



TESLA

TESLA EliteCook K70

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

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

- tento uživatelský návod si uschovejte
- správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost
- dodržujte pravidla uvedená v tomto návodu, pro snížení rizika poškození elektrického tlakového hrnce nebo pro případ vašeho zranění

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

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

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

ujistěte se, že je tlakový hrnec před provozem řádně uzavřen.

- Neotvírejte tlakový hrnec, dokud není uvolněn veškerý vnitřní tlak. Uvolňovací ventil musí být otočen do polohy „**Venting - Odvzdušnění (Vypouštění páry)**”.
- Při přemísťování tlakového hrnce postupujte opatrně z důvodů velmi horké kapaliny. Nedotýkejte se horkých povrchů. Vždy používejte rukojeti tlakového hrnce.
- Neodstraňujte ocelový kruh ve víku, který drží silikonové těsnění. Pokud je ocelový kruh poškozen, okamžitě přestaňte přístroj používat a vyměňte jej.
- Povrch mezi vnitřní nádobou a elektronickým ohříváčem by měl být vždy čistý. Nepoužívejte vnitřní nádobu s jinými zdroji tepla.
- Vařte pouze v originální vnitřní nádobě určené pro tento model, nikdy ji nezaměňujte za jinou nádobu.
- Použití příslušenství, které nedoporučuje výrobce, může způsobit zranění.
- Chcete-li zajistit bezpečný provoz a vyhovující výkon, vyměňte silikonový těsnící kruh, pokud se tento zmenšil, ztvrdnul, zdeformoval se, je popraskaný nebo roztrhaný.
- Používejte pouze originální TESLA příslušenství, které je určeno k tomuto modelu. Všechny ostatní části nebo příslušenství, které nejsou určeny k použití s tímto přístrojem, jsou zakázány.
- Při použití tlakového hrnce v blízkosti dětí je nutná důkladná kontrola.
- Nedoporučuje se, aby děti samostatně používaly tlakový hrnec.
- Nepoužívejte toto zařízení k jinému než určenému použití.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Přístroj nikdy nepoužívejte pro tlakové vaření s olejem (fritování s uzavřeným víkem).
- Neotvírejte přístroj dokud se neochladí a všechny vnitřní tlak je uvolněn. Pokud ventil nedovoluje otočnit horní víko, znamená to, že je spotřebič stále pod tlakem.
- Pokud přístroj nepoužíváte nezavírejte pevně horní víko hrnce.
- Nepoužívejte tlakový hrnec v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí.
- Nedotýkejte se částí, které jsou připojeny do elektrické sítě, pokud máte mokré ruce.
- Neopravujte tlakový hrnec, vystavujete se tak nebezpečí poranění elektrickým proudem a ztrátě záruky.
- Nepoužívejte tlakový hrnec, pokud máte mokré ruce nebo nohy.
- Uchovávejte jej z dosahu hořlavých a těžkých látek.
- Pokud tlakový hrnec nepoužíváte, uložte jej na suchém místě, nezavírejte pevně horní víko.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem přístroje jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.

DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

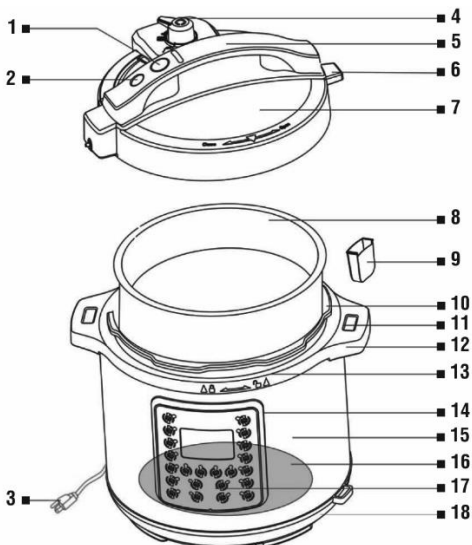
Abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem, nepokoušejte se upravovat konektor kabelu žádným způsobem. Délka napájecího kabelu snižuje riziko zapletení nebo zakopnutí o napájecí kabel.

NEPOUŽÍVEJTE SPOTŘEBIČ S PRODLUŽOVACÍM KABLEM NEBO NAPÁJECÍM ADAPTÉREM.

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

ČÁSTI ELEKTRICKÉHO TLAKOVÉHO HRNCE

1. Tlačítko pro uvolnění horního víka
2. Modrý pojistný ventil
3. 230 V napájecí kabel
4. Páka ventilu pro uvolnění tlaku
5. Držadlo horního víka
6. Plastová zarážka
7. Horní víko
8. Nerezový vnitřní hrnec
9. Nádobka na kondenzát
10. Vnější hrnec
11. Otvor pro odložení horního víka
12. Madlo pro uchopení spotřebiče
13. Horní kruh
14. Ovládací panel
15. Tělo spotřebiče
16. Topné těleso
17. Snímač
18. Dno přístroje



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Vyčistěte kryt víka vlhkým, mýdlovým hadříkem. Neponořujte kryt hrnce do vody. Umyjte těsnící kryt, silikonové těsnění v teplé, mýdlové vodě. Důkladně díly opláchněte a osušte.
3. **POZOR!** Nikdy nenalévejte vodu dovnitř tlakového hrnce a neponořujte napájecí kabel do vody. Vždy se ujistěte se, že je vnitřní nerezová odnímatelná nádoba úplně suchá než ji umístíte zpět do těla tlakového hrnce.
4. Po úvodním vyčištění znovu sestavte horní víko hrnce, nasadte kruh se silikonovým těsněním a také kovový filtr. Při nasazování kovového filtru jej zajistěte přes všechny tři uchycovací spony. Poté jej zatlačte na místo až uslyšíte zvuk zacvaknutí.
5. Nasadte plastovou nádobku pro kondenzát na zadní stranu hrnce.



OTEVŘENÍ HRNCE

Přesuňte ventil do pozice „**Venting - Odvzdušnění (Vypouštění páry)**“. Uchopte pevně víko, stlačte červené 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 zvednout také vnitřní nerezovou nádobu.

UZAVŘENÍ HRNCE

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

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

DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

Aby tlakový hrnec pracoval správně, před každým použitím zkontrolujte:

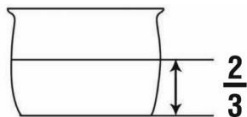
NIKDY NEVAŘTE BEZ VNITŘNÍ ODNÍMATELNÉ NEREZOVÉ NÁDOBY NA VAŘENÍ!

Ujistěte, že vnější strana této nádoby na vaření je úplně suchá před jejím umístěním do těla hrnce. Po vložení vnitřní nerezové nádoby do těla tlakového hrnce s ním lehce otáčejte, aby byl zajištěn dobrý kontakt mezi vnitřní nádobou a topným tělesem na dně hrnce. Zkontrolujte, zda je odvodušňovací filtr čistý. Pokud ne, vyčistěte otvor, abyste odstranili ucpaní. Kovový filtr nemusíte čistit po každém použití, ale měli byste jej pravidelně kontrolovat a v případě potřeby vyčistit.

UPOZORNĚNÍ

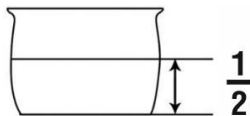
Při vaření potravin jako suché fazole, hrách nebo čočka doporučujeme tyto nejdříve namočit. Během vaření mají tyto potraviny tendenci k pění a mohly by způsobit zablokování odvodušňovacího potrubí. Nikdy nevařte pod tlakem jablka, brusinky, rebarboru, těstoviny a sušené polévkové směsi.

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



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

- **Ujistěte se, že jste nerezovou nádobku na vaření pro vaření rýže nepřeplnili nad značku MAX RICE CUP 1/2.**



Pro vaření rýže nepřekračujte značku MAX RICE CUP $\frac{1}{2}$.

Displej zobrazuje

„0000“

ukončení odpočtu času

„bb“

ukončení tlakové vaření a přechod do režimu „Udržení teploty“

POPIS TLAČÍTEK

TLAČÍTKO

Polévka, Maso, Luštěniny, Drůbež, Rýže, Zrno, Ovesné vločky, Pára

Jogurt

Pomalé vaření

Smažení

Udržení teploty

TEPLOTA

165°C/50 ~ 70 kPa

35°C ~ 43°C

88°C ~ 98°C

135°C ~ 200°C

cca 70°C

Stisknutím tlačítka spustíte program pro vaření. Zatímco se tlak v hrnci vytváří, čas na displeji se nezmění. Tlakový hrnec začne odpočítávat čas až poté, kdy je dosaženo správného tlaku pro stisknuté tlačítko. Vaření můžete kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka „**Udržení teploty/Zrušit**“ a tlakový hrnec poté přejde do pohotovostního režimu.

Předvolby

Toto tlačítko je používáno v kombinaci s tlačítky programů. Pokud např. zvolíte program „**Polévka**“, na displeji se zobrazí čas vaření 25 minut („**P25**“). Pokud poté stisknete ještě jednou tlačítko „**Předvolby**“ změní se čas pro vaření na hodnotu 60 minut („**Více**“) a druhé stisknutí tlačítka předvolby změní čas pro vaření polévky na 20 minut („**Méně**“) a další stisknutí změní čas na 25 minut („**Střed**“).

Tlak

Tlačítko „**Tlak**“ se používá v kombinaci s tlačítky programů. Výchozí pracovní tlak je vysoký tlak, tlačítko „**Tlak**“ přepíná nastavení tlaku mezi „**Vysokým tlakem**“ (50 ~ 70 kPa) a „**Nízkým tlakem**“ (30 ~ 45 kPa) pro funkci tlakového vaření.

