

TESLA

TESLA EliteCook K70

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a TESLA EliteCook K70 készüléket választotta.

A készülék használatba vétele előtt olvassa el és mindig tartsa be a biztonsági előírásokat.

- Őrizze meg a használati útmutatót későbbi felhasználásra.
- A készülék megfelelő használata meghosszabbítja a használati idejét.
- A készülék meghibásodásának és a sérülések elkerülésének érdekében mindig tartsa be a használati útmutatóban leírtakat.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

EZ A TERMÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI CÉLOKRA HASZNÁLHATÓ.

A készülék bonyolult elektromechanikus készülék, kérjük mindig tartsa be az alábbi előírásokat:

- Olvassa el az összes utasítást. A készülék nem megfelelő használata sérüléshez vagy anyagi károkozashoz vezethet.
- Minden használat előtt ellenőrizze a szellőzőcsöveket/nyílásokat és bizonyosodjon meg, hogy ezek nincsenek eltömődve.
- A tápkábel, csatlakozódugó és a készüléket tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- A dugó csatlakoztatása előtt a kábel csatlakoztassa a főzőkészülékhez. A készülék leválasztásához nyomja meg egyszer a „Melegen tartás/Törlés” gombot és húzza ki a dugaszt.
- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábel és hagyja kihűlni a készüléket.
- Ne használja a készüléket ha a tápkábel sérült, ha nem működik megfelelően vagy ha bármilyen módon sérült. A meghibásodott készüléket vigye vissza a hivatalos TESLA márkaszervizbe átvizsgálásra, javításra vagy beállításra.
- Az áramütés elkerülése érdekében a készüléket ne használja a kivehető főzőedény nélkül.
- **VIGYÁZAT!** Használat közben a fedél leemelésekor az edényből forró gőz távozik. A készülékház, a főzőedény és a fém alkotóelemek átforrósodnak! Legyen óvatos!
- A gyártó által nem javasolt kiegészítők használata balesetveszélyes lehet.
- A kuktát ne tegye működő gáztűzhelyre, elektromos főzőlapra vagy meleg sütőbe.
- A főzőedényt az ürtartalom kétharmadáig szabad megtölteni. A gyorsan duzzadó élelmiszerek (pl. rizs, gabonafélék, szárazbab, borsó, lencse) vagy folyadék alapú ételek (levesek) nem léphetik túl az ürtartalom felét. Az ilyen ételek eltömíthetik a szelepet és túlnyomás keletkezhet.
- Almát, áfonyát, rebarbarát, gabonaféléket, tésztát, borsót és porleveseket ne főzzön nyomás alatt, mivel ezek hamar felhabzanak és eltömíthetik a szelepet.
- A készülékben túlnyomás uralkodik. Nem megfelelő használata égési sérüléseket okozhat. Használat előtt mindig bizonyosodjon meg, hogy megfelelően le van zárva.
- Ne nyissa ki a kuktát amíg a belsejében nyomás van. A gőz kieresztő szelepet „**Venting (Nyitott)**” helyzetbe kell állítani.
- Kezelje óvatosan a kuktát, ha forró folyadék van benne. Ne érintse meg a forró felületeket. Mindig használja a fogantyút.
- Ne távolítsa el a szilikon tömítést rögzítő fémgyűrűt. Ne használja a készüléket, ha a fémgyűrű megrongálódott. A sérült gyűrűt haladéktalanul ki kell cserélni.
- A belső tartály és a fűtőegység közötti felületnek mindig tisztának kell lennie. A belső tartályt ne használja más hőforrásokon.

