

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 ohříváčem 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 KABLEM.

Připojte napájecí kabel přímo pouze do 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.

ČÁSTI ZAŘÍZENÍ



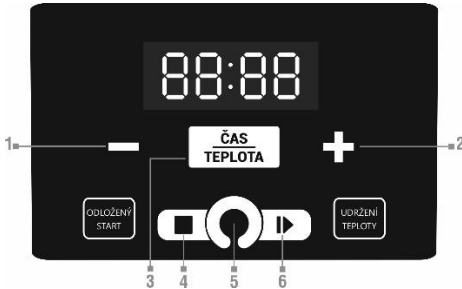
- 1 Víko hrnce
- 2 Ventil pro uvolnění tlaku
- 3 Základna zařízení
- 4 Nerezová varná nádoba pro vaření pod tlakem
- 5 Koš pro horkovzdušný ohřev
- 6 Nerezový rošt (pro vaření v tlaku nebo horkovzdušný ohřev)
- 7 Tukový filtr (pro sestavení přitlačte jemně na sítku)
- 8 Nádobka na tuk (ujistěte se, že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



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

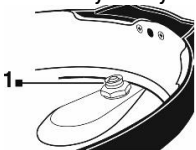
OVLÁDACÍ PANEL



- 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 zarovnal se značkou odemčení na základně a víko sejměte.
4. Sejměte a umyjte těsnící 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. Vyměňte 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 by jste 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. Opětovná montáž modrého bezpečnostního ventilu do horního víka - vložte modrý bezpečnostní ventil uší 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 ve spodní části zařízení.

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. Šipka na horním víku bude zarovnána na šipku na těle hrnce.

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

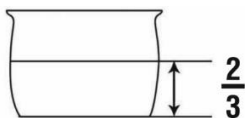
Pokud je silikonové těsnění poškozeno, nikdy nepokračujte ve vaření!

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 vnitřního nerezového 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 odvzdušňovací filtr čistý. Pokud ne, vyčistěte otvor, abyste odstranili ucpání.

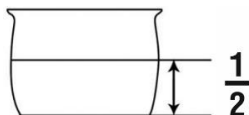
Při vaření potravin jako suché fazole, hrách nebo čočka doporučujeme tyto nejdříve namočit. Během vaření můžete tyto potraviny pěnit a nabývat objemu a mohly by způsobit zablokování odvzdušňovacího ventilu. Nikdy nevařte pod tlakem jablka, brusinky, rebarboru, těstoviny a sušené polévkové směsi.

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



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

- **Ujistěte se, že jste nerezovou varnou nádobu pro vaření rýže nepřeplnili 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“ (Viko), 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. Budte 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 stiskněte 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 nezahrdne, 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 tlačítka „POMALÉ VÁŘENÍ“ 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 15 minutách nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.
 12. Stisknutím tlačítka „START/PAUZA“ zahřejte vodu. Na displeji se zobrazí „PRE“, což znamená, že

probíhá předeřívání.

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. Vyměňte 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 předeřívání.
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 „-“.
14. Chcete-li změnit tlak (množství) páry, stiskněte tlačítko „ČAS/TEPLOTA“ a nastavte požadovaný

vysoký „Hi“ nebo nízký „Lo“ tlak stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.

11. Stisknutím tlačítka „START/PAUZA“ spustíte vaření.
12. Po uplynutí doby vaření přístroj zapípá, na displeji se zobrazí „00:00“ a zařízení se automaticky přepne do režimu „UDRŽOVÁNÍ TEPLoty“.
13. 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.
14. 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 15 minutách 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.

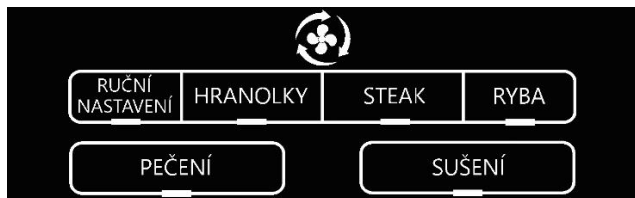
1. Postupujte podle pokynů pro přidání jídla, úpravu délky vaření, teploty nebo tlaku pro jakýkoliv program, který používáte.
2. Zvolte vybraný program vaření, nastavte dobu vaření, teplotu nebo tlak
3. Stiskněte tlačítko „ODLOŽENÝ START“. Na displeji se zobrazí časovač.
4. Chcete-li zvýšit nebo snížit 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“ 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.

- Nepřilíte 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 výchozí 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 rovnoměrné. 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. 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.
7. Důkladně osušte všechny části.
8. Pokud zařízení delší dobu nepoužíváte, uložte jej na suchém místě, nezavírejte pevně horní víko.
9. **POZOR!** Nikdy nenalévejte kapalinu do těla samotného tlakového hrnce nebo jej neponořujte 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“, „E4“, „E5“ nebo „E6“ ?	E1: chyba senzoru, E2: zkrat obvodu, E4, E5: chyba spínače, E6: zkrat snímače. Kontaktujte servisní oddělení TESLA.
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 časovač začne odpočítávat čas pro přípravu jídla. Dělam něco špatně?	Ne. Oba tyto projevy jsou normální a mohou být očekávány jako součást vaření pod tlakem.
Náhodně jsem stiskl nesprávné tlačítko a 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 zabráni 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 příložené 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 na eshop.tesla-electronics.eu.

ZÁRUČNÍ OPRAVA

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

Záruka se NEVZTAHUJE při:

- použití přístroje k jiným účelům
- nedodržení „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, INTER-SAT LTD, org. složka, prohlašujeme, že toto zařízení je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními norem a předpisů relevantních pro daný typ zařízení.



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



Pokud je tento symbol přeškrtnutého koše s kolem připojen k produktu, znamená to, že na produkt se vztahuje evropská směrnice 2002/96/ES. Informujte se prosím o místním systému separovaného sběru elektrických a elektronických výrobků. Postupujte prosím podle místních předpisů a staré výrobky nelikvidujte v běžném domácím odpadu. Správná likvidace starého produktu pomáhá předejít potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

Vzhledem k tomu, že se produkt vyvíjí a vylepšuje, 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.

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 (nenaplňajte 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 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



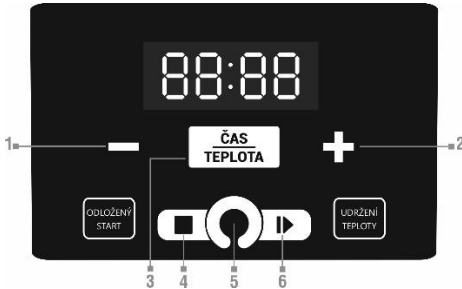
- 1 Veko hrnca
- 2 Ventil na uvoľnenie tlaku
- 3 Základňa zariadenia
- 4 Antikorová varná nádoba pre varenie pod tlakom
- 5 Kôš pre teplovzdušný ohrev
- 6 Antikorový rošt (pre varenie pod tlakom alebo teplovzdušný ohrev)
- 7 Tukový filter (pre jeho zostavenie jemne pritlačte na sieťku)
- 8 Nádoba na 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.



Pri používaní koša pre teplovzdušný ohrev zabezpečte, aby bol tukový filter na svojom mieste uprostred koša a antikoroový stojanček vždy umiestnite dovnútra.

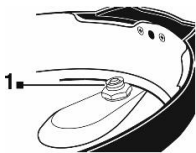
OVLÁDACÍ PANEL



- 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 antikoroová 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. Nasadzte plastovú nádobku na kondenzát na zadnú stranu hrnca.
12. Nasadzte nádobku na tuk v spodnej časti zariadenia.



Z modrého bezpečnostného ventilu zložte malé tesnenie zo spodnej strany veka, vyťahnite modrý ventil na hornej strane a umyte ho v teplej mydlovej vode. 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 nasadte 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 hrnce.

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

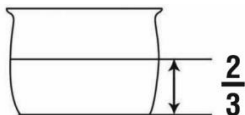
Ak je silikónové tesnenie poškodené, nikdy nepokračujte vo varení!

NIKDY NEVARTE BEZ VARNEJ NÁDOBY

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

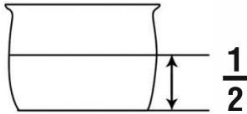
Pri varení potravín ako sú suché fazule, hrach alebo šošovica tieto odporúčame najprv namočiť. Počas varenia môžu tieto potraviny peniť a nadobúdať na objeme a mohli by spôsobiť zablokovanie odvzdušňovacieho ventilu. Nikdy nevarte pod tlakom jablká, brusnice, rebarboru, cestoviny a sušené polievkové 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 $\frac{1}{2}$.

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 pokúsíte 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 zahrieva, môže sa okolo čierneho odvzdušňovacieho 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 odvzdušňovací ventil. To vôbec nevedí.
 8. Je tiež v poriadku, ak počas varenia počujete, ako sa hrniec zahrieva 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. Budte 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

Samovolný 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

Služi 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 stlačením tlačidla „+“ alebo „-“.
9. Ak chcete zmeniť tlak, stlačte tlačidlo „ČAS/TEPLOTA“ a nastavte požadovaný vyšší „Hi“ alebo nižší „Lo“ tlak stlačením tlačidla „+“ alebo „-“.
10. Stlačením 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 žiadúce, 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 stlačením 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. Stlačením 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.

- Hrubka mäsa, hydiny a rýb určí dĺžku varenia. Po vybratí jedla z vrecka 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, pyrú, 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 15 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, stláčajte 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.

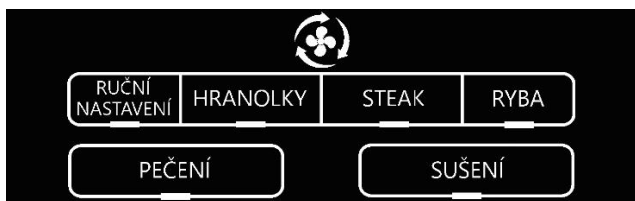
1. Postupujte podľa pokynov pre pridanie jedla, úpravu dĺžky varenia, teploty alebo tlaku pre akýkoľvek program, ktorý používate.
2. Zvoľte vybraný program varenia, nastavte dobu varenia, teplotu alebo tlak
3. Stlačte tlačidlo „ODLOŽENÝ ŠTART“. Na displeji sa zobrazí časovač.
4. Ak chcete zvýšiť alebo znížiť východiskové časové oneskorenie (30 minút), stláčajte 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“ 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 opieť 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 čistočky potravín z otvorov.
6. 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.
 7. Dôkladne všetky časti osušte.
 8. Pokiaľ zariadenie dlhšiu dobu nepoužívate, uložte ho na suchom mieste, nezatvárajte pevne horné veko.
 9. **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

Čo znamená, keď sa na displeji zobrazí „E3“ a zariadenie prestane pracovať?	Zriadenie 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 spustte varenie znovu.
Čo znamená, pokiaľ sa na displeji zobrazí „E1“, „E2“, „E4“, „E5“ alebo „E6“?	E1: chyba senzoru, E2: skrat obvodu, E4, E5: chyba spínača, E6: skrat snímača. Kontaktujte servisné oddelenie spoločnosti TESLA.
Niekedy si pri varení pod tlakom všimnem, že sa v ňom tvoria korálky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Niekedy počujem zvuk, ktorý znie	Nie. Oba tieto prejavy sú normálne a môžu byť očakávané ako súčasť varenia pod tlakom.

akoby unikla para pred časom, kedy časovač začne odpočítavať čas na prípravu jedla. Robím niečo nesprávne?	
Náhodne som stlačil nesprávne tlačidlo a zariadenie mi nechce povoliť stlačiť správne tlačidlo. Čo môžem robiť?	Stlačte tlačidlo „STOP“. To vám umožní začať znovu a stlačiť správne tlačidlo.
Keď som sa snažil upraviť čas, nezmenil sa. Čo robím nesprávne?	Stlačte tlačidlo „STOP“ a začnite opäť zvolením požadovaného nastavenia a úpravou času podľa potreby.
Vidím, ako z horného veka uniká para. Prečo?	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.
Počujem unikajúcu paru z rýchleho uvoľňovacieho ventilu a tlak v hrnci sa nezvyšuje. Prečo?	Rýchlouzatvárací ventil máte v polohe „Odvzdušnenie - Venting“. Tento ventil musí byť v polohe „Utesnenie - Sealing“ pre zaistenie tlaku a utesnenia zariadenia.
Počujem a vidím unikajúcu paru z tlakového alebo modrého bezpečnostného ventilu. Prečo?	Aj napriek tomu, že je všetko správne zostavené, môže počas varenia dochádzať k bezpečnostnému uvoľneniu tlaku, toto je v poriadku.
Čas pre varenie sa nemení. Prečo?	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.
Občas sa horné veko ťažko otvára. Čo to spôsobuje? Čo by som mal robiť?	Pokiaľ sa kryt obťažne otvára, môže byť v tlakom hrnci ešte tlak. Otvorte tlakový ventil do polohy „Odvzdušnenie - 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 pokúsím 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. Zvysťe teplotu alebo predĺžte čas varenia.
Myslím si, že zariadenie dôkladne čistím, ale niekedy si všimnem, že pach môjho posledného jedla	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.

zostáva v hrnci. Čo robím nesprávne?	
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 kúpiť na eshop.tesla-electronics.eu.

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, INTER-SAT LTD, org. složka 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.



Ak sa na produkte nachádza tento symbol prečiarknutého odpadkového koša s kolesami, znamená to, že na produkt sa vzťahuje európska smernica 2002/96/ES. Informujte sa, prosím, o miestnom systéme separovaného zberu elektrických a elektronických výrobkov. Postupujte, prosím, podľa miestnych predpisov a staré výrobky nevyhadzujte do bežného odpadu z domácnosti. 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.

Szanowny kliencie,
dziękujemy za wybór szybkowaru 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 wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub w innych płynach.
- 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 (smażenia 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 poczekać, 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 zapłątania lub potknięcia się o kabel.

DO URZĄDZENIA NIE STOSOWAĆ PRZEDŁUŻACZA.

Podłączać kabel zasilający bezpośrednio tylko do kontaktu 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

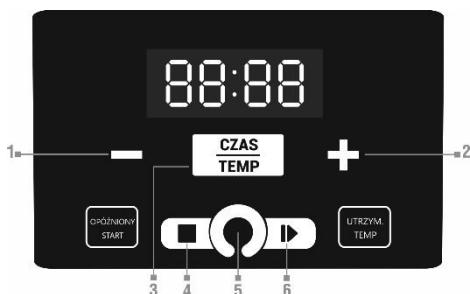
- 5 Kosz do ogrzewania gorącym powietrzem
- 6 Ruszt nierdzewny (do gotowania pod ciśnieniem lub ogrzewania gorącym powietrzem)
- 7 Filtr tłuszczowy (aby zdjąć, należy delikatnie przycisnąć siatkę)
- 8 Naczynko na tłuszcz (należy upewnić się, że zostało należycie umocowane na dolnej części urządzenia)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



Używając kosza do ogrzewania gorącym powietrzem należy zadbać, aby filtr tłuszczowy był na swoim miejscu pośrodku kosza, a nierdzewny stojak zawsze umieszczać w środku.

PANEL KONTROLNY

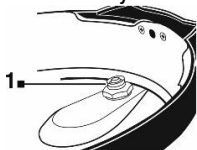


- 1 Zmniejszenie czasu gotowania/temperatury/ciśnienia
- 2 Zwiększenie czasu gotowania/temperatury/ciśnienia
- 3 Przelączenie czasu gotowania/temperatury/ciśnienia
- 4 STOP
- 5 WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE
- 6 START/PAUZA

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 zesza 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.



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 plastikowe naczynko na kondensat na tylną stronę garnka.
12. Nałożyć naczynko na tłuszcz w dolnej części urządzenia.

UWAGA: W ciągu kilku pierwszych użyc 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!

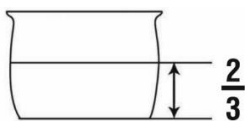
NIGDY NIE GOTOWAĆ BEZ NACZYNIA DO GOTOWANIA

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

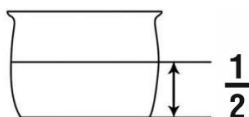
mogłoby dojść do zablokowania zaworu odpowietrzającego. Nigdy nie gotować pod ciśnieniem jabłek, żurawin, rabarbaru, makaronu ani suszonych mieszanek do zupy.

- **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 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 górna 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 „Utěsněni [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 upłygnięciu czasu gotowania urządzenie zapiszczy, na wyświetlaczu pojawi się „00:00” i przełączy 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 pary kapąły 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 poparzenia.