Příklad: Nejdříve stiskněte tlačítko „**Rýže**“ a nastavte délku vaření, indikátor „**Vysoký tlak**“ bliká, stiskněte jednou tlačítko „**Tlak**“ a rozsvítí se indikátor „**Nízký tlak**“. Indikátor pětkrát blikne a tlakový hrnec se začne ohřívat. Pokud nestihnete nastavit hodnotu, stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“, probíhající volba se zruší a vy můžete nastavit program znovu.

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

Udržení teploty/Zrušit

Po uplynutí doby vaření (s výjimkou funkce „**Jogurt**“) tlakový hrnec zapípá, přepne se automaticky do režimu „**Udržení teploty**“ a na displeji se zobrazí „**bb**“. „**Udržení teploty**“ by nemělo být používáno déle než 4 hodiny. Kvalita a struktura uvařeného jídla se začne měnit již po 1 hodině. Pro zrušení jakékoliv funkce v kterýkoliv okamžik stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“ až se na LED displeji zobrazí „**,,0000**“.

Smažení

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

Zvolte si požadovanou teplotu ohřevu:

Méně: 135 ~ 160°C

Střed: 160 ~ 180°C

Více: 180 ~ 200°C

Nechte hrnec přehřívát po dobu 3 až 4 minut před vlastním vložením potravin. Po dokončení osmahnutí/restování stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“ a zvolte další program. Nechte tlakový hrnec zchladnout 2 - 3 minuty po ukončení funkce „**Smažení**“, než začnete vařit pod tlakem. Během programu „**Smažení**“ nepoužívejte horní víko.

Pára

Tlačítko „**Pára**“ je určeno pro napařování. Můžete napařovat například zeleninu, mořské plody nebo ohřívát jídlo s držákem pro vaření v páře. Ujistěte se, že páka ventilu je v poloze „**Utěsnění - Sealing**“. Při dokončení vaření zeleniny a mořských plodů použijte rychlé uvolnění páry, aby se jídlo nepřevařilo. K napaření čerstvé nebo zmražené zeleniny použijte 1 ~ 2 šálky (160 ml) vody na 1 ~ 2 minuty. Použijte tlačítka „+“ nebo „-“ pro změnu délky napařování. Na rozdíl od jiných funkcí tlakového vaření pracuje tlakový hrnec během programu „**Pára**“ na plný výkon. Tento vysoký výkon může jídlo spálit, pokud bude jídlo v přímém kontaktu se dnem vnitřního hrnce. Použijte proto prosím držák pro vaření v páře, kovový koš nebo skleněnou/keramickou nádobu, která se vejde do vnitřního hrnce.

Ruční nastavení

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

- Vložte potraviny do nádoby na vaření.
- Zavřete horní víko otáčením ve směru hodinových ručiček.
- Ujistěte se, že páka ventilu je v poloze „**Utěsnění - Sealing**“.
- Zapojte napájecí kabel do 230 V zásuvky.
- Na LED displeji se zobrazí „**0000**“.
- Stiskněte tlačítko „**Ruční nastavení**“ a poté stiskem tlačítka „+“ nastavte požadovaný čas vaření. Každé stisknutí tlačítka prodlužuje dobu vaření o 1 minutu, přidržení tlačítka zrychlí přidávání času. Pokud nastavíte čas vaření např. na 60 minut, na LED displeji se zobrazí „**P60**“. Délku vaření můžete upravit stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.

Pomalé vaření

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

- Vaří se bez tlaku, proto je páka ventilu je v poloze „**Odvzdušnění - Venting**“.
- Výchozí doba vaření je 6 hodin, maximální doba vaření 20 hodin.
- Teplota pomalého vaření je 88°C až 98°C.

- Můžete také ručně nastavit čas pro „**Pomalé vaření**“, v 30 minutových krocích, stisknutím tlačítek „+“ nebo „-“.
- Po uplynutí doby vaření přístroj zapípá a automaticky se přepne do režimu „**Udržování teploty**“.
- Otevřete tlakový hrnec a zvedněte horní víko rovně nahoru tak, aby reziduální kapalina odkapala do hrnce.
- **POZOR:** pára a horká kapalina mohou způsobit popálení.
- Po dokončení vaření odpojte napájecí kabel od elektrické zásuvky a poté od tlakového hrnce.
- Před čištěním nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.

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.

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

Jogurt

- Nalejte do nerezového hrnce 2 litry mléka.
- Uzavřete hrnec, páku ventilu přesuňte do polohy „**Utěsnění - Sealing**“.
- Stiskněte tlačítko „**Jogurt**“, poté stiskněte tlačítko „**Předvolby**“ až na LED displeji bude svítit „boil“.
- Mléko se začne ohřívat na teplotu 72 ~ 83°C, poté se ohřev zastaví a na LED displeji se zobrazí „YOGT“.
- Uvolněte v hrnci tlak a otevřete víko.
- Vyjměte nerezový hrnec a nechte mléko ochladnout na cca 40°C, teplotu kontrolujte teploměrem.
Tip: ochlazení mléka můžete urychlit ochlazením nerezového hrnce v ledové lázni.

Poté vmíchejte do mléka 2 lžičky jogurtu (neslazený, bez ovoce) a vložte nerezový hrnec zpět do těla tlakového hrnce.

- Uzavřete tlakový hrnec, ventil může být v buď v pozici „**Utěsnění - Sealing**“ nebo také v pozici „**Odvzdušnění - Venting**“.
- Stiskněte tlačítko „**Jogurt**“ a poté stiskněte tlačítko „**Předvolby**“, až se na displeji ukáže čas „**08:00**“ pro kultivaci mléka po dobu 8 hodin.
- Po dokončení kultivace odeberte jogurt z nerezového hrnce a uskladněte jej v ledničce.

JAK POUŽÍVAT TLAKOVÝ HRNEC PŘI VAŘENÍ POD TLAKEM

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

1. Tlakový hrnec umístěte na suchý a rovný povrch.
 2. Uchopte pevně víko a otočte jej ve směru hodinových ručiček až uslyšíte cvaknutí a značka na víku ▼ bude zarovnána na značku ▲ na těle hrnce
 3. Přesuňte ventil do polohy „**Utěsnění - Sealing**“
 4. Vyberte příslušné tlačítko předvolby typu vaření na ovládacím panelu, upravte případně čas pro vaření nebo sami ručně nastavte požadovaný čas a tlak (nízký/vysoký).
 5. Když je tlakový hrnec ohříván, vzduch se může uvolňovat kolem odvzdušňovacího ventilu. Jakmile je hrnec správně natlakován, horní víko se zablokuje proti otevření a spustí se odpočet času vaření.
 6. Během vaření si můžete někdy všimnout uvolňování páry modrým bezpečnostním plovoucím ventilem. To je v pořádku.
 7. Je také v pořádku, pokud během vaření uslyšíte jak se hrnec ohřívá a vypíná, kvůli kontrole tlaku v hrnci.
 8. Po uplynutí doby vaření tlakový hrnec zapípá a automaticky se přepne do režimu „**Udržení teploty**“.
 9. Po uvolnění tlaku v hrnci uvidíte, že modrý bezpečnostní plovoucí ventil v horní víku je v dolní poloze.
 10. Poté, co se tlak samovolně úplně sníží nebo poté až ho sami rychle snížíte otočením do polohy „**Odvzdušnění - Venting**“, opatrně otočte horní víko proti směru hodinových ručiček a zvedněte horní víko rovně nahoru tak, aby reziduální kapalina odkapala do hrnce.
 11. **POZOR:** pára a horká kapalina mohou způsobit popálení.
 12. Po dokončení vaření odpojte napájecí kabel od elektrické zásuvky a poté od tlakového hrnce.
 13. Před čištěním nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.
- **POZOR!** V průběhu vaření a při otevření horního víka může dojít k silnému vertikálnímu úniku horké páry. Buďte opatrní!
 - Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají!
 - Při vaření, až do vychladnutí, může z tlakového ventilu hrnce unikat pára a hrozí nebezpečí opaření.
 - Dokud je tlakovém hrnci tlak (modrý bezpečnostní plovoucí ventil je v horní poloze), nenakláňte se nad hrnec, protože může dojít k úniku horké páry.
 - Pro uvolnění tlaku v hrnci uchopte konec páky ventilu (nikoliv celý ventil) a otočte jím mírně směrem stranou do pozice „**Odvzdušnění - Venting**“.

UVOLNĚNÍ TLAKU

Rychlé uvolnění tlaku

Tato metoda se používá při vaření zeleniny, mořských plodů a jiných jemných potravin. Po uplynutí doby vaření stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“ a okamžitě se přesuňte páku ventilu do polohy „**Odvzdušnění - Venting**“.

Ulyšíte unikající páru a během 2 až 3 minut bude tlak uvolněn. Pokles tlaku bude viditelný také na červeném bezpečnostním plovoucím 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 ventilu v pozici „**Utěsnění - Sealing**“. Tlakový hrnec pomalu vychladne a modrý bezpečnostní plovoucí odvzdušňovací ventil se dostane do spodní polohy.

ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Po každém použití:

1. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky ve zdi a poté z tlakového hrnce. Nechte tlakový hrnec úplně vychladnout.
2. Po každém použití rozeberte a vyčistěte horní víko, kovový filtr a zkontrolujte silikonové těsnění. Pokud je odvzdušňovací filtr špinavý nebo obsahuje nečistoty, vyčistěte jej.
3. Omyjte jednotlivé díly v teplé, mýdlové vodě. Tyto díly neumývejte v myčce na nádobí.
4. Ujistěte se, že odvzdušňovací potrubí je čisté, přidrže kryt proti světlu a prohlédněte jej.
5. Vyčistěte odvzdušňovací potrubí, pokud je zablokováno nebo částečně blokováno. V případě potřeby vyčistěte odvzdušňovací filtr malým štětcem, abyste odstranili všechny částice potravin z otvorů.
6. Důkladně osušte všechny části.
7. Vyjměte odnímatelný vnitřní hrnec a umyjte hrnec v teplé vodě s jemným čistícím prostředkem. Tento nerezový vnitřní hrnec je možné umývat v myčce na nádobí.
8. Zabraňte vniknutí kapaliny dovnitř tlakového hrnce.
9. **POZOR!**
Nikdy nenalévejte kapalinu do těla samotného tlakového hrnce nebo jej neponořujte ve vodě. Vždy se ujistěte, že je zařízení před použitím úplně suché.

