

TESLA

TESLA EliteCook K80 Deluxe

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si vybral TESLA EliteCook K80 Deluxe.

Před použitím zařízení si prosím důkladně přečtěte pravidla bezpečného používání a držujte všechna běžná bezpečnostní pravidla.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

Přečtěte si a pochopte všechny pokyny. Nedodržení níže uvedených pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem, požár, vážné zranění nebo poškození majetku. Varování, upozornění a instrukce uvedené v tomto uživatelském manuálu nemohou pokrýt všechny možné podmínky a situace, které mohou nastat. Provozovatel musí pochopit, že zdravý rozum a opatrnost jsou faktorem, který nelze zabudovat do tohoto produktu, ale musí jej poskytnout provozovatel.

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

- Nepoužívejte toto zařízení k jinému než určenému použití.
- Nikdy nezapínejte zařízení prázdné.
- Nikdy nevkládejte potraviny nebo nenalévejte tekutiny do základny spotřebiče. Potravinami a tekutinami se plní vždy pouze Nerezová varná nádoba pro vaření pod tlakem nebo Koš pro horkovzdušný ohřev.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody nebo do jiné tekutiny.
- Nevkládejte větší množství potravin než je doporučené množství. Zařízení není určeno pro vaření klasických fritovaných jídel (nenaplňujte misku olejem). Zdravý způsob fritování je založen na principu cirkulace horkého vzduchu, který nevyžaduje žádné nebo velmi malé množství oleje.
- Před každým použitím zkontrolujte bezpečnostní tlakový ventil, aby jste se ujistili, že není znečištěný nebo zablokovaný. Vycištěte nečistoty z odvodu vzduchu ventilů.
- **POZOR!** V průběhu vaření nebo při otevření horního víka může docházet k silnému vertikálnímu úniku horké páry.
- Nezakrývejte přívod vzduchu a výstupní otvory vzduchu, když je zařízení v provozu.
- Nepoužívejte zařízení v blízkosti hořlavých materiálů. Při používání ponechte kolem zařízení nejméně 15 cm volného prostoru.
- Pokud je zařízení v provozu, nezakrývejte přívod vzduchu ani jeho odvod.
- Použití neoriginálního příslušenství, které není výrobcem zařízení doporučeno, může způsobit zranění nebo poškození. Používejte pouze originální TESLA příslušenství, které je určeno k tomuto modelu. Všechny ostatní části nebo příslušenství, které nejsou určeny k použití s tímto přístrojem, jsou zakázány.
- Povrch mezi vnitřní nádobou a elektronickým ohřívačem musí být vždy čistý a suchý. Nedovolte vniknutí vody ani jiné kapaliny dovnitř zařízení, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo poškození zařízení.
- Neumísťujte zařízení na plynový hořák, elektrický hořák nebo do vyhřívané trouby.
- Toto zařízení vaří pod tlakem. Nesprávné použití může mít za následek opaření. Před zapnutím se vždy ujistěte se, že je zařízení řádně uzavřeno.
- Před každým použitím zkontrolujte držák a silikonové těsnění horního víka. Pokud zjistíte poškození, okamžitě přestaňte zařízení používat a vyměňte těsnění.

- Chcete-li zajistit bezpečný provoz a vyhovující výkon, vyměňte silikonové těsnění vždy pokud došlo ke změně jeho velikosti, ztvrdnutí, deformaci, popraskání nebo roztržení.
- Neotvírejte zařízení, dokud není uvolněn veškerý vnitřní tlak. Uvolňovací ventil musí být otočen do polohy „Venting - Odvzdušnění (Vypouštění páry)“. Pokud ventil nedovoluje otočení horního víka, znamená to, že je zařízení stále pod tlakem.
- Při použití zařízení v blízkosti dětí je nutná důkladná kontrola. Nedoporučujeme, aby zařízení používaly děti samostatně.
- Zařízení nikdy nepoužívejte pro tlakové vaření s olejem (fritování s uzavřeným víkem).
- Nepoužívejte zařízení v příliš teplém, prašném, vlhkém prostředí nebo venku.
- Zařízení sami neopravujte, vystavujete se tak nebezpečí poranění elektrickým proudem a ztrátě záruky.
- Připojte zástrčku k zařízení a teprve potom zapojte kabel do síťové zásuvky, která je uzemněna. Pro odpojení zařízení stiskněte jednou tlačítka „STOP“ a poté „ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ“ a odpojte zástrčku ze zásuvky. Ujistěte se, že je napájecí kabel plně připojený oběma konektory, při nesprávném připojení může dojít k poškození nebo požáru!
- Před čištěním odpojte napájecí kabel ze zásuvky a nechte zařízení vychladnout.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem přístroje jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo pro profesionální účely, nebo pokud se nepoužívá podle pokynů v uživatelském manuálu, stává se záruka neplatnou.
- UPOZORNĚNÍ: Plastové sáčky používané k zabalení tohoto spotřebiče mohou být nebezpečné. Abyste předešli riziku udušení, uchovávejte tyto sáčky mimo dosah dětí. Tyto sáčky nejsou hračky.

DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

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

NEPOUŽÍVEJTE SPOTŘEBIČ S PRODLUŽOVACÍM KABELEM.

PŘIPOJTE NAPÁJECÍ KABEL PŘÍMO POUZE DO UZEMNĚNÉ ELEKTRICKÉ ZÁSUVKY 230 V.



POZOR, HORKÝ POVRCH

- Nepokládejte zařízení na hořlavý povrch.
- Uchovávejte zařízení z dosahu hořlavých a těkavých látek.
- Nepoužívejte zařízení v blízkosti nebo u povrchů, které jsou citlivé na teplo nebo ty, které mohou být poškozeny párou.
- Aby nedošlo k opaření unikající párou při zvednutí horního víka, opatrně jej zvedněte vždy směrem od sebe. Odkapávající voda nikdy nesmí natéct do vnitřní části zařízení.
- Je-li zařízení v provozu, teplota přístupných povrchů může být vyšší. Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho provozu zahřívají, buďte opatrní.
- S horkým spotřebičem nehýbejte. Při přemísťování zařízení postupujte opatrně z důvodů velmi horké kapaliny, můžete se popálit horkým jídlem, olejem nebo kapalinou. Vždy používejte rukojeti zařízení.
- Před transportem a uskladněním nechte spotřebič zcela vychladnout.

POPIS



- 1 Víko hrnce
- 2 Ventil pro uvolnění tlaku
- 3 Základna zařízení
- 4 Nerezová varná nádoba pro vaření pod tlakem
- 5 Koš pro horkovzdušný ohřev
- 6 Nerezový rošt (pro vaření v tlaku nebo horkovzdušný ohřev)
- 7 Tukový filtr (pro jeho sestavení jemně přitlačte na sítku)
- 8 Nádobka na tuk (ujistěte se, že je správně připevněna ve spodní části zařízení)
- 9 Nádobka na kondenzát (ujistěte se, že je správně připevněna v horní části zařízení)

Další příslušenství: silikonové víko, plastová odměrka, plastová lžička, nerezová nádoba na přílohy, nerezový košík.



NASAĎTE TUKOVÝ FILTR OPATRNĚ NA SÍTKU TAK, ABY NEDOŠLO K JEHO ZATLAČENÍ DOVNITŘ!

Nesprávné sestavení tukového filtru nebo jeho zatlačení dovnitř sítě, může mít za následek nefunkčnost nebo nesprávnou cirkulaci horkého vzduchu a nevratné poškození zařízení.

Při používání koše pro horkovzdušný ohřev zajistěte, aby byl tukový filtr na svém místě uprostřed koše a nerezový stojánek vždy umístěte dovnitř.

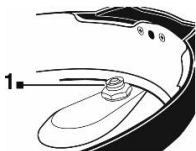
OVLÁDACÍ PANEL



- 1 Snížení délky vaření/teploty/tlaku
- 2 Zvýšení délky vaření/teploty/tlaku
- 3 Přepínání délky vaření/teploty/tlaku
- 4 STOP
- 5 ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ
- 6 START/PAUZA

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Umístěte zařízení na rovný a stabilní povrch.
3. Stiskněte modré tlačítko Zamknout/Odemknout na rukojeti víka. Otočte víkem proti směru hodinových ručiček, aby se šipka na víku zarovнала se značkou odemčení na základně a víko sejměte.
4. Sejměte a umyjte těsnicí kryt a silikonové těsnění víka v teplé, mýdlové vodě. Vyčistěte horní víko vlhkým, mýdlovým hadříkem. Dejte pozor, aby nedošlo ke ztrátě těsnění a bezpečnostního ventilu! Neponořujte víko hrnce do vody. Důkladně díly opláchněte a osušte.
5. Vyjměte všechny části a příslušenství ze zařízení a umyjte je v teplé vodě prostředkem na mytí nádobí.
6. Otřete vnitřní a vnější stranu základny zařízení vlhkým hadříkem.
7. **POZOR!** Nikdy nenalévejte vodu dovnitř zařízení (základny) a neponořujte napájecí kabel do vody. Vždy se ujistěte, že je vnitřní nerezová varná nádoba zcela suchá než ji umístíte zpět do těla zařízení (základny).
8. Zkontrolujte, zda je zařízení připraveno k použití, ventil pro uvolnění tlaku a modrý bezpečnostní je čistý a je správně nasazeno silikonové těsnění horního víka.
9. Ačkoliv kovový filtr a modrý bezpečnostní ventil nebudete muset čistit po každém použití, měli byste je pravidelně kontrolovat a v případě potřeby vyčistit. Kovový filtr vyčistěte vlhkým hadříkem a prostředkem na nádobí.



Z modrého bezpečnostního ventilu sejměte malé těsnění ze spodní strany víka, vytáhněte modrý ventil na horní straně a umyjte jej v teplé, mýdlové vodě. Pravidelně kontrolujte uvolňovací matici odvodušňovací trubky ventilu pro uvolnění tlaku. Je-li to nutné, znovu ji jemně dotáhněte klíčem. Opětovná montáž modrého bezpečnostního ventilu do horního víka - vložte modrý bezpečnostní ventil užší stranou do otvoru víka z horní strany a poté ze spodní strany víka na ventil nasadte malý silikonový kroužek (1).
POZOR: Nesprávné sestavení způsobí netěsnost víka a únik páry!

10. Před i po každém použití zkontrolujte modrý bezpečnostní ventil a malý silikonový kroužek, zejména při umývání, aby nedošlo k jejich vypadnutí a ztrátě.
11. Nasadte plastovou nádobku pro kondenzát na zadní stranu hrnce.
12. Nasadte nádobku na tuk do spodní části zařízení.
13. Pravidelně kontrolujte a vyprázdňete (i v průběhu vaření) nádobu na tuk a nádobu na kondenzát.

POZNÁMKA: Během prvních několika použití může být cítit „horký plast“. Tento je u nových spotřebičů zcela normální, protože materiál se poprvé zahřívá. Po prvních několika použitích tento jev zmizí.

OTEVŘENÍ HRNCE

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

UZAVŘENÍ HRNCE

Před uzavřením hrnce se ujistěte, že je silikonové těsnění správně nasazeno po celém obvodu horního víka a je nasazen modrý bezpečnostní ventil. Uchopte pevně víko a otočte jej ve směru hodinových ručiček až uslyšíte cvaknutí a pípnutí. Šípka na horním víku bude zarovnána na šípku na těle hrnce.

Funkce „SMAŽENÍ“ by měla být používána bez horního víka.

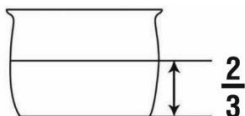
Pokud je silikonové těsnění poškozeno, nikdy nepokračujte ve vaření!

NIKDY NEVAŘTE BEZ VARNÉ NÁDOBY

Před vložením varné nádoby do zařízení se ujistěte, že vnější strana této varné nádoby na vaření je zcela suchá. Po vložení vnitřní nerezové hrnce do základny hrnce s ním lehce otáčejte, aby byl zajištěn dobrý kontakt mezi vnitřní nádobou a topným tělesem na dně hrnce. Zkontrolujte, zda je odvodušňovací filtr čistý. Pokud ne, vyčistěte otvor, abyste odstranili ucpání.

Při vaření potravin jako suché fazole, hrách nebo čočka doporučujeme tyto nejdříve namočit. Během vaření mohou tyto potraviny pěnit a nabývat objemu a mohly by způsobit zablokování odvodušňovacího ventilu. Nikdy nevařte pod tlakem jablka, brusinky, rebarboru, těstoviny a sušené polévkové směsi.

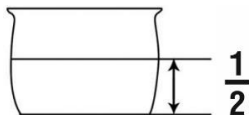
- Ujistěte se, že jste nerezovou varnou nádobu na vaření nepřehlnili nad značku **MAX PRESSURE COOK**.



Při vaření potravin, které pěň nebo nabývají objemu jako rýže, lusk, fazole, hrách, čočka, sušená zelenina nebo potraviny, které jsou většinou kapaliny, jako jsou některé polévky, nikdy nevyplňujte hrnec více než na polovinu objemu hrnce!

- Ujistěte se, že jste nerezovou varnou nádobu pro vaření rýže nepřehlnili nad značku

MAX RICE CUP 1/2.



Pro vaření rýže nepřekračujte značku MAX RICE CUP 1/2.

Nikdy se nepokoušejte otevřít horní víko, dokud zařízení nevychladne a neuvolní se veškerý vnitřní tlak. Obtížné otáčení víka naznačuje, že je zařízení stále pod tlakem. Jakmile se veškerá pára uvolní, tlak klesne a horní víko se bude moci snadno otáčet.

JAK POUŽÍVAT MULTIFUNKČNÍ HRNEC PŘI VAŘENÍ POD TLAKEM

Než začnete vařit, přečtěte si část „DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ“ a vždy ověřte, zda je zařízení správně sestaveno. Pro vaření pod tlakem je nutné používat „Nerezovou varnou nádobu pro vaření pod tlakem“. Pokud se pokusíte použít Koš pro horkovzdušný ohřev, zobrazí se na displeji chybové hlášení „POT“ (Hrniec) a nebudete schopni pokračovat ve vaření, dokud nevložíte „Varnou nádobu pro vaření pod tlakem“. Pokud víko není správně nasazeno a uzavřeno, na displeji se zobrazí chybová zpráva „LID“ (Víko), nebudete schopni pokračovat ve vaření, dokud víko správně neuzavřete a nezajistíte. Pokud nebude vybrán nebo spuštěn žádný režim, tlakový hrniec pípne a automaticky se vypne.

1. Umístěte zařízení na suchý a rovný povrch.
 2. Uchopte pevně víko a otočte jej ve směru hodinových ručiček až uslyšíte cvaknutí a šipka na horním víku bude zarovnána na šipku na těle hrnce.
 3. Přesuňte ventil do polohy „Utěsnění - Sealing“.
 4. Vyberte příslušné tlačítko předvolby typu vaření na ovládacím panelu, upravte případně délku a tlak (Vysoký/Nízký) nebo teplotu pro vaření.
 5. Proces vaření zahájíte stisknutím tlačítka „START/PAUZA“.
 6. Když je zařízení ohříváno, může se vzduch uvolňovat kolem černého odvodušňovacího ventilu. Jakmile je hrniec správně natlakován, horní víko se zablokuje proti otevření a spustí se odpočet délky vaření.
 7. Během vaření si můžete někdy všimnout uvolňování páry modrým bezpečnostním nebo černým odvodušňovacím ventilem. To je v pořádku.
 8. Je také v pořádku, pokud během vaření uslyšíte jak se hrniec ohřívá a vypíná, kvůli kontrole tlaku v hrnci.
 9. Po uplynutí doby vaření zařízení zapípá, na displeji se zobrazí „00:00“ a přepne se do režimu „UDRŽENÍ TEPLoty“, pokud byl tento režim před spuštěním vaření zapnutý. Pokud režim „UDRŽENÍ TEPLoty“ nebyl zapnutý, hrniec po ukončení vaření zapípá a na displeji se zobrazí „END“.
 10. Poté, co se tlak samovolně úplně sníží nebo poté až ho sami rychle snížíte otočením do polohy „Odvzdušnění - Venting“ uvidíte, že modrý bezpečnostní ventil v horním víku je v dolní poloze, opatrně otočte horní víko proti směru hodinových ručiček a zvedněte jej rovně nahoru tak, aby reziduální kapalina odkapala do hrnce.
 11. **POZOR:** pára nebo horká kapalina mohou způsobit popálení.
 12. Po dokončení vaření odpojte napájecí kabel od elektrické zásuvky a poté od zařízení.
 13. Před čištěním nechte zařízení zcela vychladnout.
- Otočení vypouštěcího ventilu páry „Venting - Odvzdušnění (Vypouštění páry)“ je volitelné, pokud vaříte kombinovaně. Podrobnosti naleznete v části „UVOLNĚNÍ TLAKU“.
 - Při vaření, až do vychladnutí, může ze zařízení unikat pára a hrozí nebezpečí opaření.

V průběhu vaření nebo při otevření horního víka může dojít k silnému vertikálnímu úniku horké páry. Buďte opatrní!

UVOLNĚNÍ TLAKU

Rychlé uvolnění tlaku

Tato metoda se používá při vaření zeleniny, mořských plodů a jiných potravin, které nechceme, aby se rozvařily. Po uplynutí doby vaření stisknete tlačítko „STOP“ a okamžitě přesuňte páku černého ventilu do polohy „Odvzdušnění - Venting“. Uslyšíte unikající páru a během 2 až 3 minut bude tlak uvolněn. Pokles tlaku bude viditelný také na modrém bezpečnostním 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 páku černého ventilu v pozici „Utěsnění - Sealing“. Zařízení pomalu vychladne a modrý bezpečnostní ventil se dostane do spodní polohy.

Dokud je v zařízení tlak (modrý bezpečnostní ventil je v horní poloze), nenaklánějte se nad něj, protože může dojít k úniku horké páry.

RUČNÍ NASTAVENÍ

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

1. Vložte potraviny do nerezové varné nádoby.
2. Zavřete horní víko otáčením ve směru hodinových ručiček.
3. Nastavte páku ventilu do polohy „Utěsnění - Sealing“.
4. Zapojte napájecí kabel do 230 V zásuvky.
5. Zapněte zařízení stisknutím tlačítka „ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ“.
6. Na LED displeji se zobrazí „On“.
7. Stiskněte tlačítko „RUČNÍ NASTAVENÍ“ a zvolte délku vaření.
8. Chcete-li zvýšit nebo snížit výchozí dobu vaření, stiskněte tlačítko „ČAS/TEPLOTA“ a v krocích po 1 minutě nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.
9. Chcete-li změnit tlak, stiskněte tlačítko „ČAS/TEPLOTA“ a nastavte požadovaný vysoký „Hi“ nebo nízký „Lo“ tlak stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.
10. Stisknutím tlačítka „START/PAUZA“ spustíte vaření.
11. Po uplynutí doby vaření přístroj zapípá, na displeji se zobrazí „00:00“ a zařízení se automaticky přepne do režimu „UDRŽOVÁNÍ TEPLoty“.
12. Nechte tlak přirozeně uvolnit nebo jej uvolněte rychle přepnutím páky ventilu do polohy „Odvzdušnění - Venting“.
13. Otevřete zařízení a zvedněte horní víko rovně nahoru tak, aby reziduální kapalina odkapala do hrnce.

POMALÉ VAŘENÍ

Vzhledem k povaze pomalého vaření maso nezahnědne, jako kdyby se vařilo na pánvi nebo v troubě. Před Pomalým vařením není nutné maso opékat, ale můžete to provést na programu „SMAŽENÍ“ nebo na pánvi, pokud vám maso takto více chutná. Opečení mletého 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 hrnce 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. Vložte potraviny do nerezové varné nádoby.
2. Zavřete horní víko otáčením ve směru hodinových ručiček.
3. Vaří se bez tlaku, nastavte páku ventilu do polohy „Odvzdušnění - Venting“.
4. Zapojte napájecí kabel do 230 V zásuvky.
5. Zapněte zařízení stisknutím tlačítka „ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ“.
6. Na LED displeji se zobrazí „On“.
7. Stiskněte tlačítko „POMALÉ VAŘENÍ“ a zvolte délku vaření.
8. Chcete-li zvýšit nebo snížit výchozí dobu vaření, stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ a v krocích po 15 minutách nastavte požadovaný čas.
9. Stisknutím tlačítka „START/PAUZA“ spustíte vaření
10. Po uplynutí doby vaření přístroj zapípá, na displeji se zobrazí „00:00“ a zařízení se automaticky přepne do režimu „UDRŽOVÁNÍ TEPLoty“.
11. Otevřete zařízení a zvedněte horní víko rovně nahoru tak, aby reziduální kapalina odkapala do hrnce.

SOUS VIDE

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

- Tloušťka masa, drůbeže a ryb určí délku vaření. Po vyjmutí jídla ze sáčku použijte teploměr a ověřte, že bylo dosaženo bezpečné vnitřní teploty.
 - Bezpečnost potravin při manipulaci a vaření je vždy prioritou. Pokud si nejste jisti správným uvařením, přidejte 30 minut vaření, abyste bezpečně pasterizovali vejce nebo drůbež.
 - Osmažení po vaření dává potravinám křupavou strukturu. Po dokončení vaření nalejte olej na rozpálenou pánev a vařené maso rychle osmahněte po dobu 30 sekund na každé straně.
 - Zelenina se bude rychleji vařit, pokud je nakrájená na tenké malé kousky.
 - Ovoce lze vařit pomocí Sous Vide pro přípravu polév, pyré, sirupy a dalších. Vařte 2 až 2½ hodiny při 70°C a před použitím nechte vychladnout v plastovém sáčku.
 - Při vaření potravin vždy používejte sáčky na vakuové balení bez BPA.
1. Utěsněte potraviny vakuově do sáčků vhodné velikosti.
 2. Vložte potraviny do nerezové varné nádoby.
 3. Přidejte do hrnce tolik vody, aby bylo zajištěno, že vaše jídlo bude plně ponořené a vložte utěsněný sáček do vody s pokojovou teplotou.
 4. Zavřete horní víko otáčením ve směru hodinových ručiček.
 5. Vaří se bez tlaku, nastavte páku ventilu do polohy „Odvzdušnění - Venting“.
 6. Zapojte napájecí kabel do 230 V zásuvky.
 7. Zapněte zařízení stisknutím tlačítka „ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ“.
 8. Na LED displeji se zobrazí „On“.
 9. Stiskněte tlačítko „SOUS VIDE“.
 10. Chcete-li zvýšit nebo snížit výchozí dobu vaření, stiskněte tlačítko „ČAS/TEPLOTA“ a v krocích po 15 minutách nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.
 11. Chcete-li změnit výchozí teplotu (55°C), stiskněte tlačítko „ČAS/TEPLOTA“ a v krocích po 5°C nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.

12. Stisknutím tlačítka „START/PAUZA“ zahřejte vodu. Na displeji se zobrazí „PRE“, což znamená, že probíhá přehřívání.
13. Jakmile voda dosáhne správné teploty, zařízení pípne a začne odpočítávání doby vaření.
14. Po uplynutí doby vaření přístroj zapípá a na displeji se zobrazí „END“ (Konec)
15. Otevřete zařízení a zvedněte horní víko rovně nahoru tak, aby reziduální kapalina odkapala do hrnce.
16. Vyjměte opatrně sáček z vody a užijte si vaše jídlo.

SMAŽENÍ

Program „SMAŽENÍ“ se obvykle používá pro opečení/restování masa, zeleniny, drůbeže, cibule, typicky před vařením pod tlakem nebo pomalým vařením, k redukci kapaliny po vaření nebo pro získání omáčky plné chuti pro vaše jídlo.

Během programu „SMAŽENÍ“ nepoužívejte horní víko.

1. Přidejte trochu oleje do nerezové varné nádoby.
2. Zapojte napájecí kabel do 230 V zásuvky.
3. Zapněte zařízení stisknutím tlačítka „ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ“.
4. Na LED displeji se zobrazí „On“.
5. Stiskněte tlačítko „SMAŽENÍ“ a zvolte délku vaření.
6. Chcete-li zvýšit nebo snížit výchozí dobu vaření, stiskněte tlačítko „ČAS/TEPLOTA“ a v krocích po 1 minutě nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.
7. Chcete-li změnit výchozí teplotu, stiskněte tlačítko „ČAS/TEPLOTA“ a nastavte požadovanou teplotu Méně: 150°C / Střed: 175°C / Více: 190°C stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.
8. Stisknutím tlačítka „START/PAUZA“ spustíte vaření. Na displeji se zobrazí „PRE“, což znamená, že probíhá přehřívání.
9. Jakmile olej dosáhne správné teploty, zařízení pípne a začne odpočítávání doby vaření
10. Vložte potraviny do nerezové varné nádoby.
11. Po uplynutí doby vaření přístroj zapípá, na displeji se zobrazí „END“.
12. Po dokončení osmahnutí/restování stiskněte tlačítko „START/PAUZA“ a zvolte další program. Nechte zařízení zchladnout 2 - 3 minuty po ukončení funkce „SMAŽENÍ“, než začnete vařit pod tlakem.

PÁRA

Tlačítko „PÁRA“ je určeno pro vaření v páře, například zeleniny, mořských plodů nebo ohřívání jídla s nerezovým stojánkem pro vaření v páře.

1. Vložte napařovací stojánek do nerezové varné nádoby.
2. Přidejte potřebné množství vody do nerezové varné nádoby, minimálně však 1 litr. Napařovací stojánek nesmí být zcela ponořený ve vodě.
3. Vložte potraviny do nerezové varné nádoby.
4. Zavřete horní víko otáčením ve směru hodinových ručiček.
5. Nastavte páku ventilu do polohy „Utěsnění - Sealing“.
6. Zapojte napájecí kabel do 230 V zásuvky.
7. Zapněte zařízení stisknutím tlačítka „ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ“.
8. Na LED displeji se zobrazí „On“.
9. Stiskněte tlačítko „PÁRA“ a zvolte délku vaření.
10. Chcete-li zvýšit nebo snížit výchozí dobu vaření, stiskněte tlačítko „ČAS/TEPLOTA“ a v krocích po 1 minutě nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.

11. Chcete -li změnit tlak (množství) páry, stiskněte tlačítko „ČAS/TEPLOTA“ a nastavte požadovaný vysoký „Hi“ nebo nízký „Lo“ tlak stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.
12. Stisknutím tlačítka „START/PAUZA“ spustíte vaření.
13. Po uplynutí doby vaření přístroj zapípá, na displeji se zobrazí „00:00“ a zařízení se automaticky přepne do režimu „UDRŽOVÁNÍ TEPLoty“.
14. Nechte tlak přirozeně uvolnit nebo jej uvolněte rychle přepnutím páky ventilu do polohy „Odvzdušnění - Venting“. Po dokončení vaření zeleniny a mořských plodů použijte rychlé uvolnění páry, aby se jídlo nepřevařilo.
15. Otevřete zařízení a zvedněte horní víko rovně nahoru tak, aby reziduální kapalina odkapala do hrnce.

Na rozdíl od jiných funkcí tlakového vaření pracuje zařízení během programu „PÁRA“ na plný výkon. Tento vysoký výkon může jídlo spálit, pokud bude jídlo v přímém kontaktu se dnem vnitřního hrnce. Použijte proto držák pro vaření v páře, kovový košík nebo skleněnou/keramickou nádobu, která se vejde do vnitřního hrnce.

JOGURT

Pro výrobu domácího jogurtu použijte pasterizované mléko. Pokud použijete mléko nepasterizované (čerstvé), ohřejte jej před přípravou jogurtu na teplotu 70 až 80°C a následně rychle ochlaďte na teplotu 40 až 45°C, teplotu kontrolujte teploměrem.

- Pokud použijete více tučné mléko, bude výsledný jogurt hustší.
 - Pro výrobu použijte kvalitní neslazené jogurty, které obsahují skutečné živé kultury.
 - Pro kvalitní výsledek doporučíme používat pěkně čisté, ideálně sterilované nádoby, kuchyňské náčiní a šálky. Tímto zajistíte, aby nedocházelo k množení nežádoucích organismů v mléce.
 - Pro snadnou přípravu a manipulaci můžete využít TESLA šálky na výrobu jogurtu a TESLA silikonový popruh.
1. Do 1 litru vlažného mléka o teplotě 40°C, přidejte 2 až 3 lžice jogurtu a důkladně promíchejte.
 2. Směs vložte do nerezové varné nádoby, nebo do TESLA šálků na výrobu jogurtu. Pokud použijete k výrobě šálky, nalijte do nerezové varné nádoby 0,5 až 1 litr vody, můžete použít stojánek pro vaření v páře nebo TESLA silikonový popruh a šálky vložte do varné nádoby.
 3. Zavřete horní víko otáčením ve směru hodinových ručiček.
 4. Vaří se bez tlaku, nastavte páku ventilu do polohy „Odvzdušnění - Venting“.
 5. Zapojte napájecí kabel do 230 V zásuvky.
 6. Zapněte zařízení stisknutím tlačítka „ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ“.
 7. Na LED displeji se zobrazí „On“.
 8. Stiskněte tlačítko „JOGURT“ a zvolte délku vaření.
 9. Chcete-li zvýšit nebo snížit výchozí dobu vaření, stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ a v krocích po 5°C nastavte požadovaný čas.
 10. Stisknutím tlačítka „START/PAUZA“ spustíte vaření
 11. Po uplynutí doby vaření přístroj zapípá, na displeji se zobrazí „END“.
 12. Otevřete zařízení hrnce a zvedněte horní víko rovně nahoru tak, aby reziduální kapalina odkapala do hrnce.

ODLOŽENÝ START

Tuto funkci použijte pro opožděný start vaření. Nedoporučujeme používat tuto funkci pro potraviny, které podléhají rychlé zkáze, jako je maso nebo ryby, pokud jsou ponechány bez dalšího zpracování několik hodin při pokojové teplotě. Vařená rýže může změnit strukturu na měkkou, kvůli delší době

namáčení nebo ji můžete snadněji připálit. Také kaše, ovesné vločky, pěňivé a lepkavé potraviny nejsou pro tuto funkci vhodné, protože mohou ucpat bezpečnostní ventil.

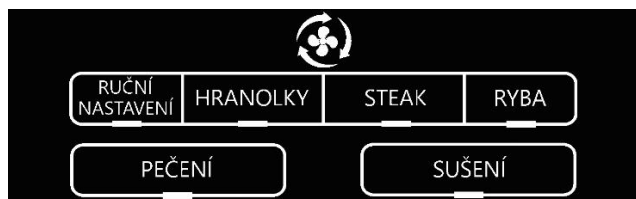
1. Postupujte podle pokynů pro přidání jídla, úpravu délky vaření, teploty nebo tlaku pro jakýkoliv program, který používáte.
2. Zvolte vybraný program vaření, nastavte dobu vaření, teplotu nebo tlak
3. Stiskněte tlačítko „ODLOŽENÝ START“. Na displeji se zobrazí časovač.
4. Chcete-li zvýšit nebo snížit výchozí časové zpoždění (30 minut), stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ a v krocích po 15 minutách nastavte požadovaný čas zpoždění.
5. Stiskněte tlačítko „START/PAUZA“ a na displeji bude odpočítáván čas, který zbývá do spuštění programu. Spuštění zvoleného program začne automaticky, jakmile časovač vyprší.
6. „ODLOŽENÝ START“ není možné použít s programem „SMAŽENÍ“, „SOUS VIDE“ a „JOGURT“.

UDRŽENÍ TEPLoty

Tento režim je ve výchozím nastavení zapnutý pro všechny funkce tlakového vaření kromě „SOUS VIDE“, „JOGURT“, „SMAŽENÍ“ a programů pro horký vzduch. Chcete-li funkci „UDRŽENÍ TEPLoty“ vypnout, stiskněte tlačítko „UDRŽENÍ TEPLoty“ po výběru programu vaření a kontrolka zhasne.

Po dokončení vaření se přístroj přepne do režimu „UDRŽENÍ TEPLoty“, rozsvítí se tlačítko „UDRŽENÍ TEPLoty“ a pokrmy zůstanou po dokončení vaření teplé až 24 hodin. Stisknutím tlačítka „STOP“ nebo „UDRŽENÍ TEPLoty“ režim ukončíte.

HORKÝ VZDUCH



Fritéza pracuje na principu ohřevu pomocí horkého vzduchu.

- Neplňte koš olejem, tukem na smažení nebo jinou tekutinou.
- Na fritézu nic nepokládejte.

Pro vaření horkým vzduchem je nutné používat „Koš pro horkovzdušný ohřev“. Pokud se pokusíte použít „Varnou nádobu pro vaření pod tlakem“, zobrazí se na displeji se chybové hlášení „POT“ (Hrniec) a nebudete schopni pokračovat ve vaření, dokud nevložíte „Koš pro horkovzdušný ohřev“.

Aby se předešlo přehřátí, ventilátor zařízení běží přibližně 40 sekund, jakmile je vaření pozastaveno nebo ukončeno.

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

1. Vložte „Koš pro horkovzdušný ohřev“ do základny, poté do něj umístíte sestavený tukový filtr a nerezový stojánek nebo fritovací košík.
2. Umístíte jídlo na rošt pro horkovzdušný ohřev.
3. Zamkněte víko a otočte ventil pro vypouštění páry do polohy „Odvzdušnění - Venting“.

4. Zapojte napájecí kabel do 230 V zásuvky.
5. Zapněte zařízení stisknutím tlačítka „ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ“.
6. Na LED displeji se zobrazí „On“.
7. Stiskněte tlačítko „RUČNÍ NASTAVENÍ“ nebo zvolte některý z programů. Každý program má vlastní přednastavenou délku vaření a teplotu.
8. Chcete-li zvýšit nebo snížit vychozí dobu vaření, stiskněte tlačítko „ČAS/TEPLOTA“ a v krocích po 1 minutě nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.
9. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte tlačítko „ČAS/TEPLOTA“ a nastavte požadovanou teplotu stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.
10. Stisknutím tlačítka „START/PAUZA“ spustíte vaření.
11. Během vaření můžete stisknout tlačítko „START/PAUZA“ a odemknout víko, protřepat jídlo aby bylo propečené rovnoměrně. Poté znovu zavřete víko a stisknutím tlačítka „START/PAUZA“ pokračujte v vaření.
12. Když je vaření dokončeno, zařízení zapípá a na displeji se objeví „END“.
13. Odemkněte a sejměte víko.

KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

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

1. Uvařte jídlo pod tlakem v nerezové varné nádobě.
2. Vyjměte nerezovou varnou nádobu ze základny.
3. Vložte „Koš pro horkovzdušný ohřev“ do základny, poté do něj umístěte sestavený tukový filtr a stojánek nebo koš pro horkovzdušný ohřev.
4. Vložte uvařené jídlo.
5. Zamkněte víko a otočte ventil pro vypouštění páry do polohy „Odvzdušnění - Venting“.
6. Stiskněte tlačítko napájení a na ovládacím panelu vyberte „Ruční nastavení“ nebo zvolte některý z programů.
7. Nastavte požadovanou dobu ohřevu a teplotu tlačítkem „+“ nebo „-“.
8. Ohřev zahájíte stisknutím tlačítka „START/PAUZA“.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití:

1. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky ve zdi a poté ze zařízení. Nechte zařízení zcela vychladnout.
2. Po každém použití rozeberte a vyčistěte horní víko, kovový filtr, tlakový ventil a zkontrolujte silikonové těsnění. Pokud je kovový 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. V případě potřeby vyčistěte kovový filtr malým štětcem, abyste odstranili všechny částice potravin z otvorů.
6. Pravidelně kontrolujte uvolňovací matici odvzdušňovací trubky ventilu pro uvolnění tlaku. Je-li to nutné, znovu ji jemně dotáhněte klíčem.
7. Vyjměte odnímatelný vnitřní hrnec a příslušenství a umyjte v teplé vodě s jemným čistícím prostředkem. Nerezový vnitřní hrnec je možné umývat v myčce na nádobí. Koš pro horkovzdušný ohřev, fritovací košík a tukový filtr umývejte pouze ručně, v teplé vodě s jemným čistícím prostředkem.
8. Důkladně osušte všechny části.
9. Pokud zařízení delší dobu nepoužíváte, uložte jej na suchém místě, nezavírejte pevně horní víko.
10. **POZOR!** Nikdy nenalévejte kapalinu do těla samotného tlakového hrnce nebo jej neponožujte ve

vodě. Vždy se ujistěte, že je zařízení i nádoba pro vaření před použitím úplně suché.

POPIS PROGRAMŮ

PROGRAM	ČAS		TLAK/TEPLOTA	
	přednastavený	volitelný	přednastavený	volitelný
Ruční nastavení (tlakové vaření)	30 minut	1 minuta až 24 hodin	Vysoký	Nízký - Vysoký
Maso	60 minut	1 až 240 minut	Vysoký	Nízký - Vysoký
Polévka	30 minut	1 až 120 minut	Vysoký	Nízký - Vysoký
Rýže	12 minut	8 až 15 minut	Vysoký	Nízký - Vysoký
Pomalé vaření	6 hodin	15 minut až 24 hodin	-	-
Sous vide	2 hodiny	15 minut až 24 hodin	55°C	50 až 95°C
Smažení	30 minut	1 až 30 minut	175°C	150/175/190°C
Pára	15 minut	2 až 25 minut	Vysoký	Nízký - Vysoký
Jogurt	8 hodin	15 minut až 24 hodin	cca 40°C	-
Ruční nastavení (horký vzduch)	15 minut	1 až 60 minut	200°C	90 až 220°C
Hranolky	20 minut	1 až 60 minut	200°C	90 až 220°C
Steak	25 minut	1 až 60 minut	180°C	90 až 220°C
Ryba	18 minut	1 až 60 minut	190°C	90 až 220°C
Pečení	15 minut	1 až 120 minut	175°C	90 až 220°C
Sušení	2 hodiny	30 minut až 12 hodin	70°C	30 až 75°C

OTÁZKY A ODPOVĚDI

Co znamená, když se na displeji zobrazí „E3“ a zařízení přestane pracovat?	Zařízení se přehřálo. 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, cca 10 minut. Poté zařízení otevřete, dolejte tekutinu, naprogramujte jej a spusťte vaření znovu.
Co znamená, pokud se displeji zobrazí „E1“, „E2“, „E5“, „E6“ nebo „E7“ ?	E1: chyba senzoru, E2: zkrat obvodu, E5, E7 : chyba spínače, E6: zkrat snímače.
Co znamená, pokud se displeji zobrazí „POT“?	Vložili jste do zařízení nesprávnou nádobu, vyměňte ji. Vlivem nečistot může dojít k zaseknutí snímače vložené nádoby ve spodní poloze, zkontrolujte a odblokujte tento snímač, který je umístěn na dně hrnce pod vnitřní nádobou.
Někdy si při vaření pod tlakem všimnu, že se v něm tvoří korálky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Někdy slyším zvuk, který zní jako by unikla pára před časem, kdy	Ne. Oba tyto projevy jsou normální a mohou být očekávány jako součást vaření pod tlakem.

časovač začne odpočítávat čas pro přípravu jídla. Dělam něco špatně?	
Náhodně jsem stiskl nesprávné tlačítko a zařízení mi nechce povolit stisknout správné tlačítko. Co mohu dělat?	Stiskněte tlačítko „STOP“. To vám umožní začít znovu a stisknout správné tlačítko.
Když jsem se snažil upravit čas, nezměnil se. Co dělám špatně?	Stiskněte tlačítko „STOP“ a začněte opět zvolením požadovaného nastavení a úpravou času podle potřeby.
Vidím, jak z horního víka uniká pára. Proč?	Zapomněl jste nasadit silikonové těsnění, modrý pojistný ventil nebo černý tlakový ventil na horní víko. 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 „Odvzdušnění - Venting“. Tento ventil musí být v poloze „Utěsnění - Sealing“ pro zajištění tlaku a utěsnění zařízení.
Slyším a vidím ucházející páru z tlakového nebo modrého bezpečnostního ventilu. Proč?	I přesto, že je vše správně sestaveno, může v průběhu vaření docházet k bezpečnostnímu uvolnění tlaku, toto je v pořádku.
Čas pro vaření se nemění. Proč?	Zařízení ještě nedosáhlo 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. Otevřete tlakový ventil do polohy „Odvzdušnění - Venting“. Ověřte si, že modrý bezpečnostní ventil v horním víku tlakového hrnce, poklesl do své dolní polohy.
Někdy není mé jídlo hotové po naprogramovaném čase. Když se pokusím vrátit horní víko na hrnec, abych jídlo mohl vařit déle, horní víko se nezavře. Jak jej mohu zavřít?	Nechte zařízení mírně vychladnout. Když je zařízení stále horké, teplý vzduch v něm vytvoří tlak, modrý bezpečnostní ventil se zvedne a zabrání vám zavření horního víka. Před umístěním horního víka zpět na zařízení se ujistěte, že tlakový ventil je v poloze „Odvzdušnění - Venting“. Jakmile je horní kryt zavřený, přesuňte páčku do polohy „Utěsnění - Sealing“.
Co lze udělat, jestliže potraviny připravené v zařízení mají více tekutin než je požadováno?	Po sejmutí horního víka stiskněte tlačítko „Smažení“ a nechte

	přebytečnou kapalinu odpařit. Když příště budete vařit stejný recept, můžete použít méně tekutiny.
Jídlo není zcela uvařené.	Vložte menší dávky potravin do vnitřního vyjímatelného koše. Pokud je koš přeplněný, potraviny mohou být nedovařené. Zvyšte teplotu nebo délku vaření.
Myslím, že zařízení důkladně čistím, ale někdy si všimnu, že pach mého posledního jídla zůstává v hrnci. Co dělám špatně?	Těsnicí kruh pod víkem je vyroben ze silikonu. Silikon má mnoho skvělých vlastností a jednou z nich je bohužel také tendence udržovat pachy. Časem se případný zápach rozptýlí.
Při zapojení se nerozsvítí displej?	Zkontrolujte, že máte správně připojený napájecí kabel a vyzkoušejte jiné zásuvky.

PRAKTICKÝ POSTUP - příklad vaření polévky

Toto zařízení je ideální pro přípravu výborných polévek. Pokud přidáte do polévky suché fazole a hrách, nzapoměňte je nejdříve namočit.

