

TESLA

TESLA EliteCook K50

**Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si vybral TESLA EliteCook K50.**

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

- **před použitím si důkladně přečtěte celý návod k použití**
- **tento uživatelský návod si uschovejte**
- **správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost**
- **dodržujte pravidla uvedená v tomto návodu, pro snížení rizika poškození elektrického tlakového hrnce nebo pro případ vašeho zranění**

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

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

- Přečtěte si všechny pokyny. Nesprávné použití může mít za následek tělesné zranění nebo poškození majetku.
- Před každým použitím zkontrolujte ventilační potrubí a odvodušnění, aby jste se ujistili, že jsou bez jakýchkoliv zablokování. Odstraňte a vyčistěte veškeré nečistoty z odvodušňovacího ventilu.
- K ochraně před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku nebo tlakový hrnec do vody nebo jiné kapaliny.
- Připojte zástrčku k tlakovému hrnci a teprve potom zapojte kabel do síťové zásuvky. Pro odpojení zařízení stiskněte jednou tlačítko „ZRUŠIT“ a poté odpojte zástrčku ze zásuvky.
- Před čištěním odpojte kabel ze zásuvky a nechte zařízení vychladnout.
- Nepoužívejte zařízení s poškozenou šňůrou, v případě pokud tlakový hrnec nefunguje správně nebo byl poškozen jakýmkoli způsobem. Vraťte tlakový hrnec servisnímu oddělení TESLA pro kontrolu, opravu nebo pro elektrické a mechanické nastavení.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, vařte pouze v dodávané vnitřní odnímatelné nádobě na vaření.
- **POZOR!** V průběhu vaření a při otevření horního víka může dojít k silnému vertikálnímu úniku horké páry. Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní!
- Použití přídatných příslušenství, které výrobce spotřebiče nedoporučuje, může způsobit zranění.
- Neumísťujte tlakový hrnec na plynový hořák, elektrický hořák nebo do vyhřívané trouby.
- Tlakový hrnec nenaplňujte více než ze dvou třetin. Navíc by tlakový hrnec neměl být naplněn více než do poloviny objemu pokud vaříte potraviny, které pěňí nebo expandují jako jsou rýže, zrna, suché fazole, hrách a čočka, nebo potraviny, které jsou převážně kapaliny, jako jsou např. polévky. Můžete tímto zablokovat odvodušňování tlakového hrnce a vyvíjet nadměrný tlak.
- Nepoužívejte tlak na vaření jablek, brusinek, rebarbory, obilovin, těstovin, rozkrájeného hrachu a sušených polévkových směsí. Tyto potraviny mají tendenci pěňit, pěna a její rozstříkování mohou zablokovat odvodušňovací otvor nebo zámek ventilace/krytu vzduchu.
- Tento spotřebič vaří pod tlakem. Nesprávné použití může mít za následek opaření. Vždy se ujistěte se, že je tlakový hrnec před provozem řádně uzavřen.

- Neotvírejte tlakový hrnec, dokud není uvolněn veškerý vnitřní tlak. Uvolňovací ventil musí být otočen do polohy „Steam Out - Vypuštění páry“.
- Při přemísťování tlakového hrnce postupujte opatrně z důvodů velmi horké kapaliny. Nedotýkejte se horkých povrchů. Vždy používejte rukojeti tlakového hrnce.
- Chcete-li zajistit bezpečný provoz a vyhovující výkon, vyměňte silikonový těsnící kruh, pokud se tento zmenšil, ztvrdnul, zdeformoval se, je popraskaný nebo roztrhaný. Používejte pouze originální TESLA příslušenství, které je určeno k tomuto modelu.
- Při použití tlakového hrnce v blízkosti dětí je nutná důkladná kontrola.
- Nedoporučuje se, aby děti samostatně používaly tlakový hrnec.
- Nepoužívejte toto zařízení k jinému než určenému použití.
- Nepoužívejte tento spotřebič k fritování.
- Nepoužívejte venku.
- Nepoužívejte tlakový hrnec v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí.
- Nedotýkejte se částí, které jsou připojeny do elektrické sítě, pokud máte mokré ruce.
- Neopravujte tlakový hrnec, vystavujete se tak nebezpečí poranění elektrickým proudem a ztrátě záruky.
- Nepoužívejte tlakový hrnec, pokud máte mokré ruce nebo nohy.
- Uchovávejte jej z dosahu hořlavých a těkavých látek.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem přístroje jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.

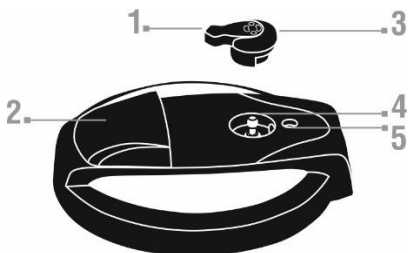
DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

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

NEPOUŽÍVEJTE TOTO ZAŘÍZENÍ S PRODLUŽOVACÍM KABELEM.

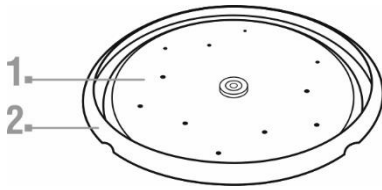
Připojte napájecí kabel přímo pouze do elektrické zásuvky na 230 V.

ČÁSTI ELEKTRICKÉHO TLAKOVÉHO HRNCE

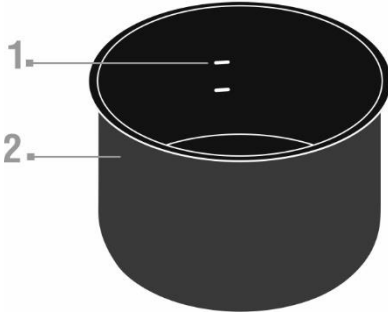


- 1 Páka ventilu
- 2 Rukojeť horního víka
- 3 Ventil pro rychlé uvolnění tlaku

- 4 Uvolňovací ventil
- 5 Odvzdušňovací ventil



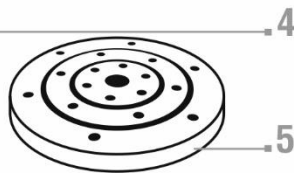
- 1 Těsnící kryt
- 2 Silikonový těsnící kruh



- 1 Značka naplnění
- 2 Vnitřní odnímatelná nádoba




- 1 Rukojeti
- 2 Ovládací panel
- 3 230 V napájecí kabel

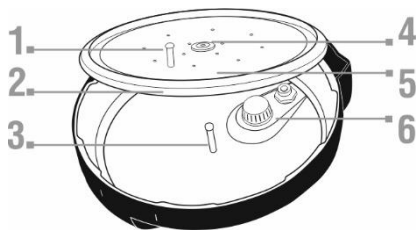


- 4 Zásuvka kabelu
- 5 Držák pro vaření v páře

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Váš elektrický tlakový hrnec je dodán kompletně sestavený. Postupujte podle pokynů níže a demontujte jej, abyste odstranili jakékoliv znečištění a seznámili se také s různými díly před jeho prvním použitím.

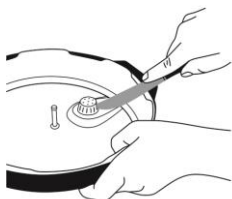
- 1 Uchopte víko hrnce a otočte jej proti směru hodinových ručiček, dokud není vertikální značka zarovnaná se symbolem  na těle tlakového hrnce. Poté nadzvedněte kryt směrem nahoru. Obráťte horní víko a umístěte jej na stůl.



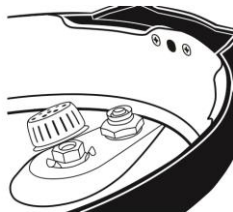
- 1 Uchopovací kolík
- 2 Silikonové těsnění
- 3 Vymezovací kolík
- 4 Průchodka
- 5 Těsnící kryt
- 6 Kovový filtr

Použijte uchopovací kolík (1) a zatáhněte nahoru pro vytažení těsnícího krytu (5) z víka hrnce. Sundejte silikonové těsnění (2) z těsnícího krytu (5).

Sundejte nožem kovový filtr (6) viz obrázek:



A



B

Ačkoli nebudete muset kovový filtr čistit po každém použití, měli byste jej pravidelně kontrolovat a v případě potřeby vyčistit.

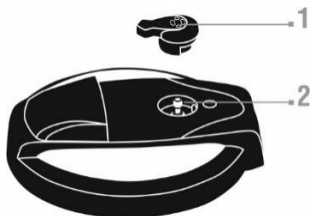
- 2 Vytáhněte držák pro vaření v páře a vnitřní odnímatelnou nádobu z těla hrnce.
- 3 Odstraňte všechny obalové materiály.
- 4 Poté vyčistěte kryt víka vlhkým, mýdlovým hadříkem. Neponořujte kryt hrnce do vody. Umyjte těsnící kryt, silikonové těsnění a kovový ventil v teplé, mýdlové vodě. Důkladně díly opláchněte a osušte.
POZOR! Nikdy nenalévejte vodu dovnitř tlakového hrnce a neponořujte napájecí kabel do vody. Vždy se ujistěte se, že je vnitřní odnímatelná nádoba úplně suchá než ji umístíte zpět do těla tlakového hrnce.
- 5 Po úvodním vyčištění znovu sestavte horní víko hrnce. Při nasazování kovového filtru jej zajistěte přes všechny tři uchycovací spony (obr. B). Poté jej zatlačte na místo, uslyšíte zvuk zacvaknutí, pokud je ve správné poloze.
- 6 Nasadte silikonové těsnění. Chyťte pojistný uchopovací kolík a použijte jej k zasunutí těsnícího krytu zpět na víko tlakového hrnce.

Upozornění: Při správné poloze bude Uchopovací kolík (1) směrem k vám.

DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

Aby tlakový hrnec pracoval správně, před každým použitím zkontrolujte:

POZOR! Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, **NIKDY NEVAŘTE BEZ VNIŘNÍ ODNÍMATELNÉ NÁDOBY NA VAŘENÍ!** Také se ujistěte, že vnější strana této nádoby na vaření je úplně suchá před jejím umístěním do těla hrnce. Zkontrolujte, zda je odvodušňovací filtr čistý. Pokud ne, vyčistěte otvor, abyste odstranili ucpání.

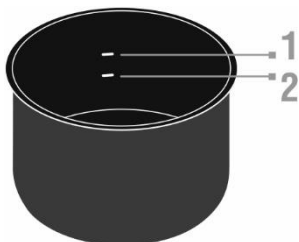


- 1 Ventil pro rychlé uvolnění tlaku
- 2 Uvolňovací ventil

CLOSE - Uzavřít
OPEN - Otevřít

Ujistěte se, že jste nádobku na vaření nepřeplnili nad značku 2/3 naplnění hrnce.

Při vaření potravin, které pění nebo expandují jako rýže, zrna, suché fazole, hrach a čočka nebo potraviny, které jsou většinou kapaliny, jako jsou polévky, nikdy nevyplňujte hrnec více než na polovinu objemu hrnce, viz obrázek.




- 1 Značka pro 2/3 objemu
- 2 Značka pro 1/2 objemu

Vždy se ujistěte, že jste do vnitřního odnímatelného hrnce před vařením nalili dostatek kapaliny, minimálně vždy alespoň jeden šálek. Teflonový vnitřní hrnec je nutné chránit před poškrábáním, proto používejte plastové nebo dřevěné lžičky a naběračky.

UPOZORNĚNÍ

Při vaření potravin jako suché fazole, hrách nebo čočka doporučujeme tyto nejdříve namočit. Během vaření tyto potraviny mají tendenci k pění a mohly by způsobit zablokování odvodušňovacího potrubí. Nikdy nevařte pod tlakem jablka, brusinky, rebarboru, těstoviny a sušené polévkové směsi.

VAŘENÍ

- 1 Vložte potraviny do vnitřního odnímatelného hrnce.
- 2 Můžete je podusit, osmažit (viz program **Osmahnout/Restovat**).
- 3 Zalijte potraviny vodou.
- 4 Uzavřete správně tlakový hrnec otočením horního víka do polohy .

- 5 Na předním panelu vyberte program pro vaření.
- 6 Po pár minutách se spustí odpočet času na displeji.
- 7 Po uplynutí času tlakový hrnec zapípá a přepne se do režimu „Udržení teploty“.
- 8 Vaření ukončíte stisknutím tlačítka „ZRUŠIT“.

- Nejdříve se musí vytvořit v hrnci správný tlak a teprve poté se spustí odpočet času na vaření
- Pokud se nic neděje zkontrolujte, že je hrnec správně uzavřen, není v něm moc kapaliny a je opravdu zvolen program na vaření
- Stisknutím tlačítka „ZRUŠIT“ vždy zrušíte vaší volbu a můžete zadat program, čas nebo tlak znovu

POPIS TLAČÍTEK

Kdykoli zapojíte tlakový hrnec, ozve se pípnutí a na displeji se objeví čtyři pomlčky. Levá číslice na displeji se posouvá ve směru hodinových ručiček během zahřívání a po celou dobu vaření. Nebude se posouvat během režimu „Udržení teploty“ nebo po vypnutí hrnce.

UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT

Po uplynutí doby vaření se přístroj automaticky přepne do režimu „Udržení teploty“ (cca 65°C). Pokud je v režimu udržování tepla, rozsvítí se kontrolka „Udržení teploty“ a pomlčky na displeji se budou plynule posouvat. Hrnec zůstane zapnutý čtyři hodiny a poté se automaticky vypne, pokud dříve nestlačíte tlačítko „ZRUŠIT“. Tlačítko „ZRUŠIT“ umožňuje zrušit funkci vaření nebo zrušení režimu „Udržení teploty“. Když stisknete tlačítko „ZRUŠIT“, rozsvítí se kontrolka, tlačítko zhasne a čtyři pomlčky zastaví posun na displeji.

OSMAHNOUT/RESTOVAT

Tuto funkci použijte pro osmahnutí/restování, typicky před vařením pod tlakem nebo pomalém vaření. Tlačítko „Osmahnout“ se obvykle používá pro maso, drůbež nebo osmahnutí např. cibule, teplota ohřevu je přibližně 170°C. Tlačítko „Restovat“ se obvykle používá pro zeleninu a k redukci kapaliny po vaření pod tlakem, pro získání omáčky plné chuti pro vaše jídlo, teplota ohřevu je přibližně 150°C.

Jedno stisknutí tlačítka spustí „Osmahnout“, dvě stisknutí spustí „Restovat“. Vedle zvolené funkce se rozsvítí světlo a levá číslice na displeji se bude plynule posouvat. Nechte hrnec předeřívát po dobu 3 až 4 minut před vlastním vložením potravin a Osmahnutím/Restováním vašeho jídla. Po dokončení Osmahnutí/Restování stiskněte tlačítko „ZRUŠIT“ a zvolte další program.

PŘEDVOLBY PRO TLAČÍTKA PRO VAŘENÍ POD TLAKEM

Každé přednastavené tlačítko na předním panelu pro vaření pod tlakem má dvě funkce vaření. Chcete-li vybrat funkci horního vaření, stiskněte tlačítko jednou. Chcete-li vybrat funkci spodního vaření, stiskněte tlačítko dvakrát. Vedle vybrané funkce vaření se rozsvítí světlo. Navíc se buď rozsvítí světlo s vysokým nebo nízkým tlakem; bude to záviset na jídle, které jste si vybrali. Je-li vybrána možnost „RYBA“ nebo „ZELENINA - Nízký“ rozsvítí se světlo vedle „Nízký“; při výběru jakéhokoli jiného jídla se rozsvítí světlo vedle „Vysoký“ tlak. Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření vybraného jídla. Výchozí čas začne blikat, kolem číslice začne rotovat ikona a hrnec se začne nahřívát.

