuern.
- Setzen Sie den Heißluftdeckel auf den Boden des Schnellkochtopfs.
- Klicken Sie oben rechts auf das „+“-Symbol und dann auf „Gerät hinzufügen“.
- „Geräte werden erkannt“ wird angezeigt: „TESLA EliteCook WiFi Lid“, klicken Sie auf „Hinzufügen“, das WLAN-Netzwerk wird angezeigt, geben Sie das Passwort des WLAN-Netzwerks ein (sofern es nicht bereits automatisch gefunden wird) und klicken Sie auf „Nächste“. Der Heißluftdeckel beginnt mit der Kopplung mit der App.
- Nach erfolgreicher Kopplung erscheint neben dem Namen ein grünes Symbol und Ihr TESLA EliteCook WiFi Lid Heißluftdeckel wurde erfolgreich zur App hinzugefügt.
- Klicken Sie auf „Fertig“ und nun ist es möglich, die ausgewählten Funktionen des Heißluftdeckels mit dem Telefon zu steuern.
- Nutzen Sie die Schnellkochtopfprogramme mit der Anwendung nur mit geschlossenem Druckdeckel außerhalb des Bratprogramms. Wenn der Deckel des Schnellkochtopfs nicht richtig aufgesetzt oder geschlossen ist, stoppt die Anwendung das Programm nach dem Programmstart.

Aufgrund der Softwarekomplexität des Betriebssystems und der Anforderungen von Google/Apple an die Anwendungssicherheit ist es erforderlich, auch die Funktionen der Anwendung regelmäßig anzupassen. Halten Sie außerdem das Betriebssystem Ihres Telefons auf dem neuesten Stand. Die Anwendung erfordert das Betriebssystem Android 10 und höher bzw. iOS 10 und höher, ansonsten kann die Funktionalität nicht gewährleistet werden.

PROBLEME MIT DER ANWENDUNG LÖSEN

- Der Schnellkochtopf TESLA EliteCook K70 WiFi und der Heißluftdeckel TESLA EliteCook K70 WiFi Lid werden in der Anwendung separat angezeigt. Bei aufgesetztem Heißluftdeckel wird der Schnellkochtopf ausgeschaltet und zeigt den Offline-Status an. Sobald Sie den Heißluftdeckel abnehmen, zeigt dieser den Offline-Status an und es ist möglich, eine Verbindung zum Schnellkochtopf herzustellen.
- Wenn „TESLA EliteCook K70 WiFi/TESLA EliteCook WiFi Lid“ nicht in der „Smart Life“-App erscheint, setzen Sie die WLAN-Verbindung zurück. Schalten Sie den Schnellkochtopf ein, halten Sie die „WiFi“-Taste mindestens 5 Sekunden lang gedrückt, bis Sie einen Piepton hören und das WLAN-Symbol zu blinken beginnt. Führen Sie dann die erneute Kopplung gemäß dem oben beschriebenen Verfahren durch.
- Stellen Sie sicher, dass die WLAN-Signalabdeckung für Ihr Telefon und Ihren Schnellkochtopf gut und stark genug ist. Stellen Sie den Schnellkochtopf zunächst in der Nähe Ihres WLAN-Routers auf.
- Stellen Sie sicher, dass die Funktionen „Bluetooth und Standort“ (GPS) auf Ihrem Telefon aktiviert sind.
- Stellen Sie sicher, dass eine Drittanbieteranwendung (VPN, Antivirus, Firewall usw.) den Zugriff auf Ihr Telefon nicht blockiert.
- Es wird ein WLAN-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 WLAN-Router oder WLAN-Hotspot herzustellen, um einen Fehler bei Ihrer Internetverbindung auszuschließen.
- Sie haben zu viele Geräte mit Ihrem WLAN-Router verbunden oder die Möglichkeit, ein neues Gerät damit zu verbinden, ist blockiert.
- Starten Sie Ihren WLAN-Router neu.

REINIGEN DES DRUCKKOCHERS

Nach jedem Gebrauch:

- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und dann aus dem Schnellkochtopf und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Zerlegen und reinigen Sie nach jedem Gebrauch die obere Abdeckung, den Metallfilter, das Sicherheitsventil und das Überdruckventil und überprüfen Sie die Silikondichtung.
- Waschen Sie einzelne Teile in warmem Seifenwasser. Waschen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine.
- Stellen Sie sicher, dass die Entlüftungsleitung sauber ist, halten Sie die Abdeckung an das Licht und überprüfen Sie sie.
- Reinigen Sie das Entlüftungsrohr, wenn es verstopft oder teilweise verstopft ist.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
- Nehmen Sie den Edelstahlbehälter heraus und waschen Sie ihn in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Der Edelstahlbehälter kann in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Gießen Sie niemals Flüssigkeit in den Körper des Schnellkochtopfs selbst und tauchen Sie ihn nicht in Wasser. Stellen Sie vor dem Gebrauch immer sicher, dass der Schnellkochtopf vollständig trocken ist.
- Wenn der Schnellkochtopf nicht verwendet wird, bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf und schließen Sie den oberen Deckel nicht fest.

REINIGEN DES HEISSLUFTDECKELS

Nach jedem Gebrauch:

- Nehmen Sie den Heißluftdeckel vom Boden des Schnellkochtopfs ab und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Wischen Sie den Heißluftdeckel innen und außen mit einem weichen, in warmes Seifenwasser getauchten Tuch ab.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
- Gießen Sie niemals Flüssigkeit in den Heißluftdeckelkörper selbst und tauchen Sie ihn niemals in Wasser. Stellen Sie vor der Verwendung immer sicher, dass der Heißluftdeckel vollständig trocken und sauber ist.
- Wenn der Heißluftdeckel nicht verwendet wird, bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf.

BESCHREIBUNG DER DRUCKKOCHERPROGRAMME

PROGRAMM	ZEIT			DRUCK/TEMPERATUR	
	Präferenzen	Voreingestellt	Optionen	Voreingestellt	Optionen
Manuelle Einstellung (Druckgaren)	Weniger	1 Minute	1 - 99 Min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Mittlere	30 Minuten			
	Mehr	99 Min			
Suppe	Weniger	20 Minuten	20 - 60 Min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Mittlere	30 Minuten			
	Mehr	60 Minuten			
Fleisch	Weniger	15 Minuten	15 - 60 Min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Mittlere	30 Minuten			
	Mehr	60 Minuten			
Hülsenfrüchte	Weniger	10 Minuten	10 - 90 Min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Mittlere	40 Minuten			
	Mehr	90 Min			
Reis	Weniger	8 Minuten	8 - 15 Min	Hoch	Niedrig - Hoch
	Mittlere	12 Minuten			
	Mehr	15 Minuten			
Langsames Kochen	Weniger	3 Stunden	3 - 12 Uhr	ca. 85 °C - 98 °C	-
	Mittlere	6 Stunden			
	Mehr	12 Uhr			
Dampf	Weniger	2 Minuten	2 - 25 Min	Hoch	Niedrig - Hoch
	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	-	etwa 150 °C	-
	Mittlere			etwa 175 °C	
	Mehr			etwa 190 °C	
Sous vide	Weniger	1 Stunde	1 - 24 Stunden	etwa 50 °C - 55 °C	-
	Mittlere	8 Uhr			
	Mehr	24 Stunden			

FRAGEN UND ANTWORTEN

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

Der Schnellkochtopf ist überhitzt. Sie haben es wahrscheinlich zum Schnellkochen mit wenig oder keiner Flüssigkeit verwendet. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker und lassen Sie den Schnellkochtopf langsam, etwa 10 Minuten, abkühlen. Öffnen Sie dann den Schnellkochtopf, geben Sie Flüssigkeit hinzu, programmieren Sie ihn und beginnen Sie erneut mit dem Kochen.

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

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

- **Wenn ich unter Druck koche, bemerke ich manchmal, dass sich darin im Bereich des Druckventils Feuchtigkeitströpfchen bilden. Manchmal höre ich ein Geräusch, das sich anhört, als würde Dampf entweichen, bevor der Timer beginnt, die Zeit zum Zubereiten des Essens herunterzuzählen.**

Beide Symptome sind normal und können beim Schnellkochen erwartet werden.

- **Ich habe versehentlich den falschen Knopf gedrückt und der Schnellkochtopf lässt mich nicht den richtigen Knopf drücken.**

Drücken Sie die Taste „Temperatur beibehalten/Abbrechen“. Dadurch können Sie von vorne beginnen und die richtige Taste drücken.

- **Ich kann sehen, wie Dampf aus dem oberen Deckel austritt.**

Sie haben vergessen, die Silikondichtung an der oberen Abdeckung oder am blauen Sicherheitsventil anzubringen. Wenn eines dieser Teile nicht an der richtigen Stelle ist, wird kein Druck erzeugt und das Gerät kann beschädigt werden.

- **Ich höre, wie Dampf aus dem Schnellablassventil entweicht und der Druck im Topf steigt nicht.**

Sie haben das Schnellschlussventil in der Position „**Venting -Entlüften**“. Dieses Ventil muss sich in der Position „**Abdichten**“ befinden, um den Schnellkochtopf abzudichten.

- **Die Garzeit ändert sich nicht.**

Der Schnellkochtopf hat noch nicht den Betriebsdruck erreicht oder der Heißluftdeckel hat nicht die erforderliche Temperatur zum Vorheizen erreicht. Der Zeitcountdown startet, sobald der Betriebsdruck bzw. die Betriebstemperatur für die Zubereitung der gewählten Garart erreicht ist. Die Gesamtzeit für die Zubereitung des Gerichts kann daher etwas länger sein.

- **Manchmal lässt sich der obere Deckel nur schwer öffnen.**

Wenn sich die obere Abdeckung nur schwer öffnen lässt, kann es sein, dass noch Druck im Schnellkochtopf vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass das blaue Sicherheitsventil im oberen Deckel des Schnellkochtopfs in die untere Position gefallen ist.

- **Manchmal ist mein Essen nach der programmierten Zeit noch nicht fertig. Wenn ich versuche, den oberen Deckel wieder auf den Topf zu setzen, um das Essen länger zu kochen, lässt sich der obere Deckel nicht schließen.**

Lassen Sie den Schnellkochtopf etwas abkühlen. Wenn der Schnellkochtopf noch heiß ist, hebt sich das Entlüftungsventil und verhindert, dass Sie den Deckel schließen können. Stellen Sie sicher, dass sich das Schnellablassventil in der Position „**Venting -Entlüften**“ befindet, bevor Sie

den oberen Deckel wieder auf den Schnellkochtopf setzen. Sobald die obere Abdeckung geschlossen ist, bewegen Sie das Ventil in die Position „**Abdichten**“.

- **Was tun, wenn im Schnellkochtopf zubereitete Speisen mehr Flüssigkeit enthalten als erforderlich?**

Nachdem Sie den oberen Deckel entfernt haben, drücken Sie die Taste „**Frittieren**“ und lassen Sie die überschüssige Flüssigkeit verdunsten. Verwenden Sie beim nächsten Kochen desselben Rezepts weniger Flüssigkeit.

- **Ich glaube, der Schnellkochtopf reinigt ihn gründlich, aber manchmal merke ich, dass der Geruch meiner letzten Mahlzeit im Herd zurückbleibt.**

Der Dichtungsring unter der oberen Abdeckung besteht aus Silikon. Silikon hat viele tolle Eigenschaften und eine davon ist seine Eigenschaft, Gerüche zu speichern. Mit der Zeit wird sich der Geruch verflüchtigen.

- **Das Display leuchtet nicht, wenn es angeschlossen ist.**

Überprüfen Sie, ob das Netzkabel des Schnellkochtopfs richtig eingesteckt ist, oder versuchen Sie es mit einer anderen Steckdose. Überprüfen Sie, ob der Heißluftdeckel richtig auf dem Schnellkochtopfboden sitzt.

PRAKTISCHES VORGEHEN - Beispiel Suppe kochen

Dieser Schnellkochtopf ist ideal für die Zubereitung leckerer Suppen. Wenn Sie der Suppe trockene Bohnen und Erbsen hinzufügen, denken Sie daran, diese zuerst einzuweichen.

AUFMERKSAMKEIT! Kochen Sie Suppen, die Gerste, Reis, Nudeln, Getreide und getrocknete Suppenmischungen enthalten, nicht unter Druck, da diese zur Schaumbildung neigen und das Entlüftungsventil blockieren könnten. Diese Lebensmittel sollten der Suppe erst nach dem Schnellkochen hinzugefügt werden.

ZUM KOCHEN DER SUPPE UND ZUM DÄMPFEN FÜLLEN SIE DEN EDELSTAHLBEHÄLTER MAXIMAL ZUM HALBEN VOLUMEN.

Hühnerbrühe

1 Huhn, kann eingefroren werden

1 Sellerie, in Stücke geschnitten

1 halbierte Zwiebel

3 halbierte Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Suppengewürz zum Würzen

Hähnchen, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Gewürze und Wasser in einen Kochtopf aus Edelstahl geben. Schließen Sie den oberen Deckel, drücken Sie die Taste „**Suppe**“, das LED-Display zeigt „**P30**“ und „**Hochdruck**“ leuchtet auf.

Der Schnellkochtopf beginnt zu heizen, sobald der erforderliche Druck erreicht ist, beginnt der eigentliche Kochvorgang und auf dem Display beginnt der 30-Minuten-Countdown.

Nachdem der Countdown abgelaufen ist, lassen Sie den Druck langsam von selbst abfallen (Sie können die Garzeit nach Belieben anpassen, verlängern oder verkürzen).

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

TECHNISCHER SUPPORT

Benötigen Sie Ratschläge zur Einrichtung und zum Betrieb des TESLA EliteCook K70 WiFi Duo?
Kontaktieren Sie uns: www.tesla-electronics.eu

VERBRAUCHSMATERIALIEN UND ZUBEHÖR

Verbrauchsmaterialien können im offiziellen TESLA-Store eshop.tesla-electronics.eu erworben werden (Glasdeckel, Silikonband, Silikondeckel, Backform, Silikon-Muffinform, Silikondichtung für den oberen Deckel, Dampfgarer, ein Original-Edelstahl). Behälter, ein Korb zum Dämpfen, ein Set mit 6 Bechern für die Zubereitung von Joghurt, ein blaues Sicherheitsventil mit Stopfen und viele andere).

GARANTIE-REPARATUR

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

Die Garantie gilt NICHT für:

- normale Abnutzung.
- Verwendung des Schnellkochtopfs für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung aufgeführten „Wichtigen Sicherheitshinweise“.
- elektromechanische oder mechanische Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch.
- Schäden, die durch natürliche Elemente wie Wasser, Feuer, statische Elektrizität, Überspannung usw. verursacht werden.
- Schäden, die durch unbefugte Reparaturen verursacht wurden.
- Unleserliche Seriennummer des Schnellkochtopfs.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



Bitte erkundigen Sie sich nach Ihrem örtlichen Sammelsystem für elektrische und elektronische Produkte. Bitte befolgen Sie die örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie alte Produkte nicht im normalen Hausmüll. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Altprodukts trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

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

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

THIS DEVICE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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

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

- **CAUTION!** During cooking and when opening the top lid, strong vertical escape of hot steam may occur. The casing, pot 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 the pressure cooker until all internal pressure has been released. The release valve must be turned to the „**Venting**“ position.
- Never place food or pour liquids into the base of the appliance. Only the Stainless Steel Cooking Pot is to be filled with food and liquids. If the Stainless Steel Cooking Pot is not inserted, the display will show **POT**.
- Do not put more food than the recommended amount. The appliance is not intended for cooking classic deep-fried foods (do not fill the bowl with oil). The healthy method of deep-frying is based on the principle of hot air circulation, which requires no or very little oil.
- Before each use, check the ventilation ducts and vents to ensure they are free of any blockages. Remove and clean any debris from the vent valve.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or pressure cooker in water or other liquid.
- Before cleaning, unplug the power cord from the outlet and let the pressure cooker cool down.
- To avoid electric shock, cook only in the original stainless steel cooking pot. Avoid spilling or overflowing liquids outside the stainless steel cooking pot, and avoid spilling liquids on the hot air lid connector.
- Do not use the pressure cooker with a damaged cord. If the pressure cooker is not operating properly or has been damaged in any way, return the pressure cooker to TESLA Service for inspection, repair, or electrical and mechanical adjustment.
- Do not fill the pressure cooker more than two-thirds full. Additionally, the pressure cooker should not be filled more than half full when cooking foods that foam or expand, such as rice, grains, dried beans, peas and lentils, or foods that are mostly liquids, such as soups. You may block the pressure cooker's vent and build up excessive pressure.
- Do not use pressure to cook apples, cranberries, rhubarb, grains, pasta, split peas, and dried soup mixes. These foods tend to foam, and the foam and its spatter can 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 pot and the heating element at the bottom of the pressure cooker should always be clean.
- Do not use the stainless steel pot 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.

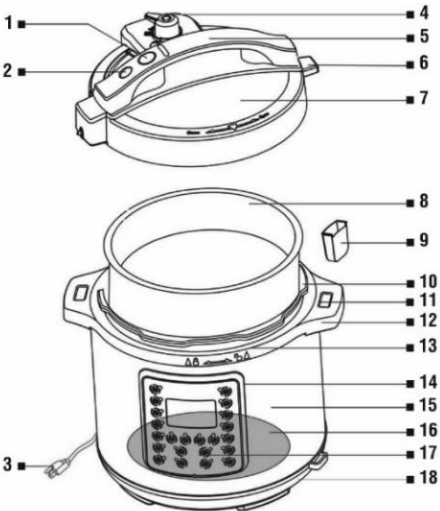
IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD

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.**

PRESSURE COOKER

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



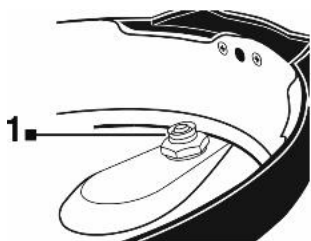
HOT AIR LID



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

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials.
- Remove the sticker on the front of the product.
- Wash the silicone seal and top lid in warm, soapy water. Do not immerse the top lid in water. Rinse and dry the parts thoroughly.
- Wipe the underside of the hot air lid with a damp cloth.
- **WARNING!** Never pour water inside the pressure cooker and never immerse the power cord in water. Always make sure the stainless steel pot is completely dry before placing it back into the pressure cooker body.
- If the stainless steel cooking pot is not inserted, the display will show **POT**.
- After the initial cleaning, reassemble the top lid of the pressure cooker and replace the metal ring with the silicone seal.
- Connect the plug to the pressure cooker, then plug the power cord into a power outlet.
- To disconnect the pressure cooker, press the „**Keep Warm/Cancel**“ button once, then unplug the power cord.
- Although you do not need to clean the metal filter and blue safety valve after each use, you should check them regularly and clean them if necessary. Clean the metal filter with a damp cloth and dishwashing detergent.



Remove the small gasket from the 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. **Check the release nut on the pressure relief valve vent pipe regularly. If necessary, retighten it gently with a wrench.**

- **! CAUTION ! Never loosen or remove the nut.**
Reassemble the blue safety valve into the top lid. Insert the blue safety valve with the narrower side into the lid opening from the top and then fit the small silicone ring (1) onto the valve from the bottom of the lid. **Incorrect assembly will cause the top lid to leak and steam to escape!**
- Place the plastic condensate pot on the back of the pressure cooker.

OPENING THE PRESSURE COOKER

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

CLOSE THE PRESSURE COOKER

Before closing the pressure cooker, make sure that the silicone seal is properly fitted around the entire circumference of the top lid, the blue safety valve with seal and the metal filter are in place. Firmly grasp the top lid and turn it clockwise until you hear a click and a beep. The mark on the top lid

 will align with the mark ▲ on the body of the pressure cooker. If the top lid is not fitted or not closed properly, the display will show LID (except Frying program).

The „**Frying**“ function should only be used without the top lid.

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

IMPORTANT INFORMATION FOR DAILY USE

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

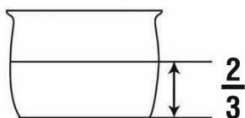
NEVER COOK WITHOUT A STAINLESS STEEL COOKING POT

Make sure the outside of this stainless steel cooking pot is completely dry before placing it in the pressure cooker body. After 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.

WARNING

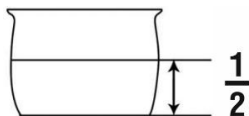
We recommend soaking foods such as dry beans, peas or lentils in water before cooking. These foods tend to foam during cooking and could cause the vent pipe to become blocked. Never pressure cook apples, cranberries, rhubarb, pasta and dried soup mixes.

- **Make sure you do not exceed the "MAX PRESSURE COOK" mark on the stainless steel pot.**



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

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



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

The display shows

0000	End of the countdown/cooking not started
bb	Ending pressure cooking and switching to „Keep warm" mode
POT	Warning - stainless steel cooking pot not inserted
lid	For attention - the top lid is not attached or is not closed properly

BUTTON

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

Yogurt

Slow cook

Fry

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

approx. 75 °C ~ 80 °C

Select the desired program, use the **PREFERENCES** or **+/-** buttons 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 when the correct pressure/temperature for the selected program is reached. For the SLOW COOK program, the countdown starts immediately after starting. After the cooking program (soup, meat, legumes, steam, slow cook, manual setting) is complete, the pressure cooker will go into keep warm mode. After the rice, yogurt, frying and Sous vide programs are complete, it will go into standby mode. You can stop cooking at any time by pressing the **„Keep Warm/Cancel“** button and the pressure cooker will then go into standby mode.

PREFERENCES

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

PRESSURE

The **„Pressure“** button is used in combination with the pressure cooking program buttons.

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

Example: First press the **„Rice“** button and set the cooking time, the **„High Pressure“** indicator is on, press the **„Pressure“** button once and the **„Low Pressure“** indicator 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 the cooking program on the control panel, set the desired time and pressure (Low or High) and press the **START** button.
- When the pressure cooker is heated, steam may be released around the safety or vent valve. Once the pressure cooker is properly pressurized, the top lid will lock against opening and the cooking time will begin to count down.
- During cooking, you may sometimes notice steam escaping from the safety or air vent valve. This is normal. It is also normal if you hear the pressure cooker turning on and off during cooking, to check the pressure in the pot.
- After the cooking time has elapsed, the pressure cooker will beep and automatically switch to **„Keep Warm“** mode for the soup, meat, legumes, steam, slow cooking, manual settings programs, and to standby mode for the rice, yogurt, frying and Sous vide programs.
- After releasing the pressure in the pot, you will see that the blue safety valve in the top lid is in the down position.

- After the pressure has 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 pot 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, Fry 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.

FRY

Use this program for browning/sautéing, typically before pressure cooking or Slow cooking. The „**Fry**“ 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 „**Preset**“ button:

Less: approx. 150 °C

Medium: 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 „**Fry**“ program.