POZOR! Nevařte pod tlakem polévky obsahující ječmen, rýži, těstoviny, zrna, a sušené polévkové směsi, protože mají tendenci k pěníni 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
kořenová zelenina,
nakrájíme na kousky
rozpůlená cibule
3 stroužky česneku,
rozpůlené
sůl, pepř, polévkové
koření

Přidejte kuře, kořenovou zeleninu, cibuli, česnek, sůl, pepř, koření a vodu do nádoby na vaření. Zavřete horní víko, stiskněte tlačítko „**Polévka**“, LED displej zobrazí „00:30“ a spusťte vaření.

Zařízení začne ohřev, po dosažení požadovaného tlaku začne vlastní vaření a odpočet 30 minut na displeji. (čas vaření můžete libovolně upravit sami, prodloužit nebo zkrátit, dle vašich potřeb).

Po dokončení odpočtu času nechte tlak pozvolna samostatně klesnout.

Další užitečné recepty naleznete v přiložené tištěné kuchařce a také na našem Facebooku nebo YouTube kanálu.

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA EliteCook K80 Deluxe?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTŘEBNÍ MATERIÁL A DOPLŇKY

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

ZÁRUČNÍ OPRAVA

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

Záruka se NEVZTAHUJE při:

- použití přístroje k jiným účelům
- nedodržení „DŮLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÍCH UPOZORNĚNÍ“ a dalších 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, TESLA Electronics LTD, prohlašujeme, že toto zařízení je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními norem a předpisů relevantních pro daný typ zařízení.



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



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

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

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

Dear customer,
thank you for choosing the TESLA EliteCook K80 Deluxe.

Please read the rules of safe use carefully before using the appliance and follow all usual safety rules.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Read all of the instructions and make sure you understand them. Failure to follow the instructions provided below may result in electric shock, fire, serious injury or damage to property. The warnings, notices and instructions given in this user manual cannot cover all possible conditions and situations which may arise. The operator must understand that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product, but must be provided by the operator.

This appliance is a complex electromechanical device, please note the following instructions:

- Do not use this appliance for any other than its intended use.
- Never switch on the appliance when it is empty.
- Never place foods or pour liquids into the base of the appliance. Foods and liquids should only be placed in the stainless-steel cooking pot for pressure cooking or the basket for heating with hot air.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- Do not load more than the recommended amount of food. The appliance is not designed for cooking conventional deep-fried foods (do not fill the bowl with oil). The healthy method of frying is based on the principle of hot air circulation which does not require any or a very small amount of oil.
- Check the pressure release valve before each use to ensure that it is not dirty or blocked. Clean any dirt from the air release valves.
- **WARNING!** Strong vertical leakage of hot steam may occur during cooking or when the top lid is opened.
- Do not block the air inlet and outlet vents while the appliance is operating.
- Do not use the appliance near any flammable materials. When using the appliance, leave at least 15 cm of free space around it.
- Do not block the air inlet or outlet while the appliance is in operation.
- Use of non-original accessories which are not recommended by the appliance manufacturer may cause injury or damage. Only use original TESLA accessories designed for this model. All other parts or accessories not intended for use with this appliance are prohibited.
- The surface between the inner pot and the electronic heater must always be clean and dry. Do not allow any water or other liquids to get inside the appliance to avoid electric shock or damage to the appliance.
- Do not place the appliance on a gas burner, electric burner or in a heated oven.
- This appliance cooks under pressure. Incorrect use may result in scalding. Always make sure the appliance is properly closed before switching it on.
- Check the holder and the silicone seal on the top lid before each use. If you discover any damage, stop using the appliance immediately and replace the seal.

- To ensure safe operation and satisfactory performance, replace the silicone seal whenever there is any change to its size, if it is hardened, deformed, cracked or torn.
- Do not open the appliance until all internal pressure has been released. The release valve must be turned to the "Venting" position. If the valve does not allow the top cover to turn, this means that the appliance is still under pressure.
- Thorough inspection is necessary when using the appliance near children. We do not recommend that children use the appliance alone without supervision.
- Never use the appliance for pressure cooking with oil (deep frying with the lid closed).
- Do not use the appliance in an excessively warm, dusty, humid environment or outdoors.
- Do not repair the appliance yourself. You run the risk of electric shock and loss of the warranty.
- Connect the plug to the appliance before plugging the power cord into an earthed mains socket. To disconnect the appliance, press the "STOP" button once and then the "ON/OFF" button and disconnect the plug from the socket. Ensure that the power cable is fully connected with both connectors. Incorrect connection may cause damage or fire!
- Before cleaning, unplug the power cord and allow the appliance to cool down.
- The manufacturer and the importer to the European Union is not liable for any damage caused by operation of the appliance such as injury, scalding, fire or damage to other items, etc.
- If the appliance is used incorrectly or for professional purposes, or if it is not used in line with the instructions in the user manual, the warranty will become void.
- NOTE: The plastic bags used to package this appliance can be dangerous. Keep these bags out of the reach of children to avoid the risk of suffocation. These bags are not toys.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD

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

DO NOT USE THIS APPLIANCE WITH AN EXTENSION LEAD.

Connect the power cord directly to a grounded 230 V electrical outlet only.



CAUTION, HOT SURFACE

- Do not place the appliance on a flammable surface.
- Keep the appliance out of the reach of flammable and volatile substances.
- Do not use the appliance near or on surfaces which are sensitive to heat or which may be damaged by steam.
- To avoid being scalded by escaping steam when lifting the top lid, always lift it carefully away from yourself. Dripping water must never drip into the inside of the appliance.
- The temperature of accessible surfaces may be higher while the appliance is in operation. The casing, pot and metal parts of the appliance get hot during operation, be careful.
- Do not move the appliance when hot. Use caution when moving the appliance to a different location because of the very hot liquid. Hot food, oil or other liquids can cause burns. Always use the appliance handles.
- Allow the appliance to cool down completely before moving and storage.

DESCRIPTION



- 1 Lid of the pressure cooker
- 2 Pressure release valve
- 3 Appliance base
- 4 Stainless steel cooking pot for pressure cooking
- 5 Basket for heating with hot air
- 6 Stainless-steel grill (for pressure cooking or heating with hot air)
- 7 Grease filter (press gently on the mesh to assemble)
- 8 Grease drip pan (make sure it is properly attached at the bottom of the appliance)
- 9 Condensate drip pan (make sure it is properly attached at the top of the appliance)

Other accessories: silicone lid, plastic measuring cup, plastic spoon, stainless-steel pan for side dishes, stainless-steel basket.

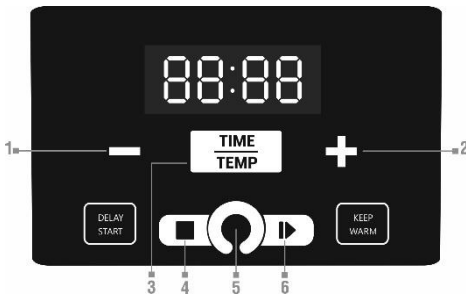


CAREFULLY PLACE THE GREASE FILTER ON THE NET TO PREVENT IT'S PUSHING IN!

Improper assembly of the grease filter or pushing it into the net can result in malfunction or incorrect circulation of hot air and irreversible damage to the appliance.

When using the hot air heating basket, make sure that the grease filter is in place in the middle of the basket and always place the stainless steel stand inside.

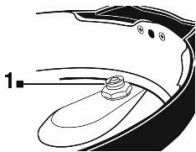
CONTROL PANEL



- 1 Reduce cooking time/temperature/pressure
- 2 Increase cooking time/temperature/pressure
- 3 Switch between cooking time/temperature/pressure
- 4 STOP
- 5 ON/OFF
- 6 START/PAUSE

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Place the appliance on a flat and stable surface.
3. Press the blue Lock/Unlock button on the handle of the lid. Turn the lid in an anticlockwise direction to align the arrow on the lid with the unlock mark on the base and remove the lid.
4. Remove and wash the sealing cap and silicone sealing of the lid in warm, soapy water. Clean the top lid with a damp, soapy cloth. Be careful not to lose the seal and the safety valve! Do not immerse the lid of the pressure cooker in water. Rinse and dry the parts thoroughly.
5. Remove all parts and accessories from the appliance and wash them in warm water with washing-up liquid.
6. Wipe the inside and outside of the appliance base with a damp cloth.
7. **WARNING!** Never pour water inside the appliance (base) or immerse the power cord in water. Always make sure that the inner stainless-steel cooking pot is completely dry before placing it back into the body of the appliance.
8. Check whether the appliance is ready for use, the pressure release valve and blue safety valve are clean and that the silicone seal on the top lid is correctly fitted.
9. Although you will not need to clean the metal filter and blue safety valve after every use, you should check them regularly and clean them if necessary. Clean the metal filter with a damp cloth and washing-up liquid.



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

Regularly check the release nut of the pressure relief valve breather pipe. If necessary, gently tighten it again with a wrench. Re-installation of the blue safety valve into the top lid - insert the blue safety valve with the narrower side into the opening of the lid from the top side and then place the small silicone ring (1) on the valve from the underside of the lid.

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

10. Before and after each use, check the blue safety valve and the small silicone ring, especially when washing, to prevent them from falling out and being lost.
11. Fit the plastic condensate drip container to the back of the appliance.
12. Fit the grease drip container to the bottom of the appliance.
13. Regularly check and empty (even during cooking) the condensate drip container and the grease container.

NOTE: During the first few uses, you may smell "hot plastic". This is quite normal for new appliances as the material is heating up for the first time. This phenomenon will disappear after the first few uses.

OPENING THE PRESSURE COOKER

Move the valve to "Venting" position. Grasp the lid firmly, press the blue "OPEN" button to release the top lid and turn it in an anticlockwise direction. Despite this, slight negative pressure may still build up in the pressure cooker, so you may sometimes lift the inner stainless-steel pot slightly together with the lid.

CLOSING THE PRESSURE COOKER

Before closing the pressure cooker, make sure the silicone seal is correctly fitted around the rim of the top lid and the blue safety valve is fitted. Grasp the lid firmly and turn it in a clockwise direction until you hear a click and a beep. The mark on the top lid will be aligned with the mark on the body of the pressure cooker.

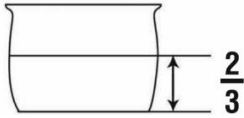
The „SAUTE" function should be used without the top lid.

Never continue cooking if the silicone seal is damaged!

NEVER COOK WITHOUT THE COOKING POT

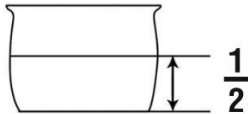
Before placing the cooking pot into the appliance, make sure that the outside of this cooking pot is completely dry. After placing the inner stainless-steel pot into the base of the pressure cooker, rotate it slightly to ensure good contact between the inner pot and the heating element at the bottom of the pressure cooker. Check that the air release filter is clean. If it is not, clean the hole to remove the blockage. When cooking foods such as dry beans, peas or lentils, we recommend soaking them first. During cooking, these foods may foam up and increase in volume and this could cause the air release valve to become blocked. Never pressure cook apples, cranberries, rhubarb, pasta and dried soup mixes.

- **Make sure you do not overfill the stainless-steel cooking pot above the MAX PRESSURE COOK mark.**



When cooking foods which foam up or increase in volume such as rice, beans, peas, lentils, dried vegetables or foods which are mostly liquids such as some soups, never fill the pressure cooker more than half full!

- **Make sure you do not overfill the stainless-steel pot for cooking rice above the MAX RICE CUP 1/2 mark.**



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

Never attempt to open the top lid until the appliance has cooled down and all the internal pressure has been released. If it is difficult to turn the lid, this indicates that the appliance is still under pressure. Once all of the steam has been released, the pressure will drop and the top lid will be able to rotate easily.

HOW TO USE THE APPLIANCE FOR PRESSURE COOKING

Read the "IMPORTANT SAFETY WARNINGS" section before you start cooking and always check that the appliance is correctly assembled. In order to pressure cook, the "stainless-steel cooking pot for pressure cooking" must be used. If you attempt to use the basket for heating with hot air, the error message "POT" will appear on the display and you will not be able to continue cooking until you insert the "cooking pot for pressure cooking". If the lid is not properly fitted and closed, the display will show the error message "LID" and you will not be able to continue cooking until the lid is properly closed and secured. If no mode is selected or started, the pressure cooker will beep and shut off automatically.

1. Place the appliance on a dry and flat surface.
2. Grasp the lid firmly and turn it in a clockwise direction until you hear a click and the mark on the top lid is aligned with the closed mark on the body of the pressure cooker.
3. Move the valve to the "Sealing" position.
4. Select the appropriate cooking type preset button on the control panel, adjust the cooking time and pressure (High/Low) or cooking temperature if necessary.
5. Start the cooking process by pressing the "START/PAUSE" button.
6. When the appliance is heating, air may be released around the black air release valve. As soon as the pressure cooker is properly pressurised, the top lid locks against opening and starts the cooking time countdown.
7. During cooking, you may sometimes notice steam being released by the blue safety valve or black air release valve. This is OK.
8. It is also OK if you hear the pressure cooker heating up and shutting off during cooking to check the pressure in the pressure cooker.
9. Once the cooking time has elapsed, the appliance will beep, the display will show "00:00" and switch to the "KEEP WARM" mode if this mode was switched on before cooking started. If "KEEP WARM" mode was not switched on, the appliance will beep once cooking has ended and the display will show "END".
10. After the pressure has completely reduced on its own, or after you have quickly reduced it yourself by turning the valve to the "Venting" position, you will see that the blue safety valve in the top lid

is in the lower position. Carefully turn the top lid in an anticlockwise direction and lift it straight up so that the residual liquid drips into the pressure cooker.

11. **WARNING:** steam or hot liquid may cause burns.
 12. When you have finished cooking, unplug the power cord from the mains socket and then from the appliance.
 13. Allow the appliance to cool completely before cleaning.
- Turning the steam release valve "Venting" is optional if you are combination cooking. See "RELEASING PRESSURE" section for more details.
 - Steam may escape from the appliance during cooking until it cools down and there is a risk of scalding.

Strong vertical leakage of hot steam may occur during cooking or when the top lid is opened. Be careful!

RELEASING PRESSURE

Quick release of pressure

This method is used when cooking vegetables, seafood and other delicate foods. When the cooking time has elapsed, press the "STOP" button and immediately move the black valve lever to the "Venting" position. You will hear steam escaping and the pressure will be released within 2 to 3 minutes. The reduction in pressure will also be visible on the blue safety air release valve, which will be in the lower position.

Slow release of pressure

Spontaneous reduction of pressure is used when cooking foods such as meats, soups and cereals. After the cooking time has elapsed, leave the black valve lever in the "Sealing" position. The appliance will cool down slowly and the blue safety valve will move to the lower position.

While the appliance is pressurised (the blue safety valve is in the upper position), do not lean over it as hot steam may escape.

MANUAL MODE

Used to manually programme the pressure level and cooking time according to your favourite recipe or preferences. Setting your own cooking time is ideal for cooking meat or poultry weighing more than 1.5 kg.

1. Place the food in the stainless-steel cooking pot.
2. Close the top lid by turning it in a clockwise direction.
3. Set the valve lever to the "Sealing" position.
4. Connect the power cord to a 230 V socket.
5. Switch on the appliance by pressing the "ON/OFF" button.
6. The LED display will show "On".
7. Press the "MANUAL SETTINGS" button and select the cooking time.
8. To increase or decrease the default cooking time, press the "TIME/TEMPERATURE" button and set the desired time in 1-minute increments by pressing the "+" or "-" button.
9. To change the pressure, press the "TIME/TEMPERATURE" button and set the desired value to "Hi" or "Lo" by pressing the "+" or "-" button.
10. Press the "START/PAUSE" button to start cooking.
11. When the cooking time has elapsed, the appliance will beep, the display will show "00:00" and the appliance will automatically switch to "KEEP WARM" mode.

12. Allow the pressure to release naturally or release it quickly by switching the valve lever to the "Venting" position.
13. Open the appliance and lift the top lid straight up so that the residual liquid drips into the pressure cooker.

SLOW COOK

Due to the nature of slow cooking, the meat will not brown as if cooked in a pan or oven. It is not necessary to fry meat or poultry before Slow Cooking, but you can do so if you like the meat better this way. Frying minced beef, bacon and sausages before "SLOW COOKING" may be desirable if you want to remove excess fat from the meat. Avoid opening the pressure cooker during slow cooking as this will cause significant heat and steam loss. If you have to open the pressure cooker despite this, do so as quickly as possible. Some foods such as carrots, potatoes and beets take longer to cook than meat, so cut them into smaller pieces before adding them to the meat.

1. Place the food in the stainless-steel cooking pot.
2. Close the top lid by turning it in a clockwise direction.
3. Cooking is not performed under pressure, so set the valve lever to the "Venting" position.
4. Connect the power cord to a 230 V socket.
5. Switch on the appliance by pressing the "ON/OFF" button.
6. The LED display will show "On".
7. Press the "SLOW COOKING" button and select the cooking time.
8. To increase or decrease the default cooking time, press the "+" or "-" button and set the desired time in 15-minute increments.
9. Press the "START/PAUSE" button to start cooking.
10. When the cooking time has elapsed, the appliance will beep, the display will show "00:00" and the appliance will automatically switch to "KEEP WARM" mode.
11. Open the appliance and lift the top lid straight up so that the residual liquid drips into the pressure cooker.

SOUS VIDE

Sous Vide cooking is a true culinary art! Although it is basically a very simple method of cooking, this method of cooking is often used by gourmet chefs to prepare complex dishes, varied starters and vegetables. But now you can bring five-star cooking quality to your kitchen too.

- The thickness of meat, poultry and fish determines the cooking time. After removing the food from the bag, use a thermometer to check that a safe internal temperature has been reached.
 - Food safety is always a priority during handling of food and cooking. If you are not sure whether your food has been cooked correctly, add 30 minutes of cooking time to safely pasteurise eggs or poultry.
 - Frying after cooking gives the food a crispy texture. Once the cooking process has ended, pour some oil into a hot pan and quickly fry the cooked meat for 30 seconds on each side.
 - Vegetables will cook more quickly when cut into thin small pieces.
 - Fruit can be cooked using Sous vide to prepare toppings, purées, syrups and more. Cook for 2 to 2½ hours at 70°C and leave to cool in the plastic bag before use.
 - Always use BPA-free vacuum bags when cooking food.
1. Vacuum pack foods into bags of a suitable size.
 2. Place the food in the stainless-steel cooking pot.

3. Add enough water to the pot to ensure your food is fully submerged and place the sealed bag in water which is at room temperature.
4. Close the top lid by turning it in a clockwise direction.
5. Cooking is not performed under pressure, so set the valve lever to the "Venting" position.
6. Connect the power cord to a 230 V socket.
7. Switch on the appliance by pressing the "ON/OFF" button.
8. The LED display will show "On".
9. Press the "SOUS VIDE" button.
10. To increase or decrease the default cooking time, press the "TIME/TEMPERATURE" button and set the desired time in 15-minute increments by pressing the "+" or "-" button.
11. To change the default temperature (55°C), press the "TIME/TEMPERATURE" button and set the desired temperature in 5°C increments by pressing the "+" or "-" buttons.
12. Press the "START/PAUSE" button to heat the water. The display will show "PRE", which means that the appliance is pre-heating.
13. Once the correct temperature has been reached, the appliance will beep and the cooking countdown will begin.
14. Once the cooking time has elapsed, the appliance will beep and the display will show "END".
15. Open the appliance and lift the top lid straight up so that the residual liquid drips into the pressure cooker.
16. Carefully remove the bag from the water and enjoy your meal.

SAUTE

The „SAUTE“ program is usually used for meat, vegetables, poultry, frying/sauté e.g. onions, meat, typically before pressure cooking or slow cooking, to reduce liquid after cooking or to get a sauce full of flavour for your food. Do not use the top lid during the „SAUTE“ programme.

1. Add a little oil to the stainless-steel cooking pot.
2. Connect the power cord to a 230 V socket.
3. Switch on the appliance by pressing the "ON/OFF" button.
4. The LED display will show "On".
5. Press the "SAUTE" button and select the cooking time.
6. To increase or decrease the default cooking time, press the "TIME/TEMPERATURE" button and set the desired time in 1-minute increments by pressing the "+" or "-" button.
7. To change the default temperature, press the "TIME/TEMPERATURE" button and set the desired temperature to Low: 150°C / Medium: 175°C / High: 190°C by pressing the "+" or "-" button.
8. Press the "START/PAUSE" button to start cooking. The display will show "PRE", which means that the appliance is pre-heating.
9. Once the correct temperature has been reached, the appliance will beep and the cooking countdown will begin
10. Place the food in the stainless-steel cooking pot.
11. Once the cooking time has elapsed, the appliance will beep and the display will show "END".
12. After the frying/sautéing has ended, press the "START/PAUSE" button and select another programme. Allow the appliance to cool down for 2 -3 minutes after the "FRYING" function has ended before you start pressure cooking.

STEAM

The „STEAM“ button is intended for steaming. You can, for example, steam vegetables, seafood or reheat food with the stainless-steel steaming rack.

1. Place the steaming rack in the stainless-steel cooking pot.
2. Add the required amount of water to the stainless-steel cooking pot, a minimum however of at least 1 liter. The steaming rack must not be totally immersed in water.
3. Place the food in the stainless-steel cooking pot.
4. Close the top lid by turning it in a clockwise direction.
5. Set the valve lever to the "Sealing" position.
6. Connect the power cord to a 230 V socket.
7. Switch on the appliance by pressing the "ON/OFF" button.
8. The LED display will show "On".
9. Press the "STEAM" button and select the cooking time.
10. To increase or decrease the default cooking time, press the "TIME/TEMPERATURE" button and set the desired time in 1-minute increments by pressing the "+" or "-" button.
14. To change the pressure (quantity) of the steam, press the "TIME/TEMPERATURE" button and set the desired value to "Hi" or "Lo" by pressing the "+" or "-" button.
11. Press the "START/PAUSE" button to start cooking.
12. When the cooking time has elapsed, the appliance will beep, the display will show "00:00" and the appliance will automatically switch to "KEEP WARM" mode.
13. Allow the pressure to release naturally or release it quickly by switching the valve lever to the "Venting" position. When you have finished cooking vegetables and seafood, use the quick steam release to prevent the food from overcooking.
14. Open the appliance and lift the top lid straight up so that the residual liquid drips into the pressure cooker.

Unlike other pressure cooking functions, the appliance operates at full power during the "STEAM" programme. This high power can burn the food if the food is in direct contact with the bottom of the inner pot. Therefore, please use a steaming rack, a metal basket or a glass/ceramic container which fits inside the inner pot.

YOGURT

Use pasteurised milk to make home-made yoghurt. If you use unpasteurised (fresh) milk, heat it to a temperature of 70 to 80°C before preparing the yogurt and then cool it quickly to a temperature of 40 to 45°C, checking the temperature with a thermometer.

- If you use fattier milk, the resulting yogurt will be thicker.
 - Use high-quality unsweetened yogurt which contains real live cultures.
 - To ensure a high-quality result, we recommend using very clean, ideally sterilised pots, kitchen utensils and cups. This will ensure that undesirable organisms do not multiply in the milk.
 - For easy preparation and handling, you can use TESLA yogurt making pots and a TESLA silicone strap.
1. Add 2 to 3 spoons of yoghurt to 1 litre of lukewarm milk at a temperature of 40° and mix thoroughly.
 2. Place the mixture in the stainless-steel cooking pot, or TESLA yoghurt making pots. If using yoghurt pots, pour 0.5 to 1 litre of water into the stainless-steel cooking pot, you can use a steaming rack or TESLA silicone strap and place the yoghurt pots into the cooking pot.
 3. Close the top lid by turning it in a clockwise direction.
 4. Cooking is not performed under pressure, so set the valve lever to the "Venting" position.
 5. Connect the power cord to a 230 V socket.
 6. Switch on the appliance by pressing the "ON/OFF" button.

7. The LED display will show "On".
8. Press the "YOGHURT" button and select the cooking time.
9. To increase or decrease the default cooking time, press the "+" or "-" button and set the desired time in 15-minute increments.
10. Press the "START/PAUSE" button to start cooking.
11. Once the cooking time has elapsed, the appliance will beep and the display will show "END".
12. Open the appliance and lift the top lid straight up so that the residual liquid drips into the pressure cooker.

DELAY

Use this function to delay the start of cooking. We do not recommend using this function for perishable foods such as meat or fish if they are left at room temperature for several hours without further processing. The texture of cooked rice may become soft due to a longer soaking time, or it may burn more easily. Porridge, oatmeal, foamy and sticky foods are also not suitable for this function as they can clog the safety valve.

1. Follow the instructions for adding food, adjust the cooking time, temperature or pressure for whichever programme you are using.
2. Select the chosen cooking programme, set the cooking time, temperature or pressure
3. Press the "DELAYED START" button. A time will appear on the display.
4. To increase or decrease the default time delay (30 minutes), press the "+" or "-" button and set the desired time delay in 15-minute increments.
5. Press the "START/PAUSE" button and a countdown will be shown on the display of the time remaining until the start of the programme. The selected programme will start automatically when the countdown ends.
6. "DELAY" cannot be used with the "SAUTE", „SOUS VIDE" and "YOGHURT" programmes.

KEEP WARM

This mode is the default setting which is switched on for all pressure cooking functions except for "SOUS VIDE", "YOGURT", "SAUTE" and programmes for hot air. If you want to switch off the "KEEP WARM" function, press the "KEEP WARM" button after selecting the cooking programme and the indicator light will switch off.

Once cooking has ended, the appliance will switch to "KEEP WARM" mode, the "KEEP WARM" button will light up and the food will stay warm for up to 24 hours after cooking has ended. Press the "STOP" or "KEEP WARM" button to end this mode.

HOT AIR

The fryer works on the principle of heating using hot air.

- Do not fill the basket with oil, frying fat or any other liquid.
- Do not place anything on the fryer.

The "basket for heating with hot air" must be used for cooking with hot air. If you attempt to use the "Stainless steel cooking pot for pressure cooking", the error message "POT" will appear on the display and you will not be able to continue cooking until you insert the "Basket for heating with hot air". To prevent overheating, the appliance fan runs for approximately 40 seconds once cooking is paused or stopped.

If no mode is selected or started, the appliance will beep and shut off automatically.

1. Insert the "Basket for heating with hot air" into the base, then place the assembled grease filter in it and the stainless-steel stand or frying basket.
2. Place the food on the grille for heating with hot air.
3. Lock the lid and turn the steam release valve to the "Venting" position.
4. Connect the power cord to a 230 V socket.
5. Switch on the appliance by pressing the "ON/OFF" button.
6. The LED display will show "On".
7. Press the "MANUAL SETTINGS" button or select one of the programmes. Each program has its own preset cooking time and temperature.
8. To increase or decrease the default cooking time, press the "TIME/TEMPERATURE" button and set the desired time in 1-minute increments by pressing the "+" or "-" button.
9. To change the temperature, press the "TIME/TEMPERATURE" button and set the desired temperature by pressing the "+" or "-" buttons.
10. Press the "START/PAUSE" button to start cooking.
11. During cooking, you can press the "START/PAUSE" button and unlock the lid, then shake the food to ensure even cooking. Then close the lid again and press the "START/PAUSE" button to continue cooking.
12. When cooking has ended, the appliance will beep and the display will show "END".
13. Unlock and remove the lid.

COMBINED COOKING

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

1. Pressure cook the food in the stainless-steel cooking pot.
2. Remove the "Stainless steel cooking pot for pressure cooking".
3. Insert the "Basket for heating with hot air" into the base, then place the assembled grease filter in it and the stainless-steel stand or frying basket for heating with hot air.
4. Place the cooked food in this.
5. Lock the lid and turn the steam release valve to the "Venting" position.
6. Press the power button and select "Manual Settings" on the control panel or select one of the programmes.
7. Set the required heating time and the temperature using the "+" or "-" button.
8. Start heating by pressing the "START/PAUSE" button.

CLEANING AND MAINTENANCE

After each use:

1. Unplug the power cord from the wall socket and then from the appliance. Allow the appliance to cool down completely.
2. After each use, disassemble and clean the top lid, the metal filter, the pressure valve and check the silicone seal. If the metal filter is dirty or contains any impurities, clean it.
3. Wash the individual parts in warm, soapy water. Do not wash the parts in a dishwasher.
4. Make sure the air release pipe is clean, hold the cover up to the light and inspect it.
5. Clean the air release pipe if it is blocked. If necessary, clean the metal filter with a small brush to remove any food particles from the holes.
6. Regularly check the release nut of the pressure relief valve breather pipe. If necessary, gently tighten it again with a wrench.
7. Remove the removable inner pot and accessories and wash in warm water and mild detergent. The stainless-steel inner pot is dishwasher safe. Wash the basket for heating with hot air, the frying

- basket and grease filter by hand only, in warm water and mild detergent.
8. Dry all parts thoroughly.
 9. If you will not be using the appliance for a long time, store it in a dry place, do not close the top lid tightly.
 10. **WARNING!** Never pour liquid into the body of the pressure cooker itself or immerse it in water. Always ensure that the appliance and the cooking pot are completely dry before use.

DESCRIPTION OF THE PROGRAMS

PROGRAM	TIME preset	selectable	PRESSURE/ TEMPERATURE	
			preset	preset
Manual (pressure cooking)	30 minutes	1 minute to 24 hours	High	Low - High
Meat	60 minutes	1 to 240 minutes	High	Low - High
Soup	30 minutes	1 to 120 minutes	High	Low - High
Rice	12 minutes	8 to 15 minutes	High	Low - High
Slow cook	6 hours	15 minutes to 24 hours	-	-
Sous vide	2 hours	15 minutes to 24 hours	55°C	50 to 95°C
Saute	30 minutes	1 to 30 minutes	175°C	150/175/190°C
Steam	15 minutes	2 to 25 minutes	High	Low - High
Yogurt	8 hours	15 minutes to 24 hours	approx. 40°C	-
Manual (hot air)	15 minutes	1 to 60 minutes	200°C	90 to 220°C
Fries	20 minutes	1 to 60 minutes	200°C	90 to 220°C
Steak	25 minutes	1 to 60 minutes	180°C	90 to 220°C
Fish	18 minutes	1 to 60 minutes	190°C	90 to 220°C
Bake	15 minutes	1 minute to 2 hours	175°C	90 to 220°C
Dehydrate	2 hours	30 minute to 12 hours	70°C	30 to 75°C

TROUBLESHOOTING

What does it mean when the display shows "E3" and the appliance stops working?	The appliance has overheated. You have probably used it for pressure cooking with little or no liquid. If this occurs, disconnect the appliance and allow the pressure cooker to cool slowly for about 10 minutes. Then open the appliance, add liquid, programme it and start cooking again.
What does it mean if the display shows "E1", "E2", "E5", "E6" or "E7"?	E1: sensor error, E2: circuit short-circuit, E5, E7: switch error, E6: sensor short-circuit.
What does it mean if the display shows "POT"?	You have inserted the wrong pot in the appliance, replace it.
	Due to dirt, the sensor of the inserted pot may jam in the lower position, check and unlock this sensor, which is located at the bottom of the pot under the inner container.
Sometimes during pressure cooking, I notice beads of moisture forming in the area of the pressure valve. Sometimes I hear a sound that sounds like steam	These phenomena are normal and can be expected as part of pressure cooking.

escaping before the timer starts counting down the time for food preparation. Am I doing something wrong?	
I accidentally pressed the wrong button and the appliance will not let me press the correct button. What can I do?	Press the "STOP" button. This will allow you to start again and press the correct button.
When I tried to adjust the time, it didn't change. What am I doing wrong?	Press the "STOP" button and start again by selecting the desired settings and adjusting the time as required.
I can see steam escaping from the top lid. Why?	You forgot to fit the silicone seal, the blue safety valve or the black pressure valve on the top lid. If any of these parts are not in the right place, pressure will not build up and the appliance may be damaged.
I can hear steam escaping from the quick release valve and the pressure in the pressure cooker is not increasing. Why?	The quick-closing valve is in the "Venting" position. This valve must be in the "Sealing" position to ensure pressure and seal the appliance.
I can hear and see steam escaping from the pressure or blue safety valve. Why?	Even though everything is assembled correctly, there may be a safety pressure release during cooking, this is fine.
The cooking time is not changing. Why?	The appliance has not yet reached operating pressure. The countdown starts when the operating pressure for the selected type of cooking is reached. The total cooking time may therefore be slightly longer.
The top lid is sometimes difficult to open. What is causing this? What should I do?	If the cover is difficult to open, there may still be pressure in the pressure cooker. Open the pressure valve to the "Venting" position. Check that the blue safety valve in the upper lid of the pressure cooker has dropped to its lower position.
Sometimes my food isn't ready after the programmed time. When I try to put the top lid back on the pressure cooker to cook the food longer, the top lid will not close. How can I close it?	Allow the appliance to cool down slightly. When the appliance is still hot, the warm air in the appliance builds up pressure, the blue safety valve rises and prevents you from closing the top lid. Make sure the pressure valve is in the "Venting" position before placing the top cover back on the appliance. Once the top cover is closed, move the lever to the "Sealing" position.
What can be done if the food prepared in the appliance has more liquid than required?	After removing the top lid, press the "Frying" button and let the excess liquid evaporate. The next time you cook the same recipe, you can use less liquid.
The food is not fully cooked.	Load smaller batches of food into the removable inner basket. If the basket is overloaded, food may not cook properly. Increase the cooking temperature or time.
I think I am cleaning the equipment thoroughly, but sometimes I notice that the	The sealing ring under the lid is made of silicone. Silicone has a lot of great properties and

smell of my last meal has remained in the pressure cooker. What am I doing wrong?	unfortunately one of them is its tendency to retain odours. Over time, any odour will dissipate.
Does the display not light up when the appliance is plugged in?	Make sure your power cord is properly connected and try other power sockets.

RECIPE - example of cooking soup

This appliance is ideal for preparing delicious soups. If you add dry beans and peas to the soup, don't forget to soak them first.

WARNING!

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

FOR COOKING SOUP AND STEWING, FILL THE PRESSURE COOKER TO NO MORE THAN HALF ITS VOLUME.

Chicken broth

chicken, can be frozen
root vegetables, chop
into chunks
halved onion
3 cloves of garlic,
halved
salt, pepper, soup
spices

Add the chicken, root vegetables, onion, garlic, salt, pepper, spices and water to the cooking pot. Close the top lid, press the "Soup" button, the LED display will show "00:30" and start cooking.

The appliance will start heating, once the desired pressure is reached, the actual cooking will start and the 30 minutes will count down on the display. (You can adjust the cooking time yourself, to lengthen or shorten it, according to your requirements).

After the countdown has ended, allow the pressure to drop slowly on its own.

More useful recipes can be found in the printed cookbook which is enclosed and also on our Facebook profile or YouTube channel.

WARRANTY REPAIR

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

The warranty DOES NOT APPLY to:

- use of the appliance for other purposes than designated
- standard tear and wear
- failure to observe the "IMPORTANT SAFETY WARNINGS" and other instructions contained in the user manual
- electromechanical or mechanical damage caused by improper use
- damage caused by natural elements such as water, fire, static electricity or power surges, etc.
- damage caused by unauthorised repair
- illegible serial number on the appliance

DECLARATION OF CONFORMITY

We, TESLA Electronics LTD, declare that this appliance complies with the basic requirements and other relevant provisions of the standards and regulations relevant to the given type of equipment.



This product meets the European Union requirements.



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 subject to development and improvement, we reserve the right to alter the user manual.

Design and specifications may be subject to change without prior notice, printing errors reserved.

Sehr geehrter Kunde,
Vielen Dank, dass Sie sich für den TESLA EliteCook K80 Deluxe entschieden haben.

Bevor Sie das Gerät verwenden, lesen Sie bitte die Anweisungen für eine sichere Verwendung sorgfältig durch und befolgen Sie alle gängigen Sicherheitsanweisungen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DIESES PRODUKT IST NUR FÜR DEN HAUSHALT BESTIMMT.

Lesen und verstehen Sie alle Anweisungen. Die Nichtbeachtung der nachstehenden Anweisungen kann zu Stromschlägen, Feuer, schweren Verletzungen oder Sachschäden führen. Die Warnungen, Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung decken möglicherweise nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen ab, die auftreten können. Der Bediener muss verstehen, dass gesunder Hausverstand und Vorsicht Faktoren sind, die nicht in dieses Produkt integriert werden können, sondern vom Bediener bereitgestellt werden müssen.

Dieses Gerät ist ein komplexes elektromechanisches Gerät, bitte beachten Sie die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.
- Schalten Sie das Gerät niemals im leeren Zustand ein.
- Geben Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in die Basis des Gerätes. Lediglich der Edelstahl-Kochbehälter für das schnelle Kochen unter Druck oder der Korb für die Heißluftwärmung wird mit Speisen und Flüssigkeiten befüllt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Legen Sie nicht mehr Lebensmittel als die empfohlene Menge hinein. Das Gerät ist nicht zum Garen klassischer Bratgerichte bestimmt (Schüssel nicht mit Öl füllen). Die gesunde Art des Bratens basiert auf dem Prinzip der zirkulierenden Heißluft, die kein oder nur sehr wenig Öl benötigt.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch das Sicherheitsdruckventil, um sicherzustellen, dass es nicht verschmutzt oder verstopft ist. Entlüftungsventile von Schmutz befreien.
- **ACHTUNG!** Während des Garvorgangs oder beim Öffnen des oberen Deckels kann heißer Dampf vertikal stark austreten.
- Decken Sie den Lufteinlass und die Luftauslässe nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien. Lassen Sie bei der Verwendung mindestens 15 cm Freiraum um das Gerät herum.
- Decken Sie die Luftzufuhr oder den Luftauslass nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Die Verwendung von nicht originale Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen oder Schäden führen. Verwenden Sie nur Original-TESLA-Zubehör, das für dieses Modell entwickelt wurde. Alle anderen Teile oder Zubehörteile, die nicht für die Verwendung mit diesem Gerät bestimmt sind, sind verboten.
- Die Oberfläche zwischen Innenbehälter und elektronischem Heizgerät muss immer sauber und trocken sein. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen Gasbrenner, Elektrobrenner oder in einen beheizten Backofen.
- Dieses Gerät kocht unter Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrühungen führen. Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät ordnungsgemäß verschlossen ist, bevor Sie es einschalten.

- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch die Halterung und die Silikondichtung des oberen Deckels. Stellen Sie bei Beschädigungen sofort die Verwendung des Gerätes ein und ersetzen Sie die Dichtungen.
- Um einen sicheren Betrieb und eine zufriedenstellende Leistung zu gewährleisten, ersetzen Sie die Silikondichtung jedes Mal, wenn diese ihre Größe verändert, verhärtet, sich verformt, spröde oder rissig wird.
- Öffnen Sie das Gerät erst, nachdem der gesamte Innendruck abgelassen wurde. Das Ablassventil muss in die Position „Venting - Entlüften (Dampfablass)“ gedreht werden. Lässt das Ventil das Drehen des oberen Deckels nicht zu, bedeutet dies, dass das Gerät noch unter Druck steht.
- Sofern das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine gründliche Kontrolle erforderlich. Wir empfehlen Kindern, das Gerät nicht ohne Aufsicht zu benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Schnellgaren mit Öl (Braten bei geschlossenem Deckel).
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einer heißen, staubigen, feuchten Umgebung oder im Freien.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, da die Gefahr eines Stromschlags und des Garantieverlustes besteht.
- Verbinden Sie den Stecker mit dem Gerät, bevor Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose stecken. Um das Gerät zu trennen, drücken Sie einmal die Tasten „STOP“ und dann „ON/OFF“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel vollständig an beiden Anschlüssen angeschlossen ist, ein falscher Anschluss kann zu Schäden oder Bränden führen!
- Ziehen Sie vor der Reinigung das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Der Hersteller und Importeur in die Europäische Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Geräts verursacht werden, wie Verletzungen, Verbrühungen, Brände, Verletzungen, Wertminderung anderer Gegenstände usw.
- Wird das Gerät für berufliche Zwecke, unsachgemäß oder nicht gemäß den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung verwendet, so erlischt die Garantie.
- HINWEIS: Die zum Verpacken dieses Geräts verwendeten Plastiktüten können gefährlich sein. Um Erstickungsgefahr zu vermeiden, bewahren Sie diese Tüten außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Diese Tüten sind kein Spielzeug.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, versuchen Sie nicht, den Kabelstecker in irgendeiner Weise zu verändern. Die Länge des Netzkabels verringert die Gefahr, sich in das Netzkabel zu verwickeln oder darüber zu stolpern.

VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL.

Schließen Sie das Netzkabel nur direkt an eine geerdete 230-V-Steckdose an.



VORSICHT, HEIßE OBERFLÄCHE

- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine brennbare Oberfläche.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren und flüchtigen Stoffen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder bei Oberflächen, die hitzeempfindlich sind oder durch Dampf beschädigt werden können.
- Um Verbrühungen durch austretenden Dampf beim Anheben des oberen Deckels zu vermeiden, heben Sie diesen immer vorsichtig von sich weg. Tropfwasser darf niemals in das Innere des Gerätes fließen.
- Während des Betriebs, kann die Temperatur zugänglicher Oberflächen höher sein. Das Gehäuse, der Behälter und die Metallteile des Gerätes werden während des Betriebs heiß, seien Sie

vorsichtig.

- Bewegen Sie das Gerät nicht, sofern dieses heiß ist. Seien Sie wegen heißer Flüssigkeiten, vorsichtig beim Umstellen des Geräts, Sie können sich an heißen Speisen, Öl oder Flüssigkeit verbrennen. Verwenden Sie immer die Griffe des Geräts.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es transportieren und aufbewahren.