- Főzéshez csak az ehhez a modellhez tervezett eredeti belső edényt használja, soha ne keverje össze egy másik tartállyal.
- A gyártó által nem ajánlott kiegészítők használata sérülést okozhat.
- A biztonságos működés és megfelelő teljesítmény biztosítása érdekében cserélje ki a szilikon tömítőgyűrűt, ha az összement, megkeményedett, deformálódott, megrepedt vagy szakadt.
- Járjon el fokozott óvatossággal, ha a készüléket gyerekek közelében használja.
- Gyerekek nem használhatják a készüléket felnőtt felügyelete nélkül.
- A terméket csak rendeltetésszerűen használja.
- Ne használja szabadban.
- A készüléket ne használja olajsütőként (sütés olajban lezárt fedéllel).
- Ne nyissa ki a kuktát amíg ki nem hűlt és a belsejében nyomás van. Ha a szelep nem engedi elfordítani a fedelet, a készülék belsejében még nagy a nyomás.
- Ha nem használja a készüléket, ne zárja le az edény fedelét.
- Ne használja a készüléket, ha nedves a keze vagy a lába.
- A hálózatra csatlakoztatott készüléket nedves kézzel megérinteni tilos.
- Ne próbálkozzon a készülék javításával, mivel az áramütés veszélyes lehet és a jótállás elvesztésével jár.
- Tartsa távol tűzveszélyes és illékony anyagoktól.
- A kuktát tárolja száraz helyen, a fedelet ne zárja le teljesen.
- A gyártó és az EU vizsonteladó nem felel a berendezés használata miatt keletkezett károkért (sérülések, megégés, tűz, más tárgyakban okozott károk, stb.).

FONTOS INFORMÁCIÓK A HÁLÓZATI KÁBELRŐL

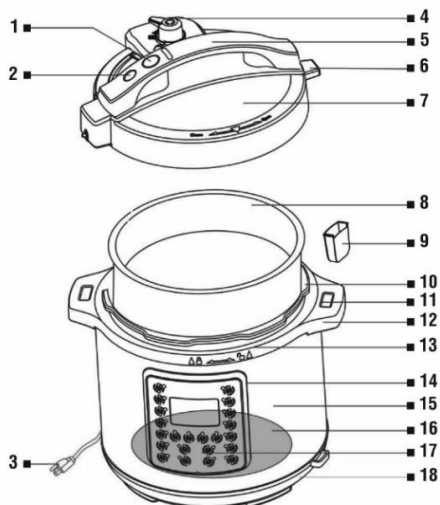
Az áramütés kockázatának elkerülése érdekében ne próbálja meg a kábelcsatlakozót bármilyen módon módosítani. A rövidebb tápkábel csökkenti a beakadás vagy kihúzás kockázatát. Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja.

A KÉSZÜLÉKET NE HASZNÁLJA HOSSZABBÍTÓ KÁBELLEL VAGY ADAPTERREL.

Csatlakoztassa a tápkábelt közvetlenül egy 230 V-os dugaszolóaljzatba

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- 1 Fedél kioldó gomb
- 2 Kék biztonsági úszószelep
- 3 230 V hálózati csatlakozó
- 4 Nyomás szabályozó szelepkar
- 5 Fedél fogantyú
- 6 Műanyag ütköző
- 7 Fedél
- 8 Rozsdamentes acél főzőedény
- 9 Kondenzvíz gyűjtő
- 10 Belső főzőedény
- 11 Fedél tartó nyílás
- 12 Fogantyú a kukta megfogásához
- 13 Felső gyűrű
- 14 Vezérlőpanel
- 15 Külső burkolat
- 16 Fűtőegység
- 17 Érzékelő
- 18 A készülék alja



AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el a csomagolóanyagokat.
2. Tisztítsa meg a fedelet egy nedves, szappanos törölkendővel. Ne merítse az edény fedelét vízbe. Mossa le a tömítő sapkát és a szilikon tömítőgyűrűt meleg, szappanos vízben. Az alkatrészeket alaposan öblítse le és szárítsa meg.
3. **FIGYELEM!** Ne öntsön vizet a készülék belsejébe. A tápkábelt ne merítse vízbe. Bizonyosodjon meg, hogy a belső főzőedény teljesen száraz mielőtt behelyezi a készülékbe.
4. Miután megtisztította, tegye a vissza a fedelet, helyezze fel a szilikon tömítést és a fémszűrőt.
5. Bár minden használat után nem kell megtisztítani a fémszűrőt és a kék biztonsági szelepet, rendszeresen ellenőrizze és szükség esetén tisztítsa meg őket. Távolítsa el a fedél alsó részén található fémszűrőt úgy, hogy kihúzza a tartóból, és meleg, szappanos vízben mossa. A fémszűrő rögzítésekor rögzítse mind a három rögzítő kapcsan. Ezután nyomja a helyére, amíg kattánást nem hall. Távolítsa el a fedél alján lévő kis tömítést a kék biztonsági szelepről, húzza ki a tetején lévő kék szelepet, és mossa le meleg, szappanos vízzel. A kék szelepszervezet fordított sorrendben van, először szűkebb oldalával helyezze be a szelepet felülről a fedél nyílásába, majd alulról tegyen egy kis tömítést a szelepre. Ezeknek az alkatrészeknek a nem megfelelő összeszerelése gőz távozásához vezethet.
6. A kondenzvíz gyűjtőt helyezze be az edény hátulján kialakított helyre.