OTÁZKY A ODPOVĚDI

- **Co znamená, když se na displeji zobrazí „E3“ a tlakový hrnec přestane pracovat?**
Tlakový hrnec se přehřál. Pravděpodobně jste jej používali pro tlakové vaření s malým nebo žádným množstvím tekutiny. Pokud k tomuto stavu dojde, odpojte zařízení a nechte hrnec pozvolna vychladnout, cca 10 minut. Poté tlakový hrnec otevřete, dolejte tekutinu, naprogramujte jej a spusťte vaření znova.
- **Co znamená, pokud se displeji zobrazí „E1“, „E2“ nebo „E4“?**
E1: chyba senzoru, E2: zkrat obvodu, E4: chyba spínače. Kontaktujte servis TESLA.
- **Někdy si při vaření pod tlakem všimnu, že se v něm tvoří korálky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Někdy slyším zvuk, který zní jako by unikla pára před časem, kdy časovač začne**

odpočítávat čas pro přípravu jídla. Dělam něco špatně?

Ne. Oba tyto projevy jsou normální a mohou být očekávány jako součást vaření pod tlakem.

- **Náhodně jsem stiskl nesprávné tlačítko a tlakový hrnec mi nechce povolit stisknout správné tlačítko. Co mohu dělat?**

Stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“. To vám umožní začít znovu a stisknout správné tlačítko.

- **Když jsem se snažil upravit čas, nezměnil se. Co dělám špatně?**

Stiskněte tlačítko „**Udržení teploty/Zrušit**“ a začněte opět zvolením požadovaného nastavení a úpravou času podle potřeby.

- **Vidím, jak z horního víka uniká pára. Proč?**

Zapomněl jste nasadit silikonové těsnění na horní víko.

UPOZORNĚNÍ:

Pokud se některá z těchto částí nenachází správném místě, tlak se nebude vytvářet a může dojít k poškození zařízení.

- **Slyším ucházející páru z rychlého uvolňovacího ventilu a tlak v hrnci se nezvyšuje. Proč?**

Rychlouzavírací ventil máte v poloze „**Odvzdušnění - Venting**“. Tento ventil musí být v poloze „**Utěsnění - Sealing**“ pro zajištění tlaku a utěsnění tlakového hrnce.

- **Čas pro vaření se nemění. Proč?**

Tlakový hrnec ještě nedosáhl provozního tlaku. Odpočítávání času začne, jakmile bude dosaženo provozního tlaku pro přípravu zvoleného typu vaření. Celkový čas přípravy pokrmu tak může být tedy o trochu delší.

- **Občas se horní víko těžce otevírá. Co to způsobuje? Co bych měl dělat?**

Pokud se kryt obtížně otevírá, může být v tlakovém hrnci ještě tlak. Ověřte si, že modrý 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 tlakový hrnec mírně vychladnout. Když je tlakový hrnec stále horký, vzduch v odvzdušňovacím ventilu se zvedne a zabrání vám zavření krytu. Před umístěním horního víka zpět na tlakový hrnec se ujistěte, že rychloupínací ventil je v poloze „**Odvzdušnění - Venting**“. Jakmile je horní kryt zavřený, přesuňte páčku do polohy „**Utěsnění - Sealing**“.

- **Co lze udělat, jestliže potraviny připravené v tlakovém hrnci 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.

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

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

- **Při zapojení se nerozsvítí displej?**

Zkontrolujte, že máte správně připojený napájecí kabel a vyzkoušejte jiné zásuvky.

PRAKTICKÝ POSTUP - příklad vaření polévky v tlakovém hrnci

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

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

PRO VAŘENÍ POLÉVKY A PRO DUŠENÍ NAPLNĚTE HRNEC MAXIMÁLNĚ DO POLOVINY JEHO OBJEMU.

Kuřecí vývar

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

Přidejte kuře, celer, cibuli, česnek, sůl, pepř, koření a vodu do nádoby na vaření. Zavřete horní víko, stiskněte tlačítko „Polévka“, LED displej zobrazí „P25“ a rozsvítí se světlo u „Vysoký tlak“.

Tlakový hrnec začne ohřev a po dosažení požadovaného tlaku začne vlastní vaření a 25 minutový odpočet času na displeji. Po dokončení odpočtu času nechte tlak pozvolna samostatně klesnout (čas vaření můžete libovolně upravit sami, prodloužit nebo zkrátit, dle vašich potřeb).

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

SLEDUJTE NÁS NA INTERNETU



TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA EliteCook K70?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu/tesla-elitecook-k70-detail

AUTORIZOVANÉ SERVISNÍ STŘEDISKO A NÁHRADNÍ DÍLY

Zasláním výrobku přímo do autorizovaného servisu výrazně zkrátíte dobu trvání opravy.

Záruční a pozáruční opravy, spotřební materiál a náhradní díly.

www.tesla-electronics.eu

Záruka se NEVZTAHUJE při:

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

My, INTER-SAT LTD, org. složka, prohlašujeme, že toto zařízení je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními norem a předpisů relevantních pro daný typ zařízení.



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



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

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

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

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

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

- tento užívateľský návod si uschovajte
- správne používanie prístroja výrazne predĺži jeho životnosť.
- dodržujte pravidlá uvedené v tomto návode, pre zníženie rizika poškodenia elektrického tlakového hrnca alebo pre prípad vášho zranenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN PRE POUŽITIE V DOMÁCNOSTIACH.

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

- Prečítajte si všetky pokyny. Nesprávne použitie môže mať za následok telesné zranenie alebo poškodenie majetku.
- Pred každým použitím skontrolujte ventilačné potrubie a odvodušnenie, aby ste sa uistili, že sú bez akýchkoľvek zablokovania. Odstráňte a vyčistite všetky nečistoty z odvodušňovacieho ventilu.
- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku alebo tlakový hrniec do vody alebo inej kvapaliny.
- Pripojte zástrčku k tlakovému hrncu a až potom zapojte kábel do sieťovej zásuvky. Pre odpojenie zariadenia stlačte raz tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušiť**“ a potom odpojte zástrčku zo zásuvky.
- Pred čistením odpojte kábel zo zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.
- Nepoužívajte zariadenie s poškodenou šnúrou, v prípade ak tlakový hrniec nefunguje správne alebo bol poškodený akýmkoľvek spôsobom. Vráťte tlakový hrniec servisnému oddeleniu TESLA pre kontrolu, opravu alebo pre elektrické a mechanické nastavenie.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, varte len v dodávanej vnútornéj odnímateľnej nádobe na varenie.
- POZOR! V priebehu varenia a pri otvorení horného veka môže dôjsť k silnému vertikálnemu úniku horúcej pary. Plášť, nádoba a kovové časti prístroja sa pri jeho chode zahrievajú! Buďte opatrní!
- Použitie prídavného príslušenstva, ktoré výrobca spotrebiča neodporúča, môže spôsobiť zranenie.
- Neumiestňujte tlakový hrniec na plynový horák, elektrický horák alebo do vyhrievanej rúry.
- Tlakový hrniec nenaplňte viac než z dvoch tretín. Navyše by tlakový hrniec nemal byť naplnený viac ako do polovice objemu ak varíte potraviny, ktoré pení alebo expandujú ako sú ryža, zrná, suché fazuľa, hrach a šošovica, alebo potraviny, ktoré sú prevažne kvapaliny, ako sú napr. polievky. Môžete týmto zablokovať odvodušňovania tlakového hrnca a vyvíjať nadmerný tlak.
- Nepoužívajte tlak na varenie jabĺk, brusníc, rebarbory, cestovín, rozkrájaného hrachu a sušených polievkových zmesí. Tieto potraviny majú tendenciu peniť, pena a jej rozstrekovanie môžu

zablokovať odvodušňovací otvor alebo zámok ventilácie/krytu vzduchu.