STEAM

The „**Steam**“ program is designed for steaming food, such as vegetables, seafood, or reheating food. It can also be used for sterilization. When using the program, insert the steaming holder into the stainless steel pot. Make sure the valve lever is in the „**Sealing**“ position. When cooking vegetables and seafood, use a quick steam release to prevent overcooking. Use 1~2 cups (160 ml) of water for 1~2 minutes to steam fresh or frozen vegetables. Use the “Presets”, „+“ or „-“ buttons to change the cooking time. Unlike other pressure cooking functions, the pressure cooker operates at full power during the „**Steam**“ program. This high power can burn food if the food is in direct contact with the bottom of the stainless steel pot.

MANUAL SETTINGS

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

SLOW COOK

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

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

DELAY

Use this function to delay the start of cooking. We do not recommend using this function for perishable foods such as meat or fish if they are left 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 pot.
- Close the top lid by turning it clockwise.
- Make sure the valve lever is in the „**Sealing**“ position.
- Press the „**Delay**“ button. The LED display will show „**0:30**“, which is equal to 30 minutes of delay. Pressing the „**Delay**“ button again will extend the cooking start delay by another 30 minutes. The maximum delay time is 24 hours.
- The time displayed on the LED display indicates how long the pressure cooker will wait before starting the next selected program.
- For example, if you want to program the pressure cooker to automatically turn on after 3 hours, press the „**Delay**“ button several times until the LED display shows „**3:00**“.
- After setting the delay length, select the program to be started.

- „**Delay**“ button on the front panel will light up and another light will light up next to the program you selected.
- Press the „**START**“ button to start the delayed start and cooking program.
- The display will count down the time remaining until the program starts.
- „**Delay**“ cannot be used with the **Frying**, **Yogurt** and **Sous vide** programs.

YOGURT

You can make delicious homemade yogurt in a pressure cooker according to your own preferences. You can use pasteurized or fresh milk for production.

Pasteurized milk

- Pour 2 liters of milk into a stainless steel pot.
- Then mix 2 teaspoons of yogurt (unsweetened, without fruit) into the milk and place the stainless steel pot in the body of the pressure cooker.
- Close the pressure cooker, the valve can be either in „**Sealing**“ position or also in position „**Venting**“.
- Press the „**Yogurt**“ button, then press the „Presets“ 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.
- Press the „**START**“ button.
- When cultivation is complete, the LED display will show „**YOGT**“.
- Press the „**Cancel**“ button.
- Remove the yogurt from stainless steel pot and store it in the refrigerator.

Fresh milk

- Pour 2 liters of milk into a stainless steel pot.
- Close the pressure cooker and move the valve lever to the „**Sealing**“ position.
- Press the „**Yogurt**“ button, then press the „**Presets**“ button until „**00:20**“ is displayed on the LED display.
- The milk will start to heat up to 72~83 °C and pasteurize the milk. Then the heating will stop and the LED display will show „**YOGT**“.
- Press the „**Cancel**“ button, move the lever to the „**Venting**“ position and open the lid.
- Remove the stainless steel pot 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 pot in an ice bath.
- Then stir 2 teaspoons of yogurt (unsweetened, without fruit) into the milk and place the stainless steel pot back into the pressure cooker body.
- Close the pressure cooker, the valve can be either in position „**Sealing**“ or also in position „**Venting**“.
- Press the „**Yogurt**“ button, then press the „Presets“ 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.
- Press the „**START**“ button.
- When cultivation is complete, the LED display will show „**YOGT**“.
- Press the „**Cancel**“ button.
- Remove the yogurt from stainless steel pot and store it in the refrigerator.

SOUS VIDE

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

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

HOT AIR

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

PROGRAM

Hot air programs

Drying

Defrosting

TEMPERATURE / TIME

80 °C ~ 200 °C/1 min ~1 hour

30 °C ~ 80 °C/1 hour ~12 hour

approx. 50 °C / 1 min ~1 hour

PRE-heat/ADD food and SHAKE/TURN functions

For selected programs (except Drying and Defrosting), the automatic preheating function is activated after heating is started. When the approximate temperature is reached, you will be prompted to insert food. Remove the hot air lid, insert the food and replace the lid. After approximately 10 seconds, the cooking time will automatically start counting down. You can insert food into the pot even before heating is started; the program will continue automatically 10 seconds after the prompt even if no food is inserted.

Approximately halfway through the cooking time (excluding Pizza, Bread, Drying and Defrost programs), the cooker will beep and prompt you to turn or shake the food. If you do not take any action, the program will continue automatically.

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

- Place the inner stainless steel pot in the base, you can use the appropriate accessory, frying basket or grid, and place the food.
- Place the hot air lid on the base, once connected, the pressure cooker display will turn off and the display on the hot air lid will light up.
- Press the „**ON/OFF**“ button.
- Set the desired temperature and cooking time, or press the program selection button and select one of the preset programs.
- To increase or decrease the default cooking time, press the „**CHANGE HEATING DURATION**“ button and set the desired time by pressing the „**INCREASE TEMPERATURE/HEATING DURATION**“ or „**DECREASE TEMPERATURE/HEATING DURATION**“ button.
- To change the temperature, press the „**CHANGE TEMPERATURE**“ button and set the desired temperature by pressing the „**INCREASE TEMPERATURE/HEATING DURATION**“ or „**DECREASE TEMPERATURE/HEATING DURATION**“ button.
- Press the „**START/PAUSE**“ button to start cooking.
- During cooking, you can press the „**START/PAUSE**“ button, remove the lid and shake/turn the food to ensure even cooking. Then replace the lid and press the „**START/PAUSE**“ button to continue cooking.
- When cooking is complete, the device will beep and the display will show „**FINISHED**“.
- Remove the lid and enjoy your meal.

COMBINATION COOKING

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

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

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

- Turn on Bluetooth and Location (GPS) on 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 "Smart Life" app in Google Play



iOS

search for the "Smart Life" app in the Apple Store

- Create your account in the "Smart Life" app and log in.
- Allow all permissions requested by the app.
ANDROID: Allow the app permissions "Location" and "Nearby devices".
iOS: Allow the app permissions "Location", "Bluetooth" and "Local network".
- Plug the pressure cooker into an electrical outlet.
- After logging into the "Smart Life" app, click the "+" icon on the top right, and then click "Add Device".
- The found devices will be displayed under "Discovering devices": "TESLA EliteCook K70 WiFi", click "Add", the WiFi network will be displayed, enter the password to the WiFi network (if it is not already found automatically) and click "Next". The pressure cooker will start pairing with the app.
- After successful pairing, a green icon will appear next to the name and your TESLA EliteCook K70 WiFi pressure cooker has been successfully added to the app.
- Click "Done" and you can now control selected functions of the pressure cooker with your phone.
- Place the hot air lid on the base of the pressure cooker.
- Click the "+" icon in the top right and then click "Add Device".
- The found devices will be displayed under "Discovering devices": "TESLA EliteCook WiFi Lid", click on "Add", the WiFi network will be displayed, enter the password to the WiFi network (if it is not already found automatically) and click on "Next". The hot air lid will start pairing with the app.
- After successful pairing, a green icon will appear next to the name and your TESLA EliteCook WiFi Lid has been successfully added to the app.
- Click "Done" and you can now control selected functions of the hot air lid with your phone.
- Use the pressure cooker programs with the app only with the pressure lid closed except for the Frying program. If the pressure cooking lid is not attached or not closed properly, the app will stop the program after the program has started.

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

TROUBLESHOOTING WITH THE APPLICATION

- The TESLA EliteCook K70 WiFi pressure cooker and the TESLA EliteCook K70 WiFi Lid will be displayed separately in the application. When the hot air lid is attached, the pressure cooker will be turned off and will display the Offline status. Once you remove the hot air lid, it will be displayed as Offline and you will be able to connect to the pressure cooker.
- If „TESLA EliteCook K70 WiFi/TESLA EliteCook WiFi Lid“ does not appear in the „Smart Life“ app, reset the WiFi connection. Turn on the pressure cooker, press and hold the „WiFi“ button for at least 5 seconds until you hear a beep, the WiFi icon starts flashing. Then perform a new pairing according to the above procedure.
- Make sure that the WiFi signal coverage for your phone and pressure cooker is good and strong enough. Perform the initial setup of the pressure cooker near your WiFi router.

- Make sure that the „Bluetooth and Location“ (GPS) 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 WiFi network operating at a frequency of 2.4 GHz and WPA1 or WPA2 security is supported.
- Try connecting to another WiFi router or WiFi Hotspot on another phone to rule out an error on your Internet connection.
- You have too many devices connected to your WiFi router or the ability to connect a new device to it is blocked.
- Restart your WiFi router.

CLEANING A PRESSURE COOKER

After each use:

- Unplug the power cord from the wall outlet and then from the pressure cooker and allow it to cool completely.
- After each use, disassemble and clean the top lid, metal filter, safety valve, pressure relief valve and check the silicone seal.
- Wash the individual parts in warm, soapy water. Do not wash these parts in the dishwasher.
- Make sure the vent pipe is clean, hold the cover up to the light and inspect it.
- Clean the vent pipe if it is blocked or partially blocked.
- Dry all parts thoroughly.
- Remove the stainless steel pot and wash it in warm water with a mild detergent. The stainless steel pot is dishwasher safe.
- 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.
- When you are not using the pressure cooker, store it in a dry place and do not close the top lid tightly.

CLEANING THE HOT AIR LID

After each use:

- Remove the hot air lid from the pressure cooker base and let it cool completely.
- Wipe the hot air lid on the outside and inside with a soft cloth soaked in warm soapy water.
- Dry all parts thoroughly.
- Never pour liquid into the body of the hot air lid itself or immerse it in water. Always make sure the hot air lid is completely dry and clean before use.
- If you are not using the hot air lid, store it in a dry place.

DESCRIPTION OF PRESSURE COOKER PROGRAMS

PROGRAM	TIME			PRESSURE/TEMPERATURE	
	Preferences	Preset	Options	Preset	Options
Manual setting (pressure cooking)	Less	1 minute	1 - 99 minutes	High	Low - High
	Center	30 minutes			
	More	99 minutes			
Soup	Less	20 minutes	20 - 60 minutes	High	Low - High
	Center	30 minutes			
	More	60 minutes			
Meat	Less	15 minutes	15 - 60 minutes	High	Low - High
	Center	30 minutes			
	More	60 minutes			
Legumes	Less	10 minutes	10 - 90 minutes	High	Low - High
	Center	40 minutes			
	More	90 minutes			
Rice	Less	8 minutes	8 - 15 minutes	High	Low - High
	Center	12 minutes			
	More	15 minutes			
Slow cooking	Less	3 hours	3 - 12 hours	approximately 85 °C - 98 °C	-
	Center	6 hours			
	More	12 hours			
Steam	Less	2 minutes	2 - 25 minutes	High	Low - High
	Center	15 minutes			
	More	25 minutes			
Yogurt	Less	8 hours	8 - 24 hours	35 °C - 43 °C	-
	Center	12 hours			
	More	20 minutes	-	72 °C - 83 °C	
Frying	Less	30 minutes	-	approx. 150 °C	-
	Center			approx. 175 °C	
	More			approx. 190 °C	
Sous vide	Less	1 hour	1 - 24 hours	approx. 50 °C - 55 °C	-
	Center	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 when pressure cooking, I notice droplets of moisture forming in the area of the pressure valve. Sometimes I hear a sound that sounds like steam escaping before the timer starts counting down for the food to cook.**
Both of these are normal and can be expected as part of pressure cooking.
- **I accidentally pressed the wrong button and the pressure cooker won't let me press the correct button.**
Press the „Keep warm/Cancel” button. This will allow you to start over and press the correct button.
- **I see steam escaping from the top lid.**
You forgot to put the silicone seal on the top lid or the blue safety valve. If either of these parts is not in the correct place, pressure will not build up and the device may be damaged.
- **I hear steam escaping from the quick release valve and the pressure in the pot is not increasing.**
The quick-release valve is in the „Venting” position. This valve must be in the „Sealing” position to seal the pressure cooker.
- **The cooking time does not change.**
The pressure cooker has not yet reached operating pressure or the hot air lid has not reached the required preheating temperature. The countdown will start as soon as the operating pressure or the temperature for the selected cooking type has been reached. The total cooking time may therefore be slightly longer.
- **Sometimes the top lid is difficult to open.**
If the top 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 „Fry” 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, and one of them is its tendency to retain odors. Over time, any odors will dissipate.

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

Check that the power cord is properly connected to the pressure cooker or try a different electrical outlet. Check that the hot air lid is properly placed on the pressure cooker base.

PRACTICAL PROCEDURE - example of cooking soup

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

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

FOR COOKING SOUP AND STEWING, FILL THE STAINLESS STEEL POT 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).

You can find other useful recipes in the enclosed printed color cookbook, on our Facebook or YouTube channel.

TECHNICAL SUPPORT

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

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 pot, steaming basket, set of 6 cups for making yogurt, blue safety valve with plug and many more).

WARRANTY REPAIR

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

The warranty does NOT cover:

- normal tear and wear.
- using the pressure cooker for purposes other than those for which it is intended.
- failure to follow 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 Ügyfél,
Köszönjük, hogy a TESLA EliteCook K70 WiFi Duo készüléket választotta.

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

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK
EZ A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAG OTTHONI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT.

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

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

- **FIGYELEM!** Főzés közben és a felső fedél kinyitásakor a forró gőz erős függőleges szökése fordulhat elő. A készülék háza, tartálya és fém részei működés közben felmelegsznek! Legyen óvatos!
- Ez a gyorsfőző nyomás alatt főz. A helytelen használat leforrázást okozhat. Használat előtt mindig győződjön meg arról, hogy a kukta megfelelően le van zárva.
- Ne nyissa ki a kuktát, amíg az összes belső nyomást el nem engedte. A kioldószelepet „Légtelenítés” állásba kell fordítani.
- Soha ne tegyen élelmiszert vagy öntsön folyadékot a készülék aljába. Mindig töltsen meg a rozsdamentes acél főzőedényt étellel és folyadékkal. Ha nincs behelyezve rozsdamentes acél főzőedény, a kijelzőn a POT felirat látható.
- Ne adjon hozzá több ételt az ajánlott mennyiségnél. A készülék nem klasszikus sült ételek főzésére szolgál (ne töltsen meg az edényt olajjal). Az egészséges sütési mód a forró levegő keringetésének elvén alapul, amelyhez nincs vagy nagyon kevés olaj szükséges.
- Minden használat előtt ellenőrizze a szellőzőcsatornákat és szellőzőnyílásokat, hogy megbizonyosodjon arról, hogy nincs-e eltömődés. Távolítsa el és tisztítsa meg minden törmelékkel a légtelenítő szelepről.
- Az áramütés elleni védelem érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a vezetéket, a dugót vagy a gyorsfőzőt.
- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt a konnektorból, és hagyja kihűlni a kuktát.
- Az áramütés elkerülése érdekében csak az eredeti rozsdamentes acél edényben főzzön. Kerülje a folyadékok kiömlését vagy túlszordulását a rozsdamentes acél főzőedényen kívül, és kerülje, hogy folyadékok ömljenek a forró levegős fedél csatlakozó csatlakozójára.
- Sérült vezetékekkel ne használjon gyorsfőzőt. Ha a kukta nem működik megfelelően, vagy bármilyen módon megsérült, küldje vissza a kukta a TESLA szervíz részlegébe ellenőrzés, javítás vagy elektromos és mechanikai beállítás céljából.
- Ne töltsen meg a kukta kétharmadánál többet. Ezenkívül a gyorsfőzőt ne töltsen fel félig tele, ha olyan ételeket főz, amelyek habzóak vagy kitágulnak, például rizst, gabonát, száraz babot, borsót és lencsét, vagy olyan ételeket, amelyek többnyire folyékonyak, mint pl. levesek. Elzárhatja a kukta szellőzőnyílását, és túlzott nyomást kelthet.

- Ne főzzön nyomás alatt almát, áfonyát, rebarbarát, gabonapelyheket, tésztát, hasított borsót és szárazleveskeverékeket. Ezek az élelmiszerek hajlamosak habosodni, a hab és a permetje elzárhatja a szellőzőnyílást vagy a szellőző/levegőfedél zárját.
- Ne távolítsa el a felső burkolat fémgyűrűjét, amely a szilikon tömítést tartja. Ha a fémgyűrű megsérül, azonnal hagyja abba a kukta használatát, és cserélje ki.
- Ne használja a gyorsfőzőt olajos gyorsfőzéshez (zárt fedéllel sütéshez).
- Ne nyissa ki a kuktát, amíg az le nem hűlt és a belső nyomást ki nem engedte. Ha a kék szelep nem engedi elforgatni a felső fedelet, az azt jelenti, hogy a kukta még mindig nyomás alatt van.
- Ne helyezze a gyorsfőzőt gázégőre, elektromos égőre vagy fűtött sütőbe.
- Ne használja a gyorsfőzőt nagyon forró, poros vagy párás környezetben. Tartsa távol gyúlékony és illékony anyagoktól.
- Ne javítsa meg a kuktát, mert fennáll az áramütés veszélye és a garancia elvesztése.
- Ne használja a gyorsfőzőt, ha a keze vagy a lába nedves.
- A rozsdamentes acél tartály és a gyorsfőző alján lévő fűtőelem közötti felületnek mindig tisztának kell lennie.
- Ne használja a rozsdamentes acél főzőedényt más hőforrással.
- Cserélje ki a szilikon tömítőgyűrűt, ha megváltozott az alakja, mérete vagy egyéb mechanikai sérülése.
- Felnőtt felügyelete szükséges, ha a gyorsfőzőt gyermekek közelében használja. Gyermekek számára nem alkalmas a gyorsfőző egyedüli használata.
- Legyen óvatos a kukta mozgatásakor a nagyon forró folyadék miatt. Ne érintse meg a forró felületeket. Mindig használjon gyorsfőző fogantyúkat.
- Csak ehhez a modellhez készült eredeti TESLA tartozékokat használjon.
- A gyártó és az Európai Unióba importáló nem vállal felelősséget a kukta működéséből eredő károkért, mint pl. sérülés, forrázás, tűz, sérülés, egyéb dolgok megromlása stb.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék csomagolásához használt műanyag zacskók veszélyesek lehetnek. A fulladás veszélyének elkerülése érdekében ezeket a táskákat tartsa távol a gyermekektől. Ezek a táskák nem játékok.

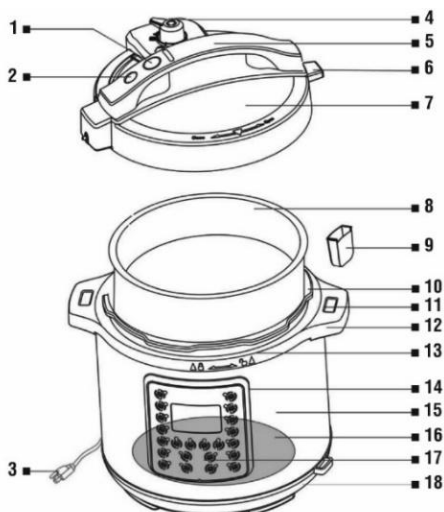
FONTOS INFORMÁCIÓK A TÁPKÁBEL KAPCSOLATBAN

Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében ne próbálja meg módosítani a tápkábel csatlakozóját. A tápkábel hossza csökkenti annak a veszélyét, hogy belegabalyodjon vagy belebotljon a tápkábelbe.

NE HASZNÁLJA A NYOMÁSÚ TŰZZŐT HOSSZABBÍTÓKÁBEL VAGY HÁLÓZATI ADAPTERREL. KÖZVETLENÜL DUGJUK BE A TÁPKÁBELET AZ ELEKTROMOS ALJZATBA.

NYOMÁSÚ KEZELŐ

- 1 Felső fedél kioldó gomb
- 2 Kék biztonsági szelep
- 3 Tápkábel
- 4 Nyomáscsökkentő szelep
- 5 Felső fedél fogantyúja
- 6 Műanyag dugó
- 7 Felső fedél
- 8 Rozsdamentes acél tartály
- 9 Kondenzvíz tartály
- 10 Külső edény
- 11 Csatlakozó hőfal csatlak. a fedelet
- 12 Fogantyú a kukta tartásához
- 13 Felső kör
- 14 Vezérlőpult
- 15 Tűzhely test
- 16 Fűtő
- 17 Érzékelő
- 18 A gyorsfűző alja



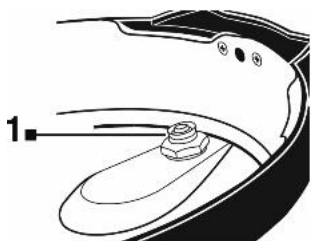
MELEGLEVEGŐ FEDŐ



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Programválasztó gomb | 6 A hőmérséklet/fűtési idő növekedése |
| 2 Indítás/Szünet | 7 Hőmérséklet változás |
| 3 Programok | 8 A fűtés hosszának megváltoztatása |
| 4 Fűtési hőmérséklet /hossz csökkentése | 9 WiFi be/ki |
| 5 Be/Ki | |

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítson el minden csomagolóanyagot.
- Távolítsa el a matricát a termék elején.
- Mossa le a szilikon tömitést és a felső fedelet meleg, szappanos vízben. Ne merítse vízbe a felső fedelet. Alaposan öblítse le és szárítsa meg az alkatrészeket.
- Nedves ruhával törölje le a forró levegő fedelének alsó részét.
- **FIGYELEM!** Soha ne öntsön vizet a kukta belsejébe, és ne merítse vízbe a tápkábelt. Mindig győződjön meg arról, hogy a rozsdamentes acél tartály teljesen száraz, mielőtt visszahelyezi a kuktatestbe.
- Ha nincs behelyezve rozsdamentes acél főzőedény, a kijelzőn a POT felirat látható.
- Az első tisztítás után szerelje vissza a gyorsfőző felső fedelét, és cserélje ki a fémgyűrűt szilikon tömitésre.
- Csatlakoztassa a dugót a gyorsfőzőhöz, majd dugja be a tápkábelt a fali aljzatba.
- A kukta leválasztásához nyomja meg egyszer a „Melegen tartás/Mégse” gombot, majd húzza ki a tápkábelt a konnektorból.
- Bár a fémszűrőt és a kék biztonsági szelepet nem kell minden használat után megtisztítani, rendszeresen ellenőrizze és szükség esetén tisztítsa meg őket. Tisztítsa meg a fémszűrőt nedves ruhával és mosogatószerrel.



A kék biztonsági szelepről távolítsa el a felső fedél alsó részén található kis tömitést, húzza ki a tetején lévő kék biztonsági szelepet, és mossa le meleg, szappanos vízben.

Rendszeresen ellenőrizze a nyomáscsökkentő szelep légtelenítő cső kioldó anyáját. Ha szükséges, finoman húzza meg újra villáskulccsal.

- **! FIGYELEM ! Soha ne lazítsa meg vagy távolítsa el az anyát.**
A kék biztonsági szelep visszahelyezése a felső burkolatba. Helyezze be a kék biztonsági szelepet a keskeny oldalával felülről a fedél nyílásába, majd helyezze a kis szilikongyűrűt (1) a szelepre a fedél aljáról. **A helytelen összeszerelés a felső fedél szivárgását és a gőz távozását eredményezi!**
- Helyezze a műanyag kondenzvíztartályt a kukta hátuljára.