A KUKTA KINYITÁSA

A szelepet állítsa „**Venting (Nyitott)**” állásba. Fogja meg a fogantyút, nyomja meg a kék kioldót, majd a fedelet fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba és emelje meg. A készülék belsejében enyhe vákuum keletkezhet.

A KUKTA LEZÁRÁSA

Az edény lezárása előtt ellenőrizze, hogy a szilikon tömítés megfelelően illeszkedik a helyére és a fémszűrő rögzítve van-e. Fogja meg erősen a fedelet és forgassa el az óramutató járásával megegyezően, amíg kattánást és egy sípoló hangot hall. A fedél jelzése legyen egy vonalban a készüléktest jelzésével.

Figyelem: ne használja a készüléket, ha a szilikongyűrű sérült!

FONTOS INFORMÁCIÓK A NAPI HASZNÁLATHOZ

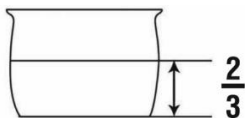
Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően működik-e.

SOHA NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET A ROZSDAMENTES ACÉL EDÉNY NÉLKÜL!

Bizonyosodjon meg, hogy a belső főzőedény teljesen száraz mielőtt behelyezi a készülékbe. Mozgassa meg óvatosan az edényt, hogy a lehető legjobban illeszkedjen a fűtőegységhez. Ellenőrizze, hogy a fémszűrő tiszta-e. A szűrőt nem kell minden használat után megtisztítani, de ellenőrizze rendszeresen és ha szükséges, tisztítsa meg.

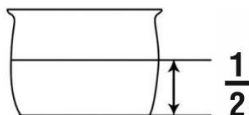
MEGJEGYZÉS: Szárazbab, borsó vagy lencse főzésekor javasoljuk, hogy előtte áztassa be őket. A gyorsan duzzadó élelmiszerek eltömíthetik a szelepet és túlnyomás keletkezhet. Almát, áfonyát, rebarbarát, gabonaféléket, tésztát, borsót és porlevéseket ne főzzön nyomás alatt.

- Ügyeljen arra, hogy az edényt ne töltse fel a MAX PRESSURE COOK jelzés fölé.



Ha habzó vagy hamar duzzadó ételt főz (pl. rizs, hüvelyesek, bab, borsó, lencse, szárított zöldségek, levesek) az alapanyagok nem léphetik túl az űrtartalom felét!

- Rizs főzésekor ne lépje túl a MAX RISE CUP $\frac{1}{2}$ jelzést.



Figyeljen a MAX RICE CUP $\frac{1}{2}$ jelzésre.

Kijelző

„0000”

időtartam visszazámláló

„bb”

főzés vége, belépés a „Melegen tartás” üzemmódba

PROGRAM GOMBOK

Leves, Hús, Bab, Baromfi, Rizs, Gabona, Zabkása, Párolás

165°C/50 ~ 70 kPa

Joghurt

35°C ~ 43°C

Lassú főzés

85°C ~ 98°C

Sütés

150°C ~ 190°C

Melegen tartás

kb. 70°C

A kiválasztott főzési program elindításához nyomja meg a megfelelő gombot. A szükséges nyomás eléréséig a visszazámláló nem változik. A visszazámlálás elkezdődik, amikor a kiválasztott ételhez a megfelelő nyomás létrejött. Miután a főzés elkezdődött, a program bármikor leállítható a „Melegen tartás/Törlés” gomb megnyomásával, ezután a készülék készenléti üzemmódba lép.