GERÄTETEILE



- 1 Topfdeckel
- 2 Überdruckventil
- 3 Gerätebasis
- 4 Edelstahl-Kochbehälter zum Kochen unter Druck
- 5 Korb für Heißluftwärmung
- 6 Edelstahlrost (für Druckgaren oder Heißluftwärmung)
- 7 Fettfilter (zum Zusammenbauen leicht auf das Netz drücken)
- 8 Fettbehälter (achten Sie darauf, dass dieser richtig im unteren Teil des Geräts befestigt ist)
- 9 Kondensatbehälter (achten Sie darauf, dass dieser richtig im oberen Teil des Geräts befestigt ist)

Sonstiges Zubehör: Silikondeckel, Kunststoffmessbecher, Kunststofflöffel, Edelstahlbehälter für Beilagen, Edelstahlkorb.“

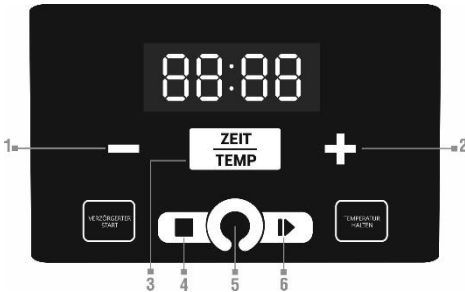


PLATZIEREN SIE DEN FETTFILTER VORSICHTIG AUF DAS NETZ, UM EIN EINDRUCKEN ZU VERHINDERN!

Eine unsachgemäße Montage des Fettfilters oder sein Einschleiben in das Netz kann zu Fehlfunktionen oder falscher Heißluftzirkulation und irreversiblen Schäden am Gerät führen.

Achten Sie bei der Verwendung des Korbes zur Heißluftherwärmung darauf, dass der Fettfilter in der Mitte des Korbes eingesetzt ist, und stellen Sie das Dampfgestell aus Edelstahl immer hinein.

BEDIENFELD

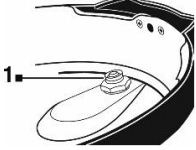


- 1 Reduzierung Garzeit/Temperatur/Druck
- 2 Erhöhung Garzeit/Temperatur/Druck
- 3 Umschalten Garzeit/Temperatur/Druck
- 4 STOP
- 5 ON/OFF
- 6 START/PAUSE

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Oberfläche.
3. Drücken Sie die blaue Verriegelungs-/Entriegelungstaste am Deckelgriff. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, sodass der Pfeil auf dem Deckel mit der Entriegelungsmarkierung an der Basis übereinstimmt, und nehmen Sie den Deckel ab.
4. Entfernen und waschen Sie den Dichtungsdeckel und die Silikondichtung des Deckels in warmem Seifenwasser. Reinigen Sie den oberen Deckel mit einem feuchten Seifentuch. Achten Sie darauf, die Dichtung und das Sicherheitsventil nicht zu verlieren! Tauchen Sie den Topfdeckel nicht in Wasser. Spülen und trocknen Sie die Teile gründlich.
5. Entfernen Sie alle Teile und Zubehörteile aus dem Gerät und waschen Sie sie in warmem Wasser mit Spülmittel.
6. Wischen Sie die Innen- und Außenseiten der Gerätebasis mit einem feuchten Tuch ab.
7. **ACHTUNG!** Gießen Sie niemals Wasser in das Gerät (Basis) und tauchen Sie das Netzkabel nicht in Wasser. Stellen Sie immer sicher, dass der innere Edelstahl-Kochbehälter vollständig trocken ist, bevor Sie diesen wieder in das Gerät (Basis) einsetzen.
8. Prüfen Sie, ob das Gerät betriebsbereit ist, das Überdruckventil und das blaue Sicherheitsventil sauber sind und die Silikondichtung des oberen Deckels richtig eingesetzt ist.

9. Obwohl Sie den Metallfilter und das blaue Sicherheitsventil nicht nach jedem Gebrauch reinigen müssen, sollten Sie diese regelmäßig überprüfen und bei Bedarf reinigen. Reinigen Sie den Metallfilter mit einem feuchten Tuch und Spülmittel.



Entfernen Sie die kleine Dichtung unten am Deckel des blauen Sicherheitsventils, ziehen Sie das blaue Ventil oben heraus und waschen Sie es in warmem Seifenwasser. Überprüfen Sie regelmäßig die Lösemutter der Entlüftungsleitung des Druckentlastungsventils. Ziehen Sie ihn ggf. mit einem Schraubenschlüssel wieder leicht an. Erneutes Einsetzen des blauen Sicherheitsventils in den oberen Deckel - Stecken Sie das blaue Sicherheitsventil mit der schmaleren Seite von oben in die Deckelöffnung und setzen Sie dann einen kleinen Silikonring (1) auf das Ventil von der Unterseite des Deckels.

ACHTUNG: Durch eine unsachgemäße Montage kann der Deckel undicht werden und Dampf entweicht!

10. Kontrollieren Sie vor und nach jedem Gebrauch das blaue Sicherheitsventil und den kleinen Silikonring, insbesondere beim Waschen, um ein Herausfallen und Verlust zu verhindern.
11. Setzen Sie den Kondenswasserbehälter aus Kunststoff an die Rückseite des Topfes ein.
12. Setzen Sie den Fettbehälter an der Unterseite des Geräts ein.“
13. Kontrollieren und entleeren Sie (auch während des Kochens) regelmäßig den Fettbehälter und den Kondenswasserbehälter.

ANMERKUNG: Während der ersten Anwendungen kann es nach „heißem Plastik“ riechen. Dieser Geruch ist bei neuen Geräten völlig normal, da sich das Material zum ersten Mal erwärmt. Nach den ersten Anwendungen verschwindet dieses Phänomen.

ÖFFNEN DES TOPFES

Bringen Sie das Ventil in die Position „Venting - Entlüften“ (Druckablass). Fassen Sie fest den Deckel, drücken Sie den blauen Entriegelungsknopf des oberen Deckels „ÖFFNEN - OPEN“ und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Dennoch kann sich im Topf ein leichter Unterdruck aufbauen, sodass sich manchmal auch der innere Edelstahlbehälter mit dem Deckel leicht anhebt.

SCHLIESSEN DES TOPFES

Stellen Sie vor dem Schließen des Topfes sicher, dass die Silikondichtung um den gesamten Umfang des oberen Deckels richtig angebracht ist und dass das blaue Sicherheitsventil angebracht ist. Fassen Sie fest den Deckel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken und einen Piepton hören. Die Markierung auf dem oberen Deckel wird mit der Markierung auf dem Topfkörper ausgerichtet.

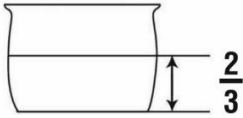
Die Funktion „BRATEN“ sollte ohne den oberen Deckel verwendet werden.

Nicht weiterkochen, sofern die Silikondichtung beschädigt ist!

NIEMALS OHNE KOCHBEHÄLTER KOCHEN

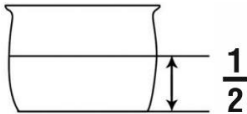
Stellen Sie vor dem Einsetzen des Kochbehälters in das Gerät sicher, dass die Außenseite dieses Kochbehälters vollständig trocken ist. Nachdem Sie den inneren Edelstahltopf in die Topfbasis eingesetzt haben, drehen Sie ihn leicht, um einen guten Kontakt zwischen dem Innenbehälter und dem Heizelement am Topfboden zu gewährleisten. Überprüfen Sie, ob der Belüftungsfilter sauber ist. Wenn nicht, reinigen Sie das Loch, um die Verstopfung zu entfernen. Beim Garen von Lebensmitteln wie trockenen Bohnen, Erbsen oder Linsen empfehlen wir, diese zuerst einzuweichen. Während des Garens können diese Lebensmittel schäumen und an Volumen zunehmen und das Belüftungsventil blockieren. Kochen Sie niemals Äpfel, Preiselbeeren, Rhabarber, Nudeln und getrocknete Suppenmischungen unter Druck.

- **Achten Sie darauf, dass Sie den Edelstahl-Kochbehälter nicht über die Markierung hinaus auffüllen MAX PRESSURE COOK.**



Füllen Sie beim Garen von Lebensmitteln, die schäumen oder an Volumen zunehmen, wie Reis, Schoten, Bohnen, Erbsen, Linsen, getrocknetes Gemüse oder meist flüssige Lebensmittel, wie z. B. Suppen, den Topf nie mehr als bis zur Hälfte des Topfvolumens!

- **Achten Sie darauf, dass Sie den Edelstahl-Kochbehälter beim Kochen von Reis nicht über die Markierung hinaus auffüllen MAX RICE CUP 1/2.**



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

Versuchen Sie niemals, den oberen Deckel zu öffnen, bevor das Gerät abgekühlt ist und der gesamte Innendruck abgelassen wurde. Ein erschwertes Drehen des Deckels weist darauf hin, dass das Gerät noch unter Druck steht. Sobald der gesamte Dampf abgelassen wurde, sinkt der Druck und der obere Deckel lässt sich leicht drehen.

VERWENDUNG DES TOPFS BEIM KOCHEN UNTER DRUCK

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, lesen Sie den Abschnitt „WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE“ und vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig zusammengebaut ist. Für das Schnellkochen muss der „Edelstahl-Kochbehälter zum Schnellkochen“ verwendet werden. Wenn Sie versuchen, den Korb für die Heißluftwärmerung zu verwenden, erscheint auf dem Display die Fehlermeldung „POT“ (Topf) und Sie können erst nach Einsetzen des „Schnellkochtopfs“ weitergaren. Wenn der Deckel nicht richtig aufgesetzt und geschlossen ist, erscheint auf dem Display die Fehlermeldung „LID“ (Deckel) und Sie können erst weitergaren, wenn Sie den Deckel richtig geschlossen und verriegelt haben. Wenn kein Modus ausgewählt oder gestartet wird, piept der Schnellkochtopf und schaltet sich automatisch aus.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und ebene Oberfläche.
2. Fassen Sie fest den Deckel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören und die Markierung am oberen Deckel mit der Verschlussmarkierung am Topfkörper übereinstimmt.
3. Bringen Sie das Ventil in die Position „Abdichten - Sealing“.
4. Wählen Sie die entsprechende Vorwahltaste für die Kochart auf dem Bedienfeld, passen Sie bei Bedarf die Länge und den Druck (Hoch/Niedrig) oder die Kochtemperatur an.
5. Drücken Sie die Taste „START/PAUSE“, um den Garvorgang zu starten.
6. Wenn das Gerät erhitzt wird, kann Luft um das schwarze Entlüftungsventil entweichen. Sobald der Topf richtig unter Druck steht, verriegelt sich der obere Deckel und der Countdown der Kochzeit beginnt.
7. Während des Garvorgangs können Sie manchmal feststellen, dass durch das blaue Sicherheitsventil oder das schwarze Entlüftungsventil Dampf austritt. Das ist in Ordnung.
8. Es ist auch in Ordnung, dass Sie während dem Garvorgang hören, wie sich der Topf aufheizt und ausschaltet. Dieses geschieht, um den Druck im Topf zu kontrollieren.
9. Nach Ablauf der Garzeit piept das Gerät, das Display zeigt „00:00“ an und wechselt in den Modus „TEMPERATUR BEIBEHALTEN“, falls dieser Modus vor Beginn des Garvorgangs eingeschaltet war. Wenn der Modus „TEMPERATUR BEIBEHALTEN“ nicht eingeschaltet ist, piept der Topf nach dem

Kochen und auf dem Display erscheint „END“.

10. Nachdem der Druck von selbst vollständig abgefallen ist oder Sie ihn durch Drehen in die Position „Entlüften - Venting“ schnell reduziert haben, sehen Sie, dass das blaue Sicherheitsventil im oberen Deckel in der unteren Position steht, drehen Sie den oberen Deckel vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn gerade nach oben, damit die Restflüssigkeit in den Topf abtropft.
 11. **ACHTUNG:** Dampf oder heiße Flüssigkeit können Verbrennungen verursachen.
 12. Ziehen Sie nach dem Kochen das Netzkabel aus der Steckdose und dann aus dem Gerät.
 13. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Das Drehen des Dampfablassventils „Venting - Entlüften (Dampf ablassen)“ ist optional, wenn Sie kombiniert kochen. Weitere Informationen finden Sie unter „DRUCKABLASS“.
 - Während dem Garen, bis zum vollständigen Abkühlen kann Dampf aus dem Gerät entweichen und es besteht Verbrühungsgefahr.

Während des Garvorgangs oder beim Öffnen des oberen Deckels kann heißer Dampf vertikal stark austreten. Seien Sie vorsichtig!

DRUCKABLASS

Schneller Druckablass

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

Langsamer Druckablass

Der spontane Druckabfall wird beim Garen von Lebensmitteln wie Fleisch, Suppen und Getreide verwendet. Lassen Sie nach Ablauf der Garzeit den schwarzen Ventilhebel in der Position „Abdichten - Sealing“. Das Gerät kühlt langsam ab und das blaue Sicherheitsventil fährt in die untere Position.

Solange das Gerät unter Druck steht (blaues Sicherheitsventil befindet sich in der oberen Position), beugen Sie sich nicht darüber, da heißer Dampf austreten kann.

MANUELLE EINSTELLUNGEN

Dient zum manuellen Programmieren der Druckstufe und Garzeit nach Ihrem Lieblingsrezept oder Ihrer Vorlieben. Das Einstellen der eigenen Garzeit ist ideal zum Garen von Fleisch oder Geflügel mit einem Gewicht von mehr als 1.5 kg.

1. Geben Sie die Lebensmittel in den Edelstahl-Kochbehälter.
2. Schließen Sie den oberen Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
3. Stellen Sie den Ventilhebel in die Position „Abdichten - Sealing“.
4. Stecken Sie das Netzkabel in eine 230-V-Steckdose.
5. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste „ON/OFF“ ein.
6. Auf dem LED-Display erscheint „On“.
7. Drücken Sie die Taste „MANUELLE EINSTELLUNGEN“ und stellen Sie die Garzeit ein.
8. Um die voreingestellte Garzeit zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie die Taste „ZEIT/TEMPERATUR“ und stellen Sie die gewünschte Zeit in 1-Minuten-Schritten durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ ein.
9. Um den Druck zu ändern, drücken Sie die Taste „ZEIT/TEMPERATUR“ und stellen Sie den gewünschten hohen „Hi“- oder niedrigen „Lo“ Druck durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ ein.

10. Drücken Sie die Taste „START/PAUSE“, um den Garvorgang zu starten.
11. Nach Ablauf der Garzeit piept das Gerät, das Display zeigt „00:00“ an und das Gerät wechselt automatisch in den Modus „TEMPERATUR BEIBEHALTEN“.
12. Lassen Sie den Druck auf natürliche Weise ab oder lassen Sie ihn schnell ab, indem Sie den Ventilhebel in die Position „Entlüften - Venting“ bringen.
13. Öffnen Sie das Gerät und führen Sie den oberen Deckel gerade nach oben, damit die Restflüssigkeit in den Topf abtropft.

LANGSAMES KOCHEN

Aufgrund der Natur des langsamen Kochens wird das Fleisch nicht braun, so wie es der Fall wäre, wenn es in einer Pfanne oder im Ofen gegart werden würde. Es ist nicht notwendig, Fleisch oder Geflügel vor dem langsamen Kochen anzubraten, aber Sie können dies tun, wenn Ihnen das Fleisch so besser schmeckt. Das Anbraten von Rinderhackfleisch, Speck und Wurstwaren vor dem „LANGSAMEN KOCHEN“ kann wünschenswert sein, wenn Sie überschüssiges Fett aus dem Fleisch entfernen möchten. Vermeiden Sie es, den Topf während des langsamen Kochens zu öffnen, da dies zu erheblichen Wärme- und Dampfverlusten führt. Sofern Sie den Topf dennoch öffnen müssen, tun Sie dies so schnell wie möglich. Einige Lebensmittel, wie Karotten, Kartoffeln und Rüben, benötigen eine längere Garzeit als Fleisch. Schneiden Sie sie daher in kleinere Stücke, bevor Sie sie zum Fleisch hinzugeben.

1. Geben Sie die Lebensmittel in den Edelstahl-Kochbehälter.
2. Schließen Sie den oberen Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
3. Beim Kochen ohne Druck, stellen Sie den Ventilhebel in die Position „Entlüften - Venting“.
4. Stecken Sie das Netzkabel in eine 230-V-Steckdose.
5. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste „ON/OFF“ ein.
6. Auf dem LED-Display erscheint „On“.
7. Drücken Sie die Taste „LANGSAMES KOCHEN“ und stellen Sie die Garzeit ein.
8. Um die voreingestellte Garzeit zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie die Taste „+“ oder „-“ und stellen Sie die gewünschte Zeit in 15-Minuten-Schritten ein.
9. Drücken Sie die Taste „START/PAUSE“, um den Garvorgang zu starten
10. Nach Ablauf der Garzeit piept das Gerät, das Display zeigt „00:00“ an und das Gerät wechselt automatisch in den Modus „TEMPERATUR BEIBEHALTEN“.
11. Öffnen Sie das Gerät und führen Sie den oberen Deckel gerade nach oben, damit die Restflüssigkeit in den Topf abtropft.

SOUS VIDE

Kochen nach dem Sous-Vide-Verfahren ist eine wahre Kochkunst! Obwohl es sich im Grunde genommen um eine sehr einfache Art des Kochens handelt, wird diese Kochmethode häufig von Gourmetköchen verwendet, um komplexe Mahlzeiten, reichhaltige Vorspeisen und Gemüse zuzubereiten. Jetzt können Sie die Fünf-Sterne-Kochqualität auch in Ihre Küche bringen.

- Die Dicke von Fleisch, Geflügel und Fisch bestimmt die Garzeit. Nachdem Sie die Lebensmittel aus dem Beutel genommen haben, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob eine sichere Innentemperatur erreicht wurde.
- Die Sicherheit der Lebensmittel hat bei der Handhabung und beim Kochen immer Priorität. Wenn Sie sich beim richtigen Garen nicht sicher sind, fügen Sie 30 Minuten Garzeit hinzu, um Eier oder Geflügel sicher zu pasteurisieren.
- Durch das Braten nach dem Garen erhält das Essen eine knusprige Struktur. Gießen Sie nach dem Garen das Öl in eine heiße Pfanne und braten Sie das gekochte Fleisch 30 Sekunden lang auf

jeder Seite schnell an.

- Gemüse kocht schneller, wenn es in dünne kleine Stücke geschnitten wird.
 - Früchte können mit Sous Vide gekocht werden, um Glasuren, Pürees, Sirupe und mehr zuzubereiten. 2 bis 2½ Stunden bei 70 °C kochen und vor Gebrauch in einer Plastiktüte abkühlen lassen.
 - Verwenden Sie beim Garen von Speisen immer BPA-freie Vakuumverpackungsbeutel.
1. Vakuumieren Sie die Lebensmittel in Beuteln mit einer geeigneten Größe.
 2. Geben Sie die Lebensmittel in den Edelstahl-Kochbehälter.
 3. Geben Sie genügend Wasser in den Topf, um sicherzustellen, dass Ihre Lebensmittel vollständig eingetaucht sind, und legen Sie den versiegelten Beutel in Wasser mit Raumtemperatur.
 4. Schließen Sie den oberen Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
 5. Beim Kochen ohne Druck, stellen Sie den Ventilhebel in die Position „Entlüften - Venting“.
 6. Stecken Sie das Netzkabel in eine 230-V-Steckdose.
 7. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste „ON/OFF“ ein.
 8. Auf dem LED-Display erscheint „On“.
 9. Drücken Sie die Taste „SOUS VIDE“.
 10. Um die voreingestellte Garzeit zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie die Taste „ZEIT/TEMPERATUR“ und stellen Sie die gewünschte Zeit in 15-Minuten-Schritten durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ ein.
 11. Um die voreingestellte Temperatur (55 °C) zu ändern, drücken Sie die Taste „ZEIT/TEMPERATUR“ und stellen Sie die gewünschte Temperatur in 5°C durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ ein.
 12. Drücken Sie die Taste „START/PAUSE“, um das Wasser zu erhitzen. Auf dem Display erscheint „PRE“, was bedeutet, dass das Vorheizen läuft.
 13. Wenn das Wasser die richtige Temperatur erreicht hat, piept das Gerät und der Countdown der Garzeit beginnt.
 14. Nach Ablauf der Garzeit piept das Gerät und das Display zeigt „END“ (Ende) an.
 15. Öffnen Sie das Gerät und führen Sie den oberen Deckel gerade nach oben, damit die Restflüssigkeit in den Topf abtropft.
 16. Nehmen Sie den Beutel vorsichtig aus dem Wasser und genießen Sie Ihr Essen.

BRATEN

Das Programm „BRATEN“ wird normalerweise zum Braten/Rösten von z. B. Zwiebel, Fleisch verwendet, typischerweise vor dem Garen unter Druck oder dem langsamen Kochen, um die Flüssigkeit nach dem Garen zu reduzieren oder eine würzige Soße für Ihre Speisen zu erhalten.

Verwenden Sie den oberen Deckel nicht während des Programms „BRATEN“.

1. Geben Sie etwas Öl in den Edelstahl-Kochbehälter.
2. Stecken Sie das Netzkabel in eine 230-V-Steckdose.
3. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste „ON/OFF“ ein.
4. Auf dem LED-Display erscheint „On“.
5. Drücken Sie die Taste „BRATEN“ und stellen Sie die Garzeit ein.
6. Um die voreingestellte Garzeit zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie die Taste „ZEIT/TEMPERATUR“ und stellen Sie die gewünschte Zeit in 1-Minuten-Schritten durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ ein.
7. Um die Standardtemperatur zu ändern, drücken Sie die Taste „ZEIT/TEMPERATUR“ und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Weniger: 150°C / Mitte: 175°C / Mehr: 190°C durch Drücken der

- Taste „+“ oder „-“.
8. Drücken Sie die Taste „START/PAUSE“, um den Garvorgang zu starten. Auf dem Display erscheint „PRE“, was bedeutet, dass das Vorheizen läuft.
 9. Wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, piept das Gerät und der Countdown der Garzeit beginnt.
 10. Geben Sie die Lebensmittel in den Edelstahl-Kochbehälter.
 11. Nach Ablauf der Garzeit piept das Gerät und das Display zeigt „END“ an.
 12. Wenn Sie mit dem Anbraten/Rösten fertig sind, drücken Sie die Taste „START/PAUSE“ und wählen Sie das nächste Programm. Lassen Sie das Gerät 2 - 3 Minuten nach Ende der Funktion „BRATEN“ abkühlen, bevor Sie unter Druck kochen.

DAMPF

Die Taste „DAMPF“ ist zum Dampfgaren gedacht. Mit dem Dampfgestell aus Edelstahl können Sie beispielsweise Gemüse, Meeresfrüchte dämpfen oder Speisen aufwärmen.

1. Stellen Sie das Dampfgestell in den Edelstahl-Kochbehälter.
2. Geben Sie die erforderliche Menge Wasser in den Edelstahl-Kochbehälter, mindestens jedoch 1 Liter. Der Dampfgarer darf nicht vollständig in Wasser getaucht sein.
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Edelstahl-Kochbehälter.
4. Schließen Sie den oberen Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
5. Stellen Sie den Ventilhebel in die Position „Abdichten - Sealing“.
6. Stecken Sie das Netzkabel in eine 230-V-Steckdose.
7. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste „ON/OFF“ ein.
8. Auf dem LED-Display erscheint „On“.
9. Drücken Sie die Taste „DAMPF“ und stellen Sie die Garzeit ein.
10. Um die voreingestellte Garzeit zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie die Taste „ZEIT/TEMPERATUR“ und stellen Sie die gewünschte Zeit in 1-Minuten-Schritten durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ ein.
14. Um den Druck (Menge) des Dampfes zu ändern, drücken Sie die Taste „ZEIT/TEMPERATUR“ und stellen Sie den gewünschten hohen „Hi“- oder niedrigen „Lo“ Druck durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ ein.
11. Drücken Sie die Taste „START/PAUSE“, um den Garvorgang zu starten.
12. Nach Ablauf der Garzeit piept das Gerät, das Display zeigt „00:00“ an und das Gerät wechselt automatisch in den Modus „TEMPERATUR BEIBEHALTEN“.
13. Lassen Sie den Druck auf natürliche Weise ab oder lassen Sie ihn schnell ab, indem Sie den Ventilhebel in die Position „Entlüften - Venting“ bringen. Verwenden Sie nach dem Garen von Gemüse und Meeresfrüchten den schnellen Dampfablass, um ein Überkochen der Speisen zu verhindern.
14. Öffnen Sie das Gerät und führen Sie den oberen Deckel gerade nach oben, damit die Restflüssigkeit in den Topf abtropft.

Im Gegensatz zu anderen Schnellkochfunktionen arbeitet das Gerät während des Programms „DAMPF“ mit voller Leistung. Diese hohe Leistung kann Lebensmittel verbrennen, wenn die Lebensmittel in direktem Kontakt mit dem Boden des Innentopfs sind. Verwenden Sie daher bitte einen Dampfgarerhalter, einen Metallkorb oder einen Glas-/Keramikbehälter, der in den Innentopf passt.

JOGHURT

Verwenden Sie pasteurisierte Milch, um hausgemachten Joghurt herzustellen. Wenn Sie Rohmilch (frisch) verwenden, erhitzen Sie diese vor der Zubereitung des Joghurts auf 70 bis 80°C und kühlen Sie sie dann schnell auf 40 bis 45°C ab, wobei Sie die Temperatur mit einem Thermometer überprüfen.

- Wenn Sie fetthaltige Milch verwenden, wird der resultierende Joghurt dicker.
 - Verwenden Sie für die Herstellung hochwertige ungesüßte Joghurts, die echte lebende Kulturen enthalten.
 - Für ein qualitativ hochwertiges Ergebnis empfehlen wir die Verwendung von sauberem, idealerweise sterilisiertem Geschirr, Küchenutensilien und Tassen. Dadurch wird sichergestellt, dass sich keine unerwünschten Organismen in der Milch vermehren.
 - Für eine einfache Zubereitung und Handhabung können Sie TESLA-Tassen für die Joghurtherstellung und TESLA-Silikonbänder verwenden.
1. Zu 1 Liter lauwarmen Milch mit einer Temperatur von 40°C 2 bis 3 Esslöffel Joghurt hinzugeben und gründlich verrühren.
 2. Geben Sie die Mischung in den Edelstahl-Kochbehälter oder in eine TESLA-Tasse für die Joghurtherstellung.
Wenn Sie Tassen verwenden, gießen Sie 0,5 bis 1 Liter Wasser in den Edelstahl-Kochbehälter, Sie können den Dampfgerar oder das TESLA-Silikonband verwenden und die Tassen in den Kochbehälter stellen.
 3. Schließen Sie den oberen Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
 4. Beim Kochen ohne Druck, stellen Sie den Ventilhebel in die Position „Entlüften - Venting“.
 5. Stecken Sie das Netzkabel in eine 230-V-Steckdose.
 6. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste „ON/OFF“ ein.
 7. Auf dem LED-Display erscheint „On“.
 8. Drücken Sie die Taste „JOGHURT“ und stellen Sie die Garzeit ein.
 9. Um die voreingestellte Garzeit zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie die Taste „+“ oder „-“ und stellen Sie die gewünschte Zeit in 15-Minuten-Schritten ein.
 10. Drücken Sie die Taste „START/PAUSE“, um den Garvorgang zu starten
 11. Nach Ablauf der Garzeit piept das Gerät und das Display zeigt „END“ an.
 12. Öffnen Sie das Gerät und führen Sie den oberen Deckel gerade nach oben, damit die Restflüssigkeit in den Topf abtropft.

VERZÖGERTE START-FUNKTION

Verwenden Sie diese Funktion, um später mit dem Kochen zu beginnen. Wir empfehlen, diese Funktion nicht für leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch zu verwenden, wenn diese mehrere Stunden bei Raumtemperatur unbeaufsichtigt gelassen werden. Gekochter Reis kann durch die längere Einweichzeit weich werden oder schneller anbrennen. Auch Brei, Haferflocken, schaumige und klebrige Lebensmittel sind für diese Funktion nicht geeignet, da sie das Sicherheitsventil verstopfen können.

1. Befolgen Sie die Anweisungen, um Lebensmittel hinzuzufügen, die Garzeit, Temperatur oder den Druck für jedes von Ihnen verwendete Programm anzupassen.
2. Garprogramm, Garzeit, Temperatur oder Druck auswählen
3. Drücken Sie die Taste „VERZÖGERTER START“. Auf dem Display erscheint ein Timer.
4. Um die voreingestellte Zeitverzögerung (30 Minuten) zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie die Taste „+“ oder „-“ und stellen Sie die gewünschte Verzögerungszeit in 15-Minuten-Schritten ein.
5. Drücken Sie die Taste „START/PAUSE“ und das Display zählt die verbleibende Zeit bis zum

Programmstart herunter. Der Start des ausgewählten Programms startet automatisch nach Ablauf des Timers.

- Die Funktion „VERZÖGERTER START“ kann nicht mit den Programmen „BRATEN“, „SOUS VIDE“ und „JOGHURT“ verwendet werden.

TEMPERATUR BEIBEHALTEN

Dieser Modus ist standardmäßig für alle Schnellkochfunktionen außer „SOUS VIDE“, „JOGURT“, „BRATEN“ und die Heißluftprogramme eingeschaltet. Um die Funktion „TEMPERATUR BEIBEHALTEN“ zu deaktivieren, drücken Sie nach der Auswahl des Garprogramms die Taste „TEMPERATUR BEIBEHALTEN“ und die Kontrollleuchte erlischt.

Nach Beendigung des Garvorgangs wechselt das Gerät in den Modus „TEMPERATUR BEIBEHALTEN“, die Taste „TEMPERATUR BEIBEHALTEN“ leuchtet auf und die Speisen bleiben bis zu 24 Stunden nach Beendigung des Garvorgangs warm. Drücken Sie die Taste „STOP“ oder „TEMPERATUR BEIBEHALTEN“, um den Modus zu beenden.

HEIßLUFT

Die Fritteuse arbeitet nach dem Prinzip der Erwärmung mit Heißluft.

- Füllen Sie den Korb nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.
- Legen Sie nichts auf die Fritteuse.

Zum Garen mit Heißluft ist es notwendig, den „Korb für Heißluftherwärmung“ zu verwenden. Wenn Sie versuchen, den „Kochbehälter für Druckgaren“ zu verwenden, erscheint auf dem Display die Fehlermeldung „POT“ (Topf) und Sie können erst nach Einsetzen des „Korbes für Heißluftherwärmung“ weitergaren. Um eine Überhitzung zu vermeiden, läuft der Ventilator des Gerätes etwa 40 Sekunden lang, sobald der Garvorgang unterbrochen oder beendet wird.

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

- Setzen Sie den „Korb für Heißluftherwärmung“ in die Basis ein und stellen Sie dann den montierten Fettfilter und das Edelstahlgestell oder den Frittierkorb hinein.
- Legen Sie die Speisen auf das Rost, um diese mit Heißluft aufzuwärmen.
- Verriegeln Sie den Deckel und drehen Sie das Dampfablassventil auf die Position „Entlüften - Venting“.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine 230-V-Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste „ON/OFF“ ein.
- Auf dem LED-Display erscheint „On“.
- Drücken Sie die Taste „MANUELLE EINSTELLUNGEN“ oder wählen Sie eines der Programme aus. Jedes Programm hat seine eigene voreingestellte Garzeit und Temperatur.
- Um die voreingestellte Garzeit zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie die Taste „ZEIT/TEMPERATUR“ und stellen Sie die gewünschte Zeit in 1-Minuten-Schritten durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ ein.
- Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie die Taste „ZEIT/TEMPERATUR“ und stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ ein.
- Drücken Sie die Taste „START/PAUSE“, um den Garvorgang zu starten.
- Während des Garvorgangs können Sie die Taste „START/PAUSE“ drücken, den Deckel entriegeln und das Essen durchschütteln, damit es gleichmäßig gar ist. Schließen Sie dann den Deckel wieder und drücken Sie die Taste „START/PAUSE“, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, piept das Gerät und „END“ erscheint auf dem Display.

13. Entriegeln und entfernen Sie den Deckel.

KOMBINIERTES KOCHEN

Das kombinierte Kochen ermöglicht das schnelle Garen von Speisen unter Druck und ein anschließendes Braten mit Heißluft.

1. Garen Sie die Speisen unter Druck in dem Edelstahl-Kochbehälter.
2. Nehmen Sie den Edelstahl-Kochbehälter aus der Basis.
3. Setzen Sie den „Korb für Heißlufterwärmung“ in die Basis ein und stellen Sie dann den montierten Fettfilter und das Gestell oder den Korb für Heißlufterwärmung hinein.
4. Legen Sie das gekochte Essen hinein.
5. Verriegeln Sie den Deckel und drehen Sie das Dampfablassventil auf die Position „Entlüften - Venting“.
6. Drücken Sie die Power-Taste und wählen Sie „Manuelle Einstellungen“ auf dem Bedienfeld oder eines der Programme.
7. Stellen Sie mit der Taste „+“ oder „-“ die gewünschte Heizzeit und Temperatur ein.
8. Drücken Sie die Taste „START/PAUSE“, um den Heizvorgang zu starten.

REINIGUNG UND WARTUNG

Nach jeder Verwendung:

1. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und dann aus dem Gerät. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Demontieren und reinigen Sie nach jedem Gebrauch den oberen Deckel, den Metallfilter, das Druckventil und überprüfen Sie die Silikondichtung. Wenn der Metallfilter verschmutzt ist oder Schmutz enthält, reinigen Sie ihn.
3. Waschen Sie die Einzelteile in warmem Seifenwasser. Waschen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine.
4. Stellen Sie sicher, dass die Entlüftungsleitung sauber ist, halten Sie die Abdeckung gegen das Licht und untersuchen Sie sie.
5. Reinigen Sie die Entlüftungsleitung, sofern diese verstopft ist. Reinigen Sie den Metallfilter bei Bedarf mit einer kleinen Bürste, um alle Speisereste aus den Löchern zu entfernen.
6. Überprüfen Sie regelmäßig die Lösemutter der Entlüftungsleitung des Druckentlastungsventils. Ziehen Sie ihn ggf. mit einem Schraubenschlüssel wieder leicht an.
7. Entfernen Sie den herausnehmbaren Innentopf und das Zubehör und waschen Sie ihn in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Der Innentopf aus Edelstahl kann in der Spülmaschine gewaschen werden. Waschen Sie den Korb für Heißlufterwärmung, den Frittierkorb und den Fettfilter nur von Hand in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.
8. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
9. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf, schließen Sie den oberen Deckel nicht fest.
10. **ACHTUNG!** Gießen Sie niemals Flüssigkeit in das Gehäuse des Schnellkochtops oder tauchen diesen in Wasser. Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät und der Kochbehälter vor dem Gebrauch vollständig trocken sind.

PROGRAMMBESCHREIBUNG

PROGRAMM	ZEIT		DRUCK/ TEMPERATUR	voreingestellt
	voreingestellt	wählbar	voreingestellt	
Manuelle Einstellungen (Schnellkochen)	30 Minuten	1 Minute bis 24 Stunden	Hoch	Niedrig - Hoch
Fleisch	60 Minuten	1 bis 240 Minuten	Hoch	Niedrig - Hoch
Suppe	30 Minuten	1 bis 120 Minuten	Hoch	Niedrig - Hoch
Reis	12 Minuten	8 bis 15 Minuten	Hoch	Niedrig - Hoch
Langsames Kochen	6 Stunden	15 Minuten bis 24 Stunden	-	-
Sous vide	2 Stunden	15 Minuten bis 24 Stunden	55°C	50 bis 95°C
Braten	30 Minuten	1 bis 30 Minuten	175°C	150/175/190°C
Dampf	15 Minuten	2 bis 25 Minuten	Hoch	Niedrig - Hoch
Joghurt	8 Stunden	15 Minuten bis 24 Stunden	ca. 40°C	-
Manuelle Einstellungen (Heißluft)	15 Minuten	1 bis 60 Minuten	200°C	90 bis 220°C
Pommes frites	20 Minuten	1 bis 60 Minuten	200°C	90 bis 220°C
Steak	25 Minuten	1 bis 60 Minuten	180°C	90 bis 220°C
Fisch	18 Minuten	1 bis 60 Minuten	190°C	90 bis 220°C
Backen	15 Minuten	1 bis 120 Minuten	175°C	90 bis 220°C
Trocknen	2 Stunden	30 Minuten bis 12 Stunden	70°C	30 bis 75°C

FRAGEN UND ANTWORTEN

Was bedeutet es, wenn auf dem Display „E3“ erscheint und das Gerät nicht mehr funktioniert?	Das Gerät ist überhitzt. Sie haben es wahrscheinlich zum Druckgaren mit wenig oder keiner Flüssigkeit verwendet. Wenn dieser Zustand auftritt, ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose und lassen Sie den Topf etwa 10 Minuten lang langsam abkühlen. Öffnen Sie anschließend das Gerät, füllen Flüssigkeit ein, programmieren es und starten Sie den Kochvorgang erneut.
Was bedeutet es, wenn das Display „E1“, „E2“, „E5“, „E6“ oder „E7“ anzeigt?	E1: Sensorfehler, E2: Kurzschluss des Stromkreises, E5, E7: Schalterfehler, E6: Sensorkurzschluss.
Was bedeutet es, wenn das Display „POT“ anzeigt?	Sie haben den falschen Behälter in das Gerät eingesetzt, ersetzen Sie ihn. Durch Verschmutzung kann der Sensor des eingesetzten Behälters in der unteren Position klemmen, prüfen und entriegeln Sie diesen Sensor, der sich am Topfboden unter dem Innenbehälter befindet.
Manchmal merke ich beim Druckgaren, dass sich im Gerät im Bereich des Druckventils Feuchtigkeitperlen bilden. Manchmal höre ich ein Geräusch, das sich anhört, als würde Dampf entweichen, bevor der Timer die Zeit für die Zubereitung von	Nein. Beide Erscheinungen sind normal und können als Teil des Schnellkochens erwartet werden.

Speisen herunterzählt. Mache ich etwas falsch?	
Ich habe aus Versehen die falsche Taste gedrückt und das Gerät möchte mir nicht erlauben, die richtige Taste zu drücken. Was kann ich machen?	Drücken Sie die Taste „STOP“. Dadurch können Sie von vorne beginnen und die richtige Taste drücken.
Als ich versucht habe, die Uhrzeit einzustellen, passierte nichts. Was mache ich falsch?	Drücken Sie die Taste „STOP“ und beginnen Sie erneut, indem Sie die gewünschte Einstellung auswählen und die Zeit nach Bedarf anpassen.
Ich sehe Dampf aus dem oberen Deckel entweichen. Warum?	Sie haben vergessen, die Silikondichtung, das blaue Sicherheitsventil oder das schwarze Druckventil auf dem oberen Deckel anzubringen. Wenn eines dieser Teile nicht an der richtigen Stelle sitzt, baut sich kein Druck auf und das Gerät kann beschädigt werden.
Ich höre Dampf aus dem Schnellablassventil entweichen und der Druck im Topf steigt nicht an. Warum?	Das Schnellschlussventil befindet sich in der Position „Entlüften - Venting“. Dieses Ventil muss sich in der Position „Abdichten - Sealing“ befinden, um den Druck sicherzustellen und das Gerät abzudichten.
Ich höre und sehe Dampf aus dem Druck- oder blauen Sicherheitsventil entweichen. Warum?	Auch wenn alles richtig zusammengebaut ist, kann beim Kochen ein sicherer Druckabbau erfolgen, das ist in Ordnung.
Die Garzeit bleibt unverändert. Warum?	Das Gerät hat den Betriebsdruck noch nicht erreicht. Der Countdown startet, sobald der Betriebsdruck für die Zubereitung der gewählten Garart erreicht ist. Die gesamte Garzeit kann daher etwas länger sein.
Gelegentlich lässt sich der obere Deckel nur schwer öffnen. Wodurch wird das verursacht? Was sollte ich tun?	Wenn der Deckel schwer zu öffnen ist, kann sich im Schnellkochtopf noch Druck befinden. Öffnen Sie das Druckventil in die Position „Entlüften - Venting“. Vergewissern Sie sich, dass das blaue Sicherheitsventil im oberen Deckel des Schnellkochtopfs in seine untere Position abgesunken ist.
Manchmal ist mein Essen nach der programmierten Zeit noch nicht fertig. Wenn ich versuche, den oberen Deckel auf den Topf zu setzen, damit ich das Essen länger kochen kann, lässt sich der obere Deckel nicht schließen. Wie kann ich ihn schließen?	Lassen Sie das Gerät leicht abkühlen. Wenn das Gerät noch heiß ist, erzeugt die warme Luft darin Druck, das blaue Sicherheitsventil hebt sich und verhindert das Schließen des oberen Deckels. Bevor Sie den oberen Deckel wieder auf das Gerät aufsetzen, vergewissern Sie sich, dass sich das Druckventil in der Position „Entlüften - Venting“ befindet. Wenn die obere Abdeckung geschlossen ist, bewegen Sie den Hebel in die Position „Abdichten - Sealing“.
Was tun, wenn die im Gerät zubereiteten Speisen mehr Flüssigkeit enthalten als benötigt?	Nachdem Sie den oberen Deckel entfernt haben, drücken Sie die Taste „Braten“ und lassen Sie die überschüssige Flüssigkeit verdunsten. Wenn Sie das nächste Mal dasselbe Rezept kochen, können Sie weniger Flüssigkeit verwenden.

Das Essen ist nicht gar.	Geben Sie kleinere Portionen Lebensmittel in den herausnehmbaren Innenkorb. Wenn der Korb überfüllt ist, kann es passieren, dass das Essen nicht vollständig gar ist. Erhöhen Sie die Temperatur oder die Garzeit.
Ich glaube, ich reinige das Gerät gründlich, aber manchmal merke ich, dass der Geruch meiner letzten Mahlzeit im Topf zurückbleibt. Was mache ich falsch?	Der Dichtungsring unter dem Deckel besteht aus Silikon. Silikon hat viele großartige Eigenschaften und eine davon ist leider auch die Neigung dazu, Gerüche zurückzuhalten. Mit der Zeit verfliegt der Geruch jedoch.
Leuchtet das Display beim Anschließen nicht auf?	Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel richtig angeschlossen ist, und probieren Sie verschiedene Steckdosen aus.