A NYOMÁSÚ KEZELŐ NYITÁSA

Állítsa a szelepet „**Légtelenítés**” állásba. Fogja meg erősen a felső fedelet, nyomja meg a kék t gombot a felső fedél „**OPEN**” kioldásához, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba. Ennek ellenére gyenge negatív nyomás léphet fel a kuktában, ezért néha felemelhet egy fedeles rozsdamentes acél edényt is.

A KEZELÉS ZÁRÁSA

A gyorsfőző bezárása előtt győződjön meg arról, hogy a szilikon tömités megfelelően illeszkedik a felső fedél köré, a kék biztonsági szelep tömitéssel és a fémszűrő a helyén van. Fogja meg erősen a felső fedelet, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg kattant és hangjelzést nem hall. A felső fedélén lévő jel  egy vonalba kerül a ▲ kukta testén lévő jelzéssel. Ha a felső fedél nincs felszerelve vagy nincs megfelelően bezárva, a kijelzőn a LID felirat látható (kivéve a Sütés programot).

A „Sütés” funkciót csak a felső fedél nélkül szabad használni.

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

FONTOS INFORMÁCIÓK NAPI HASZNÁLATHOZ

A gyorsfőző megfelelő működése érdekében minden használat előtt ellenőrizze:

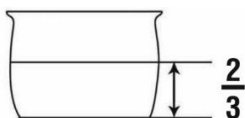
SOHA NE FŐZZEN ROZSDAMENTES ACÉL TŰZZŐ NÉLKÜL

Győződjön meg arról, hogy ennek a rozsdamentes acél edénynek a külseje teljesen száraz, mielőtt a gyorsfőző edénybe helyezi. Miután behelyezte a rozsdamentes acél tartályt a kuktatestbe, kissé forgassa el, hogy biztosítsa a jó érintkezést a rozsdamentes acél tartály és a gyorsfőző alján lévő fűtőelem között. Ha a légtelenítő szűrő eltömődött, tisztítsa meg. A fémszűrőt nem kell minden használat után tisztítani, de rendszeresen ellenőrizni kell, és szükség esetén meg kell tisztítani.

MEGJEGYZÉS

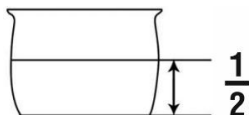
Javasoljuk, hogy főzés előtt áztasson vízbe olyan ételeket, mint a száraz bab, borsó vagy lencse. Sütés közben ezek az ételek hajlamosak habosodni, és a szellőzővezeték eltömődését okozhatják. Soha ne főzzön nyomás alatt almát, áfonyát, rebarbarát, tésztát és szárazleves keveréket.

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



Habzó vagy kitáguló ételek, például rizs, hüvelyesek, bab, borsó, lencse, szárított zöldségek vagy többnyire folyékony ételek, például levesek főzésekor soha ne töltsen meg a rozsdamentes acél edényt félig tele!

- **Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a „MAX RICE CUP ½” jelzést a rozsdamentes acél edényen.**



Rizsfőzésekor ne lépje túl a MAX RICE CUP ½ jelzést.

A kijelzőn megjelenik

0000 Az időzítő vége/a főzés nem indult el

bb A nyomás alatti főzés befejezése és a „Hőmérséklet fenntartása” üzemmódba váltás

POT Figyelmeztetés - nincs rozsdamentes acél főzőedény behelyezve

lid Figyelem: a felső fedél nincs felszerelve, vagy nincs megfelelően lezárva

GOMB

Leves, Hús, Hüvelyesek, Rizs, Gőz, Kézi beállítás

Joghurt

Lassú főzés

Sütés

Sous vide

Hőmérséklet fenntartása

NYOMÁS/HŐMÉRSÉKLET

30 ~ 45 kPa / 50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

kb. 55 °C

kb. 75 °C ~ 80 °C

Válassza ki a kívánt programot, a **PRESETS** vagy a **+/-** gombbal állítsa be a főzési időt, használja a **PRESSURE** gombot az alacsony vagy magas nyomás beállításához, és nyomja meg a **START** gombot a főzés elindításához. Amíg a gyorsfőzőben nyomás fejlődik, a kijelzőn látható idő nem változik. A gyorsfőző (a SLOW COOKING programon kívül) csak akkor kezdi el visszaszámolni az időt, amikor a kiválasztott programhoz megfelelő nyomást/hőmérsékletet elér. A SLOW COOKING programmal az idő visszaszámlálása az indítás után azonnal elindul. A főzési program (leves, hús, hüvelyesek, gőz, lassú főzés, kézi beállítás) befejezése után a gyorsfőző hőmérséklet-tartó üzemmódba lép. A Rizs, Joghurt, Fry és Sous vide program befejezése után készenléti üzemmódba kapcsol. A „**Melegen tartás/Mégse**” gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a főzést, és a gyorsfőző készenléti üzemmódba kapcsol.

BEÁLLÍTÁSOK

Ez a gomb a programgombokkal együtt használható. Ha pl. válassza ki a „**Leves**” programot, a kijelzőn 30 perces főzési idő jelenik meg („**P30**”). Ha ezután ismét megnyomja a „**Beállítások**” gombot, a főzési idő 60 percre változik („**Tovább**”), a preferencia gomb második megnyomásával a leves főzési ideje 20 percre változik („**Kevesebb**”), és egy újabb megnyomás módosítja az időt 30 percre („**Center**”).

NYOMÁS

A „**Nyomás**” gomb a nyomás alatti főzési programgombokkal együtt használható. Az alapértelmezett üzemi nyomás a magas nyomás, a „**Nyomás**” gomb átkapcsolja a nyomásbeállítást a „**Magas nyomás**” (50 - 65 kPa) és az „**Alacsony nyomás**” (30 - 45 kPa) között a nagynyomású főzés funkcióhoz. Példa: Először nyomja meg a „**Rizs**” gombot, és állítsa be a főzési időt, a „**High Pressure**” jelző világít, nyomja meg egyszer a „**Nyomás**” gombot, és az „**Alacsony nyomás**” jelzőfény világít.

- A magas nyomás a legtöbb élelmiszerhez megfelelő.
- Használjon alacsony nyomást kényes ételekhez, például halhoz és egyes zöldségekhez.

HOGYAN HASZNÁLJUK A BŐNYÖSBŐS KEZELÉS NYOMÁSÚ FŐZÉSRE

A főzés megkezdése előtt olvassa el a „**FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK**” részt, és mindig ellenőrizze, hogy a gyorsfőző megfelelően össze van-e szerelve.

- Helyezze a gyorsfőzőt száraz és vízszintes felületre.
- Fogja meg erősen a felső fedelet, majd forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg kattanást nem hall, és a felső fedélen lévő jel egy vonalba nem kerül  az edény testén lévő jelzéssel ▲.
- Állítsa a szelepet „**Tömítés**” helyzetbe.
- Válassza ki a főzési programot a kezelőpanelen, állítsa be a kívánt időt és nyomást (alacsony vagy magas) és nyomja meg a **START** gombot.
- Amikor a kukta felmelegszik, gőz szabadulhat fel a biztonsági vagy légtelenítő szelep körül. Amint a kukta megfelelő nyomás alá került, a felső fedél reteszeli a nyitást ellen, és elkezdődik a sütési idő visszaszámlálása.
- Főzés közben előfordulhat, hogy gőz szabadul fel a biztonsági vagy légtelenítő szelepből. Ez rendben van. Az sem baj, ha hallja, hogy a kukta be- és kikapcsol sütés közben, hogy ellenőrizze a tűzhely nyomását.
- A főzési idő végén a gyorsfőző hangjelzést ad, és automatikusan átvált „**Melegen tartás**” üzemmódba a leves, hús, hüvelyes, gőz, lassú főzés, kézi beállítás és készenléti üzemmódban a rizs, joghurt, sütés és Sous vide programokkal.
- Az edényben lévő nyomás leengedése után látni fogja, hogy a felső fedél kék biztonsági szelepe alsó helyzetben van.

- Légtelenítés állásba forgatva gyorsan kiengedi, óvatosan fordítsa el a felső fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje fel egyenesen, hogy a lecsapódott folyadék az edénybe csöpögjön.
- Főzés után húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd a gyorsfőzőből.
- **FIGYELEM!** A gőz és a forró folyadék égési sérüléseket okozhat. Főzés közben és a felső fedél kinyitásakor a forró gőz erős függőleges szökése fordulhat elő. Legyen óvatos!
- A készülék háza, rozsdamentes acél edénye és fém részei főzés közben felmelegsznek.
- Főzés közben, amíg ki nem hűl, gőz távozik a gyorsfőző edényből, és fennáll a forrázás veszélye.
- Amíg a kukta még mindig nyomás alatt áll (a kék biztonsági úszószelep felső helyzetben van), ne hajoljon a kukta fölé, mert forró gőz távozik.
- A kukta nyomásának feloldásához fogja meg a szelepkar végét (nem az egész szelepet), és fordítsa el „**Légtelenítés**” állásba.

NYOMÁSSZABÁLYOZÁS

Gyors nyomásoldás

Ezt a módszert zöldségek, tenger gyümölcsei és más kényes ételek főzésekor alkalmazzák. A főzési idő letelte után nyomja meg a „**Hőmérséklet tartása/Mégse**” gombot, és azonnal állítsa a szelepkart „**Légtelenítés**” állásba. Hallani fogja a gőz távozását, és 2-3 percen belül a nyomás megszűnik. A nyomásesés a kék biztonsági szelepen is látható lesz, amely alsó helyzetben lesz.

Lassú nyomáscsökkentés A spontán nyomásesést ételek, például húsok, levesek stb. főzésekor alkalmazzák. A főzési idő letelte után hagyja a szelepkart „**Tömítés**” állásban. A gyorsfőző lassan lehűl, és a kék biztonsági szelep az alsó helyzetbe kerül.

HŐMÉRSÉKLET TARTÁS/TÖRLÉS

A főzési idő letelte után (a "Ríz, Joghurt, Sütés és Sous vide „program kivételével”) a gyorsfőző hangjelzést ad, automatikusan „**Hőmérséklet fenntartás**” üzemmódba kapcsol, és a „**bb**” felirat jelenik meg a kijelzőn. A „**Melegen tartás**” nem használható 4 óránál tovább. A főtt étel minősége és állaga már 1 óra elteltével megváltozik. A program törléséhez nyomja meg a „**Hőmérséklet fenntartása/Mégse**” gombot, amíg a „**0000**” meg nem jelenik a LED-kijelzőn.

SÜTÉS

Használja ezt a programot sütéshez/pároláshoz, jellemzően nyomás alatti főzés vagy lassú főzés előtt. A „**Sütés**” programot általában húsokhoz, zöldségekhez, szárnyasokhoz, sütéshez pl. hagyma, hogy csökkentse a folyadékot a nyomás alatti főzés után, vagy hogy teljes ízű szószt kapjon az ételhez. Válassza ki a kívánt melegítési hőmérsékletet a „**Preferences**” gomb megnyomásával:

Kevesebb: kb. 150 °C

Közép: kb. 175 °C

Tovább: kb. 190 °C

Hagyja a kuktát 3-4 percig előmelegíteni, mielőtt beletenné az ételt. Nyomja meg a "Melegen tartás/Mégse" gombot, ha befejezte a sütést/párolást. Hagyja a gyorsfőzőt 2-3 percig hűlni, mielőtt elkezdi a gyorsfőzést. Ne használja a felső fedelet a "Sütés" program alatt.

GŐZ

A „Gőz” program ételek gőzben történő főzésére szolgál, például zöldségek, tenger gyümölcsei vagy ételek melegítésére. Sterilizálásra is használható. A program használatakor helyezze be a gőzölő tartót a rozsdamentes acél edénybe. Győződjön meg arról, hogy a szelep kar **„Tömítés”** állásban van. Amikor befejezte a zöldségek és a tenger gyümölcsei főzését, gyors gőzkiengedést használjon, hogy megakadályozza az étel túlsülését. Friss vagy fagyasztott zöldségek párolásához használjon 1-2 csésze (160 ml) vizet 1-2 percig. Használja a "Presets", „+” vagy „-” gombokat a főzési idő módosításához. Más gyorsfőzési funkcióktól eltérően a gyorsfőző a „Gőz” program alatt teljes teljesítménnyel működik. Ez a nagy teljesítmény megégetheti az ételt, ha az étel közvetlenül érintkezik a rozsdamentes acél edény aljával.

KÉZI BEÁLLÍTÁS

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

LASSÚ SÜTÉS

A lassú főzés természetéből adódóan a hús nem barnul meg úgy, mint serpenyőben vagy sütőben sültve. A Slow Cooking előtt nem szükséges megpirítani a húst vagy a szárnyast, de megteheti, ha így szereti a húst. Darált marhahús, szalonna és kolbász sütsé a lassú főzés előtt kívánatos lehet, ha el kívánja távolítani a felesleges zsírt az ételből. Kerülje az edény kinyitását lassú főzés közben, mert ez jelentős hővesztést okoz. Ha még mindig ki kell nyitnia a kukát, tegye meg 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 hozzáadná a húshoz.

- Nyomás nélkül sűt, a szelep karja **„Légtelenítés”** állásban van.
- Az alapértelmezett főzési idő 6 óra, a maximális főzési idő 12 óra.
- A lassú főzési hőmérséklet 85 °C és 98 °C között van.
- Lassú főzés idejét manuálisan is beállíthatja, 30 perces lépésekben, a „+” vagy „-” gombok megnyomásával.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS

Ezt a funkciót a sütés késleltetett indításához használja. Nem javasoljuk a funkció használatát romlandó élelmiszerekhez, például húshoz vagy halhoz, ha több órán keresztül szobahőmérsékleten hagyják feldolgozatlanul. A főtt rizs a hosszabb áztatási idő miatt puhára változtathatja az állagát, vagy könnyebben megégetheti. A zabkása, zabpehely, habos és ragacsos ételek szintén nem alkalmasak erre a funkcióra, mivel eltömíthetik a biztonsági szelepet.

- Helyezze az ételt a főzőedénybe.
- Zárja le a felső fedelet az óramutató járásával megegyező irányba forgatva.
- Győződjön meg arról, hogy a szelep kar **„Tömítés”** állásban van.
- Nyomja meg a **„Késleltetett indítás”** gombot. A LED kijelzőn **„0:30”** látható, ami 30 perces késleltetésnek felel meg. A **„Késleltetett indítás”** gomb ismételt megnyomásával a sütési indítás késleltetése további 30 perccel meghosszabbodik. A maximális késleltetési idő 24 óra.
- A LED-kijelzőn látható idő azt mutatja, hogy mennyi ideig vár a kukta a következő kiválasztott program elindítása előtt.
- Például, ha azt szeretné beprogramozni, hogy a kukta 3 óra elteltével automatikusan bekapcsoljon, nyomja meg többször a **„Késleltetett indítás”** gombot, amíg a LED kijelzőn a **„3:00”** felirat jelenik meg.
- A késleltetési idő beállítása után válassza ki a későbbi indítandó programot.

- előlapon lévő „**Késleltetett indítás**” gomb melletti jelzőfény kigyullad , és egy másik lámpa világít a kiválasztott program mellett.
- Nyomja meg a „**START**” gombot a késleltetett indítás és a sütési program elindításához.
- A kijelző visszaszámolja a program indulásáig hátralévő időt.
- „**Késleltetett indítás**” nem használható sütés, joghurt és sous vide programokkal.

JOGHURT

Ízletes házi joghurtot készíthet saját ízlése szerint gyorsfőzőben. Az előállításához pasztörözött vagy friss tejet használhat.

Pasztörözött tej

- Öntsön 2 liter tejet egy rozsdamentes acél edénybe.
- Ezután keverjen a tejhez 2 teáskanál joghurtot (cukrozatlan, gyümölcs nélkül), és helyezze be a rozsdamentes acél edényt a gyorsfőző testébe.
- Zárja el a kuktát, a szelep lehet akár v „**Tömítés**” pozícióban vagy be is „Szellőztetés” pozíció.
- Nyomja meg a „**Joghurt**” gombot, majd nyomja meg a „**Preferences**” gombot , amíg a „08:00 „idő meg nem jelenik a kijelzőn, ha a tejet 8 órán keresztül kívánja fermentálni, vagy „12:00” ha 12 órán át kívánja a tejet , vagy állítsa be saját idejét a „+” vagy a „-” gombokkal.
- Nyomja meg a „**START**” gombot.
- Amikor a művelés befejeződött, a LED kijelzőn a „**YOGT**” felirat látható.
- Nyomja meg a „**Mégse**” gombot.
- Távolítsa el a joghurtot rozsdamentes acélból, és tárolja a hűtőszekrényben.

Friss tej

- Öntsön 2 liter tejet egy rozsdamentes acél edénybe.
- Zárja be a gyorsfőző edényt, és állítsa a szelepkart „**Tömítés**” állásba.
- Nyomja meg a „**Joghurt**” gombot, majd nyomja meg a „**Preferences**” gombot, amíg a LED-kijelzőn „00:20” nem jelenik meg.
- A tej elkezd felmelegedni 72-83 °C-ra, és a tej pasztörizálódik. Ezt követően a fűtés leáll, és a LED-kijelzőn a „**YOGT**” felirat látható.
- Nyomja meg a „**Mégse**” gombot, állítsa a kart „**Légtelenítés**” állásba, és nyissa ki a fedelet.
- Vegye ki a rozsdamentes acél edényt, és hagyja lehűlni a tejet kb. 40 °C-ra, ellenőrizze a hőmérsékletet hőmérővel. Felgyorsíthatja a tej lehűlését, ha a rozsdamentes acél edényt jeges fürdőben hűti le.
- Ezután keverjen a tejhez 2 teáskanál joghurtot (cukrozatlan, gyümölcs nélkül), és tegye vissza a rozsdamentes acél edényt a gyorsfőző testébe.
- Zárja el a kuktát, a szelep lehet akár v a „**Tömítés**” pozícióba vagy be is „**Szellőztetés**” pozíció.
- Nyomja meg a „**Joghurt**” gombot, majd nyomja meg a „**Preferences**” gombot , amíg a „08:00 „idő meg nem jelenik a kijelzőn, ha a tejet 8 órán keresztül kívánja fermentálni, vagy „12:00”, ha 12 órán át kívánja a tejet, vagy állítsa be saját idejét a „+” vagy a „-” gombokkal.
- Nyomja meg a „**START**” gombot.
- Amikor a művelés befejeződött, a LED kijelzőn a „**YOGT**” felirat látható.
- Nyomja meg a „**Mégse**” gombot.
- Távolítsa el a joghurtot rozsdamentes acélból, és tárolja a hűtőszekrényben.

SOUS VIDE

A Sous vide módszerrel való főzés igazi kulináris művészet! Bár alapvetően nagyon egyszerű főzési módról van szó, az igényes szakácsok gyakran használják összetett ételek, gazdag előételek és zöldségek elkészítésére. Most azonban ötszallagos főzési minőséget hozhat a konyhájába.

- A hús, baromfi és hal vastagsága határozza meg a főzési időt. Miután kivette az élelmiszert a zacskóból, hőmérővel ellenőrizze, hogy a biztonságos belső hőmérsékletet elérte-e.
- Az élelmiszer-biztonság a kezelés és a főzés során mindig elsőbbséget élvez. Ha nem biztos a megfelelő főzési időben, adjon hozzá 30 perc főzési időt a tojás vagy a baromfi biztonságos pasztörizálásához.
- A főzés utáni sütés ropogós állagot ad az ételnek. Sütés után öntsön olajat egy forró serpenyőbe, és gyorsan süsse meg a megsült húst mindkét oldalát 30 másodpercig.
- A zöldségek gyorsabban megfőnek, ha vékony, apró darabokra vágják őket.
- Gyümölcsök főzhetők a Sous Vide segítségével öntetek, pürék, szirupok és egyébek készítéséhez.
- Mindig használjon BPA-mentes vákuumzacskót étel elkészítésekhez. Vákuumos zárja le az élelmiszereket a megfelelő méretű zacskókba.
- Helyezze az ételt a rozsdamentes acél főzőedénybe. Több adag vagy fajta főzéshez a zacskók ne érjenek egymáshoz.
- Öntsön annyi vizet az edénybe, hogy az étel teljesen elmerüljön.
- Zárja le a felső fedelet az óramutató járásával megegyező irányba forgatva.
- Nyomás nélkül süssön, állítsa a szelepkart „**Légtelenítés**” állásba.
- Nyomja meg a „**Sous vide**” gombot.
- Használja a „Presets”, „+” vagy „-” gombokat a főzési idő módosításához. Nyomja meg a „**START**” gombot a főzés megkezdéséhez.
- Amikor a víz eléri a megfelelő hőmérsékletet, a készülék hangjelzést ad, és megkezdődik a főzési idő visszaszámlálása.
- A főzési idő letelte után a készülék sípol, és a kijelzőn „00:00” látható.
- Nyissa ki a készüléket, és egyenesen húzza fel a felső fedelet, hogy a maradék folyadék az edénybe csöpögjön.
- Óvatosan vegye ki a zacskót a vízből, és élvezze az étkezést.

FORRÓ LEVEGŐ

Ha a felső fedelet a forró levegős sütő fedelére cseréli, az ételeket forró levegővel sütheti, száríthatja vagy kiolvaszthatja. Ne töltsön meg a belső rozsdamentes acél főzőedényt olajjal, sütőzsírral vagy más folyadékkal.

PROGRAM

Forró levegő programok

Szárítás

Leolvasztás

HŐMÉRSÉKLET/IDŐ

80 °C ~ 200 °C/1 perc ~1 óra

30 °C ~ 80 °C/1 óra ~12 óra

kb. 50 °C / 1 perc ~1 óra

Élelmiszer előmelegítés/ADD és RÁZÁS/FORDÍTÁS funkciók

A kiválasztott programok esetében (kivéve a Szárítást és a Kiolvasztást) az automatikus hőmérséklet-előmelegítés funkció a fűtés elindítása után aktiválódik. Amikor elérte a hozzávetőleges hőmérsékletet, a rendszer felszólítja, hogy helyezze be az ételt. Vegye le a forrólevegős fedelet, tegye bele az ételt, majd tegye vissza a fedelet. Körülbelül 10 másodperc elteltével a főzési idő automatikusan elkezdődik a visszaszámlálás. Az edénybe már a melegítés megkezdése előtt is tehet ételt, a program a felszólítás után 10 másodperc elteltével automatikusan folytatódik, még akkor is, ha nem teszünk bele ételt.

Körülbelül a főzési idő felénél (kivéve a Pizza, Kenyér, Szárítás és Kiolvasztás programokat) az edény hangjelzést ad, és felszólítja, hogy fordítsa meg vagy rázza fel az ételt. Ha nem tesz semmit, a program automatikusan folytatódik.

Ha nincs mód kiválasztva vagy elindítva, a készülék sípol, és automatikusan kikapcsol.