Beállítás

Ezt a gombot a program gombokkal együtt lehet használni. Például a „Leves” program kiválasztásakor a kijelző 25 perc főzési időt mutat („P25”). Ezután a **Beállítás** gomb megnyomására a főzési idő 60 percre változik („Növel”). Második megnyomásra a főzési idő 20 percre csökken („Csökkent”).

Nyomás

A „Nyomás” gombot a program gombokkal kombinálva lehet használni. Az alapértelmezett főzési nyomás nagy. A „Nyomás” gombbal a „Nagy nyomás” (50 ~ 70 kPa) és az „Alacsony nyomás” (30 ~ 45 kPa) között lehet váltani.

Példa: nyomja meg a „Rizs” gombot és állítsa be a főzési időt. A „Nagy nyomás” jelző villog, nyomja meg egyszer a „Nyomás” gombot és az „Alacsony nyomás” jelző világítani kezd. A jelző ötször villog és a főző melegedni kezd. Ha nem állít be értéket, nyomja meg a „Melegen tartás/Törlés” gombot, ezzel az aktuális beállítás törlődik és a programot újra be lehet állítani.

- A nagy nyomás a legtöbb ételhez megfelelő.
- Használjon alacsony nyomást érzékenyebb alapanyagokhoz, például halhoz és egyes zöldségekhez.

Melegen tartás/Törlés

A főzési idő leteltével (kivéve „Joghurt”), a kukta sípol és automatikusan „**Melegen tartás/Törlés**” módba vált és a kijelzőn megjelenik a „bb” felirat. A melegen tartást ne használja 4 óránál tovább. A főtt étel minősége és állaga egy óra elteltével kezd megváltozni. Bármelyik funkció bármikor megszakítható a „**Melegen tartás/Törlés**” gomb megnyomásával. A gombot tartva nyomva amíg a kijelzőn megjelenik a „0000” felirat.

Sütés

Használja ezt a funkciót sütéshez/pirításhoz, általában nyomás alatt történő főzés vagy lassú főzés előtt. A „**Sütés**” program többnyire hús, zöldségek, baromfi, tojás elkészítésére, hagymapirításra, folyadékmennyiség csökkentésére vagy mártás készítésére használható.

A kívánt hőmérséklet beállításához használja a „**Beállítás**” gombot:

Csökkent: 150°C

Normál: 175°C

Növel: 190°C

Hagyja az edény melegedni 3-4 percreg mielőtt beteszi az alapanyagokat. Miután a sütés/pirítás befejeződött, nyomja meg a „**Melegen tartás/Törlés**” gombot és válassza ki a következő programot. A „**Sütés**” program lejártá után hagyja hűlni a készüléket 2-3 percreg, ezután kezdje el a nyomás alatti főzést. A „**Sütés**” program alatt ne használja a fedelet.

Párolás

Ezzel a programmal zöldségeket, tenger gyümölcseit vagy meleg ételeket lehet párolni. Ellenőrizze, hogy a szelepkar „**Sealing (Zárt)**” állásban van. Az alapanyagok párolása után egy gyors gőz leengedéssel elkerülheti az ételek szétfővését. Friss vagy fagyasztott zöldségek párolásához öntsön az edénybe 1 ~ 2 csésze (160 ml) vizet, párolja 1 ~ 2 percreg. A „+” vagy „-” gombokkal állítsa be a párolási időt. Más nyomás alatti főzési funkciótól eltérően a „**Párolás**” program alatt a kukta teljes nyomás alatt működik. Ezalatt az ételek megéghetnek, ha közvetlenül érintkeznek az edény aljával. Javasoljuk, hogy használjon pároló rostélyt, fémosarat vagy tegyen a kuktába egy üveg/kerámia tálat.

Kézi beállítás

A nyomás és a főzési idő kézi programozására szolgál, a kedvenc receptje vagy egyéni elképzelései szerint. A saját főzési idő beállítása akkor lehet jó választás, ha 1.5 kg-ot meghaladó húsmennyiséget akar elkészíteni.