TLAČÍTKO	ČAS	TLAK
Rýže	10 minut	Vysoký
Obiloviny	25 minut	Vysoký
Maso - kotleta	25 minut	Vysoký

Maso - pečené	45 minut	Vysoký
Drůbež	10 minut	Vysoký
Ryba	2 minuty	Nízký
Polévka	15 minut	Vysoký
Dušení	12 minut	Vysoký
Zelenina - vysoký	10 minut	Vysoký
Zelenina - nízký	0 minut	Nízký
Dezert	10 minut	Vysoký
Fazole	8 minut	Vysoký

Při větším množství potravin k vaření je možné přednastavený čas nastavit také ručně. To lze snadno provést stisknutím tlačítek „+“ nebo „-“ bezprostředně po stisknutí tlačítka funkce vaření. Čas musíte nastavit během šesti sekund od stisknutí tlačítka funkce vaření, než se hrnec začne ohřívat. Pokud nestihnete čas změnit, stiskněte tlačítko „ZRUŠIT“ a zkuste to znovu.

Pro všechna přednastavená tlačítka pro vaření pod tlakem je maximální doba vaření 2 hodiny a minimální doba vaření je 0 minut.

Zatímco se tlak v hrnci vytváří, čas na displeji se nezmění. Tlakový hrnec začne odpočítávat čas až poté kdy je dosaženo správného tlaku pro vybrané potraviny.



TLAČÍTKO TLAK

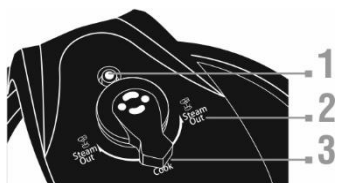
Pokud dáváte přednost ručnímu nastavení tlaku, místo použití předvolených programů, jednoduše stiskněte jednou tlačítko „TLAK“ pro nízký tlak nebo dvakrát pro nastavení vysokého tlaku. Světlo vedle zvoleného tlaku bude svítit. Výchozí čas vaření pro nízký tlak je 30 minut a 15 minut pro vysoký tlak. Nastavte dobu vaření, stisknutím tlačítek „+“ nebo „-“ bezprostředně po stisknutí tlačítka „TLAK“. Čas musíte nastavit během šesti sekund od stisknutí tlačítka funkce vaření, než se hrnec začne ohřívat. Pokud nestihnete čas změnit, stiskněte tlačítko „ZRUŠIT“ a opakujte volbu.

- 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 INFORMACE PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ“ a vždy ověřte, zda je tlakový hrnec správně sestaven.

- 1 Tlakový hrnec umístěte na suchý a rovný povrch.
- 2 Nasadte horní víko na tlakový hrnec a otočte jej tak, až bude značka  „UZAMČENO“ zarovnána se symbolem .
- 3 Přešuněte ventil do polohy „Cook - Vaření“.



- 1 Odvzdušňovací ventil/Uzamčení horního víka
- 2 Vypuštění páry
- 3 Vaření

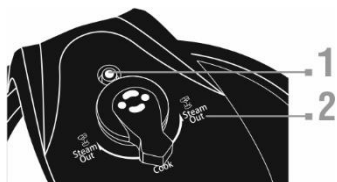
- 4 Vyberte příslušné tlačítko předvolby typu vaření na ovládacím panelu, upravte případně čas pro vaření nebo sami nastavte požadovaný "TLAK" (Nízký/Vysoký) ručně.
- 5 Když je tlakový hrnec ohříván, vzduch se automaticky odvzdušňuje kolem odvzdušňovacího ventilu a vy uslyšíte toto odvzdušňování. Jakmile je hrnec správně natlakován, spustí se odpočet času vaření.
- 6 Během vaření si můžete někdy všimnout uvolňování páry ventilem pro rychlé uvolnění tlaku. To je v pořádku.
- 7 Je také v pořádku, pokud během vaření uslyšíte jak se hrnec ohřívá a vypíná, kvůli kontrole tlaku v hrnci.
- 8 Po uplynutí doby vaření tlakový hrnec zapípá a automaticky se přepne do režimu „Udržení teploty“.
- 9 Po uvolnění tlaku v hrnci uvidíte, že modrý ventil v horní víku je v dolní poloze.
- 10 Poté, co se tlak úplně sníží nebo poté až ho sami snížíte otočením do polohy „Steam Out - Vypuštění páry“, opatrně otočte horní víko proti směru hodinových ručiček, dokud nebude zarovnaná značka  se symbolem .
- 11 Zvedněte horní víko rovně nahoru tak, aby reziduální kapalina odkapala do hrnce.
- 12 POZOR: pára a horká kapalina mohou způsobit popálení.
- 13 Po dokončení vaření odpojte napájecí kabel od elektrické zásuvky a poté od tlakového hrnce.
- 14 Před čištěním nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.

- **POZOR!** V průběhu vaření a při otevření horního víka může dojít k silnému vertikálnímu úniku horké páry. Buďte opatrní!
- Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají!
- Při vaření, až do vychladnutí, může z tlakového ventilu hrnce unikat pára a hrozí nebezpečí opaření.
- Dokud je tlakovém hrnci tlak (modrý bezpečnostní ventil je v horní poloze), nenaklánějte se nad hrnec, protože může dojít k úniku horké páry.
- Pro uvolnění tlaku v hrnci uchopte páku ventilu (nikoliv celý ventil) a otočte jí mírně směrem stranou do pozice "Steam Out".

UVOLNĚNÍ TLAKU

Rychlé uvolnění tlaku

Tato metoda se používá při vaření zeleniny, mořských plodů a jiných jemných potravin. Po uplynutí doby vaření stiskněte jednou tlačítko „ZRUŠIT“ a okamžitě se přesuňte páku ventilu do polohy „Steam Out - Vypuštění páry“.



- 1 Odvzdušňovací ventil
- 2 Vypuštění páry (Steam Out)



Uслыšíte unikající páru a během 2 až 3 minut bude tlak uvolněn. Pokles tlaku bude viditelný také na modrém odvzdušňovacím ventilu, který bude ve spodní poloze.

Pomalé uvolnění tlaku

Samovolný pokles tlaku se používá při vaření potravin jako jsou maso, polévky a obilí. Po uplynutí doby vaření nechte rychloupínač v pozici „Cook - Vaření“. Tlakový hrnec vychladne a modrý odvzdušňovací ventil se dostane do spodní polohy.

POMALÉ VAŘENÍ

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

- 1 Postupujte podle kroků 1 až 7 pokynů **JAK POUŽÍVAT TLAKOVÝ HRNEC PŘI VAŘENÍ POD TLAKEM**.
- 2 **POZOR:** přepněte rychloupínač na pozici „Steam Out - Vypuštění páry“.
- 3 Stiskněte tlačítko „Pomalé vaření“ jednou pro nastavení vyšší teploty (cca 93°C) nebo dvakrát pro nižší teplotu (cca 82°C). Vedle zvolené funkce se rozsvítí světlo. Pokud chcete, upravte čas pro „Pomalé vaření“ tlačítky „+“ nebo „-“.
- 4 Po uplynutí doby vaření přístroj zapípá a automaticky se přepne do režimu „Udržování teploty“. Levá číslice zastaví posun.
- 5 Stiskněte jednou tlačítko „ZRUŠIT“ a opatrně otočte horní víko proti směru hodinových ručiček, dokud nebude zarovnaná značka  se symbolem .
- 6 Zvedněte horní víko rovně nahoru tak, aby reziduální kapalina odkapala do hrnce.
- 7 **POZOR:** pára a horká kapalina mohou způsobit popálení.
- 8 Po dokončení vaření odpojte napájecí kabel od elektrické zásuvky a poté od tlakového hrnce.
- 9 Před čištěním nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.

ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Po každém použití:

- 1 Odpojte napájecí kabel ze zásuvky ve zdi a poté z tlakového hrnce. Nechte tlakový hrnec úplně vychladnout.
- 2 Po každém použití rozeberte a vyčistěte horní víko, kovový filtr a zkontrolujte silikonové těsnění. Pokud je odvzdušňovací filtr špinavý nebo obsahuje nečistoty, vyčistěte jej.
- 3 Omyjte jednotlivé díly v teplé, mýdlové vodě. Tyto díly neumývejte v myčce na nádobí.
- 4 Ujistěte se, že odvzdušňovací potrubí je čisté, přidržte kryt proti světlu a prohlédněte jej.
- 5 Vyčistěte odvzdušňovací potrubí, pokud je zablokováno nebo částečně blokováno. V případě potřeby vyčistěte odvzdušňovací filtr malým štětcem, abyste odstranili všechny částice potravin z otvorů.
- 6 Důkladně osušte všechny části.
- 7 Pokud jste při vaření použili „Držák pro vaření v páře“ umyjte jej v teplé, mýdlové vodě.

- Neumývejte jej v myčce na nádobí.
- 8 Vyjměte odnímatelný vnitřní hrnec a umyjte hrnec v teplé vodě s jemným čistícím prostředkem. Tento hrnec lze také umýt v myčce nádobí.
 - 9 Nepoužívejte k čištění kovové houby nebo přípravky, které mohou nepřílnavý povrch poškodit.
 - 10 Pokud je však potřeba vnitřní odnímatelnou nádobu odmočit, nenamáčejte ji déle než dvě hodiny, zabráníte tím poškození povrchu.
 - 11 Zabraňte vniknutí kapaliny dovnitř tlakového hrnce.
 - 12 **POZOR!** Nikdy nenalévejte kapalinu do samotného tlakového hrnce nebo jej neponožujte ve vodě. Vždy se ujistěte, že je zařízení před použitím úplně suché.

PÉČE A ÚDRŽBA

- Pokud tlakový hrnec nepoužíváte, uložte jej na suchém místě.
- Vyvarujte se řezání jídla uvnitř hrnce nožem nebo jiným ostrým nádobím. Nepoužívejte kovové nádobí, které by mohlo poškrábat nepřílnavý povrch hrnce.
- Pravidelně kontrolujte uvolňovací matici odvodušňovací trubky. Je-li to nutné, znovu ji dotáhněte klíčem.

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 hrnec pozvolna vychladnout. Poté otevřete tlakový hrnec, dolejte tekutinu, naprogramujte jej a spusťte vaření znovu.
- **Co znamená, pokud se displeji zobrazí „E1“, „E2“, „E4“ nebo „E5“?**
E1: chyba senzoru, E2: zkrat obvodu, E4: chyba senzoru pro nízký tlak, E5: chyba senzoru pro vysoký tlak. Kontaktujte servis TESLA.
- **Někdy si při vaření pod tlakem si všimnu, že v něm se tvoří korálky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Někdy slyším zvuk, který zní jako by unikla pára před časem, kdy časovač začne odpočítávat čas pro přípravu jídla. Dělam něco špatně?**
Ne. Oba tyto projevy jsou normální a mohou být očekávány jako součást vaření pod tlakem.
- **Náhodně jsem stiskl nesprávné tlačítko a tlakový hrnec mi nechce povolit stisknout správné tlačítko. Co mohu dělat?**
Stiskněte tlačítko „ZRUŠIT“. To vám umožní začít znovu a stisknout správné tlačítko.
- **Když jsem se snažil upravit čas, nezměnil se. Co dělám špatně?**
Neupravil jste čas během prvních šesti sekund. Stiskněte tlačítko „ZRUŠIT“ a začněte opět zvolením požadovaného nastavení a úpravou času podle potřeby.
- **Vidím, jak z horního víka uniká pára. Proč?**
Zapomněl jste nasadit silikonové těsnění na horní víko nebo jste zapomněl nainstalovat těsnění kroužku v horním krytu tlakového hrnce.
UPOZORNĚNÍ: Pokud se některá z těchto částí nenachází správném místě, tlak se nebude vytvářet a může dojít k poškození zařízení.

- **Slyším ucházející páru z rychlého uvolňovacího ventilu a tlak v hrnci se nezvyšuje. Proč?**
Rychlouzavírací ventil máte v poloze „Steam Out - Vypuštění páry“. Tento ventil musí být v poloze „Cook - Vaření“ pro zajištění tlaku a utěsnění tlakového hrnce.
- **Čas pro vaření se nemění. Proč?**
Tlakový hrnec ještě nedosáhl provozního tlaku. Odpočítávání času začne, jakmile bude dosaženo provozního tlaku pro přípravu zvoleného typu vaření. Celkový čas přípravy pokrmu tak může být tedy o trochu delší.
- **Občas se horní víko těžce otevírá. Co to způsobuje? Co bych měl dělat?**
Pokud se kryt obtížně otevírá, může být v tlakovém hrnci ještě tlak. Ověřte si, že modrý 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. Jak jej mohu zavřít?**
Nechte tlakový hrnec mírně vychladnout. Když je tlakový hrnec stále horký, vzduch v odvodušňovacím ventilu se zvedne a zabrání vám zavření krytu. Před umístěním horního víka zpět na tlakový hrnec se ujistěte, že rychloupínací ventil je v poloze „Steam Out - Vypuštění páry“. Jakmile je horní kryt zavřený, přesuňte páčku do polohy „Cook - Vaření“.
- **Co lze udělat, jestliže potraviny připravené v tlakovém hrnci mají více tekutin než je požadováno?**
Po sejmutí horního víka stiskněte tlačítko „Restování“ a nechte přebytečnou kapalinu odpařit. Když příště budete vařit stejný recept, můžete použít méně tekutiny.
- **Myslím, že tlakový hrnec důkladně čistím, ale někdy si všimnu, že pach mého posledního jídla zůstává v hrnci. Co dělám špatně?**
Těsnící kruh pod víkem je vyroben ze silikonu. Silikon má mnoho skvělých vlastností a jednou z nich je boužel také tendence udržovat pachy. Časem se případný zápach rozptýlí.

PRAKTICKÝ POSTUP - příklad vaření polévky v tlakovém hrnci

Tento tlakový hrnec je ideální pro přípravu výborných polévek. Pokud přidáte do polévky suché fazole a hrách, nepaměňte 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 HRNEC MAXIMÁLNĚ DO POLOVINY JEHO OBJEMU.

Kuřecí vývar

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

Přidejte kuře, celer, cibuli, česnek, sůl, pepř, koření a vodu do nádoby na vaření. Zavřete horní víko, stiskněte tlačítko „Polévka“, displej zobrazí „15“ a rozsvítí se světlo u „VYSOKÝ“ (tlak).

Tlakový hrnec začne ohřev a po dosažení požadovaného tlaku začne vlastní vaření - 15 minutový odpočet času na displeji. Po dokončení odpočtu času nechte tlak pozvolna samostatně klesnout (čas vaření můžete libovolně upravit sami, prodloužit nebo zkrátit, dle vašich potřeb).

SLEDUJTE NÁS NA INTERNETU



TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA EliteCook K50?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

ZÁRUČNÍ OPRAVA

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

Záruka se NEVZTAHUJE při:

- použití přístroje k jiným účelům
- nedodržení bezpečnostních pokynů uvedených v uživatelském manuálu
- elektromechanickém nebo mechanickém poškození způsobeném nevhodným použitím
- škodě způsobené přírodními živly jako je voda, oheň, statická elektřina, přepětí, atd.
- škodě způsobené neoprávněnou opravou
- nečitelném sériovém čísle přístroje

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

My, INTER-SAT LTD, org. složka, 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.