- Tento spotrebič varí pod tlakom. Nesprávne použitie môže mať za následok obarenia. Vždy sa uistite sa, že je tlakový hrniec pred prevádzkou riadne uzavretý.
- Neotvárajte tlakový hrniec, dokiaľ nie je uvoľnený všetok vnútorný tlak. Uvoľňovacie ventil musí byť otočený do polohy „**Venting - Odvzdušnění (Vypouštění páry)**“.
- Pri premiestňovaní tlakového hrnca postupujte opatrne z dôvodov veľmi horúce kvapaliny. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Vždy používajte rukoväti tlakového hrnca.
- Neodstraňujte oceľový kruh vo veku, ktorý drží silikónové tesnenie. Ak je oceľový kruh poškodený, okamžite prestaňte prístroj používať a vymeňte ho.
- Povrch medzi vnútornou nádobou a elektronickým ohrievačom by mal byť vždy čistý. Nepoužívajte vnútornú nádobu s inými zdrojmi tepla.
- Varte len v originálnej vnútornej nádobe určené pre tento model, nikdy ju nezamieňajte za inú nádobu.
- Použitie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca, môže spôsobiť zranenie.
- Ak chcete zaistiť bezpečnú prevádzku a vyhovujúci výkon, vymeňte silikónový tesniaci kruh, ak sa tento zmenšil, stvrdol, zdeformoval sa, je popraskaný alebo roztrhaný.
- Používajte len originálne TESLA príslušenstvo, ktoré je určené k tomuto modelu. Všetky ostatné časti alebo príslušenstvo, ktoré nie sú určené na použitie s týmto prístrojom, sú zakázané.
- Pri použití tlakového hrnca v blízkosti detí je nutná dôkladná kontrola.
- Neodporúča sa, aby deti samostatne používali tlakový hrniec.
- Nepoužívajte toto zariadenie k inému než zamýšľané použitiu.
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Prístroj nikdy nepoužívajte pre tlakové varenie s olejom (fritovanie s uzavretým vekom).
- Neotvárajte prístroj kým sa neochladí a všetok vnútorný tlak je uvoľnený. Ak ventil nedovoľuje otočný horného veka, znamená to, že je spotrebič stále pod tlakom.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, nezatvárajte pevne horné veko hrnca.
- Nepoužívajte tlakový hrniec v príliš teplom, prašnom alebo vlhkom prostredí.
- Nedotýkajte sa častí, ktoré sú zapojené do elektrickej siete, ak máte mokré ruky.
- Neopravujte tlakový hrniec, vystavujete sa tak nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom a strate záruky.
- Nepoužívajte tlakový hrniec, ak máte mokré ruky alebo nohy.
- Uchovávajte ho z dosahu horľavých a prchavých látok.
- Výrobca a dovozca do Európskej Únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou prístroja ako napr. poranenie, obarenie, požiar, zranenie, znehodnotenie ďalších vecí apod.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBLI

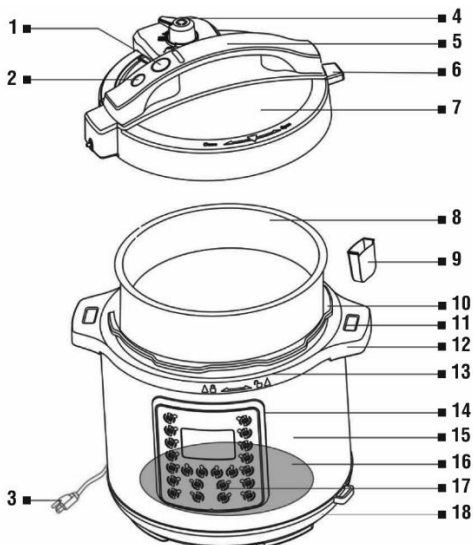
Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom, nepokúšajte sa upravovať konektor kábla žiadnym spôsobom. Dĺžka napájacieho kábla znižuje riziko zapletenia alebo zakopnutia o napájací kábel.

NEPOUŽÍVAJTE SPOTREBIČ S PREDLŽOVACÍM KÁBLM ALEBO NAPÁJACÍM ADAPTÉROM.

Pripojte napájací kábel priamo iba do elektrickej zásuvky na 230 V.

ČASTI ELEKTRICKÉHO TLAKOVÉHO HRNCA

1. Tlačidlo pre uvoľnenie horného veka
2. Modrý poistný ventil
3. 230 V napájací kábel
4. Páka ventilu na uvoľnenie tlaku
5. Držadlo horného veka
6. Plastová zarážka
7. Horné veko
8. Nerezový vnútorný hrniec
9. Nádobka na kondenzát
10. Vonkajší hrniec
11. Otvor pre odloženie horného veka
12. Držadlo pre uchopenie spotrebiča
13. Horný kruh
14. Ovládací panel
15. Telo spotrebiča
16. Vykurovacie teleso
17. Snímač
18. Dno prístroja



PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vyčistite kryt veka vlhkou, mydlovým handričkou. Neponárajte kryt hrnca do vody. Umyte tesniaci kryt, silikónové tesnenie v teplej, mydlovej vode. Dôkladne diely opláchnite a osušte.
3. **POZOR!** Nikdy nenalievajte vodu dovnútra tlakového hrnca a neponárajte napájací kábel do vody. Vždy sa uistite sa, že je vnútorná nerezová odnímateľná nádoba úplne suchá než ju umiestnite späť do tela tlakového hrnca.
4. Po úvodnom vyčistení znovu zostavte horné veko hrnca, nasadte kruh so silikónovým tesnením a tiež kovový filter. Pri nasadzovaní kovového filtra ho zaistite cez všetky tri upevňovacie spony. Potom ho zatlačte na miesto až počujete zvuk zacvaknutia.
5. Nasadte plastovú nádobku pre kondenzát na zadnú stranu hrnca.



OTVORENIE HRNCA

Presuňte ventil do pozície „**Venting - Odvzdušnění (Vypouštění páry)**“. Uchopte pevne veko, stlačte červené tlačidlo na uvoľnenie horného veka „**OTEVŘÍT - OPEN**“ a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek. Napriek tomu môže v hrnci vzniknúť slabý podtlak, preto niekedy s vekom môžete zdvihnúť tiež vnútornú nerezovú nádobu.

UZAVRETIE HRNCA

Pred uzavretím hrnca sa uistite, že je silikónové tesnenie správne nasadené po celom obvode horného veka a kovový filter je nasadený. Uchopte pevne veko a otočte ho v smere hodinových ručičiek až začujete cvaknutie a pípnutie. Značka na veku ▼ bude zarovnaná na značku ▲ na tele hrnca. Funkcia „**Smažení**“ by mala byť používaná bez horného veka.

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

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE KAŽDODENNÉ POUŽITIE

Aby tlakový hrniec pracoval správne, pred každým použitím skontrolujte:

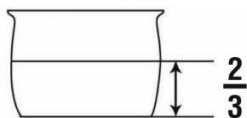
NIKDY NEVARTE BEZ VNÚTORNEJ ODNÍMATELNEJ NEREZOVÉ NÁDOBY NA VARENIE!

Uistite, že vonkajšia strana tejto nádoby na varenie je úplne suchá pred jej umiestnením do tela hrnca. Po vložení vnútornej nerezovej nádoby do tela tlakového hrnca s ním ľahko otáčajte, aby bol zaistený dobrý kontakt medzi vnútornou nádobou a vykurovacím telesom na dne hrnca. Skontrolujte, či je odvzdušňovací filter čistý. Ak nie, vyčistite otvor, aby ste odstránili upchatie. Kovový filter nemusíte čistiť po každom použití, ale mali by ste ho pravidelne kontrolovať a v prípade potreby vyčistiť.

UPOZORNENIE

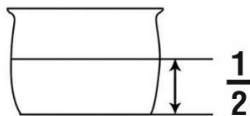
Pri varení potravín ako suché fazule, hrach alebo šošovica odporúčame tieto najskôr namočiť. Počas varenia majú tieto potraviny tendenciu k peneniu a mohli by spôsobiť zablokovanie odvzdušňovacieho potrubia. Nikdy nevarte pod tlakom jablká, brusnice, rebarboru, cestoviny a sušené polievkové zmesi.

- **Uistite sa, že ste nerezovú nádobku na varenie nepreplnili nad značku MAX PRESSURE COOK.**



Pri varení potravín, ktoré pení alebo expandujú ako ryža, struky, fazuľa, hrach, šošovica, sušená zelenina alebo potraviny, ktoré sú väčšinou kvapaliny, ako sú polievky, nikdy nevyplňujte hrniec viac ako na polovicu objemu hrnca!

- **Uistite sa, že ste nerezovú nádobku na varenie pre varenie ryže nepreplnili nad značku MAX RICE CUP 1/2.**



Pre varenie ryže neprekračujte značku MAX RICE CUP 1/2.

Displej zobrazuje

„0000“

ukončenie odpočtu času

„bb“

ukončenie tlakového varenia a prechod do režimu „**Udržanie teploty**“

POPIS TLAČIDIEL

Polievka, Maso, Luštěniny, Drůbež, Ryže, Zrno, Ovesné vločky, Pára

165°C/50 ~ 70 kPa

Jogurt

35°C ~ 43°C

Pomalé vaření

88°C ~ 98°C

Smažení **Udržení teploty**

135°C ~ 200°C
cca 70°C

Stlačením tlačidla spustíte program pre varenie. Kým sa tlak v hrnci vytvára, čas na displeji sa nezmení. Tlakový hrniec začne odpočítavať čas až po tom, kedy je dosiahnutý správny tlak pre vybranú potraviny. Po začatí procesu varenia môžete stlačením tlačidla „**Udržení teploty/Zrušit**“ kedykoľvek ukončiť program a tlakový hrniec prejde do pohotovostného režimu.

Předvolby (Predvoľby)

Toto tlačidlo je používané v kombinácii s tlačidlami programov. Ak napr. vyberiete program „**Polievka**“, na displeji sa zobrazí čas varenia 25 minút („**P25**“). Ak potom stlačíte ešte raz tlačidlo „**Předvolby**“ zmení sa čas pre varenie na hodnotu 60 minút („**Více**“), druhé stlačenie tlačidla predvolby zmení čas pre varenie polievky na 20 minút („**Méně**“) a ďalšie stlačenie zmení čas opäť na 25 minút („**Střed**“).

Tlak

Tlačidlo „**Tlak**“ sa používa v kombinácii s tlačidlami programov. Predvolený pracovný tlak je vysoký tlak, tlačidlo „**Tlak**“ prepína nastavenie tlaku medzi „**Vysoký tlak**“ (50 ~ 70 kPa) a „**Nizký tlak**“ (30 ~ 45 kPa) pre funkciu tlakového varenia.

Príklad: Najskôr stlačte tlačidlo „**Rýže**“ a nastavte dĺžku varenia, indikátor „**Vysoký tlak**“ bliká, stlačte raz tlačidlo „**Tlak**“ a rozsvieti sa indikátor „**Nizký tlak**“. Indikátor päťkrát blikne a tlakový hrniec sa začne ohrievať. Ak nestihnete nastaviť hodnotu, stlačte tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušit**“, prebiehajúca voľba sa zruší a vy môžete nastaviť program znovu.