- Helyezze az ételt a belső edénybe.
- A fedőt az óramutató járásával megegyezően forgatva zárja le.
- A szelepkart állítsa „**Sealing (Zárt)**” állásba.
- Csatlakoztassa a tápkábelt egy 230 V aljzathoz.
- A kijelzőn megjelenik a „0000” felirat.
- Nyomja meg a „**Kézi beállítás**” gombot, majd a „+” gombbal állítsa be a főzési időt. Minden nyomásra az idő 1 perccel nő, folyamatosan nyomva gyorsabban állítható. Ha például a főzési időt 60 percre állította, a kijelzőn megjelenik a „P60” felirat. A főzési időt a „+” vagy „-” gombokkal lehet módosítani.

Lassú főzés

Lassú főzés közben a hús felülete nem barnul meg, úgy mint amikor serpenyőben vagy sütőben készítik el. A lassú főzés előtt a húsféléket nem szükséges megsütni, de megteheti, ha úgy kívánja. Lassú főzés előtt a húsból egy kis sütéssel el lehet távolítani a felesleges zsírmennyiséget (pl. darált marhahús, szalonna, kolbász, stb.). Főzés közben csak szükség esetén nyissa ki a főzőt, mivel ez jelentős hőveszteséget okoz. Ha mégis szükséges kinyitni, ezt a lehető leggyorsabban tegye. Egyes

alapanyagok, mint például a sárgarépa, burgonya, répa elkészítése több időt vesz igénybe, mint a húsöké, ezért a zöldségeket célszerű felaprítani.

- A szelepkart állítsa „**Venting (Nyitott)**” helyzetbe.
- Az alapértelmezett főzési idő 6 óra, a maximum főzési idő 20 óra.
- A főzési hőmérséklet 85°C ~ 98°C.
- A „+” vagy „-” gombokkal a főzési idő 30 perces időközökkel igény szerint tovább módosítható.
- Ha a főzési idő lejárt, a kukta sípol és automatikusan „**Melegen tartás**” módba vált.
- Óvatosan emelje fel a fedőt, hogy a lecsapódott pára az edénybe csöpögjön vissza. **VIGYÁZAT:** A gőz és a forró folyadékok égési sérülést okozhatnak.
- A főzés befejezése után húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljából és a készülékből.
- Tisztítás előtt a főzőedényt hagyja teljesen kihűlni.

Késleltetés

A főzés késleltetett indításához használható. Nem javasoljuk gyorsan megromló ételek, például húsök, hal, stb. elkészítéséhez, ha ezeket szobahőmérsékleten több órán keresztül kezeletlenül állnak. A főtt rizs textúrája a hosszabb áztatási idő miatt megváltozhat és puhábbá válik, de könnyebben oda is éghet. A zabkása, a habzásra hajlamos vagy ragadós ételek esetében sem ajánlott a használata, mivel ezek könnyen eltömíthetik a szelepet.

- Helyezze az ételt a belső edénybe.
- A fedőt az óramutató járásával megegyezően forgatva zárja le.
- A szelepkart állítsa „**Sealing (Zárt)**” állásba.
- Csatlakoztassa a tápkábelt egy 230 V aljzathoz.
- A kijelzőn megjelenik a „**0000**” felirat.
- Nyomja meg a „**Késleltetés**” gombot. A kijelzőn megjelenik a „**0:30**” felirat, ez 30 perces késleltetést jelent. A gomb újbóli megnyomása további 30 perccel növeli az időt. Maximum beállítható idő 24 óra.
- A kijelzőn megjelenő idő azt mutatja, hogy a kukta mennyi idő múlva indítja el a kiválasztott programot.
- Ha például azt akarja, hogy a főzés 3 óra múlva induljon el, nyomja addig a „**Késleltetés**” gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a „**3:00**” felirat.
- Az idő beállítása után válassza ki a programot.
- Ezután a „**Késleltetés**” gomb és a kiválasztott program gombja világítani fog.
- A program indításáig hátralévő idő a kijelzőn látható.
- A „**Késleltetés**” beállítás nem használható a „**Sütés**” programmal.

Joghurt

- Öntsön 2 liter tejet a rozsdamentes acél edénybe.
- Zárja le a fedőt, a szelepkart állítsa a „**Sealing (Zárt)**” állásba.
- Nyomja meg a „**Joghurt**” gombot, majd a „**Beállítás**” gombot, amíg a kijelzőn a „**boil**” jelenik meg.
- A tej 72 ~ 83°C hőmérsékletre melegszik, majd a melegítés leáll és a kijelzőn a „**YOGT**” felirat jelenik meg.
- Engedje ki a nyomást az edényből és vegye le a fedőt.
- Vegye ki a belső edényt és hagyja a tejet kb. 40°C-re hűlni. A hőmérsékletet ellenőrizze hőmérővel.