- Helyezze be a belső rozsdamentes acél edényt az alapba, használhatja a megfelelő tartozékokat, sütőkosarat vagy rácsot, és tegye be az ételt.
- Helyezze a forrólevegős fedelet az alapra, csatlakoztatáskor a gyorsfőző kijelzője kikapcsol, és a forró levegős fedőn lévő kijelző világít.
- Nyomja meg az „**ON/OFF**” gombot.
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet és főzési időt, vagy nyomja meg a programválasztó gombot, és válassza ki az egyik előre beállított programot.
- Az alapértelmezett főzési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg a „**FŰTÉSI IDŐTARTAM MÓDOSÍTÁSA**” gombot, és állítsa be a kívánt időt a **HŐMÉRSÉKLET NÖVELESE/FŰTÉSI IDŐTARTAMA** vagy a **HŐMÉRSÉKLET/FŰTÉSI IDŐTARTAM CSÖKKENTÉSE** gomb megnyomásával.
- A hőmérséklet megváltoztatásához nyomja meg a „**HŐMÉRSÉKLETVÁLTOZTATÁS**” gombot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet a „**HŐMÉRSÉKLET NÖVELESE/FŰTÉSI IDŐTARTAM**” vagy a „**HŐMÉRSÉKLET/FŰTÉSI IDŐTARTAM CSÖKKENTÉSE**” gomb megnyomásával.
- Nyomja meg az „**INDÍTÁS/SZÜNET**” gombot a főzés elindításához.
- Sütés közben megnyomhatja az „**INDÍTÁS/SZÜNET**” gombot, leveheti a fedőt és rázza/forgathatja az ételt az egyenletes főzés érdekében. Ezután tegye vissza a fedőt, és nyomja meg az „**INDÍTÁS/SZÜNET**” gombot a főzés folytatásához.
- Amikor a főzés befejeződött, a készülék sípol, és a kijelzőn a „**FINISHED**” felirat látható.
- Vegye le a fedőt, és élvezze az ételt.

KOMBINÁLT FŐZÉS

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

- Süsse meg az ételt nyomás alatt rozsdamentes acél főzőedényben.
- Vegye le a rozsdamentes acél főzőedényt az aljáról, és távolítsa el a felesleges folyadékot.
- Helyezze vissza a tartályt, és helyezze vissza a forró levegős fedelet.
- Az eljárást, a programválasztást és a beállításokat a "FORRÓ LEVEGŐ" fejezetben leírtak szerint folytassa.

A NYOMÁSÚ TÚZZÉLŐ/FORRÓLEVEGŐ FEDŐ VEZÉRLÉSE TELEFONJÁVAL

- Kapcsolja be a Bluetooth és a Location (GPS) funkciót a telefonján.
- Telepítse az alkalmazást telefonjára az eszköz vezérléséhez, és kövesse a varázsló utasításait a kukta párosításához.



ANDROID

keressen rá a „Smart Life” kifejezésre a Google Play



iOS

keresse meg a „Smart Life” kifejezést az Apple Store

- Hozzon létre fiókot a "Smart Life" alkalmazásban, és jelentkezzen be.
- Engedélyezze az alkalmazás által kért összes engedélyt.
ANDROID: engedélyezze a „Helyszín” és a „Közei eszközök” alkalmazásengedélyeket.
iOS: engedélyezze a „Helyszín”, „Bluetooth” és „Helyi hálózat”alkalmazásengedélyeket.
- Csatlakoztassa a kuktát az elektromos aljzathoz.
- Miután bejelentkezett a „Smart Life” alkalmazásba, kattintson a jobb felső sarokban található „+” ikonra, majd kattintson az „Eszköz hozzáadása” gombra.
- Megjelenik az "Eszközök felfedezése": "TESLA EliteCook K70 WiFi", kattintson a "Hozzáadás" gombra, megjelenik a WiFi hálózat, írja be a WiFi hálózat jelszavát (ha még nem található meg automatikusan), majd kattintson a „Következő”. A gyorsfőző megkezdi a párosítást az alkalmazással.
- A sikeres párosítás után egy zöld ikon jelenik meg a név mellett, és a TESLA EliteCook K70 WiFi gyorsfőzőed sikeresen hozzáadva az alkalmazáshoz.
- Kattintson a „Kész” gombra, és most már telefonjával is vezérelheti a kukta kiválasztott funkcióit.
- Helyezze a forró levegős fedelet a kukta aljára.
- Kattintson a „+” ikonra a jobb felső sarokban, majd kattintson az "Eszköz hozzáadása" gombra.
- Megjelenik az "Eszközök felfedezése": "TESLA EliteCook K70 WiFi Lid", kattintson a "Hozzáadás" gombra, megjelenik a WiFi hálózat, írja be a WiFi hálózat jelszavát (ha még nem található meg automatikusan), majd kattintson a „Következő”. A forró levegős fedél elkezd párosodni az alkalmazással.
- A sikeres párosítás után egy zöld ikon jelenik meg a név mellett, és a TESLA EliteCook WiFi Lid forró levegős fedele sikeresen hozzáadva az alkalmazáshoz.
- Kattintson a "Kész" gombra, és most már a telefonnal is vezérelheti a forró levegő fedél kiválasztott funkcióit.
- A gyorsfőző programokat csak akkor használja, ha a gyorsforraló fedél a Sütési programon kívül le van zárva. Ha a gyorsfőző fedele nincs megfelelően felszerelve vagy zárva, az alkalmazás leállítja a programot a program elindítása után.

Az operációs rendszer szoftveres összetettsége és a Google/Apple alkalmazásbiztonsági követelményei miatt szükséges az alkalmazás funkcióinak rendszeres adaptálása is. Ezenkívül frissítse telefonja operációs rendszerét a legújabb verzióra. Az alkalmazáshoz Android 10 és újabb operációs rendszer, illetve iOS 10 vagy újabb operációs rendszer szükséges, ellenkező esetben a működése nem garantálható.

PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA AZ ALKALMAZÁSSAL

- A gyorsfőző TESLA EliteCook K70 WiFi és a forró levegős fedél TESLA EliteCook K70 WiFi Lid külön jelenik meg az alkalmazásban. Ha a forró levegős fedél fel van szerelve, a kukta kikapcsol, és az Offline állapotot mutatja. Miután eltávolította a forró levegős fedelet, az Offline állapot jelenik meg, és csatlakoztatható lesz a kuktához.
- Ha a „TESLA EliteCook K70 WiFi/TESLA EliteCook WiFi Lid”nem jelenik meg a „Smart Life” alkalmazásban, állítsa vissza a WiFi kapcsolatot. Kapcsolja be a gyorsfőzőt, nyomja meg és tartsa lenyomva a "WIFI" gombot legalább 5 másodpercig, amíg sípolást nem hall, a WiFi ikon villogni kezd. Ezután párosítsa újra a fenti eljárás szerint.
- Győződjön meg arról, hogy a telefon és a gyorsfőző WiFi jellefedettsége jó és elég erős. Először állítsa be a gyorsfőzőt a WiFi útvalasztó közelében.
- Győződjön meg arról, hogy a „Bluetooth és helymeghatározás” (GPS) funkció engedélyezve van a telefonján.
- Győződjön meg arról, hogy harmadik féltől származó alkalmazások (VPN, víruskereső, tűzfal stb.) nem akadályozzák a telefonhoz való hozzáférést .
- A 2.4 GHz-es frekvencián és WPA1 vagy WPA2 biztonság mellett működő WiFi hálózat támogatott.
- Próbáljon meg egy másik WiFi routerhez vagy WiFi Hotspothoz csatlakozni egy másik telefonon, hogy kizárja az internetkapcsolat hibáját.
- Túl sok eszköz csatlakozik a WiFi útvalasztóhoz, vagy le van tiltva az új eszköz csatlakoztatásának lehetősége.
- Indítsa újra a WiFi útvalasztót.

A NYOMÁSÚ KEZELŐ TISZTÍTÁSA

Minden használat után:

- Húzza ki a tápkábelt a fali konnektorból, majd a gyorsfőzőből, és hagyja teljesen kihűlni.
- Minden használat után szerelje le és tisztítsa meg a felső fedelet, a fémszűrőt, a biztonsági szelepet, a nyomáscsökkentő szelepet, és ellenőrizze a szilikon tömitést.
- Mossa le az egyes részeket meleg, szappanos vízben. Ne mossa ezeket a részeket mosogatógépben.
- Győződjön meg arról, hogy a szellőzővezeték tiszta, tartsa a fedelet a fény felé, és ellenőrizze.
- Tisztítsa meg a szellőzőcsövet, ha el van dugulva vagy részben eltömődött.
- Szárítsa meg alaposan az összes alkatrészt.
- Vegye ki a rozsdamentes acél edényt, és mossa ki meleg vízben enyhe tisztítószerrel. A rozsdamentes acél edény 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 gyorsfőzőt, tárolja száraz helyen, és ne zárja le szorosan a felső fedelet.

A FORRÓLEVEGŐ FEDŐ TISZTÍTÁSA

Minden használat után:

- Vegye le a forrólevegős fedelet a gyorsfőző aljáról, és hagyja teljesen kihűlni.
- Meleg, szappanos vízbe mártott puha ruhával törölje le a forró levegős fedelet kívül-belül.
- Szárítsa meg alaposan az összes alkatrészt.
- Soha ne öntsön folyadékot magába a forró levegős fedél testébe, és ne merítse vízbe. Használat előtt mindig győződjön meg arról, hogy a Hot Air Lid teljesen száraz és tiszta.
- Ha nem használja a forró levegős fedelet, tárolja száraz helyen.

NYOMÁSÚ TÚZZÉLŐ PROGRAMOK LEÍRÁSA

PROGRAM	IDŐ			NYOMÁS/HŐMÉRSÉKLET	
	Preferences	Előre beállított	Opciók	Előre beállított	Opciók
Kézi beállítás (nyomás alatti főzés)	Csökkent	1 perc	1 - 99 perc	Magas	Alacsony - Magas
	Normál	30 perc			
	Növel	99 perc			
Leves	Csökkent	20 perc	20 - 60 perc	Magas	Alacsony - Magas
	Normál	30 perc			
	Növel	60 perc			
Hús	Csökkent	15 perc	15 - 60 perc	Magas	Alacsony - Magas
	Normál	30 perc			
	Növel	60 perc			
Bab	Csökkent	10 perc	10 - 90 perc	Magas	Alacsony - Magas
	Normál	40 perc			
	Növel	90 perc			
Rizs	Csökkent	8 perc	8 - 15 perc	Magas	Alacsony - Magas
	Normál	12 perc			
	Növel	15 perc			
Lassú főzés	Csökkent	3 óra	3 - 12 óra	körülbelül 85 °C - 98 °C	-
	Normál	6 óra			
	Növel	12 óra			
Párolás	Csökkent	2 perc	2 - 25 perc	Magas	Alacsony - Magas
	Normál	15 perc			
	Növel	25 perc			
Joghurt	Csökkent	8 óra	8 - 24 óra	35 - 43 °C	-
	Normál	12 óra			
	Növel	20 perc	-	Olvadáspont: 72 - 83 °C	
Sütés	Csökkent	30 perc	-	körülbelül 150 °C	-
	Normál			körülbelül 175 °C	
	Növel			körülbelül 190 °C	
Sous vide	Csökkent	1 óra	1 - 24 óra	körülbelül 50 °C - 55 °C	-
	Normál	8 óra			
	Növel	24 óra			

KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

- **Mit jelent, ha a kijelzőn az „E3” látható, és a kukta leáll?**
A gyorsfőző túlmelegedett. Valószínűleg nyomás alatti főzéshez használta kevés folyadékkal vagy folyadék nélkül. Ha ez megtörténik, húzza ki a készüléket, és hagyja lassan, körülbelül 10 percig lehűlni a kuktát. Ezután nyissa ki a kuktát, adjon hozzá folyadékot, programozza be és kezdje el újra a főzést.
- **Mit jelent, ha a kijelzőn „E1”, „E2” vagy „E4” látható ?**
E1: érzékelő hiba, E2: rövidzárlat, E4: kapcsoló hiba. Lépjen kapcsolatba a TESLA szervizzel.
- **Néha, amikor nyomás alatt főzök, azt veszem észre, hogy nedvességcseppek képződnek benne a nyomószelep környékén. Néha olyan hangot hallok, mintha gőz szökne ki, mielőtt az időzítő elkezdje visszaszámolni az étel elkészítéséhez szükséges időt.**
Mindkét tünet normális, és a nyomás alatti főzés részeként várható.
- **Véletlenül rossz gombot nyomtam meg, és a gyorsfőző nem engedi megnyomni a megfelelő gombot.**
Nyomja meg a „Hőmérséklet megtartása/Mégse” gombot. Ez lehetővé teszi, hogy újakezdje, és megnyomja a megfelelő gombot.
- **Látom, hogy gőz szökik ki a felső fedélből.**
Elfelejtette feltenni a szilikon tömítést a felső burkolatra vagy a kék biztonsági szelepet. Ha ezen alkatrészek bármelyike nincs a megfelelő helyen, nem keletkezik nyomás, és a készülék megsérülhet.
- **Hallom, hogy gőz szökik ki a gyorskioldó szelepből, és a nyomás az edényben nem növekszik.**
A gyorszáró szelep „Légtelenítés” állásban van. Ennek a szelepnak a „Tömítés” állásban kell lennie a kukta tömítéséhez.
- **A főzési idő nem változik.**
A kukta még nem érte el az üzemi nyomást, vagy a forró levegős fedél nem érte el az előmelegítéshez szükséges hőmérsékletet. Az idő visszaszámlálása azonnal elindul, amint eléri a kiválasztott főzési mód elkészítéséhez szükséges üzemi nyomást vagy hőmérsékletet. Ezért az étel elkészítésének teljes ideje egy kicsit hosszabb lehet.
- **Néha a felső fedelet nehéz kinyitni.**
a kukta még mindig nyomást gyakorolhat. Ellenőrizze, hogy a kukta felső fedelén lévő kék biztonsági szelep leesett-e az alsó helyzetébe.
- **Néha az étel nem készül el a beprogramozott idő után. Amikor megpróbálom visszatenni a felső fedőt az edényre, hogy tovább főzhessem az ételt, a felső fedél nem záródik le.**
Hagyja kissé lehűlni a gyorsfőzőt. Amikor a kukta még forró, a légtelenítő szelep felemelkedik, és megakadályozza, hogy becsukja a fedelet. Győződjön meg arról, hogy a gyorskioldó szelep „Szellőztetés” állásban van, mielőtt visszahelyezi a felső fedelet a gyorsfőző edényre. A felső fedél zárása után állítsa a szelepet „Tömítés” helyzetbe.
- **Mi a teendő, ha a gyorsfőzőben készült étel a szükségesnél több folyadékot tartalmaz?**
A felső fedél eltávolítása után nyomja meg a „Sütés” gombot, és hagyja elpárologni a felesleges

folyadékot. Ha legközelebb ugyanazt a receptet készíti, használjon kevesebb folyadékot.

- **Azt hiszem, a kukta alaposan megtisztítja, de néha azt veszem észre, hogy az utolsó étkezésem illata a tűzhelyben marad.**
A felső burkolat alatti tömítőgyűrű szilikonból készült. A szilikonnak számos nagyszerű tulajdonsága van, és ezek egyike a szagok visszatartására való hajlam. Idővel minden szag eloszlik.
- **A kijelző nem világít, ha csatlakoztatva van. Ellenőrizze, hogy megfelelően csatlakoztatta-e a kukta tápkábelét, vagy próbáljon ki egy másik elektromos aljzatot. Ellenőrizze, hogy a forrólevegő-fedél megfelelően illeszkedik-e a gyorsfőző aljára.**

GYAKORLATI ELJÁRÁS - példa a leves főzésére

Ez a gyorsfőző ideális ízetes levesek elkészítéséhez. Ha száraz babot és borsót ad a leveshez, ne felejtse el először beáztatni.

FIGYELEM! Ne főzzön nyomás alatt árpat, rizst, tésztát, gabonát és szárított leveskeveréket tartalmazó levest, mert hajlamosak habosodni, és eltömíthetik a légtelenítő szelepet. Ezeket az ételeket csak nyomás alatti főzés után szabad a leveshez adni.

LEVES FŐZÉSÉHEZ ÉS PÁROLÁSHOZ TÖLTSE MEG A ROZSDAMENTES ACÉL TARTÁLYT MAXIMUM FÉL Térfogatig.

Csirke húsleves

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

Adja hozzá a csirkét, a zellert, a hagymát, a fokhagymát, a sót, a borsot, a fűszereket és a vizet egy rozsdamentes acél főzőedénybe. Csukja le a felső fedelet, nyomja meg a „**Leves**” gombot, a LED-kijelzőn a „**P30**” felirat látható, és a „**Nagy nyomás**” világít.

A gyorsfőző elkezd melegíteni, amint elérte a kívánt nyomást, megkezdődik a tényleges főzés és a kijelzőn a 30 perces visszaszámlálás. Az idő visszaszámlálása után hagyja, hogy a nyomás lassan magától csökkenjen (a sütési időt tetszés szerint módosíthatja, meghosszabbíthatja vagy lerövidítheti).

További hasznos receptek a mellékelt nyomtatott színes szakácskönyvben, Facebook vagy YouTube csatornánkon található.

TECHNIKAI TÁMOGATÁS

Tanácsra van szüksége a TESLA EliteCook K70 WiFi Duo beállításához és üzemeltetéséhez?
Lépjön kapcsolatba velünk: www.tesla-electronics.eu

FOGYASZTÓANYAGOK ÉS TARTOZÉKOK

A fogyóeszközök a hivatalos TESLA áruházban vásárolhatók meg eshop.tesla-electronics.eu (üveg fedél, szilikon pánt, szilikon fedő, tepsi, szilikon muffinsütő, szilikon tömítés a felső fedélhez, gőzölő tartó, eredeti rozsdamentes acél edény, kosár gőzöléshez, 6 db-os csésze készlet joghurt készítéséhez, kék biztonsági szelep dugóval és sokan mások).

GARANCIA JAVÍTÁS

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

A garancia NEM vonatkozik:

- normál kopás.
- a kukta más célra való használata, mint amire szánták.
- a felhasználói kézikönyvben felsorolt "Fontos biztonsági előírások" figyelmen kívül hagyása.
- nem rendeltetésszerű használatból eredő elektromechanikus vagy mechanikai sérülések.
- természeti elemek, például víz, tűz, statikus elektromosság, túlfeszültség stb.
- jogosulatlan javítás által okozott károk.
- olvashatatlan gyorsfűző gyártási szám.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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



Ez a termék megfelel az Európai Unió követelményeinek.



Kérjük, érdeklődjön az elektromos és elektronikus termékek helyi szelektív gyűjtési rendszeréről. Kérjük, kövesse a helyi előírásokat, és ne dobja a régi termékeket a normál háztartási hulladék közé. A régi termék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív következményeket.

A termék fejlesztése és továbbfejlesztése során fenntartjuk a jogot a használati útmutató módosítására. A használati útmutató aktuális verzióját mindig megtalálja a www.tesla-electronics.eu oldalon.

A kivitel és a műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak, a nyomtatási hibák jogát fenntartjuk.

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

Przed użyciem szybkowaru prosimy o dokładne zapoznanie się z zasadami bezpiecznego użytkowania i przestrzeganie wszystkich powszechnie obowiązujących zasad bezpieczeństwa.

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

Przeczytaj i zrozum wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do poniższych instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar lub poważne obrażenia. Ostrzeżenia, przestrogi i instrukcje omówione w tej instrukcji nie obejmują wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić.

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

- **UWAGA!** Podczas gotowania i po otwarciu górnej pokrywy może nastąpić silny pionowy wyciek gorącej pary. Obudowa, pojemnik i metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas pracy! Bądź ostrożny!
- Ten szybkokwar gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować oparzenia. Przed użyciem zawsze upewnij się, że szybkokwar jest prawidłowo zamknięty.
- Nie otwieraj szybkowaru, dopóki nie zostanie uwolnione całe wewnętrzne ciśnienie. Zawór spustowy należy ustawić w pozycji „**Venting - Odpowietrzanie**”.
- Nigdy nie wkładaj jedzenia ani nie wlewaj płynów na podstawę urządzenia. Zawsze napełniaj garnek ze stali nierdzewnej żywnością i płynami. Jeśli nie jest włożony garnek ze stali nierdzewnej, na wyświetlaczu pojawi się **POT**.
- Nie dodawaj więcej jedzenia niż jest to zalecane. Urządzenie nie jest przeznaczone do gotowania klasycznych potraw smażonych (nie napełniaj miski olejem). Zdrowa metoda smażenia opiera się na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza, która nie wymaga oleju lub wymaga niewielkiej jego ilości.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić kanały wentylacyjne i otwory wentylacyjne, aby upewnić się, że nie są zablokowane. Usuń i oczyść wszelkie zanieczyszczenia z zaworu odpowietrzającego.
- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani szybkowaru w wodzie lub innym płynie.
- Odłącz przewód zasilający od gniazdka i poczekaj, aż szybkokwar ostygnie przed czyszczeniem.
- Aby uniknąć porażenia prądem, gotuj wyłącznie w oryginalnym naczyniu do gotowania ze stali nierdzewnej. Unikaj rozlewania lub przelewania płynów na zewnątrz garnka ze stali nierdzewnej, unikaj rozlewania płynów na złącze pokrywy gorącego powietrza.
- Nie używaj szybkowaru z uszkodzonym przewodem. Jeżeli szybkokwar nie działa prawidłowo lub został w jakikolwiek sposób uszkodzony, należy zwrócić szybkokwar do działu serwisowego TESLA w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej i mechanicznej.

