

Tefal®

Cook4me ⊕



Guides you to create delicious meals quickly and easily
Je pro vás návodem k rychlé a snadné přípravě lahodných jídel
Segít gyorsan és könnyen finom ételeket készíteni
Návody, ktoré vám pomôžu rýchlo a ľahko uvariť chutné pokrmy
ви насочва за бързо и лесно приготвяне на вкусни ястия
Szybkie i łatwe przygotowanie pysznych posiłków krok po kroku
Vă ajută să gătiți rapid și ușor preparate delicioase
Поможет вам легко и быстро приготовить вкусные блюда
Інструкція зі швидкого та простого приготування смачних страв
www.tefal.com

EN

- P. 4-5 - BEFORE USE
- P. 6-8 - USE AND OPERATION
- P. 9 - ON/OFF MENU
- P. 10-11 - SETTINGS MENU
- P. 12-17 - MANUAL MENU
- P. 18-19 - INGREDIENTS MENU
- P. 20-21 - INGREDIENTS RECIPE
- P. 22-23 - RECIPES MENU
- P. 24-25 - FAVORITES MENU
- P. 26-31 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 32 - SAFETY FEATURES
- P. 33 - TROUBLESHOOTING

CS

- P. 36-37 - PŘED POUŽITÍM
- P. 38-41 - POUŽITÍ A PROVOZ
- P. 42 - MENU ZAPNOUT/VYPNOUT
- P. 43 - MENU NASTAVENÍ
- P. 44-49 - REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ
- P. 50-53 - MENU PŘÍSADEY
- P. 54-55 - MENU RECEPTY
- P. 56-59 - MENU OBLÍBENÉ POKRMY
- P. 60-65 - ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
- P. 66 - BEZPEČNOSTNÍ PRVKY:
- P. 67 - ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

HU

- 70-71. O. - HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT
- 72-75. O. - HASZNÁLAT ÉS MŰKÖDTETÉS
- 76. O. - BE/KI MENÜ
- 77. O. - BEÁLLÍTÁSOK MENÜ
- 78-83. O. - MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS
- 84-85. O. - ÖSSZETEVŐK MENÜ
- 86-87. O. - RECEPT HOZZÁVALÓK
- 88-89. O. - RECEPTEK MENÜ
- 90-93. O. - KEDVENCEK MENÜ
- 94-99. O. - TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS
- 100. O. - BIZTONSÁGI FUNKCIÓK
- 101. O. - HIBAELHÁRÍTÁS

SK

- S. 104-105 - PRED POUŽITÍM
- S. 106-109 - POUŽITIE A PREVÁDZKA
- S. 110 - PONUKA ZAP/VYP
- S. 111 - PONUKA NASTAVENÍ
- S. 112-117 - PONUKA MANUÁLNE
- S. 118-119 - PONUKA PŘÍSADEY
- S. 120-121 - RECEPT NA PŘÍSADEY
- S. 122-123 - PONUKA RECEPTY
- S. 124-127 - PONUKA OBLÍBENÉ
- S. 128-133 - ČIŠTENIE A ÚDRŽBA
- S. 134 - BEZPEČNOSTNÉ PRVKY
- S. 135 - RIEŠENIE PROBLÉMOV

BG

- P. 138-139 - ПРЕДИ УПОТРЕБА
- P. 140-142 - УПОТРЕБА И РАБОТА
- P. 143 - МЕНЮ „ВКЛ./ИЗКЛ.“
- P. 144-145 - МЕНЮ С НАСТРОЙКИ
- P. 146-151 - МЕНЮ С РЪЧНИ НАСТРОЙКИ
- P. 152-153 - МЕНЮ СЪСТАВКИ
- P. 154-155 - СЪСТАВКИ ЗА РЕЦЕПТА
- P. 156-157 - МЕНЮ РЕЦЕПТИ
- P. 158-159 - МЕНЮ ЛЮБИМИ РЕЦЕПТИ
- P. 160-165 - ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА
- P. 166 - ФУНКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ
- P. 167 - ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

PL

- P. 170-171 - PRZED UŻYCIEM
- P. 172-174 - UŻYTKOWANIE I DZIAŁANIE
- P. 175 - MENU WŁ./WYŁ
- P. 176-177 - MENU USTAWIENIA
- P. 178-183 - MENU TRYB RĘCZNY
- P. 184-185 - MENU SKŁADNIKI
- P. 186-187 - SKŁADNIKI - PRZEPISY
- P. 188-189 - MENU PRZEPISÓW
- P. 190-191 - MENU ULUBIONE
- P. 192-197 - CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
- P. 198 - ZABEZPIECZENIA
- P. 199 - ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

RO

- P. 202-203 - ÎNAINTE DE UTILIZARE
- P. 204-206 - UTILIZARE ȘI FUNCȚIONARE
- P. 207 - MENIU ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE)
- P. 208-209 - MENIU SETĂRI
- P. 210-215 - MENIU MANUAL
- P. 216-217 - MENIU INGREDIENTE
- P. 218-219 - INGREDIENTE ȘI REȚETE
- P. 220-221 - MENIU REȚETE
- P. 222-223 - MENIU FAVORITE
- P. 224-229 - CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE
- P. 230 - FUNCȚII DE SIGURANȚĂ
- P. 231 - DEPANARE

UK

- P. 266-267 - ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ
- P. 268-270 - ВИКОРИСТАННЯ ТА ОПЕРАЦІОН
- P. 271 - МЕНЮ ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ
- P. 272-273 - МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ
- P. 274-279 - МЕНЮ РУЧНОГО КЕРУВАННЯ
- P. 280-281 - МЕНЮ ІНГРЕДІЄНТІВ
- P. 282-283 - РЕЦЕПТ ДЛЯ ІНГРЕДІЄНТІВ
- P. 284-285 - МЕНЮ РЕЦЕПТИ
- P. 286-287 - МЕНЮ ОБРАНОГО
- P. 288-293 - ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ
- P. 294 - ФУНКЦІЇ БЕЗПЕКИ
- P. 295 - УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

RU

- P. 234-235 - ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
- P. 236-238 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ
- P. 239 - МЕНЮ ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ
- P. 240-241 - МЕНЮ НАСТРОЕК
- P. 242-247 - МЕНЮ «РУЧНОЙ РЕЖИМ»
- P. 248-249 - МЕНЮ «ИНГРЕДИЕНТЫ»
- P. 250-251 - РЕЦЕПТЫ ПО ИНГРЕДИЕНТАМ
- P. 252-253 - МЕНЮ «РЕЦЕПТЫ»
- P. 254-255 - МЕНЮ «ИЗБРАННОЕ»
- P. 256-261 - ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
- P. 262 - SAFETY FEATURES
- P. 263 - УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК



Lid open/close handle



Silent pressure valve



Main operation button



Open/close marker



Return button



Control panel

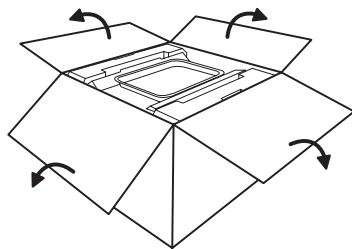


Cooking bowl

SERIE EPC09

Low pressure 40kPa (109°C)
/ High pressure: 70kPa
(115°C)
PRODUCT CAPACITY: 6L /
USEFUL CAPACITY: 4L
Built-in heating
The operational pressure is
achieved 10 minutes after
the beep.

BEFORE USE



To open the product, turn the open/close handle on top of the lid, until the marking is in line with the open padlock.



Install the appliance on a flat dry surface that is not hot. Remove all the packaging, stickers or different accessories inside and outside the appliance.

Remove the appliance from its packaging and read the instructions carefully before using the product for the first time.



CLEAN THE DIFFERENT COMPONENTS

- 1 Cooking bowl
- 2 Metal lid
- 3 Valve cover
- 4 Condensation trap
- 5 Steam basket
- 6 Decompression ball

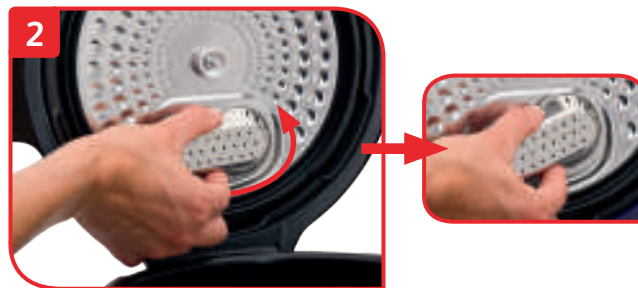
BEFORE USE

HOW TO DISASSEMBLE AND REASSEMBLE THE LID



HOW TO DISASSEMBLE THE METAL LID:

Grip the lid sub-assembly holding it by the seal, and unscrew the central nut in an anti-clockwise direction. Remove the nut then the lid.






HOW TO TAKE THE VALVE COVER OFF:

Clasp the valve cover by its middle part (as shown) ; Then turn it slightly to unclip it.
Clean the valve cover, paying special attention to the inside (check that there is no left over food).



ACCESSING THE DECOMPRESSION BALL:

Turn the ball cover, anti-clockwise, so the **I** marker is positioned on the pictogram . Lift the cover up. Remove the ball, and gently clean it, along with its cover, with water and some washing-up liquid. Dry the ball using a soft cloth, then put it back in position. Put the ball cover back in place, and the marker **I** in position . Lock it by turning the ball cover clockwise, so the **I** marker is positioned on the pictogram .



PUTTING THE METAL LID SUB-ASSEMBLY BACK IN TO PLACE:

Grip the lid sub-assembly by the seal as shown in the picture.
Line up the lid with the central axis and press it flat against the sub-assembly.
Put the nut back on and turn it clockwise, tightening it as far as it will go.



PUTTING THE VALVE COVER BACK:

Take the valve cover as shown in the picture (gripping the middle).
Line up the interior circular shape with the three hooks and then push so that the valve cover clips on (you should hear a “click” sound).
The valve cover must be right up against the inside of the lid.

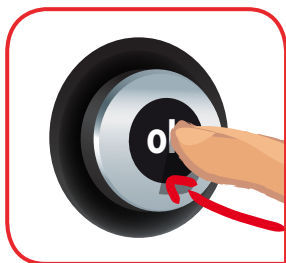


USE

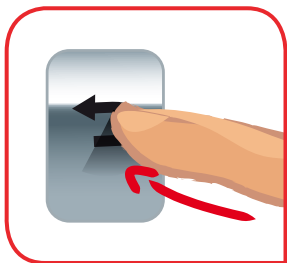
INTERFACE CONTROLS



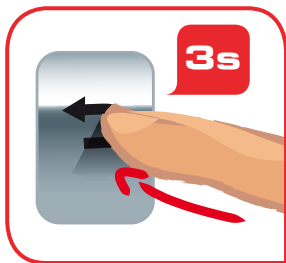
SELECT



CONFIRM



BACK

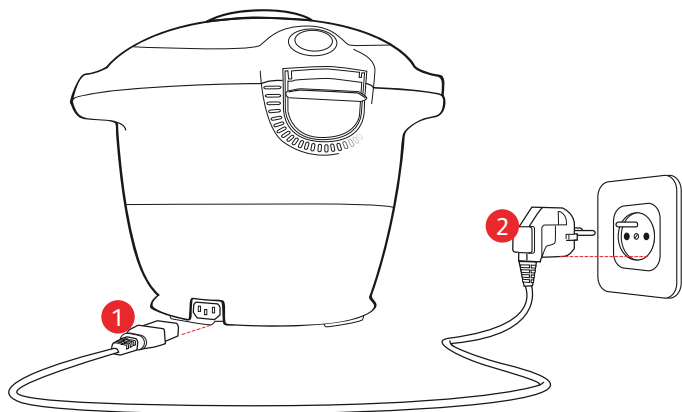


RESTART





OPERATION



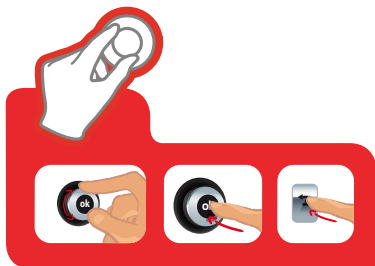
When turning on for the first time, you will see the settings menu:



Select your language



Select your country





USE




Never use the appliance without the cooking bowl

When using your appliance for the first time, the bowl may release a slight odour. This is normal.



OPEN THE LID:

To open the product turn the open/close handle on the top of the lid to show the open padlocks. 



INSTALLING THE CONDENSATION TRAP:

Check that the condensation tank is empty then install it behind the appliance.



INSTALLING THE STAND UNDER THE STEAM BASKET:

Pinch the stand between your thumb and index finger to install under the steam basket as shown.



POSITIONING THE BOWL IN THE APPLIANCE:

Wipe the bottom of the cooking bowl. Make sure there are no food remains or liquid under the bowl or on the heating plate.



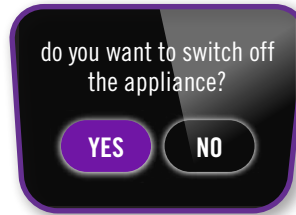
Then place the bowl in the appliance by positioning the bowl handles into the slots.



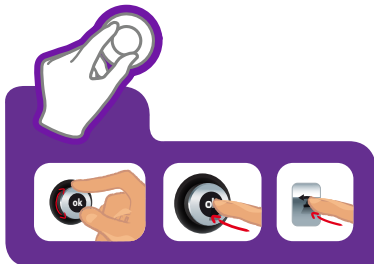
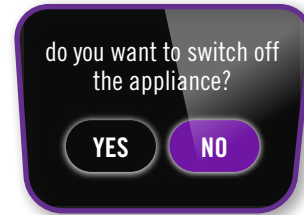
ON/OFF MENU



Select and confirm

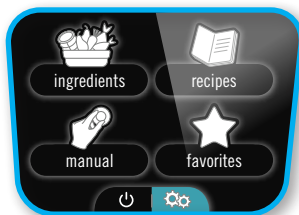


Pressing ON/OFF will allow you to switch off the appliance.

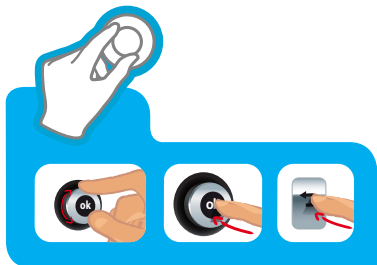




SETTINGS MENU



N.B.: each confirmation takes you back to the main menu.
N.B.: even if the sound is deactivated, the alert sounds remain active.



Select «language / country»



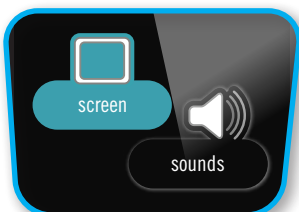
Select your language



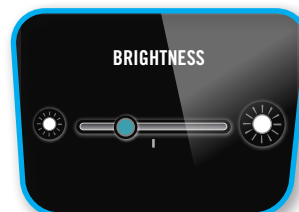
Select your country



Select the «screen / sounds» setting



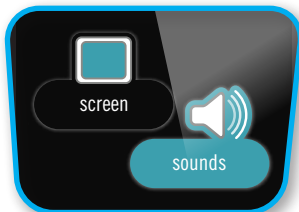
Select «screen»



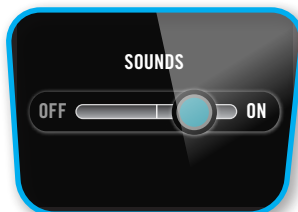
Adjust the light



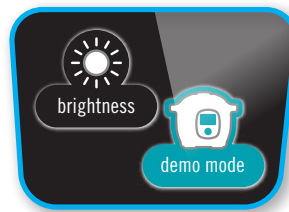
SETTINGS MENU



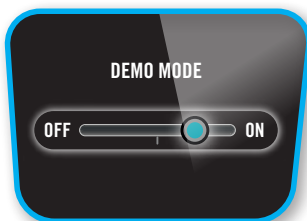
Select «sounds»



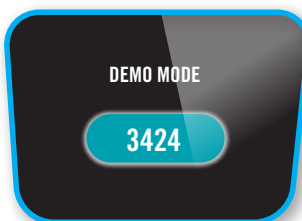
Adjust the volume



Select “demo mode”



To activate or deactivate the demo mode,
please enter the code: 3424



N.B.: DEMO mode allows
you to operate the
appliance without heating
or pressurising it.





MANUAL MENU

COOKING MODE

PRESSURE COOKING

Manual menu:

With the manual menu, you guide the cooking yourself. Select the cooking mode: classic cooking, pressure cooking, reheat, as well as the cooking time.



Select the «manual» menu



Select the «pressure cooking» mode



WARNING

Insert the bowl then add the ingredients



Set the cooking time

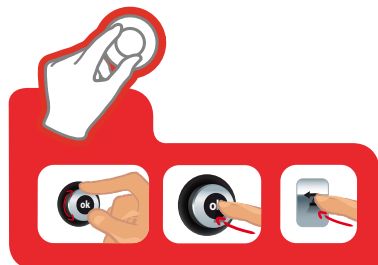


Select immediate or delayed start (p.17)



WARNING

Close and bolt the lid

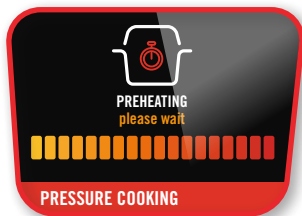




MANUAL MENU

COOKING MODE

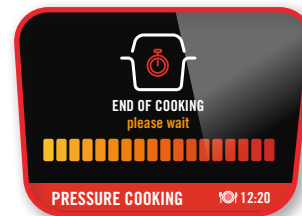
PRESSURE COOKING



The appliance is preheating



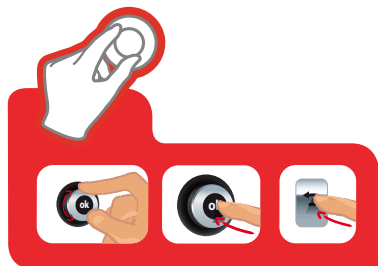
Cooking has started



Cooking has finished



Its ready to eat!






MANUAL MENU

COOKING MODE

CLASSIC COOKING

With classic cooking mode, you can:

 Gentle cooking (75°C ; 0-30 min) -> Adapted to immersion cooking for delicate ingredients. Examples: poached fish, fish that can be cooked slower in a sauce, Bouillabaisse (fish soup), to reduce a sauce, ...

 Simmering (90°C ; 0-30 min) -> Cooking in low temperature liquids. Example : Dumplings, raviolis, ...

 Browning (160°C ; 0-30 min) -> Strong heat during short cooking to give a colored and crispy aspect to ingredients such as meat, potatoes, onions, ... Examples : to brown shallots, to color chicken strips, to sauté mushrooms

NB: The operation is the same, only the temperature is different.



Select the «manual» menu



Select the «classic cooking» function



Select the desired function



Open the lid



Insert the bowl



The appliance is preheating



Add the ingredients



To stop the gentle cooking press the back button. Press yes. Then you can stop the cooking or proceed to pressure cooking





MANUAL MENU

COOKING MODE

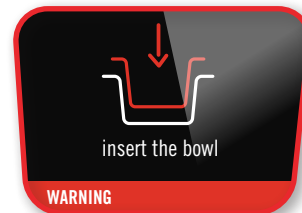
REHEAT



Select the «manual» menu



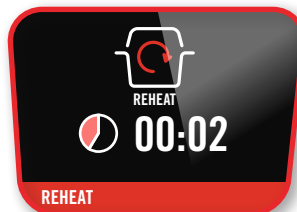
Select the «reheat» mode



Insert the bowl



Close and bolt the lid



Reheat has started



Do you want to stop reheating?



Press  to interrupt



N.B.: Reheating starts and the time increases



MANUAL MENU

COOKING MODE

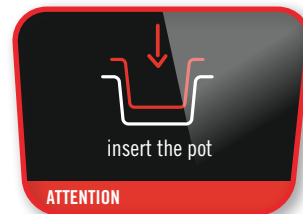
KEEP WARM



Select the
«manual» menu

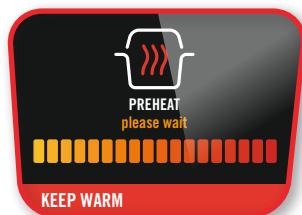


Select the
«keep warm» function

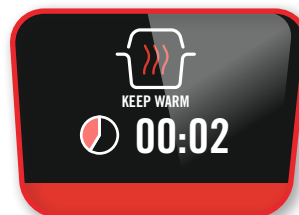


ATTENTION

Insert the bowl



The appliance is
preheating

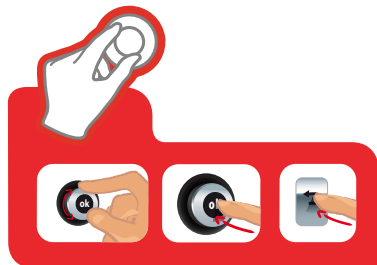


The keeping warm
function has started



To stop the keep warm
function, press the «back»
button and select «yes»

N.B.: Reheating
starts and the
time increases





MANUAL MENU

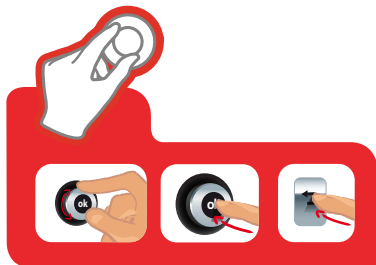
COOKING MODE

DELAYED START

(pressure cooking mode)



The end of cooking time may vary depending on the amount of food in the product



Select «delayed start»



Select the end of cooking



Select the current time



Delayed start is programmed

NB : The delayed start is available for Ingredients menu (depending on the ingredients type)



INGREDIENTS MENU

INGREDIENTS MENU:

With the ingredients menu, cook single ingredients without having to program the cooking mode or time: Cook4Me+ provides you with instructions for all weights and types of ingredients: meat, fish, vegetables, fruits and cereals.



Select the «ingredients» menu



Select the quantity of ingredients



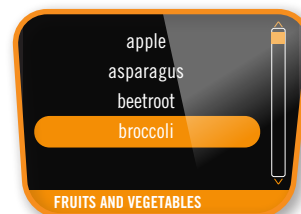
The recommended cooking time is displayed



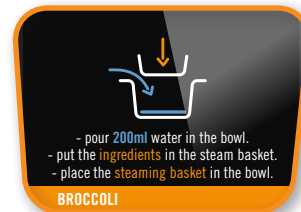
Select «fruits & vegetables»



Start the recipe



Select the required ingredient

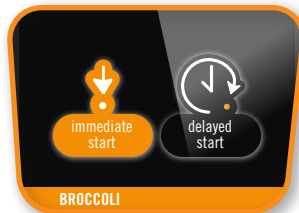


Follow the instructions on screen



INGREDIENTS MENU

INGREDIENTS MENU: (continued)



Start the recipe



The appliance is preheating



Cooking has started



Cooking has finished



It's ready to eat!



INGREDIENTS RECIPE

WHITE RICE



Select the
«ingredients» menu



Select
«rice and cereals»



Select
«white rice»



Select the desired
rice quantity

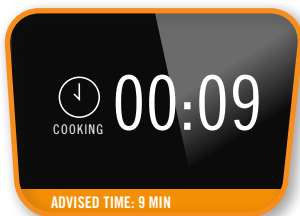


Start the recipe

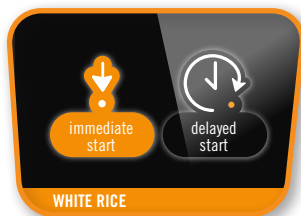


Follow the instructions

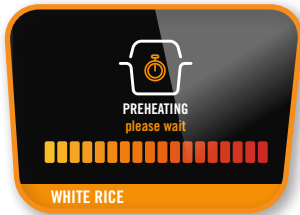




The recommended cooking time appears



Select «immediate start»



The appliance is preheating



Cooking has started



Cooking has finished



It's ready to eat!





RECIPES MENU

CHEF-STYLE BOLOGNESE

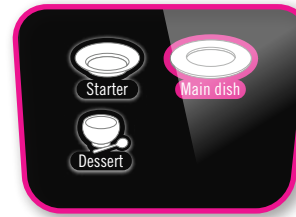
RECIPES MENU:

With the recipes menu, choose from 150 savoury or sweet recipes divided into **three** categories: **starters / mains / desserts**.

You can go back to the initial menu by pressing the return button for 3 seconds, or back one step by pressing the return button once.



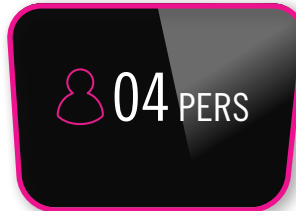
Select the «recipes» menu



Select the type of recipe



Select a recipe



Select the number of people



Show recipe



Prepare the ingredients



Prepare the ingredients



Start the recipe



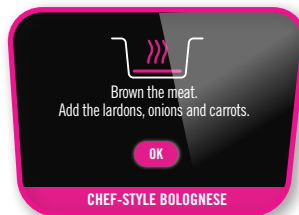
Follow the instructions



Open the lid



Preheating



Start the browning



Select and press ok



Add the ingredients



Select and press ok



Close and bolt the lid



Preheating



Cooking time



It's ready to eat!





FAVORITES MENU

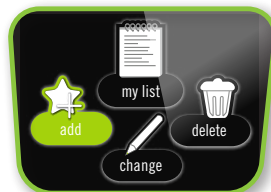
SAVE A RECIPE AS A FAVORITE

Favorites menu:

With the favorites menu, create a link to your favorite recipes in the recipes menu.



Select the «favorites» menu



Select «add»



Select the type of recipe



Select the recipe you want to appear as a favorite



Select the number of people



Select the required cooking time



Save the favorite

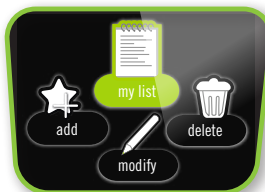


FAVORITES MENU

PREPARE
A RECIPE
ALREADY
SAVED AS
A FAVORITE
FAVORITES



Select the
«favorites» menu



Select «my list»



Select the recipe that
you want to prepare

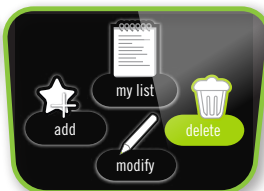


Follow the instructions
as for a normal recipe

DELETE
A RECIPE FROM
THE FAVORITES
MENU



Select the
«favorites» menu



Select delete



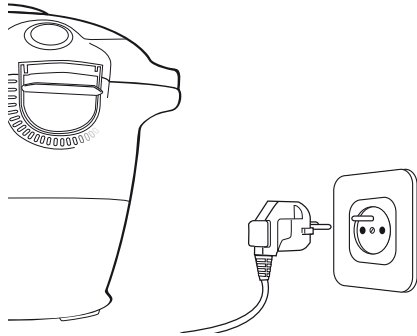
Select the recipe
you want to delete



Delete the favorite



CLEANING MAINTENANCE



Once you have finished cooking your dish, disconnect the appliance to clean. Clean the appliance after each use.

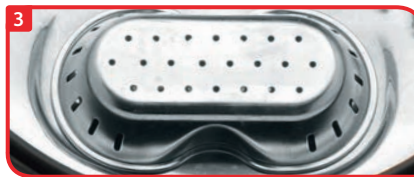


You can wash the cooking bowl and steam basket in soapy hot water or in the dishwasher. Clean the body of the appliance using a damp cloth. After several times in the dishwasher, the exterior of the tank may become discoloured. You may clean it using a soft cloth (do not use something abrasive as it will damage the bowl).

CLEANING MAINTENANCE

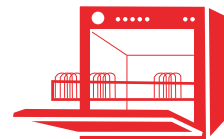


After each use, remove the condensation trap and wash carefully in water or in the dishwasher. Take care to dry well. Return to its original position.



To clean the metal lid, by hand or in the dishwasher, you need to remove the valve cover. Refer to page 5 for more information regarding disassembling the metal lid.

- 1** Unscrew the nut at the centre of the metal lid
- 2** Take off the metal lid
- 3** Remove the valve cover



CLEANING IN THE DISHWASHER:

You can place the metal lid as it is in the dishwasher, without removing the valve. After washing the metal lid in the dishwasher, remove the decompression ball and blow in the pipe to check that it is not blocked. Dry the ball and its support carefully using a soft cloth.



CLEANING BY HAND:

You can clean the metal lid using soapy hot water. Firstly, remove the ball then clean completely. Dry the ball and its support using a soft cloth.

CLEANING MAINTENANCE



Before reinstalling the ball, check that the pipe is not blocked by blowing into it.



Press on the internal part of the safety valve spring to check that it is not clogged.



Before removing the internal lid, clean the upper part of the cooking bowl. Clean the inside of the appliance's metal lid using a damp sponge and check that the manometric rod (above) is properly positioned to ensure that it is not blocked.

CLEANING MAINTENANCE



Clean the outside of the appliance's lid using a damp sponge. Clean the silencing valve at the back of the lid.



Clean the upper part of the cooking bowl using a damp cloth. Clean the condensation trap using a damp cloth. Rinse under water and check that the manometric rod can move around.



Clean the seal on the metal lid using a damp cloth then rinse thoroughly. Do not use sharp objects.

CLEANING MAINTENANCE



Replace the watertight seal at least every three years. This operation will be performed in an approved Service Centre.



- In the event of accidental immersion of the appliance or if water is spilt directly on the heating element when the bowl is not in position, take the appliance to an Approved Service Centre.

CLEANING MAINTENANCE



Do not store the appliance with the lid closed. Leave open or half open; this will prevent unpleasant odours.



For greater safety, check that the handle is in the closed position and the lid is locked when you carry your appliance.

SAFETY FEATURES

Your pressure cooker contains several safety features:

Safety When Opening:

- If your pressure cooker is under pressure, the manometric rod is in the upper locking position, which prevents the cover from opening. Never try to force open your pressure cooker.
- It is especially important not to apply pressure to the manometric rod.
- Ensure that the internal pressure has fallen (additional steam escaping from the safety valve) prior to trying to open the cover.

Overpressure Safety Feature:

- The safety valve releases the pressure – see chapter on Cleaning and Maintenance, page 29-34

If one of the overpressure safety features is triggered:

Turn off your appliance.

Let your pressure cooker completely cool down.

Open it.

Check and clean the safety valve, decompression ball and gasket. See chapter on Cleaning and Maintenance.

If your product leaks or is no longer operational after having performed these checks and cleaning, return it to a SEB authorised Service Centre.

Regulating your appliance:

The pressure is regulated by the heating element that automatically switch on or off to ensure the adapted pressure level.

To minimise the effects of thermal inertia and improve regulation accuracy, the decompression ball can be automatically triggered to briefly release steam from time to time.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The lid does not close	There are foreign bodies between the bowl and the heating plate	Remove the bowl, check that the heating plate, central element and under the bowl are clean. Also check that the central element can move around
	The lid open handle is not correctly positioned	Check that the open handle is completely open
	The metal lid and/or the tightening nut are not properly installed or fully screwed	Check that you have positioned all of the elements of the metal lid and that the nut is tight
The product does not decompress	The ball cover is not in place	Let the product cool completely and then remove the metal lid and position correctly the ball cover (fixed in the lock position)
The lid does not open once the steam is released	The manometric rod is still in the high position	After ensuring that no more steam is released and that the product is completely cold, insert a pick into the hole located between the open handle and the silencing valve. Be careful of steam being released once the stick is pushed in. When no more steam is released, try to open the appliance
The appliance does not become pressurised	The seal, safety valve and manometric rod may be clogged or not clean	Clean your appliance by following the instructions in the Cleaning Maintenance section found on pages 28-33. Ensure that the manometric rod can be moved around
	The lid is not locked and/or the I marking is not properly aligned with the closed padlock	Lock the lid by ensuring the I marking is aligned with the closed padlock
	The decompression ball is not positioned correctly or dirty	Check that the ball is correctly positioned and that the cover is in the locked position. Clean and dry the ball and its support
ERROR CODES	Code 24: the pressure decreases while pressure cooking Code 21 and 26: pressure fails to raise	Add liquid to your recipe (water, stock or a liquid sauce) 50-100ml at a time and re-start the recipe
Steam is released from the sides of the lid during cooking (leaks)	The seal of the metal lid and/or the edges of the bowl are dirty	Clean the sides of the bowl and seal using a damp cloth. Do not use any sharp instruments
	Wear, cuts and deformation of the seal	The seal must be changed every three years at most. Take your appliance to an Approved Service Centre
	Bowl edges damaged	Take your appliance to an approved service centre
	The metal lid nut was not screwed enough	Tighten the nut to the metal lid centre correctly
Water flows behind the appliance	The condensation trap is not in position or is overflowing	Make sure that the condensation tank is properly positioned behind the appliance and that the flow pipe is not blocked
The control panel does not light up	The appliance is not connected or is on standby	Check that the power lead is connected both to the appliance and the mains. Check that the appliance is not on standby by pressing the «OK» button
	The appliance is damaged	Take your appliance to an Approved Service Centre
The metal lid can not be removed, it is blocked	The metal lid ball cover was not well positioned	Unscrew the nut in the metal lid centre, and then press the probe into the centre of the nut. This releases the lid and you can access the ball cover. Make sure it is well put back and the ball too



Rukojeť k otevření a zavření víka



Tichý tlakový ventil



Hlavní ovládací tlačítko



Značka otevřít/zavřít



Tlačítko zpět



Ovládací panel

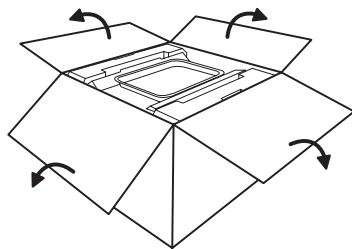


Varná nádoba

ŘADA EPC09

Nízký tlak: 40kPa (109 °C) /
Vysoký tlak: 70kPa (115°C)
OBJEM VÝROBKU: 6 l /
UŽITEČNÝ OBJEM: 4 l
Vestavěné topné těleso
Provozního tlaku je
dosaženo 10 minuty
po zaznění zvukového
signálu.

PŘED POUŽITÍM



Chcete-li spotřebič otevřít, otáčejte rukojetí pro otevření/zavření, která se nachází na horní straně víka, dokud se značka nedostane do polohy otevřeného zámku.



Umístěte spotřebič na rovný a suchý povrch, který není horký. Odstraňte všechny obalové materiály, nálepky nebo různé příslušenství ze vnitřní i vnější strany spotřebiče.

Před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.



VYČISTĚTE JEDNOLIVÉ SOUČÁSTI SPOTŘEBIČE

- 1 Varná nádoba
- 2 Kovové víko
- 3 Kryt ventilu
- 4 Nádržka na koncentrát
- 5 Napařovací koš
- 6 Koule pro odpouštění tlaku

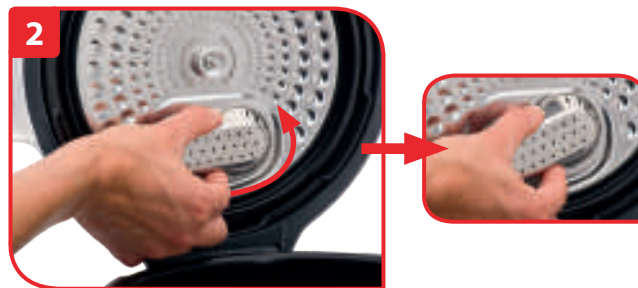
PŘED POUŽITÍM

JAK PROVÉST DEMONTÁŽ A ZPĚTNOU MONTÁŽ VÍKA



JAK DEMONTOVAT KOVOVÉ VÍKO:

Uchopte sestavu víka za těsnění a odšroubujte středovou matku proti směru hodinových ručiček. Opatrně odstraňte víko.






JAK SEJMOUT KRYT VENTILU:

Stiskněte střední část víka ventilu (viz obrázek); Pak jej uvolněte lehkým otočením. Vyčistěte kryt ventilu a zvláštní pozornost při tom věnujte vnitřnímu prostoru (zkontrolujte, zda tam nezůstaly žádné zbytky jídla).



PŘÍSTUP KE KOULI PRO ODPUŠTĚNÍ TLAKU:

Otočte krytem koule proti směru hodinových ručiček tak, aby I značka byla umístěna na piktogramu . Zdvihněte kryt. Vyjměte kouli a jemně ji vyčistěte spolu s krytem vodou a nějakým prostředkem na mytí nádobí. Vysušte kouli měkkým hadříkem a pak ji vraťte zpět. Vraťte kouli zpět na místo a značku I do původní polohy . Otočte krytem koule proti směru hodinových ručiček tak, aby I značka byla umístěna na piktogramu .



VRÁCENÍ KOVOVÉHO VÍKA NA MÍSTO: VLOŽENÍ SESTAVY NA PŮVODNÍ MÍSTO:

Uchopte sestavu víka za těsnění tak, jak je znázorněno na obrázku. Vyrovnějte víko se středovou osou a na sestavu naplocho zatlačte. Nasadte matku zpět a otočte s ní po směru hodinových ručiček a dotáhněte ji až na doraz.



VRÁCENÍ KRYTU VENTILU NA MÍSTO:

Vezměte kryt ventilu tak, jak je znázorněno na obrázku (uchopte jej za střed). Vyrovnějte vnitřní kruhový tvar se třemi háčky a potom na něj zatlačte tak, aby kryt ventilů zapadnul (měli byste slyšet „cvaknutí“). Kryt ventilu musí být přímo proti vnitřku víka.

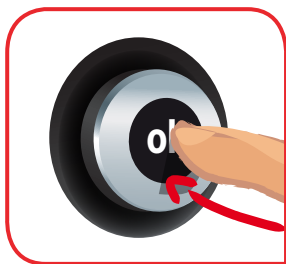


POUŽITÍ

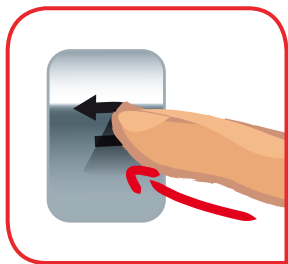
KONTROLY ROZHŘANÍ



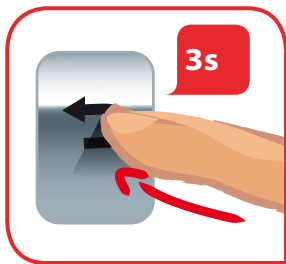
VOLBA



POTVRZENÍ



ZPĚT

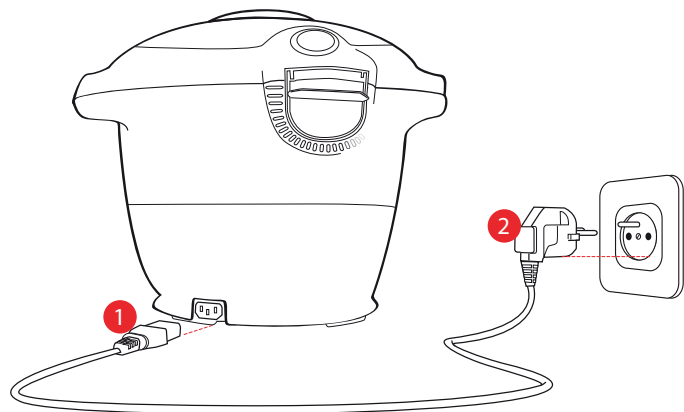


RESTART





PROVOZ



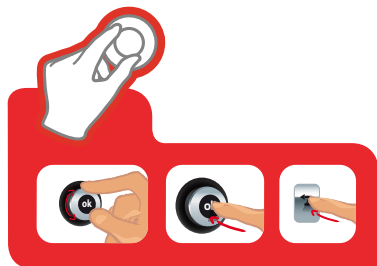
Při prvním zapnutí
se zobrazí se menu nastavení:



Zvolte jazyk



Zvolte si zemi






POUŽITÍ



Nepoužívejte přístroj bez varné nádoby.