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 upłygnięciu 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 jednonominutowych 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 zbrazowieje, 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 wciskać 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 plyn 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 piętnastominutowych ustawić potrzebną temperaturę wciskając przycisk „+” lub „-”.
 12. Wcisnąc 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 plyn 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 mieszaniem, 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 wlać 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 jednonominutowych 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. Włóż składniki do nierdzewnego naczynia do gotowania
11. Po zakończeniu gotowania urządzenie zapiszczy, na wyświetlaczu pojawi się „END”.
12. Po zakończeniu podsmażania/smażenia z mieszaniem 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. Włóż składniki do nierdzewnego naczynia do gotowania
4. Zamknąć pokrywę górną, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. Ustawić dźwignię zaworu w pozycji „Utěsnění - 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” wybrać czas gotowania.
10. Aby wydłużyć lub skrócić wyjściowy czas gotowania, należy wcisnąć przycisk „CZAS/TEMPERATURA” i w przedziałach jednonominutowych 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. Mieszanie 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 plyn 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 pienne 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 wcisnąć 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” 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 frytownia.
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 jednoczynitowych 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, wstrząsnąć 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. Wyjąć wymowany 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.
7. Wszystkie części starannie osuszyć.
8. Jeżeli urządzenie przez dłuższy czas nie będzie używane, należy przechowywać je w suchym miejscu, nie zamykać szczelnie górnej pokrywy.
9. **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, dolać płynu, zaprogramować i ponownie uruchomić gotowanie.
Co to znaczy, gdy na wyświetlaczu pojawia się „E1”, „E2”, „E4”, „E5” lub „E6” ?	E1: błąd czujnika, E2: spięcie obwodu, E4, E5: błąd przetwornika, E6: zwarcie czujnika. Skontaktować się z działem serwisu TESLA.
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 szybko 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 robić?	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 nałożyć pokrywę górną z powrotem na garnek, aby dalej gotować, nie zamyka się. Jak ją zamknąć?	Pozwolić, by urządzenie nieco ostygło. Kiedy urządzenie jest wciąż gorące, ciepłe powietrze w 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 wymaganego wewnętrznego kosza. Jeżeli kosz jest przepełniony, potrawa może być niedogotowana. Zwiększyć temperaturę lub wydłużyć gotowanie.
Uważam, że urządzenie czyszcze starannie, ale czasami zauważam, że	Kółko uszczelniające pod pokrywą zrobione jest z silikonu. Silikon ma wiele znakomych właściwości, a jedną z nich

w garnku zostaje zapach mojego ostatniego dania. Co robię źle?	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 znakomitych 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, INTER-SAT LTD, org. słożka, oświadczamy, że urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami i innymi odpowiednimi postanowieniami norm i przepisów właściwych dla danego rodzaju urządzeń.



Ten produkt spełnia wymagania Unii Europejskiej.



Jeżeli do produktu dołączony jest symbol przekreślonego kołowego kontenera na śmieci, oznacza to, że produkt jest objęty Dyrektywą Europejską 2002/96/WE. 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.

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 talpészébe. Élelmiszerekkel és folyadékokkal mindig csak a nyomástartó rozsdamentes acél főzőedényt vagy a forrólevegős melegítéshez használt kosarat töltsé 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 töltsé 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 minden esetben kizárólag 230 V-os konnektorhoz 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



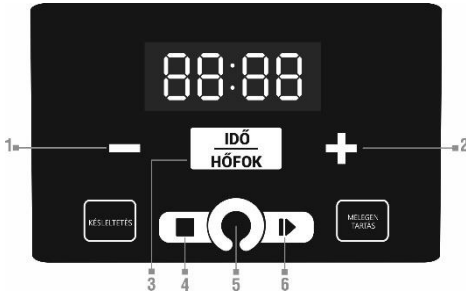
- 1 Fedél
- 2 Nyomáscsökkentő szelep
- 3 A készülék talprésze
- 4 Nyomástartó rozsdamentes acél főzőedény
- 5 Kosár meleglevegős melegítéshez
- 6 Rozsdamentes acél rács (nyomás alatti főzéshez vagy forrólevegős melegítéshez)
- 7 Zsírszűrő (az összeszereléshez nyomja meg finoman a hátát)
- 8 Zsírtartály (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.



Ha a kosarat forrólevegős melegítésre használja, ügyeljen arra, hogy a zsírszűrő a kosár közepén legyen, és mindig helyezze bele a rozsdamentes acél rácsot.

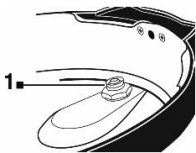
KEZELŐPANEL



- 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 elveszsen 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 törlőruhával.
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 fémzsűrőt és a kék biztonsági szelepet nem kell minden használat után tisztítani, érdemes rendszeresen ellenőrizni és szükség esetén kitisztítani őket. Tisztítsa meg a fémzsűrőt mosogatószeres nedves törlőruhával.



Távolítsa el a kis tömítést 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 tömítetlenségét 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.

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" meglazításához, 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 tömítés 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 kattanást és hangjelzést nem hall. A fedél jele az edény testén jelre változik.

A "SÜTÉS" funkciót a fedél nélkül kell használni.

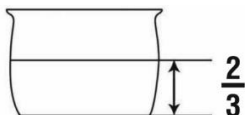
Ha a szilikon tömítés megsérült, soha ne folytassa a főzést!

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 talprészébe, 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, tészta- se száraz leveskeveréket.

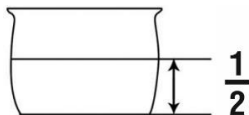
- **Ügyeljen arra, hogy soha ne töltsen a rozsdamentes acél edényt a jelzés fölé MAX PRESSURE COOK.**



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 töltsen túl a rozsdamentes acél rizsfőzőt a jel fölé**

MAX RICE CUP 1/2.



Rizs főzéséhez ne lépje túl a MAX RICE CUP 1/2 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 kattantást 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 leforrzás 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 lehűl, 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 szelepkar "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 sütték 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 csöpöghessen.

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 ötszillagos 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 15 fokokat 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.
 14. 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.
 11. A főzés elindításához nyomja meg a "START/SZÜNET" gombot.
 12. A főzési idő letelte után a készülék hangjelzést ad, a kijelzőn megjelenik a "00:00" felirat, majd a készülék automatikusan "MELEGEN TARTÁS" üzemmódba kapcsol.
 13. 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.
 14. Nyissa ki a készüléket, és emelje fel egyenesen a fedelet úgy, hogy a maradék folyadék az edénybe csöpöghessen.

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 csöpögessen.

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 megégíthet. 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", 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 megsüssse.

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" lehetőségét 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. Vegye ki a kivehető belső edényt és a tartozékokat, majd mossa el meleg vízben és enyhé

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.

7. Alaposan szárítson meg minden részt.
8. Ha hosszú ideig nem használja a készüléket, tárolja száraz helyen, és ne zárja le erősen a fedelét.
9. **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/HŐMÉRSÉKLET	
	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

Mit jelent, ha a kijelzőn az "E3" felirat látható, és a készülék leáll?	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 percre hűlni. Ezután nyissa ki a készüléket, adjon hozzá folyadékot, programozza be és kezdje újra a főzést.
Mit jelent, ha a kijelzőn "E1", "E2", "E4", "E5" vagy "E6" látható?	E1: érzékelőhiba, E2: rövidzárlat, E4, E5: kapcsolóhiba, E6: érzékelőzárlat. Vegye fel a kapcsolatot cégünk szerviz részlegével.
Néha nyomás alatti főzéskor azt veszem észre, hogy a nyomásszabályozó szelep területén nedvességgyöngyök képződnek.	Nem. Mindkét említett jelenség normális, és a nyomás alatti főzés részét képezi.

Néha olyan hangot hallok, mintha gőz szivárogná még mielőtt az időzítő elkezdene visszaszámolni a főzési/sütési időt. Rosszul csinállok valamit?	
Véletlenül rossz gombot nyomtam meg, és a készülék nem akarja engedélyezni a helyes gomb megnyomását. Mit tehetek?	Nyomja meg a „STOP” gombot Ez lehetővé teszi az újraindítást és a helyes gomb megnyomását.
Amikor megpróbáltam átállítani az időt, nem változott. Mit csinállok rosszul?	Nyomja meg a "STOP" gombot, és kezdje újra a kívánt beállítások kiválasztásával, majd a szükséges idő beállításával.
Látom, ahogy a fedélből gőz távozik. Miért?	Elfejtette felhelyezni a szilikon tömítést, 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.
Hallom, hogy gőz távozik a nyomásmentesítő szelepből, és az edényben nem nő a nyomás. Miért?	A gyorszáró szelep "Nyomásmentesítés - Venting" állásban van. Nyomás biztosítása és a készülék lezárása érdekében ennek a szelepnak "Tömítés" állásban kell lennie.
Hallom és látom, hogy gőz távozik a biztonsági nyomószelepből vagy a kék biztonsági szelepből. Miért?	Annak ellenére, hogy minden megfelelően van összeszerelve, előfordulhat, hogy a főzés során biztonsági nyomáscsökkenés következik be, ami standard jelenség.
A főzési idő nem változik. Miért?	A készülék még nem érte el az üzemi nyomást. Az idő visszaszámlálása akkor kezdődik, amikor a kiválasztott főzési típushoz tartozó üzemi nyomás 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 megpróbálok 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 nyomást 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 kivethető 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, fagyaszott is lehet
gyökérzöldség,
felaprítjuk
félbevágott hagyma
3 gerezd fokhagyma,
félbevágva
só, bors, levesfűszerek

Helyezze a csirkét, a gyökérzöldségeket, a hagymát, a fokhagymát, a só, 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 található 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 INTER-SAT LTD, org. složka egység ezúton kijelenti, hogy a készülék megfelel az alapkövetelményeknek, illetve az adott készüléktípusra vonatkozó szabványok és irányelvek vonatkozó rendelkezéseinek.



A termék megfelel az Európai Unió követelményeinek.



Ha ezt az áthúzott kerekeshulladék-tároló edény jelzés kíséri a terméket, az azt jelenti, hogy a termékre a 2002/96/EK sz. európai irányelv vonatkozik. Kérjük, tájékozódjon az elektromos és elektronikus termékek helyi szelektív begyűjtési rendszeréről. Kérjük, tartsa be a helyi előírásokat, és ne dobja a régi termékeket a szokásos háztartási hulladékba. A régi termékek megfelelő megsemmisítése segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket.

Tekintettel arra a tényre, hogy a terméket tovább is fejlesztjük, fenntartjuk a jogot a használati útmutató módosítására. Jelen felhasználói útmutató aktuális verzióját mindig megtalálja a www.tesla-electronics.eu oldalon.

Mind a formaterv, mind a műszaki paraméterek előzetes értesítés nélkül változhatnak. Fenntartjuk a nyomtatási hibák jogát.

Spoštovana stranka,
hvala, ker ste izbrali izdelek TESLA EliteCook K80 Deluxe.

Pred prvo uporabo aparata natančno preberite pravila varne uporabe in upoštevajte vse običajne varnostne napotke.

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

Ta izdelek je namenjen za uporabo le v gospodinjstvu.

Natančno preberite, da dojamete vse napotke. Zaradi neupoštevanja spodaj navedenih varnostnih napotkov obstaja nevarnost električnega udara, požara, hudih poškodb ali materialnih škod. Opozorila, nasveti in napotki, ki so zajeti v tem priročniku ne morejo opisati vseh stanj, do katerih bi lahko prišlo pri uporabi tega aparata. Uporabnik mora vedeti, da sta trezna glava in previdnost faktorja, ki jih ni mogoče vgraditi v ta izdelek, ampak jih mora uporabljati uporabnik sam.

Ta izdelek je zapletena elektromehanska naprava. Posvetite prosim več pozornosti tem napotkom:

- Ne uporabljajte aparata v namene, katerim ne služi.
- Nikoli ne vključujte praznega aparata.
- Nikoli ne dajajte živil ali ne nalivajte vode v podstavek tega aparata. Z živili in tekočinami lahko napolnite le posodo iz nerjavečega jekla za kuhanje pod tlakom ali košaro za ogrevanje vročim zrakom.
- Nikoli ne potaplajte aparata v vodo ali v druge tekočine.
- Ne dodajte večje količine hrane od tiste, ki je priporočena. Aparat ni namenjen pripravi klasičnih ocvrtih jedi (posode ne polnite z oljem). Zdrav način cvrtja deluje po načelu kroženja vročega zraka, ki lahko deluje z minimalno količino olja ali povsem brez njega.
- Pred vsako uporabo preverite varnostni tlačni ventil, da se prepričate, ali ni umazan oziroma blokiran. Očistite umazanijo iz odzračevalnih ventilov.
- **POZOR!** Med kuhanjem ali odpiranjem zgornjega pokrova lahko pride do močnega navpičnega uhajanja vroče pare.
- Ne pokrivajte dovodnih odprtih za zrak medtem, ko aparat deluje.
- Ne uporabljajte aparata v bližini vnetljivih tekočin ali materialov. Pri uporabi mora biti okoli aparata vsaj 15 cm prostora.
- Ko aparat deluje, ne pokrivajte dovodnih ali odvodnih zračnih odprtih.
- Uporaba neoriginalne opreme, ki ni opisana v tem navodilu za uporabo lahko pomeni nevarnost poškodb ali materialnih škod. Uporabljajte samo originalno opremo TESLA, ki je namenjena konkretno za ta model. Vsi drugi deli ali oprema, ki niso namenjeni uporabi skupaj s tem aparatom, so prepovedani.
- Površina med notranjo posodo in elektronskim grelnikom mora biti vedno čista in suha. Onemogočite, da voda ali druge tekočine vdrejo v aparat, da preprečite morebiten električni udar.
- Ne nameščajte aparata na plinski gorilnik ali električni grelec in niti na delujočo pečico.
- Ta aparat deluje pod tlakom. Nepravilen način uporabe lahko povzroči poškodbe! Pred vklopom aparata mora biti pokrov dobro zaprt.
- Pred vsako uporabo preglejte stanje aparata, vtiča in električnega kabla. Če odkrijete kakršnokoli poškodbo, aparata ne uporabljate in zamenjate tesnilo z novim.
- Za zagotovitev varnega in zadovoljivega delovanja zamenjajte silikonsko tesnilo vsakič, ko je

spremenilo velikost ali obliko, otrdelo, razpokalo ali se pretrgalo.

- Ne odpirajte aparata, dokler se ne sprosti ves notranji tlak. Zaporni ventil je treba obrniti v položaj "Venting - Odzračevanje (Izpuščanje pare)". Če ventil ne omogoča obračanja zgornjega pokrova pomeni, da je aparat še vedno pod pritiskom.
- Kadar so prisotni otroci, rokujte z aparatom zelo previdno. Otrokom ne priporočamo, da uporabljajo aparat brez nadzora.
- Nikoli ne uporabljajte aparata za kuhanje pod tlakom z oljem (cvrtje z zaprtim pokrovom).
- Ne shranjujte aparata v pretoplem, prašnem, vlažnem ali zunanjem okolju.
- Ne popravljajte aparata sami. S tem lahko povzročite električni udar ali izgubite pravico do garancije.
- Najprej priključite vtič v aparat. Nato šele priključite kabel v ozemljeno električno vtičnico. Če želite aparat odklopiti, enkrat pritisnite gumb "STOP" in nato "VKLOP / IZKLOP" ter izvlecite vtič iz vtičnice. Prepričajte se, ali je električni kabel popolnoma priključen na oba priključka, saj lahko napačna povezava povzroči poškodbe ali požar!
- Pred čiščenjem izključite električni kabel in pustite, da se stroj ohladi.
- Proizvajalec in uvoznik v Evropsko unijo ne odgovarjata za škodo, ki bi jo povzročilo delovanje naprave, kot so poškodbe, opekline, požar, poškodbe, škode na drugih stvareh itd..
- Če aparat uporabljate za profesionalne, polprofesionalne namene oz. če ga ne uporabljate pravilno, ali v neskladju z navodili, boste izgubili garancijo.
- OPOZORILO: Plastične vrečke, ki se uporabljajo za pakiranje tega izdelka, so lahko nevarne. Da preprečite nevarnost zadušitve, shranjujte omenjene vrečke izven dosega otrok. Te vrečke niso namenjene igri.

POMEMBNE INFORMACIJE O ELEKTRIČNEM KABLU

Da bi zmanjšali nevarnost električnega udara, ne poskušajte preoblikovati kablskega priključka. Dolžina električnega kabla zmanjšuje tveganje zapletanja ali zatikanja (spotike).

NE UPORABLJAJTE APARATA S PODALŽEVALNIM KABLOM.

Vtič električnega kabla priključujte samo v električno vtičnico 230 V.



PREVIDNO - VROČA POVRŠINA

- Ne odlagajte aparata na vnetljive površine.
- Aparat shranjujte ločeno, stran od vnetljivih in hlapljivih snovi.
- Aparata ne uporabljajte v bližini ali na površinah, ki so občutljive na toploto ali ki bi jih lahko poškodovala para.
- Da se pri dvigovanju zgornjega pokrova ne bi opekli s paro, jo vedno previdno dvignite in odmaknite stran od sebe. Kapljajoča voda ne sme nikoli prodreti v notranjost aparata.
- Kadar aparat deluje, je lahko temperatura njegove površine višja. Ohišje, posoda in kovinski deli aparata med delovanjem postanejo vroči, zato ravnajte previdno!
- Ne premikajte vročega aparata. Pri premikanju aparata ravnajte previdno zaradi vroče vsebine v njem, saj se lahko opečete z vročo hrano, oljem ali tekočino. Vedno uporabljajte ročaje na aparatu.
- Preden prenašanjem in shranjevanjem počakajte, da se aparat povsem ohladi.

SESTAVNI DELI APARATA



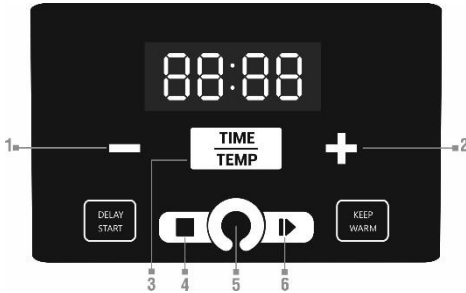
- 1 Pokrov lonca
- 2 Ventil za izpuščanje pritiska
- 3 Podstavek aparata
- 4 Nerjaveča kuhalna posoda za kuhanje pod pritiskom.
- 5 Košara za ogrevanje z vročim zrakom
- 6 Nerjaveča rešetka (za kuhanje pod tlakom ali na vroči zrak).
- 7 Maščobni filter (da sestavite previdno pritisnite mrežico)
- 8 Posodica za maščobo (prepričajte se, ali je pravilno pritrjena v spodnjem delu aparata)
- 9 Posodica za kondenzat (prepričajte se, ali je pravilno pritrjena v zgornjem delu aparata)

Dodatna oprema: silikonski pokrov, plastična merica, plastična žlička, nerjaveča posoda za priloge, nerjaveča košarica.