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

Udržení teploty/Zrušit (Udržanie teploty/Zrušit)

Po uplynutí doby varenia (s výnimkou funkcie „**Jogurt**“) tlakový hrniec zapípa a prepne sa automaticky do režimu „**Udržení teploty**“ a na displeji sa zobrazí „**bb**“. Udržanie teploty by nemalo byť používané dlhšie ako 4 hodiny. Kvalita a štruktúra uvareného jedla sa začne meniť už po 1 hodine. Pre zrušenie akejkoľvek funkcie v ktorýkoľvek okamih stlačte tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušit**“ až sa na LED displeji zobrazí „**0000**“.

Smažení (Vyprážanie)

Túto funkciu použite pre opraženie/restovanie, typicky pred varením pod tlakom alebo pred Pomalým varením. Program „**Smažení**“ sa zvyčajne používa pre mäso, zeleninu, hydinu, opraženie napr. cibuľe, k redukcii kvapaliny po varení pod tlakom alebo na získanie omáčky plnej chuti pre vaše jedlo.

Zvoľte si požadovanú teplotu ohrevu:

Méně (Menej): 135 ~ 160°C

Střed (Stred): 160 ~ 180°C

Více (Viac): 180 ~ 200°C

Nechajte hrniec predhrievať po dobu 3 až 4 minúty pred vlastným vložením potravín. Po dokončení vyprážania stlačte tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušit**“ a vyberte ďalší program. Nechajte tlakový hrniec vychladnúť 2 - 3 minúty po ukončení funkcie „**Smažení**“, než začnete variť pod tlakom. Nepoužívajte horné veko počas programu „**Smažení**“ (Vyprážanie).

Pára (Para)

Tlačidlo „**Pára**“ je určené pre naparovanie/varenie v pare. Môžete naparovať napríklad zeleninu, morské plody alebo ohrievať jedlo s držiakom pre varenie v pare. Uistite sa, že páka ventilu je v polohe „**Utěsnění - Sealing**“. Po dokončení naparovania zeleniny a morských plodov použite rýchle uvoľnenie pary, aby sa jedlo neprevarilo. K naparení čerstvej alebo zmrazenej zeleniny použite 1 ~ 2 šálky (160 ml) vody na 1 ~ 2 minúty. Použite tlačidlá „+“ alebo „-“ pre zmenu dĺžky naparovania. Na rozdiel od iných funkcií tlakového varenia pracuje tlakový hrniec počas programu „**Pára**“ na plný výkon. To môže jedlo spáliť, ak bude v priamom kontakte s dnom vnútorného hrnca. Použite prosím držiak pre varenie v pare, kovový kôš alebo sklenenú/keramicú nádobu, ktorá sa zmestí do vnútorného hrnca.

Ruční nastavení (Ručné nastavenie)

Služi pre ručné naprogramovanie úrovne tlaku a času varenia podľa vášho obľúbenej receptu alebo vašich preferencií. Nastavenie vlastnej doby varenia je ideálne pre varenie mäsa alebo hydiny, ktorá váži viac ako 1,5 kg.

- Vložte potraviny do nádoby na varenie.
- Zatvorte horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Uistite sa, že páka ventilu je v polohe „**Utěsnění - Sealing**“.
- Zapojte napájací kábel do 230 V zásuvky.
- Na LED displeji sa zobrazí „**0000**“.
- Stlačte tlačidlo „**Ruční nastavení**“ a potom stlačením tlačidla „+“ nastavte požadovaný čas varenia. Každé stlačenie tlačidla predlžuje dobu varenia o 1 minútu, pridržaním tlačidla zrýchli pridávanie času. Ak nastavíte čas varenia napr. na 60 minút, na LED displeji sa zobrazí „**P60**“. Dĺžku varenia môžete znížiť stlačením tlačidla „+“ alebo „-“.

Pomalé vaření (Pomalé varenie)

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

- Varí sa bez tlaku, preto je páka ventilu je v polohe „**Odvzdušnění - Venting**“.
- Predvolený doba varenia je 6 hodín, maximálna doba varenia 20 hodín.
- Teplota pomalého varenia je 88°C až 98°C.
- Môžete tiež ručne nastaviť čas pre „**Pomalé vaření**“, v 30 minútových krokoch, stlačením tlačidiel „+“ alebo „-“.
- Po uplynutí doby varenia prístroj zapípa a automaticky sa prepne do režimu „**Udržiavanie teploty**“.
- Otvorte tlakový hrniec a zdvihnite horné veko rovno hore tak, aby reziduálne kvapalina odkvapkala do hrnca.
- POZOR: para a horúca kvapalina môžu spôsobiť popálenie.
- Po dokončení varenia odpojte napájací kábel od elektrickej zásuvky a potom od tlakového hrnca.

- Pred čistením nechajte tlakový hrniec úplne vychladnúť.

Odložený start (Odložený štart)

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

- Vložte potraviny do nerezovej nádoby na varenie.
- Zatvorte horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Uistite sa, že páka ventilu je v polohe „**Utěsnění - Sealing**“.
- Zapojte napájací kábel do 230 V zásuvky.
- Na LED displeji sa zobrazí „0000“.
- Stlačte tlačidlo „**Odložený start**“. Na LED displeji sa zobrazí „0:30“, čo sa rovná 30 minútam meškania. Opätovným stlačením tlačidla „**Odložený start**“, predĺžite oneskorenie spustenia varenia o ďalších 30 minút. Maximálna doba oneskorenia je 24 hodín.
- Čas, ktorý je zobrazený na LED displeji, ukazuje, ako dlho bude tlakový hrniec čakať, než spustí ďalší zvolený program.
- Pokiaľ chcete napríklad naprogramovať automatické zapnutie tlakového hrnca po 3 hodinách, stlačte niekoľkokrát tlačidlo „**Odložený start**“, až LED displej zobrazí „3:00“.
- Po výbere doby oneskorenia vyberte program, ktorý sa má potom spustiť.
- Na prednom paneli potom svieti dióda pri tlačidle „**Odložený start**“ a ďalšia dióda svieti u zvoleného programu varenia.
- Na displeji bude odpočítavaný čas, ktorý zostáva do spustenia programu.
- Odložený štart nie je možné použiť s programom „**Smažení**“ (Vyprážanie).

Jogurt

- Nalejte do nerezového hrnca 2 litre mlieka.
- Uzatvorte hrniec, páku ventilu presuňte do polohy „**Utěsnění - Sealing**“.
- Stlačte tlačidlo „**Jogurt**“, potom stlačte tlačidlo „**Předvolby**“, až na LED displeji bude svietiť „boil“.
- Mlieko sa začne ohrievať na teplotu 72 ~ 83°C, potom sa ohrev zastaví a na LED displeji sa zobrazí „YOGT“.
- Uvoľnite v hrnci tlak a otvorte veko.
- Vyberte nerezový hrniec a nechajte mlieko ochladnúť na cca 40°C, teplotu kontrolujte teplomerom.

Tip: ochladenie mlieka môžete urýchliť ochladením nerezového hrnca v ľadovej kúpeli.

Potom vmiešajte do mlieka 2 lyžičky jogurtu (nesladený, bez ovocia) a vložte nerezový hrniec späť do tela tlakového hrnca.

- Uzavrite tlakový hrniec, ventil môže byť v buď v pozícii „**Utěsnění - Sealing**“ alebo tiež v pozícii „**Odvzdušnění - Venting**“.
- Stlačte tlačidlo „**Jogurt**“ a stlačte tlačidlo „**Předvolby**“, až sa na displeji ukáže čas „08:00“ pre kultiváciu mlieka po dobu 8 hodín.

- Po dokončení kultivácie odoberte jogurt z nerezového hrnca a uskladnite ho v chladničke.

AKO POUŽÍVAŤ TLAKOVÝ HRNIEC PRI VARENIE POD TLAKOM

Než začnete variť, pozrite si časť „**DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE**“ a vždy overte, či je tlakový hrniec správne zostavený.

1. Tlakový hrniec umiestnite na suchý a rovný povrch.
2. Uchopte pevne veko a otočte ho v smere hodinových ručičiek až začujete cvaknutie a značka na hornom veku ▼ bude zarovnaná na značku ▲ na tele hrnca.
3. Presuňte ventil do polohy „**Utěsnění - Sealing**“.
4. Vyberte príslušné tlačidlo predvolby typu varenia na ovládacom paneli, upravte prípadne čas na varenie alebo sami ručne nastavte požadovaný čas a tlak (Nízky/Vysoký).
5. Keď je tlakový hrniec ohrievaný, vzduch sa môže uvoľňovať okolo odvodušňovacieho ventilu. Akonáhle je hrniec správne natlakovaný, horné veko sa zablokuje proti otvoreniu a spustí sa odpočet času varenia.
6. Počas varenia si môžete niekedy všimnúť uvoľňovania pary modrým bezpečnostným plávajúcim ventilom. To je v poriadku.
7. Je tiež v poriadku, ak počas varenia začujete ako sa hrniec ohrieva a vypína, kvôli kontrole tlaku v hrnci.
8. Po uplynutí doby varenia tlakový hrniec zapípa a automaticky sa prepne do režimu „**Udržení teploty**“.
9. Po uvoľnení tlaku v hrnci uvidíte, že modrý bezpečnostný plávajúci ventil ventil v hornej veku je v dolnej polohe.
10. Potom, čo sa tlak samovoľne úplne zníži alebo potom až ho sami rýchlo znížite otočením do polohy „**Odvzdušnění - Venting**“, opatrne otočte horné veko proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnite horné veko rovno hore tak, aby reziduálne kvapalina odkvapkalo do hrnca.
11. **POZOR:** para a horúca kvapalina môžu spôsobiť popálenie.
12. Po dokončení varenia odpojte napájací kábel od elektrickej zásuvky a potom od tlakového hrnca.
13. Pred čistením nechajte tlakový hrniec úplne vychladnúť.