Pokud je tento symbol přeškrtnutého koše s kolem připojen k produktu, znamená to, že na produkt se vztahuje evropská směrnice 2002/96/ES. 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, vyhraujeme 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 vybral TESLA EliteCook K50.

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

- **pred použitím si dôkladne prečítajte celý návod na použitie**
- **tento užívateľský návod si uschovajte**
- **správne používanie prístroja výrazne predĺži jeho životnosť.**
- **dodržiujte pravidlá uvedené v tomto návode, pre zníženie rizika poškodenia elektrického tlakového hrnca alebo pre prípad vášho zranenia**

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN PRE POUŽITIE V DOMÁCNOSTIACH.

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

- Prečítajte si všetky pokyny. Nesprávne použitie môže mať za následok telesné zranenie alebo poškodenie majetku.
- Pred každým použitím skontrolujte ventilačné potrubie a odvodušnenie, aby ste sa uistili, že sú bez akýchkoľvek zablokovaní. Odstráňte a vyčistite všetky nečistoty z odvodušňovacieho ventilu.
- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku alebo tlakový hrniec do vody alebo inej kvapaliny.
- Pripojte zástrčku k tlakovému hrncu a až potom zapojte kábel do sieťovej zásuvky. Pre odpojenie zariadenia stlačte raz tlačidlo "ZRUŠIŤ" a potom odpojte zástrčku zo zásuvky.
- Pred čistením odpojte kábel zo zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.
- Nepoužívajte zariadenie s poškodenou šnúrou, v prípade ak tlakový hrniec nefunguje správne alebo bol poškodený akýmkoľvek spôsobom. Vráťte tlakový hrniec servisnému oddeleniu TESLA pre kontrolu, opravu alebo pre elektrické a mechanické nastavenie.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, varte len v dodávanej vnútorné odnímateľné nádobe na varenie.
- **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!
- Použitie prídavného príslušenstva, ktoré výrobca spotrebiča neodporúča, môže spôsobiť zranenie.
- Neumiestňujte tlakový hrniec na plynový horák, elektrický horák alebo do vyhrievanej rúry.
- Tlakový hrniec nenaplňujte viac než z dvoch tretín. Navyše by tlakový hrniec nemal byť naplnený viac ako do polovice objemu ak varíte potraviny, ktoré pení alebo expandujú ako sú ryža, zrná, suché fazuľa, hrach a šošovica, alebo potraviny, ktoré sú prevažne kvapaliny, ako sú napr. polievky. Môžete týmto zablokovať odvodušňovanie 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 odvodušňovací otvor alebo zámok ventilácie vzduchu.
- Tento spotrebič varí pod tlakom. Nesprávne použitie môže mať za následok obarenia. Vždy sa

uistite sa, že je tlakový hrniec pred prevádzkou riadne uzavretý.

- Neotvárajte tlakový hrniec, dokiaľ nie je uvoľnený všetok vnútorný tlak. Uvoľňovací ventil musí byť otočený do polohy STEAM OUT - Vypustenie pary.
- Pri premiestňovaní tlakového hrnca postupujte opatrne z dôvodu veľmi horúcej kvapaliny. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Vždy používajte rukoväti tlakového hrnca.
- Ak chcete zaistiť bezpečnú prevádzku a vyhovujúci výkon, vymeňte silikónový tesniaci kruh, ak sa tento zmenšil, stvrdol, zdeformoval sa, je popraskaný alebo roztrhaný. Používajte len originálne TESLA príslušenstvo, ktoré je určené k tomuto modelu.
- Pri použití tlakového hrnca v blízkosti detí je nutná dôkladná kontrola.
- Neodporúča sa, aby deti samostatne používali tlakový hrniec.
- Nepoužívajte toto zariadenie k inému než zamýšľanému použitiu.
- Nepoužívajte tento spotrebič na fritovanie.
- Nepoužívajte vonku.
- Nepoužívajte tlakový hrniec v príliš teplom, prašnom alebo vlhkom prostredí.
- Nedotýkajte sa častí, ktoré sú zapojené do elektrickej siete, ak máte mokré ruky.
- Neopravujte tlakový hrniec, vystavujete sa tak nebezpečenstvu poranenia elektrickým prúdom a strate záruky.
- Nepoužívajte tlakový hrniec, ak máte mokré ruky alebo nohy.
- Uchovávajte ho z dosahu horľavých a prchavých látok.
- Výrobca a dovozca do Európskej Únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou prístroja ako napr. poranenie, obarenie, požiar, zranenie, znehodnotenie ďalších vecí a pod.

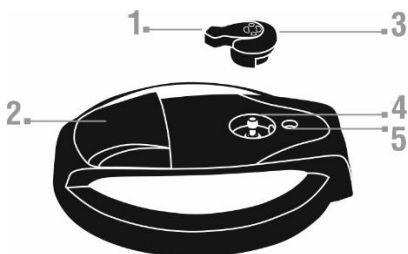
DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBLI

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

NEPOUŽÍVAJTE TOTO ZARIADENIE S PREDLŽOVACÍM KÁBLOM.

Pripojte napájací kábel priamo do elektrickej zásuvky na 230 V.

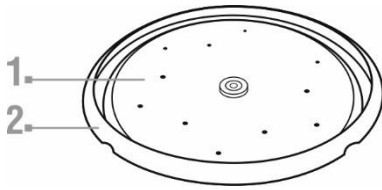
ČASTI ELEKTRICKÉHO TLAKOVÉHO HRNCA



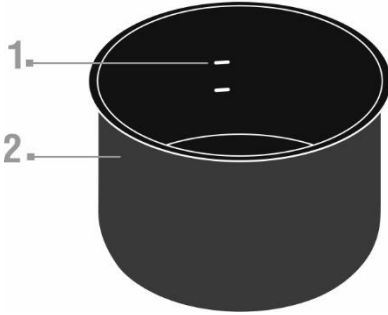
- 1 Páka ventilu
- 2 Rukoväť horného veka
- 3 Ventil pre rýchle uvoľnenie tlaku

- 4 Uvoľňovací ventil
- 5 Odvzdušňovací ventil

- 1 Tesniaci kryt



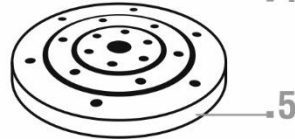
2 Silikónový tesniaci kruh



1 Značka naplnenia
2 Vnútroňá odnímateľná nádoba




1 Rukoväť
2 Ovládací panel
3 230 V napájací kábel

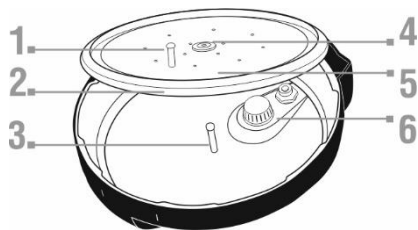


4 Zásuvka kábla
5 Držiak pre varenie v pare

PRED PRVÝM POUŽITÍM

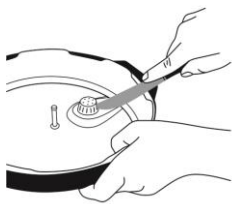
Váš elektrický tlakový hrniec je dodaný kompletne zostavený. Postupujte podľa pokynov nižšie a demontujte ho, aby ste odstránili akékoľvek znečistenie a zoznámite sa tiež s rôznymi dielmi pred jeho prvým použitím.

- 1 Uchopte veko hrnca a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým nie je vertikálna značka zarovnaná so symbolom  na tele hrnca. Potom nadvihnite kryt smerom nahor. Obráťte horné veko a umiestnite ho na stôl.



- 1 Poistný kolík
- 2 Silikónové tesnenie
- 3 Vymezovací kolík
- 4 Priechodka
- 5 Tesniaci kryt
- 6 Kovový filter

Použite uchopovací kolík (1) a zatiahnite hore pre vytiahnutie tesniaceho krytu (5) z veka hrnca. Zložte silikónové tesnenie (2) z tesniaceho krytu (5). Zložte nožom kovový filter (6) vid' obrázok:



A



B

Hoci nebudete musieť kovový filter čistiť po každom použití, mali by ste ho pravidelne kontrolovať a v prípade potreby vyčistiť.

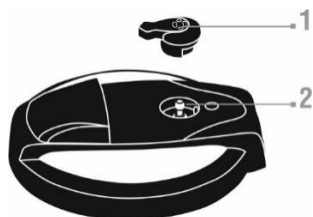
- 2 Vytiahnite držiak pre varenie v pare a odnímateľnú vnútornú nádobu z tela hrnca.
- 3 Odstráňte všetky obalové materiály.
- 4 Potom vyčistite kryt veka vlhkou, mydlovým handričkou. Neponárajte kryt tlakového hrnca do vody. Umyte tesniace kryt, silikónové tesnenie a kovový ventil v teplej, mydlovej vode. Dôkladne diely opláchnite a osušte.
POZOR! Nikdy nenalievajte vodu dovnútra tlakového hrnca a neponárajte napájací kábel do vody. Vždy sa uistite sa, že je odnímateľná vnútorná nádoba úplne suchá než ju umiestnite späť do tela hrnca.
- 5 Po úvodnom vyčistení znovu zostavte horné veko hrnca. Pri nasadzovaní kovového filtra ho zaistite cez všetky tri prichycovacie spony (obr. B). Potom ho zatlačte na miesto, budete počuť zvuk zacvaknutie, ak je v správnej polohe.
- 6 Nasadzte silikónové tesnenie. Chyťte poistný uchopovací kolík a použite ho na zasunutie tesniaceho krytu späť na veko hrnca.

DÔLEŽITÉ: Pri správnej polohe bude Poistný kolík (1) smerom k vám.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE KAŽDODENNÉ POUŽITIE

Aby tlakový hrniec pracoval správne, pred každým použitím skontrolujte:

POZOR! Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, **NIKDY NEVARTĚ BEZ VNÚTORNEJ ODNÍMATELNEJ NÁDOBY NA VARENIE!** Tiež sa uistite, že vonkajšia strana tejto nádoby na varenie je úplne suchá pred jej umiestnením do tela tlakového hrnca. Skontrolujte, či je odvodušňovací filter čistý. Ak nie, vyčistite otvor, aby ste odstránili upchatie.

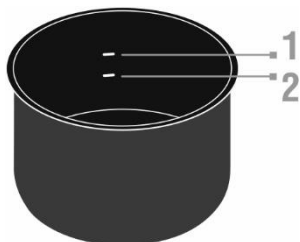


- 1 Ventil pre rýchle uvoľnenie tlaku
- 2 Uvoľňovací ventil

CLOSE - Uzavrieť
OPEN - Otvoriť

Uistite sa, že ste nádobku na varenie nepreplnili, nad značku 2/3 naplnenia hrnca.

Pri varení potravín, ktoré penia alebo expandujú ako ryža, zrná, suché fazuľa, hrach a šošovica alebo potraviny, ktoré sú väčšinou kvapaliny, ako sú polievky, nikdy nevyplňujte hrniec na varenie nad polovinu objemu hrnca, viď obrázok.



- 1 Značka pre 2/3 objemu
- 2 Značka pre 1/2 objemu


Vždy sa uistite, že ste do odnímateľného vnútorného hrnca dali dostatok kvapalín pred varením, minimálne vždy aspoň jednu šálku kvapaliny. Teflónový vnútorný hrniec je nutné chrániť pred poškrabávaním, preto používajte plastové alebo drevené lyžice a naberačky.

UPOZORNENIE

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

VARENIE

- 1 Vložte potraviny do vnútornej odnímateľnej nádoby
- 2 Môžete ich osmažiť/orestovať, viz ďalej.
- 3 Zalejte potraviny vodou.

- 4 Uzatvorte správne tlakový hrniec otočením horného veka do polohy .
- 5 Na prednom paneli vyberte program pre varenie.
- 6 Po pár minútach sa spustí odpočet času na displeji.
- 7 Po uplynutí času tlakový hrniec zapípa a prepne sa do režimu "Udržiavanie teploty".
- 8 Varenie ukončíte stlačením tlačidla "Zrušiť".

- Najprv sa musí vytvoriť v hrnci správny tlak a potom sa ešte len spustí odpočet času na varenie
- Ak sa nič nedeje skontrolujte, že je hrniec správne uzavretý, nie je v ňom moc kvapaliny a je naozaj zvolený program na varenie.
- Stlačením tlačidla "Zrušiť" vždy zrušíte vašu voľbu a môžete zadať program, čas alebo tlak znova.

POPIS TLAČIDIEL

Kedykoľvek zapojíte prístroj, ozve sa pípnutie a na displeji sa objavia štyri pomlčky. Ľavé číslo na displeji sa posúva v smere hodinových ručičiek počas zahrievania a po celú dobu varenia. Nebude sa posúvať počas režimu udržiavania tepla alebo po vypnutí hrnca.

UDRŽANIE TEPLoty/ZRUŠIŤ

Po uplynutí doby varenia sa prístroj automaticky prepne do režimu "**Udržanie teploty**" (cca 65°C). Pokiaľ je v režime udržiavanie tepla, rozsvieti sa kontrolka "**Udržanie teploty**" a pomlčky sa budú plynule posúvať. Tlakový hrniec zostane zapnutý štyri hodiny a potom sa automaticky vypne, ak skôr nestlačíte tlačidlo "**ZRUŠIŤ**". Tlačidlo "**ZRUŠIŤ**" umožňuje zrušiť funkciu varenia alebo zrušenie režimu "**Udržanie teploty**". Keď stlačíte tlačidlo "**ZRUŠIŤ**" rozsvieti sa kontrolka, tlačidlo zhasne a štyri pomlčky zastavia posúvanie.

OSMAŽIŤ/RESTOVAT

Túto funkciu použite pre opraženie/restovanie, typicky pred varením pod tlakom alebo pri pomalom varení. Tlačidlo "**Osmažiť**" sa zvyčajne používa pre mäso, hydinu alebo opraženie napr. cibuľe, teplota ohrevu je približne 170°C. Tlačidlo "**Restovat**" sa zvyčajne používa pre zeleninu a k redukcii kvapaliny po varení pod tlakom, pre získanie omáčky plnej chuti pre vaše jedlo, teplota ohrevu je približne 150°C.

Jedno stlačenie tlačidla spustí "**Osmažiť**", dve stlačenia spustí "**Restovat**". Vedľa zvolenej funkcie sa rozsvieti svetlo a ľavá číslice na displeji sa bude plynule posúvať. Nechajte hrniec predhrievať po dobu 3 až 4 minút pred vlastným vložením potravín a **Osmahnutím/Restovaním** vášho jedla. Po dokončení **Osmahnutí/Restovaní** stlačte tlačidlo "**ZRUŠIŤ**" a vyberte ďalší program.

PREDVOLBY PRE TLAČIDLÁ PRE VARENIE POD TLAKOM

Každé prednastavené tlačidlo pre varenie pod tlakom má dve funkcie varenia. Ak chcete vybrať funkciu horného varenia, stlačte tlačidlo raz. Ak chcete vybrať funkciu spodného varenia, stlačte tlačidlo dvakrát. Vedľa vybranej funkcie varenia sa rozsvieti svetlo. Navyše sa buď rozsvieti svetlo s vysokým alebo nízkym tlakom; bude to závisieť na jedle, ktoré ste si vybrali. Ak je zvolená možnosť "**RYBA**" alebo "**ZELENINA**" - "**Nízky**" rozsvieti sa svetlo vedľa "**Nízky**"; pri výbere akéhokoľvek iného jedla sa rozsvieti svetlo vedľa "**Vysoký**" tlak. Na displeji sa zobrazí prednastavený čas varenia vybraného jedla. Predvolený čas začne blikať, okolo číslice začne rotovať ikona a hrniec sa začne nahrievať.