- Nie napełniaj szybkowaru więcej niż w dwóch trzecich. Ponadto szybkowaru nie należy napełniać więcej niż do połowy, jeśli gotujesz potrawy, które się pienią lub rozszerzają, takie jak ryż, zboża, sucha fasola, groch i soczewica, lub potrawy składające się głównie z płynów, np. zupy. Można zablokować otwór wentylacyjny szybkowaru i wytworzyć nadmierne ciśnienie.
- Nie gotuj pod ciśnieniem jabłek, żurawiny, rabarbaru, płatków śniadaniowych, makaronu, łuskanego groszku i suchych zup. Te produkty spożywcze mają tendencję do pienia się, piana i jej spray mogą blokować otwór wentylacyjny lub blokadę otworu wentylacyjnego/pokrywy wentylacyjnej.
- Nie usuwaj metalowego pierścienia w górnej pokrywie, który przytrzymuje silikonową uszczelkę. Jeśli metalowy pierścień jest uszkodzony, natychmiast przestań używać szybkowaru i wymień go.
- Nie używaj szybkowaru do gotowania pod ciśnieniem na oleju (smażenia przy zamkniętej pokrywie).
- Nie otwieraj szybkowaru, dopóki nie ostygnie i nie obniży się ciśnienie wewnętrzne. Jeśli niebieski zawór nie pozwala na obrót górnej pokrywy, oznacza to, że szybkowar jest nadal pod ciśnieniem.
- Nie stawiaj szybkowaru na palniku gazowym, elektrycznym ani w nagrzanym piekarniku.
- Nie używaj szybkowaru w bardzo gorącym, zakurczonym lub wilgotnym środowisku. Trzymać z dala od substancji łatwopalnych i lotnych.
- Nie naprawiaj szybkowaru, ryzykujesz porażeniem prądem i utratą gwarancji.
- Nie używaj szybkowaru, jeśli masz mokre ręce lub stopy.
- Powierzchnia pomiędzy pojemnikiem ze stali nierdzewnej a elementem grzejmym na dnie szybkowaru powinna być zawsze czysta.
- Nie używaj garnka ze stali nierdzewnej z innymi źródłami ciepła.
- Wymień silikonowy pierścień uszczelniający, jeśli zmienił kształt, rozmiar lub jest w inny sposób uszkodzony mechanicznie.
- Podczas korzystania z szybkowaru w pobliżu dzieci wymagany jest nadzór osoby dorosłej. Dzieci nie powinny używać samodzielnie szybkowaru.
- Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia szybkowaru ze względu na bardzo gorący płyn. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj uchwytów szybkowarów.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów TESLA przeznaczonych dla tego modelu.
- Producent i importer na teren Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku eksploatacji szybkowaru, takie jak np. obrażenia, oparzenia, pożar, obrażenia, zniszczenie innych rzeczy itp.

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

WAŻNE INFORMACJE O KABLU ZASILAJĄCYM

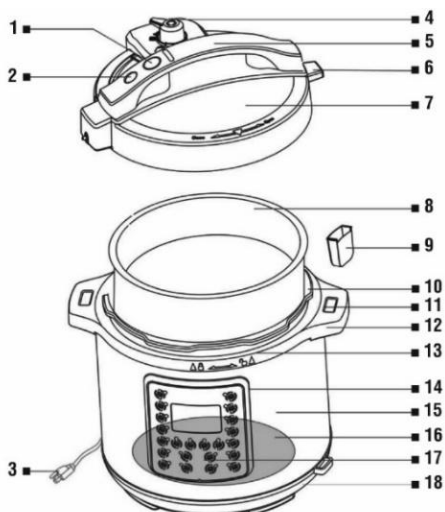
Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie próbuj modyfikować złącza kabla zasilającego. Długość przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko zaplątania się lub potknięcia o przewód zasilający.

NIE UŻYWAJ SZYBKOWARU Z PRZEDŁUŻACZEM LUB ZASILACZEM.

PODŁĄCZ PRZEWÓD ZASILAJĄCY BEZPOŚREDNIO DO GNIAZDA ELEKTRYCZNEGO.

SZYBKOWAR

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



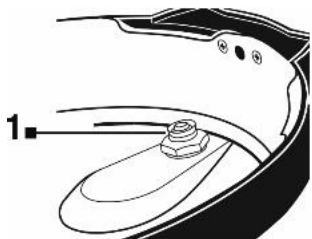
POKRYWA GORĄCEGO POWIETRZA



- | | |
|---|--|
| 1 Przycisk wyboru programu | 6 Zwiększenie temperatury/czasu ogrzewania |
| 2 Rozpocznij/Wstrzymaj | 7 Zmiana temperatury |
| 3 Programy | 8 Zmiana długości ogrzewania |
| 4 Zmniejszenie temperatury /długości ogrzewania | 9 Włączanie/wyłączanie WiFi |
| 5 Wł./Wył | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Usuń naklejkę znajdującą się z przodu produktu.
- Umyj silikonową uszczelkę i górną pokrywę w ciepłej wodzie z mydłem. Nie zanurzaj górnej pokrywy w wodzie. Dokładnie opłucz i osusz części.
- Wytrzyj spód pokrywy gorącego powietrza wilgotną szmatką.
- **UWAGA!** 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 włożeniem go do korpusu szybkowaru.
- Jeśli nie jest włożony garnek ze stali nierdzewnej, na wyświetlaczu pojawi się **POT**.
- Po wstępnym czyszczeniu zamontuj ponownie górną pokrywę szybkowaru i zastąp metalowy pierścień uszczelką 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 od gniazdka.
- Chociaż nie ma potrzeby czyszczenia metalowego filtra i niebieskiego zaworu bezpieczeństwa po każdym użyciu, należy je regularnie sprawdzać i w razie potrzeby czyścić. Wyczyść filtr metalowy wilgotną szmatką i środkiem do mycia naczyń.



Z niebieskiego zaworu bezpieczeństwa zdejmij małą uszczelkę na spodzie górnej pokrywy, wyciągnij niebieski zawór bezpieczeństwa na górze i umyj go w ciepłej wodzie z mydłem. **Okresowo sprawdzaj nakrętkę zwalniającą rury odpowietrzającej zaworu bezpieczeństwa. W razie potrzeby delikatnie dokręć kluczem.**

- **! UWAGA ! Nigdy nie luzuj ani nie usuwaj nakrętki.**
Montaż niebieskiego zaworu bezpieczeństwa w górnej pokrywie. Włóż niebieski zawór bezpieczeństwa wąską stroną do otworu pokrywy od góry, następnie umieść mały silikonowy pierścień (1) na zaworze od dołu pokrywy. **Nieprawidłowy montaż spowoduje nieuszczelnienie górnej pokrywy i ulatnianie się pary!**
- Umieść plastikowy pojemnik na kondensat z tyłu szybkowaru.

OTWIERANIE SZYBKOWARU

Przesuń zawór do pozycji „**Odpowietrzanie - Venting**”. Chwyć mocno górną pokrywę, naciśnij niebieski przycisk t, aby zwolnić górną pokrywę „**OPEN**” i obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Niemniej jednak w szybkowarze może wystąpić słabe podciśnienie, dlatego czasami można podnieść również pojemnik ze stali nierdzewnej z pokrywką.

ZAMKNIĘCIE SZYBKOWARU

Przed zamknięciem szybkowaru należy upewnić się, że silikonowa uszczelka jest prawidłowo założona wokół górnej pokrywy, niebieski zawór bezpieczeństwa z uszczelką i metalowy filtr są na swoim miejscu. Chwyć mocno górną pokrywę i obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie i sygnał dźwiękowy. Znak na górnej pokrywie  zrówna się ze znakiem ▲ na korpusie szybkowaru. Jeśli górną pokrywę nie jest założoną lub nie jest prawidłowo zamknięta, na wyświetlaczu pojawi się komunikat LID (z wyjątkiem programu Smażenie).

Program „**Smażenie**” należy używać wyłącznie bez górnej pokrywy.

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

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE CODZIENNEGO UŻYTKOWANIA

Aby szybkowar działał prawidłowo, przed każdym użyciem należy sprawdzić:

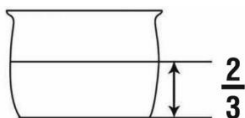
NIGDY NIE GOTUJ BEZ NACZYNNIA ZE STALI NIERDZEWNEJ

Przed włożeniem naczynia do szybkowaru upewnij się, że zewnętrzne naczynie ze stali nierdzewnej jest całkowicie suche. Po włożeniu pojemnika ze stali nierdzewnej do korpusu szybkowaru należy go lekko obrócić, aby zapewnić dobry kontakt pojemnika ze stali nierdzewnej z elementem grzejnym na dnie szybkowaru. Jeśli filtr odpowietrzający jest zatkany, wyczyść go. Nie ma potrzeby czyszczenia metalowego filtra po każdym użyciu szybkowaru, ale należy go regularnie sprawdzać i czyścić w razie potrzeby.

UWAGA

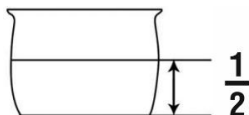
Zalecamy namoczenie produktów takich jak sucha fasola, groch czy soczewica przed gotowaniem w wodzie. Podczas gotowania te produkty mają tendencję do pienia się i mogą spowodować zablokowanie przewodu odpowietrzającego. Nigdy nie gotuj pod ciśnieniem jabłek, żurawiny, rabarbaru, makaronów i suchych zup.

- **Upewnij się, że nie przekroczyleś oznaczenia „MAX PRESSURE COOK” na pojemniku ze stali nierdzewnej.**



Podczas gotowania potraw, które pienią się lub rozszerzają, takich jak ryż, rośliny strączkowe, fasola, groch, soczewica, suszone warzywa lub potraw składających się głównie z płynów, takich jak zupy, nigdy nie napełniaj pojemnika ze stali nierdzewnej więcej niż do połowy!

- **Uważaj, aby nie przekroczyć oznaczenia „MAX RICE CUP ½” na pojemniku ze stali nierdzewnej.**



Podczas gotowania ryżu nie przekraczać oznaczenia MAX CUP RICE ½.

Wyświetlacz pokazuje

- | | |
|-------------|--|
| 0000 | Koniec odliczania czasu/gotowanie nie zostało rozpoczęte |
| bb | Zakończenie gotowania pod ciśnieniem i przejście do trybu „ Utrzymywanie temperatury ”. |
| POT | Ostrzeżenie, nie włożono garnka ze stali nierdzewnej |
| lid | Uwaga - pokrywa górna nie jest założona lub jest nieprawidłowo zamknięta |

PRZYCISK

Zupa, Mięso, Fasola, Ryż, Para, Ustawienie ręczne

Jogurt

Wolnowar

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

ok. 75 °C ~ 80 °C

Wybierz żądany program, użyj przycisku **PRESETS** lub **+/-**, aby ustawić czas gotowania, użyj przycisku **PRESSURE**, aby ustawić niskie lub wysokie ciśnienie, a następnie naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć gotowanie. Dopóki w szybkowarze będzie rosnąć ciśnienie, czas na wyświetlaczu nie ulegnie zmianie. Szybkowar (poza programem WOLNOWAR) rozpocznie odliczanie czasu dopiero po osiągnięciu prawidłowego ciśnienia/temperatury dla wybranego programu. W programie SLOW COOKING odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po uruchomieniu. Po zakończeniu programu gotowania (zupa, mięso, rośliny strączkowe, gotowanie na parze, wolne gotowanie, ustawienia ręczne) szybkowar przejdzie w tryb utrzymywania temperatury. Po zakończeniu programu Ryż, Jogurt, Smażenie i Sous vide przełączy się w tryb gotowości. Możesz przerwać gotowanie w dowolnym momencie, naciskając przycisk „**Utrzymywanie temperatury/Anuluj**”, a szybkowar przejdzie w tryb gotowości.

PREFERENCJE

Przycisk ten używany jest w połączeniu z przyciskami programów. Jeśli na przykład wybierzesz program „**Zupa**”, na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania wynoszący 30 minut („**P30**”). Jeśli następnie ponownie naciśniesz przycisk „**Preferencje**”, czas gotowania zmieni się na 60 minut („**Więcej**”), drugie naciśnięcie przycisku preferencji zmieni czas gotowania zupy na 20 minut („**Mniej**”), a kolejne naciśnięcie spowoduje zmianę czasu na 30 minut („**Średnio**”).

CIŚNIENIE

Przycisk „**Ciśnienie**” używany jest w połączeniu z przyciskami programów gotowania pod ciśnieniem. Domyślne ciśnienie robocze to wysokie ciśnienie. Przycisk „**Ciśnienie**” przełącza ustawienie ciśnienia pomiędzy „**Wysokim ciśnieniem**” (50 ~ 65 kPa) a „**Niskim ciśnieniem**” (30 ~ 45 kPa) dla funkcji gotowania pod ciśnieniem.

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

- Wysokie ciśnienie jest odpowiednie dla większości produktów spożywczych.
- W przypadku delikatnych potraw, takich jak ryby i niektóre warzywa, należy używać niskiego ciśnienia.

JAK KORZYSTAĆ Z SZYBKOWARU DO GOTOWANIA CIŚNIENIOWEGO

Przed rozpoczęciem gotowania przeczytaj rozdział „**WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**” i zawsze upewnij się, że szybkowar jest prawidłowo zmontowany.

- Umieścić szybkowar na suchej i równej powierzchni.
- Chwyc mocno górną pokrywkę i obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie, a oznaczenie na górnej pokrywie  zwróci się z oznaczeniem ▲ na korpusie garnka.
- Przesuń zawór do pozycji „**Uszczelnienie - Sealing**”.
- Wybierz program gotowania na panelu sterowania, ustaw żądany czas i ciśnienie (Niskie lub Wysokie) i naciśnij przycisk **START**.

- Gdy szybkowar jest podgrzewany, wokół zaworu bezpieczeństwa lub zaworu odpowietrzającego może wydostać się para. Gdy szybkowar osiągnie odpowiednie ciśnienie, górna pokrywa zablokuje się przed otwarciem i rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.
- Podczas gotowania można czasami zauważyć uwalnianie się pary z zaworu bezpieczeństwa lub odpowietrzającego. To w porządku. Nie ma również nic złego w tym, że podczas gotowania słysząc, jak szybkowar włącza się i wyłącza, aby sprawdzić ciśnienie w szybkowarze.
- Po zakończeniu gotowania szybkowar wydaje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełącza się w tryb „**Utrzymywanie temperatury**” w przypadku zup, mięsa, roślin strączkowych, gotowania na parze, powolnego gotowania, ustawień ręcznych i trybu gotowości z programami ryżu, jogurtu, smażenia i Sous vide .
- Po zwolnieniu ciśnienia w garnku zobaczysz, że niebieski zawór bezpieczeństwa w górnej pokrywie znajduje się w pozycji dolnej.
- Po samoczynnym spadku ciśnienia lub po szybkim jego samodzielnym spuszczeniu poprzez przekręcenie dźwigni zaworu w pozycję „**Venting - Odpowietrzanie**”, ostrożnie przekręć górną pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i unieś ją pionowo do góry, tak aby skondensowana ciecz spłynęła do garnka.
- Po zakończeniu gotowania odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego, a następnie od szybkowaru.
- **UWAGA!** Para i gorąca ciecz mogą spowodować oparzenia. Podczas gotowania i po otwarciu górnej pokrywy może nastąpić silny pionowy wyciek gorącej pary. Bądź ostrożny!
- Obudowa, pojemnik ze stali nierdzewnej i metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas gotowania.
- Podczas gotowania, aż do ostygnięcia, z szybkowaru może wydobywać się para, co stwarza ryzyko poparzenia.
- Gdy w szybkowarze nadal znajduje się ciśnienie (niebieski pływakowy zawór bezpieczeństwa jest w pozycji górnej), nie pochylaj się nad szybkowarem, ponieważ może ulatniać się gorąca para.
- Aby uwolnić ciśnienie w szybkowarze, należy chwycić koniec dźwigni zaworu (nie za cały zawór) i obrócić go do pozycji „**Venting - Odpowietrzanie**”.

ZWOLNIENIE CIŚNIENIA

Szybkie uwolnienie ciśnienia

Metodę tę stosuje się do gotowania warzyw, owoców morza i innych delikatnych potraw. Po upływie czasu gotowania naciśnij przycisk „**Utrzymaj temperaturę/Anuluj**” i natychmiast przesunij dźwignię zaworu do pozycji „**Venting - Odpowietrzanie**”. Usłyszysz wydobywającą się parę, a w ciągu 2–3 minut ciśnienie zostanie obniżone. Spadek ciśnienia będzie również widoczny na niebieskim zaworze bezpieczeństwa, który będzie w dolnym położeniu.

Powolne uwalnianie ciśnienia

Spontaniczny spadek ciśnienia stosowany jest podczas gotowania potraw takich jak mięso, zupy itp. Po upływie czasu gotowania pozostawij dźwignię zaworu w pozycji „**Venting - Odpowietrzanie**”. Szybkowar powoli ostygnie, a niebieski zawór bezpieczeństwa przesunie się w dolne położenie.

UTRZYMANIE/ANULOWANIE TEMPERATURY

Po upływie czasu gotowania (z wyjątkiem programu „Ryż, jogurt, smażenie i Sous vide”), szybkowar wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się w tryb „**Utrzymywanie temperatury**”, a na wyświetlaczu pojawi się „**bb**”. „**Utrzymywanie temperatury**” nie powinien być stosowany dłużej niż 4 godziny. Jakość i konsystencja ugotowanego jedzenia zaczną się zmieniać już po 1 godzinie. Aby anulować program, naciśnij przycisk „**Utrzymywanie temperatury/Anuluj**”, aż na wyświetlaczu LED pojawi się „**0000**”.

SMAŻENIE

Program ten służy do smażenia, zazwyczaj przed gotowaniem pod ciśnieniem lub wolnym gotowaniem. Program „**Smażenie**” stosowany jest najczęściej do mięsa, warzyw, drobiu, smażenia np.: cebuli, aby zredukować płyn po gotowaniu pod ciśnieniem lub uzyskać pełny smak sosu do potraw.

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

Mniej: ok. 150 °C

Średnia: ok. 175 °C

Więcej: ok. 190 °C

Przed włożeniem potrawy należy rozgrzać szybkowar przez 3 do 4 minut. Po zakończeniu smażenia naciśnij przycisk „**Utrzymywanie temperatury/Anuluj**”. Zanim zaczniesz gotować pod ciśnieniem, poczekaj 2 - 3 minuty, aż szybkowar ostygnie. Nie używaj górnej pokrywy podczas programu „**Smażenie**”.

PARA

Program „**Para**” przeznaczony jest do gotowania na parze potraw, np. warzyw, owoców morza lub do podgrzewania potraw. Można go również używać do sterylizacji. Podczas korzystania z programu włóż uchwyt do gotowania na parze do pojemnika ze stali nierdzewnej. Upewnij się, że dźwignia zaworu znajduje się w pozycji „**Sealing - Uszczelnienie**”. Po zakończeniu gotowania warzyw i owoców morza użyj szybkiego wypuszczenia pary, aby zapobiec przypaleniu potraw. Do gotowania na parze świeżych lub mrożonych warzyw użyj 1 - 2 szklanek (160 ml) wody przez 1 - 2 minuty. Użyj przycisków „**Presets**”, „**+**” lub „**-**”, aby zmienić czas gotowania. W odróżnieniu od innych funkcji gotowania pod ciśnieniem, w programie „**Para**” szybkowar działa z pełną mocą. Ta duża moc może spalić żywność, jeśli ma ona bezpośredni kontakt z dnem pojemnika ze stali nierdzewnej.

USTAWIENIA RĘCZNE

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

WOLNOWAR

Ze względu na charakter powolnego gotowania mięso nie będzie brązowieć tak, jak byłoby gotowane na patelni lub w piekarniku. Obsmażanie mięsa lub drobiu przed gotowaniem w trybie Wolnowar nie jest konieczne, ale można to zrobić, jeśli wolisz taki sposób mięsa. Smażenie mielonej wołowiny, boczku i kielbasy przed gotowaniem w trybie Wolnowar może być wskazane, jeśli chcesz usunąć nadmiar tłuszczu z potrawy. Unikaj otwierania garnka podczas powolnego gotowania, ponieważ spowoduje to znaczną utratę ciepła. Jeśli nadal musisz otworzyć szybkowar, zrób to tak szybko, jak to możliwe. Niektóre potrawy, takie jak marchew, ziemniaki i buraki, wymagają dłuższego czasu gotowania niż mięso, dlatego przed dodaniem ich do mięsa należy je pokroić na mniejsze kawałki.

- Gotuje bez ciśnienia, dźwignia zaworu znajduje się w pozycji „**Odpowietrzanie - Venting**”.
- Domyślny czas gotowania wynosi 6 godzin, maksymalny czas gotowania wynosi 12 godzin.
- Temperatura powolnego gotowania wynosi od 85°C do 98°C.
- Można także ustawić czas wolnego gotowania ręcznie, w odstępach 30-minutowych, naciskając przyciski „**+**” lub „**-**”.

OPÓŹNIONY START

Użyj tej funkcji, aby opóźnić rozpoczęcie gotowania. Nie zalecamy używania tej funkcji do żywności łatwo psującej się, takiej jak mięso czy ryby, jeśli pozostawiona jest w stanie nieprzetworzonym przez

kilka godzin w temperaturze pokojowej. Ugotowany ryż może zmienić konsystencję na miękką ze względu na dłuższy czas moczenia lub łatwiej go spalić. Owsianka, płatki owsiane, produkty pienne i lepkie również nie nadają się do tej funkcji, ponieważ mogą zatkać zawór bezpieczeństwa.

- Umieść żywność w naczyniu do gotowania.
- Zamknij górną pokrywę, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Upewnij się, że dźwignia zaworu znajduje się w pozycji **„Uszczelnienie - Sealing”**.
- Naciśnij przycisk **„Opóźniony start”**. Wyświetlacz LED pokaże **„0:30”**, co odpowiada 30-minutowemu opóźnieniu. Ponowne naciśnięcie przycisku **„Opóźniony start”** wydłuży opóźnienie rozpoczęcia gotowania o kolejne 30 minut. Maksymalny czas opóźnienia wynosi 24 godziny.
- Czas pokazywany na wyświetlaczu LED pokazuje, jak długo szybownik będzie czekał przed uruchomieniem kolejnego wybranego programu.
- Na przykład, jeśli chcesz zaprogramować szybownik tak, aby włączył się automatycznie po 3 godzinach, naciśnij kilka razy przycisk **„Opóźniony start”**, aż na wyświetlaczu LED pojawi się **„3:00”**.
- Po ustawieniu długości opóźnienia wybierz program, który ma zostać uruchomiony później.
- **„Opóźniony start”** na panelu przednim zaświeci się, a obok wybranego programu zaświeci się kolejna kontrolka.
- Naciśnij przycisk **„START”**, aby rozpocząć opóźniony start i program gotowania.
- Na wyświetlaczu będzie odliczany czas pozostały do uruchomienia programu.
- **„Opóźniony start”** nie może być używany w programach Smażenie, Jogurt i Sous vide.

JOGURT

W szybowniku możesz przygotować pyszny domowy jogurt według własnych upodobań. Do produkcji można użyć mleka pasteryzowanego lub świeżego.

Mleko pasteryzowane

- Do pojemnika ze stali nierdzewnej wlej 2 litry mleka.
- Następnie zmieszaj 2 łyżeczki jogurtu (niesłodzonego, bez owoców) z mlekiem i włóż pojemnik ze stali nierdzewnej do korpusu szybownika.
- Zamknij szybownik, zawór może być w pozycji **„Uszczelnienie - Sealing”** lub także w pozycji **„Venting - Odpowietrzanie”**.
- Wciśnij przycisk **„Jogurt”**, a następnie naciśnij przycisk „Preferencje” do momentu pojawienia się na wyświetlaczu „08:00”, aby kultywować mleko przez 8 godzin lub „12:00”, aby kultywować mleko przez 12 godzin, lub ustaw swój własny czas za pomocą przycisków „+” lub „-”.
- Naciśnij przycisk **„START”**.
- Po zakończeniu uprawy na wyświetlaczu LED pojawi się **„YOGT”**.
- Naciśnij przycisk **„Anuluj”**.
- Wyjmij jogurt z pojemnika ze stali nierdzewnej i przechowuj go w lodówce.