Pri uporabi košare za ogrevanje z vročim zrakom se prepričajte, ali je maščobni filter nameščen na sredini košare, v notranjost pa vedno postavite stojalo iz nerjavečega jekla.

UPRAVLJALNA PLOŠČA



- 1 Krajšanje časa kuhanja/zmanjšanje temperature/pritiska
- 2 Podaljšanje časa kuhanja/povečanje temperature/pritiska
- 3 Preklop dolžine kuhanja/temperature/pritiska
- 4 STOP
- 5 Vkllop/izkllop
- 6 VKLOP/PAVZA

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Aparat postavite na ravno in stabilno površino.
3. Stisnite modri gumb Zakleni/Odkleni na ročaju pokrova. Zavrtite pokrov v nasprotni smeri urinega kazalca tako, da se puščica na pokrovu poravna z oznako za odklepanje na podstavku in nato odstranite pokrov.
4. Odstranite in operite tesnilni pokrov in silikonsko tesnilo s pokrova v topli milnici. Zgornji pokrov čistite s krpo, namočeno v milnico. Pazite, da ne izgubite tesnilo in varnostni ventil! Ne potaplajte pokrova lonca v vodo. Temeljito operite in posušite sestavne dele.
5. Vse sestavne dele in opremo vzemite iz aparata, ga umite z vodo in sredstvom za pomivanje vsebnika.
6. Zunanjo in notranjo stran aparata obrišite z vlažno krpo.
7. **POZOR!** Nikoli ne vlivajte vode v notranjost aparata (bazo) in ne potaplajte eklektičnega kabla v vodo. Vedno se prepričajte, ali je notranja kuhalna posoda iz nerjavečega jekla povsem suha in jo šele potem vrnite v aparat (bazo).
8. Preverite, ali je aparat pripravljen za uporabo, ventil za izpuščanje tlaka in varnostno silikonsko tesnilo očiščeno ter pravilno nameščeno v zgornji pokrov.
9. Čeprav vam po vsaki uporabi ne bo treba očistiti kovinskega filtra in modrega varnostnega ventila, ju morate redno preverjati in po potrebi tudi očistiti. Kovinski filter očistite z vlažno krpo in sredstvom za pomivanje posode.



Iz modrega varnostnega ventila snemite manjše tesnilo iz spodnje strani pokrova. Nato izvlecite modri ventil na zgornji strani in ga operite s toplo milnico. Ponovna pritrditev modrega varnostnega ventila v zgornji pokrov - vstavite modri varnostni ventil z ožjo stranjo v odprtino pokrova od zgoraj, nato pa namestite majhen silikonski obroč (1) na ventil iz spodnje strani

pokrova. POZOR: Nepravilna montaža bo povzročila popuščanje pokrova in uhajanje pare!

10. Pred in po vsaki uporabi preverite modri varnostni ventil in majhen silikonski obroč, zlasti pri pranju, da preprečite izpadanje oz. da ju ne izgubite.
11. Plastično posodico za zbiranje kondenzata namestite na zadnjo stran lonca.
12. Posodico za maščobe namestite v spodnji del aparata.

OPOMBA: V prvih nekaj uporabah se lahko začuti vonj "vroče plastike". To je pri novih aparatih povsem običajno, saj se material segreva prvič. Po prvih par uporabah pa ta pojav izgine.

ODPIRANJE LONCA

Ventil premaknite v položaj "Venting - Odzračevanje (Izpuščanje pare)". Trdno oprimate pokrov, pritisnite modri gumb za sprostitev zgornjega pokrova "ODPRI" in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca. Kljub temu se lahko v loncu razvije rahel negativni tlak, zato lahko včasih s pokrovom malo dvignete tudi notranjo posodo iz nerjavečega jekla.

ZAPIRANJE LONCA

Preden zaprete lonec, se prepričajte, ali je silikonsko tesnilo pravilno nameščeno po celotnem obodu zgornjega pokrova in ali je nameščen modri varnostni ventil. Trdno primite pokrov in ga obračajte v smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika in piska. Oznaka na zgornjem pokrovu bo pravnana z značkom na ohišju lonca.

Funkcija »CVRTJE« je uporabna brez zgornjega pokrova.

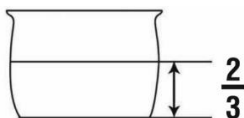
Če ugotovite, da je silikonsko tesnilo poškodovano, nikoli ne nadaljujte s kuhanjem!

NIKOLI NE KUHajte BREZ KUHALNE POSODE

Preden vstavite kuhalno posodo v aparat, se prepričajte, ali je zunanja stran te posode za kuhanje popolnoma suha. Ko vstavite notranji lonec iz nerjavečega jekla v dno zunanjega lonca, ga rahlo obrnite, da zagotovite dober stik med notranjo posodo in grelnim elementom na dnu lonca. Preverite, če je filter na odvodu zraka čist. Če je umazana, odprtino očistite da preprečite zamašitev.

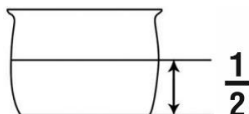
Pri kuhanju živil, kot so suhi fižol, grah ali leča, priporočamo, da jih najprej namočite. Med kuhanjem lahko ta živila penijo in pridobijo volumen, in tako povzročijo da se odzračevalni ventil zamaši. Nikoli ne kuhajte pod tlakom jabolk, brusnic, rabarbare, testenin ali sušene zelenjave za juho.

- **Prepričajte se, ali ste nerjavečo kuhalno posodo napolnili pravilno – le do znaka. MAX PRESSURE COOK (kuhanje pod maksimalnim pritiskom).**



Pri kuhanju živil, ki se penijo ali se med kuhanjem povečajo, kot so riž, stroki, fižol, grah, leča, suha zelenjava ali živila, ki so večinoma tekoča, na primer nekatere juhe, nikoli ne napolnite lonca za več kot polovico njegove prostornine!

- **Prepričajte se, ali ste nerjavečo kuhalno posodo napolnili pravilno – le do oznake. MAX RICE CUP 1/2.**



Za kuhanje riža ne preseгаjte oznake MAX RICE CUP 1/2.

Nikoli ne odpirajte zgornjega pokrova, dokler se aparat ne ohladi in se ne izpusti tlak, ki je v njem. Težje obračanje pokrova napove, da je aparat še vedno pod pritiskom. Ko se sprosti vsa para, bo tlak padel in zgornji pokrov se bo zlahka obračal.

KAKO UPORABLJATI APARAT ZA KUHANJE POD TLAKOM

Preden kuhanjem preberite razdelek "POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA" in se vedno prepričajte, ali je aparat pravilno sestavljen. Za kuhanje pod pritiskom je potrebno uporabiti "Posodo iz nerjavečega jekla za kuhanje pod pritiskom". Če poskušate uporabiti Košaro za ogrevanje z vročim zrakom, se na zaslonu prikaže obvestilo o napaki "POT" (Lonec) in kuhanja ne boste mogli nadaljevati, dokler ne vstavite "Posodo za kuhanje pod pritiskom". Če pokrov ni nameščen in pravilno zaprt, se na zaslonu prikaže sporočilo o napaki "LID" (Pokrov). Kuhanja ne boste mogli nadaljevati, dokler pokrova ne zaprete in zaklenete pravilno. Če ne izberete in ne zaženete nobenega načina, se bo lonec oglasil in se samodejno izklopil.

1. Aparat postavite na ravno in stabilno površino.
 2. Trdno primite pokrov in ga obračajte v smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika in ko bo oznaka na zgornjem pokrovu poravnana z oznako na ohišju lonca.
 3. Ventil premaknite v položaj »Zatesnitev - Sealing«.
 4. Na nadzorni plošči izberite ustrezen gumb za prednastavitev vrste kuhanja, po potrebi prilagodite še dolžino in pritisk (Visok / Nizek) oz. temperaturo kuhanja.
 5. Postopek kuhanja sprožite, če pritisnete gumb »ZAGON/PAVZA«.
 6. Ko se aparat segreje, se lahko okoli črnega izpustnega ventila sprošča zrak pod tlakom. Ko je lonec pravilno pod tlakom, se zgornji pokrov zatakne pred odpiranjem in se začne odštevanje časa kuhanja.
 7. Med kuhanjem lahko včasih opazite izpust pare, ki prihaja skozi modri varnostni ali črni izpustni ventil. To je v redu.
 8. Prav tako je prav, če slišite, da se lonec segreje in med kuhanjem izklopi, saj s tem uravnava/preverja tlak v loncu.
 9. Ko čas kuhanja poteče, aparat zapiska, na zaslonu pa se prikaže vrednost "00:00" in preklopi v način "VZDRŽEVANJE TEMPERATURE", če je bil ta način vklopljen še pred začetkom kuhanja. Če način "VZDRŽEVANJE TEMPERATURE" ni vklopljen, bo lonec po kuhanju zapiskal in na zaslonu se bo prikazal napis "END".
 10. Ko je tlak samodejno pade ali potem, ko ste ga sami hitro znižate tako, da ga obrnete v položaj »Odzračevanje - Venting«, mora biti modri ventil v najnižjem položaju, previdno obrnite zgornji pokrov v nasprotni smeri urinega kazalca in ga dvignite naravnost navzgor, da preostala tekočina kaplja v lonec.
 11. **POZOR:** para ali vroča tekočina lahko povzročita opekline.
 12. Po končanem kuhanju izključite kabel iz električne vtičnice in nato še iz aparata.
 13. Pred čiščenjem počakajte, da se aparat popolnoma ohladi.
- Obračanje izpustnega zračnega ventila pare "Odzračevanje (Izpuščanje pare)" ni obvezno, če kuhate kombinirano. Podrobnosti boste našli v razdelku »IZPUŠČANJE TLAKA«.
 - Med kuhanjem lahko iz aparata uhaja para, dokler se ne ohladi in obstaja nevarnost opeklín.

Med kuhanjem ali odpiranjem zgornjega pokrova lahko prihaja do močnega navpičnega uhajanja vroče pare. Ravnajte previdno!

IZPUŠČANJE TLAKA

Hitro izpuščanje tlaka

Ta metoda se uporablja pri kuhanju zelenjave, morskih sadežev in drugih občutljivih živil. Po končanem kuhanju pritisnite gumb "STOP" in črno ročico ventila takoj premaknite v položaj "Odzračevanje - Venting". Slišali boste uhajajočo paro in tlak se bo sprostil v 2 do 3 minutah. Znižan tlak bo videti tudi na modrem varnostnem izpustnem zračnem ventilu, ki bo v spodnjem položaju.

Počasno izpuščanje tlaka

Spontani padec tlaka se uporablja pri kuhanju živil, kot so meso, juhe in žitarice. Po preteku časa kuhanja pustite črno ročico ventila v položaju "Tesnjenje - Sealing". Aparat se bo počasi ohladil, modri varnostni ventil pa se bo premaknil v spodnji položaj.

Ne nagibajte se nad aparat, če je pod pritiskom (modri varnostni ventil bo v zgornjem položaju), saj lahko uhaja vroča para.

ROČNA NASTAVITEV

Služi za ročno programiranje ravni tlaka in časa kuhanja po vašem najljubšem receptu ali želji. Nastavitev samega časa kuhanja je idealna za kuhanje mesa ali perutnine, ki tehta preko 1,5 kg.

1. Živilo dajte v kuhalno posodo iz nerjavečega jekla.
2. Z obračanjem v smeri urinih kazalcev zaprite zgornji pokrov.
3. Ročico ventila premaknite v položaj »Zatesnitev - Sealing«.
4. Električni kabel priključite v vtičnico 230 V.
5. Aparat zaprite s pritiskom na gumb za »VKLOP/IZKLOP«.
6. Na LED zaslonu se prikaže „On“.
7. Stisnite gumb »ROČNA NASTAVITEV« in izberite dolžino kuhanja.
8. Če želite podaljšati ali skrajšati privzeti čas kuhanja, pritisnite gumb "ČAS/TEMPERATURA" in nastavite zeleni čas v korakih po 1 minuta s pritiskom na gumb "+" ali "-".
9. Če želite spremeniti tlak, pritisnite gumb "ČAS/TEMPERATURA" in nastavite zeleni visoki »Hi« ali nizki »Lo« v korakih po 1 minuta s pritiskom na gumb "+" ali "-".
10. Z gumbom »ZAGON/PAVZA« vključite kuhanje.
11. Ko čas kuhanja poteče, aparat zapiska, na zaslonu pa se prikaže vrednost "00:00" in preklopi v način "VZDRŽEVANJE TEMPERATURE".
12. Pustite, da se tlak samodejno sprosti ali pa ga hitro spustite, tako da ročico ventila premaknete v položaj "Odzračevanje - Venting".
13. Odprite aparat in dvignite zgornji pokrov navzgor in tako da vsa preostala tekočina odteče v lonec.

POČASNO KUHANJE

Zaradi počasnega kuhanja meso ne porjavi tako, kot če bi ga kuhali v ponvi ali pečici. Pred počasnim kuhanjem ni potrebno cvreti mesa ali perutnine, a lahko to storite, če vam je na ta način pripravljeno meso bolj po želji. Čvrtje mletega govejega mesa, slanine in klobas pred »počasnim kuhanjem« je morda bolj priporočljivo, kadar želite odstraniti odvečno maščobo iz mesa. Med kuhanjem raje ne odpirajte počasnega lonca, saj lahko s tem povzročite znatne izgube toplote in pare. Če morate kljub temu odpreti lonec, to storite čim hitreje. Nekatera živila, npr. korenje, krompir in pesa, se morajo kuhati dalj časa kot meso. Zato jih razrežite na manjše koščke, preden jih dodate mesu.

1. Živilo dajte v kuhalno posodo iz nerjavečega jekla.
2. Z obračanjem v smeri urinih kazalcev zaprite zgornji pokrov.
3. Kuha se brez tlaka. Ročico ventila premaknite v položaj »Odzračevanje - Venting«.
4. Električni kabel priključite v vtičnico 230 V.
5. Aparat zaprite s pritiskom na gumb za »VKLOP/IZKLOP«.

6. Na LED zaslonu se prikaže „On“.
7. Stisnite gumb »POČASNO KUHANJE« in izberite dolžino kuhanja.
8. Če želite podaljšati ali skrajšati privzeti čas kuhanja, pritisnite gumb "+" ali "-" in nastavite zeleni čas v korakih po 15 minut.
9. Z gumbom »ZAGON/PAVZA« vključite kuhanje.
10. Ko čas kuhanja poteče, aparat zapiska, na zaslonu pa se prikaže vrednost "00:00" in preklopi v način "VZDRŽEVANJE TEMPERATURE".
11. Odprite aparat in dvignite zgornji pokrov navzgor in tako da vsa preostala tekočina odteče v lonec.

SOUS VIDE

Kuhanje po metodi Sous vide je prava kulinarična umetnost! Čeprav gre v osnovi za zelo preprost način kuhanja, to metodo kuhanja pogosto uporabljajo gurmanski kuharji za pripravo kompleksnih obrokov, bogatih predjedi in zelenjave. Sedaj pa lahko v svojo kuhinjo prinesete kakovost pečice s petimi zvezdicami.

- Debelina mesa, perutnine in rib določa čas kuhanja. Po odstranitvi hrane iz vrečke s termometrom preverite, ali je bila dosežena varna notranja temperatura.
- Varnost hrane med ravnanjem in kuhanjem je vedno prednostna naloga. Če dvomite ali je hrana pravilno skuhana, podaljšajte čas še za 30 minut kuhanja, da varno pasterizirate jajca ali perutnino.
- Cvrtnje po kuhanju daje hrani hrustljivo strukturo. Po kuhanju nalijte malo olja na vročo ponev in kuhano meso na hitro popecite 30 sekund na vsaki strani.
- Zelenjava se bo kuhala hitreje, če jo narežete na tanjše ali majhne koščke.
- Sadje lahko kuhate s »Sous vide« za pripravo prelivov, pirejev, sirupov in drugih. Kuhajte 2 do 2 ½ ure pri temperaturi 70°C in pustite, da se pred uporabo ohladi v plastični vrečki.
- Pri kuhanju hrane vedno uporabljajte vakuumske vrečke brez BPA.