PRAKTISCHES VERFAHREN - Beispiel für das Kochen von Suppe

Dieses Gerät ist ideal für die Zubereitung leckerer Suppen. Wenn Sie der Suppe trockene Bohnen und Erbsen hinzufügen, sollten Sie diese zuerst einweichen.

ACHTUNG! Kochen Sie Suppen mit Gerste, Reis, Nudeln, Getreide und getrockneten Suppenmischungen nicht unter Druck, da diese zum Schäumen neigen und das Entlüftungsventil blockieren könnten. Diese Lebensmittel sollten erst nach dem Druckgaren in die Suppe gegeben werden.

ZUM KOCHEN VON SUPPEN UND BEIM DÜNSTEN BEFÜLLEN SIE DEN TOPF MIT MAXIMAL DER HÄLFTE DES VOLUMENS.

Hühnerbrühe

Hähnchen, kann
gefroren sein
Wurzelgemüse, in
Stücke geschnitten
halbierte Zwiebel
3 Knoblauchzehen,
halbiert
Salz, Pfeffer,
Suppengewürze

Hühnchen, Wurzelgemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Gewürze und Wasser in den Kochbehälter geben. Schließen Sie den oberen Deckel, drücken Sie die Taste „**Suppe**“, das LED-Display zeigt „00:30“ an und beginnt mit dem Kochen.
Das Gerät beginnt sich aufzuheizen, nach Erreichen des erforderlichen Drucks beginnt das Selbstkochen und der Countdown von 30 Minuten auf dem Display. (Sie können die Garzeit selbst einstellen, verlängern oder verkürzen, je nach Bedarf).
Lassen Sie den Druck nach Ablauf des Countdowns langsam von selbst abfallen.

Weitere nützliche Rezepte finden Sie im beiliegenden Kochbuch und auch auf unserem Facebook- oder YouTube-Kanal.

GARANTIEREPARATUR

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

Die Garantie GILT NICHT bei:

- Verwendung des Gerätes zu anderen Zwecken
- Nichtbeachtung der „WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE“ und anderer Anweisungen in der Bedienungsanleitung
- elektromechanischen oder mechanischen Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch
- Schäden durch natürliche Elemente wie Wasser, Feuer, statische Elektrizität, Überspannungen usw.
- Schäden durch eine nicht autorisierte Reparatur
- unlesbarer Seriennummer des Gerätes

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, TESLA Electronics LTD, erklären hiermit, dass dieses Gerät den grundlegenden Anforderungen und anderen zugehörigen Bestimmungen von Normen und Vorschriften entspricht, die für den Gerätetyp relevant sind.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



Bitte informieren Sie sich über das örtliche getrennte Sammelsystem für Elektro- und Elektronikprodukte. Bitte befolgen Sie die örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie alte Produkte nicht mit dem normalen Hausmüll. Die ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altprodukts trägt dazu bei, potenzielle negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Im Zuge der Weiterentwicklung und Verbesserung des Produkts behalten wir uns das Recht vor, das Benutzerhandbuch zu ändern.

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

Tisztelt Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy a TESLA EliteCook K80 Deluxe készüléket választotta.

Kérjük, hogy használat előtt olvassa el figyelmesen a biztonságos használatra vonatkozó szabályokat, és tartsa be az összes általános érvényű biztonsági előírást.

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK KIZÁRÓLAG OTTHONI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT TERMÉK

Olvassa el és értelmezze az összes utasítást. Az alábbiakban felsorolt utasítások figyelmen kívül hagyása áramütést, tüzet, súlyos sérülést vagy vagyoni kárt okozhat. A jelen használati útmutatóban feltüntetett figyelmeztetések, óvintézkedések és utasítások nem képesek lefedni az összes potenciálisan előforduló körülményt és helyzetet. Az üzemeltető köteles tudatosítani magában, hogy a józan ész és a körültekintés olyan tényezők, amelyek nem építhetők be a termékbe, és csak a berendezés felhasználójának hozzáállásától függenek.

Ez az eszköz bonyolult elektromechanikai készülék, ezért kérjük, szenteljen figyelmet az alábbi utasításoknak:

- Soha ne használja a készüléket nem rendeltetésszerűen.
- Soha ne kapcsolja be a készüléket üres állapotban.
- Soha ne tegyen élelmiszert se folyadékot a készülék talpészbe. Élelmiszerekkel és folyadékokkal mindig csak a nyomástartó rozsdamentes acél főzőedényt vagy a forrólevegős melegítéshez használt kosarat tölts meg.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe se más folyadékba.
- Soha ne helyezzen bele több ételt az ajánlott mennyiségnél. A készülék nem klasszikus sült ételek főzésére szolgál (ne tölts fel az edényt olajjal). Az egészséges, olajat nem igénylő, vagy csak nagyon kis mértékben felhasználó fritőzben sütés a forró levegő keringetésének elvén alapul.
- Minden használat előtt ellenőrizze a biztonsági nyomásszabályozó szelepet, hogy az ne legyen se szennyezett, se eltömődött. Tisztítsa meg a légtelenítő szelepeket a szennyeződésektől.
- **FIGYELEM!** Főzés közben vagy a fedél kinyitásakor a forró gőz függőleges irányú erős kiáramlása lehet tapasztalható.
- Ne takarja el a bekapcsolt készülék levegő be- és kimenetét.
- Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok közelében. A használat során hagyjon legalább 15 cm szabad helyet a készülék körül.
- A készülék működése közben ne takarja le a levegő be- és kiáramlására szolgáló nyílásokat.
- A berendezés gyártója által nem ajánlott, nem eredeti tartozékok használata sérülést vagy kárt okozhat. Csak eredeti, kizárólag ehhez a modellhez tervezett TESLA kiegészítőket használjon. Minden más, nem ehhez a készülékhez szánt alkatrész vagy tartozék használata tilos.
- A belső edény és az elektronikus fűtőelem közötti felületnek mindig tisztának és száraznak kell lennie. Áramütés vagy a berendezés károsodásának elkerülése érdekében soha ne engedje, hogy víz vagy más folyadék jusson a berendezésbe.
- A készüléket soha ne tegye se gáz vagy elektromos tűzhelyre, se sütőbe.
- Nyomás alatt főző készülék. A nem megfelelő használat leforrázást okozhat. Mielőtt bekapcsolná, mindig győződjön meg róla, hogy a készülék megfelelően le van zárva.
- Minden használat előtt ellenőrizze a rácsot és a fedél szilikon tömítését. Ha sérülést észlel, azonnal hagyja abba a készülék használatát, és cserélje ki a tömítéseket.

- A biztonságos működés és a kielégítő teljesítmény biztosítása érdekében cserélje ki a szilikon tömítést, ha megváltozott a mérete, megkeményedett, eldeformálódott, megrepedt vagy elszakadt.
- Ne nyissa ki a készüléket, amíg teljesen meg nem szüntette a belső nyomást. A nyomásmentesítő szelepet "Nyomásmentesítés - Venting" állásba kell fordítani. Ha a szelep nem engedi elfordítani a fedelet, az azt jelenti, hogy a készülék még mindig nyomás alatt van.
- Fokozottan körültekintően járjon el, ha a készüléket gyermekek közelében használja. Nem ajánlott, hogy gyermekek egyedül használják a készüléket.
- Soha ne használja a készüléket nyomás alatt végzett olajjal sütéshez (sütés lezárt fedéllel).
- Ne használja a készüléket túl forró, poros vagy nedves környezetben, se kültérben.
- Ne próbálja maga megjavítani a készüléket, mert fennáll az áramütés, valamint a garancia elvesztésének veszélye.
- Csatlakoztassa a dugót a készülékhez, mielőtt a kábelt földelt hálózati aljzatba dugná. A készülék leválasztásához nyomja meg egyszer a "STOP", majd a "ON/OFF" gombot, és húzza ki a dugót a konnektorból. Győződjön meg róla, hogy a tápkábel mindkét csatlakozóval teljesen össze van kötve, a helytelen csatlakoztatás sérülést vagy tüzet okozhat!
- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt, és hagyja kihűlni a készüléket.
- Sem a gyártó, sem az európai uniós importőr nem vállal felelősséget az eszköz működése által okozott károkért, például sérülésért, leforrzásért, tűzért, sérülésért, egyéb tárgyak megsemmisüléséért stb.
- Ha a készüléket helytelenül, vagy professzionális, üzleti céllal, illetve ha nem a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően használják, a garancia az érvényét veszíti.
- FIGYELEM: A készülék csomagolásához használt műanyag zacskók veszélyesek lehetnek. A fulladásveszély elkerülése érdekében tartsa ezeket a zacskókat gyermekek elől elzárva. A zacskók nem játékszerek.

FONTOS INFORMÁCIÓK A TÁPKÁBELRŐL

Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében soha ne próbálja meg semmilyen módon módosítani a kábel csatlakozódugóját. A tápkábel hossza csökkenti a tápkábelbe való beakadás vagy a megbotlás kockázatát.

SOHA NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET HOSSZABBÍTÓ KÁBELLEL

A tápkábelt közvetlenül csak egy földelt 230 V-os elektromos aljzathoz csatlakoztassa.



VIGYÁZAT, FORRÓ FELÜLET!

- Soha ne helyezze a készüléket gyúlékony felületre.
- Tartsa távol minden gyúlékony és illékony anyagtól.
- Soha ne használja a készüléket hőre érzékeny vagy gőz által potenciálisan károsodó felületek közelében.
- Az üvegfedél felemelésekor fennálló forrzásveszély elkerülése érdekében azt mindig óvatosan és önmagától eltartva emelje fel. A csöpögő víz soha nem folyhat a készülék belsejébe.
- Bekapcsolt készülék esetén a hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet. A készülék burkolata, tartálya és fém alkatrészei működés közben felforrósodnak, legyen óvatos.
- Ne mozgassa a forró készüléket. Legyen óvatos a készülék mozgatásakor, mert megégetheti magát a rendkívül forró étellel, olajjal vagy folyadékkal. Mindig használja a készülék fogantyúit.
- Szállítás és tárolás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI



- 1 Fedél
- 2 Nyomáscsökkentő szelep
- 3 A készülék talprésze
- 4 Nyomástartó rozsdamentes acél főzőedény
- 5 Kosár meleglevegős melegítéshez
- 6 Rozsdamentes acél rács (nyomás alatti főzéshez vagy forrólevegős melegítéshez)
- 7 Zsírszűrő (az összeszereléshez nyomja meg finoman a hátát)
- 8 Zsírtartály (ellenőrizze le, hogy megfelelően van-e rögzítve a készülék aljára)
- 9 Kondenzátumtartály (győződjön meg róla, hogy megfelelően van rögzítve a készülék felső részében)

Egyéb tartozékok: szilikonfedél, műanyag mérőpohár, műanyag kanál, rozsdamentes acél körettartó edény, rozsdamentes acél kosár.

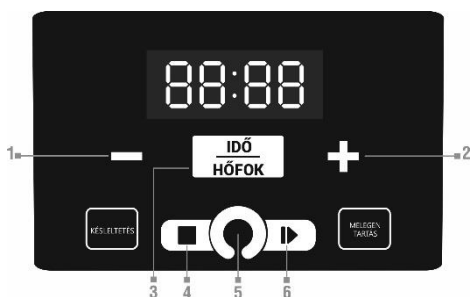
FONTOS FIGYELMEZTETÉS!



ÓVATOSAN HELYEZZE A ZSÍRSZŰRŐT A HÁLÓRA, HOGY MEGELŐZZE A BENYOMÓDÁST!

A zsírszűrő szakszerűtlen összeszerelése vagy a hálóra való betolása hibás működést vagy a forró levegő hibás keringését és a berendezés visszafordíthatatlan károsodását okozhatja.

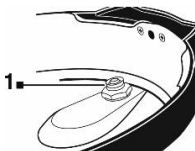
KEZELŐPANEL



- 1 Főzési idő/hőmérséklet/nyomás csökkentése
- 2 Főzési idő/hőmérséklet/nyomás növelése
- 3 Átkapcsolás főzési idő/hőmérséklet/nyomás között
- 4 STOP
- 5 BE-/KIKAPCSOLÁS
- 6 START/SZÜNET

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Helyezze a készüléket sík és stabil felületre.
3. Nyomja meg a kék Zár/Kiold gombot a fedél fogantyúján. Fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba úgy, hogy a fedélen lévő nyíl egy vonalban legyen a talprészen lévő kioldás jellel, majd vegye le a fedelet.
4. Vegye le és mossa le a tömítőfedelet és a fedél szilikon tömítését meleg, szappanos vízben. A fedelet nedves, szappanos ruhával tisztítsa meg. Vigyázzon, nehogy elveszzen a tömítés és a biztonsági szelep! Soha ne merítse vízbe a fedelet. Alaposan öblítse le, majd szárítsa meg a részeket.
5. Vegye ki az összes alkatrészt és tartozékot a készülékből, majd mossa el őket mosogatószeres meleg vízben.
6. Törölje le a készülék talprészének belső és külső felületét nedves törülruhával.
7. **FIGYELEM!** Soha ne öntsön vizet a készülék belsejébe (talprészébe), és a tápkábelt se merítse vízbe. Mielőtt visszahelyezné a készülék testébe (talprészébe), mindig győződjön meg arról, hogy a belső rozsdamentes acél főzőedény teljesen száraz.
8. Ellenőrizze le, hogy a készülék használatra kész, a nyomáscsökkentő szelep és a kék biztonsági szelep tiszta, és a fedélen lévő szilikon tömítés helyesen van felszerelve.
9. Bár a fémszűrőt és a kék biztonsági szelepet nem kell minden használat után tisztítani, érdemes rendszeresen ellenőrizni és szükség esetén kitisztítani őket. Tisztítsa meg a fémszűrőt mosogatószeres nedves törülruhával. Rendszeresen ellenőrizze a nyomáscsökkentő szelep légtelenítő csővének kioldó anyáját. Ha szükséges, finoman húzza meg ismét egy villáskulccsal.



Távolítsa el a kis tömitést a fedél alján lévő kék biztonsági szelepről, húzza ki a tetején lévő kék szelepet, és mossa el szappanos meleg vízben. Szerelje vissza a kék biztonsági szelepet a fedélbe - helyezze be felülről a kék biztonsági szelepet keskenyebb oldalával a fedélnyílásba, majd a fedél aljáról helyezze a kis szilikongyűrűt (1) a szelepre.

FIGYELEM: A helytelen összeállítás a fedél tömitetlenségét és gőzszivárgást eredményez!

10. Minden használat előtt és után ellenőrizze le a kék biztonsági szelepet és a kis szilikongyűrűt, különösen mosáskor, megelőzve azok kiesését és elvesztését.
11. Helyezze a műanyag kondenzátumtartályt az edény hátoldalára.
12. Csatlakoztassa a zsírtartályt a készülék aljára.
13. Rendszeresen ellenőrizze és ürítse ki (még főzés közben is) a zsírtartályt és a kondenzvíztartályt.

MEGJEGYZÉS: Az első néhány használat során "forró műanyag" érezhető. Ez az új készülékek esetében teljesen normális jelenség, mivel az anyag először felmelegszik. Az első néhány használatot követően ez a jelenség eltűnik.

AZ EDÉNY FELNYITÁSA

Állítsa a szelepet "Venting - Nyomásmentesítés" állásba. Fogja meg erősen a fedelet, nyomja meg a kék gombot a fedél "NYITÁS - OPEN" megjelöléséhez, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba. Mindazonáltal az edényben enyhe vákuum alakulhat ki, ezért a fedéllel néha a belső rozsdamentes acéltartályt is megemelheti kissé.

AZ EDÉNY LEZÁRÁSA

Mielőtt lezárja az edényt, győződjön meg arról, hogy a szilikon tömités megfelelően illeszkedik a fedél kerületére, és a kék biztonsági szelep a helyén van. Fogja meg erősen a fedelet, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban, amíg kattantást és hangjelzést nem hall. A fedél jele az edény testén jelre változik.

A "SÜTÉS" funkciót a fedél nélkül kell használni.

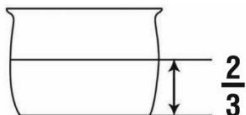
Ha a szilikon tömités megsérült, soha ne folytassa a főzést!

SOHA NE FŐZZÖN A FŐZŐEDÉNY NÉLKÜL

Mielőtt a főzőedényt a készülékbe helyezi, győződjön meg arról, hogy a főzőedény külseje teljesen száraz. Miután behelyezte a belső rozsdamentes acél edényt az edény talpprészébe, forgassa kissé el, hogy a belső edény és az edény alján lévő fűtőelem jól érintkezzen egymással. Ellenőrizze, hogy tiszta-e a légtelenítő szűrő. Ha nem, az eltömődés megszüntetéséhez tisztítsa meg a nyílást.

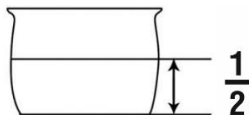
Az olyan élelmiszerek, mint a szárazbab, borsó vagy lencse főzésekor javasoljuk, hogy először áztassa be őket. Főzés közben ezek az ételek habosodhatnak és térfogatukat növelhetik, ami a szellőzőszelep eltömődéséhez vezethet. Soha ne főzzön nyomás alatt almát, áfonyát, rebarbarát, tésztát se száraz leveskeveréket.

- **Ügyeljen arra, hogy soha ne töltsen a rozsdamentes acél edényt a jelzés fölé MAX PRESSURE COOK.**



Ha habzó vagy térfogatnövelő ételeket (például rizst, hüvelyeseket, babot, borsót, lencsét, szárított zöldséget), vagy folyékony ételeket főz (például egyes leveseket), soha ne töltsen meg az edényt az edény térfogatának felénél jobban!

- **Ügyeljen arra, hogy ne töltse túl a rozsdamentes acél rizsfőzőt a jel fölé MAX RICE CUP 1/2.**



Rizs főzéséhez ne lépje túl a MAX RICE CUP ½ jelzést.

Soha ne próbálja kinyitni a fedelet mindaddig, amíg a készülék le nem hűlt, és a benne lévő nyomás meg nem szűnt. A fedél nehéz elforgatása azt jelzi, hogy a készülék továbbra is nyomás alatt van. Az összes gőz felszabadulása után a nyomás csökken, és a fedél könnyen elfordítható.

EDÉNYHASZNÁLAT NYOMÁS ALATT FŐZÉSHEZ

A főzés elkezdése előtt olvassa el a "FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK" című részt, és mindig ellenőrizze le, hogy a készülék helyesen lett összeszerelve. Nyomás alatti főzéshez mindig a "Nyomástartó rozsdamentes acél főzőedényt" használja. Ha a Forró levegős melegítő kosarat kívánja használni, a kijelzőn a "POT" (Edény) hibaüzenet jelenik meg, és mindaddig nem folytatható a főzés, amíg be nem helyezi a "nyomástartó rozsdamentes acél főzőedényt". Ha a fedél nincs megfelelően felhelyezve és lezárva, a kijelzőn a "LID" (Fedél) hibaüzenet jelenik meg, és mindaddig nem folytatható a főzés, amíg a fedél nincs megfelelően lezárva és rögzítve. Ha semmilyen üzemmód nem került kiválasztásra vagy elindításra, az edény hangjelzést ad és automatikusan kikapcsol.

1. A készüléket szilárd, vízszintes felületre állítsa.
2. Fogja meg erősen a fedelet, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, amíg kattánást nem hall, és a felső fedélen lévő jel nem egyezik az edény testén lévő zárt állapot jellel.
3. Állítsa a szelepet "Tömítés - Sealing" állásba.
4. Válassza ki a kezelőpanelen a megfelelő előbeállított főzéstípus gombot, szükség esetén állítsa be az időtartamot és a nyomást (magas/alacsony) vagy a főzési hőmérsékletet.
5. A főzés elindításához nyomja meg a „START/SZÜNET” gombot.
6. A készülék melegítése során a fekete légtelenítő szelep körül levegő távozhat. Amint az edény megfelelő nyomás alá kerül, a fedél zár a kinyitással szemben, és megkezdődik a főzési idő visszaszámlálása.
7. Főzés közben néha az tapasztalható, hogy a kék biztonsági vagy fekete légtelenítő szelepen keresztül gőz szabadul fel. Rendben van.
8. Az sem jelent gondot, ha főzés közben a nyomásellenőrzés miatt az edény felforrósodása és zárása hallható.
9. Ha letelt a főzési idő, a készülék hangjelzést ad ki, megjelenik rajta a "00:00" felirat, és ha ez az üzemmód a főzés megkezdése előtt be volt kapcsolva, átvált "MELEGEN TARTÁS" üzemmódra. Ha a "MELEGEN TARTÁS" üzemmód nem lett aktiválva, az edény a főzés befejezésekor hangjelzést ad ki, és a kijelzőn megjelenik az "END" felirat.
10. Miután a nyomás magától teljesen lecsökkent, vagy miután azt Ön a "Nyomáscsökkentés - Venting" állásba elfordítva maga csökkentette, és az tapasztalja, hogy a fedélen található kék biztonsági szelep alsó állásban van, óvatosan fordítsa el a felső fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje fel egyenesen úgy, hogy a maradék folyadék a fazékba csöpögessen.
11. **FIGYELEM:** a gőz vagy forró folyadék égési sérülést okozhat.
12. A főzés befejeztével húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd a készülékből.
13. Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a készüléket!

- A gőzleeresztő "Nyomáscsökkentés - Venting" szelep elforgatása opcionális, ha kombináltan főz. A részleteket a „NYOMÁSCSÖKKENTÉS ” című részben találja.
- Főzés közben a lehűlésig gőz távozhat a készülékből, és fennáll a leforrázás veszélye.

Főzés közben vagy a fedél kinyitásakor a forró gőz függőleges irányú erős kiáramlása lehet tapasztalható. Körültekintően járjon el!

NYOMÁSCSÖKKENTÉS

Gyors nyomáscsökkentés

Ez a módszer zöldségek, tenger gyümölcsei és más puha ételek főzéséhez használatos. A főzési idő letelét követően nyomja meg a "STOP" gombot, és azonnal állítsa a fekete szelepkart "Nyomáscsökkentés - Venting" állásba. Ekkor a kiáramló gőz hallatszik, majd 2-3 percen belül megszűnik a nyomás. A nyomáscsökkenés az alsó állásban lévő kék színű biztonsági szelepen is látható lesz.

Lassú nyomáscsökkentés

A spontán nyomásesés ételek, például hús, levesek és gabonafélék főzésekor használatos. A főzési idő letelte után hagyja a fekete szelepkart "Tömítés - Sealing" állásban. A készülék lassan lehül, és a kék biztonsági szelep alsó helyzetbe kerül.

Ne hajoljon a készülék fölé, amíg az nyomás alatt van (a kék biztonsági szelep felső állásban), mert forró gőz távozhat belőle.

KÉZI BEÁLLÍTÁS

A nyomásszint és a főzési idő kedvenc receptek vagy preferenciák szerint kézi beprogramozására szolgál. Maga a főzési idő beállítása 1,5 kg-nál nagyobb súlyú hús vagy baromfi főzéséhez ideális.

1. Helyezze az élelmiszert rozsdamentes acél főzőedénybe.
2. A fedelet az óramutatók járásával azonos irányba elforgatva zárhatja le.
3. Állítsa a szelepkart "Tömítés - Sealing" állásba.
4. Csatlakoztassa a hálózati kábelt 230 V-os aljzatba.
5. A készüléket a BE/Ki kapcsológomb lenyomásával kapcsolhatja be.
6. A LED kijelzőn megjelenik az "On" felirat.
7. Nyomja meg a "KÉZI BEÁLLÍTÁSOK" gombot, és válassza ki a főzési időt.
8. Az alapértelmezett főzési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg az "IDŐ/HŐMÉRSÉKLET" gombot, majd 1 perces léptetéssel a "+" vagy "-" gomb megnyomásával állítsa be a kívánt időt.
9. A nyomás megváltoztatásához nyomja meg az "IDŐ/HŐMÉRSÉKLET" gombot, majd a "+" vagy "-" gomb megnyomásával állítsa be a kívánt magas "Hi" vagy alacsony "Lo" nyomást.
10. A főzés elindításához nyomja meg a "START/SZÜNET" gombot.
11. A főzési idő letelte után a készülék hangjelzést ad, a kijelzőn megjelenik a "00:00" felirat, majd a készülék automatikusan "MELEGEN TARTÁS" üzemmódba kapcsol.
12. Hagyja, hogy a nyomás természetes úton csökkenjen, vagy a szelepkart "Nyomáscsökkentés - Venting" állásba kapcsolásával csökkentse gyorsan.
13. Nyissa ki a készüléket, és emelje fel egyenesen a fedelet úgy, hogy a maradék folyadék az edénybe csöpögessen.

LASSÚ FŐZÉS

A lassú főzés jellege miatt a hús nem barnul úgy meg, mintha serpenyőben vagy sütőben sütötték volna. Lassú főzés előtt nem szükséges a húst vagy a baromfit elősütni, ám megteheti ezt, ha így a hús jobban ízlik. A darált marhahús, szalonna és kolbász „LASSÚ SÜTÉS” előtti elősütése kívánatos lehet, ha el akarja távolítani a felesleges zsírt a húsból. Kerülje az edény kinyitását lassú főzés közben, mivel ez jelentős hő- és gőzvesztést okoz. Ha ennek ellenére ki kell nyitnia az edényt, azt a lehető leggyorsabban tegye meg. Egyes ételek, például a sárgarépa, a burgonya és a répa hosszabb főzést igényel, mint a hús, ezért még mielőtt a húshoz adná őket, vágja őket kisebb darabokra.

1. Helyezze az élelmiszert rozsdamentes acél főzőedénybe.
2. A fedelet az óramutatók járásával azonos irányba elforgatva zárhatja le.
3. Nyomás nélküli főzés, ehhez állítsa a szelepkart "Nyomásmentesítés - Venting" állásba.
4. Csatlakoztassa a hálózati kábelt 230 V-os aljzatba.
5. A készüléket a BE/Ki kapcsológomb lenyomásával kapcsolhatja be.
6. A LED kijelzőn megjelenik az "On" felirat.
7. Nyomja meg a "LASSÚ SÜTÉS" gombot, és válassza ki a főzési időt.
8. Az alapértelmezett főzési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg a "+" vagy "-" gombot, és 15 percenként léptetve állítsa be a kívánt időt.
9. A főzés elindításához nyomja meg a "START/SZÜNET" gombot.
10. A főzési idő letelte után a készülék hangjelzést ad, a kijelzőn megjelenik a "00:00" felirat, majd a készülék automatikusan "MELEGEN TARTÁS" üzemmódba kapcsol.
11. Nyissa ki a készüléket, és emelje fel egyenesen a fedelet úgy, hogy a maradék folyadék az edénybe csöpögessen.

SOUS VIDE

A Sous vide módszerrel történő főzés igazi kulináris művészet! Noha alapvetően a főzés nagyon egyszerű módja, a legjobb szakácsok gyakran használják ezt a főzési módszert összetett ételek, gazdag előételek és zöldségek elkészítéséhez. Most azonban az ötcsillagos főzési minőséget a saját konyhájába is elhozhatja.

- A főzési időt a hús, a baromfi és a hal vastagsága határozza meg. Miután kivette az ételt a zacskóból, használjon hőmérőt annak ellenőrzésére, hogy elérte-e a biztonságos belső hőmérsékletet.
 - Az élelmiszer-biztonságos kezelése mindig elsőbbséget élvez a főzés során. Ha nem biztos benne, hogy megfelelően megfőtt az étel, adjon hozzá a főzéshez további 30 percet, hogy biztos lehessen a tojás vagy a baromfi sikeres pasztörizálásában.
 - Sütés után az ételek ropogós textúrát kapnak. A főzést követően öntsön olajat egy forró serpenyőbe, majd a főtt húst gyorsan 30 másodpercig süsse mindkét oldalán.
 - A zöldségek gyorsabban főhetnek meg, ha vékony apró darabokra vágják őket.
 - Öntetek, pürék, szirupok és egyebek elkészítéséhez a gyümölcsök Sous Vide módszerrel is főzhetők. Főzze őket 70°C-on 2-2½ órán át, majd használat előtt hagyja kihűlni egy műanyag zacskóban.
 - Az ételek főzése során mindig használjon BPA-t nem tartalmazó vákuumcsomagoló zacskókat.
1. Zárja le az ételt légmentesen megfelelő méretű zacskókban.
 2. Helyezze az élelmiszert rozsdamentes acél főzőedénybe.
 3. Öntsön annyi vizet az edénybe, hogy az étel teljesen víz alá kerüljön, majd helyezze a lezárt zacskót szobahőmérsékletű vízbe.
 4. A fedelet az óramutatók járásával azonos irányba elforgatva zárhatja le.

5. Nyomás nélküli főzés, ehhez állítsa a szelepkart "Nyomásmentesítés - Venting" állásba.
6. Csatlakoztassa a hálózati kábelt 230 V-os aljzatba.
7. A készüléket a BE/Ki kapcsológomb lenyomásával kapcsolhatja be.
8. A LED kijelzőn megjelenik az "On" felirat.
9. Nyomja meg a „SOUS VIDE” gombot.
10. Az alapértelmezett főzési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg az "IDŐ/HŐMÉRSÉKLET" gombot, majd 15 perces léptetéssel a "+" vagy "-" gomb megnyomásával állítsa be a kívánt időt.
11. Az alapértelmezett hőmérséklet (55°C) megváltoztatásához nyomja meg az "IDŐ/HŐMÉRSÉKLET" gombot, majd a "+" vagy "-" gomb megnyomásával 5°C léptetve állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
12. A "START/SZÜNET" gomb megnyomásával melegítse fel a vizet. A kijelzőn a "PRE" felirat jelenik meg, ami azt jelenti, hogy az előmelegítés folyamatban van.
13. Amint a víz eléri a megfelelő hőmérsékletet, a készülék sípol, és megkezdődik a főzési idő visszaszámlálása.
14. A főzési idő letelte után a készülék sípol, és a kijelzőn az "END" felirat látható.
15. Nyissa ki a készüléket, és emelje fel egyenesen a fedelet úgy, hogy a maradék folyadék az edénybe csöpögessen.
16. Óvatosan vegye ki a tasakot a vízből, és élvezze ki az ételt.

SÜTÉS

A "SÜTÉS" program jellemzően húсок, zöldségek, baromfi, sütés/resztelés pl. hagyma, hús esetében használatos, jellemzően nyomás alatti vagy lassú főzés előtt, továbbá főzés utáni folyadékcsökkentésre, illetve ahhoz, hogy az ételhez ízekben gazdag szószt kapjunk.

„SÜTÉS” program esetén ne használja a fedelet.

1. Öntsön egy kevés olajat a rozsdamentes acél főzőedénybe.
2. Csatlakoztassa a hálózati kábelt 230 V-os aljzatba.
3. A készüléket a BE/Ki kapcsológomb lenyomásával kapcsolhatja be.
4. A LED kijelzőn megjelenik az "On" felirat.
5. Nyomja meg a "SÜTÉS" gombot, és válassza ki a főzési időt.
6. Az alapértelmezett főzési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg az "IDŐ/HŐMÉRSÉKLET" gombot, majd 1 perces léptetéssel a "+" vagy "-" gomb megnyomásával állítsa be a kívánt időt.
7. Ha meg akarja változtatni az alapértelmezett hőmérsékletet, nyomja meg az "IDŐ/HŐMÉRSÉKLET" gombot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet Kevesebb: 150°C / Közép: 175°C / Több: 190°C a „+” vagy „-” gomb lenyomásával.
8. A főzés elindításához nyomja meg a "START/SZÜNET" gombot. A kijelzőn a "PRE" felirat jelenik meg, ami azt jelenti, hogy az előmelegítés folyamatban van.
9. Amint az olaj eléri a megfelelő hőmérsékletet, a készülék sípol, és megkezdődik a főzési idő visszaszámlálása
10. Helyezze az élelmiszert rozsdamentes acél főzőedénybe.
11. A főzési idő letelte után a készülék sípol, a kijelzőn az "END" felirat látható.
12. Ha befejezte a sütést/resztelést, a következő program kiválasztásához nyomja meg a "START/SZÜNET" gombot. A "SÜTÉS" funkció befejezése után, mielőtt elkezdené a nyomás alatti főzést, hagyja a készüléket 2-3 percig hűlni.

GŐZ

A "GŐZ" gomb gőzölésre szolgál. A rozsdamentes acél gőzölő rács segítségével például zöldségeket, tenger gyümölcseit párolhat vagy ételeket melegíthet.

1. Helyezze a gőzölő rácsot a rozsdamentes acél főzőedénybe.
2. Öntsön szükséges mennyiségű, de legalább 1 liter vizet a rozsdamentes acél kuktába. A gőzölő rácsot nem szabad teljesen vízbe meríteni.
3. Helyezze az élelmiszert rozsdamentes acél főzőedénybe.
4. A fedelet az óramutatók járásával azonos irányba elforgatva zárhatja le.
5. Állítsa a szelepkart "Tömítés - Sealing" állásba.
6. Csatlakoztassa a hálózati kábelt 230 V-os aljzatba.
7. A készüléket a BE/Ki kapcsológomb lenyomásával kapcsolhatja be.
8. A LED kijelzőn megjelenik az "On" felirat.
9. Nyomja meg a "GŐZ" gombot, és válassza ki a főzési időt.
10. Az alapértelmezett főzési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg az "IDŐ/HŐMÉRSÉKLET" gombot, majd 1 perces léptetéssel a "+" vagy "-" gomb megnyomásával állítsa be a kívánt időt.
11. A nyomás (gőzmennyiség) megváltoztatásához nyomja meg az "IDŐ/HŐMÉRSÉKLET" gombot, majd a "+" vagy "-" gomb megnyomásával állítsa be a kívánt magas "Hi" vagy alacsony "Lo" nyomást.
12. A főzés elindításához nyomja meg a "START/SZÜNET" gombot.
13. A főzési idő letelte után a készülék hangjelzést ad, a kijelzőn megjelenik a "00:00" felirat, majd a készülék automatikusan "MELEGEN TARTÁS" üzemmódba kapcsol.
14. Hagyja, hogy a nyomás természetes úton csökkenjen, vagy a szelepkar "Nyomáscsökkentés - Venting" állásba kapcsolásával csökkentse gyorsan. Amikor befejezte a zöldségek és a tenger gyümölcseinek főzését, az ételek túlfőzésének megelőzése érdekében használja a gyors gőzleeresztés funkciót.
15. Nyissa ki a készüléket, és emelje fel egyenesen a fedelet úgy, hogy a maradék folyadék az edénybe csöpögessen.

A többi nyomás alatti főzés funkciótól eltérően a készülék a "GŐZ" program alatt maximális teljesítménnyel működik. Ha az étel közvetlenül érintkezik a belső edény aljával, ez a nagy teljesítmény megégetheti az ételt. Ezért kérjük, használja a gőzölő rácsot, fémkosarat vagy a belső edénybe illeszkedő üveg/kerámia edényt.

JOGHURT

Házi joghurt készítéséhez használjon pasztőrözött tejet. Ha nem pasztőrözött (friss) tejet használ, a joghurt elkészítése előtt melegítse fel 70-80°C-ra, majd gyorsan hűtse le 40-45°C-ra, és hőmérővel ellenőrizze a hőmérsékletet.

- Ha zsírosabb tejet használ, a kapott joghurt sűrűbb lehet.
- A joghurtkészítéshez használjon minőségi cukrozatlan joghurtokat, amelyek valódi élő kultúrákat tartalmaznak.
- A minőségi eredmény érdekében javasoljuk, hogy szép tiszta, ideális esetben sterilizált edényeket, konyhai eszközöket és csészéket használjon. Ezzel biztosítja, hogy a tejben ne szaporodjanak nemkívánatos organizmusok.
- Az egyszerű elkészítéshez és kezeléshez használhat TESLA joghurtkészítő poharakat és TESLA szilikonpántot.

1. Adjon 2-3 evőkanál joghurtot 1 liter 40°C-os langyos tejhez, és alaposan keverje össze.
2. Tegye a keveréket rozsdamentes acél kuktába vagy joghurtkészítő TESLA csészékbe.
Ha csészéket használ, öntsön 0,5-1 liter vizet a rozsdamentes acél főzőedénybe, használhatja a gőzölő rácsot vagy TESLA szilikonpántot, majd helyezze a csészéket a főzőedénybe.
3. A fedelet az óramutatók járásával azonos irányba elforgatva zárhatja le.
4. Nyomás nélküli főzés, ehhez állítsa a szelepkart "Nyomásmentesítés - Venting" állásba.
5. Csatlakoztassa a hálózati kábelt 230 V-os aljzatba.
6. A készüléket a BE/Ki kapcsológomb lenyomásával kapcsolhatja be.
7. A LED kijelzőn megjelenik az "On" felirat.
8. Nyomja meg a "JOGHURT" gombot, és válassza ki a főzési időt.
9. Az alapértelmezett főzési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg a "+" vagy "-" gombot, és 15 percenként léptetve állítsa be a kívánt időt.
10. A főzés elindításához nyomja meg a "START/SZÜNET" gombot.
11. A főzési idő letelte után a készülék sípol, a kijelzőn az "END" felirat látható.
12. Nyissa ki a készüléket, és emelje fel egyenesen a fedelet, hogy a maradék folyadék az edénybe csöpöghessen.

KÉSLELTETETT START

Ezt a funkciót késleltetett főzés kezdéshez használja. Nem javasoljuk, hogy ezt a funkciót romlandó élelmiszerekhez, például húshoz vagy halhoz használja, ha azokat további feldolgozás nélkül több órán át szobahőmérsékleten tárolja. A főtt rizs állaga a hosszabb áztatási idő miatt puhábbá válhat, vagy könnyebben megéghet. E funkció esetében a zabkása, zabpehely, habos és ragadós ételek szintén nem javasoltak, mivel eltömíthetik a biztonsági szelepet.

1. Minden ön által használt program esetében kövesse az utasításokat az étel hozzáadásához, illetve a főzési idő, a hőmérséklet vagy a nyomás beállításához.
2. Válassza ki a kívánt főzőprogramot, állítsa be a főzési időt, hőmérsékletet vagy nyomást
3. Nyomja meg a "KÉSLELTETETT INDÍTÁS" gombot. A kijelzőn megjelenik az időkapcsoló.
4. Az alapértelmezett késleltetési idő (30 perc) növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg a "+" vagy "-" gombot, és 15 perces léptetésben állítsa be a kívánt késleltetési időt.
5. Nyomja meg a "START/SZÜNET" gombot, és a kijelző visszaszámolja a program indulásáig hátralévő időt. Amint az időzítő lejár, a kiválasztott program indítása automatikusan elindul.
6. A "KÉSLELTETETT START" nem használható sem a "SÜTÉS", „SOUS VIDE" sem a "JOGHURT" programmal.

MELEGEN TARTÁS

Ez az üzemmód a "SOUS VIDE", a "JOGHURT", a "SÜTÉS" és a forrólevegős programokat kivéve alapértelmezett állásban minden nyomás alatti főzési funkció esetében engedélyezett. A "MELEGEN TARTÁS" funkció kikapcsolásához a főzőprogram kiválasztása után nyomja meg a "MELEGEN TARTÁS" gombot, és a jelzőfény kialszik. A főzés befejeztével a készülék átvált a "MELEGEN TARTÁS" üzemmódba, a "MELEGEN TARTÁS" gomb világít, az étel a főzés befejezése után pedig akár 24 órán át meleg marad. Az üzemmód befejezéséhez nyomja meg a "STOP" vagy "MELEGEN TARTÁS" gombot.

FORRÓ LEVEGŐ

A sütő forró levegő keringetésének elvén működik.

- Ne töltsen meg a kosarat olajjal, sütőzsírral se más folyadékkal.
- Soha ne tegyen semmit a fritőzre.

Forró levegős főzéshez a "Forrólevegős melegítőkosár" használatára van szükség. Ha a „Nyomástartó rozsdamentes acél főzőedényt" kívánja használni, a kijelzőn a "POT" (Edény) hibáüzenet jelenik meg, és mindaddig nem folytathatja a főzést, amíg be nem helyezi a "Forró levegős melegítő kosarat". A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék ventilátora körülbelül 40 másodpercig működik, amikor a főzés szüneteltetve van vagy véget ér.

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

1. Helyezze a "Kosarat a meleglevegős melegítéshez" a talprészbe, majd helyezze bele az összeszerelt zsírszűrőt és a rozsdamentes acél rácsot vagy sütőkosarat.
2. Helyezze az ételt a meleglevegős melegítésre szolgáló rácsra.
3. Zárja le a fedelet, és fordítsa a gőzleeresztő szelepet "Nyomásmentesítés - Venting" állásba.
4. Csatlakoztassa a hálózati kábelt 230 V-os aljzatba.
5. A készüléket a BE/Ki kapcsológomb lenyomásával kapcsolhatja be.
6. A LED kijelzőn megjelenik az "On" felirat.
7. Nyomja meg a "KÉZI BEÁLLÍTÁS" gombot, vagy válasszon egyet a programok közül. Minden programnak saját előre beállított sütési ideje és hőmérséklete van.
8. Az alapértelmezett főzési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg az "IDŐ/HŐMÉRSÉKLET" gombot, majd 1 perces léptetéssel a "+" vagy "-" gomb megnyomásával állítsa be a kívánt időt.
9. A hőmérséklet módosításához nyomja meg az "IDŐ/HŐMÉRSÉKLET" gombot, majd a "+" vagy "-" gomb megnyomásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
10. A főzés elindításához nyomja meg a "START/SZÜNET" gombot.
11. Főzés közben megnyomhatja a "START/SZÜNET" gombot és felnyithatja a fedelet, majd az egyenletes átsülés érdekében megrázogathatja az ételt. Ezután zárja vissza a fedelet, majd a főzés folytatásához nyomja meg a "START/SZÜNET" gombot.
12. A főzés befejeztével a készülék sípol, és a kijelzőn megjelenik az "END" felirat.
13. Nyissa ki és vegye le a fedelet.

KOMBINÁLT FŐZÉS

A kombinált főzés lehetővé teszi, hogy az ételt nyomás alatt gyorsan megfőzze, majd forró levegővel megsüsse.