TLAČIDLO	ČAS	TLAK
Ryža	10 minút	Vysoký
Obilniny	25 minút	Vysoký
Mäso - kotleta	25 minút	Vysoký

Mäso - pečienka	45 minút	Vysoký
Hydina	10 minút	Vysoký
Ryba	2 minuty	Nízky
Polievka	15 minút	Vysoký
Dusenie	12 minút	Vysoký
Zelenina - vysoký	10 minút	Vysoký
Zelenina - nízky	0 minút	Nízky
Dezert	10 minút	Vysoký
Fazuľa	8 minút	Vysoký

Pri väčšom množstve potravín na varenie je možné prednastavený čas nastaviť aj manuálne. To možno ľahko vykonať stlačením tlačidiel "+" alebo "-" bezprostredne po stlačení tlačidla funkcie varenia. Musíte čas nastaviť behom šiestich sekúnd od stlačenia tlačidla funkcie varenia, než sa hrniec začne ohrievať. Ak nestihnete zmeniť čas stlačte tlačidlo **"ZRUŠIŤ"** a skúste to znova.

Pre všetky prednastavené tlačidlá pre varenie pod tlakom je maximálna doba varenia 2 hodiny a minimálna doba varenia je 0 minút. Kým sa tlak v hrnci vytvára, čas sa nezmení. Tlakový hrniec začne odpočítavať čas až keď je dosiahnutý správny tlak pre vybrané potraviny.

TLAČIDLO TLAK


Ak dávate prednosť manuálnemu nastaveniu tlaku, namiesto použitia predvolených programov jednoducho stlačte tlačidlo **"TLAK"** raz pre nízky tlak alebo dvakrát pre nastavenie vysokého tlaku. Svetlo vedľa zvoleného tlaku bude svietiť. Predvolený čas pre varenie je 30 minút pre nízky tlak a 15 minút pre vysoký tlak. Nastavte dobu varenia, stlačením tlačidiel "+" alebo "-" bezprostredne po stlačení tlačidla **"TLAK"**.

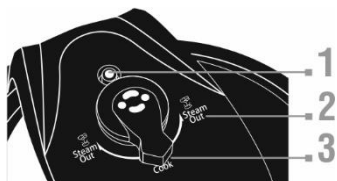
Čas musíte nastaviť behom šiestich sekúnd od stlačenia tlačidla funkcie varenia, než sa hrniec začne ohrievať. Ak nestihnete čas zmeniť, stlačte tlačidlo **"ZRUŠIŤ"** a opakujte voľbu.

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

AKO POUŽÍVAŤ TLAKOVÝ HRNIEC PRI VARENÍ POD TLAKOM

Než začnete variť, pozrite si časť **"DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE KAŽDODENNÉ POUŽITIE"** a vždy overte, či je tlakový hrniec správne zostavený.



- 1 Tlakový hrniec umiestnite na suchý a rovný povrch.
- 2 Nasadte horné veko na tlakový hrniec a otočte ho tak, až bude značka **"UZAMKNUTÉ"** zarovnaná so symbolom .
- 3 Presuňte ventil do polohy **"COOK - Varenie"**



- 1 Odvzdušňovací ventil/Uzamknutie horného veka
- 2 Vypustenie páry
- 3 Varenie

- 4 Vyberte príslušné tlačidlo predvoľby typu varenia na ovládacom paneli a upravte prípadne čas na

varenie alebo sami nastavte požadovaný **"TLAK"** (nízky/vysoký) ručne.

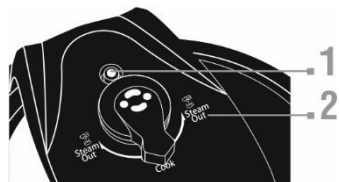
- 5 Keď je tlakový hrniec ohrievaný, vzduch sa automaticky odvzdušňuje okolo odvzdušňovacieho ventilu a vy budete počuť toto odvzdušňovanie. Akonáhle je hrniec správne natlakovaný, spustí sa odpočet času varenia.
- 6 Počas varenia si môžete niekedy všimnúť uvoľňovania pary ventilom pre rýchle uvoľnenie tlaku. To je v poriadku.
- 7 Je tiež v poriadku, ak počas varenia začujete ako sa hrniec ohrieva a vypína, kvôli kontrole tlaku v hrnci.
- 8 Po uplynutí doby varenia tlakový hrniec zapípa a automaticky sa prepne do režimu **"Udržanie teploty"**.
- 9 Potom, čo sa tlak úplne zníži alebo potom až ho sami znížite otočením do polohy **"STEAM OUT - Vypustenie pary"**, opatrne otočte horné veko proti smeru hodinových ručičiek, kým nebude zarovnaná značka  so symbolom .
- 10 Zdvihnite horné veko rovno hore tak, aby reziduálna kvapalina odkvapkala do hrnca.
- 11 **POZOR:** para a horúca kvapalina môžu spôsobiť popálenie.
- 12 Po dokončení varenia odpojte napájací kábel od elektrickej zásuvky a potom od tlakového hrnca.
- 13 Pred čistením nechajte tlakový hrniec úplne vychladnúť.

- **POZOR!** V priebehu varenia a pri otvorení horného veka môže dôjsť k silnému vertikálnemu úniku horúcej pary. Budte opatrní!
- Plášť, nádoba a kovové časti prístroja sa pri jeho chode zahrievajú!
- Pri varení, až do vychladnutia, môže z tlakového ventilu hrnca unikať para a hrozí nebezpečenstvo obarenia.
- Kým je tlakovom hrnci tlak (modrý bezpečnostný ventil je v hornej polohe), nenakláňajte sa nad hrniec, pretože môže dôjsť k úniku horúcej pary.
- Na uvoľnenie tlaku v hrnci uchopte páku ventilu (nie celý ventil) a otočte ju mierne smerom stranou do pozície "Steam Out".

UVOĽNENIE TLAKU

Rýchle uvoľnenie tlaku

Táto metóda sa používa pri varení zeleniny, morských plodov a iných jemných potravín. Po uplynutí doby varenia stlačte raz tlačidlo **"ZRUŠIŤ"** a okamžite sa presuňte páku ventilu do polohy **"STEAM OUT - Vypustenie pary"**.



- 1 Odvzdušňovací ventil
- 2 Vypustenie pary (STEAM OUT)

Počujete unikajúcu paru a za 2 až 3 minúty bude tlak uvoľnený. Pokles tlaku bude viditeľný aj na modrom odvzdušňovacom ventilu, ktorý bude v spodnej polohe.

Pomalé uvoľnenie tlaku

Samovoľný pokles tlaku sa používa pri varení potravín ako sú mäso, polievky a obilie. Po uplynutí doby varenia nechajte rýchlopúinač v pozícii "COOK". Tlakový hrniec vychladne a modrý odvodušňovací ventil sa dostane do spodnej polohy.

POMALÉ VARENIE

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

- 1 Postupujte podľa krokov 1 až 7 pokynov "**AKO POUŽÍVAŤ TLAKOVÝ HRNIEC PRI VARENÍ POD TLAKOM**".
- 2 **POZOR:** prepnite rýchlopúinač na pozíciu "**STEAM OUT - Vypustenie pary**".
- 3 Stlačte tlačidlo "**Pomalé varenie**" raz pre nastavenie vyššej teploty (cca 93° C) alebo dvakrát pre nižšie teploty (cca 82° C). Vedľa zvolenej funkcie sa rozsvieti svetlo. Ak chcete, upravte čas pre "**Pomalé varenie**" tlačidlami "+" alebo "-".
- 4 Po uplynutí doby varenia tlakový hrniec zapípa a automaticky sa prepne do režimu "**Udržiavanie teploty**". Ľavé číslo zastaví posun.
- 5 Stlačte raz tlačidlo "ZRUŠIŤ" a opatrne otočte horné veko proti smeru hodinových ručičiek, kým nebude zarovnaná značka | so symbolom L.
- 6 Zdvihnite horné veko rovno hore tak, aby reziduálna kvapalina odkvapkala do hrnca.
- 7 **POZOR:** para a horúca kvapalina môžu spôsobiť popálenie.
- 8 Po dokončení varenia odpojte napájací kábel od elektrickej zásuvky a potom od tlakového hrnca.
- 9 Pred čistením nechajte tlakový hrniec úplne vychladnúť.

ČISTENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Po každom použití:

- 1 Odpojte napájací kábel zo zásuvky v stene a potom z tlakového hrnca. Nechajte tlakový hrniec úplne vychladnúť.
- 2 Po každom použití rozoberte a vyčistite horné veko, kovový filter a skontrolujte silikónové tesnenie. Ak je odvodušňovací filter špinavý alebo obsahuje nečistoty, vyčistite ho.
- 3 Umyte jednotlivé diely v teplej, mydlovej vode. Tieto diely neumývajte v umývačke riadu.
- 4 Uistite sa, že odvodušňovacie potrubie je čisté, pridržte kryt proti svetlu a prezrite ho.
- 5 Vyčistite ho, ak je zablokované alebo čiastočne blokované. V prípade potreby vyčistite odvodušňovací filter malým štetcom, aby ste odstránili všetky častice potravín z otvorov.
- 6 Dôkladne osušte všetky časti.
- 7 Ak ste pri varení použili "Držiak pre varenie v pare" umyte ho v teplej, mydlovej vode. Neumývajte ho v umývačke riadu.
- 8 Vyberte odnímateľný vnútorný hrniec a umyte ho v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Tento hrnica možno tiež umyť v umývačke riadu.
- 9 Nepoužívajte na čistenie tohto hrnca huby alebo prípravky, ktoré môžu nepriľnavý povrch poškodiť.

- 10 Pokiaľ je však potrebné nádobu odmočiť, nenamáčajte ho dlhšie ako dve hodiny, zabránite tým poškodeniu povrchu.
- 11 Očistite plastový okraj hrnca vlhkou handričkou. Zabráňte vniknutiu kvapaliny dovnútra tlakového hrnca.
- 12 **POZOR!** Nikdy nenalievajte kvapalinu do samotného tlakového hrnca alebo ho neponárajte vo vode. Vždy sa uistite, že je zariadenie pred použitím úplne suché.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

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

OTÁZKY A ODPOVEDE

- **Čo znamená, keď sa na displeji zobrazí "E3" a tlakový hrniec prestane pracovať?**
Tlakový hrniec sa prehrial. Pravdepodobne ste ho používali pre tlakové varenie s malým alebo žiadnym množstvom tekutiny. Pokiaľ k tomuto stavu dôjde, odpojte zariadenie a nechajte hrniec pozvoľna vychladnúť. Potom otvorte hrniec, dolejte tekutinu, naprogramujte ho a spustíte varenie znova.
- **Čo znamená, ak sa displeji zobrazí "E1", "E2", "E4" alebo "E5"?**
E1: chyba senzora, E2: skrat obvodu, E4: chyba senzora pre nízky tlak, E5: chyba senzora pre vysoký tlak. Kontaktujte servis TESLA.
- **Niekedy si pri varení pod tlakom všimnem, že sa v ňom tvoria korálky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Niekedy počujem zvuk, ktorý znie ako by unikla para pred časom, kedy časovač začne odpočítavať čas na prípravu jedla. Robím niečo zle?**
Nie. Oba tieto prejavy sú normálne a môžu byť očakávané ako súčasť varenia pod tlakom.
- **Náhodne som stlačil nesprávne tlačidlo a tlakový hrniec mi nechce povoliť stlačiť správne tlačidlo. Čo môžem robiť?**
Stlačte tlačidlo "ZRUŠIŤ". To vám umožní začať znova a stlačiť správne tlačidlo.
- **Keď som sa snažil upraviť čas, nezmenil sa. Čo robím zle?**
Neupravili ste čas počas prvých šiestich sekúnd. Stlačte tlačidlo "ZRUŠIŤ" a začnite opäť zvolením požadovaného nastavenia a úpravou času podľa potreby.
- **Vidím, ako z horného veka uniká para. Prečo?**
Zabudli ste nasadiť silikónové tesnenie na dosku alebo ste zabudli nainštalovať tesnenie krúžku v hornom kryte tlakového hrnca.
UPOZORNENIE: Ak sa niektorá z týchto častí nenachádza správnom mieste, tlak sa nebude vytvárať a môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.
- **Počujem uchádzajúci paru z rýchleho uvoľňovacieho ventilu a tlak v hrnci sa nezvyšuje. Prečo?**
Rychlouzatváracie ventil máte v polohe "**STEAM OUT - Vypustenie pary**". Tento ventil musí byť v

polohe "**COOK - Varenie**" pre zaistenie tlaku a utesnenie tlakového hrnca.

- **Čas pre varenie sa nemení. Prečo?**

Tlakový hrniec ešte nedosiahol prevádzkového tlaku. Odpočítavanie času začne, akonáhle sa dosiahne prevádzkového tlaku na prípravu zvoleného typu varenia. Celkový čas prípravy pokrmu tak môže byť teda o trochu dlhší.

- **Občas sa horné veko ťažko otvára. Čo to spôsobuje? Čo by som mal robiť?**

Ak sa kryt ťažko otvára, môže byť v tlakovom hrnci ešte tlak. Overte si, že modrý ventil v hornom veku tlakového hrnca, poklesol do svojej dolnej polohy.

- **Niekedy nie moje jedlo hotové po naprogramovanom čase. Keď sa pokúsím vrátiť horné veko na hrniec, aby som jedlo mohol variť dlhšie, horné veko sa nezavrie. Ako ho môžem zavrieť?**

Nechajte tlakový hrniec mierne vychladnúť. Keď je tlakový hrniec stále horúci, vzduch v odvodušňovacím ventilu sa zdvihne a zabráni vám zatvorení krytu. Pred umiestnením horného veka späť na tlakový hrniec sa uistite, že rýchloupínací ventil je v polohe "**STEAM OUT - Vypustenie pary**". Akonáhle je horný kryt zatvorený, presuňte páčku do polohy "**COOK - Varenie**".

- **Čo možno urobiť, ak potraviny pripravené v tlakovom hrnci majú viac tekutín ako je požadované?**

Po zložení horného veka stlačte tlačidlo "**Restovanie**" a nechajte prebytočnú kvapalinu odpariť. Keď budete nabudúce variť rovnaký recept, môžete použiť menej tekutiny.

- **Myslím, že tlakový hrniec dôkladne čistím, ale niekedy si všimnem, že pach môjho posledného jedla zostáva v hrnci. Čo robím zle?**

Tesniace kruh pod vekom je vyrobený zo silikónu. Silikón má veľa skvelých vlastností a jednou z nich je boužel take tendencia udržiavať pachy. Časom sa prípadný zápach rozptýli.

PRAKTICKÝ POSTUP - príklad varenia polievky v tlakovom hrnci

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

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

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

Kurací vývar

kurča, môže byť zmrazené
zeler, nakrájame na kúsky
rozpoľená cibule
3 strúčiky cesnaku, rozpoľené
soľ, korenie, polievkové korenie

Pridajte kura, zeler, cibuľu, cesnak, soľ, korenie, korenie a vodu do nádoby na varenie. Zatvorte horné veko, stlačte tlačidlo "Polievka", displej zobrazí "15" a rozsvieti sa svetlo u "Vysoký" (tlak).

Tlakový hrniec začne ohrev a po dosiahnutí požadovaného tlaku začne vlastné varenie - 15 minútový odpočet času na displeji. Po dokončení odpočtu času nechajte tlak pozvoľna samostatne klesnúť (čas varenia programu môžete vždy ľubovoľne upraviť sami, predĺžiť alebo skrátiť, podľa vašich potrieb).