1. Živila zaprite v vrečke ustrezne velikosti.
2. Živilo dajte v kuhalno posodo iz nerjavečega jekla.
3. Dodajte toliko vode v lonec, da zagotovite, da bo vaša hrana popolnoma potopljena, in zaprto vrečko postavite v vodo ogreto na sobno temperaturo.
4. Z obračanjem v smeri urinih kazalcev zaprite zgornji pokrov.
5. Kuha se brez tlaka. Ročico ventila premaknite v položaj »Odzračevanje - Venting«.
6. Električni kabel priključite v vtičnico 230 V.
7. Aparat zaprite s pritiskom na gumb za »VKLOP/IZKLOP«.
8. Na LED zaslonu se prikaže „On“.
9. Pritisnite gumb „SOUS VIDE“.
10. Če želite podaljšati ali skrajšati privzeti čas kuhanja, pritisnite gumb "ČAS/TEMPERATURA" in nastavite zeleni čas v korakih po 15 minut s pritiskom na gumb "+" ali "-".
11. Če želite spremeniti privzeto temperaturo (55°C), pritisnite gumb "ČAS/TEMPERATURA" in nastavite zeleni čas v korakih po 15 minut s pritiskom na gumb "+" ali "-".
12. Z gumbom »ZAGON/PAVZA« ogrejete vodo. Na prikazovalniku se prikaže »PRE« kar pomeni, da je predgrevanje v teku.
13. Ko voda doseže ustrezno temperaturo, aparat zapiska in začne se odštevati čas kuhanja.
14. Ko čas kuhanja poteče, aparat zapiska in na prikazovalniku se prikaže „END“ (Konec)
15. Odprite aparat in dvignite zgornji pokrov navzgor in tako da vsa preostala tekočina odteče v lonec.
16. Previdno vzemite vrečko iz vode in uživajte v svojem obroku.

CVRTJE

Program »CVRTJE« se običajno uporablja za pripravo mesa, zelenjave, perutnine, cvrtje / praženje, npr. meso s čebulo, običajno pred kuhanjem, nato pod pritiskom ali s počasnim kuhanjem, da lahko tekočina izpari po kuhanju ali za omako, polno okusa za vašo hrano.

Med programom »CVRTJE« ne uporabljajte zgornjega pokrova.

1. V kuhhalno posodo dodajte malo olja.
2. Električni kabel priključite v vtičnico 230 V.
3. Aparat zaprite s pritiskom na gumb za »VKLOP/IZKLOP«.
4. Na LED zaslonu se prikaže „On“.
5. Stisnite gumb »CVRTJE« in izberite dolžino priprave.
6. Če želite podaljšati ali skrajšati privzeti čas kuhanja, pritisnite gumb "ČAS/TEMPERATURA" in nastavite zeleni čas v korakih po 1 minuta s pritiskom na gumb "+" ali "-".
7. Če želite spremeniti privzeto temperaturo stisnite gumb "CAS/TEMPERATURA" in nastavite zeleno temperaturo. Manj: 150°C / Sredina: 175°C / Več: 190°C s pritiskom na gumb „+“ ali „-“.
8. Z gumbom »ZAGON/PAVZA« vključite kuhanje. Na prikazovalniku se prikaže »PRE« kar pomeni, da je predgrevanje v teku.
9. Ko se olje segreje na ustrezno temperaturo, aparat zapiska in začne se odštevati čas priprave.
10. Živilo dajte v kuhhalno posodo iz nerjavečega jekla.
11. Ko čas kuhanja poteče, aparat zapiska in na prikazovalniku se prikaže „END“ (Konec).
12. Ko končate cvrtje/praženje, stisnite gumb "START/PAUSE" in izberite naslednji program. Pustite aparat, da se ohladi 2 do 3 minute ko se konča postopek "CVRTJE", še preden začnete kuhati pod tlakom.

PARA

Gumb »PARA« je namenjen predvsem za kuhanje v pari. Npr. zelenjavo, morske sadeže ali drugo hrano lahko segrevate na pari s stojalom za kuhanje iz nerjavečega jekla.

1. Stojalo za kuhanje v pari dajte v kuhhalno posodo iz nerjavečega jekla.
2. V nerjavečo kuhhalno vsebnik dodajte ustrezno količino vode, a najmanj 1 liter. Stojalo za paro ne sme biti povsem potopljeno v vodo.
3. Živilo dajte v kuhhalno posodo iz nerjavečega jekla.
4. Z obračanjem v smeri urinih kazalcev zaprite zgornji pokrov.
5. Ročico ventila premaknite v položaj »Zatesnitev - Sealing«.
6. Električni kabel priključite v vtičnico 230 V.
7. Aparat zaprite s pritiskom na gumb za »VKLOP/IZKLOP«.
8. Na LED zaslonu se prikaže „On“.
9. Stisnite gumb »PARA« in izberite dolžino priprave.
10. Če želite podaljšati ali skrajšati privzeti čas kuhanja, pritisnite gumb "ČAS / TEMPERATURA" in nastavite zeleni čas v korakih po 1 minuta s pritiskom na gumb "+" ali "-".
14. Če želite spremeniti tlak (količino) pare, stisnite gumb "ČAS / TEMPERATURA" in nastavite zeleni visoki »Hi« ali nizki »Lo« tlak v korakih po 1 minuta s pritiskom na gumb "+" ali "-".
11. Z gumbom »ZAGON/PAVZA« vključite kuhanje.
12. Ko čas kuhanja poteče, aparat zapiska, na zaslonu pa se prikaže vrednost "00:00" in preklopi v način "VZDRŽEVANJE TEMPERATURE".
13. Pustite, da se tlak samodejno sprosti ali pa ga hitro spustite, tako da ročico ventila premaknete v položaj "Odzračevanje - Venting". Po kuhanju zelenjave in morskih sadežev uporabite hiter izpust pare, da hrana po nepotrebem ne vre predolgo.

14. Odprite aparat in dvignite zgornji pokrov navzgor in tako da vsa preostala tekočina odteče v lonec.

Za razliko od drugih funkcij tlačnega kuhanja aparat uporabljajte s programom »PARA« na visoko zmogljivost. Ta visoka zmogljivost lahko prismoji hrano, če je v neposrednem stiku z dnom notranjega lonca. Zato uporabite držalo za parni štedilnik, kovinsko košaro ali stekleno / keramično posodo, ki se prilega notranjemu loncu.

JOGURT

Za izdelavo domačega jogurta uporabite pasterizirano mleko. Če uporabljate sveže mleko (ki ni pasterizirano), ga pred pripravo jogurta segrejte na 70 do 80 °C in nato ga hitro ohladite na 40° do 45 °C. Temperaturo preverjajte s termometrom.

- Če uporabite mleko z več maščobe, bo jogurt na koncu bolj gost.
 - Za izdelavo uporabite kakovostne nesladkane jogurte, ki vsebujejo žive kulture.
 - Za kakovosten rezultat priporočamo uporabo dobro očiščenih, idealno steriliziranih posod, kuhinjskih pripomočkov in skodelic. S tem boste preprečili morebitno razmnoževanje neželenih živih organizmov v mleku.
 - Za enostavno pripravo in rokovanje lahko uporabite skodelice TESLA za pripravo jogurta in silikonski trak TESLA.
1. V 1 liter mlačnega mleka pri 40°C dodajte 2 do 3 žlice jogurta in dobro premešajte.
 2. Mešanico dajte v posodo za kuhanje iz nerjavečega jekla ali v skodelice TESLA za pripravo jogurta. Če za pripravo uporabljate skodelice, v nerjavečo posodo za kuhanje nalijte 0,5 do 1 liter vode. Lahko uporabite stojalo za kuhanje s paro ali silikonski trak TESLA in skodelice dajte v posodo.
 3. Z obračanjem v smeri urinih kazalcev zaprite zgornji pokrov.
 4. Kuha se brez tlaka. Ročico ventila premaknite v položaj »Odzračevanje - Venting«.
 5. Električni kabel priključite v vtičnico 230 V.
 6. Aparat zaprite s pritiskom na gumb za »VKLOP/IZKLOP«.
 7. Na LED zaslonu se prikaže „On“.
 8. Stisnite gumb »JOGURT« in izberite dolžino priprave.
 9. Če želite podaljšati ali skrajšati privzeti čas kuhanja, pritisnite gumb "+" ali "-" in nastavite zeleni čas v korakih po 15 minut.
 10. Z gumbom »ZAGON/PAVZA« vključite kuhanje.
 11. Ko čas kuhanja poteče, aparat zapiska in na prikazovalniku se prikaže „END“ (Konec).
 12. Odprite lonec in dvignite zgornji pokrov natančno navzgor, tako da preostala tekočina kaplja v lonec.

ODLOŽEN ZAGON

To funkcijo uporabite za kuhanje s časovnim zamikom. Te funkcije ne priporočamo za hitro pokvarljiva živila, kot so npr. meso ali ribe, oz. jih pustite več ur brez obdelave na sobni temperaturi. Kuhan riž lahko zaradi daljšega časa namakanja spremeni svojo strukturo v mehko ali pa se lažje prismoji. Tudi kaša, ovsena kaša, penasta in lepljiva živila niso primerna za to funkcijo, saj lahko zamašijo varnostni ventil.

1. Sledite navodilom za dodajanje hrane, prilagodite čas kuhanja, temperaturo ali tlak za katerikoli program, ki ga uporabljate.
2. Izberite zelen program kuhanja, nastavite čas kuhanja, temperaturo ali tlak.
3. Pritisnite gumb "ODLOŽEN ZAGON". Na prikazovalniku se prikaže ura.

4. Če želite podaljšati ali skrajšati privzeti čas kuhanja, pritisnite gumb "+" ali "-" in nastavite zeleni čas korakoma po 15 minut.
5. Pritisnite gumb "START/PAVZA" in na zaslonu se bo odšteval preostali čas do zagona programa. Izbrani program se bo samodejno začel, ko nastavljen čas zamika poteče.
6. Funkcije "ZAGON Z ZAMIKOM" ni mogoče uporabiti s "CVRTJE" in "JOGURT".

VZDRŽEVANJE TEMPERATURE

Ta način je privzeto vključen pri vseh funkcijah kuhanja pod pritiskom, razen za "SOUS VIDE", "JOGURT", "CVRTJE" in programe za vroč zrak. Če želite izklopiti funkcijo "VZDRŽEVANJE TEMPERATURE", po izbiri programa kuhanja pritisnite gumb te funkcije in lučka bo ugasnila. Ko je kuhanje končano, aparat samodejno preklopi v način "VZDRŽEVANJE TEMPERATURE", zasveti gumb "VZDRŽEVANJE TEMPERATURE" in hrana ostane topla do 24 ur po končanem kuhanju. Za izhod iz tega načina lahko pritisnete gumb "STOP" oziroma gumb "VZDRŽEVANJE TEMPERATURE".

VROČ ZRAK

Cvrtnik deluje po načelu ogrevanja z vročim zrakom.

- Košare ne polnite z oljem, maščobo za cvrtje ali drugo tekočino.
- Na aparat ničesar ne postavljajte.

Za kuhanje z vročim zrakom morate uporabiti "Košaro za ogrevanje z vročim zrakom". Če poskušate uporabiti »Košaro za ogrevanje z vročim zrakom«, se na zaslonu prikaže obvestilo o napaki "POT" (Lonec). Kuhanja v tem primeru ne boste mogli nadaljevati, dokler ne vstavite "Posodo za kuhanje pod pritiskom". Da se aparat ne pregreje, ventilator deluje še približno 40 sekund potem, ko je kuhanje končano ali prekinjeno.

Če ne izberete in ne zaženete nobenega načina delovanja, se bo lonec oglašil in se samodejno izklopil.

1. V podstavek vstavite "Košaro za ogrevanje z vročim zrakom", nato vanj postavite sestavljen maščobni filter in stojalo ali posodo iz nerjavečega jekla.
2. Za pogrevanje z vročim zrakom hrano postavite na rešetko.
3. Zaklenite pokrov in obrnite ventil za izpuščanje pare tj. v položaj "Odzračevanje - Venting".
4. Električni kabel priključite v vtičnico 230 V.
5. Aparat zaprite s pritiskom na gumb za »VKLOP/IZKLOP«.
6. Na LED zaslonu se prikaže „On“.
7. Stisnite gumb "ROČNE NASTAVITVE" ali izberite enega od programov. Vsak program ima svoj vnaprej nastavljen čas kuhanja in temperaturo.
8. Če želite podaljšati ali skrajšati privzeti čas kuhanja, pritisnite gumb "ČAS/TEMPERATURA" in nastavite zeleni čas v korakih po 1 minuta s pritiskom na gumb "+" ali "-".
9. Če želite spremeniti privzeto temperaturo stisnite gumb "ČAS/TEMPERATURA" in nastavite zeleno temperaturo z gumboma „+“ ali „-“.
10. Z gumbom »ZAGON/PAVZA« vključite kuhanje.
11. Med kuhanjem lahko pritisnete gumb "ZAGON/PAVZA" in odklenite pokrov, pretresite hrano, da se speče enakomerno. Nato ponovno zaprite pokrov in pritisnite gumb "ZAGON/PAVZA" in nadaljujte s kuhanjem.
12. Ko čas kuhanja poteče, aparat zapiska in na prikazovalniku se prikaže „END“ (Konec).
13. Odklenite in snemite pokrov.

KOMBINIRANO KUHANJE

Kombinirano kuhanje vam omogoča hitro kuhanje hrane pod pritiskom in nato praženje na vročem zraku.

1. Hrano kuhajte pod tlakom v nerjaveči posodi.
2. Odstranite nerjavečo posodo za kuhanje iz podstavka.
3. V podstavek dajte "Košaro za ogrevanje z vročim zrakom", nato vanjo postavite sestavljen maščobni filter in stojalo ali košaro za ogrevanje vročega zraka.
4. Dodajte kuhano hrano.
5. Zaklenite pokrov in obrnite ventil za izpuščanje pare tj. v položaj "Odzračevanje - Venting".
6. Pritisnite gumb za vklop in izberite funkcijo "Ročna nastavitvev" ali izberite enega od programov na nadzorni plošči.
7. Z gumboma "+" ali "-" nastavite zeleni čas in temperaturo ogrevanja.
8. Za začetek ogrevanja pritisnite gumb "ZAGON/PAVZA".

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Po vsaki uporabi:

1. Električni kabel izvlecite iz vtičnice na zidu in nato še iz aparata. Pustite, da se aparat popolnoma ohladi.
2. Po vsaki uporabi razstavite in očistite zgornji pokrov, kovinski filter, tlačni ventil in preverite stanje silikonskega tesnila. Če je kovinski filter umazan ali poln umazanije, ga očistite.
3. Posamezne dele operite s toplo milnico. Ne pomivajte teh delov v pomivalnem stroju.
4. Prepričajte se, ali je so zračne cevi čiste, pokrov obrnite proti svetlobi in ga pregledajte.
5. Zračne cevi očistite, če so umazane oz. zamašene. Po potrebi očistite še kovinski filter z majhno krtačo, da odstranite vse delce hrane iz odprtin.
6. Odstranite snemljiv notranji lonec in opremo ter vse operite v blagi raztopini čistilnega sredstva in vode. Notranjo nerjavečo posodo lahko operete v pomivalnem stroju. Košaro za ogrevanje z vročim zrakom, košaro za cvrtje in maščobni filter operite v blagi raztopini čistilnega sredstva in vode.
7. Temeljito posušite vse dele.
8. Če aparata ne uporabljate dalj časa, ga shranite na suhem mestu. Zgornjega pokrova pa ne zapirajte hermetično.
9. **POZOR!** Nikoli ne vlivajte tekočine v ohišje lonca ali aparata ne potaplajte v vodo. Pred uporabo se prepričajte, ali sta aparat in kuhalna posoda popolnoma suha.