ZVEDNĚTE VÍKO:

Chcete-li spotřebič otevřít, otáčejte rukojetí pro otevření/zavření, která se nachází na horní straně víka, dokud se na víku neobjeví otevřený zámek. 



MONTÁŽ NÁDRŽKY NA KONDENZÁT:

Zkontrolujte, zda je nádrž na kondenzát prázdná, a pak ji namontujte za spotřebič.



POUŽITÍ

Při prvním použití spotřebiče se z nádoby může uvolnit mírný zápach. Je to normální.



MONTÁŽ STOJANU POD NAPAŘOVACÍM KOŠEM:

Uchopte stojan mezi palec a ukazováček, abyste ho mohli vložit pod napařovací koš podle obrázku.



VLOŽENÍ NÁDOBY DO SPOTŘEBIČE:

Vyčistěte dno varné nádoby. Ujistěte se, že pod nádobou nebo na topné desce nejsou žádné zbytky jídla nebo tekutiny.



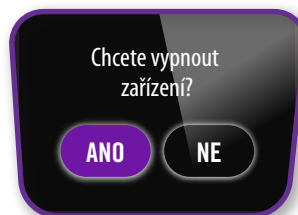
Poté umístěte nádobu do spotřebiče uložení rukojetí nádoby do otvorů.



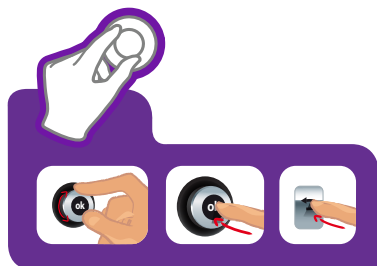
MENU ZAPNOUT/VYPNOUT



Zvolte a potvrďte



Stiskem tlačítka ZAP/VYP se spotřebič vypne.

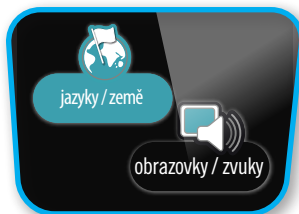




MENU NASTAVENÍ



Poznámka: každým potvrzením se dostáváte zpět do hlavního menu
Poznámka: i když je zvuk deaktivován, výstraha zůstává aktivní.



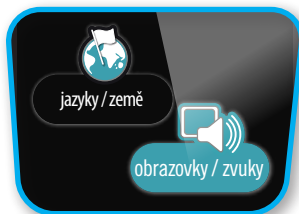
Zvolit
«jazyk / země»



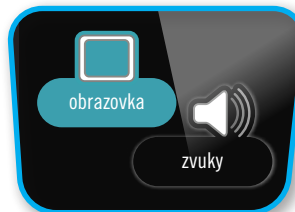
Zvolte váš jazyk



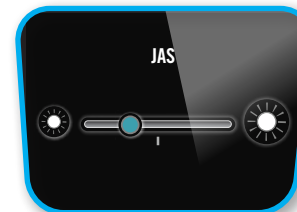
Zvolte vaši zemi



Zvolte nastavení
«displeje / zvuků»



Volba «displej»



Nastavte osvětlení



Zvolte «zvuky»



Nastavte hlasitost



VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

PŘÍPRAVA POKRMŮ POD TLAKEM

Menu ruční režim:

V manuálním režimu vaříte sami bez návodu. Zvolte režim přípravy pokrmů: režim klasického vaření: **klasické vaření**, **vaření pod tlakem**, **ohřev** nebo **udržování pokrmu v teplém stavu**, a také **dobu přípravy**.



Zvolte «vlastní nastavení» menu



Nastavte dobu přípravy pokrmu



Zvolte režim «vaření pod tlakem»



Zvolte okamžité nebo odložené spuštění (p.17)



VAROVÁNÍ

Vložte do spotřebiče misku a přidejte do ní přísady.



VAROVÁNÍ

Zavřete a přišroubujte víko



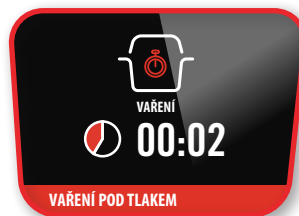
VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

PŘÍPRAVA POKRMŮ POD TLAKEM



Spotřebič se předehřívá



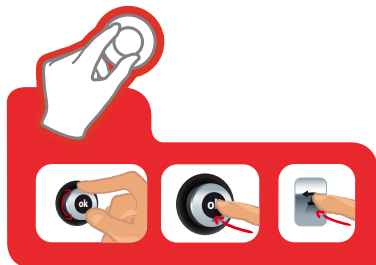
Příprava pokrmu začala



Příprava pokrmu byla
dokončena



Pokrm je připraven ke
konzumaci!







VLASTNÍ NASTAVENÍ


REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

KLASICKÉ VAŘENÍ

Při nastavení režimu klasického vaření můžete:

 Vaření při nízké teplotě (75 °C; 0–30 min) -> Kvůli jemným ingrediencím přizpůsobeno vaření v tekutině. Příklady: posírování ryb, pomalé vaření ryb v omáčce, příprava Bouillabaisse (rybí polévka), redukce omáčky...

 Pozvolné vaření (90 °C; 0–30 min) -> Vaření v tekutině s nižší teplotou. Příklad: Knedlíky, ravioly...

 Opékání (160 °C; 0–30 min) -> Krátká doba vaření za vysoké teploty. Ingredience se na povrchu zatáhnou a budou křupavé, např. maso, brambory, cibule... Příklady: opékání šalotky, kuřecích stripsů a příprava houbových omáček

Pozn. Postup je stejný, liší se pouze teplota.



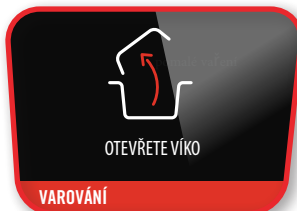
Zvolte «ruční» menu



Zvolte funkci «klasické vaření»



Zvolte požadovanou funkci



Zvedněte víko



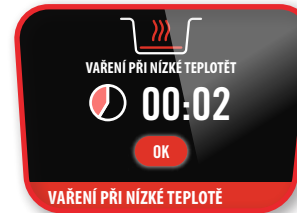
Vložte nádobu



Spotřebič se přehřívá



Přidejte zbývající přísady.



Chcete-li ukončit Vaření při nízké teplotě, stiskněte tlačítko Zpět. Stiskněte ano. Pak můžete zastavit vaření nebo pokračovat ve vaření pod tlakem





VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

OHŘEV



Zvolte «ruční» menu



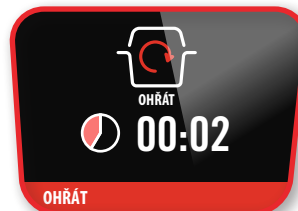
Vyberte režim
«opětovného ohřevu»



Vložte misku



Zavřete a přišroubujte
víko



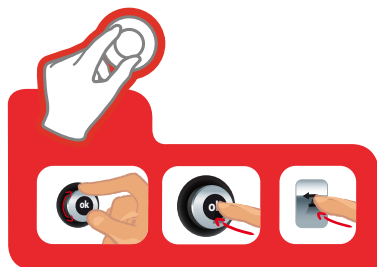
Ohřev pokrmu začal



Chcete-li postup
přerušit, stiskněte



Chcete přestat s
ohříváním?



**Poznámka: Ohřev
se spustí a dojde k
prodloužení času**



VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

UDRŽOVÁNÍ POKRMU V TEPLÉM STAVU



Zvolte «ruční» menu



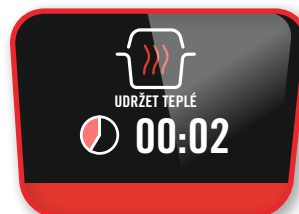
Zvolte funkci «udržování
pokrmu u v teplém stavu»



Vložte misku



Spotřebič se predehřívá

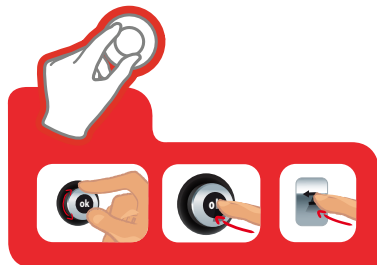


Byla spuštěna funkce
udržování pokrmu v
teplém stavu



Chcete-li ukončit funkci
udržování pokrmu v
teplém stavu, stiskněte
tlačítko «OK» a zvolte
možnost «ano».

**Poznámka: Ohřev
se spustí a dojde k
prodloužení času**





VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

OPOŽDĚNÝ START

(v režimu přípravy pokrmů pod tlakem)



Čas konce vaření se může lišit v závislosti na množství potravin vložených do spotřebiče



Zvolte «opožděný start»



Zvolte aktuální čas



Zvolte konec přípravy pokrmu



Je naprogramován opožděný start

POZNÁMKA: Odložení spuštění je možné v menu přísady (v závislosti na druhu přísady)



MENU INGREDIENCE

MENU PŘÍSADY:

s použitím menu ingredience vaříte jednotlivé ingredience, aniž by bylo nutné programovat režim přípravy pokrmu nebo její čas: Cook4Me + vám poskytne pokyny ke všem hmotnostem a druhům přísad včetně masa, ryb, zeleniny, ovoce a obilovin.



Vyberte menu «ingredience»



Zvolte «ovoce a zelenina»



Zvolte požadovanou ingredienci



Zvolte množství



Aktivujte recept



Postupujte podle pokynů na displeji



Zobrazí se doporučená doba přípravy pokrmu





MENU INGREDIENCE

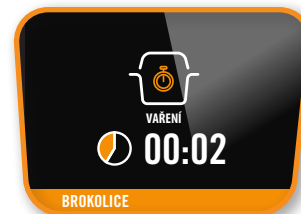
MENU INGREDIENCE: (pokračování)



Aktivujte recept



Spotřebič se předehřívá



Příprava pokrmu začala



Příprava pokrmu byla
dokončena



Pokrm je připraven ke
konzumaci!



MENU INGREDIENCE

BÍLÁ RÝŽE



Vyberte menu
«ingredience»



Zvolte «rýže a
obiloviny»



Zvolte «bílá rýže»



Zvolte požadované
množství rýže



Aktivujte recept



Postupujte podle pokynů





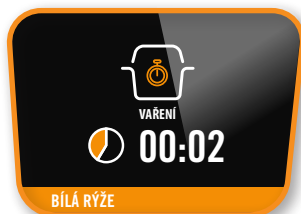
Zobrazí se doporučená
doba přípravy pokrmu



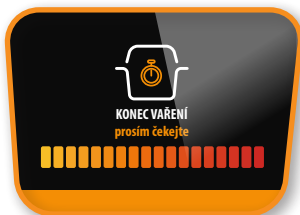
Zvolit «okamžitý start»



Spotřebič se předehřívá:



Příprava pokrmu začala



Příprava pokrmu byla
dokončena



Pokrm je připraven ke
konzumaci!





MENU RECEPTY

BOLOŇSKÁ OMÁČKA ŠÉFKUCHAŘE

MENU RECEPTY:

V menu recepty si zvolíte ze 150 slaných nebo sladkých recepty, které jsou rozděleny do **tří** kategorií: **předkrm** / **hlavní jídla** / **dezerty**.

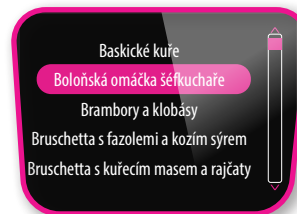
Do výchozího menu se můžete vrátit podržením tlačítka zpět po dobu 3 sekund nebo o jeden krok jediným stiskem tlačítka zpět.



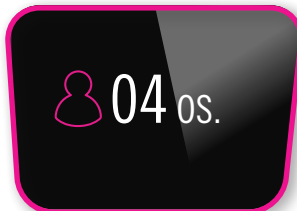
Zvolte nabídku „recepty“



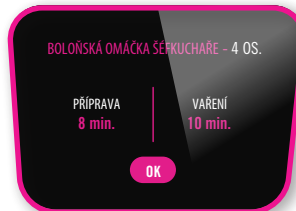
Zvolte druh receptu



Zvolte recept



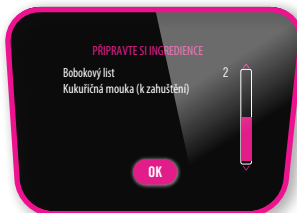
Zvolte počet osob



Zobrazte recept



Připravte si ingredience



Připravte si ingredience



Aktivujte recept



Postupujte podle pokynů



Zvedněte víko



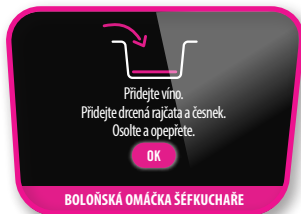
Šetrné vaření



Zahajte zapékání



Zvolte a stiskněte ok



Přidejte přísady



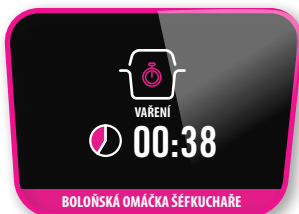
Zvolte a stiskněte ok



Zavřete a přišroubujte víko



Předehřívání



Doba vaření



Pokrm je připraven ke konzumaci!





MENU OBLÍBENÉ POKRMY

ULOŽIT RECEPT JAKO OBLÍBENÝ POKRM

Menu oblíbených pokrmů:

V menu oblíbených pokrmů vytvoříte odkaz na své oblíbené recepty v menu receptů.



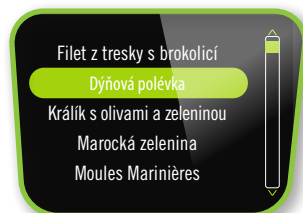
Vyberte menu «Oblíbené
pokrmů»



Zvolte «přidejte»



Zvolte druh receptu



Zvolte recept, který chcete
zobrazit jako oblíbený
pokrm



Zvolte počet osob



Vyberte si požadovanou
dobu přípravy pokrmů



MENU OBLÍBENÉ POKRMY

Rybí polévka

chcete uložit
tento oblíbený recept?

ANO

NE



Uložit oblíbený pokrm





MENU OBLÍBENÉ POKRMY

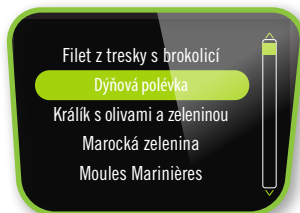
**PŘIPRAVTE SI
RECEPT,
KTERÝ JIŽ
BYL ULOŽEN JAKO
OBLÍBENÝ POKRM**



Vyberte menu «Oblíbené pokrmy»



Zvolte «můj seznam»



Zvolte recept, který chcete použít



Postupujte podle pokynů jako v případě běžného receptu.





MENU OBLÍBENÉ POKRMY

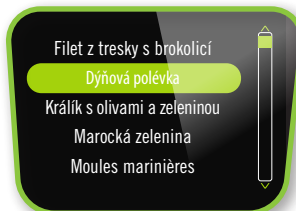
ODSTRANIT RECEPT Z MENU OBLÍBENÝCH POKRMŮ



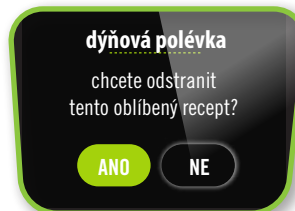
Vyberte menu «Oblíbené
pokrmý»



Zvolte smazat



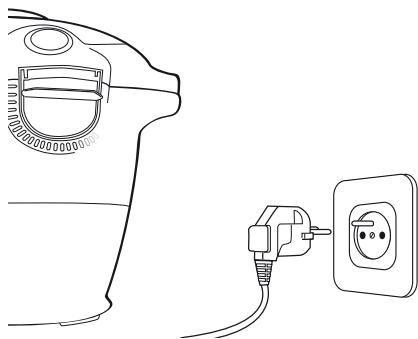
Vyberte recept,
který chcete smazat



Smazat oblíbený pokrm



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Po skončení přípravy pokrmu vypojte spotřebič ze zásuvky, abyste jej mohli vyčistit. Vyčistěte přístroj po každém použití.

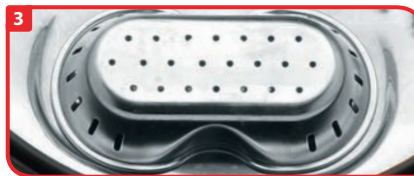


Nádobu na vaření a koš pro přípravu jídel v páře můžete umýt v horké vodě se saponátem nebo v myčce. Vnější povrch přístroje utřete vlhkým hadrem. Po několikanásobném mytí v myčce může dojít ke změně barvy vnějšího povrchu nádoby. Můžete ji čistit měkkým hadříkem (nepoužívejte věci, které mají drsný povrch, protože by mohlo dojít k poškození nádoby).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

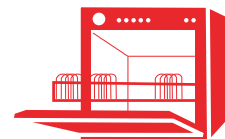


Po každém použití sejměte nádržku kondenzátu a pečlivě ji omyjte vodou nebo v myčce na nádobí. Dokonale ji osušte. Vraťte ji na původní místo.



Chcete-li kovové víko ručně vyčistit nebo umýt v myčce na nádobí, musíte odstranit kryt ventilu. Další informace o demontáži kovového víka naleznete na straně 5.

- 1** Odšroubujte matku ve středu kovového víka
- 2** Sejměte kovové víko
- 3** Demontujte kryt ventilu



MYTÍ V MYČCE NA NÁDOBÍ:

Kovové víko můžete vložit bez úprav do myčky tak, jak je, bez demontáže ventilu. Po umytí kovového víka v myčce na nádobí odstraňte dekompresní kouli a profoukněte trubici, abyste se ujistili, že není zablokována. Kouli a jeho nosnou část důkladně osušte měkkým hadříkem.



RUČNÍ ČIŠTĚNÍ:

Kovové víko můžete omýt horkou vodou se saponátem. Nejprve vyjměte kouli a pak ji zcela vyčistěte. Kouli a jeho nosnou část osušte měkkým hadříkem.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Před opětovnou montáží koule profoukněte trubici, abyste zjistili, zda nedošlo k jejímu ucpaní.



Stiskem vnitřní části pružiny pojistného ventilu zkontrolujte, zda není ventil ucpaný.



Před demontáží vnitřního víka vyčistěte horní část varné nádoby. Vyčistěte vnitřek kovového víka spotřebiče vlhkou houbou a zkontrolujte, zda je tyč tlakoměru (nahore) řádně umístěna tak, aby nemohlo dojít k jejímu zablokování.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Vnější povrch přístroje vyčistěte vlhkou houbou. Vyčistěte tlumící ventil na zadní straně víka.



Horní část varné nádoby vyčistěte vlhkým hadříkem. Nádoby na kondenzát vyčistěte vlhkým hadříkem. Opláchněte pod vodou a zkontrolujte, zda se tyč tlakoměru může pohybovat dokola.



Těsnění na kovovém víku vyčistěte vlhkým hadříkem a poté důkladně opláchněte. Nepoužívejte ostré předměty.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Vodotěsné těsnění vyměňujte nejméně jednou za tři roky. Tuto operaci provádí autorizované servisní středisko



• V případě náhodného ponoření spotřebiče do vody nebo pokud se voda rozstříkne přímo na topné těleso v okamžiku, kdy není na svém místě varná nádoba, odneste přístroj do autorizovaného servisního střediska.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Spotřebič neskladujte s uzavřeným víkem. Nechte jej otevřené nebo napůl otevřené; to zabrání vzniku nepříjemných pachů.



Abyste dosáhli vyšší bezpečnosti při přenášení spotřebiče, zkontrolujte, zda je rukojeť v zavřené poloze a víko je uzamčeno.

BEZPEČNOSTNÍ PRVKY:

Váš tlakový hrnec je vybaven několika bezpečnostními prvky:

Bezpečnost při otevírání:

- Pokud je váš tlakový hrnec pod tlakem, tyč tlakoměru je v horní uzamčené poloze, což zabraňuje otevření krytu. Nikdy se nepokoušejte otevřít tlakový hrnec silou.
- Je obzvláště důležité, aby na tyč tlakoměru nebyl vyvíjen tlak.
- Před pokusem o otevření krytu se ujistěte, že vnitřní tlak klesl (z pojistného ventilu uniká další pára).

Bezpečnostní funkce chránící před přetlakem:

Pojistný ventil upustí tlak –viz kapitola Čištění a údržba, strana 68-73

Pokud došlo k aktivaci jednoho z bezpečnostních prvků chránících proti přetlaku:

Vypněte spotřebič.

Nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.

Otevřete ho:

Zkontrolujte a vyčistěte pojistný ventil, dekompresní kouli a těsnící vložku. Viz kapitola Čištění a údržba.

Pokud je váš spotřebič netěsný, nebo není nadále funkční poté, co jste provedli tyto kontroly a čištění, vraťte jej autorizovanému servisnímu u středisku SEB:

Regulace spotřebiče:

Tlak je regulován topným článkem, který se automaticky zapíná nebo vypíná, aby byla zajištěna požadovaná hladina tlaku.

Aby byla zajištěna minimalizace účinků tepelné setrvačnosti a zlepšena přesnost regulace, dekompresní koule se může automaticky aktivovat tak, aby čas od času došlo k upouštění páry.

PROBLÉMY	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Víko se nezavírá.	Mezi nádobou a topnou deskou jsou cizí tělesa	Vyjměte nádobu, zkontrolujte, zda jsou topná deska, centrální prvek a nádoba čisté. Také zkontrolujte, zda se centrální prvek může pohybovat dokola
	Otevírací rukojeť víka není správně umístěna	Zkontrolujte, zda je otevírací rukojeť zcela otevřená
	Kovové víko anebo utahovací matka nejsou řádně namontovány nebo nejsou zcela zašroubovány	Zkontrolujte, zda jste namontovali všechny prvky kovového víka a zda je matka dotažena
Výrobek neuvolňuje přetlak	Kryt koule není na svém místě.	Nechejte spotřebič zcela vychladnout a poté sejměte kovové víko a umístěte kryt koule na správné místo (upevněný v zamčené zámku).
Víko se neotevírá, když dochází k upouštění páry	Tyč tlakoměru je stále v horní poloze	Poté, co se ujistíte, že ze spotřebiče už nevychází žádná další pára a že došlo k úplnému ochlazení spotřebiče, zasuňte do otvoru umístěného mezi otevřenou rukojetí a tlumičem hluku párátka. Dejte pozor, aby vás neopařila pára, která se uvolní po zasunutí párátka. Pokud se žádná pára ze spotřebiče neuvolní, pokuste se spotřebič otevřít
Ve spotřebiči se nevytváří přetlak	Těsnění, pojistný ventil a tyč tlakoměru mohou být ucpané nebo špinavé	Spotřebič čistěte podle pokynů v části Údržba čištění na stranách 28-33. Zajistěte, aby se tyč tlakoměru mohla pohybovat dokola
	Víko není uzamčeno anebo označení I není správně vyrovnáno se zavřeným zámkem	Víko uzamknete tak, že se značka I vyrovná s uzavřeným zámkem
	Dekompresní koule není správně umístěna, nebo je znečištěna	Zkontrolujte, zda je koule správně umístěna a zda je kryt v uzamčené poloze. Vycistěte a vysušte kouli a její nosnou část
CHYBOVÉ KÓDY	Kód 24: v průběhu přípravy pokrmu dochází ke snížení tlaku Kód 21 a 26: tlak se nezvyšuje	Do pokrmu jednorázově přilijte tekutinu (vodu, vývar nebo tekutou omáčku) v objemu 50-100 ml a znovu spusťte přípravu pokrmu
Dochází k úniku páry ze stran víka při přípravě pokrmu (netěsní)	Těsnění kovového víka anebo hrany nádoby jsou špinavé	Vycistěte strany nádoby a těsnění vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré nástroje
	Opatření, řez a deformace těsnění	Těsnění musí být vyměňováno nejdéle jednou za tři roky. Obratě se na autorizované servisní středisko.
	Poškozené hrany nádoby	Předejte spotřebič autorizovanému servisnímu středisku.
Vytéká voda za spotřebičem	Kovová matka nebyla dostatečně dotažena	Matku řádně dotáhněte ke středu kovového víka
	Nádobka na kondenzát není namontována nebo přetéká	Zkontrolujte, zda je nádržka na kondenzát správně umístěna za spotřebičem a že trubice není zanesena
Ovládací panel se nerozsvěcuje	Spotřebič není připojen k síti nebo je v pohotovostním režimu.	Zkontrolujte, zda je napájecí kabel připojen jak k přístroji, tak k síti. Zkontrolujte, zda není spotřebič v pohotovostním režimu stisknutím tlačítka «OK»
	Spotřebič je poškozený	Obratě se na autorizované servisní středisko.
Kovové víko není možné sundat, je zablokované	Kryt koule kovového víka nebyl správně umístěn	Odšroubujte matku ve středu kovového víka a potom zatlačte sondu do středu matky. Tím se uvolní víko a získáte přístup ke krytu koule. Ujistěte se, že kryt a koule jsou správně usazeny na původní místo



Fedő nyitó/záró fogantyú



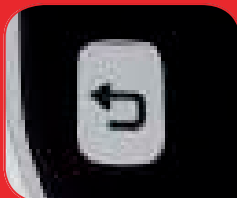
Zajtalan nyomás szelep



Fő működtető gomb



Nyitás/zárás jelölő



Visszatérés gomb



Vezérlőpult

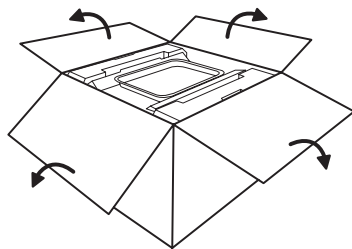


Főzőedény

EPC09 SOROZAT

Alacsony nyomás: 40 kPa (109 °C)
nagy nyomás: 70 kPa (115 °C)
A TERMÉK KAPACITÁSA: 6L/
HASZNOS KAPACITÁS: 4 l
Beépített fűtés
A készülék a működési
nyomást a sípolás után
10 perccel éri el.

HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT



A termék kinyitásához fordítsa el a nyitás/zárás fogantyút a fedő tetején, amíg a jelölés a nyitott lakathoz nem illeszkedik.



A készüléket sima, száraz felületre helyezze, amely nem forró. Távolítson el minden csomagolást, matricát és valamennyi tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről.

Vegye ki a készüléket a csomagolásból, és az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.



A KÜLÖNBÖZŐ KOMPONENSEK TISZTÍTÁSA

- 1 Főzőedény
- 2 Fém fedő
- 3 Szelep fedél
- 4 Kondenzvíz elvezető
- 5 Pároló kosár
- 6 Nyomáscsökkentő labda

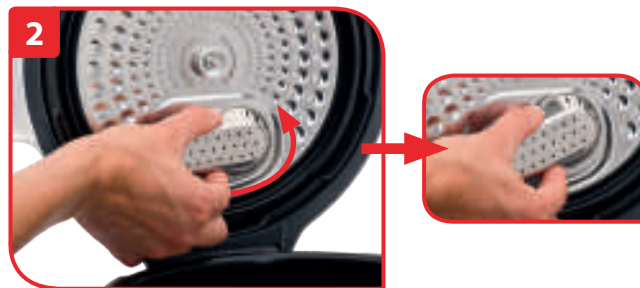
HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT

A FEDŐ LESZERELÉSE ÉS VISSZASZERELÉSE



1 A FÉM FEDŐ LESZERELÉSE:

Fogja meg a fedő alsó részegységét, tartsa a tömítőgyűrűnél, és csavarja ki a központi anyát az óramutató járásával ellentétes irányba. Vegye le az anyát, majd a fedőt.






2 A SZELEP FEDÉL LEVÉTELE:

Pattintsa ki a szelep fedelet a középső részénél (az ábrán látható módon); majd fordítsa el kissé a levételhez. Tisztítsa meg a szelepet, különösen figyeljen oda belsejére. (Ellenőrizze, hogy nem maradt-e benne étel.)



3 HOZZÁFÁRÁS A NYOMÁSCSÖKKENTŐ LABDÁHOZ:

Fordítsa el a labdát az óramutató járásával ellenkező irányba, ahogy a I jelölés a piktogramon látható . Emelje fel a fedőt. Vegye ki a labdát, és finoman tisztítsa meg a burkolata mentén vízzel és folyékony mosogatószerrel. Szárítsa meg a labdát egy puha ruhával, majd helyezze vissza a pozíciójába. Helyezze vissza a labda burkolatot a helyére, és a jelölés I pozícióban legyen . Rögzítse a labdát az óramutató járásával megegyező irányba való elfordítással, ahogy a I jelölés a piktogramon látható .



4 A FÉM FEDŐ FELHELYEZÉSE ALSÓ RÉSZEGYSÉG VISSZAHELYEZÉSE:

Fogja meg a fedő alsó részegységét a tömítőgyűrűnél az ábrán látható módon. Illessze a fedőt a központi tengelyhez, és nyomja le az alsó részegység felé. Tegye vissza az anyát, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, húzza meg, amennyire csak tudja.



5 SZELEP FEDÉL SZELEPFEDÉL:

Fogja meg a szelep fedelet az ábrán látható módon (a középen fogja meg). Illessze a belső kerek formát a három kampóhoz, majd úgy nyomja meg, hogy a szelep fedél rápattanjon (kattanást kell hallania). A szelep fedélnek jobbra fent kell lennie a fedőn belül.

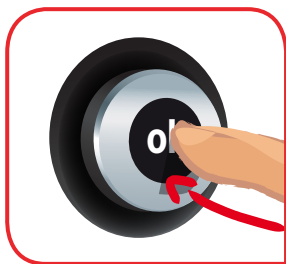


HASZNÁLAT

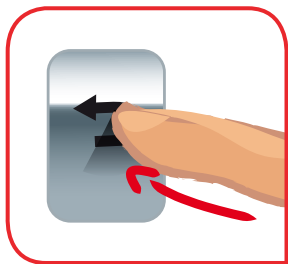
INTERFÉSZ VEZÉRLÉSEK



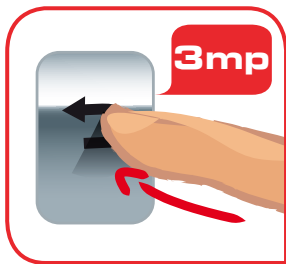
KIVÁLASZTÁS



MEGERŐSÍTÉS



VISSZA

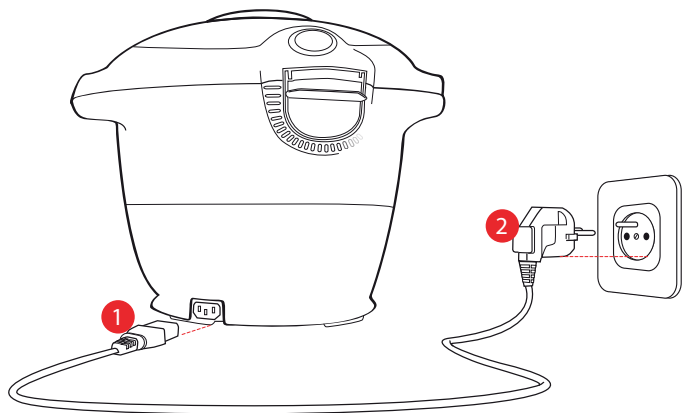


ÚJRAINDÍTÁS





MŰKÖDTETÉS



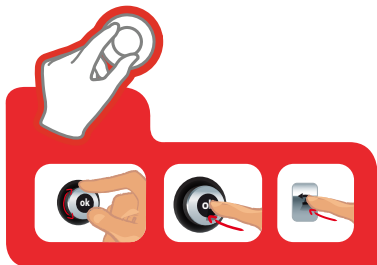
Amikor először kapcsolja be,
a beállítások menüt látja:



Válassza ki a nyelvet



Válassza ki az országot






HASZNÁLAT



Soha ne használja a készüléket a főzőedény nélkül.



FEDŐ KINYITÁSA:

A termék kinyitásához fordítsa el a nyitás/zárás fogantyút a fedő tetején, hogy az a nyitott lakat felé mutasson. 



A KONDENZVÍZ ELVEZETŐ FELHELYEZÉSE:

Ellenőrizze, hogy a kondenzvíz tartály üres-e, majd helyezze a készülék mögé.



HASZNÁLAT

Amikor a készüléket első alkalommal használja, az edény szagot adhat ki. Ez normális.



AZ ÁLLVÁNY BEHELYEZÉSE A PÁROLÓ KOSÁR ALÁ:

Fogja az állványt az hüvelykujja és a mutatóujja közé, hogy behelyezze a pároló kosarat az ábrán látható módon.



AZ EDÉNY ELHELYEZÉSE A KÉSZÜLÉKBEN:

Törölje le a főzőedény alját. Győződjön meg arról, hogy nem maradt-e étel vagy folyadék az edényben vagy a fűtőelemen.



Helyezze az edényt a készülékbe, ehhez állítsa a két fogantyút a nyílásokba.



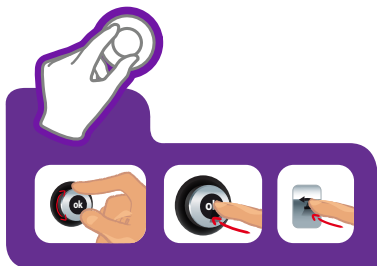
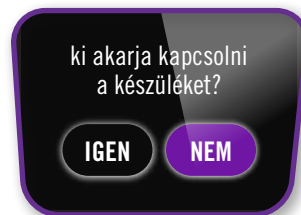
BE/KI MENÜ



Kiválasztás és megerősítés

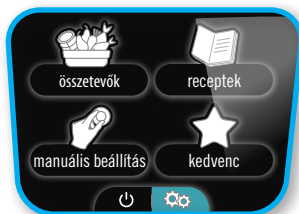


Az ON/OFF megnyomásával kikapcsolja a készüléket.

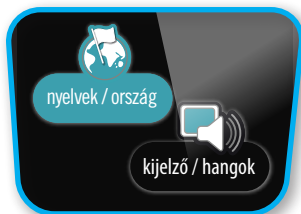




BEÁLLÍTÁSOK MENÜ



MEGJ.: minden megerősítéssel visszakerül a főmenübe.
MEGJ.: még ha ki is van kapcsolva a hang, a riasztás aktív marad.



Kiválasztás:
«nyelv/ország»



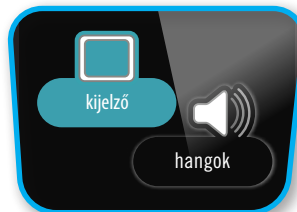
Válassza ki
a nyelvet



Válassza ki
az országot



«Képernyő/hangok»
beállítás kiválasztása



«Képernyő» kiválasztása



Magasság beállítása



«Hangok» kiválasztása



Hangerő beállítása



MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD

NAGNYOMÁSÚ FŐZÉS

Manuális beállítás:

A manuális beállítással Ön irányítja a főzést. Válassza ki a főzési módot: **klasszikus főzés, nagynyomású főzés, felmelegítés vagy meleg tartás**, valamint főzési idő.



«Manuális beállítás»
menü kiválasztása



Párolási idő beállítása



«Nagynyomású főzés»
mód kiválasztása



Válassza ki a közvetlen
vagy késleltetett indítást
(17. o.)



FIGYELEM

Helyezze be az edényt,
majd tegye bele a
hozzávalókat



FIGYELEM

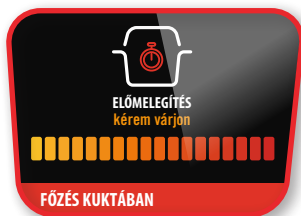
Zárja és csavarja le a
fedelet



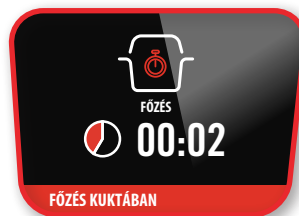
MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD

NAGYNYOMÁSÚ FŐZÉS



A készülék felmelegszik.



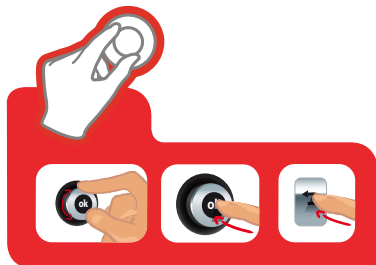
A főzés elindult



A főzés befejeződött



Fogyasztásra kész!







MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS


FŐZÉS MÓD

KLASSZIKUS FŐZÉS

A klasszikus főzési módban választhatja a:

 Főzés mérsékelt lángon (75 °C; 0–30 perc) -> A lágy textúrájú hozzávalók belemerítéses főzéséhez. Példák: buggyantott halhoz, szószban lassan fővő halakhoz, Bouillabaisse-hoz (halleves), szósz sűrítéséhez stb.

 Párolás (90 °C; 0–30 perc) -> Főzés alacsony hőmérsékletű folyadékokban. Példa: Gombócok, ravioli stb.

 Pirítás (160 °C; 0–30 perc) -> Rövid főzési idő magas hőmérsékleten a húshoz, burgonyához, vöröshagymához hasonló alapanyagok pirult és ropogós állagának eléréséhez. Példák: mogoróhagyma karamellizálásához, csirkemell pirításához, gomba dinszteléséhez

Megj.: A működés ugyanaz, csak a hőmérséklet eltérő.



«Manuális beállítás» menü kiválasztása



«Klasszikus főzés» mód kiválasztása



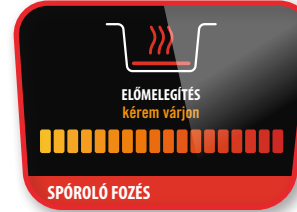
Válassza ki a kívánt funkciót



Nyissa ki a fedőt.



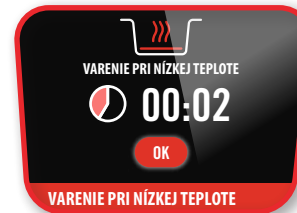
Helyezze be az edényt



A készülék felmelegszik.



Tegye bele az összes összetevőt



A Varenie pri nizkej teplote leállításához nyomja meg a vissza gombot. Nyomja meg az igen gombot. Leállíthatja a főzést, vagy folytathatja a Varenie pri nizkej teplote



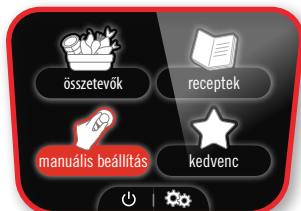
Ki akarja kapcsolni a Varenie pri nizkej teplote ?





MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD



«Manuális beállítás»
menü kiválasztása



«Felmelegítés» menü
kiválasztása



helyezze be az edényt

FIGYELEM

Helyezze be az edényt

ÚJRAMELEGÍTÉS



zárja és csavarja be a fedelet

FIGYELEM


Zárja és csavarja le a
fedelet



ÚJRAMELEGÍTÉS

A felmelegítés elindult



Nyomja meg
a  gombot a
megszakításhoz.



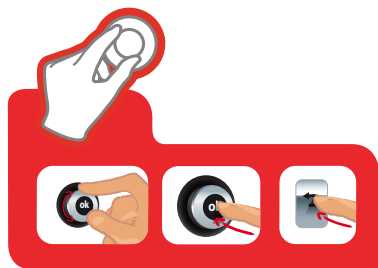
IGEN NEM

ÚJRAMELEGÍTÉS



Le akarja állítani a
felmelegítést?

MEGJEGYZÉS:
A felmelegítés
elindul és nő az idő





MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD

MELEGEN TARTÁS



«Manuális beállítás»
menü kiválasztása



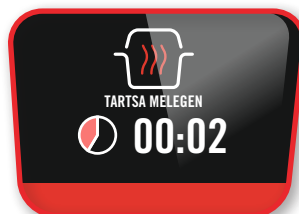
«Melegen tartás» mód
kiválasztása



Helyezze be az edényt



A készülék felmelegszik.