SLEDUJTE NÁS NA INTERNETE



TECHNICKÁ PODPORA

Potrebujete poradiť s nastavením a prevádzkou TESLA EliteCook K50?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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

Záruka sa NEVZŤAHUJE na:

- použitie prístroja na iné účely
- bežné opotrebovanie
- nedodržanie "Dôležitých bezpečnostných pokynov" uvedených v užívateľskom manuáli
- elektromechanické alebo mechanické poškodenie spôsobenom nevhodným použitím
- škodu spôsobenú prírodným živlom ako je voda, oheň, statická elektrina, prepätia, atď.
- škodu spôsobenú neoprávnenou opravou
- nečitateľné sériové číslo prístroje

VYHLÁSENIE O ZHODE

My, INTER-SAT LTD, org. zložka, prehlasujeme, že toto zariadenie je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami noriem a predpisov relevantných pre daný typ zariadenia.



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej Únie.



Ak je tento symbol prečiarknutého koša s okolo pripojený k produktu, znamená to, že na produkt sa vzťahuje európska smernica 2002/96/ES. Informujte sa prosím o miestnom systéme separovaného zberu elektrických a elektronických výrobkov. Postupujte prosím podľa miestnych predpisov a staré výrobky nevyhadzujte v bežnom domácom odpade. Správna likvidácia starého produktu pomáha predísť potenciálnym negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

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

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

**Drogi kliencie,
Dziękujemy za wybranie TESLA EliteCook K50.**

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

- **przed użyciem dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi**
- **zachowaj instrukcję obsługi by móc odnieść się do niej w przyszłości**
- **prawidłowe użytkowanie urządzenia znacznie wydłuży jego żywotność**
- **postępuj zgodnie z zasadami podanymi w tej instrukcji, aby zmniejszyć ryzyko uszkodzenia szybkowaru**

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TEN PRODUKT JEST PRZEZNACZONY TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

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

- Przeczytaj wszystkie instrukcje. Nieprawidłowe użycie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.
- Sprawdź kanał wentylacyjny i odpowietrz przed każdym użyciem, aby upewnić się, że jest wolny od jakichkolwiek blokad.
- Nie zanurzaj kabla, wtyczki lub szybkowaru w wodzie lub innym płynie, aby chronić go przed porażeniem prądem elektrycznym.
- Podłącz wtyczkę do szybkowaru przed podłączeniem przewodu zasilającego. Aby odłączyć urządzenie, naciśnij raz przycisk "Utrzymywanie temperatury/Anuluj", a następnie odłącz wtyczkę z gniazdka.
- Przed czyszczeniem odłącz kabel od gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem, jeśli szybkowar nie działa prawidłowo lub został w jakikolwiek sposób uszkodzony. Oddaj szybkowar do Działu Serwisu TESLA w celu kontroli, naprawy lub regulacji elektrycznej i mechanicznej.

Aby uniknąć porażenia prądem, gotuj tylko w dostarczonym wyjmowanym naczyniu do gotowania.

UWAGA! Podczas gotowania i otwierania górnej pokrywy może wystąpić silny pionowy wyrzut gorącej pary. Obudowa, pojemnik i metalowe części urządzenia nagrzewają się! Bądź ostrożny!

- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Nie stawiaj szybkowaru na palniku gazowym, palniku elektrycznym ani w ogrzewanym piekarniku.
- Nie napełniaj szybkowaru więcej niż w dwóch trzecich. Ponadto szybkowar nie powinien być napełniany więcej niż do połowy, jeśli gotujesz żywność, która pęcznieje lub rozszerza się, jak ryż, ziarna, sucha fasola, groszek i soczewica, a także żywność, która jest głównie płynna, na przykład zupy. Może to zablokować "Odpowietrzanie – Venting" szybkowaru i spowodować nadmierne ciśnienie.

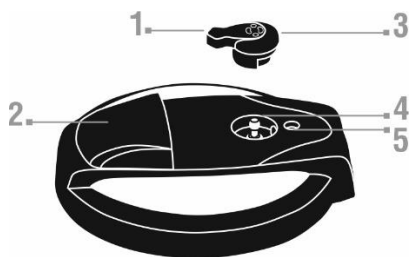
- Nie używaj ciśnienia do gotowania jabłek, żurawiny, rabarbaru, zbóż, makaronu, krojonego groszku i zup w proszku. Te produkty mają tendencję do pienia się, a piana i rozbryzgi mogą ograniczać lub całkowicie zablokować odpowietrzanie/przepływ powietrza.
- To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użycie może spowodować poparzenie.
- Przed rozpoczęciem pracy zawsze upewnij się, że szybkowar jest prawidłowo zamknięty.
- Nie otwieraj szybkowaru, dopóki nie zostanie zwolnione całe ciśnienie wewnętrzne. Zawór upustowy musi być ustawiony w pozycji „Odpowietrzanie - Venting“.
- Ostrożnie obsługuj szybkowar ze względu na bardzo gorący płyn. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj uchwytów szybkowaru.
- Nie zdejmuj stalowego pierścienia w pokrywie mocującej silikonową uszczelkę. Jeśli stalowy pierścień jest uszkodzony, natychmiast przestań korzystać z urządzenia i wymień go.
- Powierzchnia między pojemnikiem wewnętrznym a grzejnikiem elektrycznym powinna być zawsze czysta. Nie używaj wewnętrznego pojemnika z innymi źródłami ciepła, jak kuchenki lub piekarniki.
- Gotuj tylko w oryginalnym wewnętrznym pojemniku zaprojektowanym dla tego modelu, nigdy nie zamieniaj go z innym pojemnikiem.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia.
- Aby zapewnić bezpieczną obsługę i zadowalające działanie, wymień silikonowy pierścień uszczelniający, jeśli jest on skurczony, stwardniały, odkształcony, pęknięty lub rozdarty.
- Używanie takiego pierścienia w urządzeniu jest zabronione.
- Konieczne jest dokładne kontrolowanie szybkowaru, gdy w pobliżu znajdują się dzieci.
- Dzieciom nie zaleca się używania szybkowaru samodzielnie.
- Nie używaj tego produktu do celów innych niż zgodne z przeznaczeniem.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie używaj urządzenia do gotowania pod ciśnieniem z olejem (smażenie z zamkniętą pokrywką).
- Nie otwieraj urządzenia, dopóki nie ostygnie i nie zwolni się całe ciśnienie wewnętrzne. Jeśli zawór nie pozwala na obracanie górnej pokrywy, oznacza to, że urządzenie jest nadal pod ciśnieniem.
- Jeśli nie korzystasz z urządzenia, nie zamykaj górnej pokrywy garnka.
- Nie używaj szybkowaru w zbyt gorącym, zakurczonym lub wilgotnym otoczeniu.
- Nie dotykaj części, które są podłączone do sieci, jeśli masz mokre ręce.
- Nie naprawiaj szybkowaru, ponieważ grozi to porażeniem prądem i utratą gwarancji.
- Nie używaj szybkowaru, jeśli masz mokre ręce lub stopy.
- Trzymaj z dala od łatwopalnych i lotnych substancji.
- Jeśli szybkowar nie jest używany, przechowuj go w suchym miejscu, nie zamykaj mocno górnej pokrywy.
- Producent i importer do Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane działaniem urządzenia, takie jak obrażenia, oparzenia, pożar, kontuzje, uszkodzenia innych rzeczy

WAŻNE INFORMACJE O PRZEWODZIE ZASILAJĄCYM

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

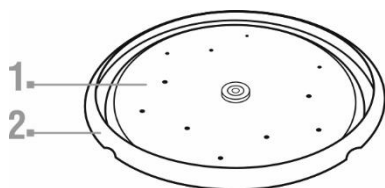
NIE UŻYWAJ SZYBKOWARU Z PRZEDŁUŻACZEM LUB ROZGAŁŹNIKIEM.

CZĘŚCI ELEKTRYCZNEGO SZYBKOWARU

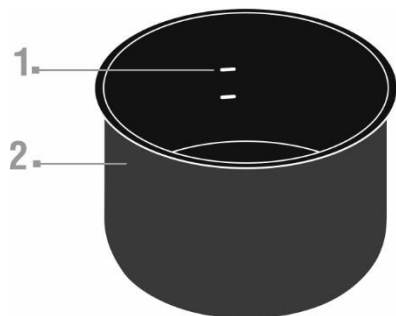


- 1 Dźwignia zaworu
- 2 Uchwyt górnej pokrywy
- 3 Zawór szybkiego zwalniania ciśnienia

- 4 Zawór spustowy
- 5 Zawór odpowietrzający



- 1 Pokrywa uszczelniająca
- 2 Silikonowy pierścień uszczelniający



- 1 Znacznik wypełnienia
- 2 Wyjmowany pojemnik wewnętrzny





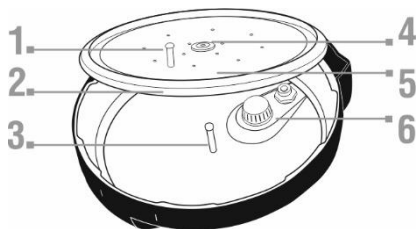
- 1 Uchwyty
- 2 Panel sterowania
- 3 Kabel zasilający 230 V

- 4 Gniazdo kablowe
- 5 Uchwyt do gotowania na parze

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Szybkowar elektryczny jest dostarczany w stanie całkowicie zmontowanym. Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami i rozbierz go, aby usunąć wszelkie zabrudzenia i zapoznać się z różnymi częściami przed pierwszym użyciem.

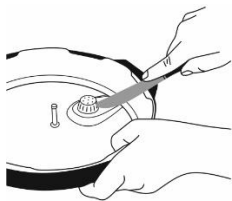
- 1 Chwyć pokrywę garnka i obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż pionowy znacznik  zrówna się z symbolem  na korpusie szybkowaru. Następnie podnieś pokrywę do góry. Odwróć górną pokrywę i połóż ją na stole.



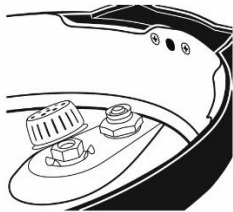
- 1 Uchwyt
- 2 Uszczelka silikonowa
- 3 Kołek dystansowy
- 4 Przelotka
- 5 Pokrywa uszczelniająca
- 6 Metalowy filtr

Chwyć Uchwyt (1) i pociągnij w górę, aby zdjąć Pokrywę uszczelniającą (5) z pokrywy garnka. Zdejmij silikonową uszczelkę (2) z pokrywy uszczelki (5).

Wymij metalowy filtr (6) za pomocą noża, jak pokazano:



A



B

Chociaż metalowy filtr nie będzie wymagał czyszczenia po każdym użyciu, należy go regularnie sprawdzać i w razie potrzeby wyczyścić.

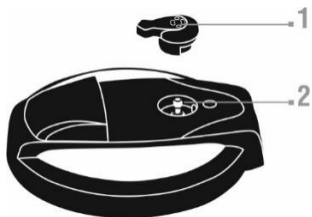
- 2 Wyciągnij uchwyt do gotowania na parze i wewnętrzny wymiomywaną pojemnik z korpusu garnka.
- 3 Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 4 Następnie wyczyść pokrywę wilgotną ściereczką z mydłem. Nie zanurzaj pokrywy garnka w wodzie. Umyj uszczelkę, uszczelkę silikonową i metalowy zawór w ciepłej wodzie z mydłem. Dokładnie spłucz i osusz części.
UWAGA! Nigdy nie wlewaj wody do szybkowaru ani nie zanurzaj przewodu zasilającego w wodzie. Zawsze upewnij się, że wewnętrzny wymiomywaną pojemnik jest całkowicie suchy przed umieszczeniem go z powrotem w korpusie szybkowaru.
- 5 Po wstępnym czyszczeniu zamontuj ponownie górną pokrywę garnka. Podczas zakładania metalowego filtra zabezpiecz go przez wszystkie trzy klipsy zabezpieczające (rys. B). Następnie naciśnij go na miejsce, aby usłyszeć kliknięcie, gdy znajdzie się we właściwej pozycji.
- 6 Załóż uszczelkę silikonową. Chwyć blokujący trzpień i użyj go, aby nasunąć pokrywę uszczelniającą z powrotem na pokrywę szybkowaru.

Uwaga: Po prawidłowym ustawieniu sworzeń chwytający (1) będzie skierowany w Twoją stronę.

WAŻNE INFORMACJE DLA CODZIENNEGO UŻYTKOWANIA

Aby zapewnić prawidłowe działanie szybkowaru, przed każdym użyciem sprawdź następujące elementy:

UWAGA! Aby uniknąć porażenia prądem, Przed umieszczeniem go w korpusie garnka upewnij się również, że powierzchnia zewnętrzna tego pojemnika do gotowania jest całkowicie sucha. Sprawdź, czy filtr odpowietrzający jest czysty. Jeśli nie, wyczyść otwór, aby usunąć zatory.

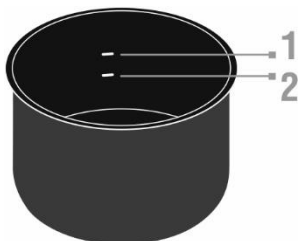


- 1 Zawór szybkiego zwalniania ciśnienia
- 2 Zawór spustowy

CLOSE - ZAMKNAĆ
OPEN - OTWORZYĆ

Upewnij się, że nie przepelnisz pojemnika do gotowania powyżej znaku napełnienia 2/3.

Podczas gotowania produktów spieniających się lub rozszerzających, takich jak ryż, ziarna, sucha fasola, groch i soczewica, lub potraw, które są w większości płynami, takich jak zupy, nigdy nie napełniaj garnka więcej niż połową objętości garnka, jak pokazano.




- 1 Marker na 2/3 objętości
- 2 Marker na 1/2 objętości

Zawsze upewnij się, że właściwą wystarczającą ilość płynu do wewnętrznego wyjmowanego garnka przed gotowaniem, co najmniej jedną filiżankę. Teflonowy wkład wewnętrzny musi być chroniony przed zarysowaniami, więc używaj plastikowych lub drewnianych łyżek i szufelek.

OSTRZEŻENIE

Podczas gotowania potraw, takich jak fasolka szparagowa, groch lub soczewica, zalecamy najpierw namoczenie. Podczas gotowania te produkty mają tendencję do pienia się i mogą powodować zatkanie rury odpowietrzającej. Nigdy nie gotuj pod ciśnieniem jabłek, żurawiny, rabarbaru, makaronu i suszonej zupy.

GOTOWANIE

- 1 Umieść jedzenie w wewnętrznym wyjmowanym garnku.
- 2 Możesz je uduśić lub usmażyć (patrz program **Smażenie/Sote**).
- 3 Wlej wodę do garnka.
- 4 Zamknij prawidłowo szybkowar, obracając górną pokrywę do pozycji .
- 5 Wybierz program gotowania na panelu przednim.
- 6 Po kilku minutach się rozpocznie odliczanie na wyświetlaczu.
- 7 Po upływie czasu szybkowar wydaje sygnał dźwiękowy i przechodzi do trybu „Utrzymanie temperatury“.
- 8 Aby zatrzymać gotowanie, naciśnij przycisk „ANULUJ“.