Tipp: ha az edényt jeges vízbe meríti, felgyorsíthatja a lehűlést.

Keverjen a tejhez két evőkanál joghurtot (édesítés és gyümölcs nélkül) majd helyezze vissza az edényt a kuktába.

- Zárja le a kuktát, a szelepkar lehet a „**Sealing (Zárt)**” vagy „**Venting (Nyitott)**” állásban.
- Nyomja meg a „**Joghurt**” gombot, majd a „**Beállítás**” gombot, amíg a kijelzőn a „**08:00**” jelenik meg, ami a kenyésztés időtartamát mutatja.
- A kenyésztés befejezése után vegye ki a joghurtot, ezután tárolja hűtőszekrényben.

NYOMÁS ALATTI FŐZÉS

A művelet elkezdése előtt olvassa el a „**FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**” részt és ellenőrizze, hogy a kukta megfelelően van összeszerelve.

1. A kuktát helyezze egy száraz, egyenes felületre.
 2. A fedelet forgassa el az óramutató járásával megegyezően, amíg kattánást hall. A fedél jelzése legyen egy vonalban a készüléktest jelzésével.
 3. A szelepkart állítsa „**Sealing (Zárt)**” állásba.
 4. Nyomja meg a kívánt program gombot és állítsa be a főzési időt és nyomást (alacsony/nagy).
 5. A kukta melegekedésekor a levegő automatikusan távozik a kék biztonsági szelepen, a légtelenítési folyamat hallható is. A megfelelő nyomás elérésekor megkezdődik a főzési idő és a visszaszámlálás.
 6. Főzés közben előfordulhat, hogy a szelepen gőz távozik, ez természetes jelenség.
 7. Felfűtés közben a kuktából hallható hangok is természetesek.
 8. A főzési idő letelte után a készülék kikapcsol és automatikusan a „**Melegen tartás**” módba kapcsol.
 9. A nyomás kiengedése után a kék biztonsági szelep alsó helyzetben van.
 10. Miután a nyomás teljesen megszűnt, vagy ha a szelepkart „**Venting (Nyitott)**” állásba állítva kiengedte, óvatosan fordítsa el a fedőt az óramutató járásával ellentétesen és emelje fel, ügyelve, hogy a lecsapódott pára az edénybe csepegjen vissza.
 11. **VIGYÁZAT:** A gőz és a forró folyadékok égési sérülést okozhatnak.
 12. A főzés befejezése után húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljából és a készülékből.
 13. Tisztítás előtt a főzőedényt hagyja teljesen kihűlni.
- **VIGYÁZAT!** Főzés közben és a fedő leemelésekor forró gőz távozhat a kuktából. Legyen óvatos!
 - Működés közben a készülékház, a belső edény és a fém részek felforrósodnak!
 - Főzés közben, amíg a kukta lehűl, a biztonsági szelepen gőz távozhat, ami égési sérüléseket okozhat.
 - Amíg a kukta nyomás alatt van (a kék biztonsági szelep felső helyzetben), ne hajoljon az edény fölé, mert forró gőz csaphat fel.
 - A nyomás csökkentéséhez a szelepkart (nem a teljes szelepet) forgassa el a „**Venting (Nyitott)**” állásba.

A NYOMÁS CSÖKKENTÉSE

Gyors csökkentés

Zöldségek, tenger gyümölcsei és más finom ételek főzésekor alkalmazzuk. A főzési idő letelte után nyomja meg a „**Melegen tartás/Törles**” gombot és azonnal állítsa a szelepkart „**Venting (Nyitott)**” állásba. A gőz hallhatóan távozik az edényből és 2-3 percen belül csökken a nyomás.

A nyomáscsökkenés a kék biztonsági szelepen is látható, ez alsó helyzetbe kerül.