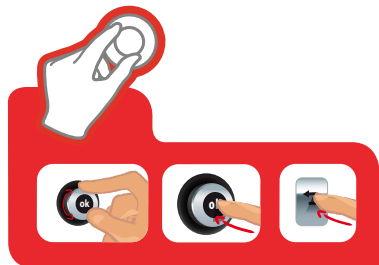


A melegen tartó funkció
elindult



A melegen tartás funkció
leállításához nyomja
meg a «vissza» gombot,
és válassza ki az «igen»
gombot

MEGJEGYZÉS:
A felmelegítés
elindul és nő az
idő





MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD

KÉSZLETTETETT INDÍTÁS (nagynyomású főzés mód)



A főzési idő vége a termékben
lévő étel mennyiségétől
függően eltérő lehet



«Készletetett indítás»
kiválasztása



A főzés végének
kiválasztása



Az aktuális idő
kiválasztása



A készletetett indítás be
van programozva

**MEGJ. : A készletetett indítás a
Hozzávalók menüben elérhető (a
hozzávalók típusától függően)**



ÖSSZETEVŐK MENÜ

ÖSSZETEVŐK MENÜ:

A hozzávalók menüben külön főz hozzávalókat, ehhez nem kell beprogramozni a főzési módot vagy időt: A Cook4Me+ utasításokat ad a hozzávalók súlyára és típusára vonatkozólag: hús, hal, zöldségek, gyümölcsök és gabonafélék.



«Összetevők» menü kiválasztása



«Zöldségek és gyümölcsök» kiválasztása



Válassza ki a kívánt hozzávalókat



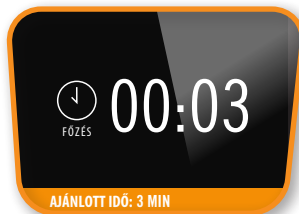
Válassza ki a hozzávalók mennyiségét



A recept elkezdése



Kövesse a képernyőn lévő utasításokat



AJÁNLOTT IDŐ: 3 MIN

Megjelenik a javasolt főzési idő

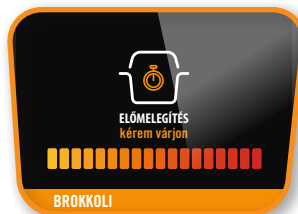


ÖSSZETEVŐK MENÜ

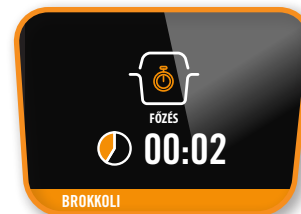
ÖSSZETEVŐK MENÜ: (folytatás)



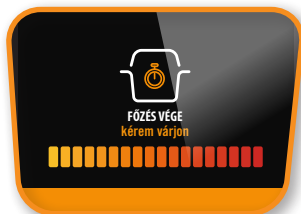
A recept elkezdése



A készülék felmelegszik.



A főzés elindult



A főzés befejeződött



Fogyasztásra kész!



RECEPT HOZZÁVALÓK

FEHÉR RIZS



«Hozzávalók» menü kiválasztása



Válassza ki a kívánt mennyiségű rizst



«Fehér rizs» kiválasztása



Válassza ki a kívánt mennyiségű rizst

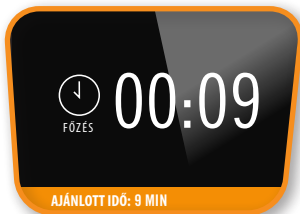


A recept elkezdedése



Kövesse az utasításokat





AJÁNLOTT IDŐ: 9 MIN



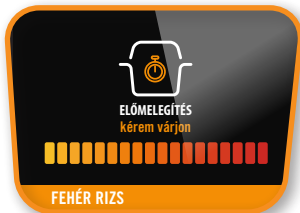
Megjelenik a javasolt
főzési idő



FEHÉR RIZS



«Azonnali kezdés»
kiválasztása



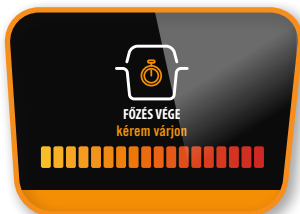
FEHÉR RIZS

A készülék felmelegszik



FEHÉR RIZS

A főzés elindult



A főzés befejeződött



FEHÉR RIZS



Fogyasztásra kész!





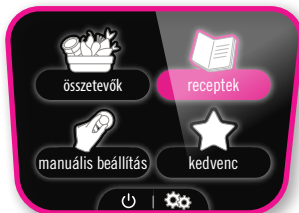
RECEPTEK MENÜ

BOLOGNAI MÁRTÁS

RECEPTEK MENU:

A receptek menüben válasszon a 150 sós vagy édes recept közül, amelyek **három** kategóriába vannak osztva: **előétel/főétel/ desszertek**.

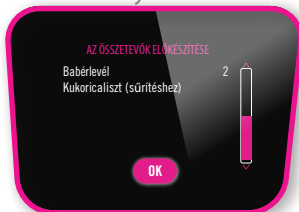
Visszatérhet a kezdő menübe a vissza gomb 3 másodpercig tartó megnyomásával, vagy ha egyszer megnyomja a vissza gombot.



Válassza ki a «Receptek» menüt



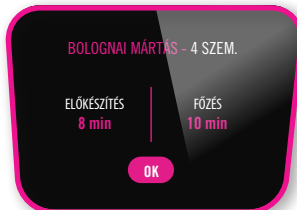
Válassza ki a személyek számát



Készítse elő a hozzávalókat



Válassza ki a recept típusát



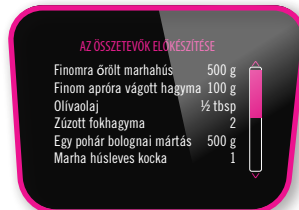
Recept megjelenítése



A recept elkezdése



Válasszon ki egy receptet



Készítse elő a hozzávalókat



Kövesse az utasításokat



Nyissa ki a fedőt



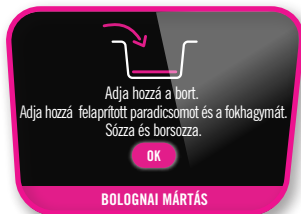
Előmelegítés



Indítsa el a pirtást



Válassza ki és nyomja meg az OK gombot



Helyezze be az edényt



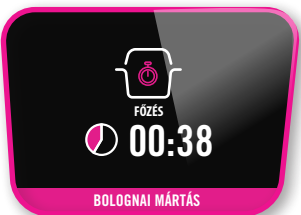
Válassza ki és nyomja meg az OK gombot



Zárja és csavarja le a fedelet



Előmelegítés



Főzési idő



Fogyasztásra kész!





KEDVENCEK MENÜ

RECEPT MENTÉSE KEDVENCKÉNT

Kedvencek menü:

A kedvencek menüben linket készíthet a kedvenc receptjéhez a receptek menüben.



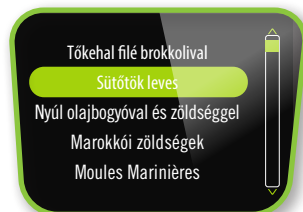
«Kedvencek» menü
kiválasztása



«Hozzáadás» kiválasztása



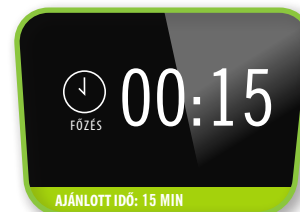
Válassza ki a recept
típusát



Válassza ki azt a receptet,
amely kedvencként jelenjen
meg



Válassza ki a személyek
számát



Válassza ki a kívánt főzési
időt





KEDVENCEK MENÜ

Halászlé

El akarja menteni ezt
a kedvencét?

IGEN

NEM



Kedvenc mentése





KEDVENCEK MENÜ

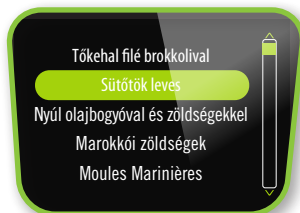
RECEPT
ELKÉSZÍTÉSE
MÁR
EL VAN MENTVE
A KEDVENCEK BEN



«Kedvencek» menü
kiválasztása



«Listám» kiválasztása



Válassza ki az elkészíteni
kívánt receptet



Kövesse az utasításokat,
mint egy normál
receptnél





KEDVENCEK

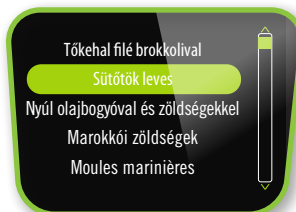
RECEPT TÖRLÉSE A KEDVENCEK MENÜBŐL



«Kedvencek» menü
kiválasztása



Válassza ki a törlést



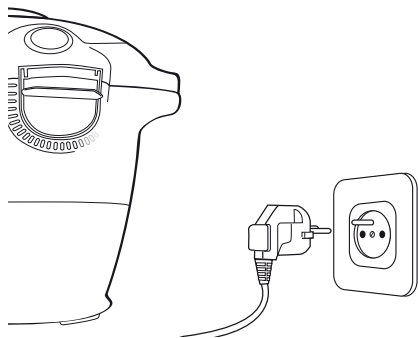
Válassza ki a törölni
kívánt receptet



Kedvenc törlése



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



Amikor befejezte az étel készítését, húzza ki a készüléket a tisztításhoz. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.



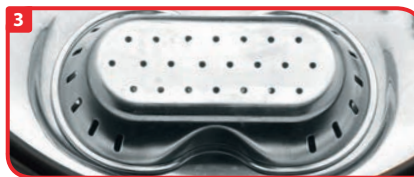
A főzőedényt és a pároló kosarat forró mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben mosogassa el. Nedves ruhával kívül törölje át a készüléket.

Néhány mosogatógépben való tisztítás után a tartály külseje elszíneződhet. Egy puha ruhával le tudja tisztítani (ne használjon súrolószert, mivel az megrongálja az edényt).

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

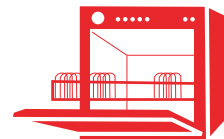


Minden használat után vegye le a kondenzvíz elvezetőt, és óvatosan mosogassa el vízben vagy mosogatógépben. Alaposan szárítsa meg. Helyezze vissza az eredeti helyére.



A fém fedő kézi vagy mosogatógépben való mosogatásához le kell venni a szelep fedelet. A fém fedő leszereléséről további információk az 5. oldalon találhatóak.

- 1** Csavarja le az anyát a fém fedő közepéről
- 2** Vegye le a fém fedőt
- 3** Vegye ki a szelep fedelét



MOSOGATÓGÉPBE VALÓ TISZTÍTÁS:

A fém fedőt beteheti a mosogatógépbe, a szelepet nem kell levennie. A fém fedőnek a mosogatógépben való elmosogatása után vegye ki a nyomáscsökkentő labdát, és fújjon bele a szelepbe, és ellenőrizze, hogy nincs-e blokkolva. Óvatosan szárítsa meg a labdát és a tartót egy puha ruhával.



KÉZI TISZTÍTÁS:

A fém fedőt mosogatószeres forró vízben tudja megtisztítani. Először vegye ki a labdát, majd teljesen tisztítsa meg. Szárítsa meg a labdát és a tartót egy puha ruhával.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



A labda visszahelyezése előtt ellenőrizze, hogy a szelep nincs-e blokkolva, ehhez fújjon bele.



Nyomja meg a biztonsági szelep rugó belső részét, hogy ellenőrizze, nem tömődött-e el.



A belső fedő levétele előtt tisztítsa meg a főzőedény felső részét. Tisztítsa meg a készülék fém fedőjének belsejét egy nedves szivaccsal, és ellenőrizze, hogy a manometrikus rúd (fent) megfelelően van-e felhelyezve, és nincs-e blokkolva.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



Nedves szivaccsal törölje át a készülék fedelének külsejét. Tisztítsa meg a szelepet a fedő hátulján.



A főzőedény felső részét egy nedves ruhával tisztítsa meg. A kondenzvíz elvezetőt nedves ruhával tisztítsa meg. Vízrel öblítse le, és ellenőrizze, hogy a manometrikus rúd tud-e körben mozogni.



Tisztítsa meg a fém fedőn lévő tömítőgyűrűt egy nedves ruhával, majd alaposan öblítse le. Ne használjon éles tárgyakat.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



Legalább három évente cserélje ki a vízhatlan tömítőgyűrűt. Ezt egy hivatalos szervizközpont hajtja végre.



• Ha a készülék véletlenül vízbe merül, vagy víz ömlik közvetlenül a fűtőelemre, amikor az edény a helyén van, akkor vigye a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



Ne tegye el a készüléket zárt fedővel. Hagyja nyitva, vagy félig nyitva; ez megakadályozza a kellemetlen szagokat.



A nagyobb biztonság érdekében ellenőrizze, hogy a fogantyú lezárt helyzetben van-e, és a fedő le van-e zárva, amikor a készüléket hordozza.

BIZTONSÁGI FUNKCIÓK

A kukta számos biztonsági funkcióval rendelkezik:

Biztonság kinyitás közben:

- Ha a kukta nyomás alatt van, akkor a manometrikus rúd felső zárt helyzetben van, amely megakadályozza, hogy a fedő kinyíljon. Soha ne erőltesse a kukta kinyitását.
- Különösen fontos, hogy ne erőltesse a manometrikus rudat.
- Ellenőrizze, hogy a belső nyomás lecsökkent-e (kiegészítő gőz áramlik a biztonsági szelepen keresztül), mielőtt megpróbálja kinyitni a fedőt.

Túlnyomás elleni biztonsági funkció:

A biztonsági szelep kiengedi a nyomást – lásd a [Tisztítás és karbantartás fejezetet a 107-112. oldalon](#).

Ha a túlnyomás elleni biztonsági triggert megnyomják:

Kapcsolja ki a készüléket.

Hagyja a kuktát teljesen kihűlni.

Nyissa ki.

Ellenőrizze, és tisztítsa meg a biztonsági szelepet, a nyomáscsökkentő labdát és a tömítést. Lásd a [Tisztítás és karbantartás fejezetet](#).

Ha a termék szivárog, vagy nem működik tovább ezen ellenőrzés és tisztítás végrehajtása után, akkor vigye be egy SEB hivatalos szervizközpontba.

A készülék szabályozása:

A gőzt a fűtőelem szabályozza, amely automatikusan ki- vagy bekapcsol a megfelelő nyomásszint biztosítása érdekében.

A hőtehetetlenség hatásának minimalizálása és a szabályozási pontosság fejlesztése érdekében a nyomáscsökkentő labda automatikusan működésbe hozható, hogy időnként rövid ideig gőzt erresszen ki.

PROBLÉMÁK	LEHETSÉGES OKOK	MEGOLDÁS
A fedél nem zárul.	Idegen tárgyak vannak az edény és a fűtőlemez között.	Vegye ki az edényt, ellenőrizze, hogy a fűtőlemez, a központi elem és az edény tiszta-e. Azt is ellenőrizze, hogy a központi elem körbe tud-e mozogni.
	A fedőnyitó fogantyú nem megfelelően van felhelyezve	Ellenőrizze, hogy a nyitófogantyú teljesen nyitva van-e
	A fém fedő és/vagy a szorítóanya megfelelően van-e felhelyezve, és teljesen be van-e csavarozva	Ellenőrizze, hogy a fém fedő minden elemét felhelyezte-e, és hogy az anya szoros-ellenőrizzen
A termékben nem csökken a nyomás	A labda burkolat nincs a helyén	Hagyja teljesen kihűlni a terméket, majd vegye le a fém fedőt, és megfelelően helyezze el a labdát (lezárt pozícióban rögzítve)
A fedél nem nyílik ki, a gőz ki van engedve	a manometrikus rúd még mindig magas pozícióban van	Miután megbizonyosodott arról, hogy nincs több gőz, és a termék teljesen hideg, helyezzen be egy pálcikát a nyitott fogantyú és a szelep közé. Legyen óvatos, amikor a gőz kiáramlik, miután bedugta a pálcikát. Amikor már nem jön ki gőz, próbálja meg felnyitni a készüléket
A készülék nem kerül nyomás alá	A tömítőgyűrű, a biztonsági szelep és a manometrikus rúd esetleg eltömődött vagy piszkos	Tisztítsa meg a készüléket a 28-33- oldalon található Tisztítás és karbantartás fejezetben szereplő utasításokat. Ellenőrizze, hogy a manometrikus rúd körbe tud-e mozogni
	A fedő nem rögzül, és/vagy a jelölés nem megfelelően illeszkedik a zárt lakathoz	Zárja le a fedőt, ellenőrizze, hogy a jelölés a zárt lakathoz illeszkedik-e.
	A nyomáscsökkentő labda nem megfelelően van felhelyezve, vagy piszkos	Ellenőrizze, hogy a labda megfelelően van-e felhelyezve, és hogy a burkolat zárt pozícióban van-e. Tisztítsa és szárítsa meg a labdát és a tartót
HIBAKÓDOK	24-es kód: csökken a nyomás a kuktában való főzés alatt 21-es és 26-os kód: a nyomás nem csökken	Adjon 50-100 ml folyadékot a recepthez (víz, alaplé vagy folyékony szósz), és kezdje előlről a receptet
Gőz áramlik a fedő oldalán főzés közben (szivárog)	A fém fedő tömítőgyűrűje és/vagy az edény szélei piszkosak	Tisztítsa meg az edény oldalát és a tömítőgyűrűt egy nedves ruhával. Ne használjon éles eszközöket
	A tömítőgyűrű elhasználódott, el van vágva vagy deformálódott	A tömítőgyűrűt legalább három évente ki kell cserélni. Vigye a készüléket egy hivatalos szervizközpontba
	Az edény szélei sérültek	Vigye a készüléket egy hivatalos szervizközpontba
	A fém fedő nem volt megfelelően felcsavarozva	Húzza meg a fém fedő közepén lévő anyát megfelelően
Víz folyik a készülék mögött	A kondenzvíz elvezető nincs a helyén vagy túlfolyik	Ellenőrizze, hogy a kondenzvíz tartály megfelelően van-e felhelyezve a készülék mögött, és hogy a nyomócső nincs-e eltömődve
A vezérlőpanel nem világít	A készülék nincs csatlakoztatva, vagy készenléti módban van.	Ellenőrizze, hogy a tápvezetékek csatlakoztatva van-e a készülékhez és a hálózati aljzathoz. Ellenőrizze, hogy a készülék nincs-e készenléti módban az «OK» gomb megnyomásával
	A készülék sérült	Vigye a készüléket egy hivatalos szervizközpontba
A fém fedőt nem lehet levenni, blokkolva van	A fém fedő labda nincs megfelelően elhelyezve	Csavarja ki az anyát a fém fedő közepén, majd nyomja a szondát az anya középpontjába. Ez kioldja a fedőt, és hozzáférhető a fedő. Ellenőrizze, hogy jól van-e visszahelyezve, és a labda is



Rúčka pokrievky na otváranie alebo zatváranie



Tlmiaci tlakový ventil



Hlavné obslužné tlačidlo



Ukazovateľ Otvorené/Zatvorené



Tlačidlo pre návrat



Ovládací panel



Nádoba na varenie

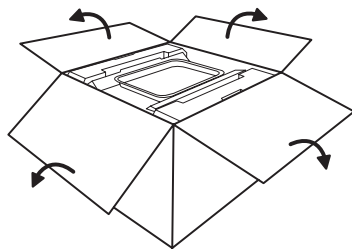
SÉRIA EPC09

Nízky tlak 40 kPa (109 ° C) / Vysoký tlak: 70 kPa (115 ° C)

KAPACITA VÝROBKU: 6 l / UŽITOČNÁ KAPACITA: 4 l

Zabudovaný ohrev
Prevádzkový tlak sa dosiahne 10 minút po pípnutí.

PRED POUŽITÍM



Ak chcete výrobok otvoriť, otočte rúčku na vrchnej strane pokrievky tak, aby ukazovala na značku otvoreného zámku.



Umiestnite spotrebič na plochý a suchý povrch, ktorý nie je príliš horúci. Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča.

Pred prvým použitím vyberte spotrebič z obalu a pozorne si prečítajte tento návod.



VYČISTITE NASLEDUJÚCE DIELY

- 1 Nádoba na varenie
- 2 Kovová pokrievka
- 3 Kryt ventilu
- 4 Odľučovač kondenzácie
- 5 Naparovací košík
- 6 Dekompresná guľôčka

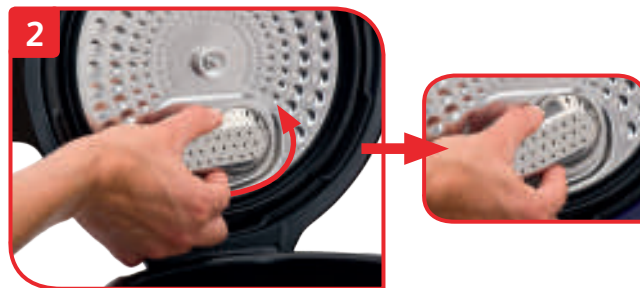
PRED POUŽITÍM

AKO ROZOBRAŤ KOVOVÚ POKRIEVKU A ZNOVU POSKLADAŤ POKRIEVKU



AKO ROZOBRAŤ KOVOVÚ POKRIEVKU:

Uchopte podzostavu pokrievky, pridržiavajte tesnenie a odskrutkujte stredovú maticu proti smeru hodinových ručičiek. Odstráňte maticu a potom pokrievku.






AKO ZLOŽIŤ KRYT VENTILU:

Kryt ventilu zatlačte v prostriedku (ako je znázornené na obrázku); Potom ho mierne pootočte, aby ste ho odpojili. Vyčistite kryt ventilu a venujte osobitnú pozornosť vnútrajšku (skontrolujte, či tam nezostali žiadne zvyšky potravín).



SPRÍSTUPNENIE DEKOMPRESNEJ GULÔČKY:

Kryt guľôčky otočte proti smeru hodinových ručičiek tak, aby ukazovateľ I ukazoval na piktogram . Zdvihnite kryt. Vyberte guľôčku a spolu s krytom ju jemne vyčistite vodou a nejakým prostriedkom na umývanie riadu. Guľôčku vysušte mäkkou handričkou a potom ju vložte späť na miesto. Nasaďte kryt guľôčky späť na miesto a ukazovateľ I do polohy . Kryt zaistíte v smere hodinových ručičiek tak, aby ukazovateľ I ukazoval na piktogram .



NASADENIE KOVEVEJ POKRIEVKY PODZOSTAVA SPÄŤ NA MIESTO:

Uchopte podzostavu pokrievky s tesnením, ako je znázornené na obrázku. Zarovnajete pokrievku do stredu a pritlačte naplocho priamo na podzostavu. Vráťte maticu naspäť, otočte ju v smere hodinových ručičiek a dotiahnite až na doraz.



VRÁTENIE KRYTU VENTILU:

Uchopte kryt ventilu, ako je znázornené na obrázku (uchopte uprostred). Zarovnajete vnútorný kruhový tvar s tromi háčikmi a potom zatlačte tak, aby kryt ventilu zapadol (mali by ste počuť „cvaknutie“). Kryt ventilu sa musí nachádzať priamo na vnútornej strane pokrievky.

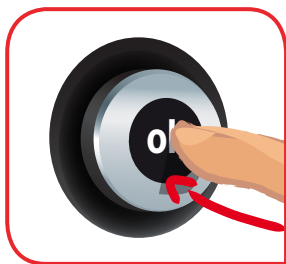


POUŽITIE

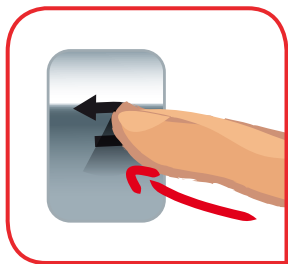
OVLÁDACIE PRVKY ROZHRANIA



VYBRAŤ



POTVRDIŤ



NASPÄŤ

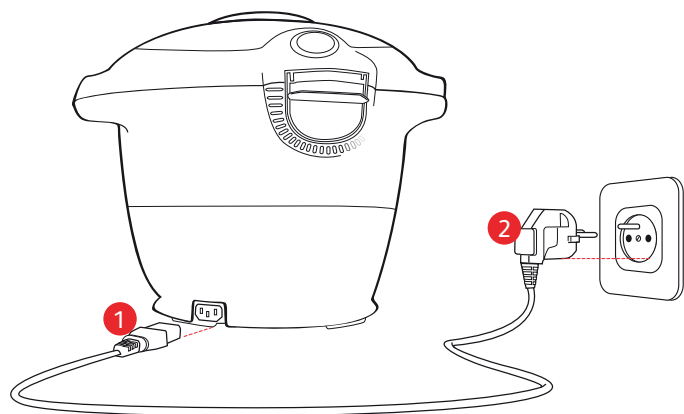


REŠTART





PREVÁDZKA



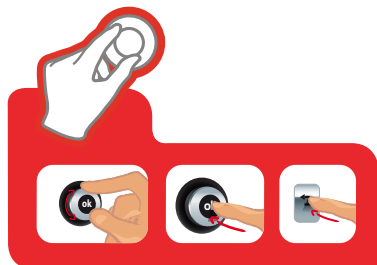
Pri prvom zapnutí
sa zobrazí ponuka nastavení:



Vyberte váš jazyk



Vyberte vašu krajinu






POUŽITIE



Nikdy nepoužívajte spotrebič bez varnej nádoby



OTVORENIE POKRIEVKY:

Ak chcete výrobok otvoriť, otočte rúčku na vrchnej strane pokrievky na značku otvoreného zámku. 



INŠTALÁCIA ODLUČOVAČA KONDENZÁTU:

Skontrolujte, či je nádrž na kondenzát prázdna a potom ju nainštalujte za spotrebič.



POUŽITIE

Pri prvom použití spotrebiča sa môže z nádoby šíriť mierny zápach. Je to normálne.



INŠTALÁCIA STOJANA POD PARNÝ KÔŠ:

Chyťte stojan medzi palec a ukazovák a nainštalujte ho pod parný kôš, ako je znázornené na obrázku.



UMIESTNENIE NÁDOBY DO SPOTREBIČA:

Utrite dno varnej nádoby. Uistite sa, že pod nádobou alebo na vykurovacej platni nie sú žiadne zvyšky potravín ani tekutina.



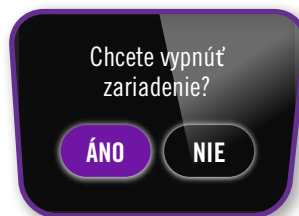
Potom umiestnite nádobu do spotrebiča tak, aby držadlá zapadli do drážok.



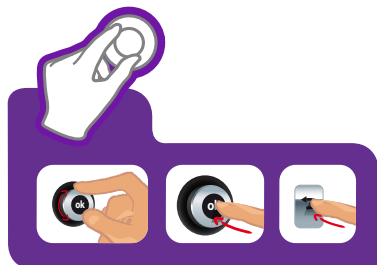
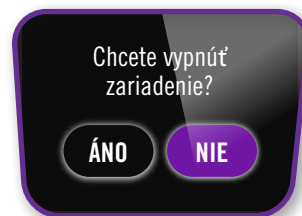
PONUKA ZAP/VYP



Vyberte a potvrdte



Stlačením hlavného vypínača môžete vypnúť spotrebič.





PONUKA NASTAVENÍ



POZNÁMKA: Každé potvrdenie vás vráti naspäť do hlavnej ponuky.
POZNÁMKA: Aj keď je zvuk deaktivovaný, výstražné zvuky zostanú aktívne.



Vyberte „jazyk / krajinu“



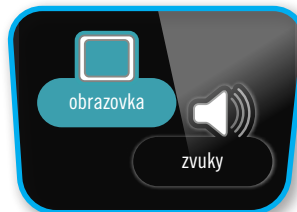
Vyberte váš jazyk



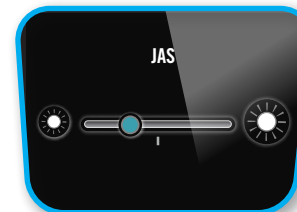
Vyberte vašu krajinu



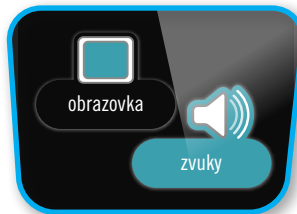
Vyberte nastavenie „obrazovka / zvuky“



Vyberte „obrazovku“



Nastavte osvetlenie



Vyberte „zvuky“



Nastavte hlasitosť



VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

VARENIE POD TLAKOM

Ponuka Vlastné nastavenie:

V ponuke Vlastné nastavenie môžete variť samostatne. Vyberte režim varenia: **varenie pod tlakom**, **klasické varenie**, **zohriať** alebo **udržať teplé**.



Vyberte ponuku „vlastné nastavenie“



Vyberte režim „varenie pod tlakom“



VAROVANIE

Vložte nádobu a potom pridajte prísady



Nastavte dobu varenia

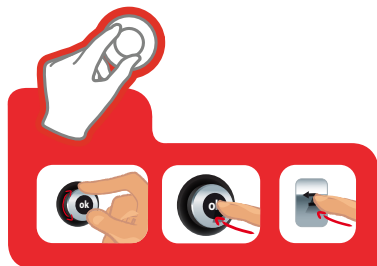


Vyberte okamžité alebo oneskorené spustenie (str. 17)



VAROVANIE

Zatvorte a zaistite pokrievku





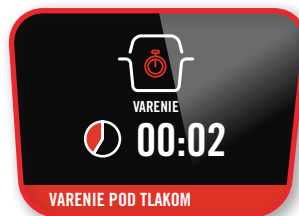
VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

VARENIE POD TLAKOM



Spotrebič sa predhrieva



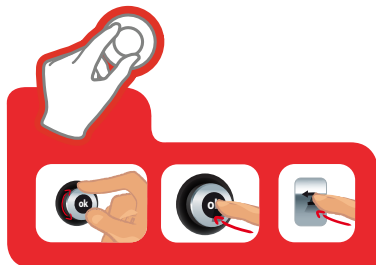
Varenie sa začalo



Varenie sa skončilo



Jedlo je pripravené!






VLASTNÉ NASTAVENIE


REŽIM VARENIA

KLASICKÉ VARENIE

V klasicom režime varenia môžete:

 Šetrné varenie (75°C ; 0 – 30 min)
-> Vhodné pre ponorné varenie krehkých surovín. Príklady: pošírovaná ryba, pomaly varená ryba v omáčke, „bouillabaisse“ (rybia polievka), redukcia omáčok,...

 Mierne varenie (90°C ; 0 – 30 min) -> Varenie v tekutinách s nízkou teplotou. Príklad: knedličky, ravioli, ...

 Opečenie do zlatista (160°C ; 0 – 30 min)
-> Krátka tepelná príprava pri vysokej teplote, ktorá dodá zlatistú farbu a chrumkavosť rôznym surovinám, ako napríklad mäsu, zemiakom, cibuli, ... Príklady: do zlatista opečené šalotky, kúsky kuracieho mäsa, hríby

POZNÁMKA: Postup je rovnaký, len teplota je iná.



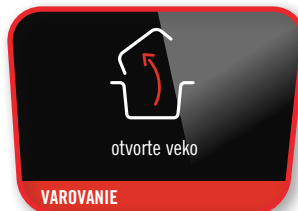
Vyberte ponuku „vlastné nastavenie“



Vyberte funkciu „klasické varenie“



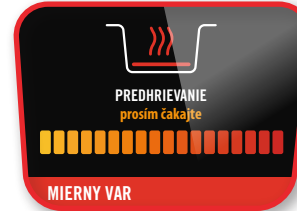
Vyberte požadovanú funkciu



Otvorte pokrievku



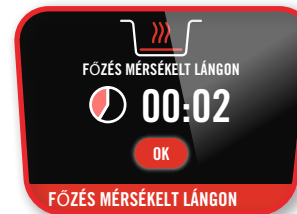
Vložte nádobu



Spotrebič sa predhrieva



Pridajte prísady



Ak chcete zastaviť Főzés mérsékelt lángon, stlačte tlačidlo Naspät'. Stlačte áno. Potom môžete zastaviť varenie alebo pokračovať vo varení pod tlakom





VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

ZOHRIATĚ



Vyberte ponuku „vlastné nastavenie“



Vyberte režim „zohriať“



VAROVANIE

Vložte nádobu



VAROVANIE

Zatvorte a zaistite pokrievku



ZOHRIATĚ

Ohrievanie sa začalo



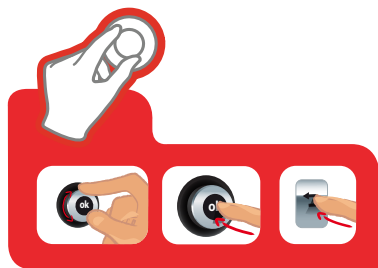
Stlačte  na prerušenie



ZOHRIATĚ



Chcete ukončiť zohrievanie?



POZNÁMKA:
Spustí sa zohrievanie a čas sa zvýši



VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

UDRŽAŤ TEPLÉ



Vyberte ponuku
„vlastné nastavenie“



Vyberte ponuku
„udržať teplé“

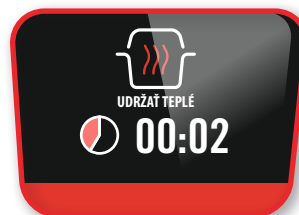


POZOR

Vložte nádobu



Spotrebič sa predhrieva

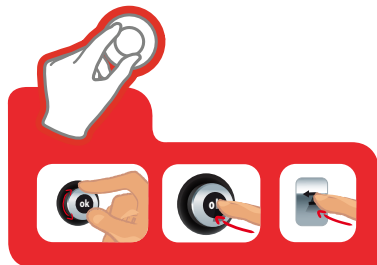


Spustila sa funkcia
udržiavania teploty



Ak chcete zastaviť funkciu
udržiavania teploty,
stlačte tlačidlo „udržať
teplé“ a vyberte položku
«áno».

POZNÁMKA:
Spustí sa
zohrievanie a čas
sa zvýši





VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

ONESKORENÝ ŠTART

(režim pre varenie pod tlakom)



Čas ukončenia varenia sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín vo výrobku



Vyberte „oneskorený štart“



Vyberte aktuálny čas



Vyberte koniec varenia



Oneskorený štart je naprogramovaný

POZNÁMKA: Oneskorený štart je k dispozícii pre ponuku Ingrediencie (podľa druhu ingrediencií)



INGREDIENCIE

INGREDIENCIE:

V ponuke ingrediencie môžete variť jednotlivé ingrediencie bez nutnosti naprogramovať režim varenia alebo čas: Cook4Me+ vám poskytne pokyny pre všetky hmotnosti a druhy prísad: mäso, ryby, zeleninu, ovocie a obilniny.



Vyberte ponuku „ingrediencie“



Vyberte „ovocie a zelenina“



Vyberte požadovanú prísadu



Vyberte množstvo prísad



Spustíte recept



Postupujte podľa pokynov na obrazovke



Zobrazí sa odporúčaná doba varenia

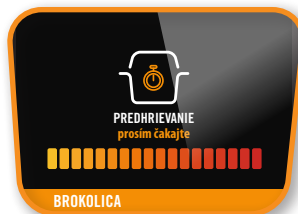


INGREDIENCIE

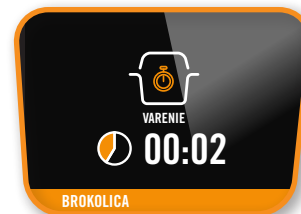
INGREDIENCIE:
(pokračovanie)



Spustite recept



Spotrebič sa predhrieva



Varenie sa začalo



Varenie sa skončilo



Jedlo je pripravené!



INGREDIENCIE

BIELA RYŽA



Vyberte ponuku „ingrediencie“



Vyberte „ryža a obilniny“



Vyberte „biela ryža“



Vyberte požadované množstvo ryže

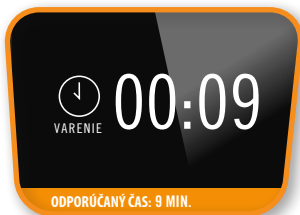


Spustíte recept



Postupujte podľa pokynov





Zobrazí sa odporúčaná
doba varenia



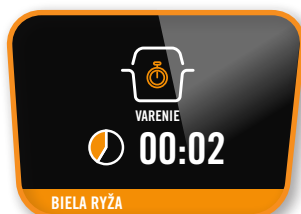
Spotrebič sa predhrieva



Varenie sa skončilo



Vyberte
„okamžitý štart“



Varenie sa začalo



Jedlo je pripravené!





PONUKA RECEPTY

BOLOGNESE V ŠTÝLE ŠÉFKUCHÁRA

PONUKA RECEPTY:

V ponuke recepty si môžete vybrať zo 150 slaných alebo sladkých receptov rozdelených do **troch** kategórií: **predjedlo/ hlavné jedlo/dezert**.

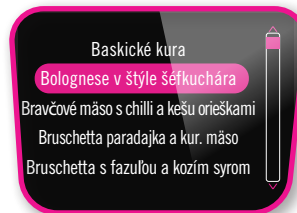
Môžete sa vrátiť naspäť do hlavnej ponuky stlačením tlačidla pre návrat na 3 sekundy alebo o jeden krok naspäť, ak stlačíte tlačidlo pre návrat jedenkrát.



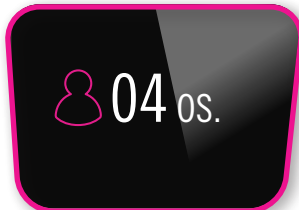
Vyberte ponuku „recepty“



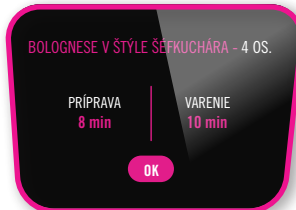
Vyberte typ receptu



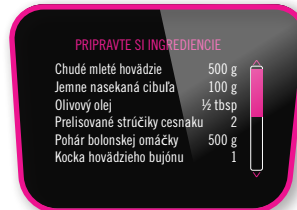
Vyberte recept



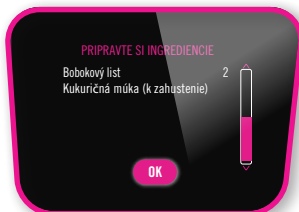
Vyberte počet osôb



Zobrazte recept



Pripravte si ingrediencie



Pripravte si ingrediencie



Spustite recept



Postupujte podľa pokynov



Otvorte veko



Predhrievanie



Spustíte opekánie



Vyberte a stlačte ok



Pridajte prísady



Vyberte a stlačte ok



Zatvorte a uzamknite veko.



Predhrievanie



Čas varenia



Jedlo je pripravené!





PONUKA OBLÚBENÉ

ULOŽENIE RECEPTU MEDZI OBLÚBENÉ

Ponuka Oblúbené:

V ponuke Oblúbené si môžete vytvoriť reťazenie na vaše obľúbené recepty v ponuke receptov.



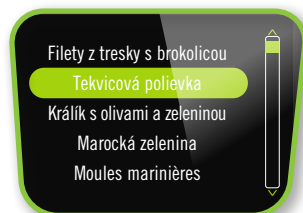
Vyberte ponuku „obľúbené“



Vyberte „pridať“



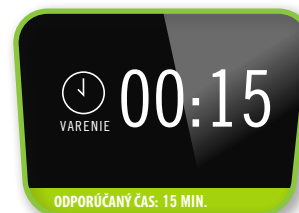
Vyberte typ receptu



Vyberte recept, ktorý chcete zobraziť ako obľúbený



Vyberte počet osôb



Vyberte si požadovanú dobu varenia



PONUKA OBLÚBENÉ

Tekvicová polievka

Chcete uložiť
tento obľúbený recept?