Przed odliczeniem czasu gotowania należy najpierw wytworzyć właściwe ciśnienie w garnku. Jeśli nic się nie stanie, sprawdź, czy garnek jest prawidłowo zamknięty, czy nie ma za dużo płynu i czy program gotowania jest naprawdę wybrany. Naciśnięcie przycisku „ANULUJ“ zawsze usuwa aktualne ustawienia i można ponownie wprowadzić program, czas lub ciśnienie.

OPIS PRZYCISKÓW

Po każdym podłączeniu szybkowaru emitowany jest sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawiają się cztery kreski. Lewa cyfra na wyświetlaczu przewija się zgodnie z ruchem wskazówek zegara podczas podgrzewania i podczas gotowania. Nie porusza się w trybie „Utrzymywanie temperatury“ lub po wyłączeniu szybkowaru.

UTRZYMYWANIE TEMPERATURY/ANULUJ

Po upływie czasu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się na „Utrzymywanie temperatury“ (ok. 65 ° C). Jeśli jest w trybie utrzymywania ciepła, zaświeci się kontrolka „Utrzymywanie temperatury“, a kreski na wyświetlaczu będą się płynnie poruszać. Garnek pozostaje włączony przez cztery godziny, a następnie automatycznie się wyłącza, chyba że naciśniesz przycisk „ANULUJ“. Przycisk „ANULUJ“ umożliwi anulowanie funkcji gotowania lub anulowanie trybu „Utrzymanie temperatury“. Po naciśnięciu przycisku „ANULUJ“ lampka zapala się, przycisk gaśnie, a cztery kreski przestają przewijać się na wyświetlaczu.

SMAŻENIE/SOTE

Użyj tej funkcji do zrumienienia/sotea, zwykle przed gotowaniem pod ciśnieniem lub wolnym gotowaniem. Przycisk „Smażenie“ jest zwykle używany do mięsa, drobiu lub przyrumieniania, np. cebuli. Temperatura grzania wynosi około 170°C. Przycisk „Sote“ jest zwykle używany do warzyw i do obniżenia ciśnienia po gotowaniu pod ciśnieniem, w celu uzyskania sosu do jedzenia, o temperaturze podgrzewania około 150°C.

Jednokrotne naciśnięcie przycisku uruchomi „Smażenie“, dwa naciśnięcia uruchomią „Sote“. Lampka obok wybranej funkcji zaświeci się, a lewa cyfra na wyświetlaczu będzie przewijać się w sposób ciągły. Poczekaj, aż garnek nagrzej się przez 3 do 4 minut przed załadowaniem jedzenia i zrumienieniem/upieczeniem jedzenia. Po zakończeniu „Smażenie/Sote“ naciśnij przycisk „ANULUJ“ i wybierz następny program.

PRZYCISKI NA PANELU PRZEDNIM DO GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM

Każdy przycisk programowania na panelu przednim do gotowania pod ciśnieniem ma dwie funkcje gotowania. Aby wybrać górną funkcję gotowania, naciśnij raz przycisk. Aby wybrać funkcję gotowania na dole, naciśnij dwukrotnie przycisk. Zapala się lampka obok wybranej funkcji gotowania. Ponadto włącza się lampka wysokiego lub niskiego ciśnienia; będzie to zależec od wybranego jedzenia. Po wybraniu „Ryba“ lub „Warzywa - Nizkie“ świeci lampka obok „Nizkie“; podczas wybierania dowolnego innego jedzenia zaświeci się lampka obok „Wysokie“ ciśnienia. Wyświetlacz pokazuje ustawiony czas gotowania dla wybranego posiłku. Domyślny czas zacznie migać, ikona będzie się obracać wokół cyfry, a garnek nagrzeje się.

PRZYCISK	CZAS	CIŚNIENIE
Ryż	10 minut	Wysokie
Zboża	25 minut	Wysokie
Mięso - kotleć	25 minut	Wysokie
Mięso - pieczeń	45 minut	Wysokie
Drób	10 minut	Wysokie
Ryba	2 minuty	Niskie
Zupa	15 minut	Wysokie
Gulasz	12 minut	Wysokie
Warzywa - wysokie	10 minut	Wysokie
Warzywa - niskie	0 minut	Niskie
Desery	10 minut	Wysokie
Fasola	8 minut	Wysokie

W przypadku dużej ilości gotowanych potraw wstępnie ustawiony czas można również ustawić ręcznie. Można to łatwo zrobić, naciskając przyciski „+“ lub „-“ natychmiast po naciśnięciu przycisku funkcji gotowania. Musisz ustawić czas w ciągu sześciu sekund od naciśnięcia przycisku funkcji

gotowania, zanim kuchenka się nagrzeje. Jeśli nie uda Ci się zmienić godziny, naciśnij przycisk „ANULUJ” i spróbuj ponownie. Dla wszystkich wstępnie ustawionych przycisków gotowania maksymalny czas gotowania wynosi 2 godziny, a minimalny czas gotowania wynosi 0 minut.

Podczas gdy ciśnienie rośnie w naczyniu, czas na wyświetlaczu nie zmienia się. Szybkokwar zaczyna odliczanie dopiero po osiągnięciu prawidłowego ciśnienia dla wybranej potrawy.



PRZYCISK CIŚNIENIE

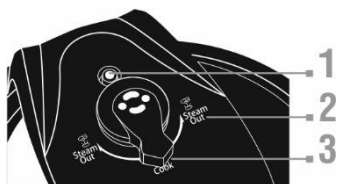
Jeśli wolisz ręcznie ustawić ciśnienie zamiast korzystać ze wstępnie ustawionych programów, po prostu naciśnij przycisk „CIŚNIENIE” jeden raz, aby ustawić niskie ciśnienie lub dwa razy, aby ustawić wysokie ciśnienie. Zapali się lampka obok wybranego ciśnienia. Domyślny czas gotowania dla Niskiego ciśnienia wynosi 30 minut i 15 minut dla Wysokiego ciśnienia. Ustaw czas gotowania, naciskając przyciski „+” lub „-“ natychmiast po naciśnięciu przycisku „CIŚNIENIE”. Musisz ustawić czas w ciągu sześciu sekund od naciśnięcia przycisku funkcji gotowania, zanim kuchenka się nagrzeje. Jeśli nie uda ci się zmienić czas, naciśnij przycisk „ANULUJ” i spróbuj ponownie.

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

JAK KORZYSTAĆ Z SZYBKOWARU PODCZAS GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM



Przed gotowaniem przeczytaj „WAŻNE INFORMACJE DLA CODZIENNEGO STOSOWANIA” i zawsze sprawdź, czy szybkokwar jest prawidłowo zmontowany.

- 1 Ustaw szybkokwar na suchej, poziomej powierzchni.
- 2 Umieść górną pokrywę na szybkokwarze i obracaj ją, aż znak  „CLOSE - ZAMKNAĆ” zostanie wyrównany z symbolem .
- 3 Przesuń zawór do „COOK - GOTOWANIE”.



- 1 Zawór odpowietrzający/Blokada górnej pokrywki
- 2 Zwolnienie pary
- 3 Gotowanie

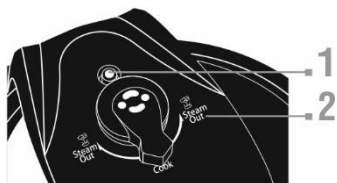
- 4 Wybierz odpowiedni przycisk ustawienia rodzaju gotowania na panelu sterowania, w razie potrzeby dostosuj czas gotowania lub ustaw żądane „CIŚNIENIE” (Niskie/Wysokie) ręcznie.
- 5 Po podgrzaniu szybkokwaru jest on automatycznie odpowietrzany. Wokół zaworu odpowietrzającego słychać to odpowietrzanie. Po prawidłowym zwiększeniu ciśnienia w naczyniu rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.
- 6 Podczas gotowania czasami można zauważyć wydzielanie się pary przez zawór szybkiego uwalniania. To jest w porządku.
- 7 Jest również w porządku, jeśli podczas gotowania garnek włącza się i wyłącza.
- 8 Po upływie czasu gotowania szybkokwar wydaje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełącza się w tryb „Utrzymywanie temperatury”.
- 9 Po zwolnieniu ciśnienia w garnku zobaczysz, że niebieski zawór w górnej pokrywce znajduje się w dolnym położeniu.

- 10 Po całkowitym obniżeniu ciśnienia lub po jego obniżeniu obróć go do pozycji „Steam Out - Wylot pary“, delikatnie obróć górną pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż znak  zostanie wyrównany z symbolem .
 - 11 Unieś górną pokrywę prosto do góry, aby resztki płynu kapały do garnka.
 - 12 UWAGA: Para i gorący płyn mogą powodować poparzenia.
 - 13 Po zakończeniu gotowania odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego, a następnie od szybkowaru.
 - 14 Przed czyszczeniem pozostaw szybkowar do całkowitego ostygnięcia.
- **UWAGA!** Podczas gotowania i po otwarciu górnej pokrywy może wystąpić silny pionowy wylot gorącej pary. Bądź ostrożny!
 - Obudowa, pojemnik i metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas pracy!
 - Podczas gotowania para może wydostawać się z zaworu ciśnieniowego kuchenki, aż ostygnie i istnieje ryzyko poparzenia.
 - Gdy szybkowar znajduje się pod ciśnieniem (niebieski zawór bezpieczeństwa znajduje się w pozycji górnej), nie pochylaj się nad szybkowarem, ponieważ może wydostawać się gorąca para.
 - Aby zwolnić ciśnienie w naczyniu, chwyć dźwignię zaworu (nie cały zawór) i obróć ją lekko na boki do pozycji „Steam Out - Wylot pary“.

UWOLNIENIE CIŚNIENIA

Szybkie uwolnienie ciśnienia

Ta metoda służy do gotowania warzyw, owoców morza i innych delikatnych potraw. Po upływie czasu gotowania naciśnij raz przycisk „ANULUJ“ i natychmiast przesun dźwignię zaworu do pozycji „Steam Out - Wylot pary“.



- 1 Zawór odpowietrzający/Blokada górnej pokrywy
- 2 Steam Out - Wylot pary

Usłyszysz ucieczkę pary, a ciśnienie zostanie zwolnione w ciągu 2 - 3 minut. Spadek ciśnienia będzie również widoczny na niebieskim zaworze odpowietrzającym, który znajduje się w dolnym położeniu.



Powolne uwalnianie ciśnienia

Spontaniczny spadek ciśnienia jest stosowany podczas gotowania potraw, takich jak mięso, zupy i zboża. Po upływie czasu gotowania pozostaw przełącznik szybkiego zwalniania w pozycji „Cook - Gotowanie“. Szybkowar ochładza się, a niebieski odpowietrznik jest opuszczony.

WOLNE GOTOWANIE

Ze względu na naturę powolnego gotowania mięso nie staje się brązowe, tak jak gotowane na patelni lub piekarniku. Smażenie mięsa lub drobiu przed powolnym gotowaniem nie jest konieczne, ale możesz to zrobić, jeśli bardziej ci się spodoba. Smażenie mielonej wołowiny, bekonu i kiełbasy przed powolnym gotowaniem może być pożądane, jeśli chcesz usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa. Unikaj otwierania garnka podczas powolnego gotowania, ponieważ spowoduje to znaczne straty ciepła i pary. Jeśli nadal musisz otworzyć szybkowar, zrób to jak najszybciej. Niektóre potrawy, takie jak marchew,

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

- 1 Wykonaj kroki od 1 do 7 „**JAK KORZYSTAĆ Z SZYBKOWARU PODCZAS GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM**“.
- 2 **UWAGA:** przełącz zawór szybkiego zwalniania ciśnienia na pozycję „Steam Out - Wylot pary“.
- 3 Naciśnij przycisk „Wolnowar“ raz, aby ustawić wyższą temperaturę (ok. 93°C) lub dwukrotnie, aby obniżyć temperaturę (ok. 82°C). Zapala się lampka obok wybranej funkcji. W razie potrzeby dostosuj czas za pomocą przycisków „+“ lub „-“.
- 4 Po upływie czasu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb „Utrzymywanie temperatury“. Lewa cyfra przestaje się przewijać.
- 5 Naciśnij przycisk raz „ANULUJ“ i delikatnie obróć górną pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż znak  zrówna się z symbolem .
- 6 Unieś górną pokrywę prosto do góry, aby resztki płynu kapały do garnka.
- 7 **UWAGA:** Para i gorący płyn mogą powodować poparzenia.
- 8 Po zakończeniu gotowania odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego, a następnie od szybkowaru.
- 9 Przed czyszczeniem pozostaw szybkowar do całkowitego ostygnięcia.

CZYSZCZENIE

Po każdym użyciu:

- 1 Odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego, a następnie od szybkowaru. Pozwól szybkowarowi całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.
- 2 Po każdym użyciu zdemontuj i wyczyść górną pokrywę, metalowy filtr i sprawdź silikonowy pierścień uszczelniający. Jeśli filtr odpowietrzający jest brudny lub zawiera zanieczyszczenia, wyczyść go.
- 3 Umyj części w ciepłej wodzie z mydłem. Nie wkładaj tych części do zmywarki.
- 4 Oczyszcz przewód odpowietrzający, jeśli jest zablokowany lub częściowo zablokowany.
- 5 Dokładnie osusz wszystkie części.
- 6 Jeśli podczas gotowania używałeś „Uchwytu do gotowania na parze“, umyj go w ciepłej wodzie z mydłem. Nie myj go w zmywarce do naczyń.
- 7 Wyjmij wyjmowany pojemnik wewnętrzny i umyj pojemnik w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem. Ten garnek można również myć w zmywarce.
- 8 Nie dopuść do przedostania się płynu do korpusu szybkowaru.
- 9 **UWAGA!** Nigdy nie wlewaj płynu do samego szybkowaru ani nie zanurzaj go w wodzie. Zawsze upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche przed użyciem.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

- Szybkowar przechowuj w suchym miejscu, gdy nie jest używany.
- Unikaj krojenia żywności wewnątrz garnka za pomocą noża lub innych ostrych przyborów. Nie używaj metalowych naczyń, które mogłyby porysować nieprzywierającą powierzchnię garnka.
- Sprawdzaj regularnie nakrętkę zwalniającą odpowietrzającą. W razie potrzeby dokręć kluczem.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

- **Co to znaczy, że na wyświetlaczu pojawia się „E3“, a szybkowar przestaje działać?**
Szybkowar przegrzał się. Prawdopodobnie używałeś go do gotowania pod ciśnieniem z niewielką ilością lub bez płynu. Jeśli tak się stanie, odłącz urządzenie od zasilania i pozwól, aby garnek powoli ostygł. Następnie otwórz szybkowar, uzupełnij płyn, zaprogramuj go i zacznij gotować ponownie.
- **Co to znaczy, że na wyświetlaczu pojawia się „E1“, „E2“, „E4“ lub „E5“?**
E1: błąd czujnika, E2: zwarcie, E4: błąd czujnika niskiego ciśnienia, E5: błąd czujnika wysokiego ciśnienia. Skontaktuj się z serwisem TESLA.

Czasami, gdy gotuję pod ciśnieniem, zauważam, że w obszarze zaworu ciśnieniowego tworzą się kulki wilgoci. Czasami słyszę dźwięk, który brzmi, jakby para uciekała, zanim licznik zacznie odliczać czas na przygotowanie jedzenia. Czy robię coś złe?

Nie Oba te objawy są normalne i można się ich spodziewać w ramach gotowania pod ciśnieniem.

Przypadkowo naciśnąłem niewłaściwy przycisk, a szybkowar nie chce pozwolić mi nacisnąć poprawnego przycisku. Co mogę zrobić

Naciśnij przycisk „ANULUJ“. Pozwala to zacząć od nowa i nacisnąć prawy przycisk.