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

UVOĽNENIE TLAKU

Rýchle uvoľnenie tlaku

Táto metóda sa používa pri varení zeleniny, morských plodov a iných jemných potravín. Po uplynutí doby varenia stlačte tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušit**“ a okamžite sa presuňte páku ventilu do polohy „**Odvzdušnění - Venting**“.

Počujete unikajúce paru a počas 2 až 3 minút bude tlak uvoľnený. Pokles tlaku bude viditeľný aj na červenom bezpečnostným plávajúcom odvodušňovacím ventilu, ktorý bude v spodnej polohe.

Pomalé uvoľnenie tlaku

Samovoľný pokles tlaku sa používa pri varení potravín ako sú mäso, polievky a obilía. Po uplynutí doby varenia nechajte páku ventilu v pozícii „**Utěsnění - Sealing**“. Tlakový hrniec pomaly vychladne a modrý bezpečnostný plávajúci odvodušňovací ventil sa dostane do spodnej polohy.

ČISTENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Po každom použití:

1. Odpojte napájací kábel zo zásuvky v stene a potom z tlakového hrnca. Nechajte tlakový hrniec úplne vychladnúť.
2. Po každom použití rozoberte a vyčistite horné veko, kovový filter a skontrolujte silikónové tesnenie. Ak je odvodušňovací filter špinavý alebo obsahuje nečistoty, vyčistite ho.
3. Umyte jednotlivé diely v teplej, mydlovej vode. Tieto diely neumývajte v umývačke riadu.
4. Uistite sa, že odvodušňovacie potrubie je čisté, pridržte kryt proti svetlu a prezrite ho.
5. Vyčistite ho, ak je zablokované alebo čiastočne blokované. V prípade potreby vyčistite odvodušňovací filter malým štetcom, aby ste odstránili všetky častice potravín z otvorov.
6. Dôkladne osušte všetky časti.
7. Vyberte odnímateľný nerezový vnútorný hrniec a umyte ho v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Tento nerezový vnútorný hrniec je možné umývať v umývačke riadu.
8. Zabráňte vniknutiu kvapaliny dovnútra tlakového hrnca.
9. **POZOR!** Nikdy nenalievajte kvapalinu do samotného tlakového hrnca alebo ho neponárajte vo vode. Vždy sa uistite, že je zariadenie pred použitím úplne suché.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

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

OTÁZKY A ODPOVEDE

- **Čo znamená, keď sa na displeji zobrazí „E3“ a tlakový hrniec prestane pracovať?**
Tlakový hrniec sa prehrial. Pravdepodobne ste ho používali pre tlakové varenie s malým alebo žiadnym množstvom tekutiny. Pokiaľ k tomuto stavu dôjde, odpojte zariadenie a nechajte hrniec pozvoľna vychladnúť. Potom otvorte hrniec, dolejte tekutinu, naprogramujte ho a spustite varenie znova.
- **Čo znamená, ak sa displeji zobrazí „E1“, „E2“ alebo „E4“?**
E1: chyba senzora, E2: skrat obvodu, E4: chyba senzora. Kontaktujte servis TESLA.
- **Niekedy si pri varení pod tlakom všimnem, že sa v ňom tvoria korálky vlhkosti v oblasti tlakového ventilu. Niekedy počujem zvuk, ktorý znie ako by unikla para pred časom, kedy**

časovač začne odpočítavať čas na prípravu jedla. Robím niečo zle?

Nie. Oba tieto prejavy sú normálne a môžu byť očakávané ako súčasť varenia pod tlakom.

- **Náhodne som stlačil nesprávne tlačidlo a tlakový hrniec mi nechce povoliť stlačiť správne tlačidlo. Čo môžem robiť?**
Stlačte tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušit**“. To vám umožní začať znovu a stlačiť správne tlačidlo.
 - **Keď som sa snažil upraviť čas, nezmenil sa. Čo robím zle?**
Neupravili ste čas počas prvých šiestich sekúnd. Stlačte tlačidlo „**Udržení teploty/Zrušit**“ a začnite opäť zvolením požadovaného nastavenia a úpravou času podľa potreby.
 - **Vidím, ako z horného veka uniká para. Prečo?**
Zabudli ste nasadiť silikónové tesnenie na dosku alebo ste zabudli nainštalovať tesnenie krúžku v hornom kryte tlakového hrnca.
- UPOZORNENIE:**
Ak sa niektorá z týchto častí nenachádza správnom mieste, tlak sa nebude vytvárať a môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.
- **Počujem uchádzajúci paru z rýchleho uvoľňovacieho ventilu a tlak v hrnci sa nezvyšuje. Prečo?**
Rýchlouzatvárací ventil máte v polohe „**Odvzdušnění - Venting**“. Tento ventil musí byť v polohe „**Utěsnění - Sealing**“ pre zaistenie tlaku a utesnenie tlakového hrnca.
 - **Čas pre varenie sa nemení. Prečo?**
Tlakový hrniec ešte nedosiahol prevádzkového tlaku. Odpočítavanie času začne, akonáhle sa dosiahne prevádzkového tlaku na prípravu zvoleného typu varenia. Celkový čas prípravy pokrmu tak môže byť teda o trochu dlhší.
 - **Občas sa horné veko ťažko otvára. Čo to spôsobuje? Čo by som mal robiť?**
Ak sa kryt ťažko otvára, môže byť v tlakovom hrnci ešte tlak. Overte si, že modrý bezpečnostný ventil v hornom veku tlakového hrnca, poklesol do svojej dolnej polohy.
 - **Niekedy nie moje jedlo hotové po naprogramovanom čase. Keď sa pokúsím vrátiť horné veko na hrniec, aby som jedlo mohol variť dlhšie, horné veko sa nezavrie. Ako ho môžem zavrieť?**
Nechajte tlakový hrniec mierne vychladnúť. Keď je tlakový hrniec stále horúci, vzduch v odvzdušňovacom ventilu sa zdvihne a zabráni vám v zatvorení krytu. Pred umiestnením horného veka späť na tlakový hrniec sa uistite, že rýchloupínací ventil je v polohe „**Odvzdušnění - Venting**“. Akonáhle je horný kryt zatvorený, presuňte páčku do polohy „**Utěsnění - Sealing**“.
 - **Čo možno urobiť, ak potraviny pripravené v tlakovom hrnci majú viac tekutín ako je požadované?**
Po zložení horného veka stlačte tlačidlo „**Smažení**“ a nechajte prebytočnú kvapalinu odpariť. Keď budete nabudúce variť rovnaký recept, môžete použiť menej tekutiny.
 - **Myslím, že tlakový hrniec dôkladne čistím, ale niekedy si všimnem, že pach môjho posledného jedla zostáva v hrnci. Čo robím zle?**
Tesniace kruh pod vekom je vyrobený zo silikónu. Silikón má veľa skvelých vlastností a jednou z

nich je boužel take tendencia udržiavať pachy. Časom sa prípadný zápach rozptýli.

PRAKTICKÝ POSTUP - príklad varenia polievky v tlakovom hrnci

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

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

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

Kurací vývar

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

Pridajte kura, zeler, cibuľu, cesnak, soľ, korenie, korenie a vodu do nádoby na varenie. Zatvorte horné veko, stlačte tlačidlo „**Polievka**“, LED displej zobrazí „**P25**“ a rozsvieti sa svetlo u „**Vysoký tlak**“.

Tlakový hrniec začne ohrev a po dosiahnutí požadovaného tlaku začne vlastné varenie a 25 minútový odpočet času na displeji.

Po dokončení odpočtu času nechajte tlak pozvoľna samostatne klesnúť (čas varenia môžete ľubovoľne upraviť sami, predĺžiť alebo skrátiť, podľa vašich potrieb).

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

SLEDUJTE NÁS NA INTERNETE



facebook

YouTube

Instagram

twitter

LinkedIn

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebujete poradiť s nastavením a prevádzkou TESLA EliteCook K70?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu/tesla-elitecook-k70-detail

AUTORIZOVANÉ SERVISNÉ STREDISKO A NÁHRADNÉ DIELY

Zaslaním výrobku priamo do autorizovaného servisu výrazne skráťte dobu trvania opravy.

Záručné a pozáručné opravy, spotrebný materiál a náhradné diely:

www.tesla-electronics.eu

Záruka sa NEVZŤAHUJE pri:

- použitie prístroja na iné účely
- nedodržanie „DÔLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÝCH POKYNOV“ uvedených v užívateľskom manuáli
- elektromechanickom alebo mechanickom poškodení spôsobenom nevhodným používaním
- škode spôsobenej prírodnými živlami, ako sú oheň, voda, statická elektrina, prepätie atď.
- škode spôsobenej neoprávnenou opravou
- nečitateľnom sériovom čísle prístroja

VYHLÁSENIE O ZHODE

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



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej Únie.



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

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

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

Dear customer,

Thank you for choosing the TESLA EliteCook K70.