OPIS PROGRAMOV

PROGRAM	ČAS		TLAK/TEMPERATURA	
	vnaprej nastavljeno	po izbiri	vnaprej nastavljeno	vnaprej nastavljeno
Ročna nastavitvev (kuhanje pod tlakom)	30 minut	1 minuta do 24 ur	Visoka	Nizek - Visok
Meso	60 minut	1 do 240 minut	Visoka	Nizek - Visok
Juha	30 minut	1 do 120 minut	Visoka	Nizek - Visok
Riž	12 minut	8 do 15 minut	Visoka	Nizek - Visok
Počasno kuhanje	6 ur	15 minut do 24 ur	-	-
Sous vide	2 ur	15 minut do 24 ur	55°C	50 do 95°C

Cvrtje	30 minut	1 do 30 minut	175°C	150/175/190°C
Para	15 minut	2 do 25 minut	Visoka	Nizek - Visok
Jogurt	8 ur	15 minut do 24 ur	Približno 40°C	-
Ročna nastavitvev (vroč zrak)	15 minut	1 do 60 minut	200°C	90 do 220°C
Ocvrt krompirček	20 minut	1 do 60 minut	200°C	90 do 220°C
Steak	25 minut	1 do 60 minut	180°C	90 do 220°C
Riba	18 minut	1 do 60 minut	190°C	90 do 220°C
Pečenje	15 minut	1 do 120 minut	175°C	90 do 220°C
Sušenje	2 ur	30 minut do 12 ur	70°C	30 do 75°C

VPRAŠANJA IN ODGOVORI

Kaj pomeni, ko se na zaslonu prikaže "E3" in aparat preneha delovati?	Aparat je pregret. Verjetno ste ga uporabljali za kuhanje pod pritiskom z premalo količino tekočine ali brez nje. Če se to zgodi, izključite aparat iz omrežja in pustite, da se lonec počasi ohladi (približno 10 minut). Nato odprite aparat, dodajte tekočino, jo programirajte in ponovno začnite kuhati.
Kaj pomeni, če se na zaslonu prikažejo znaki "E1", "E2", "E4", "E5" ali "E6"?	E1: napaka tipala, E2: kratek stik v tokokrogih E4, E5: napaka stikala, E6: kratek stik tipala. Obrnite se na servisno službo TESLA.
Včasih pri kuhanju pod pritiskom opazite, da se v njem na območju tlačnega ventila oblikujejo kapljice kondenzirane vlage. Včasih zaslišite zvok, ki spominja na uhajanje pare, preden ura začne odštevati čas za pripravo hrane. Je kaj narobe?	Ne. Oba dogodka sta običajna in ju je mogoče pričakovati kot sestavni del kuhanja pod pritiskom.
Nehote ste pritisnili napačen gumb in aparat ne omogoča, da pritisnete še desni gumb. Kaj storiti?	Pritisnemo na gumb "STOP". To vam bo omogočilo, da ponovno zaženete in pritisnete pravi gumb.
Ko ste poskušali prilagoditi čas, vam ni uspelo. Kaj je narobe?	Pritisnite gumb "STOP" in začnite znova tako, da izberete zeleno nastavitvev in po potrebi prilagodite čas.
Vidim, da iz zgornjega pokrova uhaja para. Zakaj?	Na zgornji pokrov ste pozabili namestiti silikonsko tesnilo, modri varnostni ventil ali črni tlačni ventil. Če kateri od teh delov ni na pravem mestu, se pritisk ne bo povečal in oprema se lahko poškoduje.
Slišim, kako para uhaja iz varnostnega ventila, medtem ko tlak v loncu pa se ne povečuje. Zakaj?	Hitri zaporni ventil je v položaju "Odzračevanje - Venting". Ta ventil mora biti v položaju "Zatesnitev - Sealing", da se zagotovi tlak in zatesni oprema.
Slišim in vidim paro, ki prihaja iz tlačnega ali modrega varnostnega ventila. Zakaj?	Čeprav je vse pravilno sestavljeno, lahko med kuhanjem pride do varnega sproščanja pritiska, kar je v redu.
Čas kuhanja ostane nespremenjen. Zakaj?	Aparat še ni dosegel delovnega tlaka. Odštevavanje se začne takoj, ko je dosežen delovni tlak za pripravo izbrane vrste

	načina kuhanja. Celoten čas priprave hrane se zato lahko nekoliko podaljša.
Včasih je zgornji pokrov težko odpreti. Kaj ga povzroča? Kaj storiti?	Če je pokrov težko odpreti, je v loncu pod tlakom tlačenje morda še vedno pritisk. Odprite tlačni ventil v položaj "Odzračevanje - Venting". Preverite, ali je modri varnostni ventil na zgornjem pokrovu lonca zdrsnil v spodnji položaj.
Včasih hrana po nastavljenem času še ni pripravljena. Ko poskušate zgornji pokrov postaviti na lonec, da lahko hrano kuhate dalj časa, se zgornji pokrov ne zapre. Kako ga zapreti?	Pustite, da se aparat nekoliko ohladi. Če je aparat še vroč, topel zrak v njej ustvarja pritisk, modri varnostni ventil se dvigne in prepreči, da bi zaprli zgornji pokrov. Preden zgornji pokrov namestite nazaj na aparat, se prepričajte, ali je tlačni ventil v položaju "Odzračevanje - Venting". Takoj, ko zaprete zgornji pokrov, premaknite ročico ventila v položaj »Zatesnitev - Sealing«.
Kaj storiti, če hrana, pripravljena v aparatu, vsebuje več tekočine, kot je potrebno?	Ko odstranite zgornji pokrov, pritisnite gumb "Ocvrti" in pustite, da odvečna tekočina izhlapi. Ko boste naslednjič kuhali tovrstno hrano, lahko uporabite manj tekočine.
Hrana ni popolnoma skuhana.	Manjše obroke hrane položite v notranjo odstranljivo košarico. Če je košara prenapolnjena, se lahko hrana ne skuha do konca. Povišajte temperaturo ali čas kuhanja.
Prepričani ste, da ste aparat temeljito očistili, vendar nato opazite da je v loncu ostal še vonj po zadnjem obroku. Kaj je narobe?	Tesnilni obroč pod pokrovom je izdelan iz silikona. Silikon ima veliko odličnih lastnosti, a ena nezaželeno je tudi zadrževanje vonjav. Sčasoma se vsak vonj razblini.
Ali se po vključitvi ne prižge zaslon?	Prepričajte se, ali je električni kabel pravilno priključen in poskusite še druge vtičnice.

PRAKTIČEN NAČIN - primer kuhanja juhe

Ta aparat je idealen za pripravo okusnih juh. Če juhi dodate suh fižol in grah, jih pred tem namočite v vodo.

POZOR! Ne kuhajte pod tlakom juh, ki vsebujejo ječmen, riž, testenine, zrna in posušene jušne mešanice, ker se nagibajo k peni in lahko blokirajo izpustni ventil. Ta živila je treba juhi dodati šele po kuhanju pod pritiskom.

ZA KUHANJE JUHE IN DUŠENJE HRANE LONEC NAPOLNITE MAKSIMALNO DO POLOVICE NJEGOVEGA VOLUMNA.

Piščančja juha

piščanec je lahko zamrznjen
korenasto zelenjavo narežemo na koščke
prepolovljena čebula
3 stroki česna,
prepolovljeni
sol, poper, jušne
začimbe

V posodo za kuhanje korenasto zelenjavo, čebulo česen, sol, poper, začimbe ter prelijte z vodo. Zaprite zgornji pokrov, pritisnite gumb "**Juha**", na LED -prikazovalniku se prikaže "00:30" in začnete kuhati. Naprava se začne segrevati, po doseganju zahtevanega tlaka se začne samodejno kuhanje in odštevanje 30 minut na zaslonu. (Čas kuhanja lahko sami prilagodite, ga podaljšate ali skrajšate glede na vaše potrebe). Po končanem odštevanju pustite, da tlak sam počasi pade.

Druge uporabne recepte boste našli v priloženi tiskani kuharski knjigi in tudi na naših straneh Facebook ali YouTube.

GARANCIJSKI SERVIS

Za upravičeno uveljavitev reklamacije se prosim obrnite na prodajalca, kjer ste izdelek kupili.

Garancija NE VELJA za primer:

- uporabe naprave v namen, kateremu ne služi
- neupoštevanje "Pomembnih varnostnih napotkov" v priročniku za uporabnika.
- elektromehanske ali mehanske poškodbe, nastale zaradi nepravilne uporabe
- je prišlo do škode zaradi naravnih katastrof, kot so: voda, požar, statična elektrika, prenapetost itd..
- je prišlo do škode zaradi nepooblaščenega popravila
- nečitljive serijske številka aparata

IZJAVA O SKLADNOSTI

Mi, INTER-SAT LTD, org. složka, izjavljamo, da je ta oprema v skladu z osnovnimi zahtevami in drugimi ustreznimi določbami standardov in predpisov, ki se nanašajo na tovrstne aparate.



Ta izdelek spolnjuje zahteve Evropske unije.



Če je ta simbol s prečrtanim košem za odpadke na kolesu pritrjen na izdelek pomeni, da je izdelek zajet v Evropsko direktivo 2002/96 / ES. Prosimo, da se pozanimajte za lokalni sistem ločenega zbiranja električnih in elektronskih izdelkov. Upoštevajte lokalne predpise in ne odlagajte dotrajanih izdelkov med običajne gospodinjske odpadke. Pravilen način odstranjevanja vašega starega izdelka bo pomagalo preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Glede na to, da izdelek nenehno razvijamo in izboljšujemo, si pridržujemo tudi pravico do sprememb priročnika. Posodobljeno različico priročnika za uporabnika lahko prevzamete na www.tesla-electronics.eu.

Oblika in specifikacija se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.

Poštovani kupče,
hvala vam što ste odabrali aparat TESLA EliteCook K80 Deluxe.

Prije uporabe aparata pažljivo pročitajte pravila sigurne uporabe i pridržavajte se svih uobičajenih sigurnosnih pravila.

VAŽNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

OVAJ PROIZVOD NAMIJENJEN JE SAMO ZA UPORABU U KUĆANSTVU.

Pročitajte sve upute s razumijevanjem. Nepridržavanje niže navedenih uputa može dovesti do električnog udara, požara, teških ozljeda ili oštećenja imovine. Upozorenja i upute navedene u ovom priručniku za korisnike ne mogu pokriti sve okolnosti i situacije koje bi mogle nastati. Osoba koja rukuje aparatom mora razumjeti da zdrav razum i oprez nisu čimbenici koji se mogu ugraditi u proizvod već se za njih mora pobrinuti onaj tko rukuje aparatom.

Ovo je složeni elektromehanički uređaj i stoga obratite pozor na ove smjernice:

- Ne upotrebljavajte aparat u druge svrhe od onih za koje je namijenjen.
- Nikada ne uključujte prazan aparat.
- Nikada ne stavljajte namirnice i ne ulijevajte tekućinu u tijelo aparata. Namirnicama i tekućinama uvijek se puni samo posuda za kuhanje od nehrđajućeg čelika pod tlakom ili košarica za zagrijavanje vrućim zrakom.
- Nikada ne uranjajte aparat u vodu ili druge tekućine.
- Ne stavljajte veću količinu namirnica od preporučene. Aparat nije namijenjen klasičnom prženju jela (ne puniti posudu uljem). Zdrav način prženja zasniva se na načelu kruženja vrućeg zraka i ne zahtijeva nimalo ili vrlo malo ulja.
- Prije svake uporabe provjerite sigurnosni tlačni ventil kako biste bili sigurni da nije prljav ili blokiran. Očistite prljavštinu iz ispusnih ventila.
- **POZOR!** Za vrijeme kuhanja ili pri otvaranju gornjeg poklopca može doći do jakog okomitog izlaska vruće pare.
- Ne prekrivajte dovod zraka i izlazne otvore za zrak kada aparat radi.
- Ne upotrebljavajte aparat u blizini zapaljivih materijala. Za vrijeme uporabe, osigurajte najmanje 15 cm slobodnog prostora oko aparata.
- Ako aparat radi, ne prekrivajte ni dovod ni odvod zraka.
- Uporaba neoriginalnog pribora, koji ne preporučuje proizvođač aparata, može dovesti do nastanka ozljede ili štete. Upotrebljavajte samo originalni pribor marke TESLA, namijenjen za taj model. Zabranjeni su svi ostali dijelovi ili pribor koji nije namijenjen uporabi s tim aparatom.
- Površina između unutarnje posude i električnog grijača uvijek mora biti čista i suha. Ne dopustite vodi i sličnim tekućinama da prodru u aparat da ne bi došlo do električnog udara ili oštećenja aparata.
- Ne stavljajte aparat na plinski ili električni štednjak ili u zagrijanu pećnicu.
- Aparat kuha pod tlakom. Možete se opariti zbog nepravilne uporabe. Prije uključivanja uvijek provjerite da je aparat dobro zatvoren.
- Prije svake uporabe provjerite dršku i silikonske brtve gornjeg poklopca. Ako pronađete oštećenje, smjesta prestanite upotrebljavati aparat i zamijenite brtvu.
- Želite li osigurati siguran rad i odgovarajuću snagu, zamijenite silikonsku brtvu kad god promijeni

veličinu, otvrdne, deformira se, napukne ili pukne.

- Ne otvarajte aparat sve dok se ne oslobodi sav unutarnji tlak. Ventil za otpuštanje mora biti okrenut u položaj „Venting - Odzračivanje (Ispuštanje pare)”. Ako ventil ne dopušta okretanje gornjeg poklopca, to znači da je aparat još uvijek pod tlakom.
- Pri uporabi aparata u blizini djece, nužna je temeljita kontrola. Ne preporučujemo da djeca samostalno upotrebljavaju aparat.
- Aparat nikada ne upotrebljavajte za kuhanje pod tlakom s uljem (prženje sa zatvorenim poklopcem).
- Ne upotrebljavajte aparat u vrlo toplom, prašnjavom ili vlažnom okruženju ili vani.
- Ne otvarajte i ne popravljajte aparat sami jer se tako izlažete opasnosti od strujnog udara i gubitka jamstva.
- Priključite utikač na aparat pa tek onda priključite kabel na uzemljenu mrežnu utičnicu. Da biste isključili aparat, pritisnite jednom tipku „STOP”, a zatim „UKLJUČI/ISKLJUČI” i odspojite utikač iz utičnice. Provjerite da je kabel za napajanje u potpunosti spojen na oba priključka jer nepravilno spajanje može dovesti do oštećenja ili požara!
- Prije čišćenja iskopčajte kabel za napajanje iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi.
- Proizvođač i uvoznik u Europsku uniju ne odgovaraju za štete prouzročene uporabom aparata kao što su ozljede, opekline, požar, rane, oštećenje drugih stvari i slično.
- Ako je aparat bio upotrebljavan nepravilno ili u profesionalne svrhe ili ako se ne upotrebljava prema uputama iz korisničkog priručnika, jamstvo postaje nevažeće.
- UPOZORENJE: Plastične vrećice upotrijebljene za pakiranje ovog aparata mogu biti opasne. Da biste izbjegli rizik od gušenja, čuvajte te vrećice izvan dosega djece. Te vrećice nisu igračke.

VAŽNE INFORMACIJE O KABELU ZA NAPAJANJE

Da biste smanjili rizik od električnog udara, ne pokušavajte ni na koji način mijenjati konektor kabela. Duljina kabela za napajanje smanjuje rizik od zaplitanja ili spoticanja o kabel.

NE UPOTREBLJAVAJTE APARAT S PRODUŽNIM KABELOM.

Priključite kabel za napajanje isključivo izravno u električnu utičnicu od 230 V.



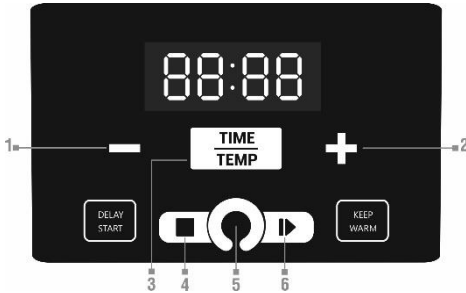
POZOR - VRUĆA POVRŠINA

- Ne stavljajte aparat na zapaljivu površinu.
- Čuvajte aparat izvan dosega zapaljivih i hlapljivih tvari.
- Ne upotrebljavajte aparat blizu ili na površinama osjetljivima na visoke temperature, kao i površinama koje može oštetiti para.
- Da vas pri podizanju gornjeg poklopca ne bi opekla para, poklopac uvijek podižite u smjeru suprotno od sebe. Voda koja kaplje nikada ne smije ući u unutarnji dio aparata.
- Ako aparat radi, temperatura dostupnih površina može biti viša. Kućište, posuda i metalni dijelovi aparata zagrijavaju se kada aparat radi pa budite oprezni!
- Ne pomjerajte vrući aparat. Zbog vrlo vruće tekućine pažljivo premještajte aparat jer se možete opeći vrućim jelom, uljem ili tekućinom. Uvijek upotrebljavajte ručku aparata.
- Ostavite aparat da se potpuno ohladi prije prenošenja i skladištenja.



Pri upotrebi košarice za zagrijavanje vrućim zrakom, provjerite da se filtar za masnoću nalazi na svom mjestu posred košarice i uvijek unutra stavite postolje od nehrđajućeg čelika.

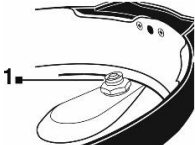
UPRAVLJAJKA PLOČA



- 1 Smanjenje duljine kuhanja/temperature/tlaka
- 2 Povećanje duljine kuhanja/temperature/tlaka
- 3 Prebacivanje između duljine kuhanja/temperature/tlaka
- 4 STOP
- 5 UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
- 6 START/PAUZA

PRIJE PRVE UPORABE

1. Uklonite svu ambalažu za pakiranje.
2. Stavite aparat na ravnu i stabilnu površinu.
3. Pritisnite plavi gumb Zaključaj/otključaj na ručki poklopca. Okrenite poklopac u suprotnom smjeru od kazaljke na satu tako da se strelica na poklopcu poravnava s oznakom za otključavanje na tijelu aparata i skinite poklopac.
4. Skinite i operite pokrov brtve i silikonsku brtvu poklopca u toploj vodi s deterdžentom. Očistite gornji poklopac vlažnom krpom i deterdžentom. Pazite da ne izgubite brtvu i sigurnosni ventil! Ne uranjajte poklopac lonca u vodu. Temeljito isperite i osušite dijelove.
5. Izvadite sve dijelove i pribor iz aparata i operite ih u toploj vodi s deterdžentom za suđe.
6. Obrišite unutarnju i vanjsku stranu tijela aparata vlažnom krpom.
7. **POZOR!** Nikada ne ulijevajte vodu unutar (tijela) aparata i ne uranjajte kabel za napajanje u vodu. Uvijek provjerite da je unutarnja posuda za kuhanje od nehrđajućeg čelika potpuno suha prije nego što ju stavite natrag u tijelo aparata.
8. Provjerite da je aparat spreman za uporabu, da su ventil za otpuštanje tlaka i plavi sigurnosni ventil čisti i da je silikonska brtva gornjeg poklopca pravilno postavljena.
9. Iako metalni i plavi sigurnosni ventil nećete morati čistiti nakon svake uporabe, trebali biste ih redovito provjeravati i po potrebi očistiti. Metalni filtar očistite vlažnom krpom i sredstvom za pranje posuđa.



Skinite malu brtvu s donje strane poklopca plavog sigurnosnog ventila, izvucite plavi ventil na gornjoj strani i operite ga u toploj vodi u koju ste dodali deterdžent. Ponovno montiranje plavog sigurnosnog ventila na gornji poklopac - umetnite plavi sigurnosni ventil užom stranom u otvor poklopca s gornje strane, a zatim s donje strane poklopca stavite mali silikonski prsten (1) na ventil.

POZOR: Nepravilno sastavljanje uzrokuje nedovoljno brtvljenje poklopca i istjecanje pare!