1. Főzze az ételt nyomás alatt rozsdamentes acél főzőedényben.
2. Vegye le a rozsdamentes acél főzőedényt a talprészről.
3. Helyezze a "Kosarat a meleglevegős melegítéshez" a talprészbe, majd helyezze bele az összeszerelt zsírszűrőt és az acél rácsot vagy a kosarat a meleglevegős melegítéshez.
4. Helyezze be a megfőtt ételt.
5. Zárja le a fedelet, és fordítsa a gőzleeresztő szelepet "Nyomásmentesítés - Venting" állásba.
6. Nyomja meg a bekapcsológombot, és válassza a "Kézi beállítások" lehetőséget a kezelőpanelen, vagy az egyik programot.
7. Állítsa be a kívánt melegítési időt és hőmérsékletet a "+" vagy "-" gombbal.
8. Melegítéshez nyomja meg a "START/SZÜNET" gombot.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden használatot követően:

1. Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, majd a gépből. Hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
2. Minden használat után szerelje szét és tisztítsa meg a fedelet, a fémszűrőt, a nyomásszabályozó szelepet és ellenőrizze a szilikon tömítést. Ha a fémszűrő piszkos vagy szennyeződést tartalmaz, tisztítsa meg.
3. Mossa le az egyes részeket meleg, szappanos vízzel. Ezeket a részeket soha ne mosogassa el mosogatógépben.
4. Győződjön meg róla, hogy a szellőzőcső tiszta, tartsa a fedelet a fény felé, és vizsgálja meg.
5. Ha eltömődött, tisztítsa meg a légtelenítő csőrendszert. Ha szükséges, tisztítsa meg a fémszűrőt egy kis kefével, eltávolítva a lyukakból az ételmaradékokat.
6. Rendszeresen ellenőrizze a nyomáscsökkentő szelep légtelenítő csövének kioldó anyáját. Ha szükséges, finoman húzza meg ismét egy villáskulccsal.
7. Vegye ki a kivehető belső edényt és a tartozékokat, majd mossa el meleg vízben és enyhe mosószerrel. A belső rozsdamentes acél fazék mosogatógépben mosható. A kosarat a forrólevegős melegítéshez, a sütőkosarat és a zsírszűrőt csak kézzel és enyhén mosószeres meleg vízzel mossa el.
8. Alaposan szárítsa meg minden részt.
9. Ha hosszú ideig nem használja a készüléket, tárolja száraz helyen, és ne zárja le erősen a fedelét.
10. **FIGYELEM!** Soha ne öntsön folyadékot magába az edénytestbe, és ne is merítse azt vízbe. Használat előtt mindig győződjön meg róla, hogy a készülék és az edény teljesen száraz.

A PROGRAMOK LEÍRÁSA

PROGRAM	IDŐ		NYOMÁS/H ÖMÉRSÉKLE T	
	előre beállított	választható	előre beállított	előre beállított
Kézi beállítás (nyomás alatti főzés)	30 perc	1 perc - 24 óra	Magas	Alacsony - Magas
Hús	60 perc	1-240 perc	Magas	Alacsony - Magas
Leves	30 perc	1-120 perc	Magas	Alacsony - Magas
Rizs	12 perc	8-15 perc.	Magas	Alacsony - Magas
Lassú főzés	6 óra	15 perc - 24 óra	-	-
Sous vide	2 óra	15 perc - 24 óra	55°C	50°C-tól 95°C-ig
Sütés	30 perc	1-30 perc.	175°C	150/175/190°C
Gőz	15 perc	2-25 perc.	Magas	Alacsony - Magas
Joghurt	8 óra	15 perc - 24 óra	kb. 40°C	-
Manuális beállítás (forró levegő)	15 perc	1 - 60 perc.	200°C	90°C-tól 220°C-ig
Hasábburgonya	20 perc	1 - 60 perc.	200°C	90°C-tól 220°C-ig
Steak	25 perc	1 - 60 perc.	180°C	90°C-tól 220°C-ig
Hal	18 perc	1 - 60 perc.	190°C	90°C-tól 220°C-ig
Sütés	15 perc	1 - 120 perc.	175°C	90°C-tól 220°C-ig
Aszalás	2 óra	30 perc - 12 óra	70°C	30°C-tól 75°C-ig

KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

<p>Mit jelent, ha a kijelzőn az "E3" felirat látható, és a készülék leáll?</p>	<p>A készülék túlmelegedett Valószínűleg kevés folyadékkal vagy folyadék nélkül nagy nyomás melletti főzéshez használta. Ha ez bekövetkezik, kapcsolja ki a készüléket, és hagyja az edényt lassan, körülbelül 10 percig hűlni. Ezután nyissa ki a készüléket, adjon hozzá folyadékot, programozza be és kezdje újra a főzést.</p>
<p>Mit jelent, ha a kijelzőn "E1", "E2", "E5", "E6" vagy "E7" látható?</p>	<p>E1: érzékelőhiba, E2: rövidzárlat, E5, E7: kapcsolóhiba, E6: érzékelőzárlat.</p>
<p>Mit jelent, ha a kijelzőn "POT" látható?</p>	<p>Nem megfelelő edényt helyezett be a készülékbe, cserélje ki. A szennyeződés miatt a behelyezett edény érzékelője elakadhat az alsó helyzetben, ellenőrizze és oldja fel ezt az érzékelőt, amely az edény alján, a belső tartály alatt található.</p>
<p>Néha nyomás alatti főzéskor azt veszem észre, hogy a nyomásszabályozó szelep területén nedvességgyöngyök képződnek. Néha olyan hangot hallok, mintha gőz szivárogná még mielőtt az időzítő elkezdené visszaszámolni a főzési/sütési időt. Rosszul csinálom valamit?</p>	<p>Nem. Mindkét említett jelenség normális, és a nyomás alatti főzés részét képezi.</p>
<p>Véletlenül rossz gombot nyomtam meg, és a készülék nem akarja engedélyezni a helyes gomb megnyomását. Mit tehetek?</p>	<p>Nyomja meg a „STOP” gombot Ez lehetővé teszi az újraindítást és a helyes gomb megnyomását.</p>
<p>Amikor megpróbáltam átállítani az időt, nem változott. Mit csinálom rosszul?</p>	<p>Nyomja meg a "STOP" gombot, és kezdje újra a kívánt beállítások kiválasztásával, majd a szükséges idő beállításával.</p>
<p>Látom, ahogy a fedélből gőz távozik. Miért?</p>	<p>Elfelejtette felhelyezni a szilikon tömitést, a kék biztonsági szelepet vagy a fekete nyomásszabályozó szelepet a fedélre. Ha ezen alkatrészek bármelyike nincs a megfelelő helyen, nem jön létre nyomás, és a berendezés megkárosodhat.</p>
<p>Hallom, hogy gőz távozik a nyomásmentesítő szelepből, és az edényben nem nő a nyomás. Miért?</p>	<p>A gyorszáro szelep "Nyomásmentesítés - Venting" állásban van. Nyomás biztosítása és a készülék lezárása érdekében ennek a szelepnak "Tömités" állásban kell lennie.</p>
<p>Hallom és látom, hogy gőz távozik a biztonsági nyomószelepből vagy a kék biztonsági szelepből. Miért?</p>	<p>Annak ellenére, hogy minden megfelelően van összeszerelve, előfordulhat, hogy a főzés során biztonsági nyomáscsökkenés következik be, ami standard jelenség.</p>
<p>A főzési idő nem változik. Miért?</p>	<p>A készülék még nem érte el az üzemi nyomást. Az idő visszaszámolása akkor kezdődik, amikor a kiválasztott főzési típushoz tartozó üzemi nyomás</p>

	elérte a kívánt értéket. A teljes főzési idő ennél fogva kissé hosszabb lehet.
A fedél néha nehezen nyitható. Mi okozza? Mit kellene tennem?	Ha a fedelet nehezen lehet kinyitni, a kuktában még nyomás lehet. Nyissa ki a nyomószelepet "Nyomásmentesítés - Venting" állásba. Ellenőrizze le, hogy az edény fedelén lévő kék biztonsági szelep alsó állásban van-e.
Néha az étel nem készül el az általam beprogramozott idő alatt. Amikor megpróbálom visszatenni a fazékra a fedelét, hogy tovább főzhessem az ételt, a fedél nem záródik. Hogyan zárhatom le?	Hagyja a készüléket kissé lehűlni. Amikor a készülék még forró, a készülékben lévő meleg levegő nyomás képez, a kék biztonsági szelep pedig felemelkedik és megakadályozza a fedél lezárását. Mielőtt visszahelyezné a fedelet a készülékre, győződjön meg arról, hogy a nyomásszabályozó szelep "Nyomásmentesítés - Venting" állásban van. Amint lezárta a fedelet zárva van, állítsa a kart "Tömítés - Sealing" állásba.
Mit a teendő, ha a készülékben elkészített ételben a szükségesnél több a folyadék?	A fedél eltávolítását követően nyomja meg a "Sütés" gombot, majd hagyja, hogy a felesleges folyadék elpárologjon. Ha legközelebb ugyanazt a receptet főzi, kevesebb folyadékot használhat.
Az étel nem készült teljesen el.	Tegyen kisebb mennyiségű hozzávalót a belső kivehető kosárba. Ha a kosár túl van töltve, az étel esetleg nem készül teljesen el. Növelje a hőmérsékletet vagy a sütési időt.
Úgy gondolom, hogy alaposan meg szoktam tisztítani a készüléket, ennek ellenére néha azt veszem észre, hogy a legutóbbi ételem szaga az edényben maradt. Mit csinálok rosszul?	A fedél alatti tömítőgyűrű szilikonból készült. A szilikon számos nagyszerű tulajdonsággal rendelkezik, ugyanakkor az egyik tulajdonsága a szagok megőrzésére való hajlam is. Idővel minden esetleges szag eltűnik.
Csatlakoztatáskor nem világít a kijelző?	Győződjön meg arról, hogy a tápkábel megfelelően van csatlakoztatva, és próbáljon ki más aljzatokat.

GYAKORLATI ELJÁRÁS - példa levesfőzésre

A készülék ideális finom levesek készítéséhez. Ha száraz babot vagy borsót is hozzá szeretne adni a leveshez, először feltétlenül áztassa be.

FIGYELEM! Ne főzzön nyomás alatt árpat, rizst, tésztát, gabonaféléket, se szárított leveskeveréket, mivel ezek hajlamosak habzani, és elzárhatják a szellőztető szelepet. Ezeket az ételeket csak nagynyomású főzés után adja hozzá a leveshez.

LEVESFŐZÉSHEZ ÉS PÁROLÁSHOZ A KUKTÁT LEGFELJEBB A FELÉIG TÖLTSE MEG.

Csirkehúsleves

csirke, fagyasztott is lehet
gyökérzöldség, felaprítjuk
félbevágott hagyma
3 gerezd fokhagyma, félbevágva
só, bors, levesfűszerek

Helyezze a csirkét, a gyökérzöldségeket, a hagymát, a fokhagymát, a sót, a borsot, a fűszereket és a vizet a főzőedénybe. Zárja le a fedelet, nyomja meg a "Leves" gombot, a LED kijelzőn megjelenik a "00:30" és indítsa el a főzést. A készülék elkezd melegíteni, a kívánt nyomás elérése után elkezdődik a tényleges főzés, és a kijelzőn megjelenik a 30 perces visszaszámlálás. (a főzési időt maga is beállíthatja, igényei szerint meghosszabbíthatja vagy lerövidítheti). Az idő visszaszámlálását követően hagyja, hogy a nyomás magától lassan csökkenjen.

További hasznos receptek találhatóak a mellékelt nyomtatott szakácskönyvben, valamint Facebook- és YouTube-csatornánkon.

GARANCIÁLIS JAVÍTÁS

Ha garanciális javításra tart igényt, forduljon ahhoz a kereskedőhöz, akitől a TESLA terméket vásárolta.

A jótállás NEM ÉRVÉNYES a következő esetekben:

- a készülék nem rendeltetésszerű használata
- a "FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK" és a Felhasználói útmutatóban található egyéb utasítások be nem tartása.
- nem rendeltetésszerű használat okozta elektromechanikus vagy mechanikus sérülés
- természeti elemek, például víz, tűz, statikus elektromosság, túlfeszültség stb. által okozott károk,
- illetéktelen javítással okozott kár,
- olvashatatlan készülék sorszám

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az TESLA Electronics LTD egység ezúton kijelenti, hogy a készülék megfelel az alapkövetelményeknek, illetve az adott készüléktípusra vonatkozó szabványok és irányelvek vonatkozó rendelkezéseinek.



Ez a termék megfelel az EU előírásoknak.



Kérjük vegye figyelembe az elektronikai termékekre vonatkozó helyi előírásokat és a már használaton kívüli készülékeket ne háztartási hulladékként kezelje. A régi készülékek megfelelő elhelyezése elősegíti a természetre és egészségre káros anyagok megfelelő feldolgozását.

Tekintettel arra a tényre, hogy a terméket tovább is fejlesztjük, fenntartjuk a jogot a használati útmutató módosítására. Mind a formaterv, mind a műszaki paraméterek előzetes értesítés nélkül változhatnak. Fenntartjuk a nyomtatási hibák jogát.

Szanowny kliencie,
dziękujemy za wybór TESLA EliteCook K80 Deluxe.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać zasady bezpiecznego użytkowania, a następnie przestrzegać wszystkich zwykłych zasad bezpieczeństwa.

WAŻNE OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRODUKT TEN PRZEZNACZONY JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU W GOSPODARSTWIE DOMOWYM.

Należy przeczytać i przyswoić wszystkie zalecenia. Nieprzestrzeganie wymienionych poniżej zaleceń może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym, pożaru, poważnych obrażeń lub szkody majątkowej. Ostrzeżenia i zalecenia omawiane w niniejszej instrukcji obsługi nie obejmują wszystkich możliwych warunków i sytuacji, jakie mogą wystąpić. Użytkownik musi rozumieć, że rozsądek i ostrożność to czynniki, których nie można dołączyć do produktu, ale musi je zapewnić użytkownik.

Produkt jest skomplikowanym urządzeniem elektryczno-mechanicznym, dlatego należy uważnie przeczytać poniższe zalecenia:

- Nie używać urządzenia sposobem niezgodny z jego przeznaczeniem.
- Nigdy nie włączać urządzenia pustego.
- Nigdy nie należy wkładać żywności ani nie wlewać płynów do bazy urządzenia. Żywność i płyny umieszcza się tylko w Nierdzewnym naczyniu do gotowania w celu gotowania pod ciśnieniem lub w Koszu do ogrzewania gorącym powietrzem.
- Nigdy nie wkładać większych ilości składników żywnościowych niż jest to zalecane. Urządzenie nie jest przeznaczone do przygotowywania klasycznych dań smażonych na głębokim tłuszczu (nie należy napełniać miski olejem). Zdrowa metoda smażenia oparta jest na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza, która nie wymaga oleju w ogóle lub bardzo małej jego ilości.
- Przed każdym użyciem należy skontrolować ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa, aby upewnić się, że nie jest zanieczyszczony ani zablokowany. Usunąć zanieczyszczenia z zaworów odpowietrzających.
- **UWAGA!** W trakcie gotowania lub przy otwarciu górnej pokrywy może dochodzić do mocnego pionowego uniku gorącej pary.
- Nie zakrywać wlotu powietrza ani wylotów powietrza, kiedy urządzenie pracuje.
- Nie używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych. Podczas użytkowania zostawić wokół urządzenia co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni.
- Jeżeli urządzenie pracuje, nie zakrywać dostępu powietrza ani wylotu.
- Użycie nieoryginalnych akcesoriów, niezalecanych przez producenta urządzenia, może spowodować zranienia lub uszkodzenie. Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów TESLA, przeznaczonych dla tego modelu. Wszystkie pozostałe części lub akcesoria, które nie są przeznaczone do używania z tym urządzeniem, są zabronione.
- Powierzchnia między naczyniem wewnętrznym a elektronicznym podgrzewaczem musi być zawsze czysta i sucha. Nie pozwalać na przenikanie wody ani innych płynów do wnętrza urządzenia, żeby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym albo uszkodzenia szybkowaru.
- Nie umieszczać urządzenia na palniku gazowym, palniku elektrycznym lub w ogrzewanym piekarniku.

- Urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użycie może spowodować poparzenia. Przed włączeniem należy zawsze upewnić się, czy urządzenie zostało odpowiednio zamknięte.
- Przed każdym użyciem należy skontrolować uchwyt i silikonową uszczelkę górnej pokrywy. W razie stwierdzenia uszkodzenia należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia i wymienić uszczelkę.
- Aby zapewnić bezpieczne funkcjonowanie i zadowalające wyniki, należy wymieniać silikonową uszczelkę za każdym razem, gdy doszło do zmiany jej wielkości, stwardnienia, deformacji, pęknięcia lub rozerwania.
- Nie otwierać urządzenia, dopóki ciśnienie wewnętrznie nie zostanie całkowicie zwolnione. Zawór spustowy musi być obrócony do pozycji „Venting – Odvzdušnění (Vypouštění páry) [Odpowietrzanie (Spuszczanie pary)]”. Jeżeli zawór nie pozwala na obrócenie pokrywy górnej, oznacza to, że urządzenie wciąż jest pod ciśnieniem.
- Korzystając z urządzenia w obecności dzieci, należy zachowywać ścisłą kontrolę. Nie zalecamy, aby dzieci samodzielnie korzystały z urządzenia.
- Urządzenia nigdy nie należy używać do gotowania pod ciśnieniem w oleju (smażenie na głębokim tłuszczu z zamkniętą pokrywą).
- Nie używać urządzenia w środowisku zbyt ciepłym, zakurzonym, wilgotnym lub na zewnątrz.
- Nie należy samodzielnie otwierać ani naprawiać urządzenia, prowadzi to do ryzyka porażenia prądem elektrycznym i utraty gwarancji.
- Podłączyć wtyczkę do urządzenia, a dopiero potem podłączyć kabel do uziemionego kontaktu. W celu odłączenia urządzenia należy wcisnąć raz przyciski „STOP”, a potem „ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ” [Włączenie/Wyłączenie] i wyjąć wtyczkę z kontaktu. Należy upewnić się, że kabel zasilający jest mocno połączony oboma złączami, w razie niedokładnego podłączenia może dojść do uszkodzenia lub pożaru!
- Przed czyszczeniem wyłączyć kabel zasilania z kontaktu i zaczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Producent i importer do Unii Europejskiej nie odpowiadają za szkody spowodowane przez użytkowanie urządzenia, jak np. zranienia, poparzenia, pożary, poranienia, uszkodzenia innych przedmiotów itp.
- Jeżeli urządzenie użytkowane jest w sposób niewłaściwy lub do celów profesjonalnych, albo jeżeli nie jest używane zgodnie z zaleceniami w instrukcji użytkownika, gwarancja zostaje unieważniona.
- UWAGA: Plastikowe woreczki stosowane do pakowania urządzenia mogą być niebezpieczne. Woreczki te należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, aby zapobiec ryzyku uduszenia. Woreczki nie służą do zabawy.

WAŻNE INFORMACJE O KABLU ZASILAJĄCYM

Aby ograniczyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, nie wolno w żaden sposób modyfikować złącza kabla. Długość kabla zasilającego ogranicza ryzyko zaplątania lub potknięcia się o kabel.

DO URZĄDZENIA NIE STOSOWAĆ PRZEDŁUŻACZA.

Przewód zasilający należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego 230 V.



UWAGA, GORĄCA POWIERZCHNIA

- Nie umieszczać urządzenia na łatwopalnej powierzchni.
- Przechowywać urządzenie z dala od substancji łatwopalnych i lotnych.
- Nie używać urządzenia na powierzchniach wrażliwych na ciepło lub podatnych na uszkodzenia parą ani w ich pobliżu.

- Aby przy podnoszeniu górnej pokrywy nie doszło do poparzenia przez wydobywającą się parę, należy podnosić ją ostrożnie, zawsze w kierunku od siebie. Skapująca woda nie może nigdy dostawać się do wewnętrznej części urządzenia.
- Jeżeli urządzenie pracuje, temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Płaszcz, naczynie i części metalowe urządzenia nagrzewają się podczas jego pracy, należy zachować ostrożność.
- Nie poruszać gorącym urządzeniem. Podczas przemieszczania urządzenia należy działać ostrożnie ze względu na bardzo gorący płyn, gdyż grozi to poparzeniem gorącym jedzeniem, olejem lub płynem. Zawsze należy używać rękojeści urządzenia.
- Przed transportem i przechowywaniem pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

CZĘŚCI URZĄDZENIA



- 1 Pokrywa garnka
- 2 Zawór do zwalniania ciśnienia
- 3 Baza urządzenia
- 4 Nierdzewne naczynie do gotowania pod ciśnieniem

- 5 Kosz do ogrzewania gorącym powietrzem
- 6 Ruszt nierdzewny (do gotowania pod ciśnieniem lub ogrzewania gorącym powietrzem)
- 7 Filtr tłuszczowy (aby zdjąć, należy delikatnie przycisnąć siatkę)
- 8 Naczynko na tłuszcz (należy upewnić się, że zostało należycie umocowane na dolnej części urządzenia)
- 9 Naczynko na kondensat (należy upewnić się, że zostało należycie umocowane na górnej części urządzenia)

Inne akcesoria: silikonowa pokrywa, plastikowa miarka, plastikowa łyżeczka, nierdzewne naczynie na dodatki, nierdzewny koszyk.

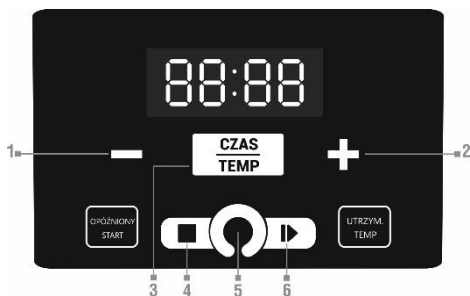


OSTROŻNIE UMIEŚĆ FILTR TŁUSZCZU NA SIATKĘ, ABY NIE WCIĄGNĄŁ SIĘ!

Niewłaściwy montaż filtra przeciwtłuszczowego lub jego wepchnięcie w siatkę może skutkować wadliwym działaniem lub nieprawidłową cyrkulacją gorącego powietrza i nieodwracalnym uszkodzeniem urządzenia.

Podczas korzystania z kosza na gorące powietrze, upewnij się, że filtr przeciwtłuszczowy znajduje się na swoim miejscu pośrodku kosza i zawsze umieszczaj w nim podstawę ze stali nierdzewnej.

PANEL KONTROLNY

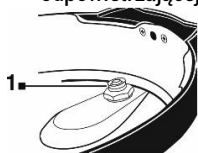


- 1 Zmniejszenie czasu gotowania/temperatury/ciśnienia
- 2 Zwiększenie czasu gotowania/temperatury/ciśnienia
- 3 Przełączanie czasu gotowania/temperatury/ciśnienia
- 4 STOP
- 5 WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE
- 6 START/PAUZA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie elementy opakowania.
2. Umieścić urządzenie na równej i stabilnej powierzchni.
3. Wcisnąć niebieski przycisk (Zamknąć/Otworzyć) na rękojeści pokrywy. Obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówek zegara, aby strzałka na pokrywie zeszła się ze znakiem otwarcia na bazie, i zdjąć pokrywę.
4. Zdjąć i umyć pokrywę uszczelniającą oraz silikonową uszczelkę w ciepłej wodzie z mydłem. Oczyszczyć górną pokrywę wilgotną, namydloną ściereczką. Uważać, aby nie doszło do zgubienia uszczelki i zaworu bezpieczeństwa! Nie zanurzać pokrywy garnka w wodzie. Części dokładnie opłukać i wysuszyć.

5. Wyjąć wszystkie części i akcesoria z urządzenia i umyć w ciepłej wodzie ze środkiem do mycia naczyń.
6. Wytrzeć wewnętrzną i zewnętrzną stronę bazy urządzenia wilgotną ściereczką.
7. **UWAGA!** Nigdy nie wlewać wody do środka urządzenia (bazy) i nie zanurzać w wodzie kabla zasilającego. Zawsze upewnić się, że wewnętrzne nierdzewne naczynie do gotowania jest całkowicie suche przed umieszczeniem go z powrotem w korpusie urządzenia (bazie).
8. Sprawdzić, czy urządzenie jest przygotowane do użycia, zawór do spuszczenia ciśnienia oraz niebieski zawór bezpieczeństwa są czyste, a silikonowa uszczelka górnej pokrywy właściwie nałożona.
9. Chociaż metalowy filtr i niebieski zawór bezpieczeństwa nie muszą być czyszczone po każdym użyciu, należy je regularnie kontrolować i w razie potrzeby oczyścić. Metalowy filtr oczyścić wilgotną ściereczką i środkiem do mycia naczyń. Regularnie sprawdzaj nakrętkę zwalniającą rury odpowietrzającej zaworu bezpieczeństwa. W razie potrzeby delikatnie dokręć ponownie kluczem.



Z niebieskiego zaworu bezpieczeństwa zdjąć małą uszczelkę z dolnej strony pokrywy, wyjąć niebieski wentyl z górnej strony i umyć w ciepłej wodzie z mydłem. Ponowny montaż niebieskiego filtra bezpieczeństwa na pokrywie górnej - włożyć niebieski filtr bezpieczeństwa węższą stroną do otworu pokrywy od górnej strony, a następnie od dolnej strony pokrywy nałożyć małe silikonowe kółeczko (1).

UWAGA: Niewłaściwe złożenie spowoduje nieszczelność pokrywy i wyciek pary!

10. Przed i po każdym użyciu skontrolować niebieski filtr bezpieczeństwa i małe silikonowe kółeczko, szczególnie przy myciu, aby nie doszło do ich wypadnięcia i zgubienia.
11. Nałożyć plastikowy pojemnik na kondensat na tylną stronę garnka.
12. Nałożyć pojemnik na tłuszcz w dolnej części urządzenia.
13. Regularnie sprawdzaj i opróżniaj (nawet podczas gotowania) pojemnik na tłuszcz i pojemnik na kondensat.

UWAGA: W ciągu kilku pierwszych użyci może się pojawić odczuwalny zapach „nagrzanego plastiku”. Jest on całkowicie dopuszczalny w przypadku nowych urządzeń, ponieważ materiał rozgrzewa się po raz pierwszy. Po kilku pierwszych użyciach zapach zniknie.

OTWARCIE GARNKA

Przesunąć zawór do pozycji „Venting - Odvzdušnění (Vypouštění páry) [Odpowietrzanie (Spuszczanie pary)]”. Uchwycić mocno pokrywę, wcisnąć niebieski przycisk w celu zwolnienia pokrywy górnej „OTEVŘÍT – OPEN” [OTWÓRZ] i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W garnku może się mimo wszystko wytworzyć słabe podciśnienie, dlatego może się zdarzyć, że wewnętrzne naczynie nierdzewne uniesie się nieco wraz z pokrywą.

ZAMKNIĘCIE GARNKA

Przed zamknięciem garnka upewnić się, że silikonowa uszczelka została odpowiednio nałożona na całym obwodzie górnej pokrywy i że nałożony jest niebieski zawór bezpieczeństwa. Uchwycić mocno pokrywę i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do usłyszenia dźwięku szczęknięcia i piśnięcia. Znaczek na pokrywie górnej znajdzie się równo ze znakiem na korpusie garnka.

Funkcja „SMAŽENIE” powinna być stosowana bez pokrywy górnej.

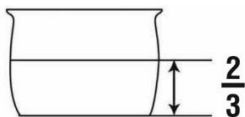
Jeżeli uszkodzona została silikonowa uszczelka, nigdy nie należy kontynuować gotowania!

NIGDY NIE GOTOWAĆ BEZ NACZYNIĄ DO GOTOWANIA

Przed włożeniem naczynia do gotowania do urządzenia upewnić się, że zewnętrzna strona naczynia jest całkowicie sucha. Po włożeniu wewnętrznego nierdzewnego garnka do podstawy obracać go lekko, aby zapewnić dobry kontakt między naczyniem wewnętrznym a ciałem grzewczym na dnie garnka. Skontrolować, czy filtr odpowietrzający jest czysty. Jeżeli nie, oczyścić otwór, by usunąć substancje blokujące zanieczyszczenia.

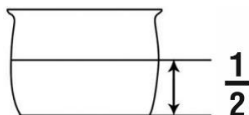
Przy gotowaniu potraw takich, jak suche fasole, groch lub soczewica zalecamy uprzednie ich namoczenie. Podczas gotowania składniki takie mogą się spienić i nabierać objętości, przez co mogłyby dojść do zablokowania zaworu odpowietrzającego. Nigdy nie gotować pod ciśnieniem jabłek, żurawin, rabarbaru, makaronu ani suszonych mieszanek do zupy.

- **Upewnić się, że nierdzewne naczynie do gotowania nie zostało przepełnione powyżej znaku MAX PRESSURE COOK.**



Przy gotowaniu potraw ze składników, które się pienią lub zwiększają objętość, jak ryż, rośliny strączkowe, fasola, groch, soczewica, suszone warzywa lub dania, które składają się w większości z płynów, jak niektóre zupy, nigdy nie należy napełniać garnka więcej niż do połowy objętości!

- **Upewnić się, że nierdzewne naczynie do gotowania nie zostało napełnione powyżej znaku MAX RICE CUP 1/2.**



Przy gotowaniu ryżu nie przekraczać znaku MAX RICE CUP $\frac{1}{2}$.

Nigdy nie starać się otworzyć górnej pokrywy, dopóki urządzenie nie ostygnie i nie zostanie uwolnione całe ciśnienie wewnętrzne. Trudności w obracaniu pokrywą oznaczają, że w urządzeniu wciąż jest ciśnienie. Gdy spuszczone zostanie cała para, ciśnienie spadnie i góra pokrywa będzie się z łatwością obracać.

JAK UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM

Przed rozpoczęciem gotowania należy przeczytać uważnie „WAŻNE UWAGI DOT. BEZPIECZEŃSTWA” i dokładnie sprawdzić, czy urządzenie zostało odpowiednio zmontowane. W celu gotowania pod ciśnieniem trzeba używać „Nierdzewnego naczynia do gotowania pod ciśnieniem”. W razie próby użycia Kosza do ogrzewania gorącym powietrzem, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie „POT” (Garnek) i nie będzie możliwe kontynuowanie gotowania, dopóki nie zostanie włożone „Naczynie do gotowania pod ciśnieniem”. Jeżeli pokrywa nie została należycie nałożona i zamknięta, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie „LID” (Pokrywa), nie będzie możliwe kontynuowanie gotowania, dopóki pokrywa nie zostanie prawidłowo zamknięta i zabezpieczona. Jeżeli nie zostanie wybrany lub uruchomiony żaden tryb, garnek do gotowania pod ciśnieniem zapiszczy i automatycznie się wyłączy.

1. Umieścić urządzenie na suchej i równej powierzchni.
2. Mocno chwycić pokrywę i obracać ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara dopóki nie rozlegnie się szczyknięcie, a znak na pokrywie górnej zrówna się ze znakiem zamknięcia na korpusie garnka.
3. Przesunąć zawór do pozycji „Utěsnění [Uszczelnienie] - Sealing”.

4. Wybrać odpowiedni przycisk wyboru typu gotowania na panelu kontrolnym, ewentualnie ustawić czas i ciśnienie (Wysokie/Niskie) lub temperaturę gotowania.
 5. Proces gotowania uruchamia się wciśnięciem przycisku „START/PAUZA”.
 6. Kiedy urządzenie jest ogrzewane, powietrze może wydostawać się wokół czarnego zaworu odpowietrzającego. Jak tylko ciśnienie w garnku osiągnie właściwy poziom, górna pokrywa zostanie zablokowana przeciw otwarciu i uruchomi się odliczanie czasu gotowania.
 7. W trakcie gotowania można czasem zauważyć wydostawanie się pary przez niebieski zawór bezpieczeństwa lub czarny zawór odpowietrzający. To nie szkodzi.
 8. Jest także normalne, jeżeli w trakcie gotowania słychać, jak garnek ogrzewa się i wyłącza, ze względu na kontrolę ciśnienia w garnku.
 9. Po upływie czasu gotowania urządzenie zapiszczy, na wyświetlaczu pojawi się „00:00” i przelączy się w tryb „UTRZYMANIE TEMPERATURY”, jeżeli przed uruchomieniem gotowania tryb ten był włączony. Jeżeli tryb „UTRZYMANIE TEMPERATURY” nie był włączony, garnek po zakończeniu gotowania zapiszczy, a na wyświetlaczu pojawi się „END”.
 10. Po tym, jak ciśnienie samo spadnie lub po tym, jak użytkownik obniży je szybko, obracając do pozycji „Odvzdušnění [Odpowietrzanie] - Venting” widać będzie, że niebieski zawór bezpieczeństwa w pokrywie górnej znajduje się w pozycji dolnej – wtedy ostrożnie obrócić pokrywę górną w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnieść ją równo do góry tak, aby resztki płynu kapwały do garnka.
 11. **UWAGA:** para lub gorący płyn mogą spowodować oparzenia.
 12. Po zakończeniu gotowania odłączyć kabel zasilający od kontaktu elektrycznego, a następnie od urządzenia.
 13. Przed czyszczeniem należy pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
- Obrócenie zaworu spuszczonego parę „Venting - Odvzdušnění (Vypouštění páry)” „Venting - Odpowietrzanie (Spuszczenie pary)” nie jest konieczne przy gotowaniu kombinowanym. Szczegóły znaleźć można w części „ZWOLNIENIE CIŚNIENIA”.
 - Podczas gotowania, aż do ostygnięcia, z urządzenia może wydostawać się para i istnieje groźba oparzenia.

W trakcie gotowania lub przy otwarciu górnej pokrywy może dojść do mocnego pionowego uniku gorącej pary. Zachować ostrożność!

ZWOLNIENIE CIŚNIENIA

Szybkie zwolnienie ciśnienia

Ta metoda stosowana jest przy gotowaniu warzyw, owoców morza i innych delikatnych potraw. Po zakończeniu gotowania wcisnąć przycisk „STOP” i natychmiast przesunąć dźwignię czarnego zaworu do pozycji „Odvzdušnění - Venting” („Odpowietrzanie - Venting”). Będzie słyszalny dźwięk wydobywającej się pary i w ciągu 2 do 3 minut ciśnienie spadnie. Spadek ciśnienia będzie widoczny także na niebieskim zaworze bezpieczeństwa, który będzie w pozycji dolnej.

Powolne zwalnianie ciśnienia

Samoistny spadek ciśnienia stosowany jest przy gotowaniu dań takich, jak mięso, zupy i produkty zbożowe. Po upływie czasu gotowania zostawić dźwignię czarnego zaworu w pozycji „Utěsnění - Sealing” [„Uszczelnienie - Sealing”]. Urządzenie ostygnie powoli, a niebieski zawór bezpieczeństwa przesunie się do pozycji dolnej.

Dopóki urządzenie jest pod ciśnieniem (niebieski zawór bezpieczeństwa jest w pozycji górnej), nie należy się nad nim pochylać, ponieważ może dojść do wydostania się gorącej pary.

USTAWIENIA RĘCZNE

Służą do ręcznego programowania poziomu ciśnienia i czasu gotowania według Państwa ulubionego przepisu albo preferencji. Ustawienie własnego czasu gotowania jest idealne do gotowania mięsa lub drobiu o wadze powyżej 1,5 kg.

1. Włożyć żywność do nierdzewnego naczynia do gotowania.
2. Zamknąć pokrywę górną, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
3. Ustawić dźwignię zaworu w pozycji „Utěsnění - Sealing” („Uszczelnienie - Sealing”).
4. Włączyć kabel zasilający do kontaktu 230 V.
5. Włączyć urządzenie wciskając przycisk „WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE”.
6. Na wyświetlaczu LED pojawi się „On”.
7. Wcisnąć przycisk „USTAWIENIA RĘCZNE” i wybrać czas gotowania.
8. Aby wydłużyć lub skrócić wyjściowy czas gotowania, należy wcisnąć przycisk „CZAS/TEMPERATURA” i w przedziałach jednonumitowych ustawić wymagany czas, wciskając przycisk „+” lub „-”.
9. Aby zmienić ciśnienie, należy wcisnąć przycisk „CZAS/TEMPERATURA” i ustawić potrzebne wysokie „Hi” lub niskie „Lo” ciśnienie, wciskając przycisk „+” lub „-”.
10. Gotowanie uruchamia się wciskając przycisk „START/PAUZA”.
11. Po zakończeniu gotowania urządzenie zapiszczy, na wyświetlaczu pojawi się „00:00” i urządzenie automatycznie przełączy się w tryb „UTRZYMANIE TEMPERATURY”.
12. Można poczekać, aż ciśnienie samo spadnie lub przyspieszyć to, przestawiając dźwignię zaworu do pozycji „Odvzdušnění - Venting” („Odpowietrzanie - Venting”).
13. Otworzyć urządzenie i podnieść górną pokrywę prosto do góry, tak, aby pozostały na niej plyn skapywał do garnka.

WOLNOWAR

Ze względu na charakter wolnego gotowania mięso nie zbrązowieje, jak przy obróbce na patelni lub w piekarniku. Przed Powolnym gotowaniem nie ma potrzeby obsmażać mięsa czy drobiu, ale można to zrobić, jeżeli w ten sposób bardziej nam smakuje. Osmażenie mielonej wołowiny, słoniny i kiełbasy może być potrzebne, jeżeli chce się z mięsa usunąć nadmiar tłuszczu. Przy wolnym gotowaniu należy unikać otwierania garnka, ponieważ powoduje to znaczne straty ciepła i pary. Jeżeli jednak konieczne jest otwarcie garnka, należy wykonać to w sposób jak najszybszy. Niektóre składniki, jak na przykład marchew, ziemniaki i rzepa wymagają dłuższego gotowania niż mięso, dlatego przed dodaniem ich do mięsa należy pokroić je na mniejsze kawałki.

1. Włożyć składniki do nierdzewnego naczynia do gotowania
2. Zamknąć pokrywę górną, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
3. Gotuje się bez ciśnienia, zatem należy ustawić przekładnię zaworu w pozycji „Odvzdušnění - Venting” („Odpowietrzanie - Venting”).
4. Włączyć kabel zasilający do kontaktu 230 V.
5. Włączyć urządzenie wciskając przycisk „WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE”.
6. Na wyświetlaczu LED pojawi się „On”.
7. Wcisnąć przycisk „WOLNOWAR” i wybrać czas gotowania.
8. Aby wydłużyć lub skrócić wyjściowy czas gotowania, należy wcisnąć przycisk „+” lub „-” i w przedziałach piętnastominutowych ustawić wymagany czas.
9. Gotowanie uruchamia się wciskając przycisk „START/PAUZA”
10. Po zakończeniu gotowania urządzenie zapiszczy, na wyświetlaczu pojawi się „00:00” i urządzenie automatycznie przełączy się w tryb „UTRZYMANIE TEMPERATURY”.

11. Otworzyć urządzenie i podnieść górną pokrywę prosto do góry, tak, aby pozostały na niej płyn skapywał do garnka.

SOUS VIDE

Gotowanie metodą Sous vide (gotowania próżniowego) to prawdziwa sztuka kucharska! Choć w zasadzie chodzi tu o bardzo prosty sposób gotowania, jest on często stosowany przez mistrzów kuchni do przygotowania skomplikowanych potraw, bogatych przystawek i dań z warzyw. Teraz jednak możecie przenieść pięciogwiazdkową jakość gotowania do własnej kuchni.

- Grubość mięsa, drobiu i ryb określa czas gotowania. Po wyjęciu z woreczka należy za pomocą termometru sprawdzić, czy osiągnięto bezpieczną temperaturę wewnętrzną.
 - Bezpieczeństwo żywności podczas manipulacji i gotowania zawsze jest priorytetem. W razie wątpliwości co do właściwego ugotowania, należy dodać 30 minut gotowania, aby bezpiecznie pasteryzować jaja lub drób.
 - Obsmażenie po gotowaniu nadaje potrawom chrupkość. Po zakończeniu gotowania wlać olej na rozgrzaną patelnię i ugotowane mięso szybko obsmażyć przez czas 30 sekund z każdej strony.
 - Warzywa będą się gotowały szybciej, jeżeli zostaną pokrojone na małe, cienkie kawałki.
 - Owoce można gotować sposobem Sous Vide do przygotowywania polew, puré, syropów itp. Gotować 2 do 2½ godziny w 70°C, a przed użyciem wystudzić w plastikowym woreczku.
 - Przy gotowaniu potraw zawsze używać woreczków do pakowania próżniowego bez BPA.
1. Próżniowo zapakować składniki w woreczki odpowiedniej wielkości.
 2. Włożyć składniki do nierdzewnego naczynia do gotowania
 3. Wlać do garnka tyle wody, aby zapewnić produktom pełne zanurzenie i włożyć uszczelniony woreczek do wody o temperaturze pokojowej.
 4. Zamknąć pokrywę górną, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 5. Gotuje się bez ciśnienia, zatem należy ustawić przekładnię zaworu w pozycji „Odvzdušnění - Venting” [„Odpowietrzanie - Venting”].
 6. Włączyć kabel zasilający do kontaktu 230 V.
 7. Włączyć urządzenie wciskając przycisk „WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE”.
 8. Na wyświetlaczu LED pojawi się „On”.
 9. Wcisnąć przycisk „SOUS VIDE”.
 10. Aby wydłużyć lub skrócić wyjściowy czas gotowania, należy wcisnąć przycisk „CZAS/TEMPERATURA” i w przedziałach piętnastominutowych ustawić wymagany czas wciskając przycisk „+” lub „-”.
 11. Aby zmienić temperaturę wyjściową (55°C), należy wcisnąć przycisk „CZAS/TEMPERATURA” i w przedziałach 5°C ustawić potrzebną temperaturę wciskając przycisk „+” lub „-”.
 12. Wcisnąć przycisk „START/PAUZA” włącza się ogrzewanie wody. Na wyświetlaczu pojawi się „PRE”, co oznacza, że trwa ogrzewanie wstępne.
 13. Jak tylko woda osiągnie właściwą temperaturę, urządzenie zapiszczy i zacznie się odliczanie czasu gotowania.
 14. Po zakończeniu gotowania urządzenie zapiszczy, a na wyświetlaczu pojawi się „END” (Koniec)
 15. Otworzyć urządzenie i podnieść górną pokrywę prosto do góry, tak, aby pozostały na niej płyn skapywał do garnka.
 16. Po ostrożnym wyjęciu woreczka z wody danie jest gotowe do spożycia.