- **Kiedy próbowałem dostosować czas, to się nie zmieniło. Co robię źle?**
Nie dostosowałeś czasu przez pierwsze sześć sekund. Naciśnij przycisk „ANULUJ“ i zacznij od nowa, wybierając żądane ustawienie i odpowiednio dostosowując czas.
- **Widzę parę wydobywającą się z górnej pokrywy. Dlaczego?**
Zapomniałeś przymocować silikonową uszczelkę do górnej pokrywy lub zapomniałeś zainstalować uszczelkę pierścieniową w górnej pokrywie szybkowaru.
OSTRZEŻENIE: Jeśli którakolwiek z tych części nie znajduje się we właściwym miejscu, ciśnienie nie wzrośnie i urządzenie może ulec uszkodzeniu.
- **Słyszę parę wydobywającą się z zaworu szybkiego uwalniania, a ciśnienie w naczyniu nie rośnie. Dlaczego?**
Zawór szybkiego zwalniania znajduje się w pozycji „Steam Out - Wylot pary“. Zawór ten musi znajdować się w położeniu „Cook - Gotowanie“, aby zapewnić ciśnienie i uszczelnić szybkowar.
- **Czas gotowania nie zmienia się. Dlaczego?**
Szybkowar nie osiągnął jeszcze ciśnienia roboczego. Odliczanie rozpoczyna się po osiągnięciu ciśnienia roboczego dla wybranego rodzaju gotowania. Całkowity czas gotowania może być zatem nieco dłuższy.
- **Czasami trudno jest otworzyć górną pokrywę. Co to powoduje? Co mam zrobić**
Jeśli pokrywa jest trudna do otwarcia, w szybkowarze nadal może znajdować się ciśnienie. Sprawdź, czy niebieski zawór w górnej pokrywie szybkowaru spadł do dolnej pozycji.
- **Czasami moje jedzenie nie jest gotowe po zaprogramowanym czasie. Jeśli spróbuję odłożyć górną pokrywę do garnka, aby gotować dłużej, górna pokrywa się nie zamknie. Jak mogę to zamknąć?**

Poczekać, aż szybkowar ostygnie. Gdy szybkowar jest nadal gorący, powietrze w zaworze odpowietrzającym unosi się, aby uniemożliwić zamknięcie pokrywy. Upewnij się, że zawór szybkiego zwalniania jest na swoim miejscu, zanim ponownie umieścisz górną pokrywę w szybkowarze „Steam Out - Wylot pary“. Kiedy górna pokrywa jest zamknięta, przesunąć dźwignię do pozycji „Cook - Gotowanie“.

Co można zrobić, jeśli jedzenie przygotowane w szybkowarze zawiera więcej płynów niż jest to wymagane?

Po zdjęciu górnej pokrywy naciśnij przycisk „Sote“ i pozwól nadmiarowi cieczy wyparować. Następnym razem, gdy ugotujesz ten sam przepis, możesz użyć mniejszej ilości płynu.

- **Myślę, że dokładnie myję szybkowar, ale czasami zauważam, że zapach mojego ostatniego posiłku pozostaje w garnku. Co robię źle?**
Pierścień uszczelniający pod pokrywą jest wykonany z silikonu. Silikon ma wiele wspaniałych właściwości, a jedną z nich jest hałaśliwa tendencja do utrzymywania nieprzyjemnych zapachów. Z czasem wszelkie zapachy znikną.

PROCEDURA PRAKTYCZNA - przykład gotowania zupy w szybkowarze

Szybkowar jest idealny do przygotowywania pysznych zup. Jeśli dodasz do zupy suchej fasoli i groszku, pamiętaj, aby najpierw je namoczyć.

UWAGA! Nie gotuj pod ciśnieniem zup z jęczmienia, ryżu, makaronu, ziaren i suszonych mieszanek zup, ponieważ mają one tendencję do pienia się i mogą zablokować zawór odpowietrzający. Te potrawy należy dodawać do zupy dopiero po gotowaniu pod ciśnieniem.

DO GOTOWANIA ZUPY I PALENIA NAPEŁNIAJ MAKSYMALNĄ POŁOWĘ WEDŁUG OBJĘTOŚCI.

Rosół z kurczaka

kurczaka może być mrożony
seler, pokrojony na kawałki
połówka cebuli
ząbki czosnku, sól, pieprz,
przyprawa do zupy

Dodaj do garnka kurczaka, selera, cebulę, czosnek, sól, pieprz, przyprawy i wodę. Zamknij górną pokrywę, naciśnij przycisk „Zupa“, wyświetlacz pokaże „15“ i zaświeci się lampka „Wysokie“ (ciśnienie). Szybkowar zaczyna się nagrzewać, a po osiągnięciu żądanego ciśnienia rozpoczyna się proces gotowania - 15 minut odliczanie na wyświetlaczu. Po zakończeniu odliczania pozwól, aby ciśnienie powoli zmniejszyło się osobno (możesz samodzielnie dostosować czas gotowania, wydłużyć go lub zmniejszyć zgodnie z własnymi potrzebami).

NAPRAWY GWARANCYJNE

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

Gwarancja NIE OBEJMUJE:

- używanie urządzenia do innych celów niż zostało zaprojektowane
- nieprzestrzeganie „Ważnych instrukcji bezpieczeństwa” w instrukcji obsługi
- uszkodzenia mechaniczne spowodowane niewłaściwym użytkowaniem
- szkody spowodowane przez naturalne elementy, takie jak ogień, woda, elektryczność statyczna, przepięcie i tak dalej
- szkody spowodowane przez nieautoryzowaną naprawę
- uszkodzenie plomby gwarancyjnej lub nieczytelny numer seryjny urządzenia

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

My, INTER-SAT LTD, org. słożka, oświadczamy, że to urządzenie jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi odpowiednimi postanowieniami norm i przepisów dotyczących danego typu urządzenia.



Ten produkt jest zgodny z wymogami Wspólnoty Europejskiej.



Gdy ten przekreślony symbol pojemnika na śmieci jest dołączony do produktu, oznacza to, że produkt ten objęty jest dyrektywą europejską 2002/96 / WE. Proszę zapoznać się z lokalnym systemem selektywnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych. Postępuj zgodnie z lokalnymi przepisami i nie wyrzucaj starych produktów razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Prawidłowa utylizacja starego produktu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

W miarę rozwoju i ulepszania produktu zastrzegamy sobie prawo do modyfikowania instrukcji obsługi. Zawsze możesz znaleźć aktualną wersję instrukcji na stronie www.tesla-electronics.eu.

Projekt i specyfikacja mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia, błędy w druku zastrzeżone.

Dear customer,
Thank you for choosing the TESLA EliteCook K50.

Please, read the safety rules carefully and follow all common safety rules before using a robotic vacuum cleaner.

- read through the instructions for use thoroughly before using
- keep the user manual for future reference
- proper use of the device will greatly extend its service life
- follow the rules stated in this manual to reduce the risk of damage to the robotic vacuum cleaner and possible injury

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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

- Read all instructions. Incorrect use may result in bodily injury or damage to property.
- Check ventilation duct and vent prior to each use to make sure they are free of any blockage. Remove and clean any debris from the bleeder valve.
- Do not immerse the cable, plug or pressure cooker in water or other liquid to protect it from electric shock.
- Connect the plug to the pressure cooker before plugging in the power cord. To disconnect the device, press the "**Cancel**" button once, then disconnect the plug from the socket.
- Disconnect the cable from the socket before cleaning and let the appliance cool down.
- Do not use the appliance with a damaged cord if the pressure cooker is not working properly or has been damaged in any way. Return the pressure cooker to the TESLA service department for inspection, repair or for electrical and mechanical adjustment.
- To prevent electric shock, cook only in the supplied internal removable cooking utensil.
- Use of accessories not recommended by the appliance manufacturer can cause injury.
- **CAUTION!** During cooking and when opening the upper lid, there may be a strong vertical leakage of hot steam. The casing, receptacle and metal parts of the instrument heat up! Be careful!
- Do not place the pressure cooker on a gas burner, electric burner or in a heated oven.
- Do not fill the pressure cooker more than two-thirds. In addition, the pressure cooker should not be filled to more than half the volume if you cook food that foams or expands such as rice, grains, dry beans, peas and lentils, or foods that are predominantly liquid, such as soups. You can block the venting of the pressure cooker and exert excessive pressure.
- Do not use pressure to cook apples, cranberries, rhubarb, cereals, pasta, sliced peas and dried soups. These foods tend to foam, the foam and splashing may block the venting or vent/air lock.
- This appliance is cooked under pressure. Incorrect use may result in scalding. Always make sure that the pressure cooker is properly closed before operation.
- Do not open the pressure cooker until all internal pressure is released. The release valve must be rotated to the "**Steam Out**" position.
- Carefully dispose of the pressure cooker due to very hot liquid. Do not touch the hot surfaces.

Always use the pressure cooker grips.

- To ensure safe operation and satisfactory performance, replace the silicone sealing ring if this has diminished, hardened, deformed, cracked or torn. Only use original TESLA accessories that are designed for this model.
- A close check is required when using a pressure cooker near children.
- Children are not recommended to use a pressure cooker separately.
- Do not use this device for any other purpose than the intended use.
- Do not use this appliance for frying.
- Do not use outside.
- Do not use the pressure cooker in too hot, dusty or humid environments.
- Do not touch the parts that are plugged into the mains if you have wet hands.
- Do not repair the pressure cooker, risking electric shock and loss of warranty.
- Do not use a pressure cooker if you have wet hands or feet.
- Keep it away from flammable and volatile substances.
- The manufacturer and importer to the European Union is not responsible for any damage caused by the operation of the device, such as injuries, scalding, fire, injury, damage to other things etc.

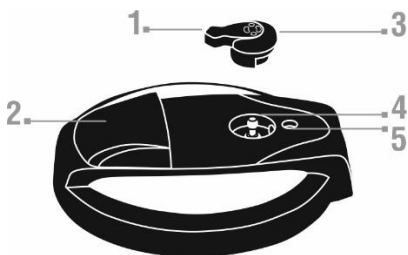
IMPORTANT INFORMATION - THE POWER CABLE

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

DO NOT USE THIS INSTALLATION WITH AN EXTENSIVE CABLE.

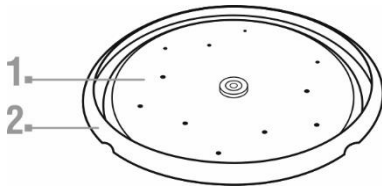
Plug the power cord directly into a 230 V outlet.

PARTS OF THE ELECTRIC PRESSURE COVER

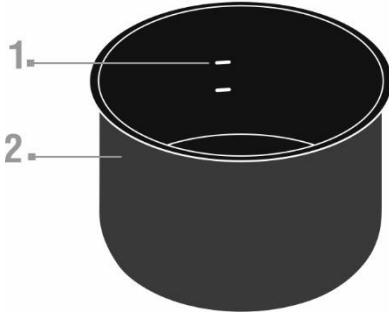


- 1** Valve lever
- 2** Cover handle
- 3** Quick pressure release valve

- 4** Vent pipe
- 5** Blue air vent/cover lock



- 1 Sealing ring plate
- 2 Sealing ring



- 1 Fill line
- 2 Removable cooking pot



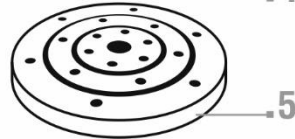
- 1 Carrying handle
- 2 Digital control panel
- 3 230 V detachable power cord



3



4





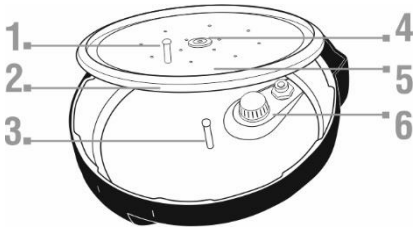
5

- 4 Cord receptacle
- 5 Steam cooking rack

BEFORE FIRST USE

Your electric pressure cooker is delivered completely assembled. Follow the instructions below and remove it to remove any contamination and familiarize yourself with the various parts prior to first use.

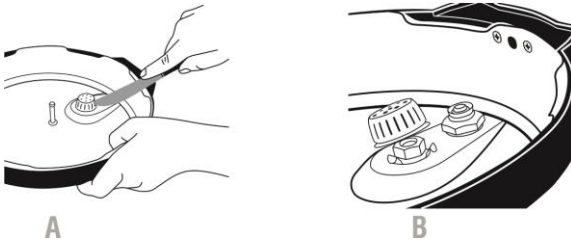
- 1 Grasp the lid of the pot and rotate it counter clockwise until the vertical mark  is aligned with the symbol  on the pressure cooker body. Then lift the cover upwards. Turn the top lid and place it on the table.



- 1 Grip pin
- 2 Sealing ring
- 3 Cover post
- 4 Grommet
- 5 Sealing ring plate
- 6 Metal vent filter

Use the grip pin (1) and pull up to remove the sealing ring plate (5) from the lid of the pot. Remove the sealing ring (2) from the sealing ring plate (5).

Remove the metal vent filter (6), see picture:



Although you do not need to clean the metal filter after every use, you should check it regularly and clean it if necessary.

- 2 Pull out the steam cooker and the removable inner receptacle from the pot body.
- 3 Remove all packaging materials.
- 4 Then clean the lid cover with a damp, soapy cloth. Do not immerse the pot lid in water. Wash the sealing cap, silicone sealant and metal valve in warm, soapy water. Thoroughly rinse and dry the parts.
ATTENTION! Never pour water into the pressure cooker and immerse the power cord in water. Always make sure the inner removable container is completely dry before placing it in the pressure cooker body.
- 5 After initial cleaning, reattach the top lid of the pot. When attaching the metal vent filter, secure it over all three retaining clips. Then push it in place to hear the click sound when it is in the correct position.
- 6 Install the silicone sealing ring. Grasp the retaining grip pin and use it to push the sealing cap back on the lid of the pressure cooker.

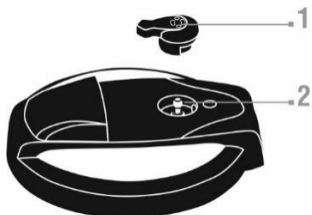
IMPORTANT: In the correct position, the Grip pin (1) will be facing you.

IMPORTANT INFORMATION FOR USE

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

ATTENTION! To avoid electric shock, **NEVER COOK WITHOUT REMOVABLE COOKING INNER POT!**

Also make sure that the outside of this cooking container is completely dry before placing it in the pot body. Check that the vent filter is clean. If not, clean the hole to remove clogging.

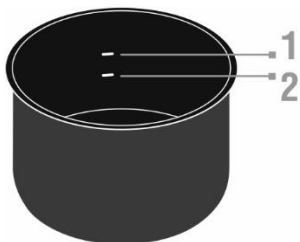


- 1 Quick pressure release valve
- 2 Vent pipe

CLOSE – to close cover
OPEN – to open cover

Make sure you do not overfill the 2/3 pot, check fill line.

When cooking foods that are foaming or expanding like rice, grains, dry beans, peas and lentils, or foods that are mostly liquids like soups, never fill the pot with more than half of the pot volume, see the picture.



- 1 2/3 line
- 2 1/2 line

Always make sure you pour enough liquid into the internal removable pot before cooking, at least one cup at least. The teflon inner pot is to be protected from scratches, therefore use plastic or wooden spoons and ladles.