10. Prije i nakon svake uporabe provjerite plavi sigurnosni ventil i mali silikonski prsten, a osobito pri pranju, kako ne bi ispao i izgubio se.
11. Pričvrstite plastični spremnik za kondenzat na stražnju stranu lonca.
12. Pričvrstite spremnik za masnoću na donju stranu aparata.

NAPOMENA: Tijekom prvih nekoliko upotreba može se osjetiti „vruća plastika“. To je potpuno normalno kod novih aparata jer se materijal prvi put zagrijava. Nakon prvih nekoliko uporaba ova će pojava nestati.

OTVARANJE LONCA

Pomaknite ventil u položaj „Venting - Odzračivanje (Ispuštanje pare)“. Čvrsto primite poklopac, pritisnite plavi gumb za oslobađanje gornjeg poklopca „OTVORI - OPEN“ i okrenite ga suprotno od smjera kazaljki na satu. Budući da u loncu može nastati slabi podtlak, ponekad s poklopcem možete malo podići i unutarnju posudu od nehrđajućeg čelika.

ZATVARANJE LONCA

Prije zatvaranja lonca provjerite da je silikonska brtva ispravno postavljena po cijelom obodu gornjeg poklopca i da je postavljen plavi sigurnosni ventil. Čvrsto primite poklopac i okrenite ga u smjeru kazaljki na satu sve dok ne čujete klik i zvučni signal. Oznaka na gornjem poklopcu bit će poravnata s oznakom na tijelu lonca.

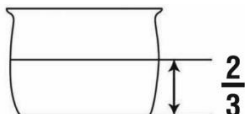
Funkciju „PRŽENJE“ treba upotrebljavati bez gornjeg poklopca.

Ako je silikonska brtva oštećena, nikada ne nastavljajte s kuhanjem!

NIKADA NE KUHAJTE BEZ POSUDE ZA KUHANJE

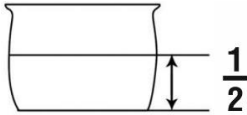
Prije nego što u aparat umetnete posudu za kuhanje, provjerite da je vanjska strana te posude za kuhanje potpuno suha. Nakon što umetnete unutarnji lonac od nehrđajućeg čelika na postolje lonca, lagano ga okrećite kako biste osigurali dobar kontakt između unutarnje posude i grijača na dnu lonca. Provjerite da je filter za odzračivanje čist. Ako nije, očistite otvor da biste uklonili začepljenje. Pri kuhanju namirnica poput suhog graha, graška ili leće, preporučujemo da ih prethodno namočite. Tijekom kuhanja ove namirnice mogu se pjeniti i povećati volumen te bi mogle uzrokovati začepljenje ventila za odzračivanje. Nikada ne kuhajte jabuke, brusnice, rabarbaru, tjesteninu i suhe mješavine juha pod tlakom.

- **Pazite da posudu za kuhanje od nehrđajućeg čelika ne napunite iznad oznake MAX PRESSURE COOK.**



Pri kuhanju namirnica koje se pjene ili povećavaju volumen, poput riže, mahuna, graha, graška, leće, sušenog povrća ili namirnica koje su uglavnom tekuće, poput nekih juha, nikada ne napunite lonac više od polovice zapremine!

- **Pazite da pri kuhanju riže posudu za kuhanje od nehrđajućeg čelika ne napunite iznad oznake MAX RICE CUP 1/2.**



Pri kuhanju riže ne prekoračujte oznaku MAX RICE CUP $\frac{1}{2}$.

Nikada ne pokušavajte otvoriti gornji poklopac dok se aparat ne ohladi i ne oslobodi se sav unutarnji tlak. Otežano okretanje poklopca ukazuje na to da je aparat još uvijek pod tlakom. Nakon što se oslobodi sva para, past će tlak te će se gornji poklopac moći lako okretati.

KAKO UPOTREBLJAVATI LONAC APARATA KOD KUHANJA POD TLAKOM

Prije nego što počnete kuhati, pročitajte odjeljak „VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE“ i uvijek provjerite da je aparat pravilno sastavljen. Za kuhanje pod tlakom potrebno je upotrebljavati „Posudu za kuhanje od nehrđajućeg čelika za kuhanje pod tlakom“. Ako pokušate upotrijebiti košaricu za zagrijavanje vrućim zrakom, na zaslonu će se pojaviti poruka o pogrešci „POT“ (lonac) i nećete moći nastaviti s kuhanjem sve dok ne umetnete „Posudu za kuhanje pod tlakom“. Ako poklopac nije pravilno postavljen i zatvoren, na zaslonu će se pojaviti poruka o pogrešci „LID“ (poklopac) i nećete moći nastaviti s kuhanjem sve dok pravilno ne zatvorite i osigurate poklopac. Ako nije odabran niti pokrenut nijedan način rada, tlačni lonac će zapištati i automatski se isključiti.

1. Stavite aparat na suhu i ravnu površinu.
 2. Čvrsto primite poklopac i okrećite ga u smjeru kazaljki na satu sve dok ne čujete klik i dok se oznaka na gornjem poklopcu ne poravna s oznakom zatvaranja na tijelu lonca.
 3. Pomaknite ventil u položaj „Brtvljenje - Sealing“.
 4. Odaberite odgovarajući gumb unaprijed postavljene vrste kuhanja na upravljačkoj ploči, podesite duljinu i tlak (visoki/niski) ili temperaturu kuhanja.
 5. Proces kuhanja pokrećete pritiskom gumba „START/PAUZA“.
 6. Kada se aparat zagrije, može se ispustiti zrak oko crnog ventila za odzračivanje. Nakon što je lonac postigao dobar tlak, gornji se poklopac blokira protiv otvaranja i počinje odbrojavanje vremena kuhanja.
 7. Tijekom kuhanja ponekad možete primijetiti ispuštanje pare kroz plavi sigurnosni ili crni ventil za odzračivanje. To je u redu.
 8. U redu je i ako tijekom kuhanja čujete kako se lonac zagrijava i isključuje, radi reguliranja tlaka u loncu.
 9. Kad istekne vrijeme kuhanja, aparat će zapištati, na zaslonu će se prikazati „00:00“ i aparat će prijeći u način rada „ODRŽAVANJE TEMPERATURE“ ako je ovaj način rada bio uključen prije početka kuhanja. Ako način rada „ODRŽAVANJE TEMPERATURE“ nije bio uključen, lonac će nakon kuhanja zapištati, a na zaslonu će se pojaviti „END“ (kraj).
 10. Nakon što se tlak sam snizi ili nakon što ga vi brzo smanjite okretanjem u položaj „Odzračivanje - Venting“, vidjet ćete da je plavi sigurnosni ventil u gornjem poklopcu u donjem položaju, pažljivo okrenite gornji poklopac u smjeru suprotnom od kazaljki na satu i podignite ga ravno prema gore kako bi preostala tekućina kapnula u lonac.
 11. **OPREZ:** para ili vruća tekućina mogu uzrokovati opekline.
 12. Nakon završetka kuhanja, odspojite kabel za napajanje iz električne utičnice, a zatim iz aparata.
 13. Prije čišćenja ostavite aparat da se potpuno ohladi.
- Okretanje ventila za ispuštanje pare „Venting - Odzračivanje (Ispuštanje pare)“ nije obavezno ako kuhate kombinirano. Pojednosti potražite u odjeljku „SMANJIVANJE TLAKA“.
 - Tijekom kuhanja iz aparata može izlaziti para sve dok se aparat ne ohladi te postoji opasnost od opeklina.

Za vrijeme kuhanja ili pri otvaranju gornjeg poklopca može doći do jakog okomitog izlaska vruće pare. Budite oprezni!

OTPUŠTANJE TLAKA

Brzo otpuštanje tlaka

Ta se metoda primjenjuje pri kuhanju povrća, morskih plodova i druge fine hrane. Po isteku vremena kuhanja, pritisnite gumb „STOP“ i odmah pomaknite ručicu crnog ventila u položaj „Odzračivanje - Venting“. Čut ćete paru koja izlazi i za 2 do 3 minute tlak će se spustiti. Pad tlaka bit će vidljiv i na plavom sigurnosnom ventilu za odzračivanje koji će biti u donjem položaju.

Sporo otpuštanje tlaka

Spontani pad tlaka primjenjuje se pri kuhanju hrane poput mesa, juha i žitarica. Po isteku vremena kuhanja, ostavite ručicu crnog ventila u položaju „Brtvljenje - Sealing“. Aparat se polako hladi, a plavi sigurnosni ventil prelazi u donji položaj.

Dok u aparatu postoji tlak (plavi sigurnosni ventil nalazi se u gornjem položaju), ne nagnjite se nad aparatom jer može izaći vruća para.

RUČNO POSTAVLJANJE

Upotrebljavaju se za ručno programiranje razine tlaka i vremena kuhanja prema vašem omiljenom receptu ili želji. Postavljanje vlastitog vremena kuhanja idealno je za kuhanje mesa ili peradi teže od 1.5 kg.

1. Stavite hranu u posudu za kuhanje od nehrđajućeg čelika.
2. Zatvorite gornji poklopac okretanjem u smjeru kazaljki na satu.
3. Postavite ručicu ventila u položaj „Brtvljenje - Sealing“.
4. Priključite kabel za napajanje u utičnicu od 230 V.
5. Uključite aparat pritiskom gumba „UKLJUČI/ISKLJUČI“.
6. Na LED zaslonu prikazuje se „ON“ (uključeno).
7. Pritisnite gumb „RUČNO POSTAVLJANJE“ i odaberite duljinu kuhanja.
8. Želite li povećati ili smanjiti početno vrijeme kuhanja, pritisnite gumb „VRIJEME/TEMPERATURA“ i u koracima od 1 minute postavite željeno vrijeme pritiskom gumba „+“ ili „-“.
9. Želite li promijeniti tlak, pritisnite gumb „VRIJEME/TEMPERATURA“ i postavite željeni visoki „Hi“ ili niski „Lo“ tlak pritiskom gumba „+“ ili „-“.
10. Pritiskom gumba „START/PAUZA“ pokrećete kuhanje.
11. Nakon istekla vremena kuhanja aparat će zapištati, na zaslonu će se prikazati „00:00“ i aparat će se automatski prebaciti u način rada „ODRŽAVANJE TEMPERATURE“.
12. Ostavite da se tlak prirodno otpusti ili ga brzo otpustite pomakom ručice ventila u položaj „Odzračivanje - Venting“.
13. Otvorite aparat i podignite gornji poklopac ravno prema gore tako da preostala tekućina otkaplje u lonac.

SPORO KUHANJE

Kod sporog kuhanja meso neće poprimiti smeđu boju kao kada se peče na tavi ili u pećnici. Meso i perad nije potrebno prepržiti prije sporog kuhanja, ali možete ako vam je tako ukusnije. Prženje mljevene govedine, slanine i kobasica prije sporog kuhanja može biti poželjno ako želite odstraniti višak masnoće iz mesa. Izbjegavajte otvaranje lonca tijekom sporog kuhanja jer to uzrokuje znatan gubitak topline i pare. Ako lonac morate često otvarati, napravite to što je brže moguće. Neke

namirnice, na primjer mrkvu, krumpir i repu, potrebno je kuhati dulje od mesa i zato ih prije dodavanja mesu narežite na manje komadiće.

1. Stavite namirnice u posudu za kuhanje od nehrđajućeg čelika.
2. Zatvorite gornji poklopac okretanjem u smjeru kazaljki na satu.
3. Kuha se bez tlaka; postavite ručicu ventila u položaj „Odzračivanje - Venting“.
4. Priključite kabel za napajanje u utičnicu od 230 V.
5. Uključite aparat pritiskom gumba „UKLJUČI/ISKLJUČI“.
6. Na LED zaslonu prikazuje se „ON“ (uključeno).
7. Pritisnite gumb „SPORO KUHANJE“ i odaberite duljinu kuhanja.
8. Želite li povećati ili smanjiti početno vrijeme kuhanja, pritisnite gumb „+“ ili „-“ i u koracima od 15 minuta postavite željeno vrijeme.
9. Pritiskom gumba „START/PAUZA“ pokrećete kuhanje.
10. Nakon istekla vremena kuhanja aparat će zapištati, na zaslonu će se prikazati „00:00“ i aparat će se automatski prebaciti u način rada „ODRŽAVANJE TEMPERATURE“.
11. Otvorite aparat i podignite gornji poklopac ravno prema gore tako da preostala tekućina otkaplje u lonac.

SOUS VIDE (KUHANJE U VAKUUMU)

Kuhanje u vakuumu pravo je kuharsko umijeće! Iako se u osnovi radi o vrlo jednostavnom načinu kuhanja, taj način kuhanja često upotrebljavaju gurmanski kuhari za pripremu složenih jela, bogatih predjela i povrća. No sada i vi možete kuhati jela za pet zvjezdica u svojoj kuhinji.

- Debljina mesa, peradi i ribe određuje vrijeme kuhanja. Kada izvadite jelo iz vrećice, uzmite toplomjer i provjerite je li bila dosegnuta sigurna unutarnja temperatura.
 - Sigurnost namirnica pri obradi i kuhanju uvijek je na prvom mjestu. Ako niste sigurni je li nešto pravilno kuhano, kuhajte još 30 minuta da biste sigurno pasterizirali jaje ili perad.
 - Prženje nakon kuhanja dat će namirnicama hrskavu teksturu. Nakon dovršetka kuhanja, ulijte ulje na zagrijanu tavu i brzo prepržite kuhano meso, po 30 sekundi sa svake strane.
 - Povrće će se brže skuhati ako je narezano na male, tanke komadiće.
 - Voće se može kuhati u vakuumu za pripremu juha, pirea, sirupa itd. Kuhajte od 2 do 2½ sata na 70°C i ostavite da se ohladi u plastičnoj vrećici prije daljnje uporabe.
 - Za kuhanje namirnica uvijek upotrebljavajte plastične vrećice za vakuumiranje bez BPA.
1. Zatvorite namirnice u vakuumiranu vrećicu prikladne veličine.
 2. Stavite namirnice u posudu za kuhanje od nehrđajućeg čelika.
 3. Dodajte dovoljno vode u lonac kako biste bili sigurni da je hrana potpuno uronjena i stavite zatvorenu vrećicu u vodu sobne temperature.
 4. Zatvorite gornji poklopac okretanjem u smjeru kazaljki na satu.
 5. Kuha se bez tlaka; postavite ručicu ventila u položaj „Odzračivanje - Venting“.
 6. Priključite kabel za napajanje u utičnicu od 230 V.
 7. Uključite aparat pritiskom gumba „UKLJUČI/ISKLJUČI“.
 8. Na LED zaslonu prikazuje se „ON“ (uključeno).
 9. Pritisnite gumb „SOUS VIDE“.
 10. Želite li povećati ili smanjiti početno vrijeme kuhanja, pritisnite gumb „VRIJEME/TEMPERATURA“ i u koracima od 15 minuta postavite željeno vrijeme pritiskom gumba „+“ ili „-“.
 11. Želite li promijeniti početnu temperaturu (55 °C), pritisnite gumb „VRIJEME/TEMPERATURA“ i u koracima od 15 minuta postavite željeno vrijeme pritiskom gumba „+“ ili „-“.
 12. Pritiskom gumba „START/PAUZA“ zagrijte vodu. Na zaslonu će se prikazati „PRE“, što znači da je

- u tijeku predgrijavanje.
13. Kada voda postigne odgovarajuću temperaturu, aparat će zapištati i početi odbrojavati vrijeme kuhanja.
 14. Nakon isteka vremena kuhanja, aparat će zapištati, a na zaslonu će se prikazati „END“ (kraj).
 15. Otvorite aparat i podignite gornji poklopac ravno prema gore tako da preostala tekućina otkaplje u lonac.
 16. Pažljivo izvadite vrećicu iz vode i uživajte u svom jelu.

PRŽENJE

Program „PRŽENJE“ obično se upotrebljava za meso, povrće i perad, za popržiti/dodatno popeći npr. meso ili luk, obično prije kuhanja pod tlakom ili sporog kuhanja, za smanjenje količine tekućine nakon kuhanja ili za postizanje punog okusa umaka za hranu.

Tijekom programa „PRŽENJE“ ne upotrebljavajte gornji poklopac.

1. U posudu za kuhanje od nehrđajućeg čelika dodajte malo ulja.
2. Priključite kabel za napajanje u utičnicu od 230 V.
3. Uključite aparat pritiskom gumba „UKLJUČI/ISKLJUČI“.
4. Na LED zaslonu prikazuje se „ON“ (uključeno).
5. Pritisnite gumb „PRŽENJE“ i odaberite duljinu kuhanja.
6. Želite li povećati ili smanjiti početno vrijeme kuhanja, pritisnite gumb „VRIJEME/TEMPERATURA“ i u koracima od 1 minute postavite željeno vrijeme pritiskom gumba „+“ ili „-“.
7. Želite li promijeniti početnu temperaturu, pritisnite gumb „VRIJEME/TEMPERATURA“ i postavite željenu temperaturu pritiskom gumba „+“ ili „-“. Niža: 150°C / Srednja: 175°C / Viša: 190°C.
8. Pritiskom gumba „START/PAUZA“ pokrećete kuhanje. Na zaslonu će se prikazati „PRE“, što znači da je u tijeku predgrijavanje.
9. Kada ulje postigne odgovarajuću temperaturu, aparat će zapištati i početi odbrojavati vrijeme kuhanja.
10. Stavite namirnice u posudu za kuhanje od nehrđajućeg čelika.
11. Nakon isteka vremena kuhanja, aparat će zapištati, a na zaslonu će se prikazati „END“ (kraj).
12. Kada ste popržili / dodatno popekli ono što ste htjeli, pritisnite gumb „START/PAUZA“ i odaberite daljnji program. Ostavite aparat da se hladi 2 - 3 minute po dovršetku funkcije „PRŽENJE“ prije nego što počnete kuhati pod tlakom.