SMAŻENIE

Program „SMAŻENIE” używany jest zazwyczaj do mięsa, warzyw, drobiu, podsmażania/smażenia z mieszaniami, np. cebuli, zazwyczaj przed gotowaniem pod ciśnieniem lub powolnym gotowaniem, do redukcji płynu po gotowaniu lub w celu przygotowania smacznego sosu do dania. W trakcie programu „SMAŻENIE” nie używać pokrywy górnej.

1. Do nierdzewnego naczynia do gotowania włączyć trochę oleju.
2. Włączyć kabel zasilający do kontaktu 230 V.
3. Włączyć urządzenie wciskając przycisk „WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE”.
4. Na wyświetlaczu LED pojawi się „On”.
5. Wcisnąć przycisk „SMAŻENIE” i wybrać czas gotowania.
6. Aby wydłużyć lub skrócić wyjściowy czas gotowania, należy wcisnąć przycisk „CZAS/TEMPERATURA” i w przedziałach jednoczasowych ustawić wymagany czas, wciskając przycisk „+” lub „-”.
7. Aby zmienić temperaturę wyjściową, należy wcisnąć przycisk „CZAS/TEMPERATURA” i ustawić potrzebną temperaturę: Mniej: 150°C / Środek: 175°C / Więcej: 190°C wciskając przycisk „+” lub „-”.
8. Gotowanie uruchamia się wciskając przycisk „START/PAUZA”. Na wyświetlaczu pojawi się „PRE”, co oznacza, że trwa ogrzewanie wstępne.
9. Gdy olej osiągnie właściwą temperaturę, urządzenie zapiszczy i zacznie się odliczanie czasu gotowania.
10. Włożyć składniki do nierdzewnego naczynia do gotowania.
11. Po zakończeniu gotowania urządzenie zapiszczy, na wyświetlaczu pojawi się „END”.
12. Po zakończeniu podsmażania/smażenia z mieszaniami wcisnąć przycisk „START/PAUZA” i wybrać kolejny program. Po zakończeniu funkcji „SMAŻENIE” pozostawić urządzenie przez 2 - 3 minuty do ostygnięcia, zanim rozpocznie się gotowanie pod ciśnieniem.

PARA

Przycisk „PARA” przeznaczony jest do gotowania na parze. Na parze można gotować na przykład warzywa, owoce morza lub podgrzewać potrawy za pomocą nierdzewnego stojaka do gotowania na parze.

1. Włożyć stojak do pary do nierdzewnego naczynia do gotowania.
2. Do nierdzewnego naczynia do gotowania dodać niezbędną ilość wody, co najmniej 1 litr. Stojak do gotowania na parze nie może być całkowicie zanurzony w wodzie.
3. Włożyć składniki do nierdzewnego naczynia do gotowania.
4. Zamknąć pokrywę górną, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. Ustawić dźwignię zaworu w pozycji „Utěsněni - Sealing” („Uszczelnienie - Sealing”).
6. Włączyć kabel zasilający do kontaktu 230 V.
7. Włączyć urządzenie wciskając przycisk „WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE”.
8. Na wyświetlaczu LED pojawi się „On”.
9. Wcisnąć przycisk „PARA” i wybrać czas gotowania.
10. Aby wydłużyć lub skrócić wyjściowy czas gotowania, należy wcisnąć przycisk „CZAS/TEMPERATURA” i w przedziałach jednoczasowych ustawić wymagany czas, wciskając przycisk „+” lub „-”.
14. Aby zmienić ciśnienie (ilość pary), należy wcisnąć przycisk „CZAS/TEMPERATURA” i ustawić potrzebne wysokie „Hi” lub niskie „Lo” ciśnienie, wciskając przycisk „+” lub „-”.
11. Gotowanie uruchamia się wciskając przycisk „START/PAUZA”.
12. Po zakończeniu gotowania urządzenie zapiszczy, na wyświetlaczu pojawi się „00:00” i urządzenie

automatycznie przełączy się w tryb „UTRZYMANIE TEMPERATURY”.

13. Można poczekać, aż ciśnienie samo spadnie lub przyspieszyć to, przestawiając dźwignię zaworu do pozycji „Odvzdušnění - Venting” („Odpowietrzanie - Venting”). Po zakończeniu gotowania warzyw i owoców morza należy wykonać szybkie uwolnienie pary, aby potrawy się nie rozgotowały.
14. Otworzyć urządzenie i podnieść górną pokrywę prosto do góry, tak, aby pozostały na niej płyn skapywał do garnka.

W odróżnieniu od innych funkcji gotowania pod ciśnieniem, w trakcie programu „PARA” urządzenie pracuje całą mocą. Taka wydajność może przypalić jedzenie, jeżeli będzie ono pozostawało w bezpośrednim kontakcie z dnem garnka wewnętrznego. Dlatego należy stosować podstawkę do gotowania na parze, metalowy koszyk lub szklane/ceramiczne naczynie, które zmieści się w wewnętrznym garnku.

JOGURT

Do wytwarzania domowego jogurtu należy używać pasteryzowanego mleka. Jeżeli użyte zostanie mleko niepasteryzowane (świeże), przed przygotowaniem jogurtu należy podgrzać je do temperatury 70 do 80°C, a następnie szybko schłodzić do temperatury 40 do 45°C, temperaturę kontrolować za pomocą termometru.

- Jeżeli użyte zostanie mleko o wyższej zawartości tłuszczu, powstały jogurt będzie gęstszy.
 - Do wyrobu należy używać dobrej jakości, niesłodzonych jogurtów, zawierających prawdziwe żywe kultury.
 - Dla najlepszych wyników zalecamy stosowanie czystego, najlepiej wysterylizowanego naczynia, naczyń kuchennych i kubeczków. W ten sposób zadba się o to, by nie dochodziło do rozmnażania się w mleku niepożądanych organizmów.
 - Dla łatwego przygotowania i manipulacji można użyć kubeczków TESLA do wyroby jogurtu oraz pasa silikonowego TESLA.
1. Do 1 litra letniego mleka o temperaturze 40°C dodać od 2 do 3 łyżek jogurtu i dokładnie wymieszać.
 2. Mieszaninę umieścić w nierdzewnym naczyniu do gotowania lub w kubeczkach do wyroby jogurtu TESLA. Jeżeli do wyrobu stosowane są kubeczki, włączyć do nierdzewnego naczynia do gotowania 0,5 do 1 litra wody - można użyć stojaka do gotowania na parze lub pasa silikonowego TESLA - i włożyć kubeczki do naczynia do gotowania.
 3. Zamknąć pokrywę górną, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 4. Gotuje się bez ciśnienia, zatem należy ustawić przekładnię zaworu w pozycji „Odvzdušnění - Venting” („Odpowietrzanie - Venting”).
 5. Włączyć kabel zasilający do kontaktu 230 V.
 6. Włączyć urządzenie wciskając przycisk „WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE”.
 7. Na wyświetlaczu LED pojawi się „On”.
 8. Wcisnąć przycisk „JOGURT” wybrać czas gotowania.
 9. Aby wydłużyć lub skrócić wyjściowy czas gotowania, należy wcisnąć przycisk „+” lub „-” i w przedziałach piętnastominutowych ustawić wymagany czas.
 10. Gotowanie uruchamia się wciskając przycisk „START/PAUZA”
 11. Po zakończeniu gotowania urządzenie zapiszczy, na wyświetlaczu pojawi się „END”.
 12. Otworzyć urządzenie i podnieść górną pokrywę prosto do góry, tak, aby pozostały na niej płyn skapywał do garnka.

OPÓŹNIONY START

Tej funkcji używa się do opóźnienia rozpoczęcia gotowania. Nie zalecamy stosowania tej funkcji w przypadku produktów szybko się psujących, jak mięso lub ryby, jeżeli mają pozostawać bez dalszej obróbki przez kilka godzin w temperaturze pokojowej. Gotowany ryż może zmienić strukturę na miękką, ze względu na dłuższy czas moczenia, lub może się łatwiej przypalić. Także kasza, płatki owsiane, dania pianiste lub lepkie nie są odpowiednie do tej funkcji, ponieważ mogą zablokować zawór bezpieczeństwa.

1. Postępować zgodnie z poleceniami dotyczącymi wkładania składników, modyfikacji długości gotowania, temperatury lub ciśnienia dla jakiegokolwiek stosowanego programu.
2. Wybrać odpowiedni program gotowania, ustawić czas gotowania, temperaturę lub ciśnienie
3. Wcisnąć przycisk „OPÓŹNIONY START”. Na wyświetlaczu pojawi się zegar.
4. Aby wydłużyć lub skrócić wyjściowe opóźnienie czasowe (30 minut), należy wciskać przycisk „+” lub „-” i w przedziałach piętnastominutowych ustawić wymagany czas opóźnienia.
5. Wcisnąć przycisk „START/PAUZA”, a na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu pozostałego do uruchomienia programu. Wybrany program uruchomi się automatycznie, gdy tylko skończy się opóźnienie.
6. „OPÓŹNIONY START” nie może być stosowany z programem „SMAŻENIE”, „SOUS VIDE” i „JOGURT”.

UTRZYMANIE TEMPERATURY

Ten tryb jest wyjściowo włączony dla wszystkich funkcji gotowania pod ciśnieniem oprócz „SOUS VIDE”, „JOGURT”, „SMAŻENIE” i programów na gorące powietrze. Aby wyłączyć funkcję „UTRZYMANIE TEMPERATURY”, należy wcisnąć przycisk „UTRZYMANIE TEMPERATURY” po wybraniu programu gotowania a dioda kontrolna zgaśnie.

Po zakończeniu gotowania urządzenie przełączy się na tryb „UTRZYMANIE TEMPERATURY”, zapali się przycisk „UTRZYMANIE TEMPERATURY”, a potrawa po zakończeniu gotowania pozostanie ciepła do 24 godzin. Tryb wyłącza się wciskając przycisk „STOP” lub „UTRZYMANIE TEMPERATURY”.

GORĄCE POWIETRZE

Frytownica działa na zasadzie ogrzewania gorącym powietrzem.

- Nie należy napełniać kosza olejem, tłuszczem do smażenia lub innym płynem.
- Na frytownicy nie należy niczego kłaść.

Do gotowania gorącym powietrzem należy używać „Kosza do ogrzewania gorącym powietrzem”. W razie próby użycia „Naczynia do gotowania pod ciśnieniem”, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie „POT” (Garnek) i nie będzie możliwe kontynuowanie gotowania, dopóki nie zostanie włożony „Kosz do ogrzewania gorącym powietrzem”. Aby zapobiec przegrzaniu, wentylator urządzenia uruchamia się na około 40 sekund, gdy tylko gotowanie zostanie wstrzymane lub ukończone.

Jeżeli nie zostanie wybrany lub uruchomiony żaden tryb, urządzenie zapiszczy i automatycznie się wyłączy.

1. Włożyć do bazy „Kosz do ogrzewania gorącym powietrzem”, następnie umieścić w nim zmontowany filtr tłuszczowy i nierdzewny stojak lub koszyk do frytowania.
2. Umieścić składniki na kratce do ogrzewania gorącym powietrzem.
3. Zamknąć pokrywę i obrócić zawór do spuszczenia pary do pozycji „Odvzdušnění -

Venting" („Odpowietrzanie - Venting").

4. Włączyć kabel zasilający do kontaktu 230 V.
5. Włączyć urządzenie wciskając przycisk „WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE".
6. Na wyświetlaczu LED pojawi się „On".
7. Wcisnąć przycisk „USTAWIENIA RĘCZNE" lub wybrać któryś z programów. Każdy program ma ustawiony z góry, określony czas gotowania i temperaturę.
8. Aby wydłużyć lub skrócić wyjściowy czas gotowania, należy wcisnąć przycisk „CZAS/TEMPERATURA" i w przedziałach jednonminutowych ustawić wymagany czas, wciskając przycisk „+" lub „-".
9. Aby zmienić temperaturę, należy wcisnąć przycisk „CZAS/TEMPERATURA" i ustawić potrzebną temperaturę wciskając przycisk „+" lub „-".
10. Gotowanie uruchamia się wciskając przycisk „START/PAUZA".
11. Podczas gotowania można wcisnąć przycisk „START/PAUZA" i otworzyć pokrywę, wstrząsnąc potrawą, aby została równo opieczona. Następnie ponownie zamknąć pokrywę i kontynuować gotowanie, wciskając przycisk „START/PAUZA".
12. Kiedy gotowanie będzie zakończone, urządzenie zapiszczy i na wyświetlaczu pojawi się „END".
13. Otworzyć i zdjąć pokrywę.

GOTOWANIE KOMBINOWANE

Gotowanie kombinowane umożliwi szybkie gotowanie dań pod ciśnieniem a następnie opiekanie ich gorącym powietrzem.

1. Należy ugotować jedzenie pod ciśnieniem w nierdzewnym naczyniu do gotowania.
2. Wyjąć z bazy nierdzewne naczynie do gotowania.
3. Włożyć do bazy „Kosz do ogrzewania gorącym powietrzem", następnie umieścić w nim zmontowany filtr tłuszczowy i nierdzewny stojak lub kosz do ogrzewania gorącym powietrzem.
4. Włożyć do niego ugotowaną potrawę.
5. Zamknąć pokrywę i obrócić zawór do spuszczenia pary do pozycji „Odvzdušnění - Venting" („Odpowietrzanie - Venting").
6. Wcisnąć przycisk zasilania i wybrać na panelu sterowania „Ustawienia ręczne" lub któryś z programów.
7. Wybrać potrzebny czas ogrzewania i temperaturę przyciskiem „+" lub „-".
8. Ogrzewanie uruchamia się wciśnięciem przycisku „START/PAUZA".

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdym użyciu:

1. Odłączyć kabel zasilania od kontaktu w ścianie, a potem od urządzenia. Zostawić do całkowitego ostygnięcia.
2. Po każdym użyciu rozłożyć i oczyścić górną pokrywę, metalowy filtr, zawór ciśnieniowy i skontrolować silikonową uszczelkę. Jeżeli metalowy filtr jest brudny lub zawiera zanieczyszczenia, należy go oczyścić.
3. Umyć poszczególne części w ciepłej wodzie z mydłem. Nie myć tych części w zmywarce.
4. Upewnić się, że przewody odpowietrzające są czyste, unieść pokrywę pod światło i obejrzeć.
5. Oczyścić przewody odpowietrzające, jeżeli są zablokowane. W razie potrzeby przeczyszczyć metalowy filtr małym pędzelkiem, aby usunąć z otworów wszystkie cząstki żywności.
6. Regularnie sprawdzaj nakrętkę zwalniającą rury odpowietrzającej zaworu bezpieczeństwa. W razie potrzeby delikatnie dokręć ponownie kluczem.
7. Wyjąć wymijowany garnek wewnętrzny i akcesoria, umyć w ciepłej wodzie z delikatnym środkiem

myjącym. Garnek nierdzewny można myć w zmywarce. Kosz do ogrzewania gorącym powietrzem, koszyk do frytowania i filtr tłuszczowy myć tylko ręcznie, w ciepłej wodzie z delikatnym środkiem myjącym.

8. Wszystkie części starannie osuszyć.
9. Jeżeli urządzenie przez dłuższy czas nie będzie używane, należy przechowywać je w suchym miejscu, nie zamykać szczelnie górnej pokrywy.
10. **UWAGA!** Nigdy nie wlewać płynu do korpusu samego garnka ciśnieniowego ani nie zanurzać go w wodzie. Zawsze należy się upewnić, że urządzenie i naczynie do gotowania są przed ich użyciem całkowicie suche.

OPIS PROGRAMÓW

PROGRAM	CZAS		CIŚNIENIE/TEMPERATURA	
	ustalone z góry	do wyboru	ustalone z góry	ustalone z góry
Ustawienia ręczne (gotowanie pod ciśnieniem)	30 minut	1 minuta do 24 godzin	Wysokie	Niskie - Wysokie
Mięso	60 minut	1 do 240 minut	Wysokie	Niskie - Wysokie
Zupa	30 minut	1 do 120 minut	Wysokie	Niskie - Wysokie
Ryż	12 minut	8 do 15 minut	Wysokie	Niskie - Wysokie
Powolne gotowanie	6 godzin	15 min. do 24 god.	-	-
Sous Vide	2 godziny	15 min do 24 god.	55°C	50 do 95°C
Smażenie	30 minut	1 do 30 minut	175°C	150/175/190°C
Para	15 minut	2 do 25 minut	Wysokie	Niskie - Wysokie
Jogurt	8 godzin	15 min. do 24 god.	ok. 40°C	-
Ustawienia ręczne (gorące powietrze)	15 minut	1 do 60 minut	200°C	90 do 220°C
Frytki	20 minut	1 do 60 minut	200°C	90 do 220°C
Stek	25 minut	1 do 60 minut	180°C	90 do 220°C
Ryby	18 minut	1 do 60 minut	190°C	90 do 220°C
Pieczenie	15 minut	1 min. do 120 min.	175°C	90 do 220°C
Suszenie	2 godziny	30 minut do 12 god.	70°C	30 do 75°C

PYTANIA I ODPOWIEDZI

Co to znaczy, gdy na wyświetlaczu pojawia się „E3”, a urządzenie przerywa pracę?	Urządzenie się przegrzało. Prawdopodobnie było używane do gotowania pod ciśnieniem z małą ilością płynu lub całkiem bez niego. Jeżeli dojdzie do takiego stanu, należy urządzenie odłączyć i pozwolić, by garnek powoli ostygł, ok. 10 minut. Następnie urządzenie otworzyć, dołączyć płynu, zaprogramować i ponownie uruchomić gotowanie.
Co to znaczy, gdy na wyświetlaczu pojawia się „E1”, „E2”, „E5”, „E6” lub „E7”?	E1: błąd czujnika, E2: spięcie obwodu, E5, E7: błąd przełącznika, E6: zwarcie czujnika.
Co to znaczy, gdy na wyświetlaczu pojawia się „POT”?	Włożyłeś do urządzenia niewłaściwy pojemnik, wymień go.

	Z powodu zabrudzenia czujnik włożonego pojemnika może się zaciąć w dolnej pozycji, sprawdź i odblokuj ten czujnik, który znajduje się na dnie garnka pod wewnętrznym pojemnikiem.
Czasami przy gotowaniu pod ciśnieniem zauważam, że w okolicach zaworu ciśnieniowego tworzą się krople wilgoci. Czasami słyszę dźwięki przypominający wydostawanie się pary przed czasem, gdy zegar zaczyna odliczać czas na przygotowanie żywności. Czy robię coś źle?	Nie. Oba te zjawiska są normalne i można ich oczekiwać przy gotowaniu pod ciśnieniem.
Przypadkowo wcisnąłem niewłaściwy przycisk, urządzenie nie pozwala mi na wciśnięcie właściwego. Co mogę zrobić?	Wcisnąć przycisk „STOP”. To umożliwi rozpoczęcie od nowa i wciśnięcie właściwego przycisku.
Kiedy chciałem zmodyfikować czas, nie zmienił się. Co robię źle?	Należy wcisnąć przycisk „STOP” i rozpocząć ponownie od wybrania właściwych ustawień i modyfikacji czasu według potrzeb.
Widzę, że z pokrywy górnej wydostaje się para. Dlaczego?	Zapomniałem nałożyć silikonową uszczelkę, niebieski zawór bezpieczeństwa lub czarny filtr ciśnieniowy na górną pokrywę. Jeżeli któraś z tych części nie znajduje się na właściwym miejscu, ciśnienie nie zostanie wytworzone i może dojść do uszkodzenia urządzenia.
Słyszę parę wydostającą się z szybkiego zaworu spuszczonego, a ciśnienie w garnku nie wzrasta. Dlaczego?	Zawór szybki zamykany znajduje się w pozycji „Odvzdušnění - Venting” („Odpowietrzanie - Venting”). Ten zawór musi być w pozycji „Utěsnění - Sealing” („Uszczelnienie – Sealing”) w celu zabezpieczenia ciśnienia i uszczelnienia urządzenia.
Słyszę i widzę wydobywającą się parę z zaworu ciśnieniowego lub niebieskiego zaworu bezpieczeństwa. Dlaczego?	Chociaż wszystko jest zmontowane właściwie, w trakcie gotowania może dochodzić do awaryjnego spadku ciśnienia, to jest w porządku.
Nie zmienia się czas gotowania. Dlaczego?	Urządzenie nie osiągnęło jeszcze ciśnienia roboczego. Odliczanie czasu rozpocznie się, jak tylko osiągnięte zostanie ciśnienie robocze do wybranego rodzaju gotowania. Ogólny czas przygotowania żywności może zatem być trochę dłuższy.
Górną pokrywę czasami ciężko jest otworzyć. Co to powoduje? Co należy zrobić?	Jeżeli pokrywę trudno jest otworzyć, w garnku ciśnieniowym może wciąż panować ciśnienie. Należy otworzyć zawór ciśnieniowy do pozycji „Odvzdušnění - Venting” („Odpowietrzanie – Venting”). Należy sprawdzić, czy niebieski zawór bezpieczeństwa w górnej pokrywie garnka ciśnieniowego opadł do pozycji dolnej.
Czasami moje danie nie jest gotowe po zaprogramowanym czasie. Kiedy próbuję	Pozwolić, by urządzenie nieco ostygło. Kiedy urządzenie jest wciąż gorące, ciepłe powietrze w

nałożyć pokrywę górną z powrotem na garnek, aby dalej gotować, nie zamyka się. Jak ją zamknąć?	nim tworzy ciśnienie, niebieski zawór bezpieczeństwa podnosi się i uniemożliwia zamknięcie pokrywy górnej. Przed umieszczeniem pokrywy ponownie na urządzeniu należy upewnić się, że zawór ciśnieniowy znajduje się w położeniu „Odvzdušnění - Venting” („Odpowietrzanie - Venting”). Gdy pokrywa górna będzie zamknięta, przesunąć dźwignię do pozycji „Utěsnění - Sealing” („Uszczelnienie - Sealing”).
Co zrobić, gdy dania przygotowane w urządzeniu mają więcej płynów, niż trzeba?	Po zdjęciu górnej pokrywy należy wcisnąć przycisk „Smažení” i pozwolić, by nadmiar płynów odparował. W przyszłości przy gotowaniu według tego przepisu można użyć mniej płynu.
Potrava nie jest w pełni ugotowana.	Wkładać mniejsze porcje składników do wyjmowanego wewnętrznego kosza. Jeżeli kosz jest przepełniony, potrawa może być niedogotowana. Zwiększyć temperaturę lub wydłużyć gotowanie.
Uważam, że urządzenie czyszczone starannie, ale czasami zauważam, że w garnku zostaje zapach mojego ostatniego dania. Co robię źle?	Kółko uszczelniające pod pokrywą zrobione jest z silikonu. Silikon ma wiele znakomych właściwości, a jedną z nich jest niestety także tendencja do zatrzymywania zapachów. Z czasem ewentualny zapach wywietrzeje.
Przy włączaniu nie zapala się wyświetlacz?	Należy sprawdzić, czy został odpowiednio podłączony kabel zasilający i wypróbować inne kontakty.

PROCEDURA W PRAKTYCE - przykład gotowania zupy

Urządzenie jest doskonałe do gotowania znakomych zup. Jeżeli dodaje się do zupy suszone fasole i groch, nie wolno zapomnieć o ich uprzednim namoczeniu. **UWAGA!** Nie gotować pod ciśnieniem zup zawierających jęczmień, ryż, makaron, ziarna oraz suszone mieszanki do zup, ponieważ mają tendencję do spieniania się i mogłyby zablokować zawór odpowietrzający. Takie składniki należy dodawać do zupy dopiero po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem.

W CELU GOTOWANIA ZUPY ORAZ DO DUSZENIA NALEŻY GARNEK NAPEŁNIĆ MAKSYMALNIE DO POŁOWY OBJĘTOŚCI

Rosół z kury

kurczak, może być mrożony
warzywa korzeniowe, pokrojone na kawałki
przepołowiona cebula
3 ząbki czosnku, przepołowione
sól, pieprz, przyprawy do zup

Do naczynia do gotowania włożyć kurczaka, warzywa korzeniowe, cebulę, czosnek, sól, pieprz, przyprawy i wodę. Zamknąć górną pokrywę, wcisnąć przycisk „Zupa”, wyświetlacz LED pokaże „00:30”, uruchomić gotowanie.

Urządzenie rozpocznie ogrzewanie, po osiągnięciu potrzebnego ciśnienia rozpocznie się samo gotowanie i odliczanie 30 minut na wyświetlaczu. (czas gotowania można dowolnie modyfikować, przedłużyć go lub skrócić, w zależności od potrzeb). Po zakończeniu odliczania czasu pozwolić, by ciśnienie powoli samo spadło.

Inne przydatne przepisy znaleźć można w załączonej książce kucharskiej, a także na naszym profilu na Facebooku lub kanale na YouTube.

NAPRAWA GWARANCYJNA

W sprawie napraw gwarancyjnych należy kontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt TESLA.

Gwarancja NIE OBEJMUJE:

- używania urządzenia do innych celów
- nieprzestrzegania „WAŻNYCH ZALECEŃ BEZPIECZEŃSTWA” w i innych poleceń zawartych w instrukcji obsługi
- uszkodzeń elektromechanicznych lub mechanicznych spowodowanych przez niewłaściwe użycie
- uszkodzeń spowodowanych przez działanie żywiołu, jak woda, ogień, elektryczność statyczna, przepięcia, itd.
- uszkodzeń spowodowanych przez nieuprawnione naprawy
- nieczytelnego numeru seryjnego urządzenia

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

My, TESLA Electronics LTD, oświadczamy, że urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami i innymi odpowiednimi postanowieniami norm i przepisów właściwych dla danego rodzaju urządzeń.



Ten produkt jest zgodny z wymogami Wspólnoty Europejskiej.



Należy zapoznać się z miejscowym systemem selektywnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych. Należy przestrzegać lokalnych przepisów i nie wyrzucać starych produktów do zwykłych śmieci komunalnych. Właściwa utylizacja starego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

Ze względu na fakt, że produkt jest rozwijany i doskonalony, zastrzegamy sobie prawo do modyfikacji instrukcji obsługi. Aktualną wersję instrukcji obsługi znaleźć można zawsze na www.tesla-electronics.eu.

Projekt i specyfikacja mogą zostać zmienione bez uprzedzenia, zastrzega się możliwość błędów drukarskich.

Stimate client,
vă mulțumim că ați ales TESLA EliteCook K80 Deluxe.

Înainte de utilizarea dispozitivului, vă rugăm să citiți cu atenție regulile de utilizare în siguranță și să respectați toate regulile generale de siguranță.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE **PRODUSUL ESTE DESTINAT EXCLUSIV UZULUI CASNIC.**

Citiți și înțelegeți toate instrucțiunile. Nerespectarea instrucțiunilor de mai jos poate duce la accident prin electrocutare, incendiu, răniri grave sau pagube materiale. Avertismentele, atenționările și instrucțiunile menționate în acest manual nu pot acoperi toate condițiile și situațiile care pot apărea. Utilizatorul trebuie să înțeleagă că mintea sănătoasă și precauția sunt factori care nu pot fi încorporați în acest produs, dar trebuie să fie asigurați de el însuși.

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

- Nu utilizați dispozitivul în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Nu porniți niciodată dispozitivul dacă este gol.
- Nu puneți niciodată alimente sau lichide în baza aparatului. Alimentele sau lichidele se pun întotdeauna numai în Vasul din oțel inoxidabil pentru gătitul sub presiune sau în Coșul pentru încălzirea cu aer fierbinte.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.
- Nu adăugați o cantitate mai mare de alimente decât cea recomandată. Dispozitivul nu este destinat prăjirii clasice a alimentelor (nu umpleți vasul cu ulei). Prăjirea sănătoasă are la bază principiul circulației aerului fierbinte, care nu necesită utilizarea uleiului, eventual numai a unei cantități foarte mici.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați supapa de presiune pentru a vă asigura că nu este murdară sau blocată. Îndepărtați murdăria de la supapele de dezaerisire.
- **ATENȚIE!** În timpul gătitului sau la deschiderea capacului superior, poate avea loc o ieșire puternică de abur fierbinte pe verticală.
- Nu acoperiți orificiile de intrare și de ieșire a aerului în timpul funcționării dispozitivului.
- Nu utilizați dispozitivul în apropierea materialelor inflamabile. La utilizare, lăsați un spațiu liber de cel puțin 15 cm în jurul dispozitivului.
- Nu acoperiți orificiile de intrare și de ieșire a aerului atunci când dispozitivul este în funcțiune.
- Utilizarea accesoriilor neoriginale, care nu sunt recomandate de producătorul dispozitivului, poate duce la răniri sau deteriorare. Utilizați numai accesorii originale TESLA, concepute pentru acest model. Orice alte componente sau accesorii care nu sunt destinate utilizării cu acest aparat sunt interzise.
- Suprafața dintre vasul interior și încălzitorul electronic trebuie să fie întotdeauna curată și uscată. Pentru a preveni accidentarea prin electrocutare sau deteriorarea dispozitivului, evitați pătrunderea apei sau a altor lichide în dispozitiv.
- Nu așezați dispozitivul pe ochiurile aragazului, pe un arzător electric sau într-un cuptor încălzit.
- Acest dispozitiv gătește sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la opărire. Înainte de pornire, asigurați-vă întotdeauna că dispozitivul este închis corect.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați suportul și garnitura de etanșare din silikon a capacului

superior. Dacă este deteriorată, opriți imediat utilizarea dispozitivului și înlocuiți garnitura.

- Pentru a asigura o funcționare sigură și o performanță satisfăcătoare, înlocuiți garnitura de etanșare din silicon dacă a avut loc modificarea dimensiunii, întărirea, deformarea, crăparea sau ruperea acesteia.
- Nu deschideți dispozitivul până când nu a fost eliberată toată presiunea din interior. Supapa de eliberare trebuie să fie rotită în poziția „Venting - Dezaerisire (Evacuarea aburului)”. Dacă supapa nu permite rotirea capacului superior, înseamnă că dispozitivul este încă sub presiune.
- În cazul utilizării dispozitivului în apropierea copiilor, este necesară o verificare temeinică. Nu recomandăm folosirea dispozitivului de către copii.
- Nu utilizați dispozitivul niciodată pentru gătitul sub presiune cu ulei (prăjirea cu capacul închis).
- Nu utilizați dispozitivul într-un mediu extrem de cald, prăfuit, umed sau în aer liber.
- Nu reparați singuri dispozitivul, deoarece există riscul de electrocutare și pierderea garanției.
- Conectați ștecherul la aparat și abia apoi conectați cablul la o priză împământată. Pentru a deconecta dispozitivul, apăsați o dată pe butonul „STOP”, iar apoi „PORNIRE/OPRIRE” și scoateți ștecherul din priză. Asigurați-vă că cablul de alimentare este bine conectat cu ambii conectori, conectarea incorectă poate duce la deteriorare sau la incendiu!
- Înainte de curățare, scoateți cablul de alimentare din priză și lăsați dispozitivul să se răcească.
- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu sunt răspunzători pentru daunele cauzate prin funcționarea aparatului, cum ar fi rănirea, opărirea, incendiul, vătămarea corporală, deteriorarea altor bunuri etc.
- Dacă aparatul este utilizat incorect sau în scopuri profesionale sau dacă nu este utilizat conform instrucțiunilor din Manualul de utilizare, garanția devine invalidă.

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND CABLUL DE ALIMENTARE

Pentru a reduce riscul accidentării prin electrocutare, nu încercați să modificați în niciun fel conectorul cablului. Lungimea cablului de alimentare reduce riscul de încurcare a cablului de alimentare sau de împiedicare de acesta.

NU UTILIZAȚI APARATUL CU CABLU PRELUNGITOR.

Conectați cablul de alimentare direct la o priză de 230 V cu împământare numai.



ATENȚIE! AER FIERBINTE!

- Nu așezați dispozitivul pe o suprafață inflamabilă.
- Păstrați dispozitivul departe de substanțe inflamabile și volatile.
- Nu utilizați aparatul în apropierea sau pe suprafețe sensibile la căldură sau care pot fi deteriorate de abur.
- Pentru a evita opărirea cu aburul eliberat la ridicarea capacului superior, ridicați capacul cu grijă, întotdeauna în direcția dinspre dumneavoastră. Apa care se scurge nu are voie să curgă niciodată în interiorul dispozitivului.
- În timpul funcționării dispozitivului, temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai mare. Carcasa, vasul și componentele metalice ale aparatului se încălzesc în timpul funcționării, fiți precauți.
- Nu mișcați aparatul fierbinte. La mutarea dispozitivului țineți cont de lichidul foarte fierbinte, vă puteți opări cu mâncare, ulei sau lichid fierbinte. Utilizați întotdeauna mânerul dispozitivului.
- Înainte de transportare și depozitare, lăsați aparatul să se răcească complet.

COMPONENTELE DISPOZITIVULUI



- 1 Capacul oalei
- 2 Supapă pentru eliberarea presiunii
- 3 Baza dispozitivului
- 4 Vas din oțel inoxidabil pentru gătitul sub presiune
- 5 Coș pentru încălzirea cu aer fierbinte
- 6 Grătar din oțel inoxidabil (pentru gătitul sub presiune sau pentru încălzirea cu aer fierbinte)
- 7 Filtru de grăsime (pentru a asambla, apăsați ușor pe sită)
- 8 Vas pentru grăsime (asigurați-vă că este fixat corect la partea inferioară a dispozitivului)
- 9 Vas pentru condens (asigurați-vă că este fixat corect la partea superioară a dispozitivului)

Alte accesorii: capac din silicon, dozator din plastic, lingură din plastic, vas din oțel inoxidabil pentru garnituri, coș din oțel inoxidabil.

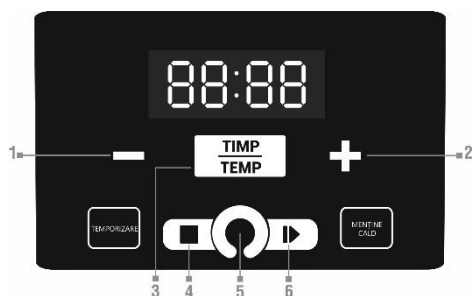


AȘEZAȚI CU ATENȚIE FILTRUL METALIC DE GRĂSIMI PE CAPAC, PENTRU PREVENIREA CĂDERII ÎN INTERIOR!

Poziționarea necorespunzătoare a filtrului de grăsime sau împingerea excesivă a acestuia poate duce la funcționarea defectuoasă sau circulația incorectă a aerului cald și deteriorarea ireversibilă a aparatului.

La utilizarea coșului pentru încălzirea cu aer fierbinte, asigurați-vă că filtrul de grăsime se află la locul său, în mijlocul coșului, iar suportul din oțel inoxidabil trebuie plasat întotdeauna în interior.

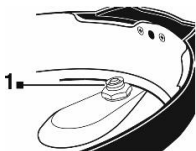
PANOUL DE COMANDĂ



- 1 Reducerea duratei gătitului/temperaturii/presiunii
- 2 Creșterea duratei gătitului/temperaturii/presiunii
- 3 Comutarea duratei gătitului/temperaturii/presiunii
- 4 STOP
- 5 PORNIRE/OPRIRE
- 6 START/PAUZĂ

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați tot materialul de ambalare.
2. Așezați dispozitivul pe o suprafață orizontală plană și stabilă.
3. Apăsăți butonul albastru Blocare/Deblocare de pe mânerul capacului. Rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic, astfel încât săgeata de pe capac să se alinieze cu semnul deblocării de pe bază, și scoateți capacul.
4. Scoateți și spălați capacul de etanșare și garnitura de etanșare din silicon a capacului în apă caldă cu detergent. Curățați capacul superior cu o cârpă înmuiată în apă cu detergent. Aveți grijă să nu pierdeți garnitura de etanșare și supapa de siguranță! Nu scufundați capacul oalei în apă. Clătiți și uscați bine componentele.
5. Scoateți toate componentele și accesoriile din dispozitiv și spălați-le în apă caldă cu detergent pentru vase.
6. Ștergeți interiorul și exteriorul bazei dispozitivului cu o cârpă umedă.
7. **ATENȚIE!** Nu turnați niciodată apă în interiorul dispozitivului (bază) și nu scufundați cablul de alimentare în apă. Asigurați-vă întotdeauna că vasul interior de gătit din oțel inoxidabil este complet uscat înainte de a-l pune înapoi în corpul aparatului (bază).
8. Verificați dacă dispozitivul este gata de utilizare, dacă supapa de presiune și de siguranță albastră sunt curate și dacă garnitura de etanșare din silicon a capacului superior este montată corect.
9. Chiar dacă nu va trebui să curățați filtrul metalic și supapa de siguranță albastră după fiecare utilizare, ar trebui să le verificați în mod regulat și, dacă este necesar, să le curățați. Curățați filtrul metalic cu o cârpă umedă și cu detergent pentru vase.



Scoateți garnitura de etanșare mică din partea de jos a capacului, scoateți supapa de siguranță albastră de pe partea superioară și spălați-o în apă caldă cu detergent. Verificați regulat piulița de deblocare a conductei de aerisire a supapei de limitare a presiunii. Dacă este necesar, strângeți-l ușor din nou cu o cheie. Asamblarea supapei de siguranță albastre în capacul superior - introduceți supapa de siguranță albastră cu partea mai îngustă în orificiul capacului de pe partea superioară și apoi, din partea inferioară a capacului, fixați inelul mic din silicon (1) pe supapă.

ATENȚIE: Asamblarea incorectă va provoca neetanșeitatea capacului și pierderea aburului!

10. Înainte și după fiecare utilizare, verificați supapa de siguranță albastră și inelul mic din silicon, mai ales la spălare, pentru a preveni căderea și pierderea acestora.
11. Puneți vasul din plastic pentru condens în partea din spate a oalei.
12. Puneți vasul pentru grăsime în partea inferioară a dispozitivului.
13. Verificați și goliți (chiar și în timpul gătitului) recipientul pentru grăsime și recipientul pentru condens.

OBSERVAȚIE: În timpul primelor utilizări poate fi simțit „plastic fierbinte”. Acest lucru este normal la aparatele noi, deoarece materialul se încălzește pentru prima dată. După primele câteva utilizări, acest fenomen dispare.

DESCHIDEREA OALEI

Reglați supapa în poziția „Venting - Dezaerisire (Evacuarea aburului)”. Apucați ferm capacul, apăsați butonul albastru de eliberare a capacului superior „DESCHIDEȚI - OPEN” și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic. Cu toate acestea, în oală se poate forma o ușoară subpresiune, astfel încât, uneori, împreună cu capacul puteți ridica ușor și vasul interior din oțel inoxidabil.

ÎNCHIDEREA OALEI

Înainte de a închide oala, asigurați-vă că garnitura de etanșare din silicon este corect fixată pe toată circumferința capacului superior și că este montată supapa de siguranță albastră. Apucați ferm capacul și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până auziți un clic și un beep. Semnul de pe capacul superior va fi aliniat cu semnul de pe corpul oalei.

Funcția „PRĂJIRE” trebuie utilizată fără capacul superior.

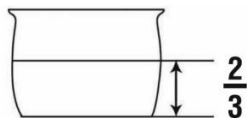
În cazul în care garnitura de etanșare din silicon este deteriorată, nu continuați niciodată gătitul!

NU GĂTIȚI NICIODATĂ FĂRĂ VASUL DE GĂTIT

Înainte de a introduce vasul de gătit în dispozitiv, asigurați-vă că partea exterioară a acestui vas este complet uscată. După introducerea vasului interior din oțel inoxidabil în baza oalei, rotiți-l ușor pentru a asigura un contact bun între vasul interior și elementul de încălzire din partea de jos a oalei. Verificați dacă filtrul de dezaerisire este curat. Dacă nu, curățați orificiul pentru a elimina blocajul.

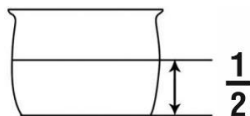
La gătitul alimentelor precum fasolea uscată, mazărea sau linte, vă recomandăm ca mai întâi să le înmuiati. În timpul gătitului, aceste alimente pot produce spumă și își pot mări volumul, ceea ce ar putea bloca supapa de dezaerisire. Nu gătiți niciodată sub presiune mere, afine, revent, paste și amestecuri de supă uscată.

- **Asigurați-vă că nu ați umplut vasul de gătit din oțel inoxidabil peste marcajul MAX PRESSURE COOK.**



La gătitul alimentelor care produc spumă sau își măresc volumul, cum ar fi orez, pâstăi, fasole, mazăre, linte, legume uscate sau alimente care sunt în mare parte lichide, cum ar fi unele supe, nu umpleți niciodată oala mai mult de jumătate din volumul oalei!

- **Asigurați-vă că nu ați umplut vasul de gătit pentru fierberea orezului peste marcajul MAX RICE CUP 1/2.**



Pentru fierberea orezului nu depășiți marcajul MAX RICE CUP 1/2.

Nu încercați niciodată să deschideți capacul superior până când dispozitivul nu s-a răcit și nu a fost eliberată toată presiunea din interior. Rotirea dificilă a capacului indică faptul că dispozitivul este încă sub presiune. Odată ce a fost eliberat tot aburul, presiunea va scădea și capacul superior se va putea roti cu ușurință.

CUM SĂ UTILIZAȚI OALA PENTRU GĂTITUL SUB PRESIUNE

Înainte de a începe să gătiți, citiți secțiunea „INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE” și asigurați-vă întotdeauna că dispozitivul este corect asamblat. Pentru gătitul sub presiune, este necesar să folosiți „Vasul de gătit din oțel inoxidabil pentru gătitul sub presiune”. Dacă utilizați Coșul pentru încălzirea cu aer fierbinte, pe display va apărea mesajul de eroare „POT” (Oală) și nu veți putea continua gătitul până când nu veți introduce „Vasul de gătit pentru gătitul sub presiune”. Dacă capacul nu este montat și închis corect, pe display va apărea mesajul de eroare „LID” (Capac) și nu veți putea continua gătitul până când nu veți închide și bloca corect capacul. Dacă nu este selectat sau pornit niciun mod, oala sub presiune emite un beep și se oprește automat.