Świeże mleko

- Do pojemnika ze stali nierdzewnej wlej 2 litry mleka.
- Zamknij szybownik i przesunij dźwignię zaworu do pozycji **„Uszczelnienie - Sealing”**.
- Naciśnij przycisk **„Jogurt”**, a następnie naciśnij przycisk **„Preferencje”**, aż na wyświetlaczu LED pojawi się **„00:20”**.
- Mleko zacznie się nagrzewać do temperatury 72~83 °C i zostanie poddane pasteryzacji.

Następnie ogrzewanie zatrzyma się, a na wyświetlaczu LED pojawi się „**YOGT**”.

- Naciśnij przycisk „**Anuluj**”, przesunąć dźwignię do pozycji „**Odpowietrzanie - Venting**” i otwórz pokrywę.
- Wyjmij pojemnik ze stali nierdzewnej i poczekaj, aż mleko ostygnie do temperatury ok. 40 °C, sprawdź temperaturę za pomocą termometru. Schładzanie mleka można przyspieszyć, schładzając pojemnik ze stali nierdzewnej w łaźni lodowej.
- Następnie zmieszaj 2 łyżeczki jogurtu (niesłodzonego, bez owoców) z mlekiem i włóż pojemnik ze stali nierdzewnej z powrotem do korpusu szybkowaru.
- Zamknij szybkowar, zawór może być w w pozycji „**Uszczelnienie - Sealing**” lub także w pozycji „**Odpowietrzanie - Venting**”.
- Wciśnij przycisk „**Jogurt**” a następnie naciskaj przycisk „**Preferencje**” do momentu pojawienia się na wyświetlaczu „08:00”, aby kultywować mleko przez 8 godzin lub „12:00”, aby kultywować mleko przez 12 godzin, lub ustaw swój własny czas za pomocą przycisków „+” lub „-”.
- Naciśnij przycisk „**START**”.
- Po zakończeniu uprawy na wyświetlaczu LED pojawi się „**YOGT**”.
- Naciśnij przycisk „**Anuluj**”.
- Wyjmij jogurt z pojemnika ze stali nierdzewnej i przechowuj go w lodówce.

SOUS VIDE

Gotowanie metodą Sous vide to prawdziwa sztuka kulinarna! Chociaż jest to w zasadzie bardzo prosta metoda gotowania, ta metoda gotowania jest często stosowana przez wykwintnych szefów kuchni do przygotowywania skomplikowanych posiłków, bogatych przystawek i warzyw. Ale teraz możesz wnieść do swojej kuchni pięciogwiazdkową jakość gotowania.

- Grubość mięsa, drobiu i ryb będzie determinować czas gotowania. Po wyjęciu żywności z torebki za pomocą termometru sprawdź, czy została osiągnięta bezpieczna temperatura wewnętrzna.
- Bezpieczeństwo żywności podczas obsługi i gotowania jest zawsze priorytetem. Jeśli nie masz pewności co do prawidłowego czasu gotowania, dodaj 30 minut czasu gotowania, aby bezpiecznie pasteryzować jajka lub drób.
- Smażenie po ugotowaniu nadaje potrawom chrupiącą konsystencję. Po ugotowaniu na rozgrzaną patelnię wlać olej i szybko smażyć ugotowane mięso po 30 sekund z każdej strony.
- Warzywa ugotują się szybciej, jeśli zostaną pokrojone na cienkie, małe kawałki.
- Owoce można gotować metodą Sous Vide w celu przygotowania polewy, przecierów, syropów i nie tylko.
- Podczas gotowania żywności zawsze używaj worków próżniowych niezawierających BPA. Zapakuj żywność próżniowo w worki o odpowiedniej wielkości.
- Umieść żywność w garnku do gotowania ze stali nierdzewnej. Podczas gotowania wielu porcji lub odmian worki nie powinny stykać się ze sobą.
- Do garnka wlej tyle wody, aby żywność była całkowicie zanurzona.
- Zamknij górną pokrywę, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Gotuje bez ciśnienia, należy ustawić dźwignię zaworu w pozycji „**Venting - Odpowietrzanie**”.
- Naciśnij przycisk „**Sous vide**”.
- Użyj przycisków „**Presets**”, „+” lub „-”, aby zmienić czas gotowania. 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 emituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się 00:00.

- Otwórz urządzenie i pociągnij górną pokrywę prosto do góry, tak aby pozostały płyn spłynął do garnka.
- Ostrożnie wyjmij torebkę z wody i ciesz się posiłkiem.

GORĄCE POWIETRZE

Zastępując górną pokrywę szybkowaru pokrywą frytownicy na gorące powietrze, można piec, suszyć lub rozmrażać żywność za pomocą gorącego powietrza. Nie napełniaj wewnętrznego garnka ze stali nierdzewnej olejem, tłuszczem do smażenia ani żadnym innym płynem.

PROGRAM

Programy gorącego powietrza

Suszenie

Rozmrażanie

TEMPERATURA/CZAS

80 °C ~ 200 °C/1 min ~1 godzina

30 °C ~ 80 °C/1 ~ 12 godzin

ok. 50 °C /1 min ~1 godzina

Funkcje: PODGRZEJ/DODAJ żywność i WSTRZĄŚNIJ/OBRÓĆ

W przypadku wybranych programów (z wyjątkiem Suszenia i Rozmrażania) funkcja automatycznego podgrzewania zostaje aktywowana po rozpoczęciu ogrzewania. Po osiągnięciu przybliżonej temperatury zostanie wyświetlony monit o włożenie potrawy. Zdejmij pokrywę termoobiegu, włóż żywność i ponownie załóż pokrywkę. Po około 10 sekundach czas gotowania rozpocznie się automatycznie. Można włożyć żywność do pojemnika jeszcze przed rozpoczęciem podgrzewania, program będzie kontynuowany automatycznie po 10 sekundach od wezwania, nawet jeśli nie zostanie włożona żadna żywność.

Mniej więcej w połowie czasu gotowania (z wyłączeniem programów Pizza, Chleb, Suszenie i Rozmrażanie) garnek wyda sygnał dźwiękowy i poprosi o obrócenie lub potrząsanie potrawą. Jeśli nie podejmiesz żadnych działań, program będzie kontynuował automatycznie.

Jeśli nie zostanie wybrany ani uruchomiony żaden tryb, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyłączy się automatycznie.

- Włóż wewnętrzny pojemnik ze stali nierdzewnej do podstawy, możesz użyć odpowiednich akcesoriów, kosza lub rusztu i włożyć żywność.
- Umieść pokrywę gorącego powietrza na podstawie. Po podłączeniu wyświetlacz szybkowaru zgaśnie, a wyświetlacz na pokrywie gorącego powietrza zaświeci się.
- Naciśnij przycisk „ON/OFF”.
- Ustaw żądaną temperaturę i czas gotowania lub naciśnij przycisk wyboru programu i wybierz jeden z zaprogramowanych programów.
- Aby zwiększyć lub skrócić domyślny czas gotowania, naciśnij przycisk „ZMIENŲ CZAS OGRZEWANIA” i ustaw żądany czas, naciskając przycisk „ZWIĘKSZ TEMPERATURĘ/CZAS OGRZEWANIA” lub „ZMNIEJSZ TEMPERATURĘ/CZAS OGRZEWANIA”.
- Aby zmienić temperaturę należy nacisnąć przycisk „ZMIANA TEMPERATURY” i ustawić żądaną temperaturę naciskając przycisk „ZWIĘKSZ TEMPERATURĘ/CZAS OGRZEWANIA” lub „ZMNIEJSZ TEMPERATURĘ/CZAS OGRZEWANIA”.
- Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk „START/PAUZA”.
- Podczas gotowania możesz nacisnąć przycisk „START/PAUZA”, zdjąć pokrywę i

potrząsnąć/obrócić potrawę, aby równomiernie ją ugotować. Następnie ponownie załóż pokrywkę i naciśnij przycisk „**START/PAUZA**”, aby kontynuować gotowanie.

- Po zakończeniu gotowania urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „**FINISHED**”.
- Zdejmij pokrywkę i ciesz się daniem.

GOTOWANIE KOMBINOWANE

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

- Gotuj żywność pod ciśnieniem w naczyniu do gotowania ze stali nierdzewnej.
- Zdejmij garnek do gotowania ze stali nierdzewnej z podstawy i usuń nadmiar płynu.
- Włóż pojemnik z powrotem i załóż pokrywkę gorącego powietrza.
- Procedura, wybór programu i ustawienia są kontynuowane zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „**GORĄCE POWIETRZE**”.

STEROWANIE SZYBKOWAREM/POKRYWĄ GORĄCEGO POWIETRZA ZA POMOCĄ TELEFONU

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



ANDROID

wyszukaj „Smart Life” w Google Play



iOS

wyszukaj „Smart Life” w sklepie Apple Store

- Załóż konto w aplikacji „Smart Life” i zaloguj się.
- Zezwól na wszystkie uprawnienia, o które prosi aplikacja.
ANDROID: włącz uprawnienia aplikacji „Lokalizacja” i „Urządzenia w pobliżu”.
iOS: włącz uprawnienia aplikacji „Lokalizacja”, „Bluetooth” i „Sieć lokalna”.
- Podłącz szybkowar do gniazdka elektrycznego.
- Po zalogowaniu się do aplikacji „Smart Life” kliknij ikonę „+” w prawym górnym rogu, a następnie kliknij „Dodaj urządzenie”.
- Wyświetli się „Wykrywanie urządzeń”: „TESLA EliteCook K70 WiFi”, kliknij „Dodaj”, wyświetli się sieć WiFi, wprowadź hasło do sieci WiFi (jeśli nie zostało jeszcze znalezione automatycznie) i kliknij „Następny”. Szybkowar rozpocznie parowanie z aplikacją.
- Po pomyślnym sparowaniu obok nazwy pojawi się zielona ikona i szybkowar TESLA EliteCook K70 WiFi został pomyślnie dodany do aplikacji.
- Kliknij „Gotowe” i teraz możesz sterować wybranymi funkcjami szybkowaru za pomocą telefonu.

- Umieść pokrywę gorącego powietrza na podstawie szybkowaru.
- Kliknij ikonę „+” w prawym górnym rogu, a następnie kliknij „Dodaj urządzenie”.
- Wyświetli się „Wykrywanie urządzeń”: „TESLA EliteCook WiFi Lid”, kliknij „Dodaj”, wyświetli się sieć WiFi, wprowadź hasło do sieci WiFi (jeśli nie zostało jeszcze znalezione automatycznie) i kliknij „Następny”. Pokrywa gorącego powietrza rozpocznie parowanie z aplikacją.
- Po pomyślnym sparowaniu obok nazwy pojawi się zielona ikona i pokrywa gorącego powietrza TESLA EliteCook WiFi Lid została pomyślnie dodana do aplikacji.
- Kliknij „Gotowe” i teraz możesz sterować wybranymi funkcjami pokrywy gorącego powietrza za pomocą telefonu.
- Z programów szybkowaru korzystaj w aplikacji wyłącznie przy zamkniętej pokrywie ciśnieniowej poza programem Smażenie. Jeśli pokrywa szybkowaru nie jest prawidłowo założona lub zamknięta, aplikacja zatrzyma program po jego uruchomieniu.

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW Z APLIKACJĄ

- Szybkowar TESLA EliteCook K70 WiFi i pokrywa gorącego powietrza TESLA EliteCook K70 WiFi Lid będą wyświetlane osobno w aplikacji. Jeśli zamontowana jest pokrywa gorącego powietrza, szybkowar zostanie wyłączony i wyświetli status Offline. Po zdjęciu pokrywy gorącego powietrza wyświetli się status Offline i możliwe będzie połączenie z szybkowarem.
- Jeżeli w aplikacji „Smart Life” nie pojawia się informacja „TESLA EliteCook K70 WiFi/TESLA EliteCook WiFi Lid”, zresetuj połączenie WiFi. Włącz szybkowar, naciśnij i przytrzymaj przycisk „WiFi” przez co najmniej 5 sekund, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy, ikona WiFi zacznie migać. Następnie ponownie sparuj zgodnie z powyższą procedurą.
- Upewnij się, że zasięg sygnału WiFi dla Twojego telefonu i szybkowaru jest dobry i wystarczająco silny. Najpierw ustaw szybkowar w pobliżu routera WiFi.
- Upewnij się, że w telefonie są włączone funkcje „Bluetooth i lokalizacja” (GPS).
- Upewnij się, że aplikacja innej firmy (VPN, antywirus, zapora sieciowa itp.) nie blokuje dostępu do Twojego telefonu.
- Obsługiwana jest sieć WiFi działająca na częstotliwości 2.4 GHz i z zabezpieczeniem WPA1 lub WPA2.
- Spróbuj połączyć się z innym routerem WiFi lub hotspotem WiFi na innym telefonie, aby wykluczyć błąd po stronie połączenia internetowego.
- Do routera WiFi jest podłączonych zbyt wiele urządzeń lub możliwość podłączenia do niego nowego urządzenia jest zablokowana.
- Uruchom ponownie router WiFi.

CZYSZCZENIE SZYBKOWARU

Po każdym użyciu:

- Odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego, a następnie od szybkowaru i poczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Po każdym użyciu 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 przewód odpowietrzający jest czysty, podnieś pokrywę do światła i sprawdź ją.
- Oczyszczyć rurę odpowietrzającą, jeśli jest zablokowana lub częściowo zablokowana.
- Dokładnie osusz wszystkie części.
- Wyjmij pojemnik ze stali nierdzewnej i umyj go w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Pojemnik ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce.
- Nigdy nie wlewaj płynu do korpusu szybkowaru ani nie zanurzaj go w wodzie. Przed użyciem zawsze upewnij się, że szybkowar jest całkowicie suchy.
- Gdy szybkowar nie jest używany, przechowuj go w suchym miejscu i nie zamykaj szczelnie górnej pokrywy.

CZYSZCZENIE POKRYWY GORĄCEGO POWIETRZA

Po każdym użyciu:

- Zdejmij pokrywę gorącego powietrza z podstawy szybkowaru i poczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Wytrzyj pokrywę gorącego powietrza od wewnątrz i na zewnątrz miękką szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem.
- Dokładnie osusz wszystkie części.
- Nigdy nie wlewaj płynu do samego korpusu pokrywy gorącego powietrza ani nie zanurzaj go w wodzie. Przed użyciem zawsze upewnij się, że pokrywa gorącego powietrza jest całkowicie sucha i czysta.
- Jeśli pokrywa gorącego powietrza nie jest używana, przechowuj ją w suchym miejscu.

OPIS PROGRAMÓW

PROGRAM	CZAS			CIŚNIENIE/TEMPERATURA	
	Preferencje	Wstępnie ustawione	Opcje	Wstępnie ustawione	Opcje
Ustawienie ręczne (gotowanie pod ciśnieniem)	Mniej	1 minuta	1 - 99 minut	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	30 minut			
	Więcej	99 minut			
Zupa	Mniej	20 minut	20 - 60 minut	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	30 minut			
	Więcej	60 minut			
Mięso	Mniej	15 minut	15 - 60 minut	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	30 minut			
	Więcej	60 minut			
Fasola	Mniej	10 minut	10 - 90 minut	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	40 minut			
	Więcej	90 minut			
Ryż	Mniej	8 minut	8 - 15 minut	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	12 minut			
	Więcej	15 minut			
Wolnowar	Mniej	3 godziny	3 - 12 godzin	około 85 °C - 98 °C	-
	Średnio	6 godzin			
	Więcej	12:00			
Para	Mniej	2 minuty	2 - 25 minut	Wysoki	Niski - Wysoki
	Średnio	15 minut			
	Więcej	25 minut			
Jogurt	Mniej	8:00	8 - 24 godzin	35 °C - 43 °C	-
	Średnio	12:00		72 °C - 83 °C	
	Więcej	20 minut			
Smażenie	Mniej	30 minut	-	około 150 °C	-
	Średnio			około 175 °C	
	Więcej			około 190 °C	
Sous vide	Mniej	1 godzina	1 - 24 godziny	około 50 °C - 55 °C	-
	Średnio	8:00			
	Więcej	24 godziny			

PYTANIA I ODPOWIEDZI

- **Co oznacza, gdy na wyświetlaczu pojawia się „E3” i szybkowar przestaje działać?**
Szybkowar przegrzał się. Prawdopodobnie używałeś go do gotowania pod ciśnieniem z niewielką ilością płynu lub bez niego. Jeśli tak się stanie, odłącz urządzenie i pozwól szybkowarowi powoli ostygnąć, około 10 minut. Następnie otwórz szybkowar, dodaj płyn, zaprogramuj i ponownie rozpocznij gotowanie.
- **Co to znaczy, że na wyświetlaczu pojawia się „E1”, „E2” lub „E4”?**
E1: błąd czujnika, E2: zwarcie w obwodzie, E4: błąd przełącznika. Skontaktuj się z serwisem TESLA.
- **Czasami, gdy gotuję pod ciśnieniem, zauważam, że tworzą się w nim kropelki wilgoci w obszarze zaworu ciśnieniowego. Czasami słyszę dźwięk przypominający ulatniającą się parę, zanim minutnik zacznie odliczać czas do przygotowania jedzenia.**
Obydwa te objawy są normalne i można się ich spodziewać podczas gotowania pod ciśnieniem.
- **Przypadkowo naciśnąłem niewłaściwy przycisk i szybkowar nie pozwala na naciśnięcie prawidłowego przycisku.**
Naciśnij przycisk „Utrzymywanie temperatury/Anuluj”. Dzięki temu możesz zacząć od nowa i nacisnąć odpowiedni przycisk.
- **Widzę parę wydobywającą się z górnej pokrywy.**
Zapomniałeś założyć silikonową uszczelkę na górną pokrywę lub niebieski zawór bezpieczeństwa. Jeśli którakolwiek z tych części nie zostanie umieszczona na właściwym miejscu, ciśnienie nie zostanie wytworzone, co może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- **Słyszę parę wydobywającą się z zaworu szybkiego uwalniania, a ciśnienie w garnku nie wzrasta.**
Zawór szybkozamykający masz w pozycji „Odpowietrzanie - Venting”. Aby uszczelnić szybkowar, zawór ten musi znajdować się w pozycji „Uszczelnienie - Sealing”.
- **Czas gotowania nie ulega zmianie.**
Szybkowar nie osiągnął jeszcze ciśnienia roboczego lub pokrywa gorącego powietrza nie osiągnęła wymaganej temperatury do wstępnego nagrzania. Odliczanie czasu rozpocznie się po osiągnięciu ciśnienia roboczego lub temperatury wymaganej do przygotowania wybranego rodzaju gotowania. Całkowity czas przygotowania potrawy może zatem być nieco dłuższy.
- **Czasami trudno jest otworzyć górną pokrywę.**
Jeśli górna pokrywa trudno się otwiera, w szybkowarze może nadal znajdować się ciśnienie. Sprawdź, czy niebieski zawór bezpieczeństwa w górnej pokrywie szybkowaru opadł do dolnej pozycji.
- **Czasami jedzenie nie jest gotowe po zaprogramowanym czasie. Kiedy próbuję ponownie założyć górną pokrywę na garnek, aby dłużej gotować żywność, górna pokrywa nie zamyka się.**
Pozwól szybkowarowi lekko ostygnąć. Gdy szybkowar jest jeszcze gorący, zawór odpowietrzający podniesie się i uniemożliwi zamknięcie pokrywy. Przed ponownym założeniem górnej pokrywy na szybkowar upewnij się, że zawór szybkiego zwalniania znajduje się w pozycji „Odpowietrzanie - Venting”. Po zamknięciu górnej pokrywy przesunąć zawór do pozycji

„Uszczelnienie - Sealing“.

- **Co można zrobić, jeśli potrawa przygotowana w szybkowarze zawiera więcej płynu niż jest to wymagane?**

Po zdjęciu górnej pokrywy należy wcisnąć przycisk „**Smażenie**” i poczekać, aż nadmiar płynu odparuje. Następnie raz, gdy będziesz gotować według tego samego przepisu, użyj mniej płynu.

- **Wydaje mi się, że szybkowar czyści go dokładnie, ale czasami zauważam, że w szybkowarze pozostaje zapach mojego ostatniego posiłku.**

Pierścień uszczelniający pod pokrywą górną wykonany jest z silikonu. Silikon ma wiele wspólnych właściwości, a jedną z nich jest tendencja do zatrzymywania nieprzyjemnych zapachów. Z biegiem czasu wszelki zapach zniknie.

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

Sprawdź, czy przewód zasilający szybkowaru jest prawidłowo podłączony lub wypróbuj inne gniazdko elektryczne. Sprawdź, czy pokrywa gorącego powietrza jest prawidłowo przymocowana do podstawy szybkowaru.

PRZYKŁAD GOTOWANIA ZUPY

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

UWAGA! Nie gotuj pod ciśnieniem zup zawierających jęczmień, ryż, makaron, zboża i suszone mieszanki zup, ponieważ mają one tendencję do pienia się i mogą zablokować zawór odpowietrzający. Te produkty należy dodawać do zupy dopiero po gotowaniu pod ciśnieniem.

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

Rosół z kurczaka

1 kurczak, można zamrozić
1 seler, pokrojony na kawałki
1 połówka cebuli
3 połówki czosnku
sól, pieprz, przyprawa do zup
do przyprawienia

Do garnka ze stali nierdzewnej dodaj kurczaka, seler, cebulę, czosnek, sól, pieprz, przyprawy i wodę. Zamknij górną pokrywę, naciśnij przycisk „**Zupa**”, na wyświetlaczu LED pojawi się „**P30**” i zaświeci się „**Wysokie ciśnienie**”.

Szybkowar rozpocznie nagrzewanie, po osiągnięciu wymaganego ciśnienia rozpocznie się właściwe gotowanie, a na wyświetlaczu rozpocznie się 30-minutowe odliczanie. Po odliczeniu czasu pozwól, aby ciśnienie powoli samoistnie opadło (czas gotowania możesz regulować, wydłużać lub skracać według własnego uznania).

Inne przydatne przepisy można znaleźć w załączonej drukowanej kolorowej książce kucharskiej oraz na naszym kanale Facebook lub YouTube.

WSPARCIE TECHNICZNE

Potrzebujesz porady dotyczącej konfiguracji i obsługi TESLA EliteCook K70 WiFi Duo?

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

MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE I AKCESORIA

Materiały eksploatacyjne można kupić w oficjalnym sklepie TESLA eshop.tesla-electronics.eu (pokrywka szklana, pasek silikonowy, pokrywka silikonowa, naczynie do pieczenia, silikonowa forma do muffinów, silikonowa uszczelka górnej pokrywy, uchwyt do gotowania na parze, oryginalny pojemnik ze stali nierdzewnej, koszyk do gotowania na parze, zestaw 6 kubków do przygotowania jogurtu, niebieski zawór bezpieczeństwa z zatyczką oraz wiele innych).