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

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

IMPORTANT SAFETY WARNING

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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

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

- Carefully dispose of the pressure cooker due to very hot liquid. Do not touch the hot surfaces. Always use the pressure cooker grips.
- Do not remove the steel ring in the lid that holds the silicone seal. If the steel ring is damaged, stop using the device immediately and replace it.
- The surface between the inner container and the electronic heater should always be clean. Do not use an inner container with other heat sources.
- Cook only in the original inner receptacle designed for this model, never mix it with another container.
- Using accessories not recommended by the manufacturer may cause injury.
- To ensure safe operation and satisfactory performance, replace the silicone sealing ring if this has diminished, hardened, deformed, cracked or torn with this device are forbidden.
- A close check is required when using a pressure cooker near children.
- Children are not recommended to use a pressure cooker separately.
- Do not use this product for any other purpose than the intended use.
- Do not use the appliance outdoors.
- Never use the appliance for pressure cooking with oil (frying with lid closed).
- Do not open the device until it cools and all internal pressure is released. If the valve does not allow the rotating upper lid, it means that the appliance is still under pressure.
- If you do not use the appliance, do not close the upper lid of the pot.
- Do not use the pressure cooker in too hot, dusty or humid environments.
- Do not touch parts that are plugged into the mains if you have wet hands.
- Do not repair the pressure cooker, risking electric shock and loss of warranty.
- Do not use a pressure cooker if you have wet hands or feet.
- Keep away from flammable and volatile substances.
- If the pressure cooker is not in use, store it in a dry place, do not close the top cover firmly.
- The manufacturer and importer in the European Union is not responsible for any damage caused by the operation of the device, such as injuries, scalding, fire, injury, damage to other things

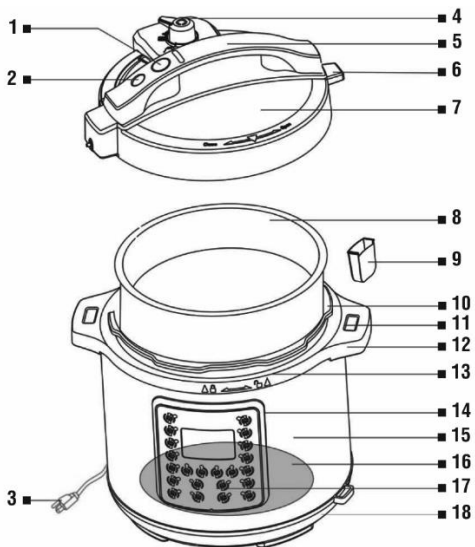
IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CABLE

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

DO NOT USE THE PRESSURE COOKER WITH AN EXTENSION CABLE OR POWER SUPPLY ADAPTOR.
Plug the power cord directly into a 230 V outlet.

PARTS OF THE ELECTRIC PRESSURE COOKER

- 1 Top cover release button
- 2 Blue safety float valve
- 3 230 V power cord
- 4 Pressure release valve lever
- 5 Lid handle
- 6 Plastic stopper
- 7 Top cover
- 8 Stainless steel inner pot
- 9 Condensation cup
- 10 Inner pot
- 11 Hole for top cover layout
- 12 Handle for gripping the appliance
- 13 Upper circle
- 14 Control panel
- 15 Body of appliance
- 16 Heating element
- 17 Sensor
- 18 Bottom of appliance



BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Clean the lid cover with a damp, soapy cloth. Do not immerse the pot cover in water. Wash the sealing cap, silicone sealing ring in warm, soapy water. Thoroughly rinse and dry the parts.
3. **CAUTION!** Never pour water into the pressure cooker and immerse the power cord into water. Always make sure the inner stainless steel pot is completely dry before placing it in the pressure cooker body.
4. After initial cleaning, reattach the top lid of the pot, install the ring with a silicone seal and a metal filter. When attaching the metal filter, secure it through all three retaining clips. Then push it into place until you hear the click sound.
5. Place the plastic condensate container on the back of the pot.



HOW TO OPEN PRESSURE COOKER

Move the valve to „**Venting**“. Grasp the lid firmly, press the blue release button „**OTEVŘÍT - OPEN**“ and turn it counterclockwise. Nevertheless, a slight vacuum may occur in the pot, so you can also raise the inner stainless steel container with the lid.

HOW TO CLOSE LID OF PRESSURE COOKER

Before closing the pot, make sure that the silicone seal is correctly fitted over the entire lid of the top lid and the metal filter is attached. Grasp the lid firmly and rotate it clockwise until you hear a click and a beep. The mark on the lid ▼ will be aligned on the mark ▲ on the pot body.

Caution: If the silicone seal ring is damaged, stop cooking!

IMPORTANT INFORMATION FOR DAILY USE

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

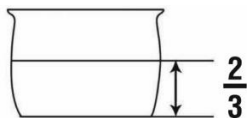
NEVER USE PRESSURE WITHOUT INNER STAINLESS STEEL POT!

Ensure that the inner pot is completely dry before placing it in the pot body. After inserting the stainless steel inner pot into the body of the pressure cooker, gently rotate it to ensure good contact between the inner pot and the heater at the bottom of the pot. Check that the metal filter is clean. You do not need to clean the metal filter after every use, but you should check it regularly and clean it if necessary.

NOTICE

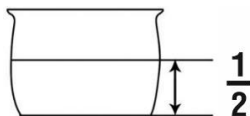
When cooking food such as dry beans, peas or lentils, we recommend that you first soak them. During cooking, these foods tend to foam and could cause blockage of the venting pipe. Never cook under the pressure apples, cranberries, rhubarb, pasta and dried soup mix.

- **Make sure you do not overfill inner pot over MAX PRESSURE COOK mark.**



When cooking foods that are foaming or expanding like rice, pods, beans, peas, lentils, dried vegetables or foods that are mostly liquids like soups, never fill the inner pot more than half of the pot volume!

- **Make sure you do not overfill inner pot over MAX RISE CUP 1/2 mark when cooking rice.**



Do not exceed MAX RISE CUP 1/2 for cooking rice.

Display

„0000“

completing time countdown

„bb“

stop pressure cooking and change to „Keep warm“ mode

BUTTONS

Soup, Meat, Bean, Poultry, Rice, Grains, Oatmeal, Steam

165°C/50 ~ 70 kPa

Yogurt

35°C ~ 43°C

Slow cook

88°C ~ 98°C

Sauté

135°C ~ 200°C

Keep warm

aprox. 70°C

Press the button to start the cooking program. While the pressure in the pot is created, the time on the display will not change. The pressure cooker begins to count down the time after the correct pressure is reached for the selected food. Once the cooking process has been started, press the „**Keep warm/Cancel**“ button at any time to end the program and the pressure cooker enters into standby mode.

Adjust (Preset)

This button is used in combination with the program buttons. For example, if you select „**Soup**“, the display will show the cooking time of 25 minutes („**P25**“). If you press the button again, the cooking time changes to 60 minutes („**More**“) and the second press of the preset button changes the cooking time of the soup to 20 minutes („**Less**“).

Pressure

The „**Pressure**“ button is used in combination with the program buttons. The initial working pressure is high, the „**Pressure**“ button switches the pressure setting between „**High Pressure**“ (50 ~ 70 kPa) and „**Low Pressure**“ (30 ~ 45 kPa) for pressurized cooking.

Example: First press the „**Rice**“ button to set the cooking time, „**High Pressure**“ light blinks, press the „**Pressure**“ button once and the „**Low Pressure**“ light lights up. The indicator flashes five times and the pressure cooker starts to heat up. If you do not set the value, press the „**Keep warm/Cancel**“ button, the current option is canceled and you can set the program again.

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

Keep warm/Cancel

After the cooking time has elapsed (except for the „**Yogurt**“), the pressure cooker beeps and automatically switches to „**Keep warm/Cancel**“ and „**bb**“ appears on the display. „**Keep warm**“ should not be used for more than 4 hours. The quality and structure of the cooked meal begins to change after 1 hour. To cancel any function at any time, press the „**Keep warm/Cancel**“ button until „**0000**“ appears on the LED display.

Sauté (frying)

Use this function for sauteing/browning, typically before cooking under pressure or Slow cooking. The „**Sauté**“ program is usually used for meat, vegetables, poultry, egg, to brown onion, for reducing the liquid after cooking under pressure or for obtaining a full sauce for your food.

Select the desired heating temperature:

Less: 135 ~ 160°C

Normal: 160 ~ 180°C

More: 180 ~ 200°C

Allow the pot to preheat for 3 to 4 minutes before insert the food. After the sauteing/browning process is complete, press the „**Keep warm/Cancel**“ button and select the next program. Let the pressure cooker cool down 2-3 minutes after the „**Sauté**“ function has finished before you start cooking under pressure. Do not use the top lid during the „**Sauté**“ program.

Steam

„**Steam**“ button is designed for steaming. You can steam, for example, vegetables, seafood or warm food with a steam cooker. Make sure the valve lever is in the „**Sealing**“ position. When you finish cooking vegetables and seafood, use a quick release of steam to prevent the food from overcooking. To steam fresh or frozen vegetables, use 1 ~ 2 cups (160 ml) of water for 1 ~ 2 minutes. Use the „+“ or „-“ button to change the length of the steaming. Unlike other pressurized cooking functions, the pressure cooker works at full during the „**Steam**“ program. This can burn the food if it is in direct contact with the bottom of the inner pot. Please use a steam cooker, a metal basket or a glass/ceramic container that fits into the inner pot.

Manual

It is used to manually program the pressure and cooking time according to your favorite recipe or your preferences. Setting your own cooking time is ideal for cooking meat or poultry weighing more than 1.5 kg.

- Put the food in the inner pot.
- Close the top lid by turning it clockwise.
- Make sure that the valve lever is in the „**Sealing**“ position.
- Plug the power cord into a 230 V socket.
- „**0000**“ appears on the LED display.
- Press the „**Manual**“ button and then press the „+“ button to set the desired cooking time. Each press of the button extends the cooking time by 1 minute, holding the button speeds up adding time. If you set the cooking time, for example, 60 minutes, „**P60**“ will appear on the LED display. You can edit the cooking time by pressing the „+“ or „-“ button.