PARA

Gumb „PARA“ namijenjen je kuhanju na pari. Na pari možete kuhati, na primjer, povrće i morske plodove ili na stalku za kuhanje na pari od nehrđajućeg čelika možete zagrijati jelo.

1. Stavite stalak za kuhanje na pari u posudu za kuhanje od nehrđajućeg čelika.
2. Dodajte potrebnu količinu vode u posudu za kuhanje od nehrđajućeg čelika, a najmanje 1 litru. Stalak za kuhanje na pari ne smije biti potpuno uronjen u vodu.
3. Stavite namirnice u posudu za kuhanje od nehrđajućeg čelika.
4. Zatvorite gornji poklopac okretanjem u smjeru kazaljki na satu.
5. Postavite ručicu ventila u položaj „Brtvljenje - Sealing“.
6. Priključite kabel za napajanje u utičnicu od 230 V.
7. Uključite aparat pritiskom gumba „UKLJUČI/ISKLJUČI“.
8. Na LED zaslonu prikazuje se „ON“ (uključeno).
9. Pritisnite gumb „PARA“ i odaberite duljinu kuhanja.
10. Želite li povećati ili smanjiti početno vrijeme kuhanja, pritisnite gumb „VRIJEME/TEMPERATURA“ i

- u koracima od 1 minute postavite željeno vrijeme pritiskom gumba „+“ ili „-“.
14. Želite li promijeniti tlak (količinu) pare, pritisnite gumb „VRIJEME/TEMPERATURA“ i postavite željeni visoki „Hi“ ili niski „Lo“ tlak pritiskom gumba „+“ ili „-“.
 11. Pritiskom gumba „START/PAUZA“ pokrećete kuhanje.
 12. Nakon istekla vremena kuhanja aparat će zapištati, na zaslonu će se prikazati „00:00“ i aparat će se automatski prebaciti u način rada „ODRŽAVANJE TEMPERATURE“.
 13. Ostavite da se tlak prirodno otpusti ili ga brzo otpustite pomakom ručice ventila u položaj „Odzračivanje - Venting“. Po završetku kuhanja povrća i morskih plodova upotrijebite brzo ispuštanje pare kako se hrana ne bi prekuhala.
 14. Otvorite aparat i podignite gornji poklopac ravno prema gore tako da preostala tekućina otkaplje u lonac.

Za razliku od drugih funkcija kuhanja pod tlakom, tijekom programa „PARA“ aparat radi punom snagom. Ta velika snaga može spaliti hranu ako je hrana u izravnom dodiru s dnom unutarnjeg lonca. Stoga upotrijebite držač za kuhanje na pari, metalnu košaricu ili staklenu/keramičku posudu koja može stati u unutarnji lonac.

JOGURT

Za izradu domaćeg jogurta upotrijebite pasteurizirano mlijeko. Ako upotrebljavate nepasteurizirano (svježe) mlijeko, zagrijte ga prije pripreme jogurta na 70 do 80 °C, a zatim ga brzo ohladite na 40 do 45 °C, provjeravajući temperaturu termometrom.

- Ako upotrebljavate masnije mlijeko, dobiveni jogurt bit će gušći.
 - Za izradu upotrebljavajte kvalitetne nezaslađene jogurte koji sadrže prave žive kulture.
 - Za kvalitetan rezultat preporučujemo upotrebu čistih, idealno steriliziranih posuda, kuhinjskog pribora i šalica. Tako ćete osigurati da ne dođe do razmnožavanja neželjenih organizama u mlijeku.
 - Za jednostavnu pripremu i rukovanje možete upotrebljavati čaše za izradu jogurta i silikonski remen marke TESLA.
1. U 1 litru mlakog mlijeka temperature 40 °C dodajte 2 do 3 žlice jogurta i dobro promiješajte.
 2. Stavite smjesu u posudu za kuhanje od nehrđajućeg čelika ili u šalice za pripremu jogurta marke TESLA. Ako za izradu upotrebljavate šalice, ulijte u posudu za kuhanje od nehrđajućeg čelika 0,5 do 1 litru vode; možete upotrijebiti stalak za kuhanje na pari ili silikonski remen TESLA i staviti šalice u posudu za kuhanje.
 3. Zatvorite gornji poklopac okretanjem u smjeru kazaljki na satu.
 4. Kuha se bez tlaka; postavite ručicu ventila u položaj „Odzračivanje - Venting“.
 5. Prikjučite kabel za napajanje u utičnicu od 230 V.
 6. Uključite aparat pritiskom gumba „UKLJUČI/ISKLJUČI“.
 7. Na LED zaslonu prikazuje se „ON“ (uključeno).
 8. Pritisnite gumb „JOGURT“ i odaberite duljinu kuhanja.
 9. Želite li povećati ili smanjiti početno vrijeme kuhanja, pritisnite gumb „+“ ili „-“ i u koracima od 15 minuta postavite željeno vrijeme.
 10. Pritiskom gumba „START/PAUZA“ pokrećete kuhanje.
 11. Nakon isteka vremena kuhanja, aparat će zapištati, a na zaslonu će se prikazati „END“ (kraj).
 12. Otvorite aparat i podignite gornji poklopac ravno prema gore tako da preostala tekućina otkaplje u lonac.

ODGOĐENI POČETAK

Ovu funkciju upotrijebite ako želite da kuhanje počne kasnije. Ne preporučujemo upotrebljavati ovu funkciju za hranu koja se brzo kvari, poput mesa ili ribe, budući da će hrana biti ostavljena nekoliko sati bez nadzora na sobnoj temperaturi. Kuhana riža može promijeniti strukturu u meku zbog duljeg vremena namakanja ili će lakše zagorjeti. Također, za ovu funkciju nisu prikladne kaše, zobene pahuljice te pjenasta i ljepljiva hrana jer mogu začepiti sigurnosni ventil.

1. Slijedite upute za dodavanje hrane i prilagodite vrijeme kuhanja, temperaturu ili tlak za bilo koji program koji upotrebljavate.
2. Odaberite željeni program kuhanja i postavite vrijeme kuhanja, temperaturu ili tlak .
3. Pritisnite gumb „ODGOĐENI POČETAK“. Na zaslonu će se prikazati brojač vremena.
4. Želite li povećati ili smanjiti početno vrijeme odgode (30 minuta), pritisnite gumb „+“ ili „-“ i u koracima od 15 minuta postavite željeno vrijeme odgode.
5. Pritisnite gumb „START/PAUZA“ i na zaslonu će se odbrojavati vrijeme preostalo do pokretanja programa. Pokretanje željenog programa počinje automatski, čim istekne odbrojavanje vremena.
6. „ODGOĐENI POČETAK“ ne može se upotrijebiti s programima „PRŽENJE“ i „JOGURT“.

ODRŽAVANJE TEMPERATURE

Ovaj je način u zadanim postavkama uključen za sve funkcije kuhanja pod tlakom osim programa „KUHANJE U VAKUUMU“, „JOGURT“, „PRŽENJE“ i programa s vrućim zrakom. Želite li isključiti funkciju „ODRŽAVANJE TEMPERATURE“, pritisnite gumb „ODRŽAVANJE TEMPERATURE“ nakon odabira programa kuhanja i žaruljica će se ugasiti. Nakon završetka kuhanja, aparat prelazi u način rada „ODRŽAVANJE TEMPERATURE“, počinje svijetliti gumb „ODRŽAVANJE TEMPERATURE“, a hrana ostaje topla do 24 sata nakon završetka kuhanja. Ovaj način rada možete isključiti pritiskom gumba „STOP“ ili „ODRŽAVANJE TEMPERATURE“.

VRUĆI ZRAK

Friteza radi na načelu zagrijavanja pomoću toplog zraka.

- Ne puniti košaricu uljem, mašću za prženje ili drugom tekućinom.
- Ne stavljajte ništa na fritezu.

Za kuhanje toplim zrakom potrebno je upotrijebiti košaricu za zagrijavanje toplim zrakom. Ako pokušate upotrijebiti tlačnu posudu za kuhanje, na zaslonu će se pojaviti poruka o pogrešci „POT“ (lonac) i nećete moći nastaviti s kuhanjem sve dok ne umetnete košaricu za zagrijavanje vrućim zrakom. Radi sprječavanja pregrijavanja, ventilator aparata radi približno 40 sekundi od trenutka zaustavljanja ili završetka kuhanja.

Ako nije odabran niti pokrenut nijedan način rada, aparat će zapištati i automatski se isključiti.

1. Umetnite košaricu za zagrijavanje vrućim zrakom u tijelo aparata, a zatim u nju stavite sastavljeni filter za masnoću i stalak od nehrđajućeg čelika ili košaric za prženje.
2. Stavite hranu na rešetku za zagrijavanje vrućim zrakom.
3. Zaključajte poklopac i okrenite ventil za ispuštanje pare u položaj „Odzračivanje - Venting“.
4. Priključite kabel za napajanje u utičnicu od 230 V.
5. Uključite aparat pritiskom gumba „UKLJUČI/ISKLJUČI“.
6. Na LED zaslonu prikazuje se „ON“ (uključeno).
7. Pritisnite gumb „RUČNO POSTAVLJANJE“ ili odaberite neki od programa. Svaki program ima vlastitu unaprijed postavljenu duljinu kuhanja i temperaturu.

8. Želite li povećati ili smanjiti početno vrijeme kuhanja, pritisnite gumb „VRIJEME/TEMPERATURA“ i u koracima od 1 minute postavite željeno vrijeme pritiskom gumba „+“ ili „-“.
9. Želite li promijeniti temperaturu, pritisnite gumb „VRIJEME/TEMPERATURA“ i postavite željenu temperaturu pritiskom gumba „+“ ili „-“.
10. Pritiskom gumba „START/PAUZA“ pokrećete kuhanje.
11. Tijekom kuhanja možete pritisnuti gumb „START/PAUZA“, otključati poklopac i protresti hranu za ujednačeno pečenje. Zatim ponovno zatvorite poklopac i pritisnite gumb „START/PAUZA“ za nastavak kuhanja.
12. Kada je kuhanje dovršeno, uređaj će zapištati, a na zaslonu će se pojaviti „END“ (kraj).
13. Otključajte i skinite poklopac.

KOMBINIRANO KUHANJE

Kombinirano kuhanje omogućuje vam da brzo skuhate hranu pod tlakom, a zatim je ispečete vrućim zrakom.

1. Skuhajte hranu pod tlakom u posudi za kuhanje od nehrđajućeg čelika.
2. Izvadite posudu za kuhanje od nehrđajućeg čelika iz tijela aparata.
3. Umetnite košaricu za zagrijavanje vrućim zrakom u tijelo aparata, a zatim u nju stavite sastavljeni filter za masnoću i stalak od nehrđajućeg čelika za zagrijavanje vrućim zrakom.
4. Umetnite skuhanu jelo.
5. Zaključajte poklopac i okrenite ventil za ispuštanje pare u položaj „Odzračivanje - Venting“.
6. Pritisnite gumb za uključivanje i na upravljačkoj ploči odaberite „Ručno postavljanje“ ili odaberite neki od programa.
7. Postavite željeno vrijeme zagrijavanja i temperaturu pritiskom gumba „+“ ili „-“.
8. Pokrenite zagrijavanje pritiskom gumba „START/PAUZA“.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nakon svake uporabe:

1. Odspojite kabel za napajanje iz zidne utičnice, a zatim i iz uređaja. Ostavite aparat da se potpuno ohladi.
2. Nakon svake uporabe rastavite i očistite gornji poklopac, metalni filter, tlačni ventil i provjerite silikonsku brtvu. Ako je metalni filter prljav ili sadrži prljavštinu, očistite ga.
3. Operite pojedinačne dijelove u toploj vodi u koju ste dodali deterdžent. Ne perite te dijelove u perilici posuđa.
4. Provjerite da je cijev za odzračivanje čista tako da držite poklopac uz svjetlo i pregledajte ju.
5. Očistite cijev za odzračivanje ako je blokirana. Ako je potrebno, očistite metalni filter malom četkom da biste uklonili sve čestice hrane iz rupica.
6. Uklonite odvojivi unutarnji lonac i pribor i operite u toploj vodi u koju ste dodali blagi deterdžent. Unutarnji lonac od nehrđajućeg čelika može se prati u perilici posuđa. Košaricu za zagrijavanje vrućim zrakom, košaricu za prženje i filter za masnoću perite samo ručno, u toploj vodi u koju ste dodali blagi deterdžent.
7. Temeljito osušite sve dijelove.
8. Ako aparat nećete upotrebljavati dulje vrijeme, pohranite ga na suho mjesto, ali nemojte čvrsto zatvoriti gornji poklopac.
9. **POZOR!** Nikada ne ulijevajte tekućinu u tijelo samog tlačnog lonca niti ga ne uranjajte u vodu. Prije uporabe, uvijek provjerite da su aparat i posuda za kuhanje potpuno suhi.

POPIS PROGRAMA

PROGRAM	VRIJEME		PRITISAK/ TEMPERATURA	
	unaprijed postavljeno	po izboru	unaprijed postavljeno	unaprijed postavljeno
Ručno postavljanje (kuhanje pod tlakom)	30 minuta	1 minuta do 24 sata	Visoki	Niski - Visoki
Meso	60 minuta	1 do 240 minuta	Visoki	Niski - Visoki
Juha	30 minuta	1 do 120 minuta	Visoki	Niski - Visoki
Riža	12 minuta	8 do 15 minuta	Visoki	Niski - Visoki
Sporo kuhanje	6 sata	15 minuta do 24 sata	-	-
Sous vide	2 sata	15 minuta do 24 sata	55°C	50 do 95°C
Prženje	30 minuta	1 do 30 minuta	175°C	150/175/190°C
Para	15 minuta	2 do 25 minuta	Visoki	Niski - Visoki
Jogurt	8 sati	15 minuta do 24 sata	oko 40°C	-
Ručno postavljanje (vrući zrak)	15 minuta	1 do 60 minuta	200°C	90 do 220°C
Pomfrit	20 minuta	1 do 60 minuta	200°C	90 do 220°C
Odrezak	25 minuta	1 do 60 minuta	180°C	90 do 220°C
Riba	18 minuta	1 do 60 minuta	190°C	90 do 220°C
Pečenje	15 minuta	1 do 120 minuta	175°C	90 do 220°C
Sušenje	2 sata	30 minuta do 12 sata	70°C	30 do 75°C

PITANJA I ODGOVORI

Što znači kada se na zaslonu pojavi „E3“, a aparat prestane raditi?	Uređaj se pregrijao. Vjerojatno ste ga upotrebljavali za kuhanje pod tlakom s malo ili nimalo tekućine. Ako se to dogodi, odspojite aparat iz utičnice i ostavite lonac da se polako ohladi, oko 10 minuta. Zatim otvorite aparat, dolijte tekućinu, programirajte ga i ponovo pokrenite kuhanje.
Što znači ako se na zaslonu pojavi „E1“, „E2“, „E4“, „E5“ ili „E6“?	E1: pogreška senzora, E2: kratki spoj strujnog kruga, E4, E5: pogreška sklopke, E6: kratki spoj senzora. Javite se servisnom odjelu marke TESLA.
Ponekad pri kuhanju pod tlakom primijetim da se u području tlačnog ventila stvaraju kapljice vlage. Ponekad čujem zvuk koji zvuči kao para koja izlazi prije nego što brojač vremena počne odbrojavati vrijeme za pripremu jela. Radim li nešto pogrešno?	Ne. Obje su ove pojave normalne i mogu se očekivati kao dio kuhanja pod tlakom.
Nakon slučajno pritisnutog pogrešnog gumba aparat mi ne dopušta pritisnuti ispravan. Što mogu učiniti?	Pritisnite gumb „STOP“. To će vam omogućiti da počnete ponovo i pritisnete ispravan gumb.
Pri pokušaju postavljanja vremena, vrijeme se nije promijenilo. Što radim pogrešno?	Pritisnite gumb „STOP“ i počnite ponovo odabirom željene postavke i postavljanjem vremena prema potrebi.