Lassú csökkentés

A spontán nyomásesést húskok, levesek vagy gabonafélék főzésekor alkalmazzák. A főzési idő letelte

után a szelepkart hagyja „**Sealing (Zárt)**” helyzetben. A kukta lassan lehül és a kék biztonsági szelep alsó helyzetbe kerül.

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

Minden használat után:

1. Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból és a kuktából. Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni.
2. Minden használat után szedje szét és tisztítsa meg a fedőt, a fémszűrőt és ellenőrizze a szilikon tömítőgyűrűt. A szennyezett szűrőt tisztítsa meg.
3. Mossa le az alkatrészeket meleg, szappanos vízzel. Ne tegye ezeket az alkatrészeket a mosogatógépbe.
4. Az eltömődött légtelenítő csövet tisztítsa meg
5. Az összes alkatrészt alaposan szárítsa meg.
6. Vegye ki a belső edényt és mossa le meleg vízben, enyhe mosószerrel. A fazék mosogatógépben is tisztítható.
7. Ügyeljen, hogy a kukta belsejébe ne kerüljön folyadék.
FIGYELEM! A készülékbe soha ne öntsön folyadékot és ne merítse vízbe. Használat előtt mindig ellenőrizze, hogy a készülék teljesen száraz-e.

KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

- **Mit jelent, ha az E3 megjelenik a kijelzőn és a készülék leáll?**
A készülék túlhevült. Valószínűleg nyomás alatti főzés üzemmódban használta, kevés folyadékkal vagy anélkül. Ha ez történik, húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja lehűlni. Vegye le a fedőt és pótolja a folyadékot. Tegye vissza a fedőt, csatlakoztassa a készüléket és programozza újra.
- **Mit jelent, ha az E1, E2, E4 megjelenik a kijelzőn és a készülék leáll?**
E1: érzékelő hiba, E2: rövidzárlat, E4: alacsony nyomás érzékelő hiba.
Vegye fel a kapcsolatot a TESLA szervizzel.
- **Időnként, nyomás alatti főzéskor a nyomásszabályozó szelep környékén nedvességcseppek jelennek meg, néha pedig a távozó gőz hangja hallatszik, pedig a visszaszámlálás még nem indult el. Rosszul csinállok valamit?**
Nem. Mindkettő normális jelenség és része a nyomás alatti főzésnek.
- **Véletlenül rossz gombot nyomtam meg és a készülék nem engedi, hogy a megfelelő gombot nyomjam meg. Mit tehetek?**
Nyomja meg a „**Melegen tartás/Törlés**” gombot. Ez lehetővé teszi, hogy megnyomhassa a megfelelő gombot.
- **Amikor megpróbálom beállítani az időt, az nem változik. Mi lehet a baj?**
Az időt csak az első hat másodpercben lehet módosítani. Nyomja meg a „**Melegen tartás/Törlés**” gombot és végezze el a beállításokat.
- **A fedő alól gőz jön ki. Miért?**
Elfejtette feltenni a szilikon tömítőgyűrűt a fedőlapra.
FIGYELEM: ha valamelyik tömítőgyűrű nincs a megfelelő helyen, a kuktában nem alakul ki nyomás és ez a készülék meghibásodásához vezethet.

- **A nyomásszabályozó szelepen gőz távozik és nem nő a nyomás. Miért?**
A szelepkar "**Venting (Nyitott)**" helyzetben van. A megfelelő nyomás kialakulásához a szelepkarnak "**Sealing (Zárt)**" állásban kell lennie.
- **Nyomás alatti főzéskor előfordul, hogy a kijelzőn nem változik az idő. Miért?**
A kuktában még nem alakult ki megfelelő nyomás. A visszaszámlálás akkor indul el, amikor a készülék elérte a szükséges nyomást.
- **Időnként nehéz felemelni a fedőt. Mi okozza ezt, mit tegyek?**
A kuktában még nagy a nyomás. A fedő levétele előtt ellenőrizze, hogy a szelep alsó helyzetben van. Ha a fedő már elforgatható, próbálja meg egyenesen felfele emelni.
- **Időnként az étel nem készült el a megadott főzési idő alatt. Amikor a fedőt megpróbálom visszatenni a helyére, nem zár le megfelelően. Mit tegyek?**
Hagyja kissé kihűlni a kuktát. Ha a kukta még meleg, a kék biztonsági szelep még felső helyzetben van és megakadályozza a fedő visszazárását. Mielőtt visszahelyezné a fedőt, a szelepkart állítsa "**Venting (Nyitott)**" állásba, majd a fedő lezárása után állítsa "**Sealing (Zárt)**" helyzetbe.
- **Mit lehet tenni, ha az elkészült étel a vártnál több folyadékot tartalmaz?**
Vegye le a fedőt és nyomja meg a "**Sütés**" programgombot, hogy a felesleges folyadék elpárologjon. Legközelebb a recepthoz ajánlott kevesebb folyadékot használni.
- **A kuktát alaposan megtisztítom, de időnként érzem az előzőleg elkészített étel illatát rajta. Valamit rosszul csinállok?**
A tömítőgyűrű szilikonból készült. Rengeteg jó tulajdonsága van, de hajlamos megtartani az illatokat, ezek egy idő után eltűnnek.