1. Așezați dispozitivul pe o suprafață uscată și plană.
2. Apucați ferm capacul și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până auziți un clic și semnul de pe capacul superior va fi aliniat cu semnul de închidere de pe corpul oalei.
3. Reglați supapa în poziția „Etanșare - Sealing”.
4. Selectați butonul corespunzător pentru preselectia tipului de gătit de pe panoul de comandă, reglați durata și presiunea (Ridicată/Scăzută) sau temperatura de gătit.
5. Apăsăți butonul „START/PAUZĂ” pentru a porni procesul de gătit.
6. Când dispozitivul se încălzește, aerul poate fi eliberat în jurul supapei de dezaerisire de culoare neagră. Odată ce oala este presurizată corect, capacul superior se blochează împotriva deschiderii și începe numărătoarea inversă a timpului de gătit.
7. În timpul gătitului, este posibil ca uneori să observați ieșirea aburului prin supapa albastră de siguranță sau prin supapa de dezaerisire neagră. Acest lucru este normal.
8. De asemenea, este normal dacă în timpul gătitului auziți cum oala se încălzește și se oprește pentru a controla presiunea din oală.
9. După terminarea timpului de gătit, dispozitivul emite un beep, pe display se afișează „00:00”, iar apoi dispozitivul trece în modul „MENȚINEREA TEMPERATURII”, dacă acest mod a fost activat înainte de începerea gătitului. Dacă modul „MENȚINEREA TEMPERATURII” nu a fost activat, după terminarea gătitului oala va emite un beep și pe display se afișează „END”.

10. După ce presiunea a scăzut spontan complet sau după ce ați redus-o rapid prin rotirea în poziția „Dezaerisire - Venting”, veți vedea că supapa albastră de siguranță de pe capacul superior este în poziția inferioară, rotiți cu atenție capacul superior în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-l drept în sus, astfel încât lichidul rezidual să se scurgă în oală.
 11. **ATENȚIE!** Aburul sau lichidul fierbinte pot provoca arsuri.
 12. După terminarea gătitului, deconectați cablul de alimentare de la priza electrică și apoi de la dispozitiv.
 13. Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească complet.
- Rotirea supapei de evacuare a aburului „Venting - Dezaerisire (Evacuarea aburului)” este opțională dacă gătiți combinat. Mai multe detalii găsiți în secțiunea „ELIBERAREA PRESIUNII”.
 - În timpul gătitului, până la răcire, din dispozitiv poate ieși abur și există riscul de opărire.

În timpul gătitului sau la deschiderea capacului superior, poate avea loc o ieșire puternică de abur fierbinte pe verticală. Fiți precauți!

ELIBERAREA PRESIUNII

Eliberarea rapidă a presiunii

Această metodă se folosește la gătirea legumelor, fructelor de mare și a altor alimente delicate. După terminarea timpului de gătit, apăsați butonul „STOP” și comutați imediat maneta supapei negre în poziția „Dezaerisire - Venting”. Veți auzi cum iese aburul, iar presiunea va fi eliberată în 2 - 3 minute. Scăderea presiunii va fi vizibilă și pe supapa de siguranță albastră, care va fi în poziția inferioară.

Eliberarea lentă a presiunii

Scăderea spontană a presiunii este utilizată la gătitul cărnii, supelor și cerealelor. După terminarea timpului de gătit, lăsați maneta supapei negre în poziția „Etanșare - Sealing”. Dispozitivul se răcește încet și supapa de siguranță albastră ajunge în poziția inferioară.

Nu vă aplecați peste dispozitiv atât timp cât este sub presiune (supapa de siguranță albastră este în poziția superioară), deoarece se poate elibera abur fierbinte.

SETĂRI MANUALE

Servesc pentru programarea manuală a nivelului de presiune și a timpului de gătit în funcție de preferințe sau rețeta preferată. Setarea propriului timp de gătit este ideală pentru gătitul cărnii sau păsărilor cu o greutate de peste de 1.5 kg.

1. Puneți alimentele în vasul de gătit din oțel inoxidabil.
2. Închideți capacul superior rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
3. Fixați maneta supapei în poziția „Etanșare - Sealing”.
4. Conectați cablul de alimentare la o priză de 230 V.
5. Porniți dispozitivul apăsând butonul „PORNIRE/OPRIRE”.
6. Pe displayul LED se afișează „On”.
7. Apăsați butonul „SETĂRI MANUALE” și selectați timpul de gătit.
8. Pentru a mări sau reduce timpul de gătit implicit, apăsați butonul „TIMP/TEMPERATURĂ” și setați timpul dorit în pași de câte 1 minut apăsând butonul „+” sau „-”.
9. Pentru a modifica presiunea, apăsați butonul „TIMP/TEMPERATURĂ” și setați presiunea dorită, ridicată „Hi” sau scăzută „Lo”, apăsând butonul „+” sau „-”.
10. Apăsați butonul „START/PAUZĂ” pentru a începe gătitul.
11. După terminarea timpului de gătit, dispozitivul emite un beep, pe display se afișează „00:00”, iar apoi dispozitivul trece în modul „MENȚINEREA TEMPERATURII”.

12. Lăsați presiunea să se elibereze în mod natural sau eliberați-o rapid prin comutarea manetei supapei în poziția „Dezaerisire - Venting”.
13. Deschideți dispozitivul și ridicați capacul superior drept în sus, astfel încât lichidul rezidual să se scurgă în oală.

GĂTITUL LENT

Datorită naturii gătitului lent, carnea nu se rumenește ca atunci când este gătită într-o tigaie sau la cuptor. Înainte de Gătitul lent, carnea sau carnea de pasăre nu trebuie să fie prăjită, dar dacă vă place mai mult astfel, o puteți prăji. Prăjirea cărnii de vită tocate, a costiței și cărnaților înainte de „GĂTITUL LENT” poate fi de dorit dacă doriți să eliminați excesul de grăsime din carne. Evitați deschiderea oalei în timpul gătitului lent, deoarece acest lucru va provoca pierderi semnificative de căldură și abur. Dacă totuși va trebui să deschideți oala, faceți-o cât mai rapid posibil. Unele alimente, cum ar fi morcovii, cartofii și sfecla, necesită un timp de gătit mai lung decât carnea, de aceea tăiați-le în bucăți mai mici înainte de a le adăuga la carne.

1. Puneți alimentele în vasul de gătit din oțel inoxidabil.
2. Închideți capacul superior rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
3. Se gătește fără presiune, fixați maneta supapei în poziția „Dezaerisire - Venting”.
4. Conectați cablul de alimentare la o priză de 230 V.
5. Porniți dispozitivul apăsând butonul „PORNIRE/OPRIRE”.
6. Pe displayul LED se afișează „On”.
7. Apăsați butonul „GĂTITUL LENT” și selectați timpul de gătit.
8. Pentru a mări sau reduce timpul de gătit implicit, apăsați butonul „+” sau „-” și setați timpul dorit în pași de câte 15 minute.
9. Apăsați butonul „START/PAUZĂ” pentru a începe gătitul
10. După terminarea timpului de gătit, dispozitivul emite un beep, pe display se afișează „00:00”, iar apoi dispozitivul trece în modul „MENȚINEREA TEMPERATURII”.
11. Deschideți dispozitivul și ridicați capacul superior drept în sus, astfel încât lichidul rezidual să se scurgă în oală.

SOUS VIDE

Gătitul cu metoda Sous vide este o adevărată artă culinară! Deși este vorba de un mod foarte simplu de gătit, această metodă este folosită adesea de bucătarii gurmanzi pentru prepararea mâncărilor complexe, aperitivelor bogate și legumelor. Acum puteți aduce calitatea gătitului de cinci stele în bucătăria dumneavoastră.

- Grosimea cărnii, a cărnii de pasăre și a peștelui influențează timpul de gătire. După scoaterea mâncării din pungă, verificați cu termometrul dacă a fost atinsă o temperatură internă sigură.
- Siguranța alimentelor în timpul manipulării și gătitului este întotdeauna primordială. Dacă nu sunteți sigur de modul de gătire corect, prelungiți fierberea cu 30 de minute pentru a pasteuriza bine ouăle sau carnea de pasăre.
- Prăjirea după fierbere conferă mâncării o textură crocantă. După fierbere, turnați uleiul într-o tigaie fierbinte și prăjiți rapid carnea fiartă timp de 30 de secunde pe fiecare parte.
- Legumele se vor fierbe mai repede dacă sunt tăiate în bucăți mici subțiri.
- Fructele pot fi găsite cu Sous Vide pentru prepararea glazurilor, piureurilor, siropurilor etc. Fierbeți la 70°C timp de 2 până la 2 ore și jumătate și, înainte de utilizare, lăsați să se răcească într-o pungă de plastic.
- Pentru gătitul alimentelor, utilizați întotdeauna pungile pentru vidat fără BPA.

1. Vidați alimentele în pungi de dimensiuni adecvate.
2. Puneți alimentele în vasul de gătit din oțel inoxidabil.
3. Adăugați suficientă apă în oală astfel încât alimentele să fie complet scufundate și puneți punga sigilată în apă la temperatura camerei.
4. Închideți capacul superior rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
5. Se gătește fără presiune, fixați maneta supapei în poziția „Dezaerisire - Venting”.
6. Conectați cablul de alimentare la o priză de 230 V.
7. Porniți dispozitivul apăsând butonul „PORNIRE/OPRIRE”.
8. Pe displayul LED se afișează „On”.
9. Apăsați butonul „SOUS VIDE”.
10. Pentru a mări sau reduce timpul de gătit implicit, apăsați butonul „TIMP/TEMPERATURĂ” și setați timpul dorit în pași de câte 15 minute apăsând butonul „+” sau „-”.
11. Pentru a mări sau reduce temperatura implicită (55°C), apăsați butonul „TIMP/TEMPERATURĂ” și setați temperatura dorită în pași de câte 5°C apăsând butonul „+” sau „-”.
12. Apăsați butonul „START/PAUZĂ” pentru a încălzi apa. Pe display se afișează „PRE”, ceea ce înseamnă că are loc preîncălzirea.
13. Când apa atinge temperatura corespunzătoare, dispozitivul emite un beep și începe numărătoarea inversă a timpului de gătit.
14. După terminarea timpului de gătit, dispozitivul emite un beep și pe display se afișează „END” (Sfârșit).
15. Deschideți dispozitivul și ridicați capacul superior drept în sus, astfel încât lichidul rezidual să se scurgă în oală.
16. Scoateți cu atenție punga din apă și savurați-vă mâncarea.

PRĂJIRE

Programul „PRĂJIRE” este utilizat pentru carne, legume, carne de pasăre, prăjire/soté, de exemplu, a cepei, de regulă înainte de gătitul sub presiune sau gătitul lent, pentru a reduce lichidul după gătit sau pentru a obține un sos plin de aromă pentru mâncarea dumneavoastră.

În timpul programului „PRĂJIRE” nu utilizați capacul superior.

1. Adăugați puțin ulei în vasul de gătit din oțel inoxidabil.
2. Conectați cablul de alimentare la o priză de 230 V.
3. Porniți dispozitivul apăsând butonul „PORNIRE/OPRIRE”.
4. Pe displayul LED se afișează „On”.
5. Apăsați butonul „PRĂJIRE” și selectați timpul de gătit.
6. Pentru a mări sau reduce timpul de gătit implicit, apăsați butonul „TIMP/TEMPERATURĂ” și setați timpul dorit în pași de câte 1 minut apăsând butonul „+” sau „-”.
7. Pentru a modifica temperatura implicită, apăsați butonul „TIMP/TEMPERATURĂ” și setați temperatura dorită Mai mică: 150°C / Medie: 175°C / Mai mare: 190°C apăsând butonul „+” sau „-”.
8. Apăsați butonul „START/PAUZĂ” pentru a începe gătitul. Pe display se afișează „PRE”, ceea ce înseamnă că are loc preîncălzirea.
9. Când uleiul atinge temperatura corespunzătoare, dispozitivul emite un beep și începe numărătoarea inversă a timpului de gătit.
10. Puneți alimentele în vasul de gătit din oțel inoxidabil.
11. După terminarea timpului de gătit, dispozitivul emite un beep și pe display se afișează „END”.
12. După ce ați terminat prăjirea/soté, apăsați butonul „START/PAUZĂ” și selectați un alt program. Lăsați dispozitivul să se răcească 2 - 3 minute după terminarea funcției „PRĂJIRE” înainte de a începe gătitul sub presiune.

ABUR

Butonul „ABUR” este destinat gătirii la aburi. Puteți găti la aburi legume, fructe de mare sau încălzi alimente cu suportul din oțel inoxidabil pentru gătitul la aburi.

1. Puneți suportul pentru gătitul la aburi în vasul de gătit din oțel inoxidabil.
2. Adăugați o cantitate suficientă de apă în vasul de gătit din oțel inoxidabil, dar minim 1 litru. Suportul pentru gătitul la aburi nu are voie să fie complet scufundat în apă.
3. Puneți alimentele în vasul de gătit din oțel inoxidabil.
4. Închideți capacul superior rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
5. Fixați maneta supapei în poziția „Etanșare - Sealing”.
6. Conectați cablul de alimentare la o priză de 230 V.
7. Porniți dispozitivul apăsând butonul „PORNIRE/OPRIRE”.
8. Pe displayul LED se afișează „On”.
9. Apăsăți butonul „ABUR” și selectați timpul de gătit.
10. Pentru a mări sau reduce timpul de gătit implicit, apăsați butonul „TIMP/TEMPERATURĂ” și setați timpul dorit în pași de câte 1 minut apăsând butonul „+” sau „-”.
14. Pentru a modifica presiunea (cantitatea) aburului, apăsați butonul „TIMP/TEMPERATURĂ” și setați presiunea dorită, ridicată „Hi” sau scăzută „Lo”, apăsând butonul „+” sau „-”.
11. Apăsăți butonul „START/PAUZĂ” pentru a începe gătitul.
12. După terminarea timpului de gătit, dispozitivul emite un beep, pe display se afișează „00:00”, iar apoi dispozitivul trece în modul „MENȚINEREA TEMPERATURII”.
13. Lăsați presiunea să se elibereze în mod natural sau eliberați-o rapid prin comutarea manetei supapei în poziția „Dezaerisire - Venting”. După terminarea gătitului legumelor și fructelor de mare, utilizați eliberarea rapidă a aburului pentru a preveni fierberea excesivă a alimentelor.
14. Deschideți dispozitivul și ridicați capacul superior drept în sus, astfel încât lichidul rezidual să se scurgă în oală.

Spre deosebire de alte funcții de gătit sub presiune, în timpul programului „ABUR” dispozitivul funcționează la putere maximă. Această putere mare poate arde alimentele dacă acestea sunt în contact direct cu fundul vasului interior. De aceea, vă rugăm să folosiți suportul pentru gătitul la aburi, coșul metalic sau un vas din sticlă/ceramic care încape în vasul interior.

IAURT

Pentru a prepara iaurt de casă, folosiți lapte pasteurizat. Dacă utilizați lapte nepasteurizat (proaspăt), înainte de a prepara iaurtul, încălziți-l la 70 până la 80°C și apoi răciți-l rapid la 45°C, verificând temperatura cu un termometru.

- Dacă utilizați lapte mai gras, iaurtul rezultat va fi mai gros.
 - Pentru preparare, utilizați iaurturi de calitate neîndulcite care conțin culturi vii.
 - Pentru un rezultat de calitate, vă recomandăm să folosiți vase, ustensile de bucătărie și cupe curate, în mod ideal, sterilizate. Acest lucru va împiedica înmulțirea organismelor nedorite în lapte.
 - Pentru o pregătire și manipulare ușoară, puteți folosi cupe TESLA pentru prepararea iaurtului și a suportului din silicon TESLA.
1. La 1 litru de lapte încălzit la 40°C, adăugați 2 - 3 linguri de iaurt și amestecați bine.
 2. Puneți amestecul în vasul de gătit din oțel inoxidabil sau în cupe TESLA pentru prepararea iaurtului.
Dacă pentru preparare folosiți cupe, puneți în vasul de gătit din oțel inoxidabil 0,5 - 1 litru de apă, puteți folosi suportul pentru gătitul la aburi sau suportul din silicon TESLA și introduceți cupele în

vasul de gătit.

3. Închideți capacul superior rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
4. Se gătește fără presiune, fixați maneta supapei în poziția „Dezaerisire - Venting”.
5. Conectați cablul de alimentare la o priză de 230 V.
6. Porniți dispozitivul apăsând butonul „PORNIRE/OPRIRE”.
7. Pe displayul LED se afișează „On”.
8. Apăsați butonul „IAURT” și selectați timpul de gătit.
9. Pentru a mări sau reduce timpul de gătit implicit, apăsați butonul „+” sau „-” și setați timpul dorit în pași de câte 15 minute.
10. Apăsați butonul „START/PAUZĂ” pentru a începe gătitul
11. După terminarea timpului de gătit, dispozitivul emite un beep și pe display se afișează „END”.
12. Deschideți dispozitivul și ridicați capacul superior drept în sus, astfel încât lichidul rezidual să se scurgă în oală.

START ÎNTĂRZIAT

Utilizați această funcție pentru a începe gătitul mai târziu. Nu recomandăm utilizarea acestei funcții pentru alimente perisabile, cum ar fi carnea sau peștele, dacă sunt lăsate nepreparate câteva ore la temperatura camerei. Orezul fiert își poate schimba textura în moale, datorită timpului mai mare de înmuiere sau îl puteți arde mai repede. De asemenea, piureurile, fulgii de ovăz, alimentele spumoase și lipicioase nu sunt potrivite pentru această funcție, deoarece pot înfunda supapa de siguranță.

1. Urmați instrucțiunile pentru adăugarea alimentelor, reglarea timpului de gătit, a temperaturii sau presiunii pentru orice program pe care îl utilizați.
2. Selectați programul de gătit, setați timpul de gătit, temperatura sau presiunea
3. Apăsați butonul „START ÎNTĂRZIAT”. Pe display se afișează temporizatorul.
4. Pentru a mări sau reduce întârzierea implicită (30 de minute), apăsați butonul „+” sau „-” și setați întârzierea dorită în pași de câte 15 minute.
5. Apăsați butonul „START/PAUZĂ” și pe display se va afișa numărătoarea inversă a timpul rămas până la pornirea programului. Programul selectat pornește automat la expirarea temporizatorului.
6. „START ÎNTĂRZIAT” nu poate fi folosit cu programul „PRĂJIRE”, „SOUS VIDE” și „IAURT”.

MENȚINEREA TEMPERATURII

Acest mod este activat în mod implicit pentru toate funcțiile de gătit sub presiune, în afară de programele „SOUS VIDE”, „IAURT”, „PRĂJIRE” și de programul pentru aer fierbinte. Pentru a dezactiva funcția „MENȚINEREA TEMPERATURII”, apăsați butonul „MENȚINEREA TEMPERATURII” după selectarea programului de gătit și lampa de control se va stinge. După terminarea gătitului, dispozitivul trece în modul „MENȚINEREA TEMPERATURII”, butonul „MENȚINEREA TEMPERATURII” se aprinde și mâncarea rămâne caldă timp de 24 de ore după terminarea gătitului. Apăsați butonul „STOP” sau „MENȚINEREA TEMPERATURII” pentru a închide modul.

AER FIERBINTÉ

Friteuza funcționează pe principiul încălzirii cu aer fierbinte.

- Nu umpleți coșul cu ulei, grăsime pentru prăjire sau cu alte lichide.
- Nu așezați nimic pe friteuză.

Pentru gătitul cu aer fierbinte trebuie să folosiți „Coșul pentru încălzirea cu aer fierbinte”. Dacă veți utiliza „Vasul pentru gătitul sub presiune”, pe display va apărea mesajul de eroare „POT” (Oală) și nu veți putea continua gătitul până când nu veți introduce „Coșul pentru încălzirea cu aer fierbinte”.

Pentru a preveni supraîncălzirea, la întreruperea sau terminarea gătitului, ventilatorul dispozitivului va funcționa aproximativ 40 de secunde.

Dacă nu este selectat sau pornit niciun mod, dispozitivul emite un beep și se oprește automat.

1. Introduceți „Coșul pentru încălzirea cu aer fierbinte” în bază, apoi așezați în el filtrul de grăsime asamblat și suportul din oțel inoxidabil sau coșul pentru prăjire.
2. Așezați alimentele pe grătarul pentru încălzirea cu aer fierbinte.
3. Blocați capacul și rotiți supapa de eliberare a aburului în poziția „Dezaerisire - Venting”.
4. Conectați cablul de alimentare la o priză de 230 V.
5. Porniți dispozitivul apăsând butonul „PORNIRE/OPRIRE”.
6. Pe displayul LED se afișează „On”.
7. Apăsăți butonul „SETĂRI MANUALE” sau selectați unul dintre programe. Fiecare program are setată propria durată și temperatură de gătit.
8. Pentru a mări sau reduce timpul de gătit implicit, apăsați butonul „TIMP/TEMPERATURĂ” și setați timpul dorit în pași de câte 1 minut apăsând butonul „+” sau „-”.
9. Pentru a modifica temperatura implicită, apăsați butonul „TIMP/TEMPERATURĂ” și setați temperatura dorită apăsând butonul „+” sau „-”.
10. Apăsăți butonul „START/PAUZĂ” pentru a începe gătitul.
11. În timpul gătitului, puteți apăsa butonul „START/PAUZĂ” pentru a debloca capacul și agita alimentele pentru o coacere uniformă. Apoi închideți din nou capacul și apăsați butonul „START/PAUZĂ” pentru a continua gătitul.
12. După terminarea gătitului, dispozitivul emite un beep și pe display se afișează „END”.
13. Deblocați și scoateți capacul.

GĂTITUL COMBINAT

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

1. Gătiți alimentele sub presiune în vasul de gătit din oțel inoxidabil.
2. Scoateți vasul de gătit din oțel inoxidabil din bază.
3. Introduceți „Coșul pentru încălzirea cu aer fierbinte” în bază, apoi așezați în el filtrul de grăsime asamblat și suportul sau coșul pentru încălzirea cu aer fierbinte.
4. Introduceți mâncarea fiartă.
5. Blocați capacul și rotiți supapa de eliberare a aburului în poziția „Dezaerisire - Venting”.
6. Apăsăți butonul pentru alimentare și pe panoul de comandă selectați „Setări manuale” sau selectați unul dintre programe.
7. Setăți timpul și temperatura dorită de încălzire cu butonul „+” sau „-”.
8. Apăsăți butonul „START/PAUZĂ” pentru a porni încălzirea.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

După fiecare utilizare:

1. Deconectați cablul de alimentare de la priza de pe perete și apoi de la dispozitiv. Lăsați aparatul să se răcească complet.
2. După fiecare utilizare, dezasaamblați și curățați capacul superior, filtrul metalic, supapa de presiune și verificați garnitura de etanșare din silicon. Dacă filtrul metalic este murdar sau conține impurități, curățați-l.
3. Spălați fiecare componentă în parte în apă caldă cu detergent. Nu spălați aceste componente în mașina de spălat vase.
4. Asigurați-vă că conducta de dezaerisire este curată, țineți capacul împotriva luminii și verificați-l.

- Curățați conducta de dezaerisire dacă este blocată. Dacă este necesar, curățați filtrul metalic cu o periuță pentru a îndepărta toate particulele de alimente din orificii.
- Verificați regulat piulița de deblocare a conductei de aerisire a supapei de limitare a presiunii. Dacă este necesar, strângeți-l ușor din nou cu o cheie.
- Scoateți vasul interior detașabil și accesoriile și spălați-le în apă caldă cu un detergent delicat. Oala interioară din oțel inoxidabil poate fi spălată în mașina de spălat vase. Coșul de încălzire cu aer fierbinte, coșul de prăjit și filtrul de grăsime pot fi spălate numai manual, în apă caldă cu un detergent delicat.
- Uscați bine toate componentele.
- Dacă nu utilizați dispozitivul pentru o perioadă lungă de timp, păstrați-l într-un loc uscat, lăsați capacul superior întredeschis.
- ATENȚIE!** Nu turnați niciodată lichid în corpul oalei sub presiune și nu îl scufundați în apă. Înainte de utilizare, asigurați-vă întotdeauna că dispozitivul și vasul de gătit sunt complet uscate.

DESCRIEREA PROGRAMELOR

PROGRAMUL	TIMPUL presetat		PRESIUNEA/ TEMPERATURA	
		opțional	presetat	presetat
Setări manuale (gătitul sub presiune)	30 minute	1 minut - 24 ore	Ridicată	Scăzută - Ridicată
Carne	60 minute	1 - 240 minute	Ridicată	Scăzută - Ridicată
Supă	30 minute	1 - 120 minute	Ridicată	Scăzută - Ridicată
Orez	12 minute	8 - 15 minute	Ridicată	Scăzută - Ridicată
Gătit lent	6 ore	15 minute - 24 ore	-	-
Sous vide	2 ore	15 minute - 24 ore	55°C	50 - 95°C
Prăjire	30 minute	1 - 30 minute	175°C	150/175/190°C
Abur	15 minute	2 - 25 minute	Ridicată	Scăzută - Ridicată
laurt	8 ore	15 minute - 24 ore	Aprox. 40°C	-
Setări manuale (aer fierbinte)	15 minute	1 - 60 minute	200°C	90 - 220°C
Cartofi prăjiți	20 minute	1 - 60 minute	200°C	90 - 220°C
Steak	25 minute	1 - 60 minute	180°C	90 - 220°C
Pește	18 minute	1 - 60 minute	190°C	90 - 220°C
Frigere	15 minute	1 - 120 minut	175°C	90 - 220°C
Uscare	2 ore	30 minute - 12 ore	70°C	30 - 75°C

ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI

Ce înseamnă când se afișează „E3” pe display și dispozitivul încetează să funcționeze?	Dispozitivul s-a supraîncălzit. Probabil l-ați folosit pentru gătitul sub presiune cu puțin lichid sau fără lichid. În cazul unei astfel de situații, deconectați dispozitivul și lăsați vasul să se răcească timp de aproximativ 10 minute. Apoi deschideți dispozitivul, completați lichidul, programați-l și reporniți gătitul.
Ce înseamnă când se afișează „E1”, „E2”, „E5”, „E6” pe “E7” display?	E1: eroare senzor, E2: scurtcircuit circuit, E5, E7: eroare comutator, E6: scurtcircuit senzor.

Ce înseamnă când se afișează „POT” pe display?	<p>Ați introdus recipientul greșit în aparat, înlocuiți-l.</p> <p>Din cauza murdăriei, senzorul recipientului introdus se poate bloca în poziția inferioară, verificați și deblocați acest senzor, care se află în partea de jos a vasului sub recipientul interior.</p>
Uneori, în timpul gătitului sub presiune, observ că se formează picături de umezeală în zona supapei de presiune. Uneori aud un sunet asemănător ieșirii de abur înainte ca temporizatorul să înceapă să numere timpul pentru prepararea mâncării. Fac ceva greșit?	Nu. Ambele stări sunt normale și pot fi de așteptat în timpul gătitului sub presiune.
Am apăsat accidental un buton incorect și dispozitivul nu îmi permite să apăs butonul corect. Ce pot face?	Apăsați butonul „STOP”. Acest lucru vă va permite să începeți din nou și să apăsați butonul corect.
Când am încercat să reglez timpul, acesta nu s-a schimbat. Ce fac greșit?	Apăsați butonul „STOP” și începeți din nou selectând setarea dorită și reglând timpul dorit.
Văd că din capacul superior iese abur. De ce?	<p>Ați uitat să puneți garnitura de etanșare de silicon, supapa de siguranță albastră sau supapa de presiune neagră pe capacul superior.</p> <p>Dacă vreuna dintre aceste piese nu se află la locul său, nu se va crea presiune și poate avea loc deteriorarea dispozitivului.</p>
Aud cum iese abur din supapa de eliberare rapidă și presiunea din oală nu crește. De ce?	Aveți supapa de închidere rapidă în poziția „Dezaerisire - Venting”. Această supapă trebuie să fie în poziția „Etanșare - Sealing” pentru a asigura presiunea și etanșarea dispozitivului.
Aud și văd cum iese abur din supapa de presiune sau din supapa de siguranță albastră. De ce?	Chiar dacă totul este asamblat corect, în timpul gătitului poate avea loc eliberarea presiunii din motive de siguranță, acest lucru este în regulă.
Timpul de gătit nu se schimbă. De ce?	Dispozitivul nu a atins încă presiunea de lucru. Numărătoarea inversă începe imediat ce se atinge presiunea de lucru pentru tipul de gătit selectat. Prin urmare, timpul total de gătit poate fi puțin mai lung.
Uneori, capacul superior se deschide cu greutate. Din ce cauză? Ce ar trebui să fac?	<p>Dacă capacul se deschide cu greutate, este posibil ca în oală să fie încă presiune.</p> <p>Deschideți supapa de presiune în poziția „Dezaerisire - Venting”. Verificați dacă supapa albastră de siguranță de pe capacul superior al oalei sub presiune a ajuns în poziția inferioară.</p>
Uneori mâncarea nu este gata după timpul programat. Când încerc să pun capacul superior pe oală pentru a fierbe mâncarea mai mult timp, capacul superior nu se închide. Cum îl pot închide?	Lăsați aparatul să se răcească ușor. Dacă dispozitivul este încă fierbinte, aerul cald creează în el presiune, supapa de siguranță albastră se ridică și vă împiedică să închideți capacul superior. Înainte de a pune capacul

	superior înapoi pe dispozitiv, asigurați-vă că supapa de presiune este în poziția „Dezaerisire - Venting”. Odată ce capacul superior este închis, comutați maneta în poziția „Etanșare - Sealing”.
Ce este de făcut dacă alimentele preparate în dispozitiv au mai mult lichid decât este necesar?	După scoaterea capacului superior, apăsați butonul „Prăjire” și lăsați excesul de lichid să se evapore. Data viitoare când veți prepara aceeași rețetă, puteți folosi mai puțin lichid.
Mâncarea nu este suficient gătită.	Introduceți porții mai mici de alimente în coșul interior detașabil pentru alimente. În cazul în care coșul este umplut în exces, alimentele pot fi insuficient gătite. Creșteți temperatura sau timpul de gătit.
Cred că curăț bine dispozitivul, dar uneori observ că mirosul ultimei mele mâncări rămâne în oală. Ce fac greșit?	Inelul de etanșare de sub capac este realizat din silicon. Siliconul are multe proprietăți excelente, dar una dintre proprietățile sale este, din păcate, și tendința de a păstra mirosurile. Cu timpul, orice miros se va risipi.
La conectare displayul nu se aprinde.	Verificați dacă cablul de alimentare este conectat corect și încercați o altă priză.

PROCEDEU PRACTIC - exemplu de preparare a supei

Acest dispozitiv este ideal pentru prepararea supelor delicioase. Dacă adăugați fasole uscată și mazăre în supă, nu uitați ca mai întâi să le înmuiati.

ATENȚIE! Nu gătiți sub presiune supe care conțin orz, orez, paste, boabe și amestecuri de supă uscată, deoarece acestea au tendința să spumeze și ar putea bloca supapa de aerisire. Aceste alimente trebuie adăugate în supă abia după gătitul sub presiune.

PENTRU GĂTIREA SUPEI ȘI ÎNĂBUȘIRE, UMPLEȚI OALA PÂNĂ LA MAXIM JUMATATE DIN VOLUMUL SĂU.

Supă de pui

pui, poate fi congelat
legume rădăcinoase,
taiate în bucăți
ceapă înjumătățită
3 căței de usturoi,
înjumătățiți
sare, piper,
condimente de supă

Puneți puiul, legumele rădăcinoase, ceapa, usturoiul, sarea, piperul, condimentele și apa în vasul de gătit. Închideți capacul superior, apăsați butonul „Supă”, pe displayul LED se va afișa „00:30” și porniți gătitul. Aparatul începe să se încălzească, după ce va atinge presiunea necesară, va începe gătirea și numărătoarea inversă a celor 30 de minute de pe display. (timpul de gătit îl puteți regla după cum doriți, îl puteți prelungi sau scurta, în funcție de nevoile dumneavoastră). După ce numărătoarea inversă s-a terminat, lăsați presiunea să scadă încet spontan.

Alte rețete utile pot fi găsite în cartea de bucate tipărită atașată și, de asemenea, pe canalul nostru de Facebook sau YouTube.

REPARAȚIA ÎN PERIOADA DE GARANȚIE

Pentru reparația în perioada de garanție, contactați comerciantul de la care ați cumpărat produsul TESLA.

Garanția NU ACOPERĂ:

- utilizarea aparatului în alte scopuri
- nerespectarea „INSTRUCȚIUNILOR DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE” și a altor instrucțiuni din Manualul de utilizare
- defectele electromecanice sau mecanice cauzate de utilizarea necorespunzătoare
- pagube cauzate de elemente naturale, cum ar fi apa, focul, electricitatea statică, supratensiunile etc.
- pagube cauzate de reparații neautorizate
- număr de serie ilizibil al aparatului

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Noi, TESLA Electronics LTD, declarăm că acest dispozitiv respectă cerințele esențiale și alte dispoziții relevante din normele și reglementările relevante pentru tipul dispozitivului în cauză.



Acest produs îndeplinește cerințele Uniunii Europene.



Vă rugăm să vă informați în privința sistemul local de colectare separată a produselor electrice și electronice. Vă rugăm să urmați reglementările locale și să nu aruncați produsele vechi la deșeurile menajere obișnuite. Eliminarea corectă a produsului vechi va ajuta la prevenirea consecințelor negative potențiale asupra mediului și sănătății umane.

Având în vedere dezvoltarea și îmbunătățirea continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica Manualul de utilizare.

Designul și specificațiile pot fi modificate fără o notificare prealabilă, fiind rezervate erori de imprimare.

Vážení zákazníci,
ďakujeme, že ste si vybrali TESLA EliteCook K80 Deluxe.

Pred použitím zariadenia si, prosím, dôkladne prečítajte pravidlá bezpečného používania a dodržujte všetky bežné bezpečnostné pravidlá.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.

Prečítajte si a snažte sa porozumieť všetkým pokynom. Nedodržanie nižšie uvedených pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom, požiar, vážne zranenie alebo poškodenie majetku. Varovania, upozornenia a inštrukcie uvedené v tejto používateľskej príručke nemôžu zahŕňať všetky možné podmienky a situácie, ktoré môžu nastať. Prevádzkovateľ musí pochopiť, že zdravý rozum a opatrnosť sú faktorom, ktorý sa nedá zabudovať do tohto produktu, ale musí ich zachovať on sám.

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

- Nepoužívajte toto zariadenie na iný účel, ako je určené.
- Nikdy nezapínajte zariadenie naprázdno.
- Nikdy nekladajte potraviny ani nenalievajte tekutiny do základne spotrebiča. Potravinami a tekutinami sa plní vždy iba antikorová varná nádoba pre varenie pod tlakom alebo kôš pre teplovzdušný ohrev.
- Nikdy neponárajte spotrebič do vody alebo do inej tekutiny.
- Nevkladajte väčšie množstvo potravín než je odporúčané množstvo. Zariadenie nie je určené na varenie klasických fritovacích jedál (nenaplnajte misku olejom). Zdravý spôsob fritovania je založený na princípe cirkulácie horúceho vzduchu, ktorý si nevyžaduje použitie žiadneho alebo len veľmi malého množstva oleja.
- Pred každým použitím skontrolujte bezpečnostný tlakový ventil, aby ste sa presvedčili, či nie je znečistený alebo zablokovaný. Vyčistite nečistoty z odvodu vzduchu ventilov.
- **POZOR!** Počas varenia alebo pri otvorení horného veka môže dochádzať k intenzívnemu vertikálnemu úniku horúcej pary.
- Nezakrývajte prívod vzduchu a výstupné otvory vzduchu, keď je zariadenie v prevádzke.
- Nepoužívajte zariadenie v blízkosti horľavých materiálov. Pri používaní nechajte okolo zariadenia najmenej 15 cm voľného priestoru.
- Ak je zariadenie v prevádzke, nezakrývajte prívod vzduchu ani jeho odvod.
- Použitie neoriginálneho príslušenstva, ktoré nie je výrobcom prístroja odporúčané, môže spôsobiť zranenie alebo poškodenie. Používajte len originálne príslušenstvo TESLA, ktoré je určené pre tento model. Všetky ostatné časti alebo príslušenstvo, ktoré nie sú určené na použitie s týmto prístrojom, sú zakázané.
- Povrch medzi vnútornou nádobou a elektrickým ohrievačom musí byť vždy čistý a suchý. Zabráňte vniknutiu vody alebo inej kvapaliny dovnútra zariadenia, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Neumiestňujte zariadenie na plynový horák, elektrický horák alebo do vyhrievanej rúry.
- Toto zariadenie varí pod tlakom. Nesprávne použitie môže mať za následok oparenie. Pred zapnutím sa vždy presvedčte, či je zariadenie riadne uzavreté.
- Pred každým použitím skontrolujte držiak a silikónové tesnenie horného veka. Ak zistíte poškodenie, okamžite prestaňte zariadenie používať a tesnenie vymeňte.

- Ak chcete zabezpečiť bezpečnú prevádzku a vyhovujúci výkon, vymeňte silikónové tesnenie vždy, keď dôjde k zmene jeho veľkosti, stvrdnutiu, deformácii, popraskaniu alebo roztrhnutiu.
- Neotvárajte zariadenie, kým sa neuvolní všetok vnútorný tlak. Uvoľňovací ventil musí byť otočený do polohy „Venting - Odvzdušnenie (Vypúšťanie pary)“. Ak ventil nedovoľuje otočiť horné veko, znamená to, že je zariadenie ešte stále pod tlakom.
- Pri použití zariadenia v blízkosti detí je nutná dôkladná kontrola. Neodporúčame, aby zariadenie používali deti samostatne.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na tlakové varenie s olejom (fritovanie so zatvoreným vekom).
- Nepoužívajte zariadenie v príliš teplom, prašnom, vlhkom prostredí alebo vonku.
- Sami zariadenie neopravujte, vystavujete sa tak nebezpečenstvu poranenia elektrickým prúdom a strate záruky.
- Pripojte zástrčku k zariadeniu a až potom zapojte kábel do sieťovej zásuvky, ktorá je uzemnená. Na odpojenie zariadenia jedenkrát stlačte tlačidlo „STOP“ a potom „ZAPNUTIE/VYPNUTIE“ a odpojte zástrčku zo zásuvky. Presvedčte sa, že je napájací kábel plne pripojený oboma konektormi, pri nesprávnom pripojení môže dôjsť k poškodeniu alebo k požiaru!
- Pred čistením odpojte kábel zo zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.
- Výrobca a dovozca do Európskej únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou prístroja, ako sú napr. poranenie, oparenie, požiar, zranenie, znehodnotenie ďalších vecí a pod.
- Ak sa spotrebič používa nesprávne alebo na profesionálne účely, alebo ak sa nepoužíva podľa pokynov v používateľskej príručke, záruka stráca svoju platnosť.
- UPOZORNENIE: Plastové vrecká používané na zabalenie tohto spotrebiča môžu byť nebezpečné. Aby ste predišli riziku udusenía, uchovávajte tieto vrecká mimo dosahu detí. Tieto vrecká nie sú na hranie.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBLI

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

NEPOUŽÍVAJTE TOTO ZARIADENIE S PREDLŽOVACÍM KÁBLOM.

PRIPOJTE NAPÁJACÍ KÁBEL PRIAMO IBA DO UZEMNEJ ELEKTRICKEJ ZÁSUVKY 230 V.



POZOR, HORÚCI POVRCH

- Nekladte zariadenie na horľavý povrch.
- Uchovávajte zariadenie mimo dosah horľavých a prchavých látok.
- Nepoužívajte zariadenie v blízkosti alebo pri povrchoch, ktoré sú citlivé na teplo alebo by ich mohla poškodiť para.
- Aby nedošlo k opareniu unikajúcou parou pri zdvihnutí horného veka, opatrne ho zdvihnite vždy smerom od seba. Odkvapkávajúca voda nikdy nesmie natiecť do vnútornej časti zariadenia.
- Ak je spotrebič v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vyššia. Plášť, nádoba a kovové časti prístroja sa pri jeho prevádzke zahrievajú, buďte opatrní.
- S horúcim spotrebičom nepohybujte. Pri premiestňovaní zariadenia postupujte opatrne z dôvodu veľmi horúcej kvapaliny, môžete sa popáliť horúcim jedlom, olejom alebo kvapalinou. Vždy používajte rukoväte zariadenia.
- Pred transportom a uskladnením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

ČASTI ZARIADENIA



- 1 Veko hrnca
- 2 Ventil na uvoľnenie tlaku
- 3 Základňa zariadenia
- 4 Antikorová varná nádoba pre varenie pod tlakom
- 5 Kôš pre teplovzdušný ohrev
- 6 Antikorový rošt (pre varenie pod tlakom alebo teplovzdušný ohrev)
- 7 Tukový filter (pre jeho zostavenie jemne pritlačte na sieťku)
- 8 Nádoba na tuk (presvedčte sa, že je správne pripevnená v spodnej časti zariadenia)
- 9 Nádoba na kondenzát (presvedčte sa, že je správne pripevnená v hornej časti zariadenia)

Ďalšie príslušenstvo: silikónové veko, plastová odmerka, plastová lyžička, antikorová nádoba na prílohy, antikorový košík.



NASAĎTE TUKOVÝ FILTER OPATRNE NA SIETKU TAK, ABY NEDOŠLO K JEHO ZATLAČENIU DOVNÚTRA!

Nesprávne zostavenie tukového filtra alebo jeho zatlačenie dovnútra sieťky, môže mať za následok nefunkčnosť alebo nesprávnu cirkuláciu horúceho vzduchu a nevratné poškodenie zariadenia.