NAPRAWA GWARANCYJNA

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

Gwarancja NIE dotyczy:

- normalne zużycie.
- używania szybkowaru do celów innych niż te, do których jest przeznaczony.
- nieprzestrzeganie „Ważnych instrukcji bezpieczeństwa” wymienionych w instrukcji obsługi.
- uszkodzeń elektromechanicznych lub mechanicznych powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania.
- uszkodzeń spowodowanych przez czynniki naturalne, takie jak woda, ogień, elektryczność statyczna, przepięcie itp.
- uszkodzeń spowodowanych nieautoryzowaną naprawą.
- nieczytelny numer seryjny szybkowaru.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

My, TESLA Electronics LTD, oświadczamy, że niniejszy sprzęt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami i innymi odpowiednimi postanowieniami norm i przepisów właściwych dla typu sprzętu.



Produkt ten spełnia wymagania Unii Europejskiej.



Proszę zapytać o lokalny system oddzielnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych. Należy przestrzegać lokalnych przepisów i nie wyrzucać starych produktów do zwykłych odpadów domowych. Właściwa utylizacja starego produktu pomaga zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

W związku z rozwojem i udoskonalaniem produktu zastrzegamy sobie prawo do modyfikacji instrukcji obsługi. Aktualną wersję instrukcji obsługi można zawsze znaleźć na stronie

www.tesla-electronics.eu.

Projekt i specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia. Błędy w druku zastrzeżone.

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales TESLA EliteCook K70 WiFi Duo.

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

NOTĂ IMPORTANTĂ DE SIGURANȚĂ ACEST

ACEST DISPOZITIV ESTE DESTINAT EXCLUSIV UTILIZĂRII LA DOMICILIU.

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

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

- **ATENȚIE!** În timpul gătirii și când capacul superior este deschis, poate apărea o scurgere verticală puternică a aburului fierbinte. Carcasa, recipientul și părțile metalice ale dispozitivului se încălzesc în timpul funcționării! Atenție!
- Această oală sub presiune gătește sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la opărire. Asigurați-vă întotdeauna că oala sub presiune este închisă corespunzător înainte de utilizare.
- Nu deschideți oala sub presiune până când toată presiunea internă nu a fost eliberată. Supapa de eliberare trebuie rotită în poziția „**Aerisire**”.
- Nu puneți niciodată alimente și nu turnați lichide în baza aparatului. Umpleți întotdeauna oala de gătit din oțel inoxidabil cu alimente și lichide. Dacă nu este introdusă o oală de gătit din oțel inoxidabil, afișajul va afișa **POT**.
- Nu adăugați mai multe alimente decât cantitatea recomandată. Aparatul nu este destinat gătirii prăjelilor clasice (nu umpleți vasul cu ulei). Metoda sanatoasă de prajire se bazează pe principiul circulației aerului fierbinte, care nu necesită ulei sau foarte puțin ulei.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați canalele de ventilație și orificiile de ventilație pentru a vă asigura că nu prezintă blocaje. Îndepărtați și curățați orice reziduuri de pe supapa de aerisire.
- Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, ștecherul sau oala sub presiune în apă sau alt lichid.
- Deconectați cablul de alimentare de la priză și lăsați oala sub presiune să se răcească înainte de curățare.
- Pentru a evita șocurile electrice, gătiți numai în vasul de gătit original din oțel inoxidabil. Evitați vărsarea sau revărsarea lichidelor în afara vasului de gătit din oțel inoxidabil, evitați vărsarea lichidelor pe conectorul de conectare a capacului de aer cald.
- Nu folosiți o oală sub presiune cu cablul deteriorat. Dacă oala sub presiune nu funcționează corect sau a fost deteriorată în vreun fel, returnați oala sub presiune la un departament de service TESLA pentru inspecție, reparație sau ajustări electrice și mecanice.
- Nu umpleți oala sub presiune mai mult de două treimi. În plus, oala sub presiune nu trebuie umplută mai mult de jumătate dacă gătiți alimente care fac spumă sau se extind, cum ar fi orezul, boabele, fasolea uscată, mazărea și linte sau alimentele care sunt în mare parte lichide, cum ar fi ciorbe. Puteți bloca orificiul de ventilație al oalei sub presiune și puteți crea presiune

excesivă.

- Nu gătiți sub presiune mere, merișoare, rubarbă, cereale, paste, mazăre despicată și amestecuri de supă uscată. Aceste alimente tind să facă spumă, spuma și spray-ul acesteia pot bloca orificiul de ventilație sau blocarea capacului de ventilație/aer.
- Nu îndepărtați inelul metalic din capacul superior care ține garnitura din silicon. Dacă inelul metalic este deteriorat, nu mai utilizați imediat oala sub presiune și înlocuiți-l.
- Nu folosiți oala sub presiune pentru gătit sub presiune cu ulei (prăjirea 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 capacului superior să se rotească, înseamnă că oala sub presiune este încă sub presiune.
- Nu așezați oala sub presiune pe un arzător cu gaz, arzător electric sau într-un cuptor încălzit.
- Nu folosiți oala sub presiune într-un mediu foarte fierbinte, prăfuit sau umed. Păstrați-l departe de substanțe inflamabile și volatile.
- Nu reparați oala sub presiune, riscați șoc electric și anulați garanția.
- Nu folosiți oala sub presiune dacă mâinile sau picioarele sunt umede.
- Suprafața dintre recipientul din oțel inoxidabil și elementul de încălzire din partea inferioară a oalei sub presiune trebuie să fie întotdeauna curată.
- Nu utilizați oala de gătit din oțel inoxidabil 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.
- Este necesară supravegherea unui adult atunci când utilizați o oală sub presiune în apropierea copiilor. Nu este potrivit pentru copii să folosească singur oala sub presiune.
- Aveți grijă când mutați oala sub presiune din cauza lichidului foarte fierbinte. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți întotdeauna mânerul oale sub presiune.
- Utilizați numai accesorii originale TESLA destinate acestui model.
- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu este responsabil pentru daunele cauzate de funcționarea oalei sub presiune, cum ar fi vătămare, opărire, incendiu, vătămare, deteriorare a altor lucruri etc.

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

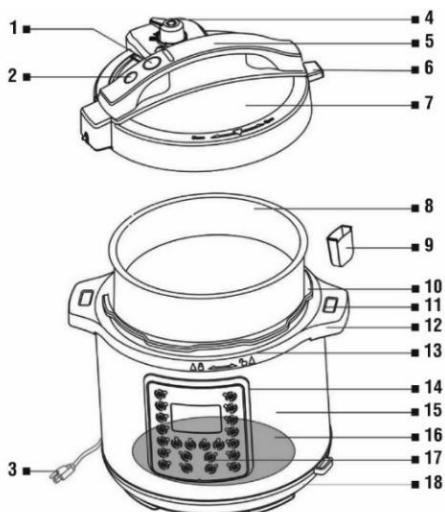
INFORMAȚII IMPORTANTE despre cablul de alimentare

Pentru a reduce riscul de șoc electric, nu încercați să modificați conectorul cablului de alimentare. Lungimea cablului de alimentare reduce riscul de încurcare sau de împiedicare a cablului de alimentare.

NU UTILIZAȚI OALA CU PRESIUNE CU UN PRELUNGĂTOR SAU ADAPTATOR DE ALIMENTARE. CONECTAȚI CABLUL DE ALIMENTARE DIRECT LA O PRIZĂ ELECTRICĂ.

OALA SUB PRESIUNE

- 1 Buton de eliberare a capacului superior
- 2 Supapă de siguranță albastră
- 3 Cablu de alimentare
- 4 Supapa de limitare a presiunii
- 5 Mânerul capacului superior
- 6 Dop de plastic
- 7 Capacul superior
- 8 Recipient din oțel inoxidabil
- 9 Recipient pentru condens
- 10 Ghiveci exterior
- 11 Conector pentru conectarea unui perete termic. capacul
- 12 Mâner pentru ținerea oală sub presiune
- 13 Cercul de sus
- 14 Panou de control
- 15 Corp de oală sub presiune
- 16 Încălzitor
- 17 Senzor
- 18 Partea inferioară a oalei sub presiune



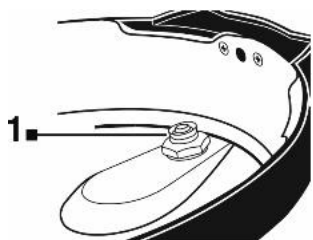
CAPAC DE AER CALDE



- | | |
|---|--|
| 1 Buton de selecție program | 6 Creșterea temperaturii/timpului de încălzire |
| 2 Pornire/Pauză | 7 Schimbarea temperaturii |
| 3 Programe | 8 Modificarea duratei de încălzire |
| 4 Reducerea temperaturii /lungimii de încălzire | 9 WiFi Pornit/Oprit |
| 5 Pornit/Oprit | |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoateți toate materialele de ambalare.
- Scoateți autocolantul de pe partea din față a produsului.
- Spălați garnitura din silicon și capacul superior în apă caldă cu săpun. Nu scufundați capacul superior în apă. Clătiți și uscați bine piesele.
- Ștergeți partea inferioară a capacului de aer cald cu o cârpă umedă.
- **ATENȚIE!** Nu turnați niciodată apă în oala sub presiune și nu scufundați cablul de alimentare în apă. Asigurați-vă întotdeauna că recipientul din oțel inoxidabil este complet uscat înainte de a-l pune înapoi în corpul oalei sub presiune.
- Dacă nu este introdusă o oală de gătit din oțel inoxidabil, afișajul va afișa **POT**.
- După curățarea inițială, reasamblați capacul superior al oalei sub presiune și înlocuiți inelul metalic cu etanșare din silicon.
- Conectați ștecherul la oala sub presiune și apoi conectați cablul de alimentare la o priză de perete.
- Pentru a deconecta oala sub presiune, apăsați butonul „Keep Warm/Cancel” o dată și apoi deconectați cablul de alimentare de la priză.
- Deși nu va trebui să curățați filtrul metalic și supapa de siguranță albastră după fiecare utilizare, ar trebui să le verificați în mod regulat și să le curățați dacă este necesar. Curățați filtrul metalic cu o cârpă umedă și detergent de vase.



De la supapa de siguranță albastră, îndepărtați sigiliul mic de pe partea inferioară a capacului superior, trageți supapa de siguranță albastră din partea de sus și spălați-o în apă caldă cu săpun. **Verificați periodic piulița de eliberare a țevii de aerisire a supapei de limitare a presiunii. Dacă este necesar, strângeți ușor cu o cheie.**

- **! ATENȚIE ! Nu slăbiți și nu îndepărtați niciodată piulița.** Remontarea supapei de siguranță albastră în capacul superior. Introduceți supapa de siguranță albastră cu partea îngustă în deschiderea capacului de sus, apoi așezați inelul mic de silicon (1) pe supapa din partea de jos a capacului. **Asamblarea incorectă va face ca capacul superior să se scurgă și să iasă abur!**
- Așezați recipientul de plastic pentru condens pe partea din spate a oalei sub presiune.

DESCHIDEREA OALA CU PRESIUNE

Mutați supapa în poziția „Ventilare”. Prindeți ferm capacul superior, apăsați butonul albastru pentru a elibera capacul superior „OPEN” și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic. Cu toate acestea, o presiune negativă slabă poate apărea în oala sub presiune, așa că uneori puteți ridica și un recipient din oțel inoxidabil cu capac.

ÎNCHIDEREA OALA CU PRESIUNE

Înainte de a închide oala sub presiune, asigurați-vă că garnitura din silicon este fixată corect în jurul capacului superior, supapa de siguranță albastră cu garnitură și filtrul metalic. Prindeți ferm capacul superior și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până auziți un clic și un bip. Semnul de pe capacul superior se va alinia cu marcajul ▲ de pe corpul oalei sub presiune. Dacă capacul superior nu este montat sau nu este închis corespunzător, afișajul va afișa CAPAC (cu excepția programului Prăjire).

„Prăjire” trebuie utilizată numai fără capacul superior.

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

INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ

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

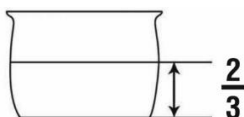
NU GĂTIȚI NICIODATĂ FĂRĂ O OARETE INOXIDABIL

Asigurați-vă că exteriorul acestei vase de gătit din oțel inoxidabil este complet uscat înainte de a o pune în corpul oalei sub presiune. După introducerea recipientului din oțel inoxidabil în corpul oalei sub presiune, rotiți-l ușor pentru a asigura un contact bun între recipientul din oțel inoxidabil și elementul de încălzire din partea inferioară a oalei sub presiune. Dacă filtrul de aerisire este înfundat, curățați-l. Nu trebuie 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.

NOTĂ

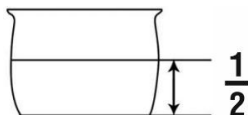
Vă recomandăm să înmuiați alimente precum fasole uscată, mazăre sau linte în apă înainte de gătire. În timpul gătirii, aceste alimente tind să facă spumă și ar putea cauza blocarea conductei de aerisire. Nu gătiți niciodată sub presiune mere, merișoare, rubarbă, paste și amestecuri uscate de supă.

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



Când gătiți alimente care fac spumă sau se extind, cum ar fi orezul, leguminoasele, fasolea, mazărea, linte, legumele uscate sau alimentele care sunt în mare parte lichide, cum ar fi supe, nu umpleți niciodată recipientul din oțel inoxidabil mai mult de jumătate!

- **Asigurați-vă că nu depășiți marcajul „MAX RICE CUP $\frac{1}{2}$ ” de pe oala din oțel inoxidabil atunci când gătiți orez.**



Când gătiți orez, nu depășiți marcajul MAX RICE CUP $\frac{1}{2}$.

Afișajul arată

0000

bb

POT

capac

Numărătoarea inversă de sfârșit / gătitul nu a fost început

Încheierea gătirii sub presiune și trecerea la modul „Menținerea temperaturii”

Avertisment - nu este introdusă o oală de gătit din oțel inoxidabil

Pentru atenție - capacul superior nu este montat sau nu este închis corespunzător

PROGRAM

Supă, carne, leguminoase, orez, abur, setare manuală

Laurt

Gătire lentă

Prăjire

Sub vid

Menținerea temperaturii

PRESIUNE/TEMP

30 ~ 45 kPa / 50 ~ 65 kPa

35 °C ~ 43 °C

85 °C ~ 98 °C

150 °C ~ 190 °C

aprox. 55 °C

aprox. 75 °C ~ 80 °C

Selectați programul dorit, utilizați butonul **PRESETS** sau **+/-** pentru a seta timpul de gătire, utilizați butonul **PRESSION** pentru a seta presiunea scăzută sau mare și apăsați butonul **START** pentru a începe gătitul. Atâta timp cât presiunea crește în oala sub presiune, ora de pe afișaj nu se va modifica. Oala sub presiune (în afara programului SLOW COOKING) va începe doar numărătoarea inversă când este atinsă presiunea/temperatura corectă pentru programul selectat. Cu programul SLOW COOKING, numărătoarea inversă a timpului începe imediat după pornire. După finalizarea programului de gătit (supă, carne, leguminoase, abur, gătire lentă, setare manuală), oala sub presiune va intra în modul de menținere a temperaturii. După finalizarea programului Orez, Iaurt, Prăjiți și Sous vide, acesta trece în modul standby. Puteți opri gătitul în orice moment apăsând butonul **„Keep Warm/Cancel”** și oala sub presiune va intra apoi în modul de așteptare.

PREFERINȚE

Acest buton este utilizat în combinație cu butoanele programului. Dacă, de exemplu, selectați programul **„Supă”**, afișajul va afișa un timp de gătire de 30 de minute (**„P30”**). Dacă apoi apăsați din nou butonul **„Preferințe”**, timpul de gătire se va schimba la 60 de minute (**„Mai mult”**), o a doua apăsare a butonului de preferințe va schimba timpul de gătire a supei la 20 de minute (**„Mai puțin”**) și o altă apăsare va schimba timpul la 30 de minute (**„Centru”**).

PRESIUNE

Butonul **„Presiune”** este utilizat în combinație cu butoanele programului de gătit sub presiune. Presiunea de lucru implicită este presiunea ridicată, butonul **„Presiune”** comută setarea presiunii între **„Presiune înaltă”** (50~65kPa) și **„Presiune joasă”** (30~45kPa) pentru funcția de gătit sub presiune. Exemplu: Apăsați mai întâi butonul **„Orez”** și setați timpul de gătire, indicatorul **„Presiune înaltă”** se aprinde, apăsați butonul **„Presiune”** o dată și indicatorul **„Presiune scăzută”** se aprinde.

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

CUM SĂ UTILIZAȚI OALA CU PRESIUNE PENTRU GĂTIREA CU PRESIUNE

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

- Așezați oala sub presiune pe o suprafață uscată și plană.
- Prindeți ferm capacul superior, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până auziți un clic și semnul de pe capacul superior  se aliniază cu marcajul  de pe corpul oalei.
- Mutați supapa în poziția **„Etanșare”**.
- Selectați programul de gătit pe panoul de control, setați timpul și presiunea dorite (scăzut sau ridicat) și apăsați butonul **START**.
- Când oala sub presiune este încălzită, se poate elibera abur în jurul supapei de siguranță sau de aerisire. Odată ce oala sub presiune este presurizată corespunzător, capacul superior se va bloca împotriva deschiderii, iar timpul de gătire va începe numărătoarea inversă.
- În timpul gătitului, este posibil să observați uneori eliberarea de abur din supapa de siguranță sau de aerisire. E în regulă. De asemenea, este în regulă dacă auziți că oala sub presiune se aprinde și se oprește în timpul gătirii pentru a verifica presiunea din oala.
- La sfârșitul timpului de gătire, oala sub presiune emite un semnal sonor și trece automat în modul **„Păstrează cald”** cu supă, carne, leguminoase, abur, gătire lentă, setare manuală și modul de așteptare cu programele de orez, iaurt, prăjire și Sous vide.
- După ce eliberați presiunea din oală, veți vedea că supapa de siguranță albastră din capacul superior este în poziție jos.

- După ce presiunea scade de la sine, sau după ce o eliberați rapid, rotind pârghia supapei în poziția „**Aerisire**”, rotiți cu atenție capacul superior în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-l drept în sus, astfel încât lichidul condensat să picure în oală.
- După 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 gătirii și când capacul superior este deschis, poate apărea o scurgere verticală puternică a aburului fierbinte. Atenție!
- Carcasa, recipientul din oțel inoxidabil și părțile metalice ale aparatului se încălzesc în timpul gătirii.
- La gătit, până se răcește, din oala sub presiune pot ieși aburi și există riscul de opărire.
- În timp ce există încă presiune în oala sub presiune (supapa cu plutitor de siguranță albastră este în poziția sus), nu vă aplecați peste oala sub presiune, deoarece poate ieși abur fierbinte.
- Pentru a elibera presiunea din oala sub presiune, apucați capătul pârgchiei supapei (nu întreaga supapă) și rotiți-l în poziția „**Aerisire**”.

ELIBERARE A PRESIUNII

Eliberare rapidă a presiunii

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

Eliberarea lentă a presiunii

Căderea spontană a presiunii este utilizată atunci când gătiți alimente precum carne, supe etc. După timpul de gătire, lăsați pârghia supapei în poziția „**Etanșare**”. Oala sub presiune se va răci încet, iar supapa de siguranță albastră va merge în poziția inferioară.

PĂSTRARE/ANULARE TEMPERATURĂ

După ce a trecut timpul de gătire (cu excepția programului „Orez, iaurt, prăjire și Sous vide”), oala sub presiune va emite un semnal sonor, va trece automat în modul „**Menținere a temperaturii**” și va apărea „**bb**” pe ecran. afisare. „**Păstrați la cald**” nu trebuie utilizat mai mult de 4 ore. Calitatea și textura alimentelor gătite vor începe să se schimbe după doar 1 oră. Pentru a anula programul, apăsați butonul „**Menținere temperatură/Anulare**” până când pe afișajul LED apare „**0000**”.

PRĂJIRE

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

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

Mai puțin: aprox. 150 °C

Mijloc: aprox. 175 °C

Mai mult: aproximativ 190 °C

Lăsați oala sub presiune să se preîncălzească timp de 3 până la 4 minute. Apăsați butonul „**Păstrați cald/Anulați**” când ați terminat de prăjit/sotit. Lăsați oala sub presiune să se răcească timp de 2 până la 3 minute înainte de a începe gătitul sub presiune. Nu folosiți capacul superior în timpul programului „**Prăjire**”.

ABUR

Programul „**Abur**” este destinat gătirii alimentelor în abur, de exemplu legume, fructe de mare sau reîncălzirea alimentelor. Il poți folosi și pentru sterilizare. Când utilizezi programul, introducere suportul pentru abur în recipientul din oțel inoxidabil. Asigurați-vă că pârghia supapei este în poziția „**Etanșare**”. Când terminați de gătit legume și fructe de mare, utilizați o eliberare rapidă de abur pentru a preveni supragătirea alimentelor. Utilizați 1 ~ 2 cani (160 ml) de apă timp de 1 ~ 2 minute pentru a găti legumele proaspete sau congelate. Utilizați butoanele "Presetări", „+” sau „-” pentru a modifica timpul de gătire. Spre deosebire de alte funcții de gătit sub presiune, oala sub presiune funcționează la putere maximă în timpul programului „**Abur**”. Această putere mare poate arde alimente dacă alimentele sunt în contact direct cu fundul recipientului din oțel inoxidabil.

SETARE MANUALĂ

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

GĂTIREA LENTĂ

Datorită naturii gătirii lente, carnea nu se va rumeni așa cum ar fi gătită în tigaie sau cuptor. Nu este necesar să prăjiți carnea sau carnea de pasăre înainte de Slow Cooking, dar puteți face acest lucru dacă preferați carnea așa. Prăjirea cârnii de vită, slănină și cârnați înainte de Slow Cooking poate fi de dorit dacă doriți să îndepărtați excesul de grăsime din alimente. Evitați deschiderea oală în timpul gătirii lente, deoarece aceasta va provoca pierderi semnificative de căldură. Dacă tot trebuie să deschideți oala sub presiune, faceți-o cât mai repede posibil. Unele alimente, cum ar fi morcovii, cartofii și sfecla, necesită un timp de gătire mai lung decât carnea, așa că tăiați-le în bucăți mai mici înainte de a le adăuga în carne.

- Se gătește fără presiune, pârghia supapei este în poziția „**Aerisire**”.
- Timpul de gătit implicit este de 6 ore, timpul maxim de gătire este de 12 ore.
- Temperatura de gătire lentă este de 85°C până la 98°C.
- De asemenea, puteți seta manual timpul pentru „**Gătire lentă**”, în trepte de 30 de minute, apăsând butoanele „+” sau „-”.

PORNIRE ÎNTĂRZIATĂ

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

- Puneți mâncarea în oala de gătit.
- Închideți capacul superior rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
- Asigurați-vă că pârghia supapei este în poziția „**Etanșare**”.
- Apăsăți butonul „**Pornire întârziată**”. Afișajul LED va afișa „**0:30**”, care este egal cu o întârziere de 30 de minute. Apăsând din nou butonul „**Pornire întârziată**”, veți prelungi întârzierea de pornire a gătirii cu încă 30 de minute. Timpul maxim de întârziere este de 24 de ore.
- Timpul afișat pe afișajul LED arată cât timp va aștepta oala sub presiune înainte de a începe următorul program selectat.