ÁNO

NIE



Uložte si obľúbený recept





PONUKA OBLÚBENÉ

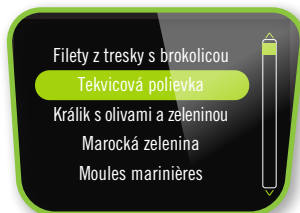
PRÍPRAVA RECEPTU ZO ZOZNAMU OBLÚBENÝCH RECEPTOV



Vyberte ponuku „oblúbené“



Vyberte „môj zoznam“



Vyberte recept, ktorý chcete pripraviť



Postupujte podľa pokynov pre normálny recept





OBLÚBENÉ

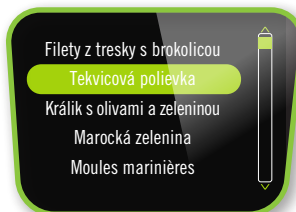
VYMAZAŤ RECEPT Z PONUKY OBLÚBENÉ



Vyberte ponuku
„oblíbené“



Vyberte vymazať



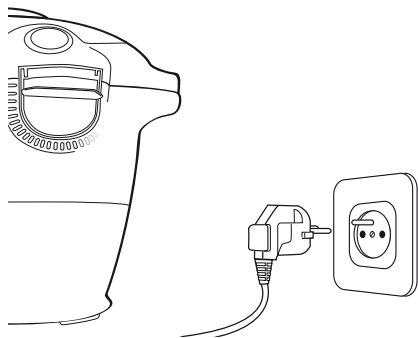
Vyberte recept,
ktorý chcete
vymazať



Vymažte oblíbený recept



ČISTENIE A ÚDRŽBA



Po dokončení varenia odpojte spotrebič a vyčistite ho. Vyčistite spotrebič po každom použití.



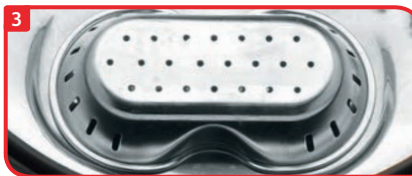
Nádoby na varenie a parný kôš môžete umývať v saponátovej teplej vode alebo v umývačke riadu. Vonkajší povrch spotrebiča čistite vlhkou handričkou.

Po viacnásobnom umývaní v umývačke riadu môže vonkajšia strana nádoby zmeniť farbu. Môžete ju vyčistiť mäkkou handričkou (nepoužívajte nič abrazívne, pretože tým poškodíte nádobu).

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Po každom použití vyberte odlučovač kondenzátu a dôkladne ho umyte vo vode alebo v umývačke riadu. Dohliadnite na to, aby dobre vyschol. Vráťte ho na pôvodné miesto.



Ak chcete kovovú pokrievku vyčistiť ručne alebo v umývačke riadu, musíte odstrániť kryt ventilu. Viac informácií o rozobraní kovovej pokrievky nájdete na strane 5.

- 1** Odskrutkujte maticu v strede kovovej pokrievky
- 2** Odstráňte kovovú pokrievku
- 3** Odstráňte kryt ventilu



ČISTENIE V UMÝVAČKE RIADU:

Kovovú pokrievku môžete celú vložiť do umývačky riadu, bez toho, aby ste odstránili ventil. Po umytí kovovej pokrievky v umývačke riadu odstráňte dekompresnú guľôčku a prefúknite rúrku, aby ste sa uistili, že nie je zablokovaná. Guľôčku s jej podložkou opatrne osušte mäkkou handričkou.



RUČNÉ ČISTENIE:

Kovovú pokrievku môžete čistiť saponátovou horúcou vodou. Najprv vyberte guľôčku a potom ju úplne vyčistite. Guľôčku s jej podložkou osušte mäkkou handričkou.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Pred opätovným nainštalovaním guľôčky skontrolujte, či nie je rúrka zablokovaná tým, že ju prefúknete.



Zatlačením na vnútornú časť pružiny poistného ventilu skontrolujte, či nie je upchatý.



Pred odstránením vnútorného veka vyčistite hornú časť varnej nádoby. Vyčistite vnútro kovovej pokrievky spotrebiča vlhkou špongiou a skontrolujte, či je manometrická tyčka (vyššie) správne umiestnená, aby nezostala zablokovaná.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Vonkajší povrch pokrievky spotrebiča poutierajte vlhkou handričkou. Vyčistite tlmiači ventil na zadnej strane pokrievky.



Vyčistite hornú časť nádoby na varenie vlhkou handričkou. Vyčistite odlučovač kondenzátu vlhkou handričkou. Manometrickú tyčku opláchnite pod vodou a skontrolujte, či sa môže voľne pohybovať.



Tesnenie na kovovej pokrievke vyčistite vlhkou handričkou a potom dôkladne opláchnite. Nepoužívajte ostré predmety.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Vodotesné tesnenie vymieňajte aspoň každé tri roky. Túto operáciu pre vás urobí schválené servisné stredisko.



• V prípade náhodného ponorenia spotrebiča alebo v prípade, že voda vytečie priamo na ohrievacie teleso, keď sa nádoba nenachádza na mieste, odneste prístroj do autorizovaného servisného strediska.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Neskladujte spotrebič so zatvorenou pokrievkou. Nechajte ho otvorený alebo napoly otvorený; zabránite tak nepríjemným zápachom.



Kvôli väčšej bezpečnosti skontrolujte, či je rúčka v zatvorenej polohe a či je pokrievka uzamknutá pri prenášaní spotrebiča.

BEZPEČNOSTNÉ PRVKY

Váš tlakový hrniec obsahuje niekoľko bezpečnostných prvkov:

Bezpečnosť pri otváraní:

- Ak je váš tlakový hrniec pod tlakom, manometrická tyčka je vo vysunutej uzamknutej polohe, ktorá zabraňuje otvoreniu pokrievky. Nikdy sa nepokúšajte otvoriť tlakový hrniec nasilu.
- Je mimoriadne dôležité, aby ste na manometrickú tyčku nevyvíjali tlak.
- Pred pokusom o otvorenie pokrievky sa presvedčte, že vnútorný tlak klesol (dodatočná para uniká z poistného ventilu).

Pretlakové bezpečnostné prvky:

Poistný ventil uvoľňuje tlak - **pozrite si kapitolu Čistenie a údržba, strana 146-151**

Ak sa aktivuje jeden z pretlakových bezpečnostných prvkov:

Vypnite spotrebič.

Nechajte váš tlakový hrniec úplne vychladnúť.

Otvorte ho.

Skontrolujte a vyčistite poistný ventil, dekompresnú guľôčku a tesnenie. Pozrite si kapitolu Čistenie a údržba.

Ak po vykonaní týchto kontrol a čistení výrobok netesní alebo už nie je funkčný,

vráťte ho do autorizovaného servisného strediska SEB.

Regulácia vášho spotrebiča:

Tlak je regulovaný ohrievacím telesom, ktoré sa automaticky zapína alebo vypína, aby sa zabezpečila vhodná úroveň tlaku.

Aby sa minimalizovali účinky tepelnej zotrvačnosti a zlepšila sa presnosť regulácie, môže sa dekompresná guľôčka občas automaticky zapínať, aby sa rýchlo uvoľnila para.

PROBLÉMY	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
Pokrievka sa nedá zatvoriť	Medzi nádobou a ohrievacou platňou sú cudzie predmety	Vyberte nádobu, skontrolujte, či sú ohrievacia platňa, centrálny prvok a spodok nádoby čisté. Skontrolujte tiež, či sa centrálny prvok môže voľne pohybovať
	Rúčka pokrievky nie je správne umiestnená	Skontrolujte, či je rúčka pokrievky úplne otvorená
	Kovová pokrievka a/alebo upínacia matica nie sú správne nainštalované alebo matica nie je úplne priskrutkovaná	Skontrolujte, či máte všetky prvky kovovej pokrievky správne umiestnené a či je matica pevne dotiahnutá
Výrobok nedokáže uvoľniť tlak	Kryt guľôčky nie je na mieste	Nechajte výrobok úplne vychladnúť, potom odstráňte kovovú pokrievku a správne umiestnite kryt guľôčky (upevnený v uzamknutej polohe).
Pokrievka sa nedá otvoriť po uvoľnení pary	Manometrická tyčka je stále vo vysunutej polohe	Ak sa už ďalej para neuvolňuje a výrobok úplne vychladol, zasuňte špáradlo do otvoru medzi otvorenou rúčkou a tlmiacim ventilom. Dávajte pozor na paru, ktorá sa môže uvoľniť po zasunutí špáradla. Ak už žiadna ďalšia para neuniká, pokúste sa spotrebič otvoriť
Spotrebič nie je pod tlakom	Tesnenie, poistný ventil a manometrická tyčka môžu byť upchaté alebo znečistené	Vyčistite spotrebič podľa pokynov v časti Čistenia a údržba na strane 28-33. Dbajte na to, aby sa manometrická tyčka mohla voľne pohybovať
	Pokrievka sa neuzamkne a/alebo značka I nie je správne zarovnaná so zatvoreným zámkom	Uzamknite pokrievku a uistite sa, že značka I ukazuje na zatvorený zámok
	Dekompresná guľôčka nie je správne umiestnená alebo je znečistená	Skontrolujte, či je guľôčka správne umiestnená a či je kryt v uzamknutej polohe. Vyčistite a vysušte guľôčku s podložkou
CHYBOVÉ KÓDY	Kód 24: tlak sa znižuje pri varení pod tlakom Kód 21 a 26: tlak sa nezvyšuje	Pridajte naraz tekutinu do receptu (voda, bujón alebo tekutá omáčka) 50-100 ml a reštartujte recept
Para sa uvoľňuje spod pokrievky počas varenia (netesnosť).	Tesnenie kovovej pokrievky a/alebo okraje nádoby sú znečistené	Vyčistite boky nádoby a tesnenie vlhkou handričkou. Nepoužívajte ostré nástroje
	Opotrebenie, zárezy a deformácie tesnenia	Tesnenie sa musí vymeniť najmenej každé tri roky. Vezmite váš spotrebič do autorizovaného servisného strediska
	Poškodené okraje nádoby	Vezmite váš spotrebič do autorizovaného servisného strediska
Voda vyteká spoza spotrebiča	Matica kovovej pokrievky nebola dostatočne utiahnutá	Maticu pevne dotiahnite na stred kovovej pokrievky
	Odlučovač kondenzátu nie je na mieste alebo preteká	Skontrolujte, či je kondenzačná nádrž správne umiestnená za spotrebičom a či prietoková rúrka nie je zablokovaná
Ovládací panel sa nerozsvieti	Spotrebič nie je pripojený alebo je v pohotovostnom režime	Skontrolujte, či je napájací kábel pripojený k spotrebiču aj k elektrickej sieti. Skontrolujte, či spotrebič nie je v pohotovostnom režime stlačením tlačidla „OK“
	Spotrebič je poškodený	Vezmite váš spotrebič do autorizovaného servisného strediska
Kovová pokrievka sa nedá odstrániť, je zablokovaná	Kovový kryt guľôčky pokrievky nebol správne umiestnený	Odskrutkujte maticu v strede kovovej pokrievky a potom zatlačte sondu do stredu matice. Tým sa uvoľní pokrievka a dostanete sa ku krytu guľôčky. Skontrolujte, či sú kryt aj guľôčka správne umiestnené



Дръжка за отваряне/
затваряне на капака



Беззвучен вентил за налягане



Основен бутон за работа



Маркер за отваряне/затваряне



Бутон за връщане



Контролен панел

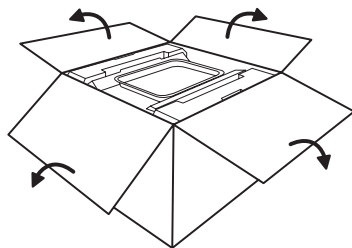


Съд за готвене

СЕРИЯ ЕРС09

Ниско налягане 40 kPa (109°C)/високо налягане: 70 kPa (115°C)
КАПАЦИТЕТ НА ПРОДУКТА: 6 l/
ПОЛЕЗЕН КАПАЦИТЕТ: 4 l
Вградено затопляне
Работното налягане се достига 10 минути след звуковия сигнал.

ПРЕДИ УПОТРЕБА



За да отворите продукта, завъртете дръжката за отваряне/затваряне, разположена върху капака, докато маркировката застане срещу отворения катинар.



Монтирайте уреда върху равна суха повърхност, която не е гореща. Отстранете цялата опаковка, стикерите или различните аксесоари в и извън уреда.

Извадете уреда от кутията му и внимателно прочетете инструкциите за употреба, преди да до използвате за първи път.



ПОЧИСТВАНЕ НА ОТДЕЛНИТЕ КОМПОНЕНТИ

- 1 Съд за готвене
- 2 Метален капак
- 3 Капак на вентила
- 4 Съд за събиране на конденз
- 5 Кошница за пара
- 6 Топче за изпускане на налягането

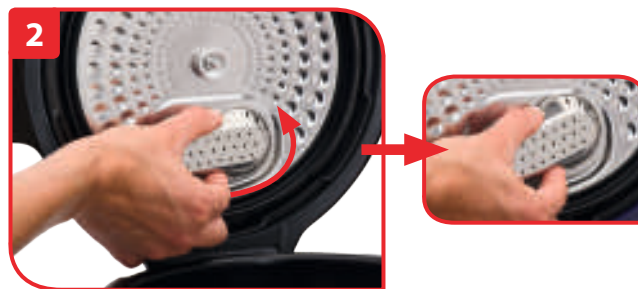
ПРЕДИ УПОТРЕБА

КАК ДА РАЗГЛОБИТЕ И ДА СГЛОБИТЕ КАПАКА



КАК ДА РАЗГЛОБИТЕ МЕТАЛНИЯ КАПАК:

Хванете долната част на капака, като я държите за уплътнението, и развийте централната гайка по посока, обратна на часовниковата стрелка. Отстранете гайката, а след това и капака.






КАК ДА СВАЛИТЕ КАПАКА НА ВЕНТИЛА:

Хванете капака на вентила за средната му част (както е показано);
След това го завъртете леко, за да го откачите.
Почистете капака на вентила, като обърнете специално внимание на вътрешната му част (проверете дали няма останала храна).



ДОСТЪП ДО ТОПЧЕТО ЗА ИЗПУСКАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО:

Завъртете капака на топчето обратно на часовниковата стрелка, така че маркерът **1** да се позиционира на пиктограмата . Вдигнете капака. Извадете топчето и внимателно почистете него и капака му с вода и малко препарат за съдове. Подсушете топчето с помощта на мека кърпа, след което го поставете обратно на мястото му. Върнете обратно капака на топчето, като маркерът **1** трябва да е в позиция . Заклучете го, като завъртите капака на топчето по посока на часовниковата стрелка, така че маркерът **1** да се позиционира на пиктограмата .



ПОСТАВЯНЕ НА ДОЛНАТА ЧАСТ НА МЕТАЛНИЯ КАПАК ОБРАТНО:

Хванете долната част на капака за уплътнението, както е показано на фигурата. Изравнете го с централната ос и го натиснете, така че да прилепне плътно към долната част. Отново поставете гайката и я завъртете по посока на часовниковата стрелка, като я затегнете, докъдето е възможно.



ПОСТАВЯНЕ НА КАПАКА НА ВЕНТИЛА ОБРАТНО:

Вземете капака на вентила, както е показано на фигурата (хванете по средата). Подравнете вътрешната кръгла форма с трите куки и след това натиснете, така че капакът на вентила да се захване (трябва да чуете „щракване“). Капакът на вентила трябва да прилепва точно върху вътрешната страна на капака.

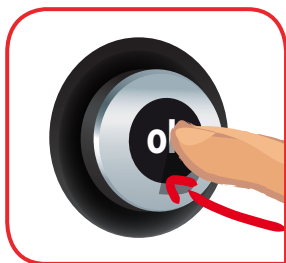


УПОТРЕБА

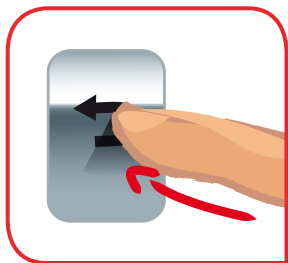
УПРАВЛЕНИЕ НА ИНТЕРФЕЙСА



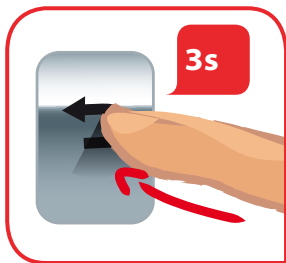
ИЗБОР



ПОТВЪРЖДАВАНЕ



НАЗАД

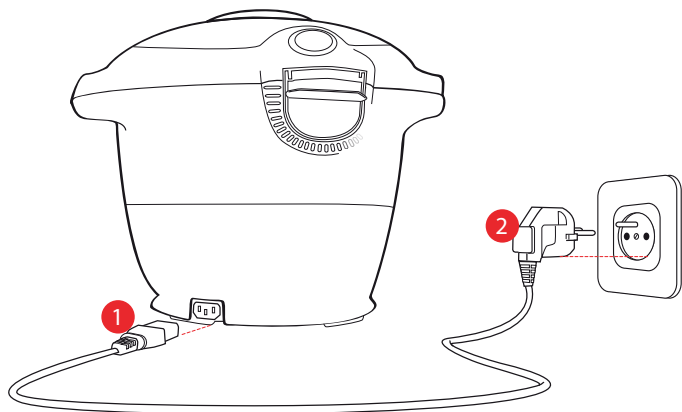


РЕСТАРТИРАНЕ

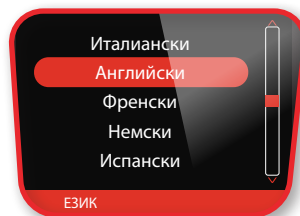




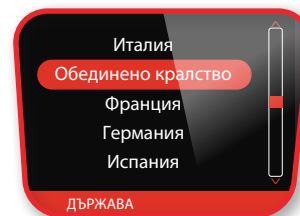
РАБОТА



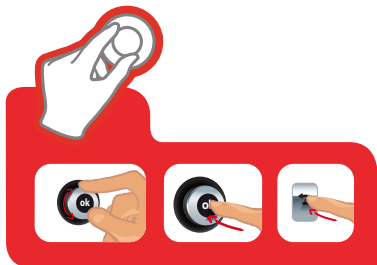
При включване на уреда за първи път
ще видите менюто с настройки:



Изберете Вашия език



Изберете Вашата
държава





УПОТРЕБА




Никога не използвайте уреда без съда за готвене

Когато използвате уреда за първи път, съдът за готвене може да отдели лека миризма. Това е нормално.



ОТВАРЯНЕ НА КАПАКА:

За да отворите продукта, завъртете дръжката за отваряне/затваряне върху капака, за да се покажат отворените катинари. 



МОНТИРАНЕ НА СЪДА ЗА СЪБИРАНЕ НА КОНДЕНЗ:

Проверете дали съдът за събиране на конденз е празен, след което го монтирайте зад уреда.



МОНТИРАНЕ НА ОПОРА ПОД КОШНИЦАТА ЗА ПАРА:

Хванете опората между палеца и показалеца си, за да я монтирате под кошницата за пара, както е показано.



ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА СЪДА ЗА ГОТВЕНЕ В УРЕДА:

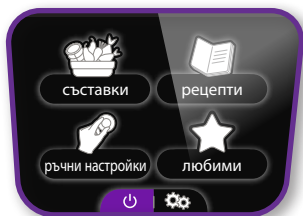
Избършете дъното на съда за готвене. Уверете се, че под съда за готвене или на нагряващата плоча няма остатъци от храна или течност.



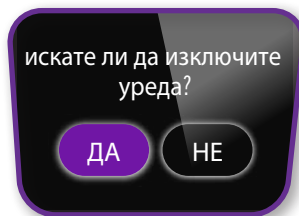
След това поставете съда за готвене в уреда, като позиционирате дръжките на съда за готвене в гнездата.



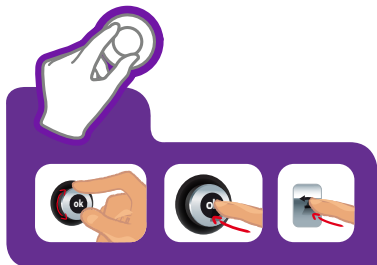
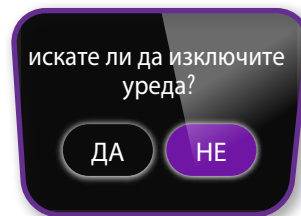
МЕНЮ „ВКЛ./ИЗКЛ.“



Изберете и потвърдете

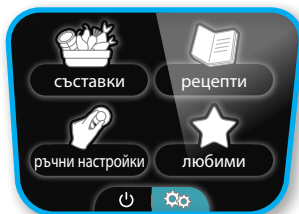


Натискането на ВКЛ./ИЗКЛ. ще Ви позволи да изключите уреда.

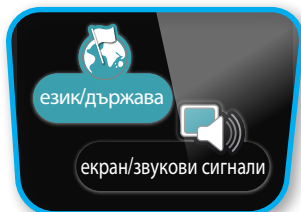




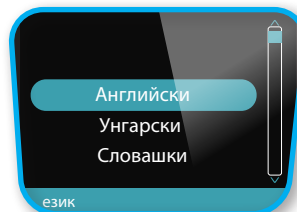
МЕНЮ С НАСТРОЙКИ



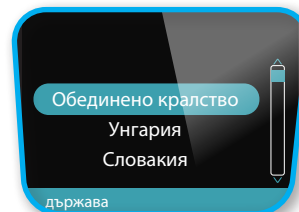
ЗАБЕЛЕЖКА: всяко потвърждение Ви връща в главното меню.
ЗАБЕЛЕЖКА: дори звуковият сигнал да е дезактивиран, алармените звукови сигнали остават активни.



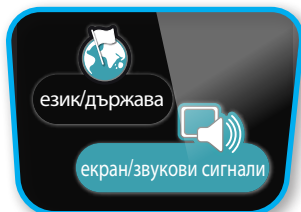
Изберете
«език/държава»



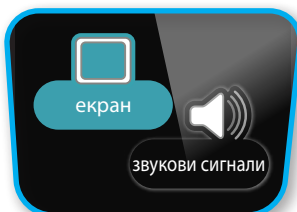
Изберете
Вашия език



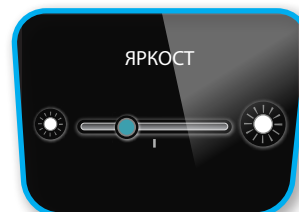
Изберете
Вашата държава



Изберете настройката
«екран/звукови
сигнали»



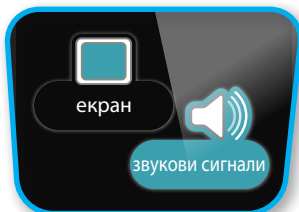
Изберете «екран»



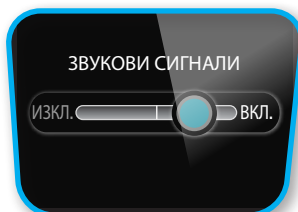
Регулирайте
осветяването



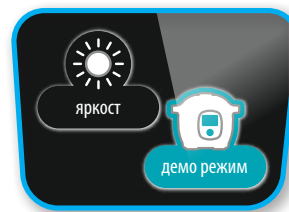
МЕНЮ С НАСТРОЙКИ



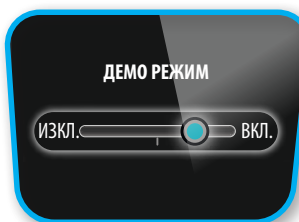
Изберете «звукови
сигнали»



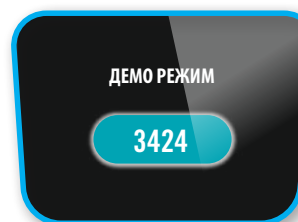
Регулирайте силата на
звука



Изберете „демо режим“



За да активирате или дезактивирате демо режима,
моля, въведете кода: 3424



ЗАБЕЛЕЖКА: ДЕМО режимът Ви позволява да работите с уреда, без да се нагрява или да се готви под налягане.





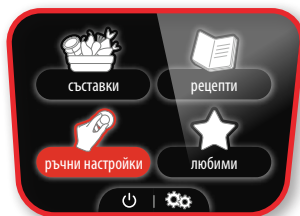
МЕНЮ С РЪЧНИ НАСТРОЙКИ

РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ

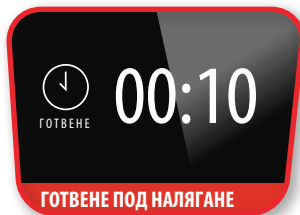
ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

Меню с ръчни настройки:

От менюто с ръчни настройки можете сами да управлявате готвенето. Изберете режима на готвене: **класическо готвене**, **готвене под налягане**, **претопляне** или **поддържане на топлина**, както и **времето за готвене**.



Изберете меню «ръчни настройки»



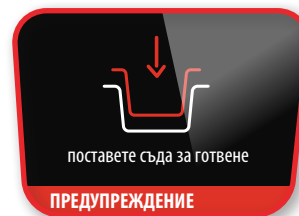
Задайте времето за готвене



Изберете режим «готвене под налягане»

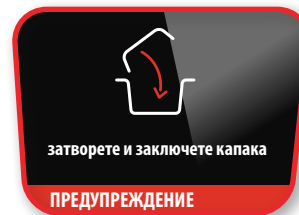


Изберете незабавен старт или отложен старт (стр.17)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Поставете съда за готвене, след което добавете съставките



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Затворете и заключете капака



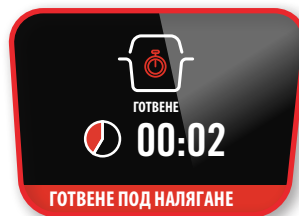
МЕНЮ С РЪЧНИ НАСТРОЙКИ

РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ

ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ



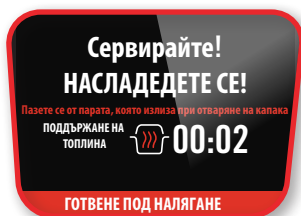
Уредът се загрева
предварително



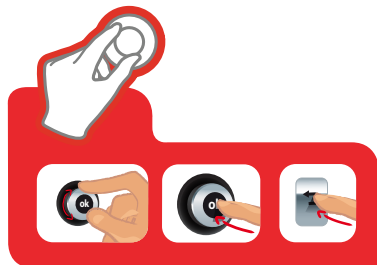
Процесът на готвене е
стартирал



Процесът на готвене е
приключил



Готово е за консумация!







МЕНЮ С РЪЧНИ НАСТРОЙКИ


РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ

КЛАСИЧЕСКО ГОТВЕНЕ

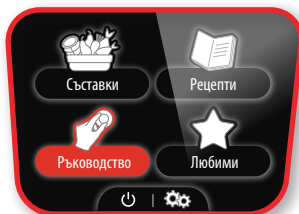
Режимът за класическо готвене позволява:

 Готвене на слаб огън (75 °C; 0 – 30 минути) -> Готвене на деликатни съставки на ниска температура. Примери: поширана риба, риба, която може да се готви по-бавно в сос, рибена супа, редуциране на сос, ...

 Къкрене (90 °C; 0 – 30 мин.) -> Готвене при ниска температура в течност. Пример: кнедли, равиоли, ...

 Пържене до златисто (160 °C; 0 – 30 мин.) -> Готвене на силна топлина за кратко готвене, за да придадете цвят и хрупкавост на съставки като месо, картофи, лук, ... Примери: за запържване на шалот, за запечатване на пилешки ленти, за сотиране гъби

ЗАБЕЛЕЖКА: Работата е същата, само температурата е различна.



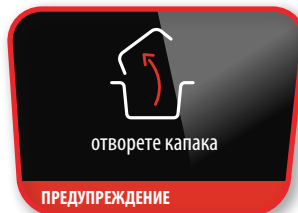
Изберете меню «ръчни настройки»



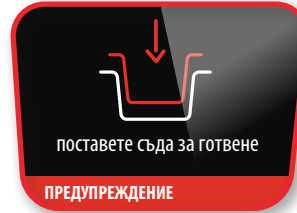
Изберете функцията «класическо готвене»



Изберете желаната функция



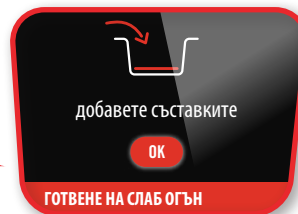
Отворете капака



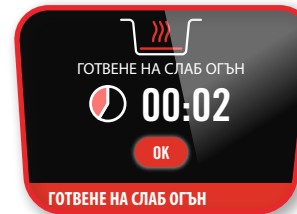
Поставете съда за готвене



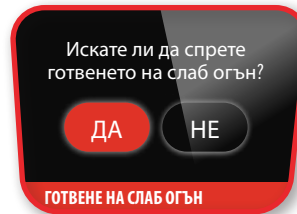
Уредът се загрева предварително



Добавете съставките



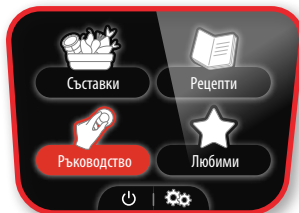
За да спрете готвенето на слаб огън, натиснете бутона за връщане назад. Натиснете „да“. След това ще можете да спрете готвенето или да продължите с готвене под налягане





МЕНЮ С РЪЧНИ НАСТРОЙКИ

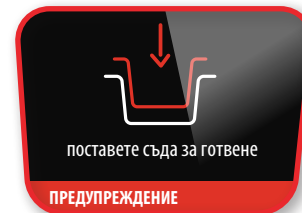
РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ



Изберете меню «ръчни
настройки»



Изберете режим
«претопляне»



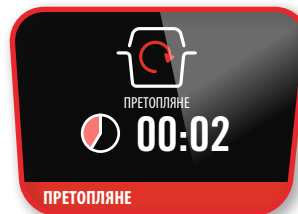
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Поставете съда за
готвене



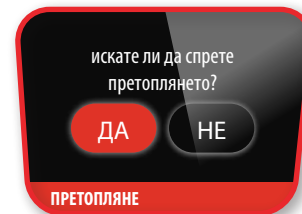
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Затворете и заключете
капака



ПРЕТОПЛЯНЕ


Процесът на претопляне е
стартирал



ПРЕТОПЛЯНЕ



Искате ли
да спрете
претоплянето?

Натиснете  за
прекъсване

ЗАБЕЛЕЖКА:
Претоплянето
започва и времето
нараства

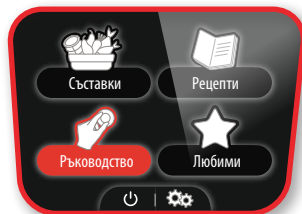




МЕНЮ С РЪЧНИ НАСТРОЙКИ

РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ

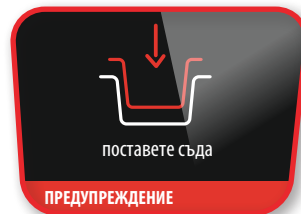
ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА



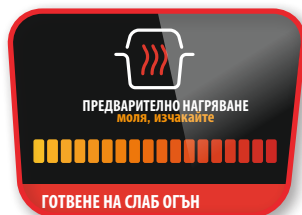
Изберете меню «ръчни
настройки»



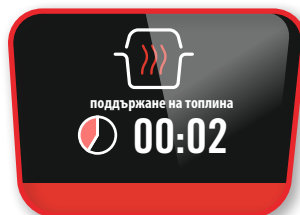
Изберете функцията
«поддържане на топлина»



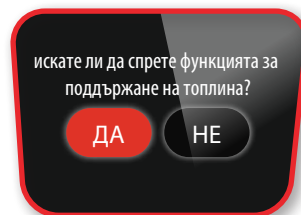
Поставете съда за
готвене



Уредът се загрева
предварително

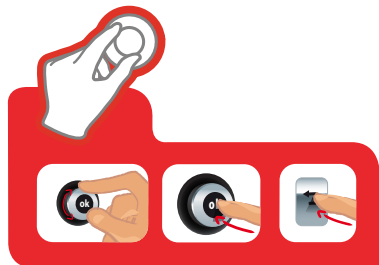


Функцията за поддържане
на топлина е стартирана



За да спрете функцията за
поддържане на топлина,
натиснете бутона «назад»
и изберете «да»

ЗАБЕЛЕЖКА:
Претоплянето
започва и времето
нараства





МЕНЮ С РЪЧНИ НАСТРОЙКИ

РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ

ОТЛОЖЕН СТАРТ

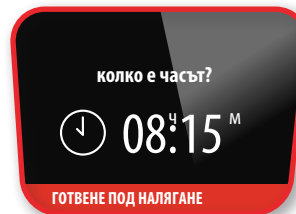
(режим за готвене под налягане)



Краят на времето за готвене може да варира в зависимост от количеството храна в продукта



Изберете «отложен старт»



Изберете текущото време



Изберете края на готвенето



Отложеният старт е програмиран

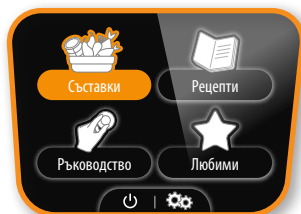
ЗАБЕЛЕЖКА: Отложеният старт е наличен за меню Съставки (в зависимост от вида на съставките)



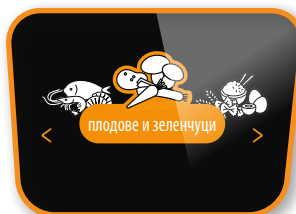
МЕНЮ СЪСТАВКИ

МЕНЮ СЪСТАВКИ:

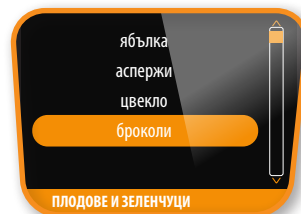
От менюто със съставки можете да готвите единични съставки, без да е необходимо да програмирате режима или времето за готвене: Cook4Me + Ви предоставя инструкции за всички тегла и видове съставки: месо, риба, зеленчуци, плодове и зърнени храни.



Изберете меню «съставки»



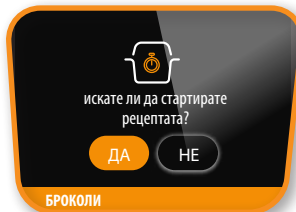
Изберете «плодове и зеленчуци»



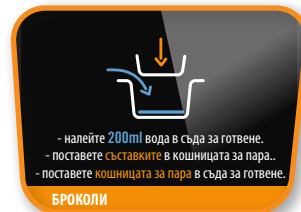
Изберете нужната съставка



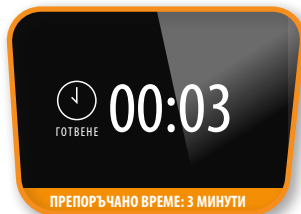
Изберете количеството съставки



Стартирайте рецептата



Следвайте инструкциите на екрана



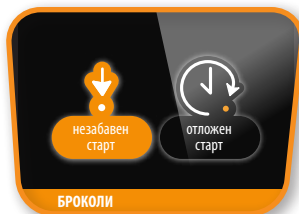
Показва се препоръчителното време за готвене



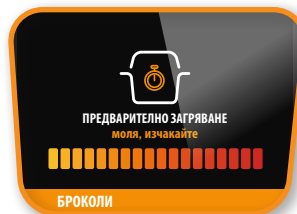


МЕНЮ СЪСТАВКИ

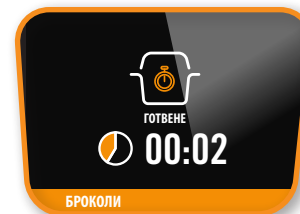
МЕНЮ СЪСТАВКИ: (продължение)



Стартирайте рецептата



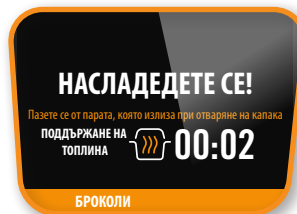
Уредът се загрева предварително



Процесът на готвене е стартирал



Процесът на готвене е приключил

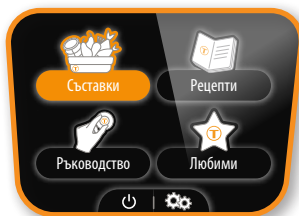


Готово е за консумация!

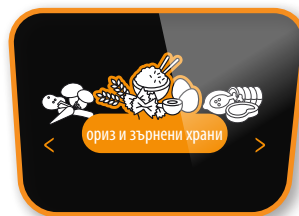


СЪСТАВКИ ЗА РЕЦЕПТА

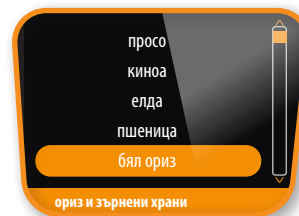
БЯЛ ОРИЗ



Изберете меню «съставки»



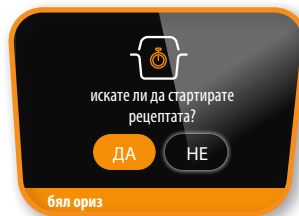
Изберете «ориз и зърнени храни»



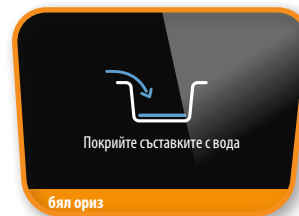
Изберете «бял ориз»



Изберете желаното количество ориз

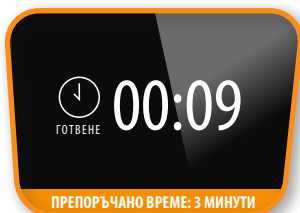


Стартирайте рецептата

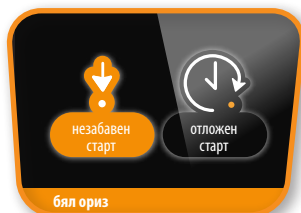


Следвайте инструкциите

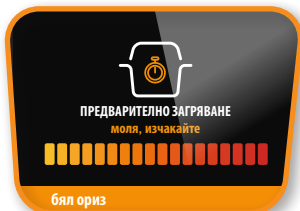




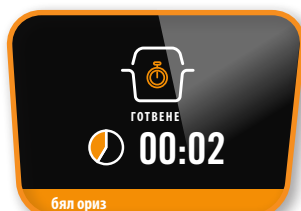
Появява се препоръчителното време за готвене



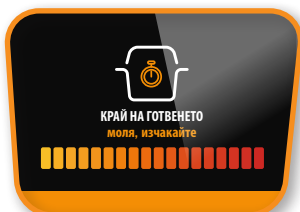
Изберете «незабавен старт»



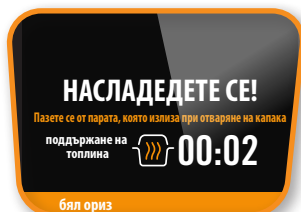
Уредът се загрева предварително



Процесът на готвене е стартирал



Процесът на готвене е приключил



Готово е за консумация!



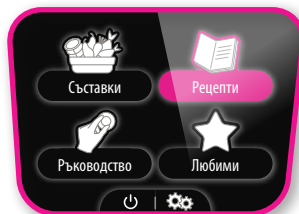


МЕНЮ РЕЦЕПТИ БОЛОНЕЗЕ НА ШЕФ-ГОТВАЧА

МЕНЮ РЕЦЕПТИ:

От менюто с рецепти можете да изберете от 150 вкусни или сладки рецепти, разделени в три категории: **предястия/основни ястия/десерти**.

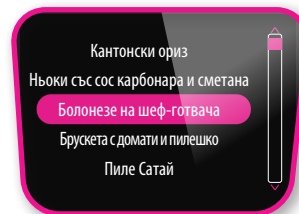
Можете да се върнете в първоначалното меню, като натиснете бутона за връщане за 3 секунди или да се върнете една стъпка назад чрез натискане на бутона за връщане веднъж.