Pri používaní koša na teplovzdušný ohrev zaistíte, aby bol tukový filter na svojom mieste uprostred koša a nerezový stojan vždy umiestnite dovnútra.

OVĽÁDACÍ PANEL

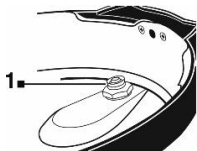


- 1 Zníženie dĺžky varenia/teploty/tlaku
- 2 Zvýšenie dĺžky varenia/teploty/tlaku
- 3 Prepínanie dĺžky varenia/teploty/tlaku
- 4 STOP
- 5 ZAPNUTIE/VYPNUTIE
- 6 ŠTART/PAUZA

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Umiestnite zariadenie na rovný a stabilný povrch.
3. Stlačte modré tlačidlo Zamknúť/Odomknúť na rukoväti veka. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek, aby sa šípka na veku zarovnala so značkou odomknutia na základni a veko zložte.
4. Zložte a umyte tesniaci kryt a silikónové tesnenie veka v teplej mydlovej vode. Vyčistite horné veko vlhkou namydlenou handričkou. Dajte pozor, aby nedošlo k strate tesnenia a bezpečnostného ventilu! Neponárajte veko hrnca do vody. Dôkladne diely opláchnite a osušte.
5. Vyberte všetky časti a príslušenstvo zo zariadenia a umyte ich v teplej vode prostriedkom na umývanie riadu.
6. Pretrite vnútornú a vonkajšiu stranu základne zariadenia vlhkou handričkou.
7. **POZOR!** Nikdy nenalievajte vodu dovnútra zariadenia (základne) a neponárajte do vody napájací kábel. Vždy sa presvedčte, či je vnútorná antikorová varná nádoba úplne suchá, než ju umiestnite späť do tela zariadenia (základne).
8. Skontrolujte, či je zariadenie pripravené na použitie, či sú ventil pre uvoľnenie tlaku a modrý bezpečnostný ventil čisté a či je správne nasadené silikónové tesnenie horného veka.
9. Hoci kovový filter a modrý bezpečnostný ventil nebudete musieť čistiť po každom použití, mali by ste ich pravidelne kontrolovať a v prípade potreby vyčistiť.

10. Pred i po každom použití skontrolujte modrý bezpečnostný ventil a malý silikónový krúžok, hlavne pri umývaní, aby nedošlo k ich vypadnutiu a strate. Kovový filter vyčistite vlhkou handričkou a prostriedkom na riad.
11. Nasadíte plastovú nádobku na kondenzát na zadnú stranu hrnca.
12. Nasadíte nádobku na tuk v spodnej časti zariadenia.
13. Pravidelne kontrolujte a vyprázdňte (aj v priebehu varenia) nádobu na tuk a nádobu na kondenzát.



Z modrého bezpečnostného ventilu zložte malé tesnenie zo spodnej strany veka, vytiahnite modrý ventil na hornej strane a umyte ho v teplej mydlovej vode. Pravidelne kontrolujte uvoľňovaciu maticu odvzdušňovacej rúrky ventilu na uvoľnenie tlaku. Ak je to nutné, znova ju jemne dotiahnite kľúčom. Opätovná montáž modrého bezpečnostného ventilu do horného veka - vložte modrý bezpečnostný ventil užšou stranou do otvoru veka z hornej strany a potom zo spodnej strany veka na ventil nasadíte malý silikónový krúžok (1). **POZOR:** Nesprávne zostavenie spôsobí netesnosť veka a únik pary!

POZNÁMKA: Počas prvých niekoľko použití môže byť cítiť pach „horúceho plastu“. Tento je u nových spotrebičov úplne normálny, pretože materiál sa zahrieva prvýkrát. Po prvých niekoľko použitíach tento jav zmizne.

OTVORENIE HRNCA

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

ZATVORENIE HRNCA

Pred zatvorením hrnce sa presvedčte, že je silikónové tesnenie správne nasadené po celom obvode horného veka a je nasadený modrý bezpečnostný ventil. Uchopte pevne veko a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, až kým nepočujete cvaknutie a pípnutie. Značka na hornom veku bude zarovnaná so značkou na tele hrnca.

Funkcia „SMAŽENIE“ by sa mala používať bez horného veka.

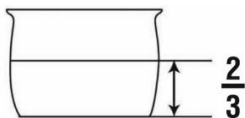
Ak je silikónové tesnenie poškodené, nikdy nepokračujte vo varení!

NIKDY NEVARTE BEZ VARNEJ NÁDOBY

Pred vložením varnej nádoby do zariadenia sa presvedčte, že je jej vonkajšia strana úplne suchá. Po vložení vnútorného antikorového hrnca do základne hrnca ním zľahka otáčajte, aby bol zaistený dobrý kontakt medzi vnútornou nádobou a vykurovacím telesom na dne hrnca. Skontrolujte, či je odvzdušňovací filter čistý. Ak nie, vyčistite otvor, aby ste odstránili upchatie.

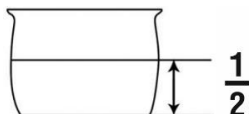
Pri varení potravín ako sú suché fazule, hrach alebo šošovica tieto odporúčame najprv namočiť. Počas varenia môžu tieto potraviny peniť a nadobúdať na objeme a mohli by spôsobiť zablokovanie odvzdušňovacieho ventilu. Nikdy nevarte pod tlakom jablká, brusnice, rebarboru, cestoviny a sušené polievkové zmesi.

- **Presvedčte sa, že ste antikorovú varnú nádobu nepreplnili nad značku MAX PRESSURE COOK.**



Pri varení potravín, ktoré penia alebo nadobúdajú na objeme, ako sú ryža, struky, fazuľa, hrach, šošovica, sušená zelenina alebo potraviny, ktoré sú väčšinou kvapalinami, ako sú niektoré polievky, nikdy neplňte hrniec do viac než polovice jeho objemu!

- **Presvedčte sa, že ste antikorovú varnú nádobu na varenie ryže nepreplnili nad značku MAX RICE CUP 1/2.**



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

Nikdy sa nepokúšajte otvoriť horné veko, kým zariadenie nevychladne a neuvoľní sa všetok vnútorný tlak. Obťažné otáčanie veka naznačuje, že je zariadenie stále pod tlakom. Len čo sa všetka para uvoľní, tlak klesne a horné veko sa bude môcť ľahko otáčať.

AKO POUŽÍVAŤ MULTIFUNKČNÝ HRNIEC PRE VARENIE POD TLAKOM

Než začnete variť, prečítajte si časť „DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA“ a vždy overte, či je zariadenie správne zostavené. Pre varenie pod tlakom je nutné používať antikorovú varnú nádobu pre varenie pod tlakom. Pokiaľ sa pokúsite použiť kôš pre teplovzdušný ohrev, zobrazí sa na displeji chybové hlásenie „POT“ (Hrniec) a nebudete môcť pokračovať vo varení, pokiaľ nevložíte varnú nádobu pre varenie pod tlakom. Pokiaľ nie je veko správne nasadené a uzavreté, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie „LID“ (Veko), nebudete môcť pokračovať vo varení, kým veko správne neuzavriete a nezaistíte. Pokiaľ sa nevyberie alebo nespustí žiadny režim, tlakový hrniec pípne a automaticky sa vypne.

1. Umiestnite zariadenie na suchý a rovný povrch.
2. Uchopte pevne veko a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, až kým nepočujete cvaknutie a značka na hornom veku bude zarovnaná so značkou zatvorenia na tele hrnca.
3. Presuňte ventil do polohy „Utesnenie - Sealing“.
4. Vyberte príslušné tlačidlo predvolby typu varenia na ovládacom paneli, upravte prípadne dĺžku a tlak (Vysoký/Nízky) alebo teplotu pre varenie.
5. Proces varenia zahájite stlačením tlačidla „ŠTART/PAUZA“.
6. Keď sa zariadenie zohrieva, môže sa okolo čierneho odvodušňovacieho ventilu uvoľňovať vzduch. Len čo je hrniec správne natlakovaný, horné veko sa zablokuje proti otvoreniu a spustí sa odpočet dĺžky varenia.
7. Počas varenia si môžete niekedy všimnúť uvoľňovanie pary cez modrý bezpečnostný alebo čierny odvodušňovací ventil. To vôbec nevedí.
8. Je tiež v poriadku, ak počas varenia počujete, ako sa hrniec zohrieva a vypína z dôvodu kontroly tlaku v hrnci.
9. Po uplynutí doby varenia zariadenie zapípa, na displeji sa zobrazí „00:00“ a prepne sa do režimu „UDRŽANIE TEPLoty“, pokiaľ bol tento režim pred spustením varenia zapnutý. Pokiaľ nebol režim „UDRŽANIE TEPLoty“ zapnutý, hrniec po ukončení varenia zapípa a na displeji sa zobrazí „END“ (Koniec).
10. Potom, čo sa tlak samovoľne úplne zníži alebo potom, čo ho sami rýchle znížite otočením ventilu do polohy „Odvzdušnenie - Venting“ uvidíte, že je modrý bezpečnostný ventil v hornom veku v dolnej polohe, opatrne otočte horné veko proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnite ho rovno

nahor tak, aby zostávajúca kvapalina odkvapkala do hrnca. POZOR: para alebo horúca kvapalina môžu spôsobiť popálenie.

11. Po dokončení varenia odpojte napájací kábel od elektrickej zásuvky a potom od zariadenia.
 12. Pred čistením nechajte zariadenie celkom vychladnúť.
- Otočenie vypúšťacieho ventilu pary „Venting - Odvzdušnenie (Vypúšťanie pary)“ je voliteľné, pokiaľ varíte kombinovane. Podrobnosti nájdete v časti „UVOLNENIE TLAKU“.
 - Pri varení, až do vychladnutia, môže zo zariadenia unikať para a hrozí nebezpečenstvo oparenia.

Počas varenia alebo pri otvorení horného veka môže dôjsť k intenzívnemu vertikálnemu úniku horúcej pary. Buďte opatrní!

UVOLNENIE TLAKU

Rýchle uvoľnenie tlaku

Táto metóda sa používa pri varení zeleniny, morských plodov a iných jemných potravín. Po uplynutí doby varenia stlačte tlačidlo „STOP“ a okamžite presuňte páku čierneho ventilu do polohy „Odvzdušnenie - Venting“. Budete počuť unikajúcu paru a v priebehu 2 až 3 minút sa tlak uvoľní. Pokles tlaku bude viditeľný aj na modrom bezpečnostnom 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 páku čierneho ventilu v polohe „Utesnenie - Sealing“. Zariadenie pomaly vychladne a modrý bezpečnostný ventil sa dostane do spodnej polohy.

Kým je v zariadení tlak (modrý bezpečnostný ventil je v hornej polohe), nenakláňajte sa nadeň, pretože môže dôjsť k úniku horúcej pary.



RUČNÉ NASTAVENIE

Služí na ručné naprogramovanie úrovne tlaku a dĺžky varenia podľa vášho obľúbeného receptu alebo preferencií. Nastavenie vlastnej doby varenia je ideálne pre varenie mäsa alebo hydiny, ktoré váži viac než 1.5 kg.

1. Vložte potraviny do antikorovej varnej nádoby.
2. Zavrite horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
3. Nastavte páku ventilu do polohy „Utesnenie - Sealing“.
4. Zapojte napájací kábel do 230 V zásuvky.
5. Zapnite zariadenie stlačením tlačidla „ZAPNUTIE/VYPNUTIE“.
6. Na LED displeji sa zobrazí „On“.
7. Stlačte tlačidlo „RUČNÉ NASTAVENIE“ a zvolte dĺžku varenia.

8. Ak chcete zvýšiť alebo znížiť východiskovú dobu varenia, stlačte tlačidlo „ČAS/TEPLOTA“ a v krokoch po 1 minúte nastavte požadovaný čas stláčaním tlačidla „+“ alebo „-“.
9. Ak chcete zmeniť tlak, stlačte tlačidlo „ČAS/TEPLOTA“ a nastavte požadovaný vyšší „Hi“ alebo nižší „Lo“ tlak stláčaním tlačidla „+“ alebo „-“.
10. Stláčením tlačidla „ŠTART/PAUZA“ spustíte varenie.
11. Po uplynutí doby varenia prístroj zapípa, na displeji sa zobrazí „00:00“ a zariadenie sa automaticky prepne sa do režimu „UDRŽANIE TEPLoty“.
12. Nechajte tlak prirodzene uvoľniť alebo ho uvoľnite rýchle prepnutím páky ventilu do polohy „Odvzdušnenie - Venting“.
13. Otvorte zariadenie a zdvihnite horné veko rovno nahor tak, aby zostávajúca kvapalina odkvapkala do hrnca.

POMALÉ VARENIE

Vzhľadom k povahe pomalého varenia mäso nezehadne tak, ako keby sa varilo na panvici alebo v trúbe. Pred pomalým varením nie je nutné mäso osmažiť, ale môžete to urobiť, pokiaľ vám mäso takto viac chutí. Osmaženie mletého mäsa, slaniny a klobásy pred „POMALÝM VARENÍM“ môže byť žiaduce, pokiaľ chcete z mäsa odstrániť prebytočný tuk. Vyvarujte sa otvárania hrnca počas pomalého varenia, pretože to spôsobí značné straty tepla a pary. Pokiaľ musíte hrniec napriek tomu otvoriť, urobte to čo možno najrýchlejším spôsobom. Niektoré potraviny ako napríklad mrkva, zemiaky a cvikla si vyžadujú dlhšie varenie ako mäso, preto ich nakrájajte na menšie kúsky predtým, než ich pridáte k mäsu.

1. Vložte potraviny do antikorovej varnej nádoby.
2. Zavrite horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
3. Varí sa bez tlaku, nastavte páku ventilu do polohy „Odvzdušnenie - Venting“.
4. Zapojte napájací kábel do 230 V zásuvky.
5. Zapnite zariadenie stláčením tlačidla „ZAPNUTIE/VYPNUTIE“.
6. Na LED displeji sa zobrazí „On“.
7. Stlačte tlačidlo „POMALÉ VARENIE“ a zvolte dĺžku varenia.
8. Ak chcete zvýšiť alebo znížiť východiskovú dobu varenia, stláčajte tlačidlo „+“ alebo „-“ a v krokoch po 15 minútach nastavte požadovaný čas.
9. Stláčením tlačidla „ŠTART/PAUZA“ spustíte varenie
10. Po uplynutí doby varenia prístroj zapípa, na displeji sa zobrazí „00:00“ a zariadenie sa automaticky prepne sa do režimu „UDRŽANIE TEPLoty“.
11. Otvorte zariadenie a zdvihnite horné veko rovno nahor tak, aby zostávajúca kvapalina odkvapkala do hrnca.

SOUS VIDE

Varenie pomocou metódy Sous vide (vo vákuu) je pravé kuchárske umenie! Aj keď sa jedná v podstate o veľmi jednoduchý spôsob varenia, tak tento spôsob varenia často používajú gurmánski kuchári na prípravu komplexných jedál, bohatých predkrmov a zeleniny. Teraz však môžete priniesť päťhviezdičkovú kvalitu varenia do vašej kuchyne.

- Hrúbka mäsa, hydiny a rýb určí dĺžku varenia. Po vybratí jedla z vrečka použite teplomer a overte, že bola dosiahnutá bezpečná vnútorná teplota.
- Bezpečnosť potravín pri manipulácii a varení je vždy prioritou. Ak si nie ste istí správnym uvarením, pridajte 30 minút varenia, aby ste bezpečne pasterizovali vajcia alebo hydinu.
- Osmaženie po varení dáva potravinám chrumkavú štruktúru. Po dokončení varenia nalejte olej na rozpálenú panvicu a varené mäso rýchlo osmažte na 30 sekúnd z každej strany.
- Zelenina sa bude variť rýchlejšie, pokiaľ je nakrájaná na tenké malé kúsky.

- Metódou Sous vide je možné variť ovocie na prípravu poliev, pyré, sirupov a ďalších. Varte 2 až 2½ hodiny pri 70°C a pred použitím nechajte vychladnúť v plastovom vrecku.
 - Pri varení potravín vždy používajte vrecká na vákuové balenie bez BPA.
1. Utesnite potraviny vákuovo do vreciek vhodnej veľkosti.
 2. Vložte potraviny do antikorovej varnej nádoby.
 3. Pridajte do hrnca toľko vody, aby bolo zaistené, že vaše jedlo bude plne ponorené a vložte utesnené vrecko do vody s izbovou teplotou.
 4. Zavrite horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
 5. Varí sa bez tlaku, nastavte páku ventilu do polohy „Odvzdušnenie - Venting“.
 6. Zapojte napájací kábel do 230 V zásuvky.
 7. Zapnite zariadenie stlačením tlačidla „ZAPNUTIE/VYPNUTIE“.
 8. Na LED displeji sa zobrazí „On“.
 9. Stlačte tlačidlo „SOUS VIDE“.
 10. Ak chcete zvýšiť alebo znížiť východiskovú dobu varenia, stlačte tlačidlo „ČAS/TEPLOTA“ a v krokoch po 15 minútach nastavte požadovaný čas stláčaním tlačidla „+“ alebo „-“.
 11. Ak chcete zmeniť východiskovú teplotu (55°C), stlačte tlačidlo „ČAS/TEPLOTA“ a v krokoch po 5°C stupňoch nastavte požadovanú teplotu stláčaním tlačidla „+“ alebo „-“.
 12. Stlačením tlačidla „ŠTART/PAUZA“ zahrejte vodu. Na displeji sa zobrazí „PRE“, čo znamená, že prebieha predhrievanie.
 13. Len čo voda dosiahne správnu teplotu, zariadenie pípne a začne odpočítavanie doby varenia.
 14. Po uplynutí doby varenia prístroj zapípa a na displeji sa zobrazí „END“ (Koniec)
 15. Otvorte zariadenie a zdvihnite horné veko rovno nahor tak, aby zostávajúca kvapalina odkvapkala do hrnca.
 16. Vyberte opatrne vrecko z vody a užite si vaše jedlo.

SMAŽENIE

Program „SMAŽENIE“ sa obvyčajne používa pre opraženie/restovanie napr. mäsa, zeleniny, hydiny, cibule typicky pred varením pod tlakom alebo pomalým varením, na redukciu kvapaliny po varení alebo na získanie omáčky plnej chuti pre vaše jedlo. Počas programu „SMAŽENIE“ nepoužívajte horné veko.

1. Pridajte trochu oleja do antikorovej varnej nádoby.
2. Zapojte napájací kábel do 230 V zásuvky.
3. Zapnite zariadenie stlačením tlačidla „ZAPNUTIE/VYPNUTIE“.
4. Na LED displeji sa zobrazí „On“.
5. Stlačte tlačidlo „SMAŽENIE“ a zvolte dĺžku varenia.
6. Ak chcete zvýšiť alebo znížiť východiskovú dobu varenia, stlačte tlačidlo „ČAS/TEPLOTA“ a v krokoch po 1 minúte nastavte požadovaný čas stláčaním tlačidla „+“ alebo „-“.
7. Ak chcete zmeniť východiskovú teplotu, stlačte tlačidlo „ČAS/TEPLOTA“ a nastavte požadovanú teplotu. Menej: 150°C / Stred: 175°C / Viac: 190°C stláčaním tlačidla „+“ alebo „-“.
8. Stlačením tlačidla „ŠTART/PAUZA“ spustíte varenie. Na displeji sa zobrazí „PRE“, čo znamená, že prebieha predhrievanie.
9. Len čo olej dosiahne správnu teplotu, zariadenie pípne a začne odpočítavanie doby varenia
10. Vložte potraviny do antikorovej varnej nádoby.
11. Po uplynutí doby varenia prístroj zapípa, na displeji sa zobrazí „END“ (Koniec).
12. Po dokončení opraženia/restovania stlačte tlačidlo „ŠTART/PAUZA“ a zvolte ďalší program. Nechajte zariadenie vychladnúť 2 - 3 minúty po ukončení funkcie „SMAŽENIE“, než začnete variť pod tlakom.

PARA

Tlačidlo „PARA“ je určené pre naparovanie. Môžete naparovať napríklad zeleninu, morské plody alebo ohrievať jedlo s antikorovým stojančekom pre varenie v pare.

1. Vložte naparovací stojanček do antikorovej varnej nádoby.
2. Pridajte potrebné množstvo vody do antikorovej varnej nádoby, minimálne však 1 liter. Naparovací stojanček nesmie byť úplne ponorený vo vode.
3. Vložte potraviny do antikorovej varnej nádoby.
4. Zavrite horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
5. Nastavte páku ventilu do polohy „Utesnenie - Sealing“.
6. Zapojte napájací kábel do 230 V zásuvky.
7. Zapnite zariadenie stlačením tlačidla „ZAPNUTIE/VYPNUTIE“.
8. Na LED displeji sa zobrazí „On“.
9. Stlačte tlačidlo „PARA“ a zvolte dĺžku varenia.
10. Ak chcete zvýšiť alebo znížiť východiskovú dobu varenia, stlačte tlačidlo „ČAS/TEPLOTA“ a v krokoch po 1 minúte nastavte požadovaný čas stláčaním tlačidla „+“ alebo „-“.
11. Ak chcete zmeniť tlak (množstvo) pary, stlačte tlačidlo „ČAS/TEPLOTA“ a nastavte požadovaný vyšší „Hi“ alebo nižší „Lo“ tlak stláčaním tlačidla „+“ alebo „-“.
12. Stlačením tlačidla „ŠTART/PAUZA“ spustíte varenie.
13. Po uplynutí doby varenia prístroj zapípa, na displeji sa zobrazí „00:00“ a zariadenie sa automaticky prepne sa do režimu „UDRŽANIE TEPLoty“.
14. Nechajte tlak prirodzene uvoľniť alebo ho uvoľnite rýchle prepnutím páky ventilu do polohy „Odvzdušnenie - Venting“. Po dokončení varenia zeleniny a morských plodov použite rýchle uvoľnenie pary, aby sa jedlo neprevarilo.
15. Otvorte zariadenie a zdvihnite horné veko rovno nahor tak, aby zostávajúca kvapalina odkvapkala do hrnca.

Na rozdiel od iných funkcií tlakového varenia pracuje zariadenie počas programu „PARA“ na plný výkon. Tento vysoký výkon môže jedlo spáliť, pokiaľ bude v priamom kontakte s dnom vnútorného hrnca. Použite preto, prosím, držiak pre varenie v pare, kovový košík alebo sklenenú/keramickú nádobu, ktorá sa vojde do vnútorného hrnca.

JOGURT

Na výrobu domáceho jogurtu použite pasterizované mlieko. Ak použijete mlieko nepasterizované (čerstvé), zohrejte ho pred prípravou jogurtu na teplotu 70° až 80°C a následne ho rýchlo ochlaďte na teplotu 40° až 45°C, teplotu kontrolujte teplomerom.

- Ak použijete tučnejšie mlieko, bude výsledný jogurt hustejší.
 - Na výrobu použite kvalitné nesladené jogurty, ktoré obsahujú skutočné živé kultúry.
 - Pre kvalitný výsledok odporúčame používať pekne čistý, ideálne sterilizovaný riad, kuchynské náčinie a šálky. Týmto zabezpečíte, aby v mlieku nedochádzalo k množeniu nežiadúcich organizmov.
 - Pre ľahkú prípravu a manipuláciu môžete využiť šálky na výrobu jogurtu TESLA a silikónový popruh TESLA.
1. Do 1 litru vlažného mlieka s teplotou 40°C pridajte 2 až 3 lyžice jogurtu a dôkladne premiešajte.
 2. Zmes vložte do antikorovej varnej nádoby alebo do šálok na výrobu jogurtu TESLA. Ak použijete na výrobu šálky, nalejte do antikorovej varnej nádoby 0,5 až 1 liter vody, môžete použiť stojanček pre varenie v pare alebo silikónový popruh TESLA a šálky vložte do varnej

nádoby.

3. Zavrite horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
4. Varí sa bez tlaku, nastavte páku ventilu do polohy „Odvzdušnenie - Venting“.
5. Zapojte napájací kábel do 230 V zásuvky.
6. Zapnite zariadenie stlačením tlačidla „ZAPNUTIE/VYPNUTIE“.
7. Na LED displeji sa zobrazí „On“.
8. Stlačte tlačidlo „JOGURT“ a zvolte dĺžku varenia.
9. Ak chcete zvýšiť alebo znížiť východiskovú dobu varenia, stlačajte tlačidlo „+“ alebo „-“ a v krokoch po 15 minútach nastavte požadovaný čas.
10. Stlačením tlačidla „ŠTART/PAUZA“ spustíte varenie
11. Po uplynutí doby varenia prístroj zapípa, na displeji sa zobrazí „END“ (Koniec).
12. Otvorte zariadenie a zdvihnite horné veko rovno nahor tak, aby zostávajúca kvapalina odkvapkala do hrnca.

ODLOŽENÝ ŠTART

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

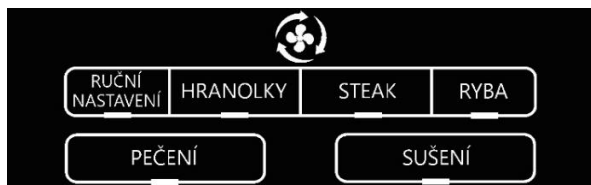
1. Postupujte podľa pokynov pre pridanie jedla, úpravu dĺžky varenia, teploty alebo tlaku pre akýkoľvek program, ktorý používate.
2. Zvoľte vybraný program varenia, nastavte dobu varenia, teplotu alebo tlak
3. Stlačte tlačidlo „ODLOŽENÝ ŠTART“. Na displeji sa zobrazí časovač.
4. Ak chcete zvýšiť alebo znížiť východiskové časové oneskorenie (30 minút), stlačajte tlačidlo „+“ alebo „-“ a v krokoch po 15 minútach nastavte požadovaný čas oneskorenia.
5. Stlačte tlačidlo „ŠTART/PAUZA“ a na displeji sa bude odpočítavať čas, ktorý zostáva do spustenia programu. Spustenie zvoleného programu sa začne automaticky, len čo nastavený čas na časovači vyprší.
6. „ODLOŽENÝ ŠTART“ nie je možné použiť pri programoch „SMAŽENIE“, „SOUS VIDE“ a „JOGURT“.

UDRŽANIE TEPLoty

Tento režim je vo východiskovom nastavení zapnutý pre všetky funkcie tlakového varenia okrem „SOUS VIDE“, „JOGURT“, „SMAŽENIE“ a programov pre horúci vzduch. Ak chcete funkciu „UDRŽANIE TEPLoty“ vypnúť, stlačte tlačidlo „UDRŽANIE TEPLoty“ po výbere programu varenia a kontrolka zhasne.

Po dokončení varenia sa prístroj prepne do režimu „UDRŽANIE TEPLoty“, rozsvieti sa tlačidlo „UDRŽANIE TEPLoty“ a pokrmy zostanú po dokončení varenia teplé až 24 hodín. Stlačením tlačidla „STOP“ alebo „UDRŽANIE TEPLoty“ režim ukončíte.

HORÚCI VZDUCH



Fritéza pracuje na princípe ohrevu pomocou horúceho vzduchu.

- Neplňte kôš olejom, tukom na vysmážanie alebo inou tekutinou.
- Na fritézu nič nekladte.

Pre varenie horúcim vzduchom je nutné používať kôš pre teplovzdušný ohrev. Pokiaľ sa pokúsíte použiť varnú nádobu pre varenie pod tlakom, zobrazí sa na displeji chybové hlásenie „POT“ (Hrniec) a nebudete môcť pokračovať vo varení, pokiaľ nevložíte kôš pre teplovzdušný ohrev. Aby sa predišlo prehriatiu, ventilátor zariadenia beží ešte približne 40 sekúnd, len čo sa varenie pozastaví alebo ukončí.

Pokiaľ sa nevyberie alebo nespustí žiadny režim, zariadenie pípne a automaticky sa vypne.

1. Vložte kôš pre teplovzdušný ohrev do základne, potom doň umiestnite zostavený tukový filter a antikorový stojanček alebo fritovací košík.
2. Umiestnite jedlo na rošt pre teplovzdušný ohrev.
3. Zamknite veko a otočte ventil pre vypúšťanie pary do polohy „Odvzdušnenie - Venting“.
4. Zapojte napájací kábel do 230 V zásuvky.
5. Zapnite zariadenie stlačením tlačidla „ZAPNUTIE/VYPNUTIE“.
6. Na LED displeji sa zobrazí „On“.
7. Stlačte tlačidlo „RUČNÉ NASTAVENIE“ alebo zvolte niektorý z programov. Každý program má vlastnú prednastavenú dĺžku varenia a teplotu.
8. Ak chcete zvýšiť alebo znížiť východiskovú dobu varenia, stlačte tlačidlo „ČAS/TEPLOTA“ a v krokoch po 1 minúte nastavte požadovaný čas stláčaním tlačidla „+“ alebo „-“.
9. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte tlačidlo „ČAS/TEPLOTA“ a nastavte požadovanú teplotu stláčaním tlačidla „+“ alebo „-“.
10. Stlačením tlačidla „ŠTART/PAUZA“ spustíte varenie.
11. Počas varenia môžete stlačiť tlačidlo „ŠTART/PAUZA“ a odomknúť veko a premiešať jedlo, aby bolo prepečenie rovnomerné. Potom veko znovu zavrite a stlačením tlačidla „ŠTART/PAUZA“ pokračujte vo varení.
12. Keď je varenie dokončené, zariadenie zapípa a na displeji sa objaví „END“ (Koniec).
13. Odomknite a zložte veko.

KOMBINOVANÉ VARENIE

Kombinované varenie vám umožní rýchle uvariť potraviny pod tlakom a potom ich opiecť horúcim vzduchom.

1. Uvarte jedlo pod tlakom v antikorovej varnej nádobe.
2. Vyberte antikorovú varnú nádobu zo základne.
3. Vložte kôš pre teplovzdušný ohrev do základne, potom doň umiestnite zostavený tukový filter a stojanček alebo fritovací košík.
4. Vložte uvarené jedlo.
5. Zamknite veko a otočte ventil pre vypúšťanie pary do polohy „Odvzdušnenie - Venting“.
6. Stlačte tlačidlo napájania a na ovládacom paneli vyberte „Ručné nastavenie“ alebo zvolte niektorý z programov.
7. Nastavte požadovanú dobu ohrevu a teplotu tlačidlami „+“ alebo „-“.
8. Ohrev zahájite stlačením tlačidla „ŠTART/PAUZA“.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Po každom použití:

1. Odpojte napájací kábel zo zásuvky v stene a potom zo zariadenia. Nechajte zariadenie celkom vychladnúť.
2. Po každom použití rozoberte a vyčistite horné veko, kovový filter, tlakový ventil a skontrolujte silikónové tesnenie. Pokiaľ je kovový filter špinavý alebo obsahuje nečistoty, vyčistite ho.
3. Umyte jednotlivé diely v teplej mydlovej vode. Tieto diely neumývajte v umývačke riadu.
4. Presvedčte sa, či je odvzdušňovacie potrubie čisté, podržte kryt proti svetlu a prezrite si ho.
5. Vyčistite odvzdušňovacie potrubie, pokiaľ je zablokované. V prípade potreby vyčistite kovový filter malým štetcom, aby ste odstránili všetky častičky potravín z otvorov.
6. Pravidelne kontrolujte uvoľňovaciu maticu odvzdušňovacej rúrky ventilu na uvoľnenie tlaku. Ak je to nutné, znova ju jemne dotiahnite kľúčom.
7. Vyberte odnímateľný vnútorný hrniec a príslušenstvo a umyte ich v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Antikorový vnútorný hrniec je možné umývať v umývačke riadu. Kôš pre teplovzdušný ohrev, fritovací košík a tukový filter umývajte iba ručne, v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
8. Dôkladne všetky časti osušte.
9. Pokiaľ zariadenie dlhšiu dobu nepoužívate, uložte ho na suchom mieste, nezatvárajte pevne horné veko.
10. **POZOR!** Nikdy nenalievajte kvapalinu do tela samotného tlakového hrnca ani ho neponárajte do vody. Vždy sa presvedčte, že sú zariadenie aj nádoba pre varenie pred použitím úplne suché.

POPIS PROGRAMOV

PROGRAM	ČAS		TLAK/ TEPLOTA	
	prednastavený	voliteľný	prednastavený	prednastavený
Ručné nastavenie (tlakové varenie)	30 minút	1 min. až 24 hod.	Vysoký	Nízky - Vysoký
Mäso	60 minút	1 až 240 minút	Vysoký	Nízky - Vysoký
Polievka	30 minút	1 až 120 minút	Vysoký	Nízky - Vysoký
Ryža	12 minút	8 až 15 minút	Vysoký	Nízky - Vysoký
Pomalé varenie	6 hodín	15 min. až 24 hod.	-	-
Sous Vide	2 hodiny	15 min. až 24 hod.	55°C	50°C až 95°C
Smaženie	30 minút	1 až 30 minút	175°C	150°/175°/190°C
Para	15 minút	2 až 25 minút	Vysoký	Nízky - Vysoký
Jogurt	8 hodín	15 min. až 24 hod.	cca. 40°C	-
Ručné nastavenie (horúci vzduch)	15 minút	1 až 60 minút	200°C	90° až 220°C
Hranolčeky	20 minút	1 minúta až 60 minút	200°C	90° až 220°C
Steak	25 minút	1 minúta až 60 minút	180°C	90° až 220°C
Ryba	18 minút	1 minúta až 60 minút	190°C	90° až 220°C
Pečenie	15 minút	1 minúta až 120 minút	175°C	90° až 220°C
Sušenie	2 hodiny	30 minút až 12 hodín	70°C	30° až 75°C

OTÁZKY A ODPOVEDE

<p>Čo znamená, keď sa na displeji zobrazí „E3“ a zariadenie prestane pracovať?</p>	<p>Zariadenie sa prehrialo. Pravdepodobne ste ho používali na tlakové varenie s malým alebo žiadnym množstvom tekutiny. Pokiaľ k tomuto stavu dôjde, odpojte zariadenie a nechajte hrniec pozvoľne vychladnúť, cca. 10 minút. Potom zariadenie otvorte, dolejte tekutinu, naprogramujte ho a spustíte varenie znovu.</p>
<p>Čo znamená, pokiaľ sa na displeji zobrazí „E1“, „E2“, „E5“, „E6“ alebo „E7“?</p>	<p>E1: chyba senzoru, E2: skrat obvodu, E5, E7: chyba spínača, E6: skrat snímača.</p>
<p>Čo znamená, pokiaľ sa na displeji zobrazí „POT“?</p>	<p>Vložili ste do spotrebiča nesprávnu nádobu, vymeňte ju. Vplyvom nečistôt môže dôjsť k zaseknutiu snímača vloženej nádoby v spodnej polohe, skontrolujte a odblokujte tento snímač, ktorý je umiestnený na dne hrnca pod vnútornou nádobou.</p>
<p>Niekedy si pri varení pod tlakom všimnem, že sa v ňom tvoria korálky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Niekedy počujem zvuk, ktorý znie akoby unikla para pred časom, kedy časovač začne odpočítavať čas na prípravu jedla. Robím niečo nesprávne?</p>	<p>Nie. Oba tieto prejavy sú normálne a môžu byť očakávané ako súčasť varenia pod tlakom.</p>
<p>Náhodne som stlačil nesprávne tlačidlo a zariadenie mi nechce povoliť stlačiť správne tlačidlo. Čo môžem robiť?</p>	<p>Stlačte tlačidlo „STOP“. To vám umožní začať znovu a stlačiť správne tlačidlo.</p>
<p>Keď som sa snažil upraviť čas, nezmenil sa. Čo robím nesprávne?</p>	<p>Stlačte tlačidlo „STOP“ a začnite opäť zvolením požadovaného nastavenia a úpravou času podľa potreby.</p>
<p>Vidím, ako z horného veka uniká para. Prečo?</p>	<p>Zabudli ste nasadiť silikónové tesnenie, modrý poistný ventil alebo čierny tlakový ventil na horné veko. Pokiaľ sa niektorá z týchto častí nenachádza na správnom mieste, tlak sa nebude vytvárať a môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.</p>
<p>Počujem unikajúcu paru z rýchleho uvoľňovacieho ventilu a tlak v hrnci sa nezvyšuje. Prečo?</p>	<p>Rýchlouzatvárací ventil máte v polohe „Odvzdušnenie - Venting“. Tento ventil musí byť v polohe „Utesnenie - Sealing“ pre zaistenie tlaku a utesnenia zariadenia.</p>
<p>Počujem a vidím unikajúcu paru z tlakového alebo modrého bezpečnostného ventilu. Prečo?</p>	<p>Aj napriek tomu, že je všetko správne zostavené, môže počas varenia dochádzať k bezpečnostnému uvoľneniu tlaku, toto je v poriadku.</p>
<p>Čas pre varenie sa nemení. Prečo?</p>	<p>Zariadenie ešte nedosiahlo prevádzkový tlak. Odpočítavanie času začne, len čo sa dosiahne prevádzkový tlak pre prípravu zvoleného typu varenia. Celkový čas prípravy pokrmu tak môže byť o trochu dlhší.</p>
<p>Občas sa horné veko ťažko otvára. Čo to spôsobuje? Čo by som mal robiť?</p>	<p>Pokiaľ sa kryt obťažne otvára, môže byť v tlakovom hrnci ešte tlak. Otvorte tlakový ventil do polohy „Odvzdušnenie -</p>

	Venting". Overte si, že modrý bezpečnostný ventil v hornom veku tlakového hrnca, klesol do svojej dolnej polohy.
Niekedy nie je moje jedlo hotové po naprogramovanom čase. Keď sa pokúsim vrátiť horné veko na hrniec, aby som jedlo mohol variť dlhšie, horné veko sa nezavrie. Ako ho môžem zavrieť?	Nechajte zariadenie mierne vychladnúť. Keď je zariadenie stále horúce, teplý vzduch v ňom vytvorí tlak, modrý bezpečnostný ventil sa zdvihne a zabráni vám zavrieť horné veko. Pred umiestnením horného veka späť na zariadenie sa uistite, že tlakový ventil je v polohe „Odvzdušnenie - Venting“. Len čo je horný kryt zavretý, presuňte páčku do polohy „Utesnenie - Sealing“.
Čo je možné urobiť, ak potraviny pripravené v zariadení majú viac tekutín než je požadované?	Po zložení horného veka stlačte tlačidlo „Smaženie“ a nechajte prebytočnú kvapalinu odpariť. Keď budete nabudúce variť ten istý recept, môžete použiť menej tekutiny.
Jedlo nie je úplne uvarené.	Do vnútorného vyberateľného koša vložte menej potravín. Ak je kôš preplnený, potraviny môžu byť nedovarené. Zvýšte teplotu alebo predĺžte čas varenia.
Myslím si, že zariadenie dôkladne čistím, ale niekedy si všimnem, že pach môjho posledného jedla zostáva v hrnci. Čo robím nesprávne?	Tesniaci kruh pod vekom je vyrobený zo silikónu. Silikón má mnoho skvelých vlastností a jednou z nich je bohužiaľ aj tendencia udržiavať pachy. Časom sa prípadný zápach rozptýli.
Pri zapojení sa nerozsvieti displej?	Skontrolujte, či máte správne pripojený napájací kábel a vyskúšajte iné zásuvky.

PRAKTICKÝ POSTUP - príklad varenia polievky

Toto zariadenie je ideálne pre prípravu výborných polievok. Ak pridáte do polievky suché fazule a hrach, nezabudnite ich najprv 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 do polievky až po tlakovom varení.

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

Kurací vývar

kura, môže byť zmrznuté
koreňová zelenina,
nakrájame na kúsky
rozpolená cibuľa
3 strúčiky cesnaku,
rozpolené
soľ, čierne korenie,
polievkové korenie

Pridajte kura, koreňovú zeleninu, cibuľu, cesnak, soľ, čierne korenie, korenie a vodu do nádoby na varenie. Zavrite horné veko, stlačte tlačidlo „Polievka“, LED displej zobrazí „00:30“ a spustíte varenie.

Zariadenie začne ohrev, po dosiahnutí požadovaného tlaku začne vlastné varenie a odpočet 30 minút na displeji. (čas varenia môžete ľubovoľne upraviť sami, predĺžiť alebo skrátiť, podľa vašich potrieb).

Po dokončení odpočtu času nechajte tlak pozvoľne samostatne klesnúť.

Ďalšie užitočné recepty nájdete v priloženej tlačenej kuchárke a tiež na našom Facebooku alebo YouTube kanále.

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebujete poradiť s nastavením a prevádzkou TESLA EliteCook K80 Deluxe?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu

SPOTREBNÝ MATERIÁL A DOPLNKY

Spotrebný materiál si môžete zakúpiť v oficiálnom eshope značky TESLA eshop.tesla-electronics.eu (sklenená pokrievka, silikónový popruh, silikónové veko, forma na pečenie, silikónová forma na muffiny, silikónové tesnenie pre horné veko, držiak na varenie v pare, vnútorný nerezový hrniec, košík na varenie v pare, sada 6 šálok na výrobu jogurtu, modrý poistný ventil so záslepkou a mnoho ďalších).

ZÁRUČNÁ OPRAVA

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

Záruka sa NEVZŤAHUJE na:

- použitie spotrebiča na iné účely
- nedodržanie „DÔLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÝCH UPOZORNENÍ“ a ďalších pokynov uvedených v používateľskej príručke
- elektromechanické alebo mechanické poškodenie spôsobené nevhodným použitím
- škody spôsobené prírodnými živlami ako je voda, oheň, statická elektrina, prepätie atď.
- škody spôsobené neoprávnenou opravou
- nečitateľné sériové číslo prístroja

VYHLÁSENIE O ZHODE

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



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej Únie.



Informujte sa prosím o miestnom systéme separovaného zberu elektrických a elektronických výrobkov. Postupujte prosím podľa miestnych predpisov a staré výrobky 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 tohto návodu na používanie. Aktuálnu verziu používateľskej príručky nájdete vždy na stránke stránke www.tesla-electronics.eu.

Dizajn a špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia. Tlačové chyby vyhradené.