CAUTION

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

COOKING

- 1 Place the food in the inner removable pot.
- 2 You can Brown/Sauté.
- 3 Pour the food with water.
- 4 Close the pressure cooker properly by turning the upper lid into position.

- 5 Select the cooking program on the front panel.
- 6 After a few minutes, the time on the display starts to count.
- 7 After the time has elapsed, the pressure cooker beeps and switches to "Keep warm" mode.
- 8 To end the cooking, press the "Cancel" button.

- First, the correct pressure must be created in the pot and the cooking time is then started
- If nothing happens make sure the pot is properly closed, there is not much liquid in it and the cooking program is really selected
- Pressing the "Cancel" button will always cancel your selection and you can enter the program, time or pressure again

HOW TO OPERATE THE DIGITAL CONTROL PANEL

Whenever you plug in the unit, it will beep once and four blue dashes will appear in the display window on the digital control panel. It will not move during the „**Keep Warm**“ mode or when the pot is switched off.

KEEP WARM/CANCEL BUTTON

When the cooking time has expired, the unit will automatically switch to the keep warm mode (about 65°C). When in the keep warm mode, the light on the „**Keep Warm**“ button will illuminate and the blue dashes will scroll continuously. The unit will remain on for four hours and then shut automatically, unless the „**Cancel**“ button is pressed. The „**Cancel**“ button allows you to cancel the cooking or keep warm function at any time. Simply press the „**Cancel**“ button once. When you press „**Cancel**“, the light on the button will go out and the four blue dashes will stop scrolling.

BROWN/SAUTÉ

Use this function to „**Brown**“ or „**Sauté**“ foods prior to pressure cooking or slow cooking. Browning is typically used for meats and poultry, the heating temperature is approximately 170°C. Sautéing is used for vegetables and to reduce liquid after pressure cooking to make a sauce for your food, the heating temperature is approximately 150°C.

Press the button once to „**Brown**“ and twice to „**Sauté**“. The blue light next to the function selected will light up and the left digit will scroll continuously. Allow unit to preheat for 3 to 4 minutes before browning or sautéing your food.

When you finish „**Brown**“, „**Sauté**“, press the „**Cancel**“ button and select the next program.

PRESSURE COOKING PRESET BUTTONS

Each pressure cooking preset button has two cooking functions. To select the top cooking function, press the button once. To select the bottom cooking function, press the button twice. The blue light next to the selected cooking function will be illuminated. In addition, either the high or low pressure light will be illuminated; this will depend on the food you have selected. When "**Fish**" or "**Vegetables - low**" is selected, the blue light next to **LOW** pressure will be illuminated; when selecting any other food, the red light next to **HIGH** pressure will be illuminated.) The preset cook time for the food you have selected will appear in the display window. The default time will blink six times and then the digit on the far left will start to scroll as the unit begins heating.

Button	Time	Pressure
Rice	10 minutes	High
Multigrain	25 minutes	High
Meat - Chop/Rib	25 minutes	High

Meat - Roast	45 minutes	High
Poultry	10 minutes	High
Fish	2 minutes	Low
Soup	15 minutes	High
Stew	12 minutes	High
Vegetables - high	10 minutes	High
Vegetables - low	0 minutes	Low
Desserts	10 minutes	High
Beans	8 minutes	High

Because of the great variety of foods within a food grouping, the preset time may need to be adjusted manually. This is easily done by pressing the „+“ or „-“, buttons immediately after pressing the cook function button. You must do this within the first six seconds of pressing the cook function button, before the unit begins to heat. If you fail to change the time, press „**Cancel**“ and try again.

For all pressure cooking preset buttons, the maximum cooking time is 2 hours and the minimum cooking time is 0 minutes. While pressure is building, the time will not change. The unit begins counting down when the correct pressure is reached for the food selected.

PRESSURE BUTTON



If you prefer to manually set the pressure, instead of using the preset buttons, simply press the „**PRESSURE**“ button once for the low setting or twice for the high setting. The blue light next to the selected pressure will be illuminated. The default cook time is 30 minutes for low and 15 minutes for high. Adjust the cook time, if desired, by pressing the „+“ or „-“, buttons immediately after pressing the „**PRESSURE**“ button. You must adjust the time within the six seconds, before the unit begins

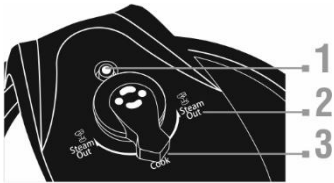
to heat. If you accidentally press the wrong setting or time, simply press „**Cancel**“ and reset the cooker.

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




HOW TO USE FOR PRESSURE COOKING

Before you begin cooking, review the “**IMPORTANT INFORMATION FOR EVERY USE**” instructions and always verify that the unit is properly assembled.

- 1 Place the pressure cooker on a dry, level surface. To avoid steam damage to cabinets, position the cooker so the air vent/cover lock and quick pressure release valve are not directly under cabinets.
- 2 Put the top lid on the pressure cooker and rotate it until the  “**LOCK**” mark is aligned with the symbol .
- 3 Push the quick pressure release valve onto the vent pipe and point the lever to the “**COOK**” position



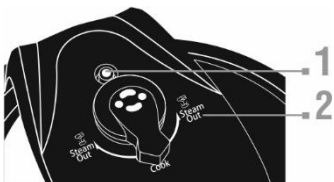
- 1 Blue air vent/cover lock in up position
- 2 Steam out
- 3 Cook

- 4 Select the appropriate preset button on the control panel for the type of food you are cooking. Adjust the cooking time as necessary or, if preferred, select „**PRESSURE**“ and manually set the cooker.
- 5 As the unit is heating, air will automatically exhaust around the air vent/cover lock. You will hear this venting. When pressure begins to build, the blue air vent/cover lock will slide up, locking the cover on. Once the unit is at pressure, the timer will start to count down.
- 6 During cooking you may notice some steam releasing from the quick pressure release valve. This is normal.
- 7 It is also normal for the heat to cycle on and off during cooking to control the pressure in the cooker.
- 8 When the cook time has expired, the unit will beep 10 times and automatically switch to the „**Keep Warm**“ mode.
- 9 You will know the pressure is completely reduced when the blue air vent/cover lock drops.
- 10 When the pressure drops completely or you turn it down to „**Steam Out**“, carefully turn the  upper lid counterclockwise until the mark  with the symbol  is aligned.
- 11 Lift cover straight up and, while still holding the cover over the cooker, angle it 90 degrees so residual liquid drips into the pot.
CAUTION! Steam may escape and hot liquid may drip from the cooker cover when removing it. Steam and hot liquid can cause burns.
- 12 When cooking is complete, unplug power cord from wall outlet and then from pressure cooker.
- 13 Allow cooker to cool completely before cleaning.

PRESSURE RELEASE METHODS

Quick Pressure Release

This method is used when cooking vegetables, seafood, and other delicate foods. When cooking time is up, press the „**Cancel**“ button once and immediately move the valve lever to the „**Steam Out**“ position.



- 1 Blue air vent/cover lock
- 2 Steam Out position

You will hear sputtering and steam will release for approximately 2 to 3 minutes. Pressure is completely reduced when the blue air vent/cover lock has dropped.



- **CAUTION!** During cooking and when opening the upper lid, there may be a strong vertical leakage of hot steam. Be careful!
- The casing, receptacle and metal parts of the instrument heat up!
- When cooking, until it cools down, steam may escape from the pressure valve of the pot and there is a risk of scalding.
- While pressure is pressurized (blue safety valve is in the upper position), do not climb over the pot as hot steam may escape.
- Hold the valve lever (not the entire valve) to release the pressure in the pot and turn it slightly to the "Steam Out" position.

Let pressure drop of its own accord

This method is used when cooking foods such as meats, soups, and grains. When cooking time is up, keep the quick pressure release valve in the „Cook“ position. Let the pressure cooker cool until the blue air vent/cover lock drops.

SLOW COOKING

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

- 1 Follow steps 1 through 7 „**HOW TO USE FOR PRESSURE COOKING**“.
- 2 Push the quick pressure release valve onto the vent pipe.
IMPORTANT: Point the lever to the „**Steam Out**“ position.
- 3 Press the "**Slow Cooking**" button once to set a higher temperature (approx. 93° C) or twice for a lower temperature (approx. 82° C). The blue light next to the function selected will light up. Adjust the slow cooking default time, if desired, by pressing the „+“ or „-“ buttons. The left digit will scroll throughout slow cooking.
- 4 When the cook time has expired, the unit will beep and automatically switch to the „**Keep Warm**“ mode. The left digit will stop scrolling.
- 5 Press the „**Cancel**“ button once and carefully remove the cover. Rotate counterclockwise until  the mark | vertical mark is within the mark  on the cooker body.
- 6 Lift cover straight up and, while still holding the cover over the cooker, angle it 90 degrees so residual liquid drips into the pot.
CAUTION! Steam may escape and hot liquid may drip from the cooker cover when removing it. Steam and hot liquid can cause burns.
- 7 When cooking/keep warm are complete, unplug power cord from wall outlet and then from pressure cooker.
- 8 Allow cooker to cool completely before cleaning.

CLEANING

After every use:

- 1 Unplug power cord from wall outlet and then from pressure cooker. Allow cooker to cool completely before cleaning.
- 2 After each use, remove the quick pressure release valve from the cover. Then detach the sealing ring plate from the cover by pulling the grip pin. Remove the sealing ring from the plate. Do not remove the center grommet on the sealing ring plate. If the vent filter appears dirty or contains debris, remove it from the underside of the cover.
- 3 Clean the cooker cover with a damp, soapy cloth and then dry completely. **Do NOT immerse the cooker cover in water.** Wash the sealing ring, sealing ring plate, and vent filter in warm, soapy water. Do NOT wash these parts in the dishwasher. **Thoroughly dry all cover parts after cleaning.**
- 4 To be sure the vent pipe is clear, hold the cover up to the light and look through the vent pipe. Clean it with a small brush or pipe cleaner if it is blocked or partially blocked. If necessary, clean the vent filter with a small brush to remove any food particles from the slots and holes.
- 5 Rinse and dry all parts thoroughly and reassemble.
- 6 If you have used it during cooking the steam cooking rack in warm, soapy water. Do **NOT** wash in the dishwasher.
- 7 Remove the cooking pot from the cooker body. Wash the pot in warm water and a mild detergent. The cooking pot may also be washed in the dishwasher.
- 8 The nonstick surface may be cleaned with a non-metal cleaning pad. **Do not use steel wool or abrasive cleaners on the cooking pot or the cooker body.**
- 9 Soaking the cooking pot to loosen food residue is not necessary. If, however, soaking the pot is desired, do not soak for more than two hours. Soaking the pot for more than two hours may damage the nonstick finish.
- 10 **CAUTION!** Never pour water into the cooker body or immerse it or the power cord in water. Always be sure the pot is **COMPLETELY DRY** before placing it back in the cooker body.
- 11 Clean the plastic rim of the cooker body with a damp cloth. Avoid getting water inside of the cooker body.

CARE AND MAINTENANCE

- When not in use, store your pressure cooker in a dry place. To prevent unpleasant odors from lingering, store the unit with the cover inverted on the cooker body.
- As is the case with all cookware, avoid chopping or cutting food inside the cooking pot with a knife or other sharp utensil. Do not use metal utensils as they may scratch the nonstick surface.
- Do not strike the rim of the cooking pot with any cooking utensil. This could cause nicks in the rim which may allow steam to escape and prevent the pressure cooker from sealing.
- Periodically check the vent pipe nut for looseness.
- Any required maintenance for this product, other than normal household care and cleaning, should be performed by the TESLA service department.

QUESTIONS AND ANSWERS

- **What does it mean when E3 appears in the display window and the unit stops working?** The cooker has overheated. You likely operated the unit in pressure cooking mode with insufficient or no liquid. If this occurs, unplug the unit and allow it to cool. Then remove the cover and add liquid to the cooker. Plug the unit back in, place the cover on, and reprogram the cooker.
- **What does it mean when E1, E2, E4, or E5 appear in the display window and the unit stops working?**
E1: Sensor error, E2: Short circuit, E4: Low pressure sensor error, E5: High pressure sensor error. Contact TESLA service department.
- **Sometimes when pressure cooking, I notice beads of moisture forming in the area of the pressure release valve. I also sometimes hear what sounds like escaping steam prior to the point in time that the timer begins to count down. Is there something I am doing wrong?**
No. Both are normal and can be expected as part of pressure cooking.
- **I pressed the wrong button by accident and the cooker is not allowing me to press the right one. What can I do?**
Press “**Cancel**” button. This will enable you to start over and press the correct button.
- **When I tried to adjust the time, it did not change. What am I doing wrong?**
You did not adjust the time within the first six seconds. Press “**Cancel**” and begin again by choosing the desired setting and adjusting the time as needed.
- **I can see steam escaping from around the cover. Why?**
You forgot to put the sealing ring on the sealing plate or you forgot to install the sealing ring plate in the cooker cover.

NOTICE: If either of these parts are not in place during cooking, the cooker will leak, pressure will not build, and you may damage the unit.
- **I can hear steam venting from the quick pressure release valve and pressure is not building. Why?**
You have the quick pressure release valve in the “**Steam Out**” position. The quick pressure release valve must be in the “**Cook**” position in order for pressure to build and the cooker to seal.
- **Sometimes when I’m pressure cooking foods such as a roast, the time doesn’t change. Why?**
The pressure cooker has not reached operating pressure. Countdown will begin as soon as the cooker reaches operating pressure.
- **Occasionally the cover is hard to open. What causes this? What should I do?**
If the cover seems difficult to open, there may still be pressure in the cooker. Be sure the air vent/cover lock has dropped before trying to open the cooker. If the cover rotates but it seems to catch on the rim of the body, you are not lifting the cover straight up off the cooker body.
- **Sometimes my food is not completely done after the recommended cooking time. When I try to put the cover back on the cooker, so I can cook it longer, the cover will not close. How can**

I get the cover closed?

Allow the pressure cooker to cool slightly. When the cooker is still hot, the air vent/cover lock will lift, preventing you from closing the cover. Before placing the cover back on, be sure the quick pressure release valve is in the “**Steam Out**” position. Once the cover is closed, move the lever to the “**Cook**” position.

- **What can be done if the food prepared in the pressure cooker has more liquid than desired?**
With the cover removed, press “**Sauté**” and allow the excess liquid to evaporate. Next time you prepare the same recipe, you may want to use less liquid.
- **I believe I am thoroughly cleaning my cooker, but sometimes I notice the odor of my last meal remains in the cooker. Is there something I am doing wrong?**
The sealing ring is made of silicone. Silicone has many wonderful properties but it does tend to retain odors. Over time, the odor will dissipate.

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

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

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

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

Chicken broth

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

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

WARRANTY REPAIR

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

The warranty DOES NOT APPLY to:

- using the device for other purposes than it was designed to
- failure to observe the “**IMPORTANT SAFETY WARNINGS**” stated in the user manual
- electrical or mechanical damage caused by improper use
- damage caused by natural elements such as water, fire, static electricity, power surges etc.
- damage caused by an unauthorized repair
- unreadable serial number

DECLARATION OF CONFORMITY

We, INTER-SAT LTD, org. slozka, declare that this device complies with the essential requirements and other relevant provisions of the standards and regulations relevant to the type of equipment.



This product complies with the requirements of the Europe Community.



When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means that the product is covered by the European Directive 2002/96/EC. Please inform yourself about the local separate collection system for electrical and electronic products. Please act according to your local rules and do not dispose of your old products with your normal household waste. Correct disposal of your old product helps to prevent potential negative consequences for the environment and human health.

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

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