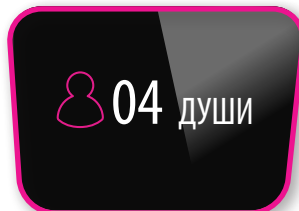
Изберете меню «рецепти»



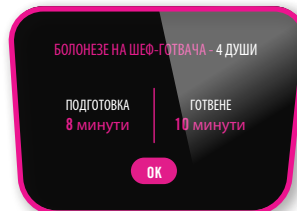
Изберете вида рецепта



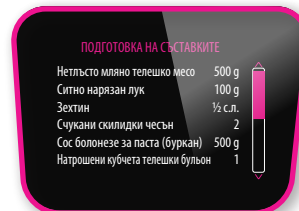
Изберете рецепта



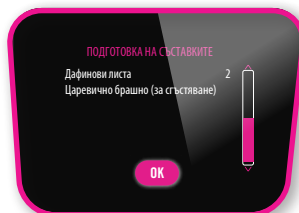
Изберете броя на хората



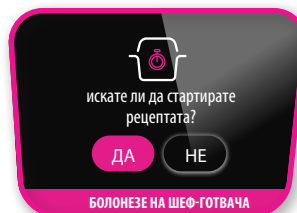
Покажете рецептата



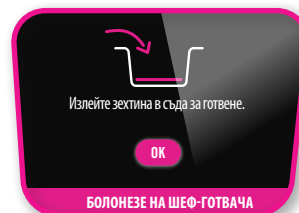
Подгответе съставките



Подгответе съставките



Стартирайте рецептата



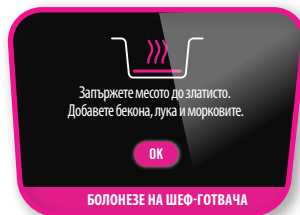
Следвайте инструкциите



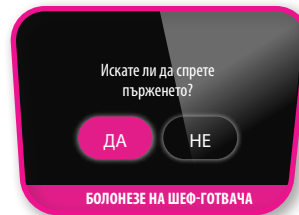
Отворете капака



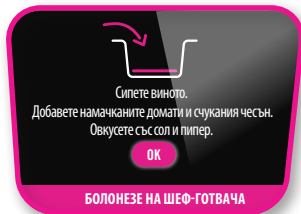
Предварително нагряване



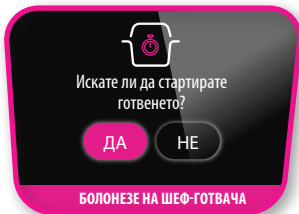
Стартирайте пърженето до златисто



Изберете и натиснете „ок“



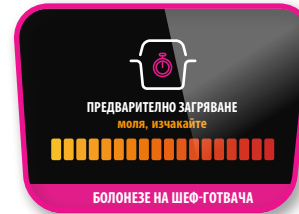
Добавете съставките



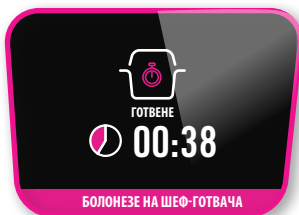
Изберете и натиснете „ок“



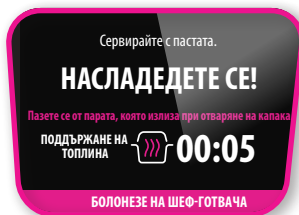
Затворете и завийте капака



Предварително нагряване



Време за готвене



Готово е за консумация!



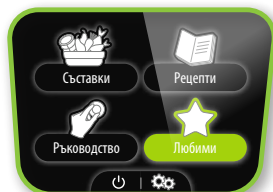


МЕНЮ ЛЮБИМИ РЕЦЕПТИ

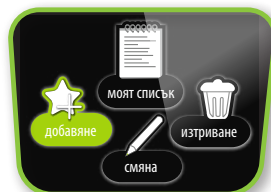
ЗАПАМЕТЕТЕ РЕЦЕПТА КАТО ЛЮБИМА

Меню Любими рецепти:

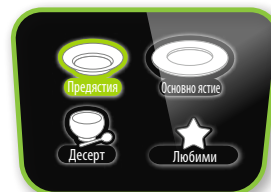
От менюто с любими рецепти можете да създадете връзка към Вашите любими рецепти в менюто с рецепти.



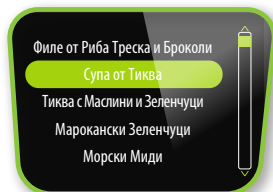
Изберете меню «любими»



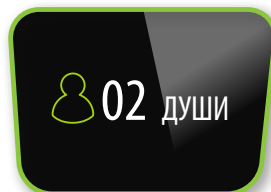
Изберете «добавяне»



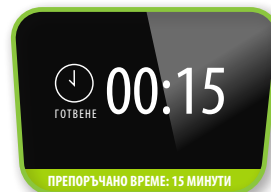
Изберете вида рецепта



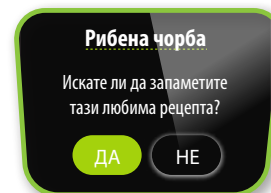
Изберете рецептата, която искате да се появява като любима



Изберете броя на хората



Изберете необходимото време за готвене

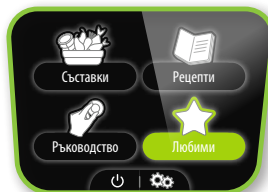


Запомнете любимата рецепта

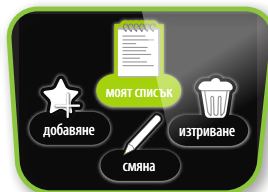


МЕНЮ ЛЮБИМИ РЕЦЕПТИ

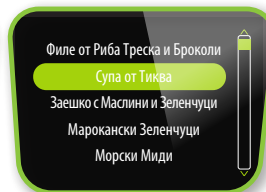
ПРИГOTВЯНЕ
НА РЕЦЕПТА,
ВЕЧЕ
ЗАПАМЕТЕНА КАТО
ЛЮБИМА
ЛЮБИМИ



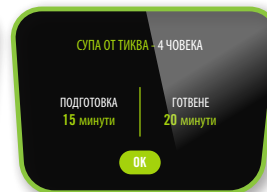
Изберете меню
«любими»



Изберете «мой списък»

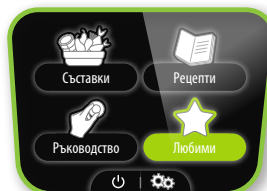


Изберете рецептата,
която искате да
пригответе

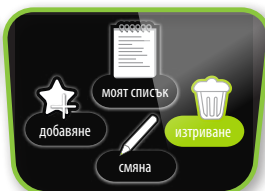


Следвайте инструкциите
като за обикновена
рецепта

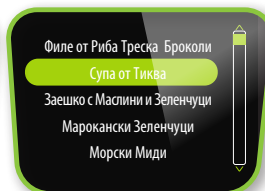
ИЗТРИВАНЕ
НА РЕЦЕПТА ОТ
МЕНЮТО С ЛЮБИМИ
РЕЦЕПТИ



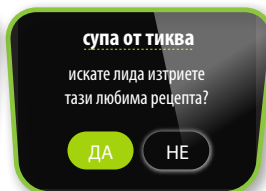
Изберете меню
«любими»



Изберете изтриване



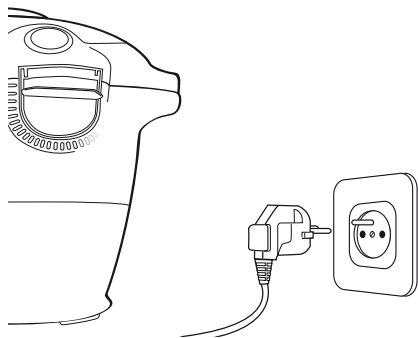
Изберете
рецептата, която
искате да изтриете



Изтрийте любимата
рецепта



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



След като приключите с готвенето на ястието, изключете уреда, за да го почистите. Почиствайте уреда след всяка употреба.



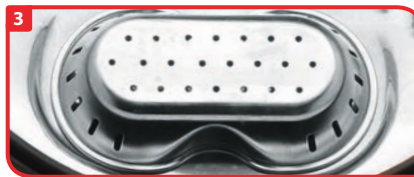
Можете да миете съда за готвене и кошницата за парата в сапунена гореща вода или в съдомиялна машина. Почистете корпуса на уреда с помощта на влажна кърпа.

След няколко измивания в съдомиялна машина външността на резервоара може да се обезцвети. Може да го почистите с мека кърпа (не използвайте абразивен продукт, тъй като това ще повреди съда за готвене).

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

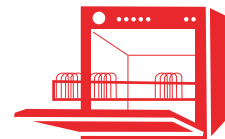


След всяка употреба отстранявайте съда за събиране на конденз и го измивайте внимателно във вода или в съдомиялна машина. Погрижете се да е добре подсушен. Върнете го в първоначалното му положение.



За да почистите металния капак на ръка или в съдомиялна машина, трябва да свалите капака на вентила. За повече информация относно разглобяването на металния капак направете справка със страница 5.

- 1** Развийте гайката в центъра на металния капак
- 2** Свалете металния капак
- 3** Свалете капака на вентила



ПОЧИСТВАНЕ В СЪДОМИЯЛНА МАШИНА:

Можете да поставите металния капак в съдомиялната машина, както е - без да сваляте вентила. След като измиете металния капак в съдомиялната машина, извадете топчето за изпускане на налягането и духнете в тръбичката, за да проверите дали не е запушена. Подсушете топчето и опората му внимателно, като използвате мека кърпа.



ПОЧИСТВАНЕ НА РЪКА:

Можете да почистите металния капак със сапунена гореща вода. Първо, извадете топчето, след което го почистете напълно. Подсушете топчето и опората, като използвате мека кърпа.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



Преди да монтирате отново топчето, проверете дали тръбичката не е запушена, като духнете в нея.



Натиснете върху вътрешната част на пружината на предпазния вентил, за да проверите дали не е запушена.



Преди да свалите вътрешния капак, почистете горната част на съда за готвене. Почистете вътрешната част на металния капак на уреда с помощта на влажна гъба и проверете дали манометричната пръчка (отгоре) е разположена правилно, за да сте сигурни, че не е запушена.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



Почистете външната страна на капака на уреда с влажна гъба. Почистете шумозаглушителния вентил, разположен отзад на капака.



Почистете горната част на съда за готвене с влажна кърпа. Почистете съда за събиране на конденз с влажна кърпа. Изплакнете под течаща вода и проверете дали манометричната пръчка може да се върти.



Почистете уплътнението върху металния капак с влажна кърпа, след което го изплакнете обилно с вода. Не използвайте остри предмети.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



Сменяйте водонепропускливото уплътнение най-малко на всеки три години. Тази смяна трябва да се извърши в одобрен сервизен център.



• При случайно потапяне на уреда във вода или при разливане на вода директно върху нагревателния елемент, когато съдът за готвене не е на мястото си, занесете уреда в одобрен сервизен център.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



Не съхранявайте уреда със затворен капак. Съхранявайте го отворен или полуотворен; това ще предотврати появата на неприятни миризми.



За по-голяма безопасност, когато носите уреда, проверете дали дръжката е в затворено положение и дали капакът е заключен.

ФУНКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Вашата тенджера под налягане има няколко функции за безопасност:

Безопасност при отваряне:

- Ако Вашата тенджера под налягане е в режим под налягане, манометричната пръчка е в горно заключващо положение, което предотвратява отварянето на капака. Никога не се опитвайте да отваряте тенджерата, докато е под налягане, със сила.
- Особено важно е да не се оказва натиск върху манометричната пръчка.
- Уверете се, че вътрешното налягане е спаднало (изпуснете допълнителна пара от предпазния вентил), преди да се опитате да отворите капака.

Функции за безопасност при свръхналягане:

- Предпазният вентил освобождава налягането – вижте глава „Почистване и поддръжка“, стр. 29 – 34

Ако е задействана една от функциите за безопасност при свръхналягане:

Изключете уреда.

Оставете Вашата тенджера под налягане напълно да се охлади.

Отворете я.

Проверете и почистете предпазния вентил, топчето за изпускане на налягането и уплътнението. Вижте глава „Почистване и поддръжка“.

Ако Вашият продукт тече или вече не е функционален, след като сте извършили тези проверки и сте го почистили,

трябва да го върнете в оторизиран сервизен център на SEB.

Регулиране на уреда:

Налягането се регулира от нагревателния елемент, който автоматично се включва или изключва, за да се осигури подходящото ниво на налягането.

За да се сведат до минимум ефектите от топлинната инертност и да се подобри точността на регулиране, топчето за изпускане на налягането може да се задейства автоматично, за да освобождава пара за кратко от време на време.

ПРОБЛЕМИ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
Капакът не се затваря	Между съда за готвене и нагриващата плоча има чужди тела	Извадете съда за готвене, проверете дали нагриващата плоча и централният елемент са чисти и дали под съда за готвене е чисто. Също така проверете дали централният елемент може да се върти
	Дръжката на капака не е правилно позиционирана в отворено положение	Проверете дали отворената дръжка е напълно отворена
	Металният капак и/или затягащата гайка не са правилно монтирани или стегнати докрай	Проверете дали сте позиционирали всички елементи на металния капак и дали гайката е стегната
Продуктът не изпуска налягането	Капакът на топчето не е на мястото си	Оставете продукта напълно да се охлади и след това свалете металния капак и поставете правилно капака на топчето (фиксиран в положение на заключване)
Капакът не се отваря, след като парата е излязла	Манометричната пръчка все още е в горна позиция	След като се уверите, че няма да излиза повече пара и че продуктът е напълно студен, вкарайте дълга пръчка в отвора, разположен между отворената дръжка и шумозаглушителния вентил. Внимавайте освободената пара да не Ви нарани, след като вкарате пръчката. Когато вече не се изпуска пара, опитайте да отворите уреда
Уредът не повишава налягането си	Възможно е уплътнението, предпазният вентил и манометричната пръчка да са запушени или да не са чисти	Почистете уреда, като следвате инструкциите в раздела „Поддръжка и почистване“, който се намира на страници 28 – 33. Уверете се, че манометричната пръчка може да се върти
	Капакът не е заключен и/или маркировката I не е правилно подравнена със затворения катинар	Заключете капака, като се уверите, че маркировката I е подравнена със затворения катинар
	Топчето за изпускане на налягането не е правилно позиционирано или е замърсено	Проверете дали топчето е правилно позиционирано и дали капакът е в заключено положение. Почистете и подсушете топчето и опората му
КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ	Код 24: налягането намалява по време на готвенето под налягане Код 21 и 26: налягането не нараства	Добавете течност към Вашата рецепта (вода, бульон или течен сос) 50 – 100 ml наведнъж и отново стартирайте рецептата
По време на готвенето отстрани на капака излиза пара (течове)	Уплътнението на металния капак и/или ръбовете на съда за готвене са замърсени	Почистете страните на съда за готвене и уплътнете с влажна кърпа. Не използвайте остри инструменти
	Износено, нарязано и деформирано уплътнение	Уплътнението трябва да се сменя най-много на всеки три години. Занесете уреда в одобрен сервизен център
	Ръбовете на съда за готвене са повредени	Занесете уреда в одобрен сервизен център
	Гайката на металния капак не е била добре стегната	Затегнете гайката в центъра на металния капак по подходящ начин
Под уреда изтича вода	Съдът за събиране на конденз не е позициониран добре или прелива	Уверете се, че съдът за събиране на конденз е позициониран правилно зад уреда и че тръбичката не е запушена
Контролният панел не светва	Уредът не е свързан или е в режим на изчакване	Проверете дали захранващият кабел е свързан както към уреда, така и към електрическата мрежа. Проверете дали уредът не е в режим на изчакване, като натиснете бутона «OK»
	Уредът е повреден	Занесете уреда в одобрен сервизен център
Металният капак не може да се свали, защото е блокиран	Капакът на топчето на металния капак не е добре позициониран	Развийте гайката в центъра на металния капак и след това натиснете сондата в центъра на гайката. Това ще освободи капака и ще получите достъп до капака на топчето. Уверете се, че е добре позициониран, както и топчето



Uchwył otwierania/zamykania pokrywy



Tłumiący zawór ciśnieniowy



Główny przycisk obsługi



Znacznik otwórz/zamknij



Przycisk „Powrót”



Panel sterowania

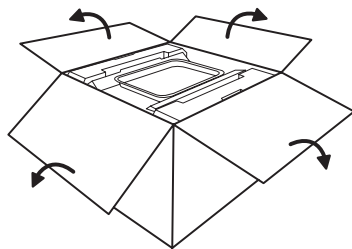


Misa do gotowania

SERIA EPC09

Niskie ciśnienie 40 kPa (109°C) / Wysokie ciśnienie: 70 kPa (115°C)
POJEMNOŚĆ PRODUKTU: 6 l /
POJEMNOŚĆ UŻYTKOWA: 4 l
Wbudowany system nagrzewania
Ciśnienie robocze jest osiągnięte 10 minut po sygnale dźwiękowym.

PRZED UŻYCIEM



Aby otworzyć urządzenie, należy obrócić uchwyt otwierania/zamykania znajdujący się na górze pokrywy, aż oznaczenie znajdzie się w jednej linii z symbolem otwartej kłódki.



Urządzenie należy postawić na płaskiej, suchej powierzchni, która nie jest gorąca. Należy usunąć wszystkie elementy opakowania, naklejki i inne akcesoria znajdujące się wewnątrz i na zewnątrz urządzenia.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wyjąć je z opakowania i dokładnie zapoznać się z instrukcjami.



OCZYŚCIĆ POSZCZEGÓLNE ELEMENTY

- 1 Misa do gotowania
- 2 Metalowa pokrywa
- 3 Osłona zaworu
- 4 Zbiornik ociekowy
- 5 Koszyk parowy
- 6 Kulka zaworu ciśnieniowego

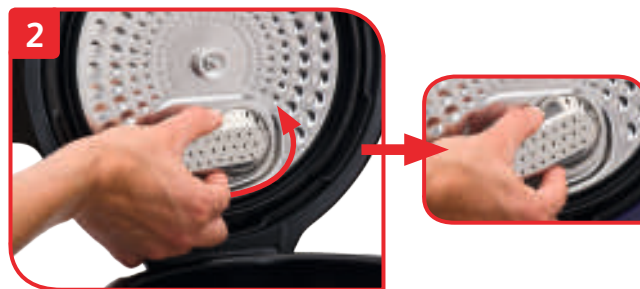
PRZED UŻYCIEM

JAK ZDJAĆ I PONOWNIE ZAŁOŻYĆ POKRYWĘ



JAK ZDJAĆ METALOWĄ POKRYWĘ:

Chwycić podzespół pokrywy, przytrzymując go za uszczelkę, i odkręcić środkową nakrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Odkręcić nakrętkę, a następnie zdjąć pokrywę.






JAK ZDJAĆ OSŁONĘ ZAWORU:

Złapać osłonę zaworu za jej środkową część (jak pokazano na rysunku). Następnie obrócić ją lekko w celu odpięcia. Wyczyścić osłonę zaworu, zwracając szczególną uwagę na wnętrze (sprawdzić, czy nie ma resztek jedzenia).



DOSTĘP DO KULKI ZAWORU CIŚNIENIOWEGO:

Obrócić osłonę kulki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby znacznik **I** wskazywał na piktogram . Podnieść osłonę. Wyjąć kulkę i delikatnie wyczyścić ją wraz z osłoną wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Osuszyć kulkę miękką szmatką, a następnie umieścić ją z powrotem na miejscu. Założyć z powrotem osłonę kulki, a znacznik **I** ustawić na pozycji . Zablokować ją, obracając osłonę kulki w prawo, tak aby znacznik **I** wskazywał na piktogram .



ZAKŁADANIE METALOWEJ POKRYWY Z POWROTEM NA MIEJSCE:

Chwycić podzespół pokrywy za uszczelkę, jak pokazano na rysunku. Wyrównać pokrywę z osią centralną i docisnąć płasko do podzespołu. Założyć nakrętkę i obrócić ją w prawo, dokręcając do oporu.



ZAKŁADANIE OSŁONY ZAWORU Z POWROTEM:

Zdjąć osłonę zaworu w sposób pokazany na zdjęciu (chwytając za środek). Wyrównać wewnętrzny okrągły element z trzema haczykami, a następnie nacisnąć w taki sposób, aby zatrasnęły się zaciski osłony zaworu (powinno być słyszalne kliknięcie). Osłona zaworu musi być dociśnięta do wnętrza pokrywy.

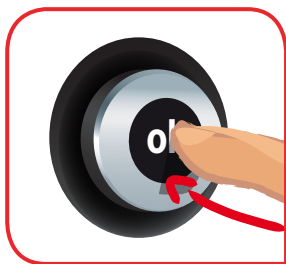


UŻYTKOWANIE

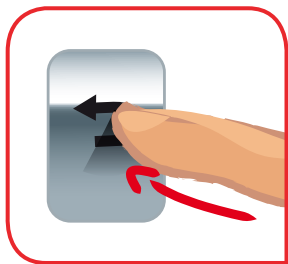
STEROWNIKI INTERFEJSU



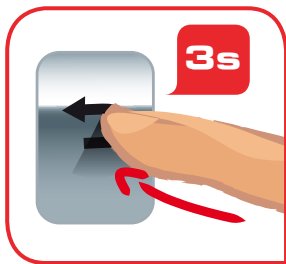
WYBIERZ



POTWIERDŹ



WSTECZ

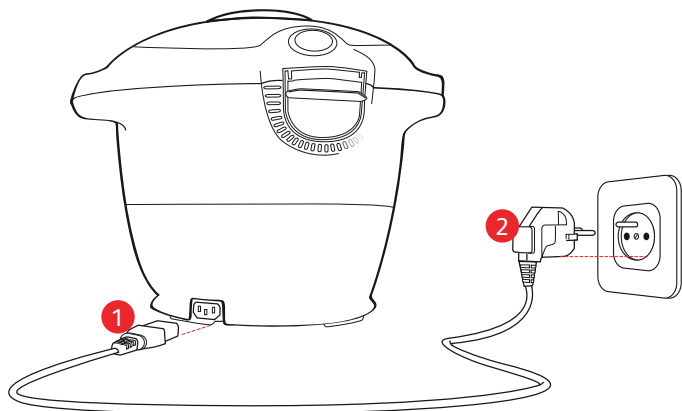


RESTART

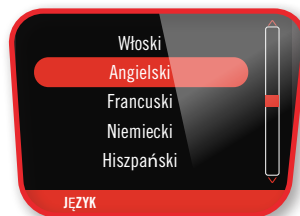




DZIAŁANIE



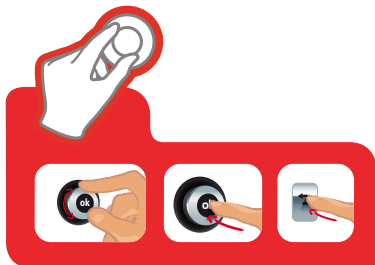
Przy pierwszym włączeniu:
zostanie wyświetlone menu ustawień:



Wybrać język



Wybrać kraj





UŻYTKOWANIE




Nigdy nie używać urządzenia bez miski do gotowania

Podczas korzystania z urządzenia po raz pierwszy miska może wydzielać lekki nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne.



OTWORZYĆ POKRYWĘ:

Aby otworzyć urządzenie, należy obrócić uchwyt otwierania/zamykania w górnej części pokrywy, aż do zobaczenia ikony otwartej kłódki. 



MONTAŻ ZBIORNIKA OCIEKOWEGO:

Sprawdzić, czy zbiornik ociekowy jest pusty, a następnie zamontować go za urządzeniem.



MONTAŻ PODSTAWKI POD KOSZYKIEM PAROWYM:

Ścisnąć podstawkę między kciukiem a palcem wskazującym, aby umieścić ją pod koszykiem parowym w sposób pokazany na zdjęciu.



USTAWIENIE MISY W URZĄDZENIU:

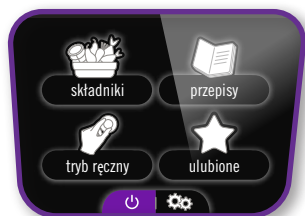
Wytrzeć dno miski do gotowania. Upewnić się, że pod miską lub na płycie grzewczej nie ma resztek jedzenia ani płynu.



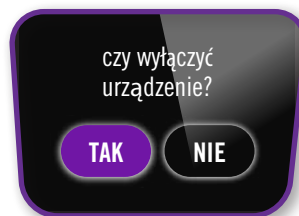
Następnie umieść miskę w urządzeniu, umieszczając jej uchwyty w otworach.



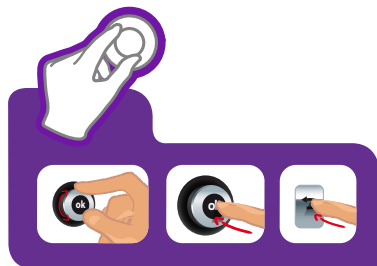
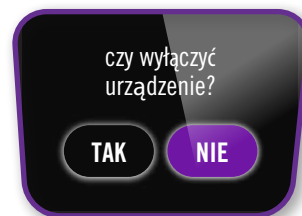
MENU WŁ./WYŁ



Wybrać i potwierdzić

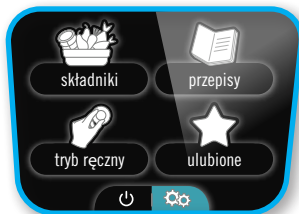


Naciśnięcie przycisku wł./wył. umożliwia wyłączenie urządzenia.

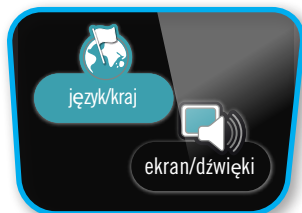




MENU USTAWIENIA



Uwaga: ka de potwierdzenie powoduje powrót do menu głównego.
Uwaga: nawet je lid wi k jest wyl czony, d wi k alarmu pozostaje aktywny.



Wybrać
«język / kraj»



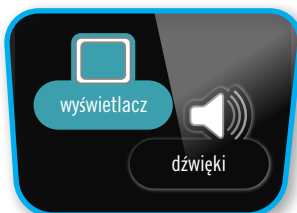
Wybrać
swój język



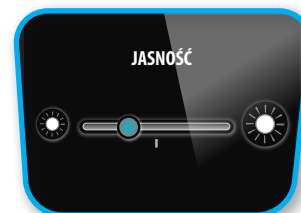
Wybrać
swój kraj



Wybrać ustawienia
«ekran
/ dźwięki»



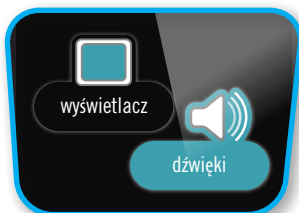
Wybrać «ekran»



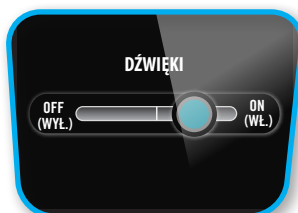
Dostosować
oświetlenie



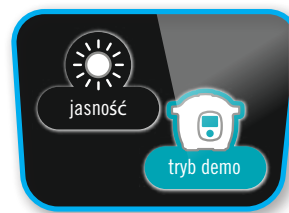
MENU USTAWIENIA



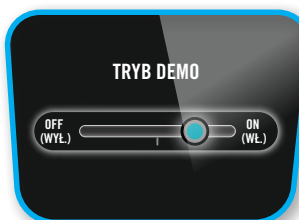
Wybrać «dźwięki»



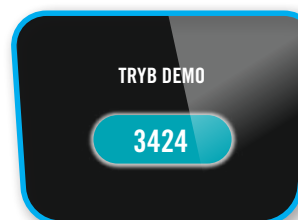
Dostosować głośność



Wybrać „tryb demo”



Aby włączyć lub wyłączyć tryb demonstracyjny,
należy wprowadzić kod: 3424



UWAGA: tryb DEMO
umożliwia obsługę
urządzenia bez nagrzewania
lub zwiększania ciśnienia.





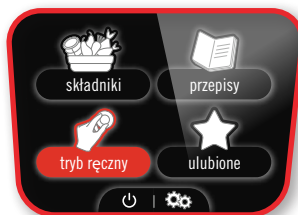
MENU TRYB RĘCZNY

TRYB GOTOWANIA

GOTOWANIE POD CIŚNIENIEM

Menu Tryb ręczny:

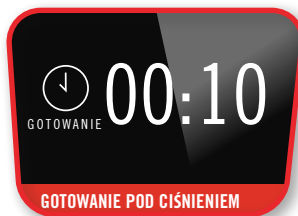
Korzystając z menu trybu ręcznego można samodzielnie zarządzać procesem gotowania. Należy w tym celu wybrać tryb: klasyczne gotowanie, gotowanie pod ciśnieniem, podgrzewanie lub utrzymywanie ciepła, a także czas gotowania.



Wybrać menu «tryb ręczny»



Wybrać tryb «gotowanie pod ciśnieniem»



Ustawić czas gotowania



Wybrać natychmiastowy lub opóźniony start (str. 17)



OSTRZEŻENIE

Włożyć mięso i dodać składniki



OSTRZEŻENIE

Zamknąć i przykręcić pokrywę



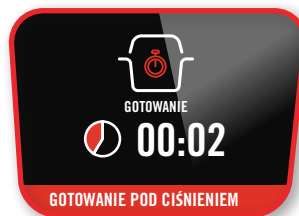
MENU TRYB RĘCZNY

TRYB GOTOWANIA

GOTOWANIE POD CIŚNIENIEM



Urządzenie nagrzewa się



Gotowanie rozpoczęło się

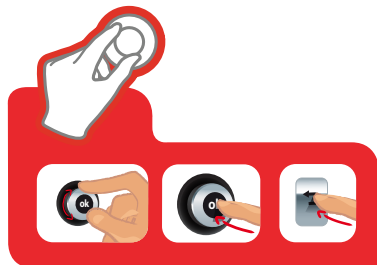


Gotowanie zostało
zakończone

POTWIERDŹ



Gotowe do spożycia!






MENU TRYB RĘCZNY


TRYB GOTOWANIA

KLASYCZNE GOTOWANIE

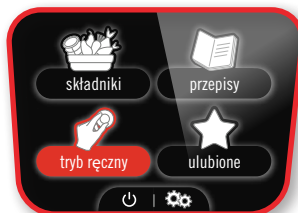
W klasycznym trybie gotowania można wybrać:

 gotowanie „na wolnym ogniu” (75 °C; 0 – 30 min) -> Przystosowane do gotowania delikatnych składników. Przykłady: gotowane ryby, ryby, które można gotować wolniej w sosie, bouillabaisse (zupa rybna), sosy redukowane”

 gotowanie w niskiej temperaturze (90 °C; 0 – 30 min) -> Gotowanie w niskiej temperaturze płyny. Przykład: pierogi, ravioli

 rumienienie (160 °C; 0 – 30 min) -> Silne ciepło w krótkim czasie. Gotowanie nadające kolor i chrupkość składników, takich jak mięso, ziemniaki, cebula... Przykłady: przyrumienić cebulę, kurczaka, smażyć grzyby

Uwaga: post powanie jest takie samo, tylko temperatura jest inna.



Wybrać menu «tryb ręczny»



Wybrać funkcję «klasyczne gotowanie»



Wybrać żądaną funkcję



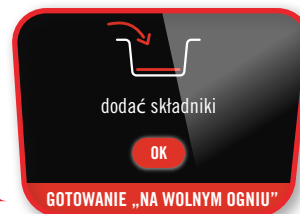
Otworzyć pokrywę



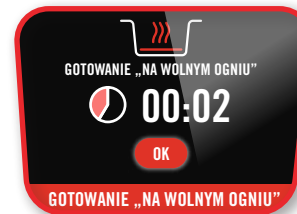
Włożyć mięsę



Urządzenie nagrzewa się



Dodać składniki



Aby zatrzymać gotowanie „na wolnym ogniu”, nacisnąć przycisk Wstecz. Nacisnąć Tak. Następnie można zatrzymać gotowanie lub przejść do gotowania pod ciśnieniem

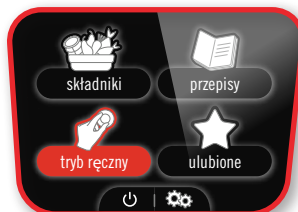




MENU TRYB RĘCZNY

TRYB GOTOWANIA

PODGRZEWANIE



Wybrać menu «tryb ręczny»



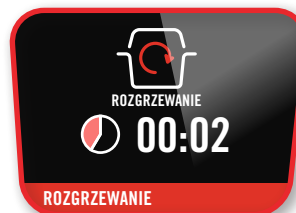
Wybrać tryb «podgrzewanie»



Włożyć misę



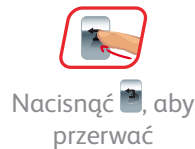
Zamknąć i przykręcić pokrywę



Rozpoczęło się podgrzewanie



Czy zatrzymać podgrzewanie?



Nacisnąć , aby przerwać

UWAGA:
rozpocznie się podgrzewanie, a czas się wydłuży

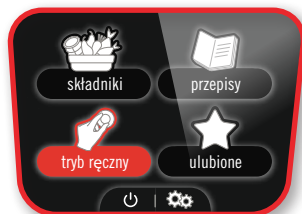




MENU TRYB RĘCZNY

TRYB GOTOWANIA

UTRZYMYWANIE CIEPŁA



Wybrać menu «tryb
ręczny»



Wybrać tryb
«utrzymanie ciepła»

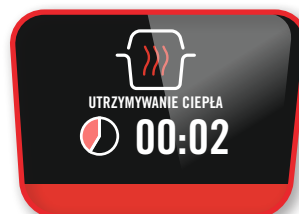


OSTRZEŻENIE

Włożyć misę



Urządzenie nagrzewa się

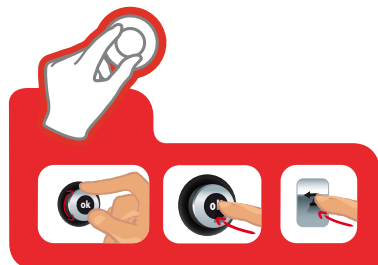


Funkcja utrzymanie ciepła
została uruchomiona



Aby wyłączyć funkcję
utrzymanie ciepła, należy
naciśnąć przycisk «wstecz» i
wybrać opcję «tak»

UWAGA:
rozpocznie się
podgrzewanie, a
czas się wydłuży





MENU TRYB RĘCZNY

TRYB GOTOWANIA

OPÓŹNIONE URUCHAMIANIE

(tryb gotowania pod ciśnieniem)



Czas zakończenia gotowania może się różnić w zależności od ilości jedzenia



Wybrać opcję «opóźnione uruchamianie»



Wybrać koniec gotowania



Wybrać aktualną godzinę



Opóźnione uruchamianie zostało zaprogramowane

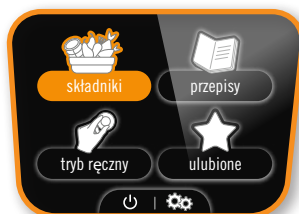
Uwaga: funkcja opóźnionego uruchamiania jest dostępna w menu Składniki (w zależności od rodzaju składników)



MENU SKŁADNIKI

MENU SKŁADNIKI:

W menu Składniki można gotować pojedyncze składniki bez konieczności programowania trybu lub czasu gotowania: Cook4Me+ przekazuje instrukcje dotyczące wszystkich wag i rodzajów składników: mięsa, ryb, warzyw, owoców i zbóż.



Wybrać menu «składniki»



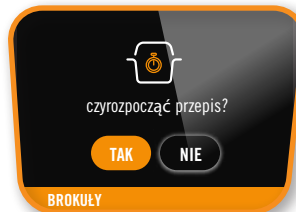
Wybrać opcję «owoce i warzywa»



Wybrać żądany składnik



Wybrać ilość składników



Rozpocząć przepis



Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie



Wyświetlany jest zalecany czas gotowania



MENU SKŁADNIKI

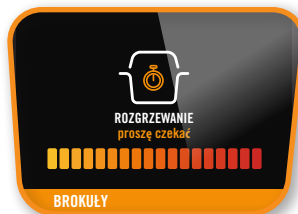
MENU SKŁADNIKI:
(ciąg dalszy)



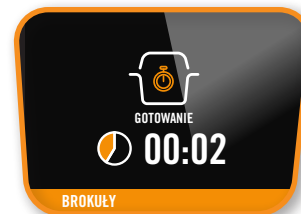
Rozpocząć przepis



Gotowanie zostało
zakończone



Urządzenie nagrzewa się



Gotowanie rozpoczęło się

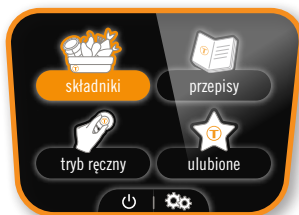


Gotowe do spożycia!



SKŁADNIKI - PRZEPISY

BIAŁY RYŻ



Wybrać menu «składniki»



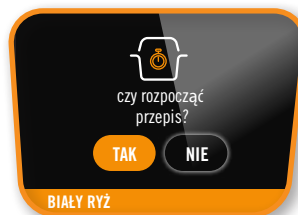
Wybrać «ryż i zboża»



Wybrać «biały
ryż»



Wybrać żądaną
ilość ryżu

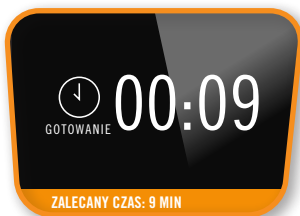


Rozpocząć przepis

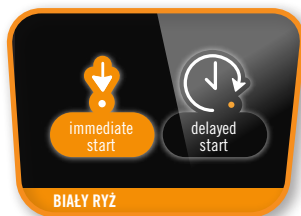


Postępować zgodnie z
instrukcjami





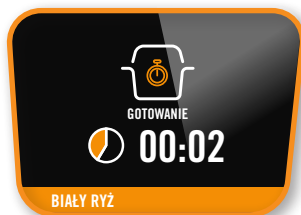
Zostanie wyświetlony
zalecany czas gotowania



Wybrać opcję „natychmiastowe
uruchomienie”



Urządzenie nagrzewa się



Gotowanie rozpoczęło się



Gotowanie zostało
zakończone



Gotowe do spożycia!



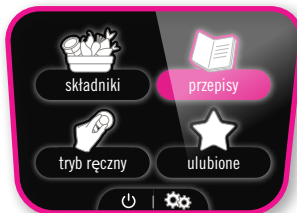
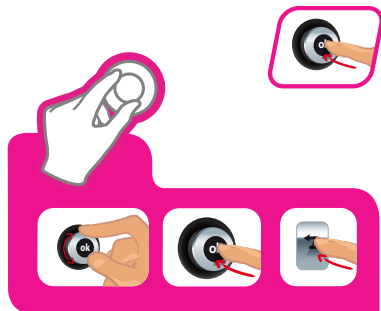


MENU PRZEPISÓW

BOLOGNESE SZEFA KUCHNI

MENU PRZEPISY:

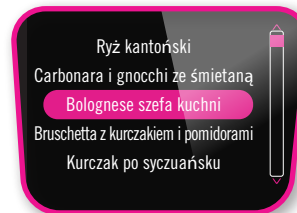
W menu przepisów można wybrać 150 słodkich lub pikantnych przepisów podzielonych na **trzy** kategorie: **przystawki / dania główne / desery**. Aby powrócić do menu początkowego, należy nacisnąć przycisk powrotu i przytrzymać go przez 3 sekundy. Żeby wrócić o krok do tyłu, należy wcisnąć przycisk powrotu raz.