Slow cook

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

- The valve lever is in the „**Venting**“ position.
- The default cooking time is 6 hours, the maximum cooking time is 20 hours
- The slow cooking temperature is 88°C ~ 98°C.
- You can also manually set the „**Slow Cook**“ time, in 30-minute increments, by pressing the „+“ or „-“ button.
- After the cooking time has elapsed, the appliance beeps and automatically switches to „**Keep warm**“ mode.
- Open the pressure cooker and lift the top lid straight up so that the residual liquid drips into the pot. **CAUTION:** Steam and hot liquid may cause burns.
- When cooking is complete, disconnect the power cord from the electrical outlet and then from the pressure cooker.
- Allow the pressure cooker to cool completely before cleaning.

Delay

Use this function for delayed start of cooking. We do not recommend using this feature for fast perishable foods such as meat or fish, if left untreated for several hours at room temperature. Cooked rice may change the texture to a soft one due to longer soaking time, or you can burn it more easily. Also oatmeal, foamy and sticky food are not suitable for this function because they can clog the blue safety floating valve.

- Put the food in the inner pot.
- Close the top lid by turning it clockwise.
- Make sure that the valve lever is in the „**Sealing**“ position.
- Plug the power cord into a 230 V socket.
- „**0000**“ appears on the LED display.
- Press the „**Delay**“ button. The LED display shows „**0:30**“, which equals 30 minutes of delay. Pressing the „**Delay**“ button again, prolongs the start of cooking for another 30 minutes. The maximum delay time is 24 hours.
- The time displayed on the LED display shows how long the pressure cooker will wait until the next selected program starts.
- For example, if you want to program the automatic start of the pressure cooker after 3 hours, press the „**Delay**“ button several times until the „**3:00**“ LED displays.
- After selecting the delay time, select the program to be started.
- The LED on the front panel then lights up at the „**Delay**“ button and another diode illuminates at the selected program.
- The remaining time remaining in the program will be counted on the display.
- „**Delay**“ can not be used with the „**Sauté**“ program.

Yoghurt

- Pour 2 liters of milk into the inner stainless steel pot.
- Close the pot, move the valve lever to the „**Sealing**“.
- Press the „**Yoghurt**“ button and then press the „**Adjust**“ button until „**boil**“ appears on the LED display.
- The milk starts to heat to 72 ~ 83°C, then the heating stops and the LED display shows "YOGT".
- Release the pressure in the pot and open the lid.
- Remove the inner stainless pot and allow the milk to cool to approximately 40°C, check the temperature with the thermometer.

Tip: You can speed up the cooling of the milk by cooling the stainless steel pot in the ice bath.

Then whisk 2 tbs of yoghurt (unsweetened, without fruit) into the milk and put the stainless pot back into the pressure cooker body.

- Close the pressure cooker, the valve may either be in the „**Sealing**“ or „**Venting**“ position.
- Press the „**Yoghurt**“ button, then press the „**Adjust**“ button until „**08:00**“ appears on the LED display for milk cultivation for 8 hours.
- After finishing the cultivation, remove the yogurt from the stainless steel pot and store it in the refrigerator.

HOW TO USE THE PRESSURE COOKER FOR PRESSURE COOKING

Before cooking, read the „**IMPORTANT SAFETY WARNING**“ section and always check that the pressure cooker is properly assembled.

1. Place the pressure cooker on a dry and flat surface.
 2. Grasp the top lid firmly and turn it clockwise until you hear a click and the mark on the top lid ▼ will be aligned with the mark ▲ on the pot body.
 3. Move the valve to „**Sealing**“.
 4. Select the program button on the control panel, adjust the cooking time or manually set the desired time and pressure (low/high).
 5. When the pressure cooker is heated, the air is automatically de-aerated around the blue safety float valve and you hear this deaeration. Once the pot is properly pressurized, the cooking time is started.
 6. During cooking, you may occasionally notice steam release with a blue safety float valve. It's normal.
 7. It is also okay if you hear how the pot heats and during cooking.
 8. After the cooking time has elapsed, the pressure cooker beeps and automatically switches to „**Keep warm**“ mode.
 9. When you release the pressure in the pot, you will see that the blue safety float valve in the top lid is in the low position.
 10. After the pressure drops completely or when you lower it by turning it to „**Venting**“, carefully turn the upper lid counterclockwise and lift the top lid straight up so that the residual liquid drips into the pot.
 11. **CAUTION:** Steam and hot liquid may cause burns.
 12. When cooking is complete, disconnect the power cord from the electrical outlet and then from the pressure cooker.
 13. Allow the pressure cooker to cool completely before cleaning.
- **CAUTION!** During cooking and when opening the top lid, a strong vertical leakage of hot steam may occur. Be careful!
 - The case, the inner pot and the metal parts of the unit heat up when running!
 - When cooking, until it cools down, steam may escape from the pressure valve of the pot and there is a risk of scalding.
 - While pressure cooker is pressurized (blue safety float valve is in the upper position), do not pan over the pot, as hot steam may escape.
 - To release pressure from the pressure cooker, grasp the end of the valve lever (not the entire valve) and turn it slightly towards the „**Venting**“ position.

PRESSURE RELEASE

Quick release of pressure

This method is used for cooking vegetables, seafood and other fine foods. After the cooking time has elapsed, press the „**Keep warm/Cancel**“ button and immediately move the valve lever to the „**Venting**“ position.

You will hear the escaping steam and within 2 to 3 minutes the pressure will be released. The pressure drop will also be visible on the blue safety floating valve, which will be in the lower position.

Slow release of pressure - let pressure drop of its own accord

This method is used when cooking foods such as meats, soups, and grains. When cooking time is up, keep the pressure release valve in the „**Sealing**“ position. Let the pressure cooker cool until the blue safety floating valve drops.

CLEANING

After every use:

1. Unplug power cord from wall outlet and then from pressure cooker. Allow cooker to cool completely before cleaning.
2. After each use, disassemble and clean the top lid, metal filter, and check the silicone sealing ring. If the vent filter is dirty or contains dirt, clean it.
3. Wash the parts in warm, soapy water. Do not put these parts in the dishwasher.
4. Clean the vent pipe if it is blocked or partially blocked.
5. Thoroughly dry all parts.
6. Remove the removable inner pot and wash the pot in warm water with a mild detergent. This pot is also dishwasher safe.
7. Do not allow liquid to enter the pressure cooker body.

WARNING! Never put liquid into the pressure cooker itself or immerse it in water. Always make sure that the device is completely dry before use.

QUESTIONS AND ANSWERS

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

again by choosing the desired setting and adjusting the time as needed.

- **I can see steam escaping from around the cover. Why?**

You forgot to put the silicone sealing ring on the sealing plate or you forgot to install the sealing ring plate in the cooker cover.

NOTICE: If either of these parts are not in place during cooking, the cooker will leak, pressure will not build, and you may damage the unit.

- **I can hear steam venting from the quick pressure release valve and pressure is not building. Why?**

You have the quick pressure release valve in the “**Venting**” position. The quick pressure release valve must be in the “**Sealing**” position in order for pressure to build and the cooker to seal.

- **Sometimes when I’m pressure cooking foods such as a roast, the time doesn’t change. Why?**

The pressure cooker has not reached operating pressure. Countdown will begin as soon as the cooker reaches operating pressure.

- **Occasionally the cover is hard to open. What causes this? What should I do?**

If the cover seems difficult to open, there may still be pressure in the cooker. Be sure the air vent/cover lock has dropped before trying to open the cooker. If the cover rotates but it seems to catch on the rim of the body, you are not lifting the cover straight up off the cooker body.

- **Sometimes my food is not completely done after the recommended cooking time. When I try to put the cover back on the cooker, so I can cook it longer, the cover will not close. How can I get the cover closed?**

Allow the pressure cooker to cool slightly. When the cooker is still hot, the blue safety floating valve will lift, preventing you from closing the cover. Before placing the cover back on, be sure the quick pressure release valve is in the “**Venting**” position. Once the cover is closed, move the lever to the “**Sealing**” position.

- **What can be done if the food prepared in the pressure cooker has more liquid than desired?**

With the cover removed, press “**Sauté**” and allow the excess liquid to evaporate. Next time you prepare the same recipe, you may want to use less liquid.

- **I believe I am thoroughly cleaning my cooker, but sometimes I notice the odor of my last meal remains in the cooker. Is there something I am doing wrong?**

The sealing ring is made of silicone. Silicone has many wonderful properties but it does tend to retain odors. Over time, the odor will dissipate.

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

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

CAUTION! Do not pressure cook soups containing barley, rice, pasta, grains, split peas, and dried

soup mixes because they have a tendency to foam, froth, and sputter and could block the vent pipe. These foods should be added to the soup AFTER pressure cooking.

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

Chicken broth

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

Add chicken, celery, onion, garlic, salt, pepper, spices and water to the cooking pot. Close the top lid, press the „Soup“ button, the display shows „P25“ and the light on „High pressure“ lights up.

The pressure cooker will start heating and when the desired pressure is reached, the cooking begins - a 15 minute time-out on the display. After completing the time off, let pressure drop of its own accord (you can always customize your cooking time by yourself, extend or shorten it according to your needs).

FOLLOW US ON THE INTERNET



TECHNICAL SUPPORT

Need help with setup and operation of TESLA EliteCook K70?

Contact us: www.tesla-electronics.eu/en/tesla-elitecook-k70-detail

AUTHORIZED SERVICE CENTER AND SPARE PARTS

Sending the product directly to an authorized service provider will significantly reduce repair time.

Warranty and post-warranty repairs, consumables and spare parts:

www.tesla-electronics.eu/en/

The warranty DOES NOT APPLY to:

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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



This product complies with the requirements of the European Community.



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

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

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



TESLA