FŐZÉS GYAKORLAT – példa leves készítésére a kuktában

Ez a kukta kiválóan alkalmas finom levesek és pörkölték készítésére is. Ha az ételhez babot vagy borsót használ, ezeket előbb áztassa be.

FIGYELEM! Nyomás alatt ne főzzön árpát, rizst, tésztát, gabonaféléket, sárgaborsót, száraz levesporokat, mivel ezek hamar felhabzanak és eltömíthetik a szelepet. Ilyen alapanyagokat csak a nyomás alatti főzés UTÁN adja hozzá a leveshez.

LEVESEK ÉS PÖRKÖLTEK KÉSZÍTÉSEKOR AZ ALAPANYAGOK NE HALADJÁK MEG AZ EDÉNY ŰRTARTALMÁNAK A FELÉT!

Tyúkhúsleves

- csirkehús (lehet fagyasztott)
- zeller, darabolva
- szeletelt hagyma
- 3 gerezd fokhagyma, felvágva
- só, bors, levesfűszerek

A főzőedénybe tegye be a csirkehúst, zellert, hagymát, fokhagymát, sót, borsot, fűszereket és vizet. Zárja le a fedőt és nyomja meg a „**Leves**” gombot. A kijelzőn megjelenik a „**P25**” és a „**Nagy nyomás**” világít.
A kukta felmelegszik és a megfelelő nyomás elérésekor elkezd a főzést és a kijelzőn megindul a visszaszámlálás. A visszaszámlálás befejezése után hagyja lecsökkenni a nyomást. A főzési idő igény szerint növelhető vagy csökkenthető.

GARANCIÁLIS JAVÍTÁS

A készülék garanciális javításához vegye fel a kapcsolatot a TESLA viszonteladóval, ahol a készüléket vásárolta.

A jótállás érvényét veszti/nem terjed ki az alábbiak esetén:

- a készüléket nem rendeltetésszerűen használták.
- természetes kopás, elhasználódás.
- nem tartották be a „Fontos biztonsági előírások” fejezetben leírtakat.
- nem megfelelő használatból eredő elektromos vagy mechanikai károsodás.
- természeti eredetű kár: víz, tűz, statikus elektromosság, túlfeszültség stb.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az INTER-SAT LTD, org. složka ezennel kijelenti, hogy a készülék megfelel a termék típusra vonatkozó törvényi szabályozásoknak és előírásoknak.



Ez a termék megfelel az EU előírásoknak.



Egy terméken vagy a csomagolásán található áthúzott szemeteszkuka szimbólum arra figyelmeztet, hogy a termékre a 2002/96/EC előírás vonatkozik. Kérjük vegye figyelembe az elektronikai termékekre vonatkozó helyi előírásokat és a már használaton kívüli készülékeket ne háztartási hulladékként kezelje. A régi készülékek megfelelő elhelyezése elősegíti a természetre és egészségre káros anyagok megfelelő feldolgozását.

A folyamatos termékfejlesztések miatt a gyártó fenntartja magának a kezelési útmutató módosításának jogát. Naprakész verziót itt talál www.tesla-electronics.eu.

A készülék külalakja és jellemzői előzetes bejelentés nélkül változhatnak. A szövegben nyomdahibák előfordulhatnak.