Wybrać menu «przepisy»



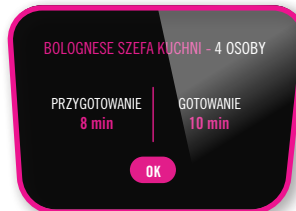
Wybrać typ przepisu



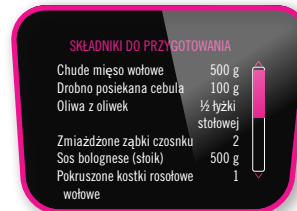
Wybrać przepis



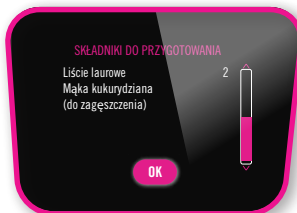
Wybrać liczbę osób



Wyświetlić przepis



Przygotować składniki



Przygotować składniki



Rozpocząć przepis



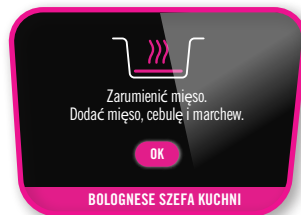
Postępować zgodnie z instrukcjami



Otworzyć pokrywę



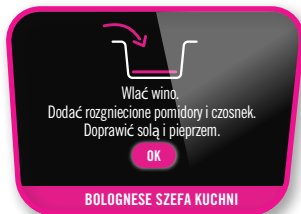
Podgrzewanie



Rozpocząć podgrzewanie



Wybrać opcję i nacisnąć przycisk



Dodać składniki



Wybrać opcję i nacisnąć przycisk ok



Zamknąć i przykręcić pokrywę



Podgrzewanie



Czas gotowania



Gotowe do spożycia!



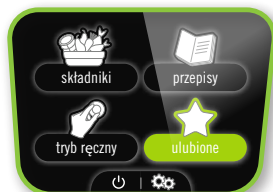


MENU ULUBIONE

ZAPISYWANIE PRZEPISU JAKO ULUBIONY

Menu Ulubione:

Korzystając z menu Ulubione, można stworzyć łącze do ulubionych przepisów w menu Przepisy.



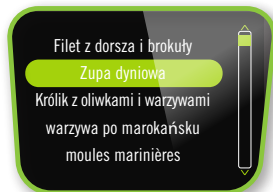
Wybrać menu «ulubione»



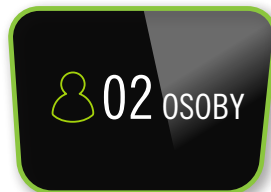
Wybrać opcję «dodaj»



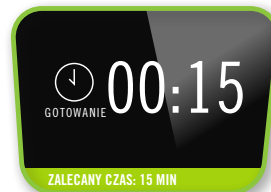
Wybrać typ przepisu



Wybrać przepis, który ma być wyświetlana jako ulubiony



Wybrać liczbę osób



Wybrać żądany czas gotowania



Zapisać jako ulubiony



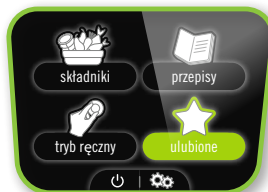
MENU ULUBIONE

PRZYGO- TOWYWANIE

PRZEPISU
JUŻ
ZAPISANEGO
JAKO
ULUBIONY

ULUBIONE

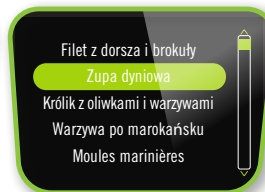
USUWANIE
PRZEPISU Z
MENU ULUBIONE



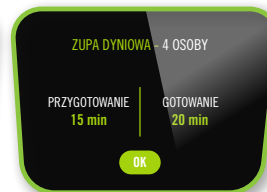
Wybrać menu «ulubione»



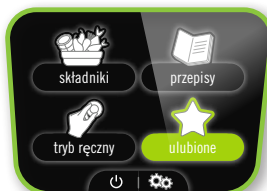
Wybrać opcję «moja lista»



Wybrać przepis, który
chce się przygotować



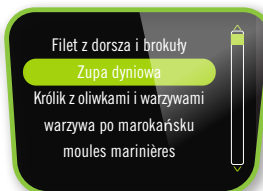
Postępować zgodnie
z instrukcjami jak w
przypadku zwykłego
przepisu



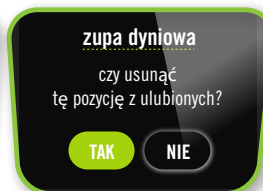
Wybrać menu «ulubione»



Wybrać opcję Usuń



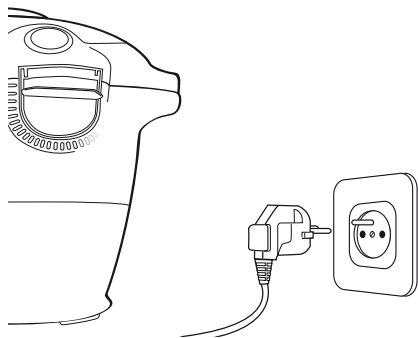
Wybrać przepis do
usunięcia



Usunąć pozycję z
ulubionych



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Po zakończeniu gotowania potrawy odłączyć urządzenie, aby je wyczyścić. Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

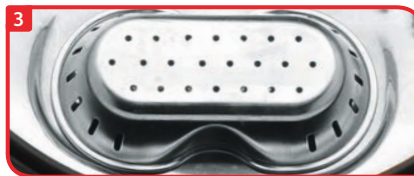


Misę do gotowania i koszyk parowy można myć w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce. Obudowę urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką. Po kilkukrotnym umieszczeniu zbiornika w zmywarce jego zewnętrzna część może ulec przebarwieniu. Można czyścić go miękką szmatką (nie należy używać materiałów ściernych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie misy).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Po każdym użyciu należy wyjąć zbiornik ociekowy i starannie umyć go w wodzie lub w zmywarce. Należy go dobrze wysuszyć. Następnie odłożyć na pierwotne położenie.



Aby wyczyścić metalową pokrywę ręcznie lub w zmywarce, należy zdjąć osłonę zaworu. Więcej informacji na temat demontażu metalowej pokrywy znajduje się na stronie 5.

- 1** Odkręcić nakrętkę pośrodku metalowej pokrywy
- 2** Zdjąć metalową pokrywę
- 3** Zdjąć osłonę zaworu



CZYSZCZENIE W ZMYWARCE:

Metalową pokrywę można umieścić w zmywarce bez konieczności zdejmowania zaworu. Po umyciu metalowej pokrywy w zmywarce, zdjąć kulkę zaworu i przedmuchać rurę, aby sprawdzić, czy nie jest zablokowana. Delikatnie osuszyć kulkę i jej wspornik za pomocą miękkiej szmatki.



CZYSZCZENIE RĘCZNE:

Metalową pokrywę można czyścić w gorącej wodzie z mydłem. Najpierw należy wyjąć kulkę, a następnie całkowicie ją wyczyścić. Osuszyć kulkę i jej wspornik za pomocą miękkiej szmatki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed ponownym zamontowaniem kulki należy sprawdzić, czy rura nie jest zablokowana, dmuchając w nią.



Nacisnąć wewnętrzną część sprężyny zaworu bezpieczeństwa, aby sprawdzić, czy nie jest zatkana.



Przed zdjęciem wewnętrznej pokrywy wyczyścić górną część miski. Wyczyścić wnętrze metalowej pokrywy urządzenia za pomocą wilgotnej gąbki i sprawdzić, czy pręt manometryczny (powyżej) jest prawidłowo ustawiony, aby upewnić się, że nie jest zablokowany.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Wyczyścić obudowę pokrywy urządzenia wilgotną gąbką. Oczyszczyć zawór tłumiący z tyłu pokrywy.



Wyczyścić górną część misy za pomocą wilgotnej szmatki. Wyczyścić zbiornik ociekowy wilgotną szmatką. Spłukać pod wodą i sprawdzić, czy pręt manometryczny może się przesuwac.



Wyczyścić uszczelkę metalowej pokrywy wilgotną szmatką, a następnie dokładnie wypłukać. Nie wolno używać ostrych przedmiotów.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Uszczelkę wodoszczelną należy wymieniać co najmniej raz na trzy lata. Czynność ta zostanie wykonana w upoważnionym punkcie serwisowym.



- W przypadku przypadkowego zanurzenia urządzenia lub rozlania wody bezpośrednio na element grzejny, gdy misa nie znajduje się na swoim miejscu, należy zabrać urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Nie należy przechowywać urządzenia z zamkniętą pokrywą. Należy pozostawić je otwarte lub w połowie otwarte; zapobiegnie to powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.



Dla większego bezpieczeństwa należy sprawdzić, czy podczas przenoszenia uchwyt znajduje się w pozycji zamkniętej, a pokrywa jest zablokowana.

ZABEZPIECZENIA

Szybkokwar zawiera kilka elementów zabezpieczających:

Bezpieczeństwo podczas otwierania:

- Jeśli szybkokwar znajduje się pod ciśnieniem, pręt manometryczny znajduje się w górnej pozycji zamknięcia, co uniemożliwia otwarcie pokrywy. Nigdy nie należy próbować otwierać szybkokwaru na siłę.
- Szczególnie ważne jest, aby nie wywierać nacisku na pręt manometryczny.
- Przed próbą otwarcia pokrywy należy upewnić się, że ciśnienie wewnętrzne spadło (dodatkowa para wydostająca się z zaworu bezpieczeństwa).

Zabezpieczenie przed nadciśnieniem:

- Zawór bezpieczeństwa uwalnia ciśnienie - patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, strona 29-34

W przypadku uruchomienia jednego z zabezpieczeń nadciśnieniowych:

Wyłączyć urządzenie.

Pozostawić szybkokwar do całkowitego ostygnięcia.

Otworzyć urządzenie.

Sprawdzić i oczyścić zawór bezpieczeństwa, kulkę zaworu ciśnieniowego i uszczelkę. Patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.

Jeśli produkt przecieka lub nie działa po wykonaniu czynności kontrolnych i czyszczenia, należy zwrócić go do upoważnionego punktu serwisowego SEB.

Regulacja urządzenia:

Ciśnienie jest regulowane przez element grzejny, który włącza lub wyłącza się automatycznie w celu zapewnienia odpowiedniego poziomu ciśnienia.

Aby zminimalizować efekty bezwładności termicznej i poprawić dokładność regulacji, kulka zaworu ciśnieniowego może być automatycznie uruchamiana, aby od czasu do czasu na krótko uwolnić parę.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Pokrywa nie zamyka się	Między misą a płytą grzewczą znajdują się ciała obce	Zdjąć misę, sprawdzić, czy płyta grzewcza, element centralny i przestrzeń pod misą są czyste. Sprawdzić również, czy element centralny może się przemieszczać.
	Uchwyt otwierania pokrywy nie jest prawidłowo ustawiony	Sprawdzić, czy uchwyt jest całkowicie otwarty
	Metalowa pokrywa i/lub nakrętka mocująca nie są prawidłowo zamontowane lub całkowicie dokręcone	Sprawdzić, czy wszystkie elementy metalowej pokrywy zostały ustawione i czy nakrętka jest dobrze dokręcona
Produkt nie ulega dekompresji	Osłona kulki nie znajduje się na miejscu	Należy poczekać, aż produkt całkowicie ostygnie, a następnie zdjęć metalową pokrywę i prawidłowo ustawić osłonę kulki (na pozycji zamknięcia)
Pokrywa nie otwiera się po tym, jak para zostanie uwolniona	Pręt manometryczny znajduje się nadal w górnym położeniu	Po upewnieniu się, że para wodna nie jest już uwalniana i że produkt jest całkowicie zimny, należy włożyć chwytak do otworu znajdującego się między otwartym uchwytem a zaworem tłumiącym. Należy uważać na wydzielającą się parę podczas wpychania pręta. Kiedy para nie jest już uwalniana, należy spróbować otworzyć urządzenie
Urządzenie nie działa pod ciśnieniem	Uszczelka, zawór bezpieczeństwa i pręt manometryczny mogą być zatkane lub brudne	Wyczyścić urządzenie, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części Czyszczenie i konserwacja, na stronach 28-33. Upewnić się, że pręt manometryczny może się poruszać
	Pokrywka nie jest zablokowana i/lub oznaczenie I nie jest prawidłowo wyrównane z rysunkiem zamkniętej kłódki	Zablokować pokrywę, upewniając się, że oznaczenie I jest wyrównane z zamkniętą kłódką
	Kulka zaworu ciśnieniowego nie jest prawidłowo ustawiona lub jest zabrudzona	Sprawdzić, czy kulka jest prawidłowo ustawiona i czy osłona znajduje się w zablokowanej pozycji. Oczyszczyć i wysuszyć kulkę i jej wspornik
KODY BŁĘDÓW	Kod 24: ciśnienie spada podczas gotowania pod ciśnieniem Kody 21 i 26: ciśnienie nie wzrasta	Dodać płyn (wodę, bulion lub płynny sos) o pojemności 50–100 ml do przepisu i ponownie rozpocząć przepis
Para wydobywa się z boków pokrywy podczas gotowania (wycieki)	Uszczelka metalowej pokrywy i/lub krawędzie misy są zabrudzone	Oczyszczyć boki misy i uszczelkę wilgotną szmatką. Nie używać żadnych ostrych narzędzi
	Zużycie, przecięcia i odkształcenie uszczelki	Uszczelka musi być wymieniana co najmniej co trzy lata. Należy zanieść urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego
	Uszkodzone krawędzie misy	Należy zanieść urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego
Woda przepływa za urządzeniem	Metalowa nakrętka pokrywy nie została wystarczająco dokręcona	Dokręcić prawidłowo nakrętkę do środkowej części metalowej pokrywy
	Zbiornik ociekowy nie znajduje się na swoim miejscu lub jest przepełniony	Należy upewnić się, że zbiornik ociekowy jest prawidłowo umieszczony za urządzeniem, a przewód przepływowy nie jest zatkany
Panel sterowania nie świeci się	Urządzenie nie jest podłączone do prądu lub znajduje się w trybie oczekiwania	Należy upewnić się, że przewód zasilający jest podłączony zarówno do urządzenia, jak i do sieci elektrycznej. Należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest w trybie oczekiwania poprzez naciśnięcie przycisku «OK»
	Urządzenie jest uszkodzone	Należy zanieść urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego
Nie można zdjąć metalowej pokrywy, ponieważ jest ona zablokowana	Metalowa osłona kulki zaworu nie została prawidłowo umieszczona	Odkręcić nakrętkę w środkowej części metalowej pokrywy, a następnie wcisnąć próbnik w środek nakrętki. Spowoduje to zwolnienie pokrywy i umożliwi dostęp do osłony kulki. Należy upewnić się, że zarówno pokrywa, jak i kulka zostały odłożone na odpowiednie miejsce.



Mănerul de deschidere/închidere a capacului



Supapă de presiune silențioasă



Butonul principal de funcționare



Marcaj închis/deschis



Buton de revenire



Panou de comandă

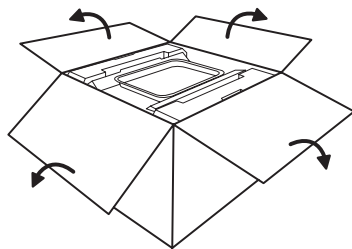


Bol de gătit

SERIA EPC09

Presiune redusă 40 kPa (109°C) / Presiune ridicată: 70 kPa (115°C)
CAPACITATE PRODUS: 6 L
CAPACITATE UTILĂ: 4 L
Element de încălzire integrat
Presiunea operațională se atinge la 10 minute după semnalul sonor.

ÎNAINTE DE
UTILIZARE



Pentru a deschide produsul, rotiți mânerul de deschidere/închidere de pe capac până când marcajul este aliniat cu lacătul deschis.



Montați aparatul pe o suprafață plană, uscată, care nu este fierbinte. Eliminați toate ambalajele, autocolantele sau accesoriile din interiorul și din exteriorul aparatului.

Scoateți aparatul din ambalaj și citiți cu atenție instrucțiunile înainte să-l folosiți pentru prima dată.



CURĂȚAȚI COMPONENTELE

- 1 Bolul de gătit
- 2 Capacul metalic
- 3 Capacul supapei
- 4 Colectorul de condens
- 5 Coșul pentru abur
- 6 Sfera de decompresie

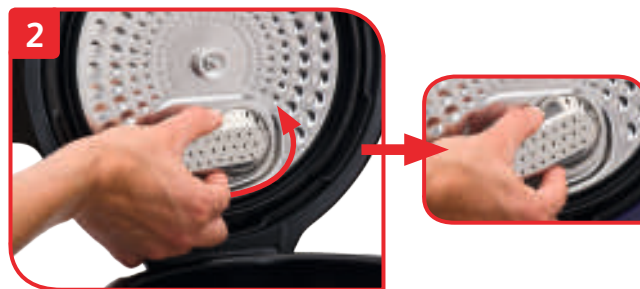
ÎNAINTE DE UTILIZARE

CUM SĂ DEZASAMBLAȚI ȘI SĂ REASAMBLAȚI CAPACUL



CUM SĂ DEZASAMBLAȚI CAPACUL METALIC:

Țineți capacul de garnitură și deșurubați piulița centrală în sens invers acelor de ceasornic. Scoateți piulița, apoi capacul.






CUM SĂ SCOATEȚI CAPACUL SUPAPEI:

Prindeți capacul supapei de partea din mijloc (ca în imagine); Apoi rotiți-l încet pentru a-l desface. Curățați capacul supapei, acordând atenție interiorului (verificați dacă nu există resturi de mâncare).



ACCESAREA SFEREI DE DECOMPRESIE:

Rotiți capacul sferei în sens invers acelor de ceasornic, așa încât marcajul I să fie poziționat pe pictograma . Ridicați capacul. Scoateți sfera și curățați-o ușor, împreună cu capacul, folosind apă și detergent lichid de vase. Ștergeți sfera cu o lavetă moale, apoi așezați-o la loc. Fixați capacul la loc, cu marcajul I în poziția corectă . Blocați-l rotind capacul sferei în sensul acelor de ceasornic, așa încât marcajul I să fie poziționat pe pictograma .



FIXAREA CAPACULUI METALIC ÎNAPOI LA LOCUL SĂU:

Prindeți subansamblul capacului de garnitură, ca în imagine. Aliniați capacul cu axa centrală și apăsați-l pe subansamblu. Puneți piulița înapoi și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic, strângând-o cât mai bine.



FIXAREA ÎNAPOI A CAPACULUI SUPAPEI:

Luăți capacul supapei așa cum se vede în imagine (prinzându-l de partea din mijloc). Aliniați forma circulară din interior cu cele trei cârlige și împingeți pentru a fixa capacul (ar trebui să auziți un „clic”). Capacul supapei trebuie să fie fixat pe interiorul capacului.

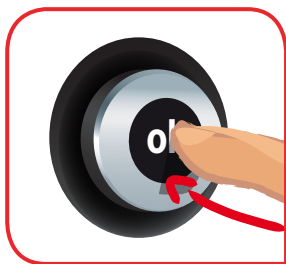


UTILIZARE

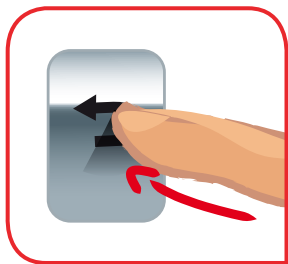
CONTROALELE INTERFEȚEI



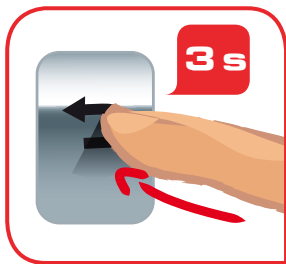
SELECTAȚI



CONFIRMAȚI



ÎNAPOI

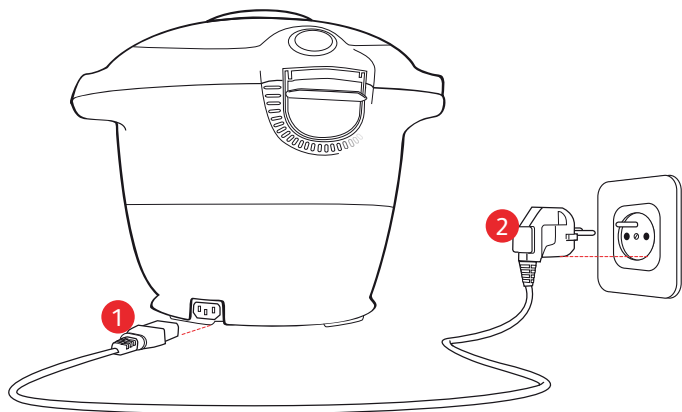


REPORNIȚI





FUNȚIONARE



Când porniți aparatul pentru prima dată, veți vedea meniul de setări:



+



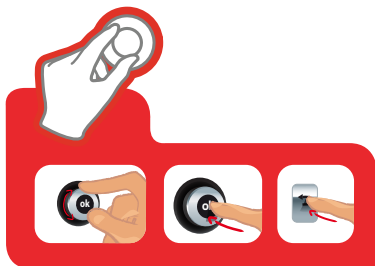
Selectați limba



+



Selectați țara





UTILIZARE




Nu folosiți niciodată aparatul fără bolul de gătit

Când folosiți aparatul pentru prima dată, bolul poate emana un ușor miros. Acest lucru este normal.



DESCHIDEȚI CAPACUL:

Pentru a deschide produsul, rotiți mânerul de deschidere/închidere de pe capac spre marcajul lacăt deschis. 



INSTALAREA COLECTORULUI DE CONDENS:

Verificați dacă colectorul de condens este gol, apoi instalați-l în spatele aparatului.



INSTALAREA SUPORTULUI SUB COȘUL PENTRU ABUR:

Prindeți suportul între degetul mare și arătător pentru a-l instala sub coșul pentru abur, ca în imagine.



POZIȚIONAREA BOLULUI ÎN APARAT:

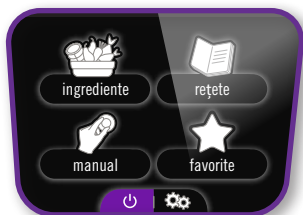
Ștergeți partea inferioară a bolului de gătit. Verificați dacă nu există resturi de mâncare sau lichid sub bol sau pe placa de încălzire.



Apoi așezați bolul în aparat, fixând mânerul acestuia în spațiile dedicate.



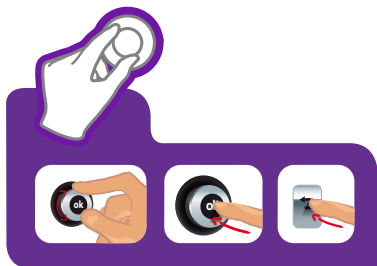
MENIU ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE)



Selectați și confirmați

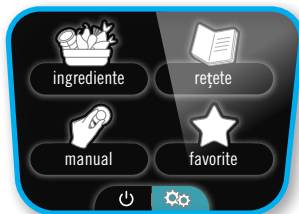


Apăsarea ON/OFF (pornire/oprire) vă va permite să opriți aparatul.





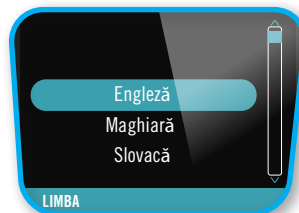
MENIU SETĂRI



N.B.: fiecare confirmare
v duce înapoi la
meniul principal.
N.B.: chiar dac sunetul
este dezactivat, sunetele
de alert r mână active.



Selecțai
„limba/țara”



Selecțai
limba



Selecțai
țara



Selecțai setarea
„ecran/sunete”



Selecțai „ecran”



Reglăți luminozitatea



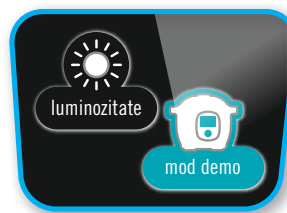
MENIU SETĂRI



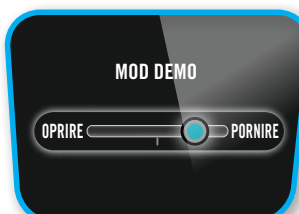
Selectați „sunete”



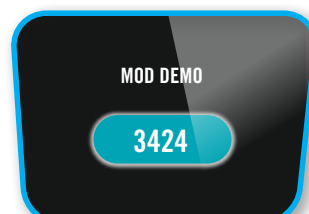
Reglați volumul



Selectați „modul demo”



Pentru a activa sau a dezactiva modul demo, introduceți codul: 3424



N.B.: Modul DEMO
v permite folosi i
aparatur f r a-l
înc lziisaua-lpresuriza.





MENIU MANUAL

MOD DE GĂTIRE

GĂTIRE SUB PRESIUNE

Meniu Manual:

Cu meniul Manual, controlați singuri gătitrea. Selectați modul de gătitre: gătitre clasică, gătitre sub presiune, reîncălzire sau menținere la cald, precum și timpul de gătitre.



Selectați meniul „Manual”



Selectați modul „gătitre sub presiune”

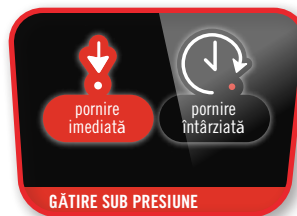


ATENȚIE

Introduceți bolul și adăugați ingredientele



Setați timpul de gătitre



Selectați pornirea imediată sau întârziată (p. 17)



AVERTISMENT

Închideți și fixați capacul



MENIU MANUAL

MOD DE GĂTIRE

GĂTIRE SUB PRESIUNE



Aparatul se preîncălzește



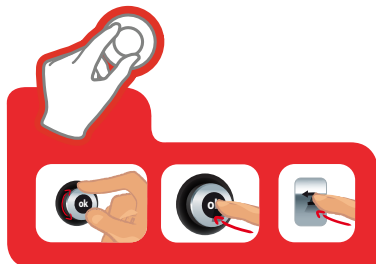
Gătirea a început



Gătirea s-a încheiat



Este gata!







MENIU MANUAL


MOD DE GĂTIRE

GĂTIRE CLASICĂ

Cu modul de gătit clasică, puteți alege:

 Gătire lentă (75°C ; 0-30 min) -> Potrivit pentru gătirea ingredientelor moi sau delicate. Exemplu: pește fiert, pește gătit lent în sos, supă de pește, sau pentru scăderea unui sos...

 Fierbere la foc mic (90°C ; 0-30 min) -> Gătirea preparatelor în lichid, la temperatură scăzută. Exemplu: găluște, ravioli, ...

 Rumenire (160°C ; 0-30 min) -> Temperatura ridicată pentru sesiuni de gătit scurte, pentru a da o culoare și un aspect crocant ingredientelor precum carne, cartofi, ceapă, ... Exemplu: rumenirea cepei sau fileurilor de pui, sotarea ciupercilor

NB: Opera iunea este aceea i, doar temperatura difer



Selectați meniul „Manual”



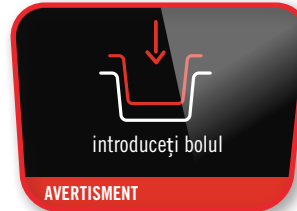
Selectați funcția „gătire clasică”



Selectați funcția dorită



Deschideți capacul



Introduceți bolul



Aparatul se preîncălzește



Adăugați ingredientele



Pentru a opri gătitul lent, apăsați butonul Înapoi. Apăsați Da. Apoi puteți să opriți gătitul sau să treceți la gătitul sub presiune





MENIU MANUAL

MOD DE GĂTIRE

REÎNCĂLZIRE



Selectați meniul „Manual”



Selectați modul
„reîncălzire”



ATENȚIE

Introduceți bolul



ATENȚIE

Închideți și fixați capacul



REÎNCĂLZIRE

Reîncălzirea a început



REÎNCĂLZIRE



Opriti reîncălzirea?



Apăsați  pentru a
întrerupe



**N.B.: Reîncălzirea
începe, iar timpul
se mărește**



MENIU MANUAL

MOD DE GĂTIRE

MENȚINERE LA CALD



Selectați meniul „Manual”



Selectați funcția
„menținere la cald”



Introduceți bolul



Aparatul se preîncălzește



Funcția de menținere la
cald a început



Pentru a opri funcția de menținere la cald, apăsați butonul „Înapoi” și selectați „Da”

N.B.: Reîncălzirea începe, iar timpul se mărește





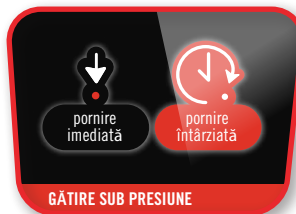
MENIU MANUAL

MOD DE GĂTIRE

PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ (modul de gătire sub presiune)



Sfârșitul timpului de gătire poate varia în funcție de cantitatea de mâncare din produs



GĂTIRE SUB PRESIUNE



Selectați „pornire întârziată”



GĂTIRE SUB PRESIUNE

08:15



Selectați sfârșitul gătirii



PRESSURE COOKING



Selectați ora curentă



GĂTIRE SUB PRESIUNE

08:15

Pornirea întârziată este programată

NB: Pornirea întârziată este disponibilă pentru meniul Ingrediente (în funcție de tipul ingredientelor)



MENIU INGREDIENTE

MENIU INGREDIENTE:

Cu meniul Ingrediente, gătiți ingrediente unice fără a programa timpul sau modul de gătire: Cook4Me+ vă oferă instrucțiuni pentru toate cantitățile și tipurile de ingrediente: carne, pește, legume, fructe și cereale.



Selectați meniul „Ingrediente”



Selectați cantitatea de ingrediente



Se afișează timpul de gătire recomandat



Selectați „fructe și legume”



Începeți rețeta



Selectați ingredientul necesar

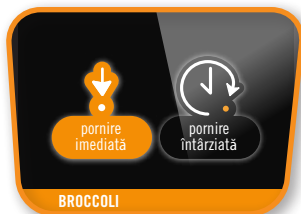


Respectați instrucțiunile de pe ecran



MENIU INGREDIENTE

MENIU INGREDIENTE:
(continuare)



Începeți rețeta



Aparatul se preîncălzește



Gătirea a început



Gătirea s-a încheiat



Este gata!



INGREDIENTE ȘI REȚETE

OREZ ALB



Selectați meniul
„Ingrediente”



Selectați „orez și
cereale”



Selectați „orez
alb”



Selectați cantitatea
de orez dorită

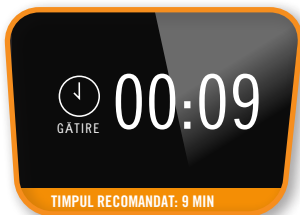


Începeți rețeta



Respectați instrucțiunile





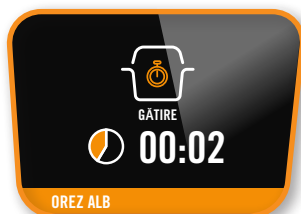
Apare timpul de gătire recomandat



Selectați „pornire imediată”



Aparatul se preîncălzește



Gătirea a început



Gătirea s-a încheiat



OREZ ALB



Este gata!





MENIU REȚETE

SOS BOLOGNESE – REȚETA BUCĂȚARULUI

MENIU REȚETE:

În meniul Rețete, alegeți din 150 de rețete dulci sau sărate, împărțite în trei categorii: aperitive / feluri principale / deserturi.

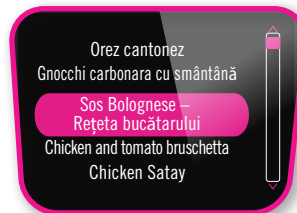
Puteți reveni la meniul inițial dacă apăsați butonul „înapoi” timp de 3 secunde sau mergeți înapoi cu un pas, apăsând butonul „înapoi” o dată.



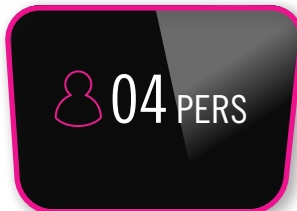
Selectați meniul „Rețete”



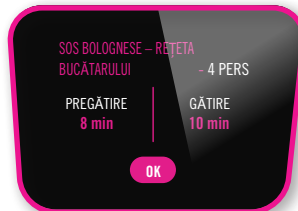
Selectați tipul de rețetă



Selectați o rețetă



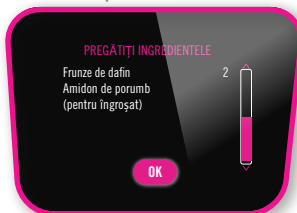
Selectați numărul de persoane



Afișați rețeta



Pregătiți ingredientele



Pregătiți ingredientele



Începeți rețeta



Respectați instrucțiunile



Deschideți capacul



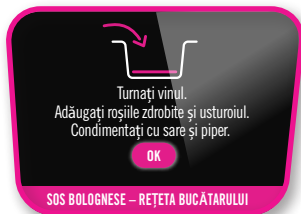
Preîncălzire



Începeți rumenirea



Selectați și apăsați „OK”



Adăugați ingredientele



Selectați și apăsați „OK”



Închideți și fixați capacul



Preîncălzire



Timpe de gătit



Este gata!





MENIU FAVORITE

SALVAȚI O REȚETĂ DREPT FAVORITĂ

Meniu Favorite:

În meniul Favorite, creați un link către rețetele preferate din meniul Rețete.



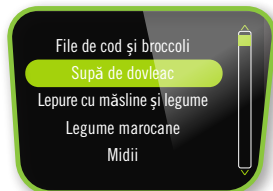
Selectați meniul
„Favorite”



Selectați „adăugare”



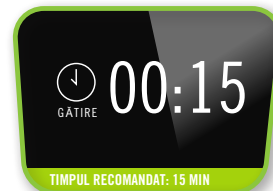
Selectați tipul de rețetă



Selectați rețeta care vreți să
apară ca favorită



Selectați numărul de
persoane



Selectați timpul de gătire
necesar



Salvați favorita



MENIU FAVORITE

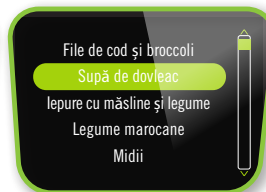
PREGĂTIȚI
O REȚETĂ
DEJA
SALVATĂ
CA FAVORITĂ
FAVORITE



Selectați meniul
„Favorite”



Selectați „lista mea”



Selectați rețeta pe care
vreți s-o pregătiți



Urmați instrucțiunile ca
pentru o rețetă normală

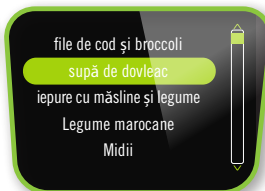
ȘTERGEȚI
O REȚETĂ DIN
MENIUL
FAVORITE



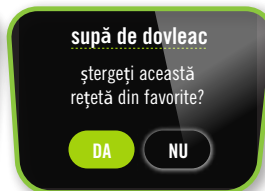
Selectați meniul „Favorite”



Selectați „ștergeți”



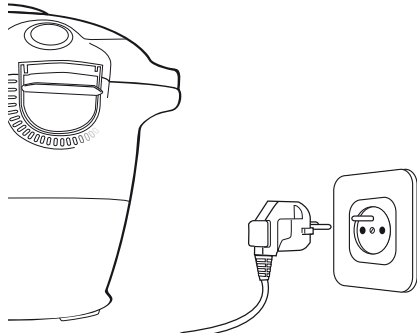
Selectați rețeta
pe care vreți s-o
ștergeți



Ștergeți favorita



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



După ce ați terminat de gătit preparatul, deconectați aparatul pentru a-l curăța. Curățați aparatul după fiecare utilizare.

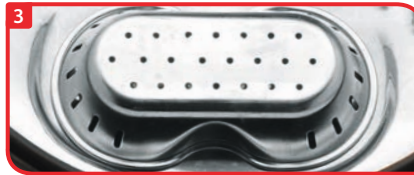


Puteți spăla bolul de gătit și coșul pentru abur cu apă caldă și detergent sau în mașina de spălat vase. Curățați corpul aparatului cu o lavetă umedă. Dacă folosiți de mai multe ori mașina de spălat vase, exteriorul vasului se poate decolora. Îl puteți curăța cu o lavetă moale (nu folosiți ceva abraziv, deoarece va deteriora bolul).

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

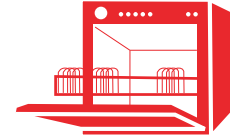


După fiecare utilizare, scoateți colectorul de condens și spălați-l cu atenție în apă sau la mașina de spălat vase. Ștergeți-l bine. Plasați-l înapoi în poziția inițială.



Pentru a curăța capacul metalic, fie manual, fie în mașina de spălat vase, trebuie să scoateți capacul supapei. Mergeți la pagina 5 pentru mai multe informații despre dezasamblarea capacului metalic.

- 1** Deșurubați piulița din centrul capacului de metal
- 2** Scoateți capacul metalic
- 3** Scoateți capacul supapei



CURĂȚAREA ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE:

Puteți pune capacul metalic, așa cum este, în mașina de spălat vase, fără a scoate supapa. După ce spălați capacul metalic la mașina de spălat vase, scoateți sfera de decompresie și suflați în tub, ca să verificați dacă nu este blocat. Ștergeți sfera și suportul ei cu atenție, folosind o lavetă moale.



CURĂȚAREA MANUALĂ:

Puteți curăța capacul metalic cu apă caldă și detergent. Scoateți sfera, apoi curățați-o complet. Ștergeți sfera și suportul ei folosind o lavetă moale.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



Înainte de a așeza la loc sfera, suflați în tub pentru a verifica dacă nu s-a blocat.



Apăsați pe partea internă a arcului supapei de siguranță pentru a verifica dacă nu s-a înfundat.



Înainte să scoateți capacul intern, curățați partea de sus a bolului de gătit. Curățați interiorul capacului metalic al aparatului folosind un burete umed și verificați dacă tija manometrică (de mai sus) este poziționată corect, pentru a vă asigura că nu este blocată.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



Curățați exteriorul capacului aparatului cu un burete umed. Curățați supapa de amortizare din spatele capacului.



Curățați partea de sus a bolului de gătit cu o lavetă umedă. Curățați colectorul de condens cu o lavetă umedă. Clătiți cu apă și verificați dacă tija manometrică se poate mișca.



Curățați garnitura capacului metalic folosind o lavetă umedă, apoi clătiți-o bine. Nu folosiți obiecte ascuțite.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



Înlocuiți garnitura de etanșare cel puțin la fiecare trei ani. Această operațiune se va efectua într-un Centru de service autorizat.



- În eventualitatea imersiunii accidentale a aparatului sau dacă se varsă apă direct pe elementul de încălzire, când bolul nu este montat, duceți aparatul la un Centru de service autorizat.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



Nu depozitați aparatul cu capacul închis. Lăsați-l deschis sau pe jumătate deschis; acest lucru va preveni mirosurile neplăcute.



Pentru mai multă siguranță, când deplasați aparatul, verificați dacă mânerul este în poziția închis și capacul este blocat.

FUNCȚII DE SIGURANȚĂ

Oala sub presiune are mai multe funcții de siguranță:

Siguranța la deschidere:

- Dacă oala este sub presiune, tija manometrică este în poziția de blocare superioară, ceea ce împiedică deschiderea capacului. Nu încercați niciodată să deschideți forțat oala sub presiune.
- Este important să nu aplicați presiune asupra tije manometrice.
- Verificați dacă presiunea internă a scăzut (supapa de siguranță elimină abur suplimentar) înainte să încercați să deschideți capacul.

Funcția de siguranță la suprapresiune:

- Supapa de siguranță eliberează presiunea – vedeți capitolul despre curățare și întreținere, paginile 29-34

Dacă se declanșează una dintre funcțiile de siguranță de suprapresiune:

Opriți aparatul.

Lăsați-l să se răcească de tot.

Deschideți-l.

Verificați și curățați supapa de siguranță, sfera de decompresie și garnitura. Vedeți capitolul despre curățare și întreținere.

Dacă produsul curge sau nu mai este funcțional după ce ați făcut aceste verificări și curățări, returnați-l la un Centru de service autorizat SEB.