Vidim kako iz gornjeg poklopca izlazi para. Zašto?	Zaboravili ste na gornji poklopac staviti silikonsku brtvu, plavi sigurnosni ventil ili crni tlačni ventil. Ako bilo koji od ovih dijelova nije na ispravnom mjestu, neće se stvarati tlak i aparat se može oštetiti.
Čujem kako para izlazi iz ventila za brzo otpuštanje, a tlak u loncu ne raste. Zašto?	Brzozatvarajući ventil nalazi se u položaju „Odzračivanje - Venting“. Ovaj ventil mora biti u položaju „Brtvljenje - Sealing“ da bi se osiguralo stvaranje tlaka i brtvljenje aparata.
Čujem i vidim paru kako izlazi iz tlačnog ili plavog sigurnosnog ventila. Zašto?	Čak i ako je sve pravilno sastavljeno, tijekom kuhanja može doći do sigurnog otpuštanja tlaka i to je u redu.
Ne mijenja se vrijeme kuhanja. Zašto?	Aparat još nije postigao radni tlak. Odbrojavanje vremena počinje čim se postigne radni tlak za pripremu odabrane vrste kuhanja. Ukupno vrijeme pripreme hrane stoga može biti malo duže.
Povremeno se gornji poklopac teško otvara. Što je uzrok tome? Što da radim?	Ako se poklopac teško otvara, u tlačnom loncu još uvijek može postojati tlak. Otvorite tlačni ventil u položaj „Odzračivanje - Venting“. Provjerite da je plavi sigurnosni ventil, koji se nalazi na gornjem poklopcu tlačnog lonca, pao u donji položaj.
Ponekad moje jelo nije gotovo nakon programiranog vremena. Kada pokušam vratiti gornji poklopac na lonac da bi se jelo moglo dulje kuhati, gornji se poklopac ne zatvara. Kako ga mogu zatvoriti?	Pustite aparat da se polako ohladi. Kada je aparat još vruć, topli zrak u njemu stvara tlak pa se plavi sigurnosni ventil podiže i sprječava zatvaranje gornjeg poklopca. Prije nego što ponovo vratite gornji poklopac na aparat, provjerite da je tlačni ventil u položaju „Odzračivanje - Venting“. Kada se gornji poklopac zatvori, pomaknite ručicu u položaj „Brtvljenje - Sealing“.
Što se može učiniti ako hrana pripremljena u aparatu ima više tekućine nego što je potrebno?	Nakon što skinete gornji poklopac, pritisnite gumb „Prženje“ i pustite da višak tekućine ispari. Kada sljedeći put budete kuhali isti recept, upotrijebite manje tekućine.
Jelo nije do kraja kuhano.	Stavite manje količine namirnica u unutarnju odvojivu košaricu. Ako je košarica previše napunjena, namirnice mogu biti nedovoljno pečene. Povećajte temperaturu ili vrijeme pečenja.
Mislim da aparat temeljito čistim, ali ponekad primijetim da se miris posljednjeg obroka zadržava u loncu. Što radim pogrešno?	Brtveni prsten ispod poklopca izrađen je od silikona. Silikon ima mnogo odličnih svojstava, a jedno od njih je, nažalost, i sklonost zadržavanju mirisa. S vremenom će se svaki miris raspršiti.
Ne svijetli zaslon kada je aparat uključen?	Provjerite da ste pravilno spojili kabel za napajanje i pokušajte s različitim utičnicama.

PRAKTIČNO POSTUPANJE - u slučaju kuhanja juhe

Aparat je idealan za pripremu izvrsnih juha. Ako u juhu dodajete suhi grah i grašak, ne zaboravite ih prethodno namočiti.

POZOR! Ne kuhajte pod tlakom juhe koje sadržavaju ječam, rižu, tjesteninu, žitarice i suhe mješavine za juhe jer se pjene i mogle bi blokirati ventil za odzračivanje. Ove namirnice treba dodati u juhu tek nakon kuhanja pod tlakom.

ZA KUHANJE JUHA I ZA PIRJANJE NAPUNITE LONAC NAJVIŠE DO POLOVICE ZAPREMINE.

Pileći temeljac

pile, može biti zamrznuto korjenasto povrće, izrezano na komade luk, prepolovljen 3 češnja češnjaka, prepolovljena sol, papar, začini za juhu

U posudu za kuhanje dodajte piletinu, korjenasto povrće, luk, češnjak, sol, papar, začine i vodu. Zatvorite gornji poklopac i pritisnite gumb „Juha“. LED zaslon će pokazati „00:30“ i pokrenite kuhanje.

Aparat se počinje zagrijavati i nakon postizanja potrebnog tlaka počinje samostalno kuhanje, uz odbrojanje od 30 minuta na zaslonu (Vrijeme kuhanja možete sami prilagoditi odnosno produžiti ili skratiti prema svojim potrebama).

Kada završi odbrojanje vremena, pustite da pritisak sam padne.

Ostale korisne recepte naći ćete u priloženoj tiskanoj kuharici, kao i na našoj stranici na Facebooku ili kanalu na YouTubeu.

POPRAVAK U JAMSTVENOM ROKU

Za popravak u jamstvenom roku obratite se prodajnom mjestu na kojem se kupili svoj proizvod marke TESLA.

Jamstvo se NE PRIZNAJE u slučajju:

- uporabe aparata u druge svrhe
- nepridržavanja „VAŽNIH SIGURNOSNIH UPUTA“ i ostalih savjeta navedenih u korisničkom priručniku
- elektromehaničkog ili mehaničkog oštećenja zbog nepravilne uporabe
- štete koju nanese prirodne sile kao što su voda, požar, statički elektricitet, prenapon itd.
- štete nastale zbog neovlaštenog popravka
- nečitljivog serijskog broja aparata

IZJAVA O SUKLADNOSTI

Mi, INTER-SAT LTD, org. složka, izjavljujemo da je ovaj uređaj u skladu s bitnim zahtjevima i drugim primjerenim odredbama normi i propisa relevantnih za ovaj tip uređaja.



Ovaj proizvod zadovoljava zahtjeve Europske unije.



Ako je proizvodu pridružen simbol prekrížene kante za smeće, to znači da se na proizvod odnosi europska direktiva 2002/96/EZ. Molimo vas da se informirate o lokalnom sustavu odvojenog prikupljanja električnih i elektroničkih proizvoda. Pridržavajte se lokalnih propisa i ne odlažite stare proizvode u komunalni otpad. Ispravno odlaganje starih proizvoda pomaže spriječiti potencijalne negativne posljedice za životno okruženje i zdravlje ljudi.

S obzirom na to da se proizvod razvija i poboljšava, zadržavamo pravo na prilagodbu korisničkog priručnika. Važeću verziju korisničkog priručnika uvijek ćete naći na www.tesla-electronics.eu.

Dizajn i specifikacije mogu se izmijeniti bez prethodnog upozorenja. Moguće su tiskarske pogreške.

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 - Deaerisire (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.
 - **ATENȚIONARE:** Pungile din plastic utilizate pentru ambalarea acestui aparat pot fi periculoase. Pentru a evita riscul de sufocare, nu lăsați aceste pungii la îndemâna copiilor. Aceste pungii nu sunt jucării.

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 numai direct la o priză electrică 230 V.



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



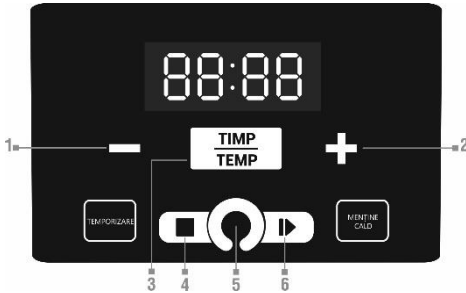
- 1 Capacul oalei
- 2 Supapă pentru eliberarea presiunii
- 3 Baza dispozitivului
- 4 Vas din oțel inoxidabil pentru gătitul sub presiune
- 5 Coș pentru încălzirea cu aer fierbinte
- 6 Grătar din oțel inoxidabil (pentru gătitul sub presiune sau pentru încălzirea cu aer fierbinte)
- 7 Filtru de grăsime (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.



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.

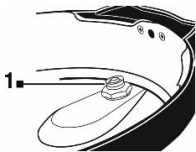
PANOUL DE COMANDĂ



- 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. 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 neetanșeitarea 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.

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.

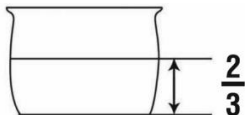
În cazul în care garnitura de etanșare din silicon este deteriorată, nu continuați niciodată gătitul!

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.

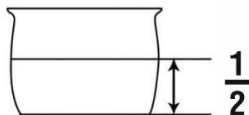
La gătitul alimentelor precum fasolea uscată, mazărea sau linte, vă recomandăm ca mai întâi să le înmuiati. În timpul gătitului, aceste alimente pot produce spumă și își pot mări volumul, ceea ce ar putea bloca supapa de dezaerisire. Nu gătiți niciodată sub presiune mere, afine, revent, paste și amestecuri 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, păstăi, 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 ½.

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 preselecția tipului de gătit de pe panoul de comandă, reglați durata și presiunea (Ridicată/Scăzută) sau temperatura de gătit.
5. Apăsați 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 cârnaților 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. Apăsăți 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. Apăsăți 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. Apăsăți 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 15 grade apăsând butonul „+” sau „-“.
12. Apăsăți 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. Apăsăți 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. Apăsăți 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 gătitului 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 gătit 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. Apăsați 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. Apăsați 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 încapă 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 40 până 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 înmuierie 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. Urmăriți 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” 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 FIERBİNTE

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.
5. 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.
6. Scoateți vasul interior detașabil și accesorile 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.
7. Uscați bine toate componentele.

8. Dacă nu utilizați dispozitivul pentru o perioadă lungă de timp, păstrați-l într-un loc uscat, lăsați capacul superior întredeschis.
9. **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		PRESIUNEA/ TEMPERATURA	
	presetat	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”, „E4”, „E5” sau „E6” pe display?	E1: eroare senzor, E2: scurtcircuit circuit, E4, E5: eroare comutator, E6: scurtcircuit senzor. Contactați departamentul de service TESLA.
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?	Ați uitat să puneți garnitura de etanșare de silicon, supapa de siguranță albastră sau supapa de presiune neagră pe capacul superior. Dacă vreuna dintre aceste piese nu se află la locul său, nu se va crea presiune și poate avea loc deteriorarea dispozitivului.
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?	Dacă capacul se deschide cu greutate, este posibil ca în oală să fie încă presiune. 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.
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	Inelul de etanșare de sub capac este realizat din silicon. Siliconul are multe proprietăți excelente, dar una dintre

mele mâncări rămâne în oală. Ce fac greșit?	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 înmuiați.

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, INTER-SAT LTD, org. složka, 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.



Dacă simbolul coșului cu roată tăiat este atașat la produs, acest lucru înseamnă că produsului este aplicabilă Directiva Europeană 2002/96/CE. 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. Versiunea actuală a Manualului de utilizare poate fi găsită pe www.tesla-electronics.eu.

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

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 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



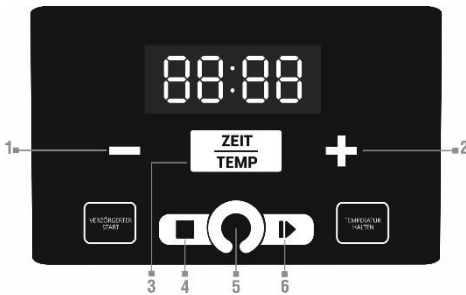
- 1 Topfdeckel
- 2 Überdruckventil
- 3 Gerätebasis
- 4 Edelstahl-Kochbehälter zum Kochen unter Druck
- 5 Korb für Heißluftherwärmung
- 6 Edelstahlrost (für Druckgaren oder Heißluftherwärmung)
- 7 Fettfilter (zum Zusammenbauen leicht auf das Netz drücken)
- 8 Fettbehälter (achten Sie darauf, dass dieser 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.



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

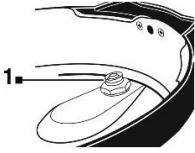
BEDIENFELD



- 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. 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.

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.

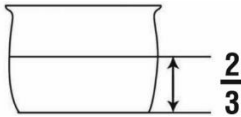
Die Funktion „BRATEN“ sollte ohne den oberen Deckel verwendet werden.

Nicht weiterkochen, sofern die Silikondichtung beschädigt ist!

NIEMALS OHNE KOCHBEHÄLTER KOCHEN

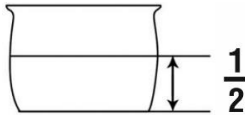
Stellen Sie vor dem Einsetzen des Kochbehälters in das Gerät sicher, dass die Außenseite dieses Kochbehälters vollständig trocken ist. Nachdem Sie den inneren Edelstahltopf in die Topfbasis eingesetzt haben, drehen Sie ihn leicht, um einen guten Kontakt zwischen dem Innenbehälter und dem Heizelement 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 $\frac{1}{2}$ 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 Heißluftwärmer 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

zubereiten. 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 15-Grad-Schritten 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 Dampfabblass, 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 fetthaltigere 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 lauwarmer 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.
6. Die Funktion „VERZÖGERTER START“ kann nicht mit den Programmen „BRATEN“ 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 Heißlufterwärmung“ 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 Heißlufterwärmung“ 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.

1. Setzen Sie den „Korb für Heißlufterwärmung“ in die Basis ein und stellen Sie dann den montierten Fettfilter und das Edelstahlgestell oder den Frittierkorb hinein.
2. Legen Sie die Speisen auf das Rost, um diese mit Heißluft aufzuwärmen.
3. Verriegeln Sie den Deckel und drehen Sie das Dampfablassventil auf 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 „MANUELLE EINSTELLUNGEN“ oder wählen Sie eines der Programme aus. Jedes Programm hat seine eigene voreingestellte Garzeit und Temperatur.
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 die Temperatur zu ändern, drücken Sie die Taste „ZEIT/TEMPERATUR“ und stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ ein.
10. Drücken Sie die Taste „START/PAUSE“, um den Garvorgang zu starten.
11. 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.
12. 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 Heißluftherwärmung“ in die Basis ein und stellen Sie dann den montierten Fettfilter und das Gestell oder den Korb für Heißluftherwärmung 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. 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 Heißluftherwärmung, den Frittierkorb und den Fettfilter nur von Hand in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.
7. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
8. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf, schließen Sie den oberen Deckel nicht fest.
9. **ACHTUNG!** Gießen Sie niemals Flüssigkeit in das Gehäuse des Schnellkochtopfs 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“, „E4“, „E5“ oder „E6“ anzeigt?	E1: Sensorfehler, E2: Kurzschluss des Stromkreises, E4, E5: Schalterfehler, E6: Sensorkurzschluss. Wenden Sie sich an die TESLA-Serviceabteilung.
Manchmal merke ich beim Druckgaren, dass sich im Gerät im Bereich des Druckventils Feuchtigkeitsperlen bilden. Manchmal höre ich ein Geräusch, das sich anhört, als würde Dampf entweichen, bevor der Timer die Zeit für die Zubereitung von Speisen herunterzählt. Mache ich etwas falsch?	Nein. Beide Erscheinungen sind normal und können als Teil des Schnellkochens erwartet werden.
Ich habe aus Versehen die falsche Taste gedrückt und das Gerät möchte mir nicht erlauben, die	Drücken Sie die Taste „STOP“. Dadurch können Sie von vorne beginnen und die richtige Taste drücken.

richtige Taste zu drücken. Was kann ich machen?	
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	Der Dichtungsring unter dem Deckel besteht aus Silikon. Silikon hat viele großartige Eigenschaften und eine davon

Mahlzeit im Topf zurückbleibt. Was mache ich falsch?	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

Hähnchen, 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, INTER-SAT LTD, org. složka, 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.



Wenn dieses Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf einem Produkt angebracht ist, bedeutet dies, dass sich die europäische Richtlinie 2002/96/EG auf das Produkt bezieht. 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. Die aktuelle Version der Bedienungsanleitung finden Sie immer unter www.tesla-electronics.eu.

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

Dear customer,
Thank you for choosing the TESLA EliteCook 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 230 V socket only.



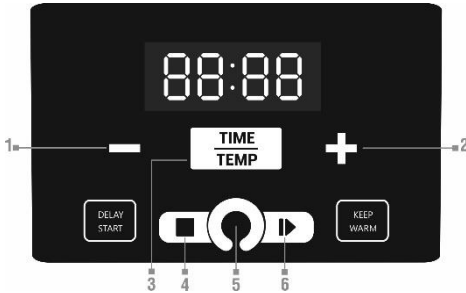
CAUTION, HOT SURFACE

- 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.



When using the basket for heating with hot air, ensure that the grease filter is in place in the middle of the basket and always place the stainless-steel stand inside.

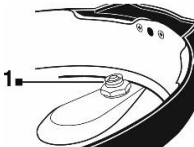
CONTROL PANEL



- 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 on 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. 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 pan to the back of the pressure cooker.
12. Fit the grease drip pan to the bottom of the appliance.

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.

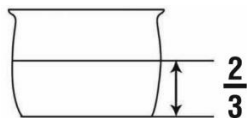
The „SAUTE" function should be used without the top lid.

Never continue cooking if the silicone seal is damaged!

NEVER COOK WITHOUT THE COOKING POT

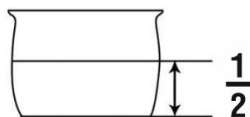
Before placing the cooking pot into the appliance, make sure that the outside of this cooking pot is completely dry. After placing the inner stainless-steel pot into the base of the pressure cooker, rotate it slightly to ensure good contact between the inner pot and the heating element at the bottom 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 $\frac{1}{2}$ 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

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 15-degree 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/sautéing 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 litre. 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" 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. 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.
7. Dry all parts thoroughly.
8. 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.
9. **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.

PROGRAM DESCRIPTION

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", "E4", "E5" or "E6"?	E1: sensor error, E2: circuit short-circuit, E4, E5: switch error, E6: sensor short-circuit. Contact the TESLA service department.
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 escaping before the timer starts counting down the time for food preparation. Am I doing something wrong?	No. Both of these phenomena are normal and can be expected as part of pressure cooking.
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 smell of my last meal has remained in the pressure cooker. What am I doing wrong?	The sealing ring under the lid is made of silicone. Silicone has a lot of great properties and 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.

PROCEDURE IN PRACTICE - 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
- 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, INTER-SAT LTD, org. složka, 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 requirements of the European Union.



When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means that the product is covered by European Directive 2002/96/EC. Please obtain information about the local separate collection system for electrical and electronic products. Please act in accordance with your local regulations and do not dispose of your old products together with your regular 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. The current version of the user manual can always be found at www.tesla-electronics.eu.

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