- De exemplu, dacă doriți să programați oala sub presiune să pornească automat după 3 ore, apăsați butonul „**Pornire întârziată**” de mai multe ori până când afișajul LED arată „**3:00**”.
- După setarea duratei de întârziere, alegeți programul pentru a începe ulterior.
- **Pornire întârziată**” de pe panoul frontal se va aprinde , iar o altă lumină se va aprinde lângă programul pe care l-ați selectat.
- Apăsați butonul „**START**” pentru a porni programul de pornire întârziat și de gătit.
- Afișajul va număra invers timpul rămas până la pornirea programului.
- „**Pornire întârziată**” nu poate fi utilizată cu programele **Prăjire, laurt** și **Sous vide** .

IAURT

Puteți pregăti iaurt delicios de casă după preferințe într-o oală sub presiune. Puteți folosi lapte pasteurizat sau proaspăt pentru producție.

Lapte pasteurizat

- Turnați 2 litri de lapte într-un recipient din oțel inoxidabil.
- Apoi amestecați 2 lingurițe de iaurt (neîndulcit, fără fructe) în lapte și introduceți recipientul din oțel inoxidabil în corpul oalei sub presiune.
- Închideți oala sub presiune, supapa poate fi fie v Poziția de „**Etanșare**” sau, de asemenea, în Poziția „**Aerisire**”.
- Apăsați butonul „**Laurt**”, apoi apăsați butonul „**Preferințe**” până când pe afișaj apare ora „08:00”, pentru a cultiva laptele timp de 8 ore sau „12:00”, pentru a cultiva laptele timp de 12 ore , sau setați-vă propria oră cu butoanele „+”sau „-”.
- Apăsați butonul „**START**”.
- Când cultivarea este completă, afișajul LED va afișa „**YOGT**”.
- Apăsați butonul „**Anulare**”.
- Scoateți iaurtul din oțel inoxidabil și păstrați - l la frigider .

Lapte proaspăt

- Turnați 2 litri de lapte într-un recipient din oțel inoxidabil.
- Închideți oala sub presiune și mutați pârghia supapei în poziția „**Etanșare**”.
- Apăsați butonul „**Laurt**”, apoi apăsați butonul „**Preferințe**” până când afișajul LED arată „00:20”.
- Laptele va începe să se încălzească până la o temperatură de 72~83 °C și laptele va fi pasteurizat. După aceea, încălzirea se va opri și afișajul LED va afișa „**YOGT**”.
- Apăsați butonul „**Anulare**”, mutați maneta în poziția „**Aerisire**” și deschideți capacul.
- Scoateți recipientul din oțel inoxidabil și lăsați laptele să se răcească la cca 40 °C, verificați temperatura cu un termometru. Puteți accelera răcirea laptelui prin răcirea recipientului din oțel inoxidabil într-o baie de gheață.
- Apoi amestecați 2 lingurițe de iaurt (neîndulcit, fără fructe) în lapte și puneți recipientul din oțel inoxidabil înapoi în corpul oalei sub presiune.
- Închideți oala sub presiune, supapa poate fi fie v în poziția „**Sigilare**” sau, de asemenea, în Poziția „**Aerisire**”.
- Apăsați butonul „**Laurt**”, apoi apăsați butonul „**Preferințe**” până când pe afișaj apare ora „08:00”, pentru a cultiva laptele timp de 8 ore sau „12:00”, pentru a cultiva laptele timp de 12 ore , sau setați-vă propria oră cu butoanele „+”sau „-”.
- Apăsați butonul „**START**”.
- Când cultivarea este completă, afișajul LED va afișa „**YOGT**”.

- Apăsați butonul „**Anulare**”.
- Scoateți iaurtul din oțel inoxidabil și păstrați - l la frigider .

SOUS VIDE

Gătutul folosind metoda Sous vide este o adevărată artă culinară! Deși practic este o metodă de gătit foarte simplă, această metodă de gătit este adesea folosită de bucătarii gurmanzi pentru a pregăti mâncăruri complexe, aperitive bogate și legume. Dar acum puteți aduce o calitate de gătit de cinci stele în bucătărie.

- Grosimea cărnii, păsărilor și peștelui va determina timpul de gătire. După ce scoateți alimentele din pungă, utilizați un termometru pentru a verifica dacă a fost atinsă o temperatură internă sigură.
- Siguranța alimentelor în timpul manipulării și gătirii este întotdeauna o prioritate. Dacă nu sunteți sigur de timpul corect de gătire, adăugați 30 de minute de timp de gătire pentru a vă pasteuriza în siguranță ouăle sau carnea de pasăre.
- Prăjirea după gătire conferă alimentelor o textură crocantă. După gătit, 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, mici.
- Fructele pot fi găsite folosind Sous Vide pentru a face topping-uri, piureuri, siropuri și multe altele.
- Folosiți întotdeauna pungi de vid fără BPA când gătiți alimente. Sigilați alimentele cu vid în pungi de dimensiunea corespunzătoare.
- Puneți mâncarea în oala de gătit din oțel inoxidabil. Când gătiți mai multe porții sau soiuri, pungile nu trebuie să se atingă.
- Adăugați suficientă apă în oală pentru a vă asigura că mâncarea este complet scufundată.
- Închideți capacul superior rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
- Gătește fără presiune, setați pârgia supapei în poziția „**Aerisire**”.
- Apăsați butonul „**Sous vide**”.
- Utilizați butoanele “Presetări”, „+” sau „-” pentru a modifica timpul de gătire. Apăsați butonul „**START**” pentru a începe gătitul.
- Odată ce apa atinge temperatura corectă, dispozitivul va emite un bip și timpul de gătire va începe număratoarea inversă.
- După ce timpul de gătire a trecut, dispozitivul emite un bip și pe afișaj apare 00:00.
- Deschideți dispozitivul și trageți capacul superior drept în sus, astfel încât lichidul rezidual să picure în oală.
- Scoateți cu grijă punga din apă și bucurați-vă de mâncare.

AER CALD

Prin înlocuirea capacului superior cu capacul friteuzei cu aer cald, puteți coace, usca sau dezgheța alimente folosind aer cald. Nu umpleți oala interioară din oțel inoxidabil cu ulei, grăsime de prăjit sau orice alt lichid.

PROGRAM

Programe de aer cald

Uscare

Dezghețare

Funcțiile de PRE-încălzire/ADĂUGAȚI mâncăruri și Agitare/Întoarcere

TEMPERATURA/TIMP

80 °C ~ 200 °C/1 min ~ 1 oră

30 °C ~ 80 °C/1 h ~ 12 oră

cca. 50 °C / 1 min ~ 1 oră

Pentru programele selectate (cu excepția uscare și dezghețare), funcția de preîncălzire automată a temperaturii este activată după pornirea încălzirii. Când se atinge temperatura aproximativă, vi se va solicita să introduceți alimentele. Scoateți capacul de aer cald, puneți mâncarea și puneți capacul înapoi. După aproximativ 10 secunde, timpul de gătire va începe automat numărătoarea inversă. Puteți pune alimente în recipient chiar înainte de a începe încălzirea, programul va continua automat după 10 secunde de la solicitare chiar dacă nu este introdusă mâncare.

Aproximativ la jumătatea timpului de gătire (excluzând programele Pizza, Pâine, Uscare și Dezghețare) oala va emite un semnal sonor și vă va cere să întoarceți sau să agitați alimentele. Dacă nu luați nicio măsură, programul va continua automat.

Dacă nu este selectat sau pornit niciun mod, dispozitivul va emite un bip și se va opri automat.

- Introduceți recipientul interior din oțel inoxidabil în bază, puteți folosi accesorii adecvate, coș de prăjit sau grătar și puneți mâncarea.
- Așezați capacul de aer cald pe bază, când este conectat, afișajul oalei sub presiune se va stinge și afișajul de pe capacul de aer cald se va aprinde.
- Apăsăți butonul „**ON/OFF**”.
- Setăți temperatura și timpul de gătire dorite sau apăsați butonul de selectare a programului și selectați unul dintre programele presetate.
- Pentru a crește sau a micșora timpul de gătire implicit, apăsați butonul „**SCHIMBĂ DURATA ÎNCĂLZIRE**” și setați timpul dorit apăsând butonul „**CREȘTE TEMPERATURA/DURATA ÎNCĂLZIRII**” sau „**SCĂDEREA TEMPERATURA/DURATA ÎNCĂLZIRII**”.
- Pentru a schimba temperatura, apăsați butonul „**MODIFICARE TEMPERATURĂ**” și setați temperatura dorită apăsând butonul „**CREȘTE TEMPERATURA/DURATA ÎNCĂLZIRII**” sau „**SCĂDEREA TEMPERATURA/DURATA ÎNCĂLZIRII**”.
- Apăsăți butonul „**START/PAUSE**” pentru a începe gătitul.
- În timpul gătirii, puteți apăsa butonul „**START/PAUZĂ**”, scoateți capacul și agitați/roțiți alimentele pentru o gătire uniformă. Apoi puneți capacul înapoi și apăsați butonul „**START/PAUSE**” pentru a continua gătitul.
- Când gătitul este completă, dispozitivul emite un bip și pe afișaj apare „**FINISHED**”.
- Scoateți capacul și bucurați-vă de preparat.

GĂTIREA COMBINATĂ

Gătitul combinat vă permite să gătiți rapid alimentele sub presiune și apoi să le prăjiți cu aer fierbinte.

- Gătiți alimentele sub presiune într-un vas de gătit din oțel inoxidabil.
- Scoateți oala de gătit din oțel inoxidabil de pe bază și îndepărtați orice exces de lichid.
- Puneți recipientul înapoi și puneți la loc capacul de aer cald.
- Pentru procedura, selectarea programului și setări, continuați conform instrucțiunilor din capitolul „**AER CALD**”.

CONTROLUL OALA CU PRESIUNE/CAPACUL DE AER CALDE CU TELEFONUL DVS

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



ANDROID

căutați „Smart Life” în Google Play



iOS

caută „Smart Life” în Apple Store

- Creează-ți contul în aplicația „Smart Life” și conectează-te.
- Permiteți toate permisiunile pe care aplicația le solicită.
ANDROID: activați permisiunile aplicației „Locație” și „Dispozitive din apropiere”.
iOS: activați permisiunile aplicației „Locație”, „Bluetooth” și „Rețea locală”.
- Conectați oala sub presiune la o priză electrică.
- După ce v-ați conectat la aplicația „Smart Life”, faceți clic pe pictograma „+” din dreapta sus, apoi faceți clic pe „Adăugați dispozitiv”.
- Se va afișa „Descoperirea dispozitivelor”: „TESLA EliteCook K70 WiFi”, faceți clic pe „Adăugați”, va fi afișată rețeaua WiFi, introduceți parola rețelei WiFi (dacă nu este deja găsită automat) și faceți clic pe „Următorul”. Oala sub presiune va începe asocierea cu aplicația.
- După asocierea cu succes, o pictogramă verde va apărea lângă nume și oala sub presiune WiFi TESLA EliteCook K70 WiFi a fost adăugată cu succes la aplicație.
- Faceți clic pe „Terminat” și acum este posibil să controlați funcțiile selectate ale oalei sub presiune cu telefonul dvs.
- Așezați capacul de aer cald pe baza oalei sub presiune.
- Faceți clic pe pictograma „+” din dreapta sus, apoi faceți clic pe „Adăugați dispozitiv”.
- Se va afișa „Discovering devices”: „TESLA EliteCook WiFi Lid”, faceți clic pe „Add”, va fi afișată rețeaua WiFi, introduceți parola rețelei WiFi (dacă nu este deja găsită automat) și faceți clic pe „Următorul”. Capacul cu aer cald va începe să se asocieze cu aplicația.
- După asocierea cu succes, lângă nume va apărea o pictogramă verde, iar capacul cu aer cald TESLA EliteCook WiFi Lid a fost adăugat cu succes la aplicație.
- Faceți clic pe „Terminat” și acum este posibil să controlați funcțiile selectate ale capacului de aer cald cu telefonul.
- Utilizați programele de oală sub presiune cu aplicarea numai cu capacul sub presiune închis în afara programului de prăjire. Dacă capacul oalei sub presiune nu este montat sau închis corespunzător, aplicația va opri programul după ce acesta a început.

Ca parte a complexității software a sistemului de operare și a cerințelor Google/Apple pentru securitatea aplicației, este necesar să se adapteze regulat și funcțiile aplicației. De asemenea, mențineți sistemul de operare al telefonului actualizat la cea mai recentă versiune. Aplicația necesită sistemul de operare Android 10 și o versiune ulterioară sau iOS 10 și o versiune ulterioară, altfel funcționalitatea acestuia nu poate fi garantată.

REZOLVAREA PROBLEMELOR CU APLICAȚIA

- Dacă „TESLA EliteCook K70 WiFi/TESLA EliteCook WiFi Lid” nu apare în aplicația „Smart Life”, resetați conexiunea WiFi. Porniți oala sub presiune, apăsați și mențineți apăsat butonul „WiFi” timp de cel puțin 5 secunde până când auziți un bip, pictograma WiFi începe să clipească. Apoi reîmperecheați conform procedurii de mai sus.
- Asigurați-vă că acoperirea semnalului WiFi pentru telefonul dvs. și oala sub presiune este suficient de bună și de puternică. Mai întâi configurați oala sub presiune lângă routerul dvs. WiFi.
- Asigurați-vă că funcțiile „Bluetooth și locație” (GPS) sunt activate pe telefon.
- Asigurați-vă că o aplicație terță parte (VPN, antivirus, firewall etc.) nu blochează accesul la telefon.
- Este acceptată o rețea WiFi care funcționează la o frecvență de 2.4 GHz și securitate WPA1 sau WPA2.
- Încercați să vă conectați la un alt router WiFi sau hotspot WiFi pe alt telefon pentru a exclude o eroare din partea conexiunii dvs. la internet.
- Aveți prea multe dispozitive conectate la routerul dvs. WiFi sau abilitatea de a conecta un dispozitiv nou la acesta este blocată.
- Reporniți routerul WiFi.
- Oala sub presiune TESLA EliteCook K70 WiFi și capacul cu aer cald TESLA EliteCook K70 WiFi Lid vor fi afișate separat în aplicație. Dacă este montat capacul de aer cald, oala sub presiune va fi oprită și va afișa starea Offline. Odată ce scoateți capacul de aer cald, acesta va afișa starea Offline și va fi posibilă conectarea la oala sub presiune.

CURĂȚAREA OALA CU PRESIUNE

După fiecare utilizare:

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

CURĂȚAREA CAPACULUI DE AER CALID

După fiecare utilizare:

- Scoateți capacul de aer cald de la baza oalei sub presiune și lăsați-l să se răcească complet.
- Ștergeți capacul de aer cald în interior și în exterior cu o cârpă moale înmuiată în apă caldă cu

săpun.

- Nu turnați niciodată lichid în corpul capacului de aer cald și nu îl scufundați în apă. Asigurați-vă întotdeauna că capacul cu aer cald este complet uscat și curat înainte de utilizare.

DESCRIEREA PROGRAMELOR DE OALA CU PRESIUNE

PROGRAM	TIMP			PRESIUNE/TEMPERATURA	
	Preferințe	Presetat	Opțiuni	Presetat	Opțiuni
Setare manuală (gătit sub presiune)	Mai puțin	1 min	1 - 99 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	30 de minute			
	Mai mult	99 min			
Supă	Mai puțin	20 de minute	20 - 60 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	30 de minute			
	Mai mult	60 de minute			
Carne	Mai puțin	15 minute	15 - 60 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	30 de minute			
	Mai mult	60 de minute			
Leguminoase	Mai puțin	10 minute	10 - 90 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	40 de minute			
	Mai mult	90 min			
Orez	Mai puțin	8 minute	8 - 15 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	12 minute			
	Mai mult	15 minute			
Gătire lentă	Mai puțin	3 oră	3 - 12 de ore	aprox. 85 °C - 98 °C	-
	Centru	6 oră			
	Mai mult	12 oră			
Aburi	Mai puțin	2 minute	2 - 25 min	Ridicat	Scăzut - Ridicat
	Centru	15 minute			
	Mai mult	25 de minute			
Iaurt	Mai puțin	8 oră	8 - 24 de ore	35 °C - 43 °C	-
	Centru	12 oră	-	72 °C - 83 °C	
	Mai mult	20 de minute			
Prăjire	Mai puțin	30 de minute	-	aprox. 150 °C	-
	Centru			aprox. 175 °C	
	Mai mult			aprox. 190 °C	
Sous vide	Mai puțin	1 oră	1 - 24 de ore	aproximativ 50 °C - 55 °C	-
	Centru	8 oră			
	Mai mult	24 oră			

ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI

- **Ce înseamnă când afișajul arată „E3” și oala sub presiune nu mai funcționează?**
Oala sub presiune s-a supraîncălzit. Probabil l-ați folosit pentru gătit sub presiune, cu puțin sau deloc lichid. Dacă se întâmplă acest lucru, deconectați dispozitivul și lăsați oala sub presiune să se răcească încet, aproximativ 10 minute. Apoi deschideți oala sub presiune, adăugați lichid, programați-l și începeți din nou gătitul.
- **Ce înseamnă dacă pe display apare „E1”, „E2” sau „E4”?**
E1: eroare senzor, E2: scurtcircuit, E4: eroare comutator. Contactați serviciul TESLA.
- **Uneori, când gătesc sub presiune, observ că se formează picături de umezeală în zona supapei de presiune. Uneori aud un sunet care sună ca un abur care iese înainte ca temporizatorul să înceapă să numere timpul pentru a pregăti mâncarea.**
Ambele simptome sunt normale și pot fi de așteptat ca parte a gătirii sub presiune.
- **Am apăsător din greșeală butonul greșit și oala sub presiune nu mă lasă să apăs butonul corect.**
Apăsați butonul „Păstrați temperatura/Anulați”. Acest lucru vă permite să începeți de la capăt și să apăsați butonul corect.
- **Văd abur ieșind din capacul superior.**
Ai uitat să pui sigiliul de silicon pe capacul superior sau supapa de siguranță albastră. Dacă oricare dintre aceste piese nu este în locul corect, presiunea nu va fi generată și dispozitivul poate fi deteriorat.
- **Aud abur care iese din supapa de eliberare rapidă și presiunea din oală nu crește.**
Aveți supapa de închidere rapidă în poziția „Aerisire”. Această supapă trebuie să fie în poziția „Etanșare” pentru a etanșa oala sub presiune.
- **Timpul de gătire nu se modifică.**
Oala sub presiune nu a atins încă presiunea de lucru sau capacul de aer cald nu a atins temperatura necesară pentru preîncălzire. Numărătoarea inversă a timpului va începe imediat ce presiunea sau temperatura de lucru sunt atinse pentru pregătirea tipului de gătit selectat. Prin urmare, timpul total pentru pregătirea preparatului poate fi puțin mai lung.
- **Uneori, capacul superior este greu de deschis.**
Dacă capacul superior este greu de deschis, este posibil să existe în continuare presiune în oala sub presiune. Verificați dacă supapa de siguranță albastră din capacul superior al oalei sub presiune a scăzut în poziția sa.
- **Uneori mâncarea mea nu este gata după timpul programat. Când încerc să pun capacul din nou pe oală pentru a găti mâncarea mai mult, capacul superior nu se va închide.**
Lăsați oala sub presiune să se răcească ușor. Când oala sub presiune este încă fierbinte, supapa de aerisire se va ridica și vă va împiedica să închideți capacul. Asigurați-vă că supapa de eliberare rapidă este în poziția „Aerisire” înainte de a pune la loc capacul superior pe oala sub presiune. Odată ce capacul superior este închis, mutați supapa în poziția „Etanșare”.

- **Ce se poate face dacă alimentele preparate într-o oală sub presiune conțin mai mult lichid decât este necesar?**

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

- **Cred că oala sub presiune o curăță bine, dar uneori observ că mirosul ultimei mele mese rămâne în aragaz.**

Inelul de etanșare de sub capacul superior este realizat din silicon. Siliconul are multe proprietăți grozave, iar una dintre ele este tendința sa de a reține mirosurile. În timp, orice miros se va disipa.

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

Verificați dacă ați conectat corect cablul de alimentare al oalei sub presiune sau încercați o altă priză electrică. Verificați dacă capacul de aer cald este montat corect pe baza oalei sub presiune.

PROCEDURA PRACTICA - exemplu de gatit a supei

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

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

PENTRU GĂTIT SUPĂ ȘI PENTRU ABURIRE, UMPLIȚI RECIPIENTUL DE OȚEL INOXIDABIL MAXIM PÂNĂ LA JUMĂTATE DE VOLUM.

Supă de pui

1 pui, poate fi congelat
1 țelină, tăiată în bucăți
1 ceapă tăiată pe jumătate

3 catei de usturoi taiati in
jumătate
sare, piper, condimente pentru
supă pentru condimentare

Adăugați pui, țelină, ceapă, usturoi, sare, piper, condimente și apă într-o oală din oțel inoxidabil. Închideți capacul superior, apăsați butonul „**Sup**”, afișajul LED va afișa „**P30**” și „**High Pressure**” se va aprinde.

Oala sub presiune va începe să se încălzească, odată ce presiunea necesară este atinsă, va începe gătitul efectiv și va începe numărătoarea inversă de 30 de minute pe afișaj. După ce numărătoarea inversă este încheiată, lăsați presiunea să scadă încet de la sine (puteți regla, prelungi sau scurta timpul de gătit după cum doriți).

Alte rețete utile pot fi găsite în cartea de bucate color imprimată atașată, pe canalul nostru de Facebook sau YouTube.

SUPORT TEHNIC

Aveți nevoie de sfaturi privind configurarea și operarea TESLA EliteCook K70 WiFi Duo?

Contactați-ne: www.tesla-electronics.eu

CONSUMABILE SI ACCESORII

Consumabilele pot fi achiziționate în magazinul oficial TESLA eshop.tesla-electronics.eu (capac din sticlă, curea din silicon, capac din silicon, vas de copt, formă pentru briose din silicon, garnitura din silicon pentru capacul superior, suport pentru abur, un oțel inoxidabil original). recipient,

un coș pentru aburi, un set de 6 căni pentru a face iaurt, o supapă de siguranță albastră cu dop și multe altele).

REPARAȚIE GARANȚIE

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

Garanția NU se aplică pentru:

- uzură normală.
- utilizarea oala 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 o utilizare necorespunzătoare.
- daune cauzate de elemente naturale precum apa, incendiu, electricitate statică, supratensiune etc.
- daune cauzate de reparații neautorizate.
- număr de serie ilizibil al oalei sub presiune.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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



Acest produs îndeplinește cerințele Uniunii Europene.



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

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

www.tesla-electronics.eu.

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