Reglarea aparatului:

Presiunea este reglată de elementul de încălzire care pornește sau se oprește automat pentru a asigura nivelul de presiune corespunzător.

Pentru a minimaliza efectele inerției termice și a îmbunătăți precizia reglării, sfera de decompresie poate fi declanșată automat să elibereze abur din când în când.

PROBLEME	CAUZE POSIBILE	SOLUȚIE
Capacul nu se închide	Există corpuri străine între bol și placa de încălzire	Scoateți bolul și verificați dacă placa de încălzire, elementul central și spațiul de sub bol sunt curate. Verificați dacă elementul central se poate mișca
	Mânerul pentru deschiderea capacului nu este poziționat corect	Verificați dacă mânerul deschis este complet deschis
	Capacul metalic și/sau piulița de strângere nu sunt instalate corect sau înșurubate complet	Verificați dacă ați poziționat toate elementele capacului metalic și dacă piulița este strânsă
Produsul nu se decomprimă	Capacul sferei nu este la locul lui	Lăsați produsul să se răcească complet și scoateți capacul metalic, apoi poziționați corect capacul sferei (fixat în poziția de blocare)
Capacul nu se deschide după ce se eliberează aburul	Tija manometrică este încă în poziția superioară	După ce ați verificat dacă nu se mai elimină abur și dacă produsul este complet rece, introduceți un ac în orificiul dintre mânerul deschis și supapa de amortizare. Aveți grijă la aburul care se eliberează după ce împingeți tija. Când nu se mai eliberează abur, încercați să deschideți aparatul
Aparatul nu se presurizează	Garnitura, supapa de siguranță și tija manometrică pot fi înfundate sau murdare	Curățați aparatul urmând instrucțiunile din secțiunea Curățare și întreținere, de la paginile 28-33. Verificați dacă tija manometrică poate fi mișcată
	Capacul nu este blocat și/sau marcajul I nu este aliniat corect cu lacătul închis	Blocați capacul, asigurându-vă că marcajul I este aliniat cu lacătul închis
	Sfera de decompresie nu este poziționată corect sau este murdară	Verificați dacă sfera este poziționată corect și capacul este în poziția blocat. Curățați și ștergeți sfera și suportul acesteia
CODURI DE EROARE	Cod 24: presiunea scade la gătit sub presiune Cod 21 și 26: presiunea nu crește	Adăugați lichid la rețetă (apă, supă sau un sos lichid), câte 50-100 ml odată, și începeți din nou rețeta
Aburul se eliberează prin lateralele capacului în timpul gătirii (curge)	Garnitura capacului metalic și/sau marginile bolului sunt murdare	Curățați marginile bolului și garnitura cu o lavetă umedă. Nu folosiți instrumente ascuțite
	Uzura, deteriorarea și deformarea garniturii	Garnitura trebuie schimbată cel târziu la fiecare trei ani. Duceți aparatul la un Centru de service autorizat
	Marginile bolului sunt deteriorate	Duceți aparatul la un centru de service autorizat
	Piulița capacului metalic nu a fost strânsă suficient	Strângeți piulița corect în centrul capacului metalic
Apa curge prin spatele aparatului	Colectorul de condens nu este la locul lui sau este prea plin	Verificați dacă colectorul de condens este poziționat corect pe spatele aparatului și tubul de scurgere nu este blocat
Panoul de comandă nu se aprinde	Aparatul nu este conectat sau este în modul de veghe	Verificați dacă s-a conectat cablul la aparat și la priză. Verificați dacă aparatul nu este în modul de veghe, apăsând butonul „OK”
	Aparatul este deteriorat	Duceți aparatul la un Centru de service autorizat
Capacul metalic nu poate fi înlăturat, deoarece este blocat	Capacul sferei capacului metalic nu era bine poziționat	Deșurubați piulița din centrul capacului metalic și apăsați tija în centrul acesteia. Acest lucru eliberează capacul și vă oferă acces la capacul sferei. Verificați dacă este așezat corect la loc, la fel ca sfera



Ручка открытия/закрытия крышки



Клапан для спуска давления



Кнопка основного управления



Отметка открытия/закрытия



Кнопка возврата



Панель управления

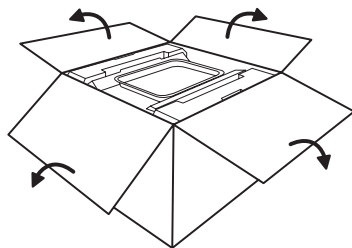


Чаша для приготовления

СЕРИЯ EPC09

Низкое давление: 40 кПа (109 °C) / Высокое давление: 70 кПа (115 °C)
ОБЪЕМ ИЗДЕЛИЯ: 6 л / ПОЛЕЗНЫЙ ОБЪЕМ: 4 л
Встроенный нагревательный элемент
Рабочее давление достигается через 10 минут после звукового сигнала.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Чтобы открыть прибор, поверните ручку открытия/закрытия наверху крышки, совместив отметку со значком открытого замка.



Установите прибор на ровную сухую поверхность, которая не должна быть горячей. Удалите все упаковочные материалы, наклейки или другие принадлежности внутри и снаружи прибора.

Перед первым использованием прибора извлеките его из упаковки и внимательно прочтите инструкцию.



ОЧИСТИТЕ РАЗЛИЧНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- 1 Чаша для приготовления
- 2 Металлическая крышка
- 3 Клапан
- 4 Коллектор конденсата
- 5 Корзина для режима пароварки
- 6 Шар аварийного клапана

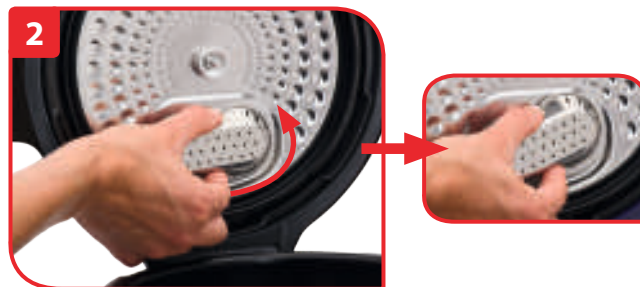
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

КАК РАЗОБРАТЬ И СОБРАТЬ КРЫШКУ



КАК РАЗОБРАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ КРЫШКУ

Удерживая крышку в сборе за уплотнение, отверните центральную гайку против часовой стрелки. Снимите гайку, затем крышку.






КАК СНЯТЬ ГОЛОВКУ КЛАПАНА

Возьмитесь за среднюю часть головки клапана (как показано на рисунке). Затем слегка поверните ее, чтобы отсоединить. Очистите головку клапана, обращая особое внимание на внутреннюю поверхность (убедитесь, что там не осталось продуктов).



ДОСТУП К ШАРУ АВАРИЙНОГО КЛАПАНА

Поверните покрытие шара аварийного клапана против часовой стрелки, совместив отметку I со значком . Поднимите крышку. Извлеките шар и аккуратно очистите его вместе с крышкой водой с добавлением моющего средства. Высушите шар мягкой тканью и установите его на место. Установите покрытие шара на место, совместив отметку I со значком . Заблокируйте покрытие шара, повернув его по часовой стрелке, чтобы совместить отметку I со значком .



УСТАНОВКА МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ КРЫШКИ В СБОРЕ НА МЕСТО

Удерживайте крышку в сборе за уплотнение, как показано на рисунке. Совместите крышку с центральной осью и прижмите ее к крышке в сборе. Установите гайку на место и заверните ее по часовой стрелке до упора.



УСТАНОВКА ГОЛОВКИ КЛАПАНА НА МЕСТО

Возьмите головку клапана, как показано на рисунке (за середину). Совместите внутреннюю круглую форму с тремя крючками и надавите на головку клапана, чтобы она защелкнулась (должен прозвучать щелчок). Головка клапана должна плотно прижиматься к внутренней стороне крышки.

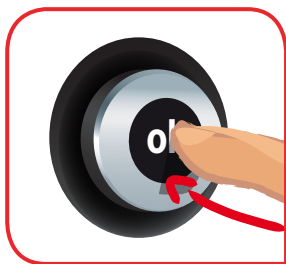


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

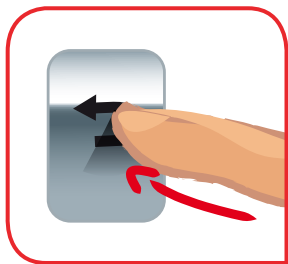
КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ



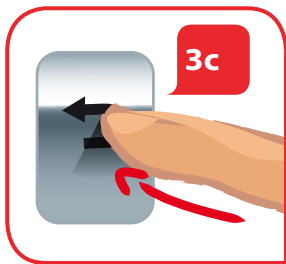
ВЫБОР



ПОДТВЕРЖДЕНИЕ



НАЗАД

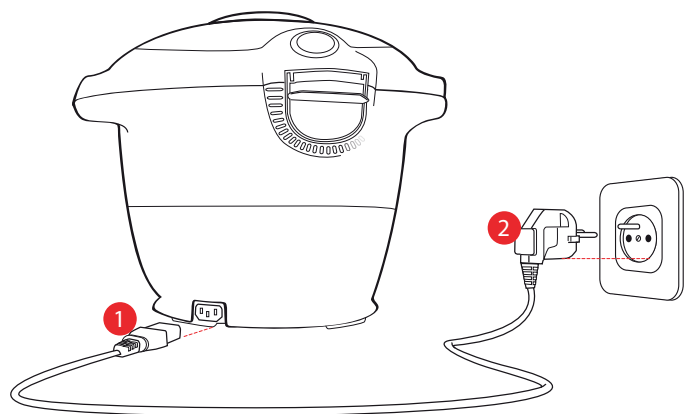


ПОВТОРНЫЙ ПУСК

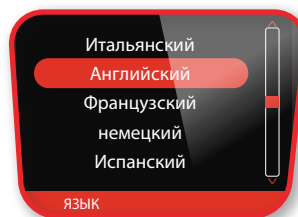




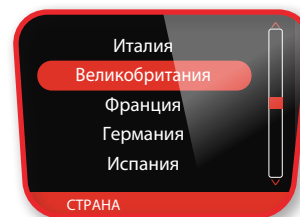
УПРАВЛЕНИЕ



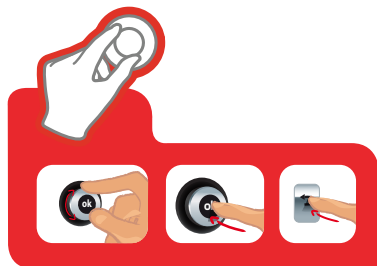
При первом включении
отобразится меню настроек:



Выберите язык



Выберите страну





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Запрещается использовать прибор без чаши для приготовления

При первом использовании прибора чаша может иметь легкий запах. Это нормально.



ОТКРЫВАНИЕ КРЫШКИ

Чтобы открыть прибор, поверните ручку открытия/закрытия наверху крышки до значка открытого замка.



УСТАНОВКА КОЛЛЕКТОРА КОНДЕНСАТА

Убедитесь, что коллектор конденсата пуст, затем установите его в задней части прибора.



УСТАНОВКА ПОДСТАВКИ НА ПАРОВУЮ КОРЗИНУ

Чтобы установить подставку на паровую корзину, сожмите ее большим и указательным пальцами, как показано на рисунке.



УСТАНОВКА ЧАШИ В ПРИБОР

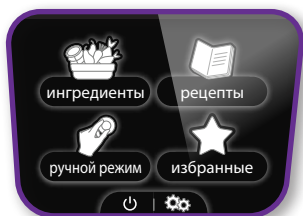
Протрите дно чаши для приготовления. Убедитесь, что под чашей или на нагревательной пластине нет остатков пищи или жидкости.



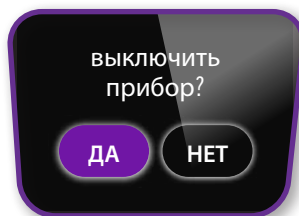
Затем установите чашу в прибор, вставив ручки чаши в пазы.



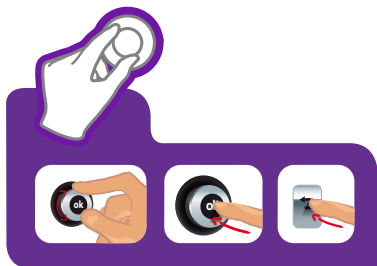
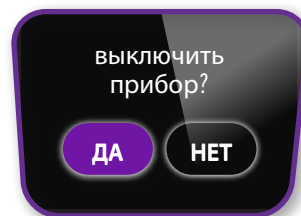
МЕНЮ ВКЛЮЧЕНИЯ/ ВЫКЛЮЧЕНИЯ



Выбор и подтверждение
выбора

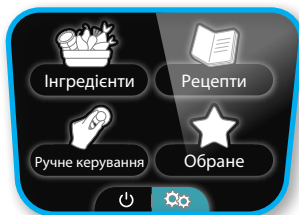


Нажатие кнопки включения/выключения позволяет
выключить прибор.

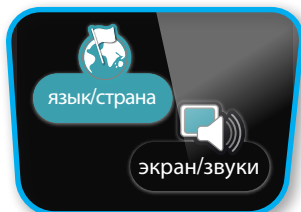




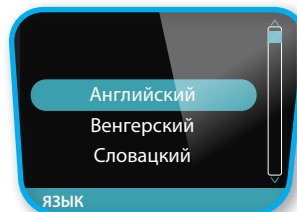
МЕНЮ НАСТРОЕК



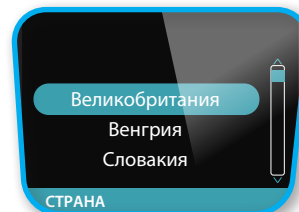
Примечание. После каждого подтверждения выбора будет отображаться главное меню.
Примечание. Даже при отключенном звуке предупреждения остаются активными.



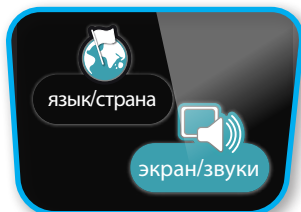
Выберите
меню «Язык/страна»



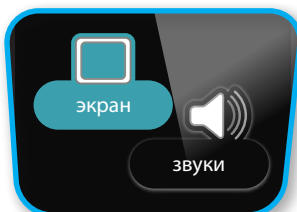
Выберите
язык



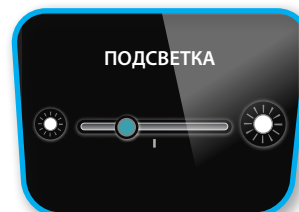
Выберите
страну



Выберите меню
«экран/звуки»



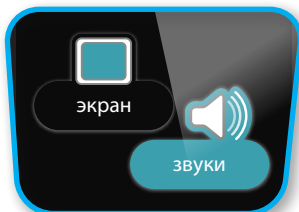
Выберите «экран»



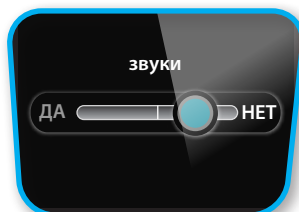
Отрегулируйте
яркость



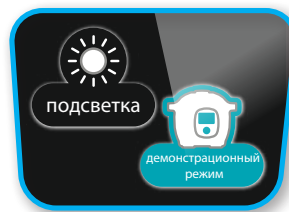
МЕНЮ НАСТРОЕК



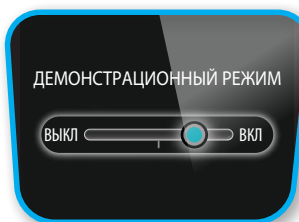
Выберите «звуки»



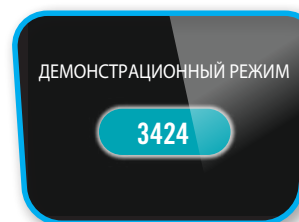
Отрегулируйте
громкость



Выберите
«демонстрационный
режим»



Чтобы включить или выключить демонстрационный режим,
введите код: 3424



Примечание.
Демонстрационный
режим позволяет
использовать прибор без
нагрева или давления.





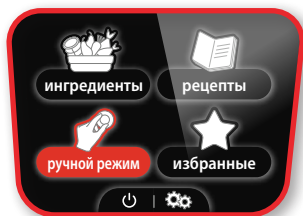
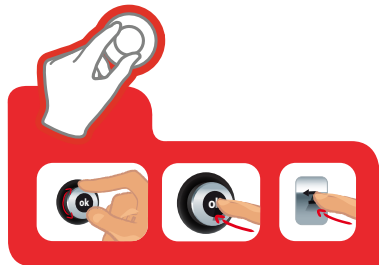
МЕНЮ «РУЧНОЙ РЕЖИМ»

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Меню «Ручной режим»

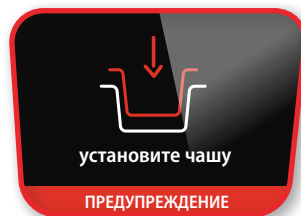
Меню «Ручной режим» позволяет самостоятельно управлять процессом приготовления. Выберите режим приготовления: **классическое приготовление, приготовление под давлением, разогрев** или **сохранение тепла**, а также **время приготовления**.



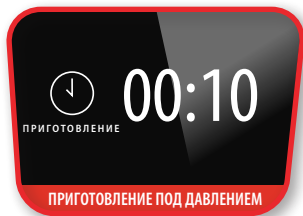
Выберите меню «Ручной режим»



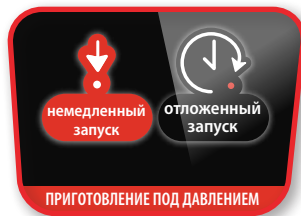
Выберите режим «приготовление под давлением»



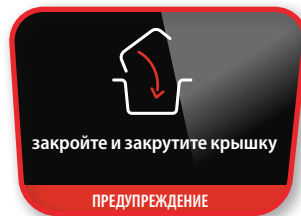
Установите чашу и добавьте ингредиенты



Установите время приготовления



Выберите немедленный или отложенный пуск (стр. 17)



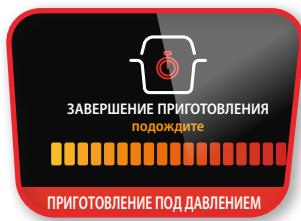
Закройте и закрутите крышку



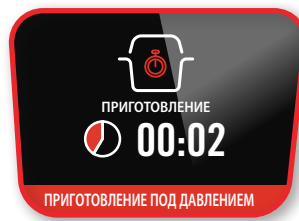
МЕНЮ «РУЧНОЙ РЕЖИМ»

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ



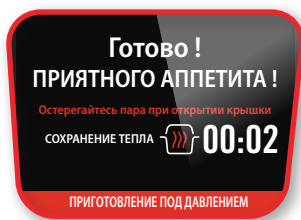
Прибор набирает
необходимую
температуру



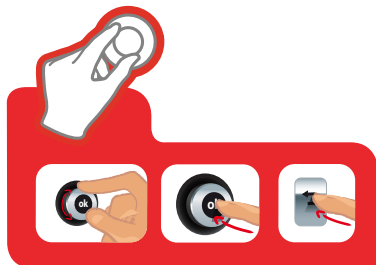
Приготовление
началось



Приготовление
завершено



Блюдо готово!







МЕНЮ «РУЧНОЙ РЕЖИМ»


РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

КЛАССИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

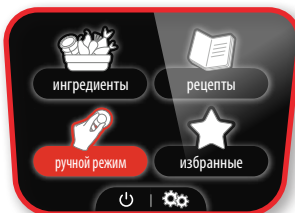
Функция классического приготовления имеет следующие режимы:

 Приготовление при низкой температуре (75 °C, 0–30 мин) -> Подходит для приготовления деликатных ингредиентов в жидкости. Примеры: вареная рыба, рыба медленного приготовления в соусе, буйабес (рыбный суп), уваривание соусов, ...

 Медленное кипение (90 °C, 0–30 мин) -> Приготовление в жидкости на слабом огне. Пример: Клецки, raviоли, ...

 Подрумянивание (160 °C, 0–30 мин) -> Быстрое приготовление на сильном огне для получения золотистой хрустящей корочки на таких продуктах, как мясо, картофель, лук, ... Примеры: подрумянивание лука, куриных стрипсов, обжаривание грибов

NB: Работают одинаково, отличается только температура.



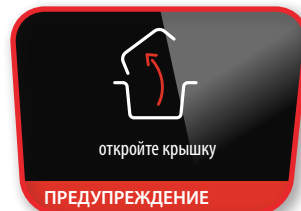
Выберите меню «Ручной режим»



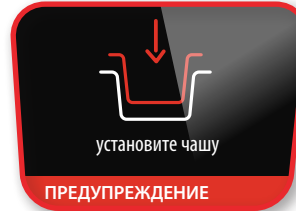
Выберите функцию «классическое приготовление»



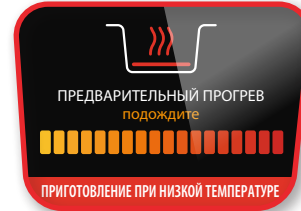
Выберите нужную функцию



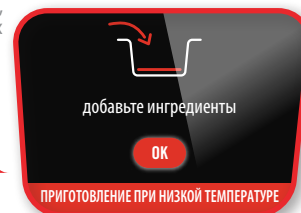
Откройте крышку



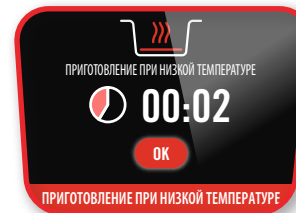
Установите чашу



Прибор набирает необходимую температуру



Добавьте ингредиенты



Чтобы остановить режим приготовления при низкой температуре, нажмите кнопку возврата. Нажмите «Да». После этого можно остановить приготовление или продолжить приготовление под давлением

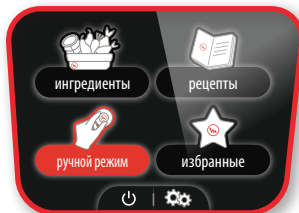




МЕНЮ «РУЧНОЙ РЕЖИМ»

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

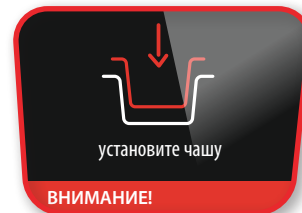
РАЗОГРЕВ



Выберите меню «Ручной режим»

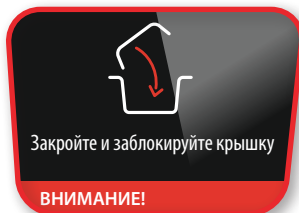


Выберите режим «разогрев»



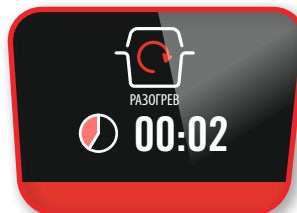
ВНИМАНИЕ!

Установите чашу




ВНИМАНИЕ!

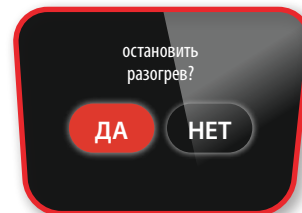
Закройте и закрутите крышку



Начался разогрев



Нажмите кнопку , чтобы приостановить



Остановить разогрев?



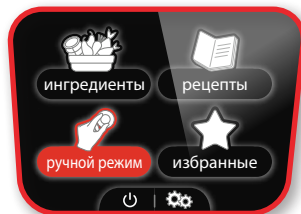
Примечание.
Начнется разогрев, и время увеличится



МЕНЮ «РУЧНОЙ РЕЖИМ»

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

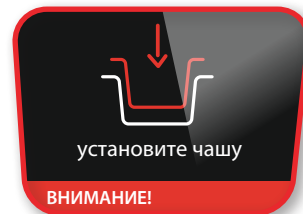
СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА



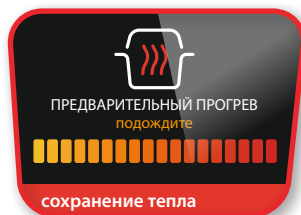
Выберите меню
«Ручной режим»



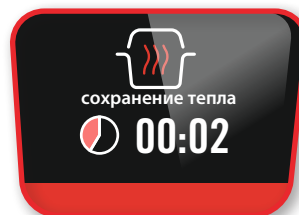
Выберите функцию
«сохранение тепла»



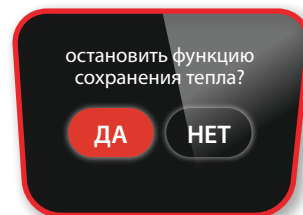
Установите чашу



Прибор набирает
необходимую
температуру

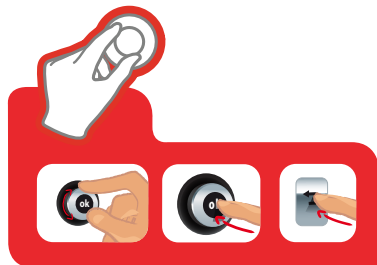


Функция сохранения
тепла включена



Чтобы отключить
функцию сохранения
тепла, нажмите кнопку
«назад» и выберите «да»

Примечание.
Начнется
разогрев, и время
увеличится





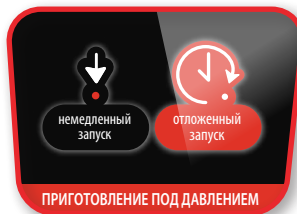
МЕНЮ «РУЧНОЙ РЕЖИМ»

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

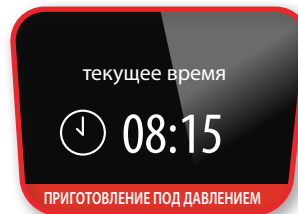
ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК (режим приготовления под давлением)



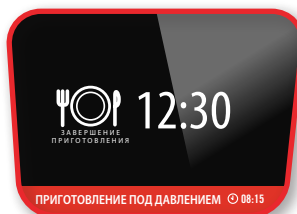
Время окончания приготовления зависит от количества продуктов в приборе



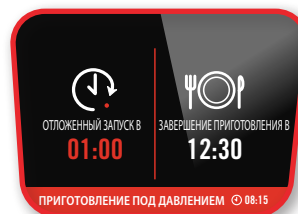
Выберите
«отложенный запуск»



Выберите текущее время



Выберите время завершения приготовления



Отложенный запуск запрограммирован

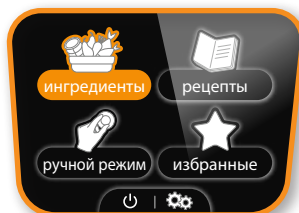
ВВ: Функция отложенного запуска доступна для меню «Ингредиенты» (в зависимости от типа ингредиентов)



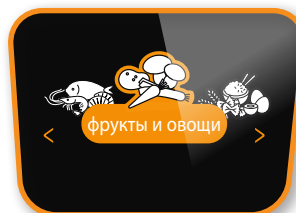
МЕНЮ «ИНГРЕДИЕНТЫ»

МЕНЮ «ИНГРЕДИЕНТЫ»

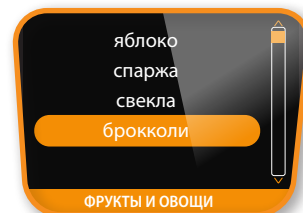
Меню ингредиентов позволяет готовить отдельные ингредиенты, не программируя режим или время приготовления: Прибор Cook4Me+ содержит инструкции по приготовлению всех видов ингредиентов в любом количестве: мяса, рыбы, овощей, фруктов и круп.



Выберите меню
«ингредиенты»



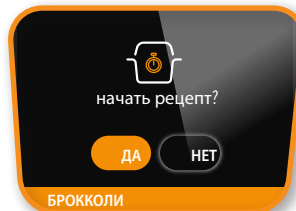
Выберите «фрукты и
овощи»



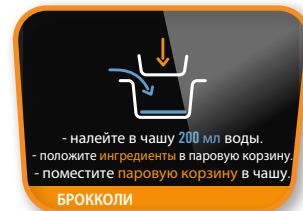
Выберите необходимый
ингредиент



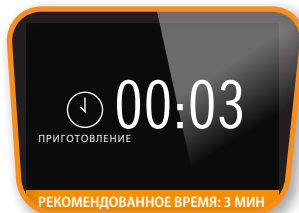
Выберите вес
ингредиентов



Запустите рецепт



Следуйте инструкциям
на экране

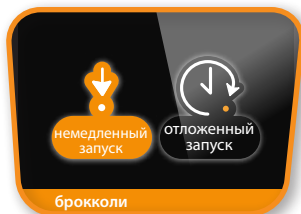


Отобразится рекомендуемое
время приготовления



МЕНЮ «ИНГРЕДИЕНТЫ»

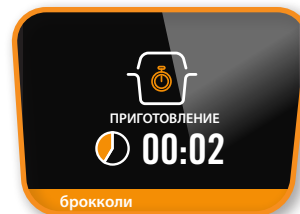
МЕНЮ «ИНГРЕДИЕНТЫ» (продолжение)



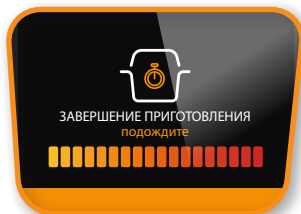
Запустите рецепт



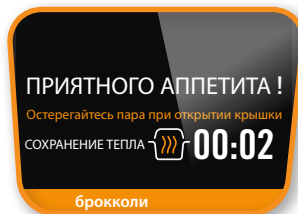
Прибор набирает
необходимую
температуру



Приготовление
началось



Приготовление
завершено

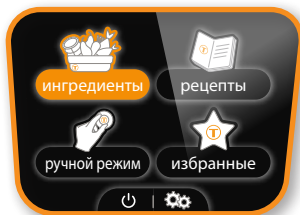


Блюдо готово!



РЕЦЕПТЫ ПО ИНГРЕДИЕНТАМ

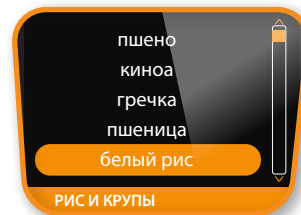
БЕЛЫЙ РИС



Выберите меню
«ингредиенты»



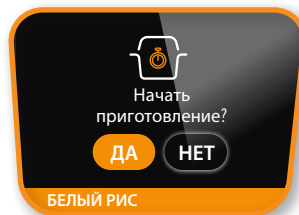
Выберите «рис и
крупы»



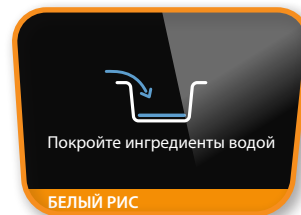
Выберите
«белый рис»



Выберите необходимое
количество риса

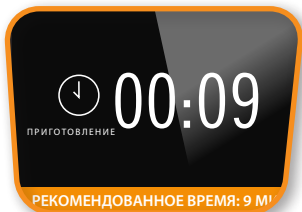


Запустите рецепт



Следуйте инструкциям





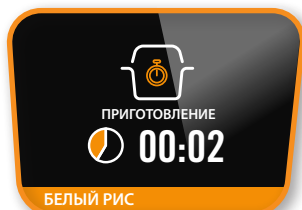
Отобразится рекомендуемое время приготовления



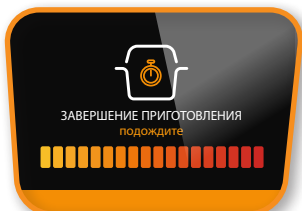
Выберите «немедленный запуск»



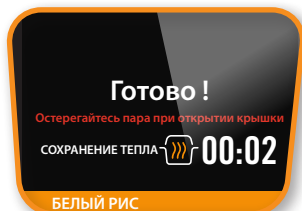
Прибор предварительно прогревается



Приготовление началось



Приготовление завершено



Блюдо готово!





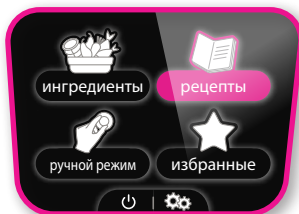
МЕНЮ «РЕЦЕПТЫ»

СОУС БОЛОНЬЕЗЕ

МЕНЮ «РЕЦЕПТЫ»

В меню рецептов доступно 150 рецептов питательных и сладких блюд, разделенных на **три** категории: **закуски, основные блюда и десерты.**

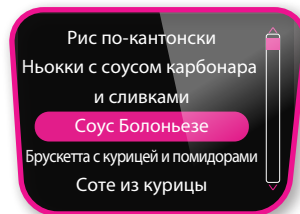
Чтобы вернуться в начальное меню, удерживайте кнопку возврата в течение 3 секунд, а чтобы вернуться на один шаг назад, нажмите кнопку возврата один раз.



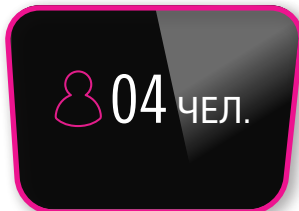
Выберите меню «рецепты»



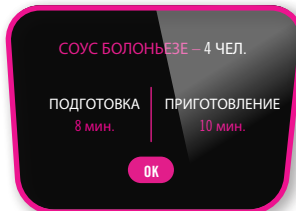
Выберите тип рецепта



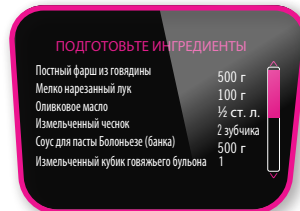
Выберите рецепт



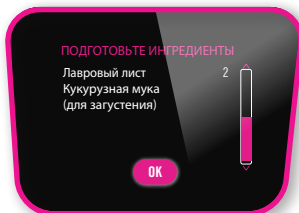
Выберите количество людей



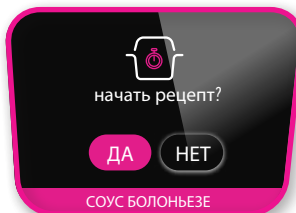
Отобразите рецепт



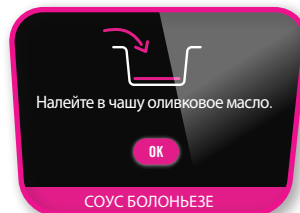
Подготовьте ингредиенты



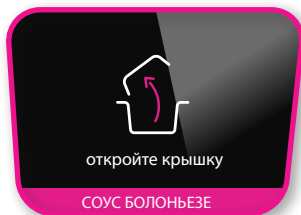
Подготовьте ингредиенты



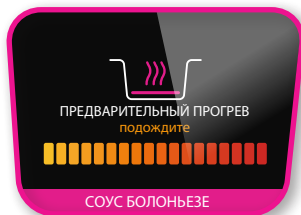
Запустите рецепт



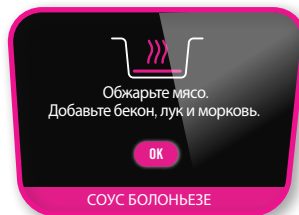
Следуйте инструкциям



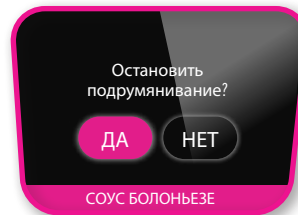
Откройте крышку



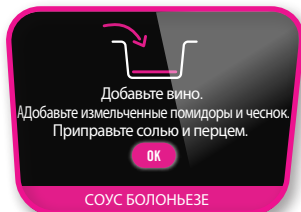
Прогрев



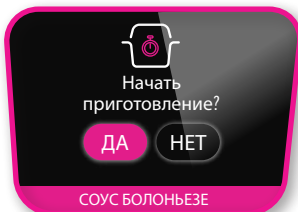
Начните обжаривание



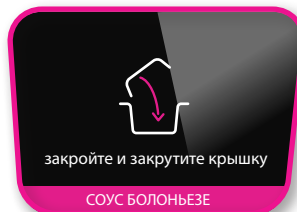
Выберите и нажмите «ок»



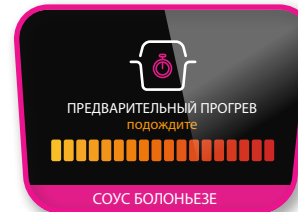
Добавьте ингредиенты



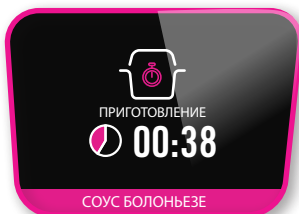
Выберите и нажмите
«ок»



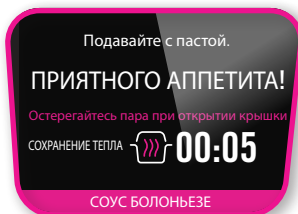
Закройте и закрутите
крышку



Прогрев



Время приготовления



Блюдо готово!



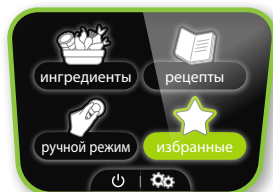


МЕНЮ «ИЗБРАННОЕ»

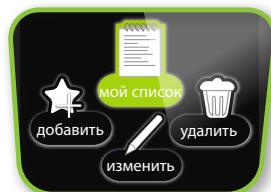
СОХРАНИТЬ РЕЦЕПТ КАК ЛЮБИМЫЙ

Меню «Избранное»

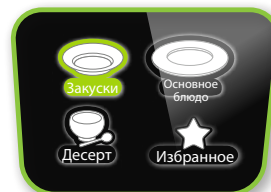
В меню «Избранное» можно добавить ссылку на любимые рецепты в меню рецептов.



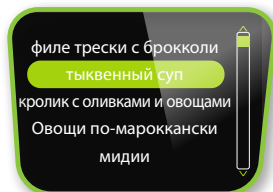
Выберите меню «Избранное»



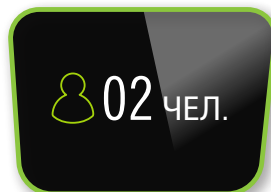
Выберите «добавить»



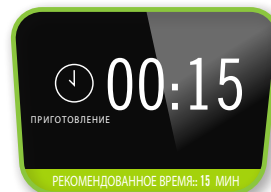
Выберите тип рецепта



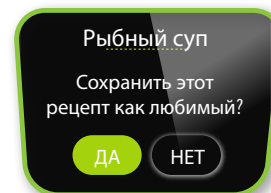
Выберите рецепт, который хотите добавить в избранные рецепты



Выберите количество людей



Выберите необходимое время приготовления

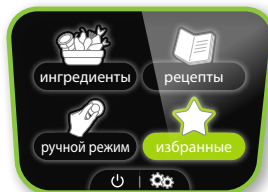


Сохраните избранный рецепт

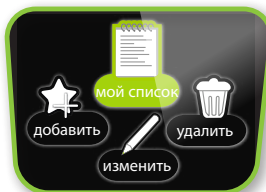


МЕНЮ «ИЗБРАННОЕ»

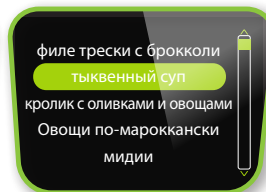
ПРИГОТОВИТЬ РЕЦЕПТ, СОХРАНЕННЫЙ КАК ИЗБРАННЫЙ



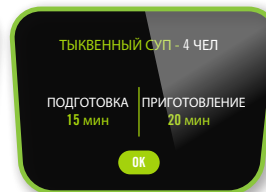
Выберите меню
«Избранное»



Выберите «мой список»



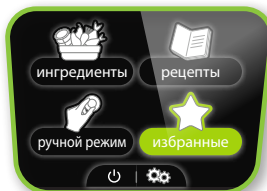
Выберите рецепт,
который вы хотите
приготовить



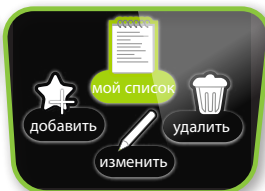
Следуйте инструкциям,
как для обычного
рецепта

ИЗБРАННЫЕ

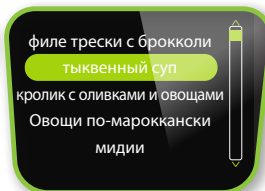
УДАЛИТЬ РЕЦЕПТ ИЗ МЕНЮ «ИЗБРАННОЕ»



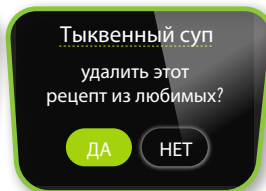
Выберите меню
«Избранное»



Выберите «удалить»



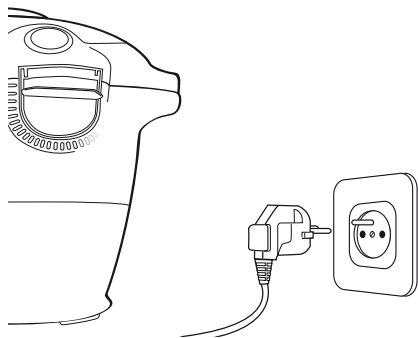
Выберите рецепт,
который необходимо
удалить



Удалите избранный
рецепт



ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



После завершения приготовления блюда отключите прибор от сети и очистите его. Очищайте прибор после каждого использования.



