

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
dodržte všechna běžná bezpečnostní pravidla.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

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

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

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

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

DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

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

NEPOUŽÍVEJTE SPOTŘEBIČ S PRODLUŽOVACÍM 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 zarovнала 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. Vyjměte všechny části a příslušenství ze zařízení a umyjte je v teplé vodě prostředkem na mytí nádobí.
6. Otřete vnitřní a vnější stranu základny zařízení vlhkým hadříkem.
7. **POZOR!** Nikdy nenalévejte vodu dovnitř zařízení (základny) a neponořujte napájecí kabel do vody. Vždy se ujistěte, že je vnitřní nerezová varná nádoba zcela suchá než ji umístíte zpět do těla zařízení (základny).
8. Zkontrolujte, zda je zařízení připraveno k použití, ventil pro uvolnění tlaku a modrý bezpečnostní je čistý a je správně nasazeno silikonové těsnění horního víka.
9. Ačkoliv kovový filtr a modrý bezpečnostní ventil nebudete muset čistit po každém použití, měli 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.

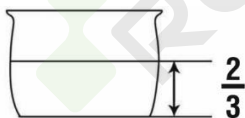
Pokud je silikonové těsnění poškozeno, nikdy nepokračujte ve vaření!

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.

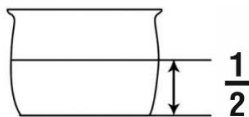
Při vaření potravin jako suché fazole, hrách nebo čočka doporučujeme tyto nejdříve namočit. Během vaření můžou tyto potraviny pěnit a nabývat objemu a mohly by způsobit zablokování odvzdušňovacího ventilu. Nikdy nevařte pod tlakem jablka, brusinky, rebarboru, těstoviny a sušené polévkové směsi.

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



Při vaření potravin, které pěni 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 vychozí dobu vaření, stiskněte tlačítko „ČAS/TEPLOTA“ a v krocích po 1 minutě nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.
9. Chcete-li změnit tlak, stiskněte tlačítko „ČAS/TEPLOTA“ a nastavte požadovaný vysoký „Hi“ nebo nízký „Lo“ tlak stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“.
10. Stisknutím tlačítka „START/PAUZA“ spustíte vaření.
11. Po uplynutí doby vaření přístroj zapípá, na displeji se zobrazí „00:00“ a zařízení se automaticky přepne do režimu „UDRŽOVÁNÍ TEPLoty“.
12. Nechte tlak přirozeně uvolnit nebo jej uvolněte rychle přepnutím páky ventilu do polohy „Odvzdušnění - Venting“.
13. Otevřete zařízení a zvedněte horní víko rovně nahoru tak, aby reziduální kapalina odkapala do hrnce.

POMALÉ VAŘENÍ

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

1. Vložte potraviny do nerezové varné nádoby.
2. Zavřete horní víko otáčením ve směru hodinových ručiček.
3. Vaří se bez tlaku, nastavte páku ventilu do polohy „Odvzdušnění - Venting“.
4. Zapojte napájecí kabel do 230 V zásuvky.
5. Zapněte zařízení stisknutím tlačítka „ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ“.
6. Na LED displeji se zobrazí „On“.
7. Stiskněte tlačítka „POMALÉ VAŘENÍ“ a zvolte délku vaření.
8. Chcete-li zvýšit nebo snížit výchozí dobu vaření, stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ a v krocích po 15 minutách nastavte požadovaný čas.
9. Stisknutím tlačítka „START/PAUZA“ spustíte vaření
10. Po uplynutí doby vaření přístroj zapípá, na displeji se zobrazí „00:00“ a zařízení se automaticky přepne do režimu „UDRŽOVÁNÍ TEPLoty“.
11. Otevřete zařízení a zvedněte horní víko rovně nahoru tak, aby reziduální kapalina odkapala do hrnce.

SOUS VIDE

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

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

pro tuto funkci vhodné, protože mohou ucpat bezpečnostní ventil.

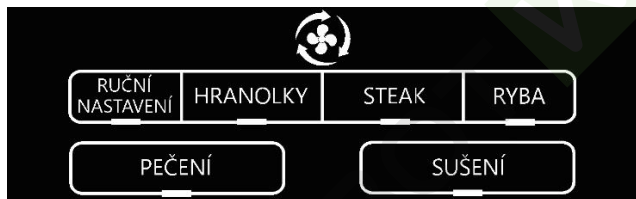
1. Postupujte podle pokynů pro přidání jídla, úpravu délky vaření, teploty nebo tlaku pro jakýkoliv program, který používáte.
2. Zvolte vybraný program vaření, nastavte dobu vaření, teplotu nebo tlak
3. Stiskněte tlačítko „ODLOŽENÝ START“. Na displeji se zobrazí časovač.
4. Chcete-li zvýšit nebo snížit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

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

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

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

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

1. Vložte „Koš pro horkovzdušný ohřev“ do základny, poté do něj umístíte sestavený tukový filtr a nerezový stojánek nebo fritovací košík.
2. Umístíte jídlo na rošt pro horkovzdušný ohřev.
3. Zamkněte víko a otočte ventil pro vypouštění páry do polohy „Odvzdušnění - Venting“.
4. Zapojte napájecí kabel do 230 V zásuvky.

5. Zapněte zařízení stisknutím tlačítka „ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ“.
6. Na LED displeji se zobrazí „On“.
7. Stiskněte tlačítko „RUČNÍ NASTAVENÍ“ nebo zvolte některý z programů. Každý program má vlastní přednastavenou délku vaření a teplotu.
8. Chcete-li zvýšit nebo snížit 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 zabrání vám zavření horního víka. Před umístěním horního víka zpět na zařízení se ujistěte, že tlakový ventil je v poloze „Odvzdušnění - Venting“. Jakmile je horní kryt zavřený, přesuňte páčku do polohy „Utěsnění - Sealing“.
Co lze udělat, jestliže potraviny připravené v zařízení mají více tekutin než je požadováno?	Po sejmutí horního víka stiskněte tlačítko „Smažení“ a nechte přebytečnou kapalinu odpařit. Když příště budete vařit stejný recept, můžete použít méně tekutiny.
Jídlo není zcela uvařené.	Vložte menší dávky potravin do vnitřního vyjímatelného koše. Pokud je koš přeplněný, potraviny mohou být nedovařené.
	Zvyšte teplotu nebo délku vaření.

Myslím, že zařízení důkladně čistím, ale někdy si všimnu, že pach mého posledního jídla zůstává v hrnci. Co dělám špatně?	Těsnicí kruh pod víkem je vyroben ze silikonu. Silikon má mnoho skvělých vlastností a jednou z nich je bohužel také tendence udržovat pachy. Časem se případný zápach rozptýlí.
Při zapojení se nerozsvítí displej?	Zkontrolujte, že máte správně připojený napájecí kabel a vyzkoušejte jiné zásuvky.

PRAKTICKÝ POSTUP - příklad vaření polévky

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

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

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

Kuřecí vývar

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

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