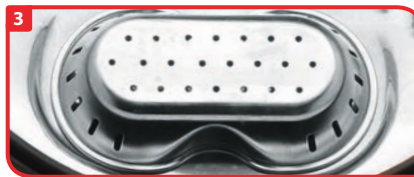
Чашу для приготовления и паровую корзину можно мыть в мыльной горячей воде или в посудомоечной машине. Протрите корпус прибора влажной тканью.

После нескольких циклов мытья в посудомоечной машине наружная поверхность чаши может изменить цвет. Ее можно очищать мягкой тканью (не используйте абразивные средства, так как это может повредить поверхность чаши).

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

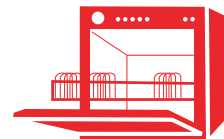


После каждого использования извлекайте коллектор конденсата и тщательно мойте его в воде или посудомоечной машине. Тщательно просушите. Установите на место.



Для очистки металлической крышки вручную или в посудомоечной машине необходимо снять головку клапана. Дополнительную информацию о разборке металлической крышки см. на стр. 5.

- 1** Отверните гайку в центре металлической крышки
- 2** Снимите металлическую крышку
- 3** Снимите головку клапана



ОЧИСТКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

Металлическую крышку можно мыть в посудомоечной машине, не снимая клапан. После мытья металлической крышки в посудомоечной машине извлеките шар аварийного клапана и продуйте трубку, чтобы убедиться, что она не засорена. Насухо вытрите шар и его держатель мягкой тканью.



ОЧИСТКА ВРУЧНУЮ

Металлическую крышку можно вымыть в мыльной горячей воде. Сначала извлеките шар и полностью очистите его. Насухо вытрите шар и его держатель мягкой тканью.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед установкой шара убедитесь, что трубка не засорена, подув в нее.



Нажмите на внутреннюю часть пружины предохранительного клапана, чтобы убедиться, что она не засорена.



Перед снятием внутренней крышки очистите верхнюю часть чаши для приготовления. Очистите внутреннюю поверхность металлической крышки прибора влажной губкой и убедитесь, что манометрический стержень (выше) установлен правильно и не засорен.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Очистите внешнюю поверхность крышки прибора влажной губкой. Очистите шумоглушающий клапан в задней части крышки.



Очистите верхнюю часть чаши для приготовления влажной тканью. Очистите коллектор конденсата влажной тканью. Промойте манометрический стержень водой и убедитесь, что он свободно перемещается.



Очистите уплотнение металлической крышки влажной тканью, затем тщательно промойте. Не используйте острые предметы.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Водонепроницаемое уплотнение необходимо заменять не реже одного раза в три года. Для этого обратитесь в авторизованный сервисный центр.



- В случае случайного погружения прибора в воду или попадания воды на нагревательный элемент, когда чаша не установлена, отнесите прибор в авторизованный сервисный центр.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Не храните прибор с закрытой крышкой. Оставьте крышку полностью или наполовину открытой; это предотвратит появление неприятных запахов.



Для большей безопасности при переноске прибора убедитесь, что ручка находится в закрытом положении, а крышка закрыта.

ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ

Скороварка оснащена несколькими функциями безопасности.

Безопасность при открытии

- Если скороварка находится под давлением, манометрический стержень находится в верхнем положении блокировки, что препятствует открытию крышки. Никогда не пытайтесь открыть скороварку с усилием.
- Особенно важно не прилагать силу к манометрическому стержню.
- Перед открытием крышки убедитесь, что внутреннее давление спущено (из предохранительного клапана выходит пар).

Функция защиты от избыточного давления

- Предохранительный клапан сбрасывает давление – см. главу «Очистка и уход» на стр. 29–34

При срабатывании одной из функций защиты от избыточного давления:

Выключите прибор.

Дайте скороварке полностью остыть.

Откройте ее.

Проверьте и очистите предохранительный клапан, шар аварийного клапана и прокладку. См. главу «Очистка и обслуживание».

Если после выполнения этих проверок и очистки прибор протекает или больше не работает, верните его в авторизованный сервисный центр SEB.

Регулировка прибора

Давление регулируется нагревательным элементом, который автоматически включается и выключается для обеспечения необходимого уровня давления.

Чтобы свести к минимуму влияние тепловой инерции и повысить точность регулировки, шар аварийного клапана может периодически автоматически срабатывать для кратковременного выпуска пара.

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
Крышка не закрывается	Между чашей и нагревательной пластиной есть посторонние предметы	Снимите чашу, убедитесь, что нагревательная пластина, центральный элемент и днище чаши чистые. Также убедитесь, что центральный элемент может свободно перемещаться
	Ручка открытия крышки расположена неправильно	Убедитесь, что ручка полностью открыта
	Металлическая крышка и/или затяжная гайка установлены неправильно или завинчены не полностью	Убедитесь, что установлены все элементы металлической крышки, а гайка затянута
Устройство не сбрасывает давление	Не установлено покрытие шара аварийного клапана	Дайте прибору полностью остыть, затем снимите металлическую крышку и правильно установите покрытие шара аварийного клапана (зафиксировав в положении блокировки)
Крышка не открывается после выпуска пара	Манометрический стержень все еще находится в верхнем положении	Убедившись, что пар больше не выходит, а прибор полностью остыл, вставьте стержень в отверстие между ручкой открытия и шумоглушающим клапаном. Будьте осторожны, т. к. после установки стержня будет выходить пар. Когда пар перестанет выходить, попробуйте открыть прибор
В приборе не создается давление	Возможно, засорены или не очищены уплотнение, предохранительный клапан и манометрический стержень	Очистите прибор, следуя инструкциям в разделе «Очистка и обслуживание» на стр. 28–33. Убедитесь, что манометрический стержень свободно перемещается
	Крышка не заблокирована и/или отметка «f» не совмещена со значком закрытого замка	Заблокируйте крышку, совместив отметку «f» со значком закрытого замка
	Шар аварийного клапана расположен неправильно или загрязнен	Убедитесь, что шар установлен правильно, а крышка заблокирована. Очистите и высушите шарик и его держатель
КОДЫ ОШИБОК	Код 24: давление снижается при приготовлении под давлением Код 21 и 26: давление не повышается	Добавьте в блюдо жидкость (воду, бульон или жидкий соус) по 50-100 мл за раз и снова запустите приготовление
Во время приготовления из-под крышки выходит пар (утечка)	Уплотнение металлической крышки и/или края чаши загрязнены	Очистите края чаши и уплотнение влажной тканью. Не используйте острые инструменты
	Уплотнение изношено, порезано или деформировано	Уплотнение необходимо заменять не реже одного раза в три года. Отнесите прибор в авторизованный сервисный центр
	Края чаши повреждены	Отнесите прибор в авторизованный сервисный центр
	Гайка металлической крышки завинчена недостаточно хорошо	Затяните гайку в центре металлической крышки должным образом
Вода стекает за прибором	Коллектор конденсата установлен неправильно или переполнен	Убедитесь, что коллектор конденсата правильно установлен в задней части прибора, а трубка не засорена
Панель управления не светится	Прибор не подключен или находится в режиме ожидания	Убедитесь, что шнур питания подключен к прибору и электросети. Убедитесь, что прибор не находится в режиме ожидания, нажав кнопку «OK»
	Прибор поврежден	Отнесите прибор в авторизованный сервисный центр
Металлическая крышка не снимается, она заблокирована	Покрытие шара аварийного клапана на металлической крышке не установлено должным образом	Отверните гайку в центре металлической крышки, затем вдавите датчик в центр гайки. Крышка разблокируется, и будет открыт доступ к покрытию шара аварийного клапана. Убедитесь, что покрытие и шар установлены на место должным образом



Ручка для відкриття/
закриття кришки



Шумозаглушувальний клапан
регулювання тиску



Основна робоча кнопка



Вказівник відкриття/
закриття



Кнопка повернення



Панель керування

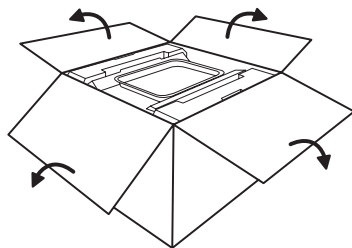


Чаша для приготування

SERIE EPC09

Низький тиск 40 кПа
(109 °C) / Високий тиск:
70 кПа (115 °C)
ЄМНІСТЬ ВИРОБУ: 6 Л /
КОРИСНА ЄМНІСТЬ: 4 Л
Вбудований нагрів
Робочий тиск
досягається через
10 хвилин після
звукового сигналу.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



Щоб відкрити виріб, повертайте ручку закривання/відкривання зверху кришки, доки вказівник не вирівняється з позначкою відкритого замка.



Встановіть прилад на пласку суху негарячу поверхню. Видаліть всю упаковку, наклейки та різноманітні аксесуари зсередини та ззовні приладу.

Вийміть прилад з упаковки та уважно прочитайте інструкції, перш ніж починати користування виробом.



ЧИСТКА РІЗНИХ КОМПОНЕНТІВ

- 1 Чаша для приготування
- 2 Металева кришка
- 3 Кожух клапана
- 4 Відвідник конденсату
- 5 Кошик для приготування на парі
- 6 Декомпресійна кулька

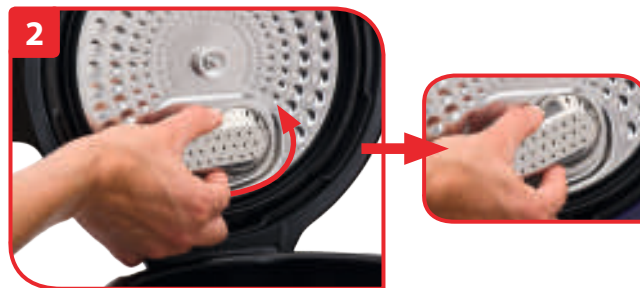
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ЯК РОЗІБРАТИ ТА ЗІБРАТИ КРИШКУ



ЯК РОЗІБРАТИ МЕТАЛЕВУ КРИШКУ

Візьміть підвузол кришки, утримуючи його за ущільнення, та відкрутіть центральну гайку проти годинникової стрілки. Від'єднайте гайку, а потім кришку.






ЯК ЗНЯТИ КОЖУХ КЛАПАНА

Візьміть кожух клапана за середню частину (як показано на рисунку); Потім трошки поверніть його, щоб від'єднати. Очистіть кожух клапана, особливо внутрішню частину (переконайтесь у відсутності залишків їжі).



ДОСТУП ДО ДЕКОМПРЕСІЙНОЇ КУЛЬКИ

Поверніть кришку для кульки проти годинникової стрілки, щоб вказівник I був розташований напроти піктограми . Підніміть кришку догори. Зніміть кульку та обережно очистіть її та кришку водою з невеликою кількістю мийної рідини. Насухо витріть кульку м'якою тканиною, потім встановіть її на місце. Встановіть кульку на місце, та розташуйте вказівник I в положенні . Зафіксуйте її, повернувши кришку для кульки за годинниковою стрілкою, щоб вказівник I був розташований на піктограмі .



ВСТАНОВЛЕННЯ ПІДВУЗЛУ МЕТАЛЕВОЇ КРИШКИ НА МІСЦЕ:

Візьміть підвузол металеві кришки за ущільнення, як показано на рисунку. Вирівняйте кришку з центральною віссю та насуньте її на підвузол. Встановіть гайку на місце та поверніть за годинниковою стрілкою, затягнувши до упору.



ВСТАНОВЛЕННЯ КОЖУХУ КЛАПАНА НА МІСЦЕ:

Візьміть кожух клапана, як показано на рисунку (за середню частину). Вирівняйте зовнішню округлу форму з трьома гачками та натисніть, щоб зафіксувати кожух клапана (ви почуєте «клацання»). Кожух клапана має бути розташований прямо навпроти внутрішньої поверхні кришки.

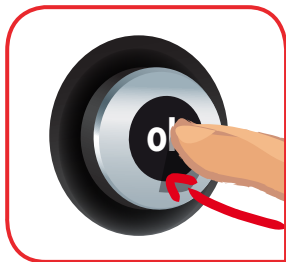


ВИКОРИСТАННЯ

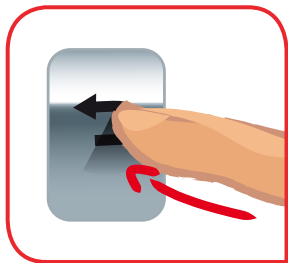
ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ ІНТЕРФЕЙСУ



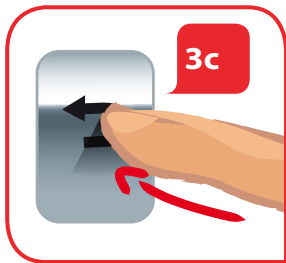
ВИБРАТИ



ПІДТВЕРДИТИ



НАЗАД

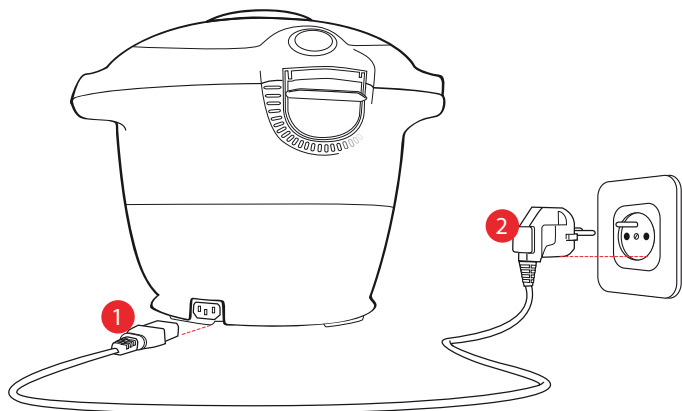


ПЕРЕЗАПУСК

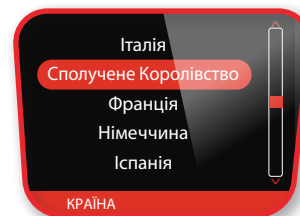
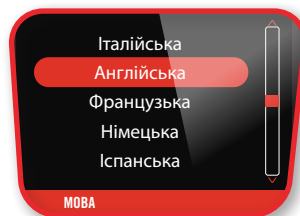




ЕКСПЛУАТАЦІЯ



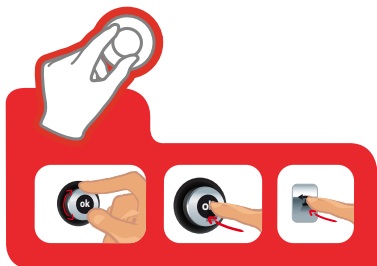
При першому вмиканні приладу,
ви побачите меню налаштувань:



Виберіть мову



Виберіть країну





ВИКОРИСТАННЯ




Ніколи не використовуйте прилад без чаші для приготування

При першому використанні приладу чаша може видавати легкий запах. Це нормально.



ВІДКРИВАННЯ КРИШКИ:

Щоб відкрити виріб, поверніть ручку відкривання/закривання зверху кришки, щоб стали видні відкриті замки. 



ВСТАНОВЛЕННЯ ВІДВІДНИКА КОНДЕНСАТУ:

Переконайтесь, що резервуар для конденсату порожній, а потім встановіть його позаду приладу.



ВСТАНОВЛЕННЯ ПІДСТАВКИ ПІД КОШИК ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ:

Затисніть підставку між великим та вказівним пальцем, щоб встановити її під кошиком для приготування на парі, як показано на рисунку.



РОЗТАШУВАННЯ ЧАШІ В ПРИЛАДІ:

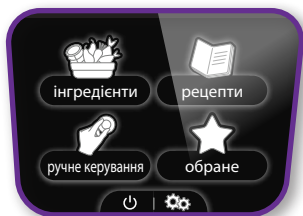
Протріть дно чаші для приготування. Переконайтесь, що під чашею та на нагрівальній пластині немає залишків їжі або рідини.



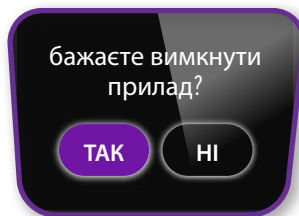
Потім розмістіть чашу в приладі, встановивши ручки чаші у виїмки.



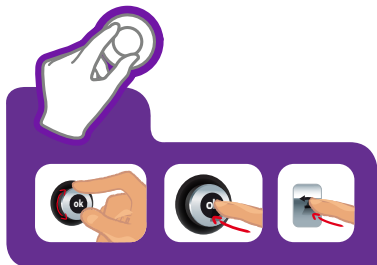
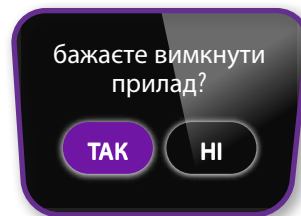
МЕНЮ ВМИКАННЯ/ ВИМИКАННЯ



Виберіть та підтвердіть

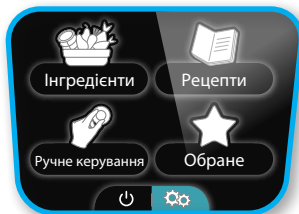


Натискання ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ дозволяє вимкати прилад.

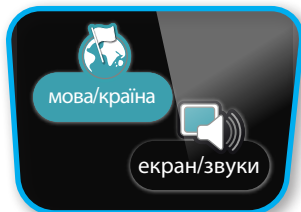




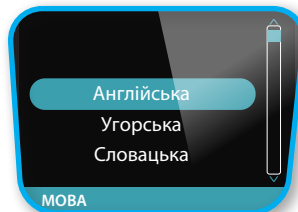
МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ



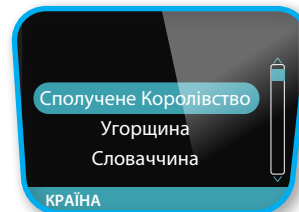
Примітка: після кожного підтвердження ви будете повертатися в головне меню. Примітка: навіть якщо звук деактивовано, звуки оповіщення залишатимуться активними.



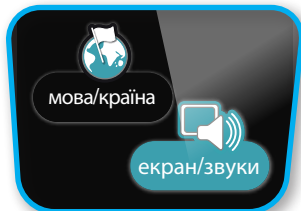
Виберіть
«мова / країна»



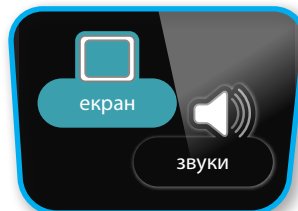
Виберіть
мову



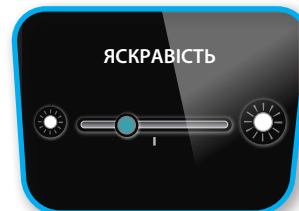
Виберіть
країну



Виберіть налаштування
«екран / звуки»



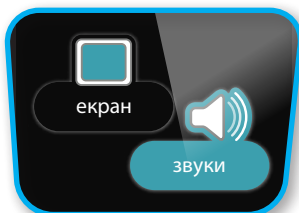
Виберіть «екран»



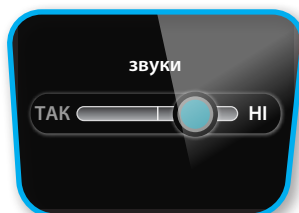
Відрегулюйте світло



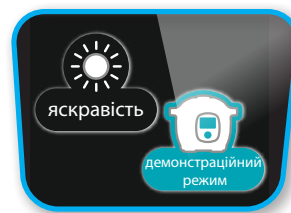
МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ



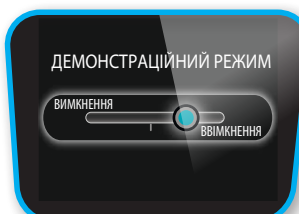
Виберіть «звуки»



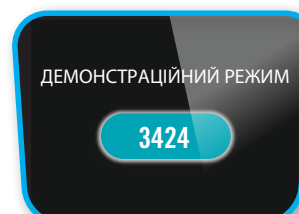
Відрегулюйте гучність



Виберіть
«демонстраційний режим»



Щоб активувати або деактивувати демонстраційний режим,
введіть код: 3424



Примітка. Режим DEMO (демонстраційний) дозволяє використовувати прилад без нагрівання або створення тиску.





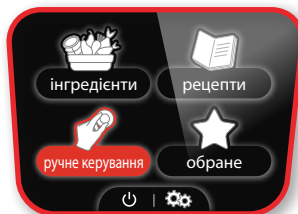
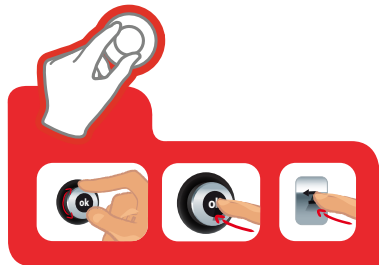
МЕНЮ РУЧНОГО КЕРУВАННЯ

РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

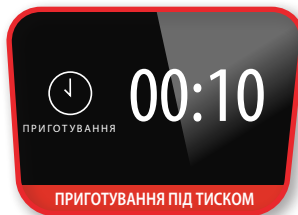
ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ

Меню ручного керування:

Використовуючи меню ручного керування, ви самі керуєте процесом приготування. Виберіть режим приготування: **класичне приготування, приготування під тиском, підігрівання** або **збереження тепла**, а також **час приготування**.



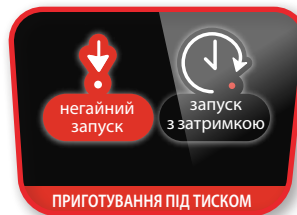
Виберіть меню «ручне керування»



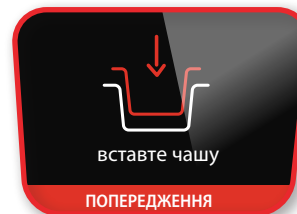
Задайте час приготування



Виберіть режим «приготування під тиском»

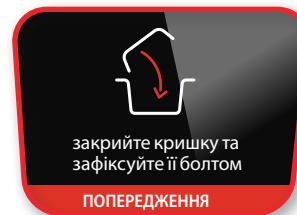


Виберіть негайний запуск або запуск з затримкою (стор. 17)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Вставте чашу та додайте інгредієнти



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

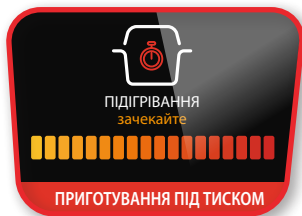
Закрийте кришку та зафіксуйте її болтом



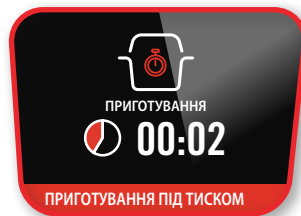
МЕНЮ РУЧНОГО КЕРУВАННЯ

РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

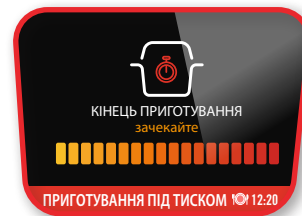
ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ



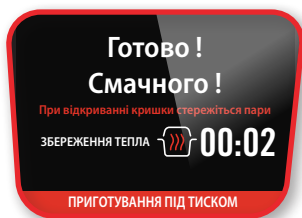
Прилад розігрівається



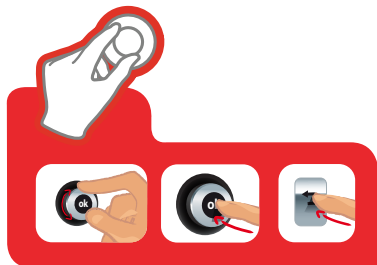
Приготування почалось



Приготування
завершилось



Готово!







МЕНЮ РУЧНОГО КЕРУВАННЯ


РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

КЛАСИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ

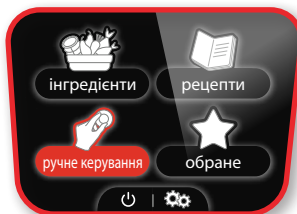
Режим класичного приготування має наступні опції:

 Делікатне приготування (75°C ; 0-30 хв.) -> Підходить для приготування делікатних інгредієнтів з зануренням. Приклади: варена риба, риба, яку можна повільніше готувати в соусі, буябес (рибний суп), розріджування соусу, ...

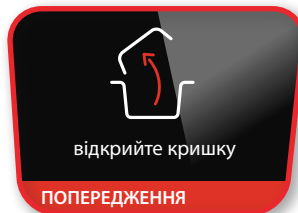
 Варка при слабкому кипінні (90°C ; 0-30 хв.) -> Готування в рідинах з низькою температурою. Приклад : Вареники, пельмені, ...

 Підсмажування (160°C ; 0-30 хв.) -> Нетривале приготування при сильному жарі для підрум'янювання та надання хрусткості таким інгредієнтам, як м'ясо, картопля, цибуля, ... Приклади: підсмажування цибулі-шалот, підрум'янювання качиних паличок, смаження грибів

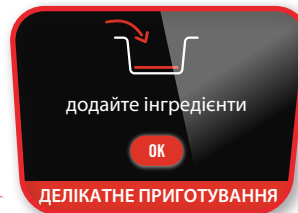
Примітка: Порядок роботи аналогічний, відрізняється лише температура.



Виберіть меню «ручне керування»



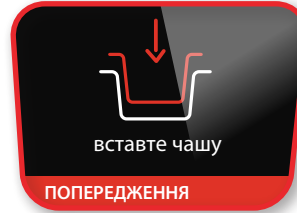
Відкрийте кришку



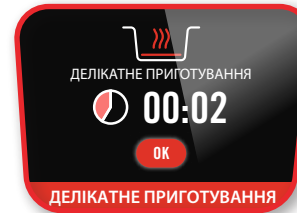
Додайте інгредієнти



Виберіть функцію «класичне приготування»



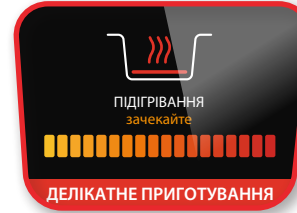
Вставте чашу



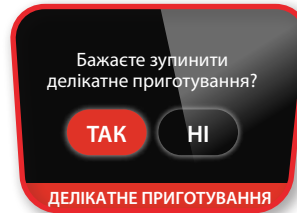
Щоб зупинити делікатне приготування, натисніть кнопку «назад». Натисніть «так» Після цього ви можете зупинити приготування або перейти до приготування під тиском



Виберіть бажану функцію



Прилад розігрівається

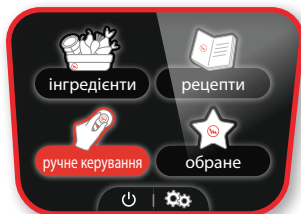




МЕНЮ РУЧНОГО КЕРУВАННЯ

РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ПІДГРІВАННЯ



Виберіть меню «ручне керування»



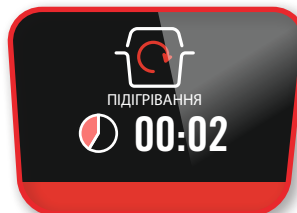
Виберіть режим «підігрівання»



Вставте чашу



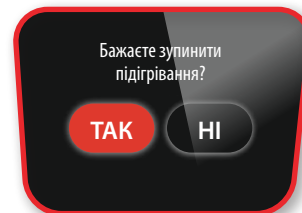
Закрийте кришку та зафіксуйте її болтом



Підігрівання почалось



Щоб перервати, натисніть



Бажаєте зупинити підігрівання?



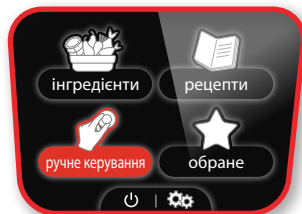
Примітка.
Підігрівання починається, і час збільшується.



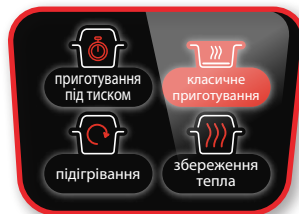
МЕНЮ РУЧНОГО КЕРУВАННЯ

РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА



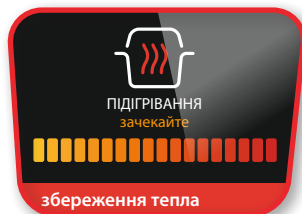
Виберіть меню «ручне керування»



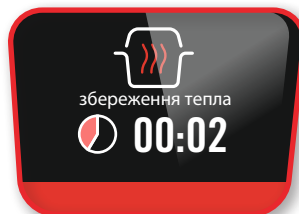
Виберіть функцію «збереження тепла»



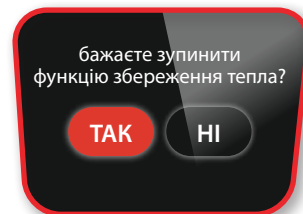
Вставте чашу



Прилад розігрівається

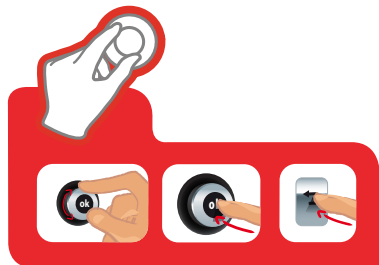


Функцію збереження тепла запущено



Щоб зупинити функцію збереження тепла, натисніть кнопку «назад» та виберіть «так»

Примітка.
Підігрівання починається, і час збільшується





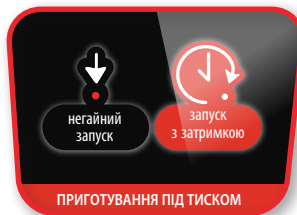
МЕНЮ РУЧНОГО КЕРУВАННЯ

РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

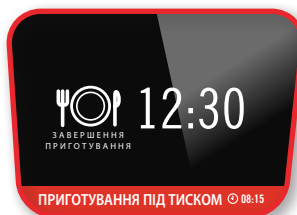
ЗАПУСК З ЗАТРИМКОЮ (режим приготування під тиском)



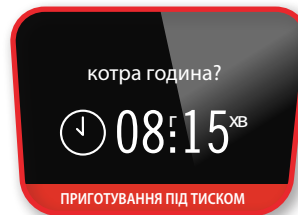
Кінцевий час приготування може відрізнятись залежно від кількості їжі в виробі



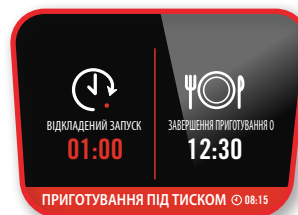
Виберіть «запуск з затримкою»



Виберіть кінець приготування



Виберіть поточний час



Запуск з затримкою запрограмовано

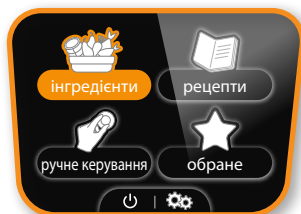
Примітка: Запуск з затримкою доступний для меню інгредієнтів (залежно від типу інгредієнтів)



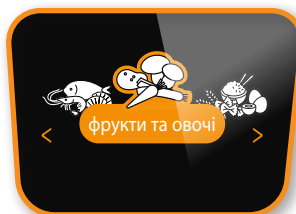
МЕНЮ ІНГРЕДІЄНТІВ

МЕНЮ ІНГРЕДІЄНТІВ:

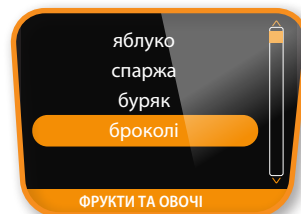
Використовуйте меню інгредієнтів для приготування окремих інгредієнтів без потреби в програмуванні режиму або часу приготування: Cook4Me надає інструкції для будь-якої ваги та типу інгредієнтів: м'яса, риби, овочів, фруктів та каш.



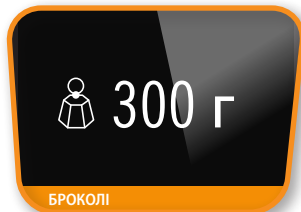
Виберіть меню «інгредієнти»



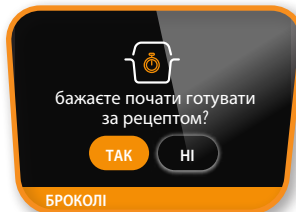
Виберіть «фрукти та овочі»



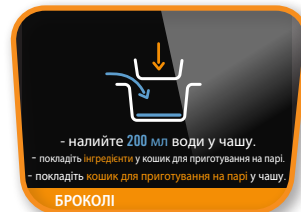
Виберіть потрібний інгредієнт



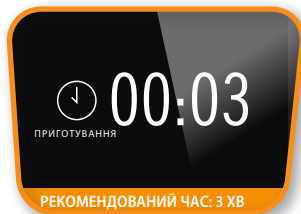
Виберіть кількість інгредієнтів



Запустіть рецепт



Дотримуйтесь інструкцій на екрані



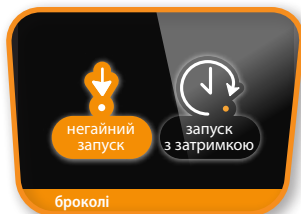
Відображається рекомендований час приготування



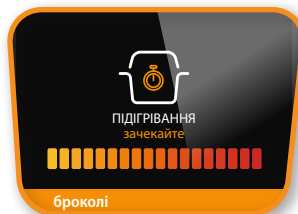


МЕНЮ ІНГРЕДІЄНТІВ

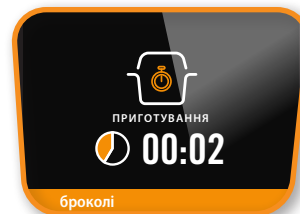
МЕНЮ ІНГРЕДІЄНТІВ: (продовження)



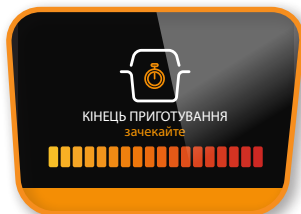
Запустіть рецепт



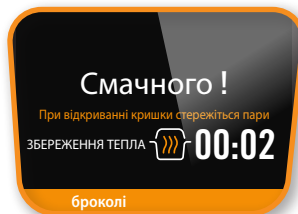
Прилад розігрівається



Приготування почалось



Приготування
завершилось

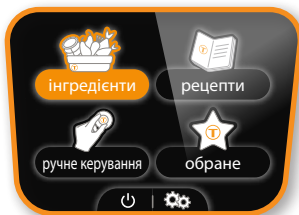


Готово!



РЕЦЕПТ ДЛЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

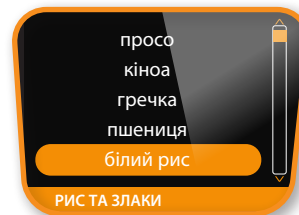
БІЛИЙ РИС



Виберіть меню «інгредієнти»



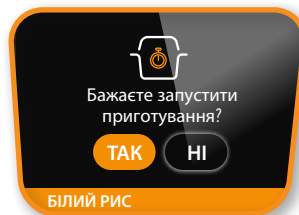
Виберіть «рис та каші»



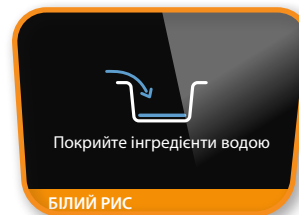
Виберіть «білий рис»



Виберіть бажану кількість рису

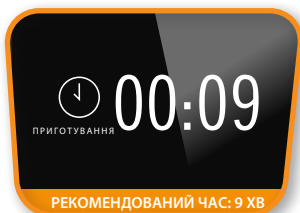


Запустіть рецепт



Дотримуйтесь інструкцій

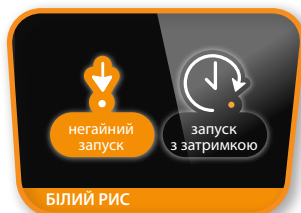




РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС: 9 ХВ



З'явиться рекомендований час приготування



БІЛИЙ РИС

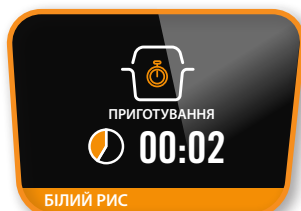


Виберіть «негайний запуск»



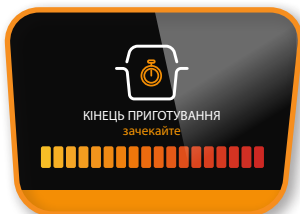
БІЛИЙ РИС

Прилад розігрівається

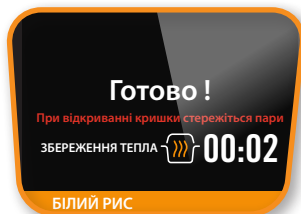


БІЛИЙ РИС

Приготування почалось



Приготування завершилось



БІЛИЙ РИС



Готово!





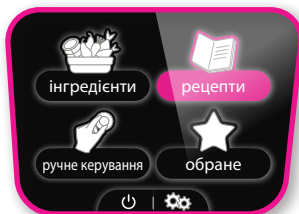
МЕНЮ РЕЦЕПТИ

БОЛОНЬЕЗЕ ВІД ШЕФА

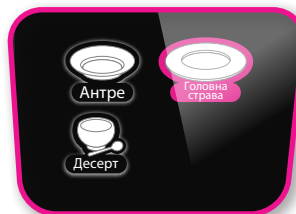
МЕНЮ РЕЦЕПТІВ:

Меню рецептів містить 150 смачних рецептів, поділених на **три** категорії: **антре / головні страви / десерти**.

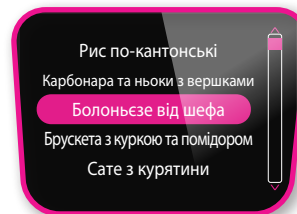
Ви можете повернутися в початкове меню, натиснувши та утримуючи кнопку повернення протягом 3 секунд, або повернутися назад на один крок, натиснувши кнопку повернення один раз.



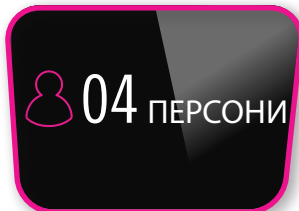
Виберіть меню «рецепти»



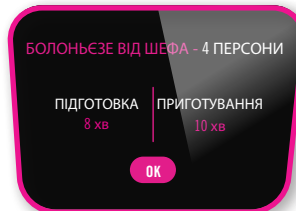
Виберіть тип рецепта



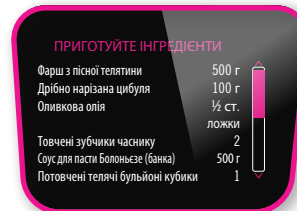
Виберіть рецепт



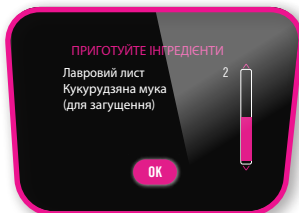
Виберіть число персон



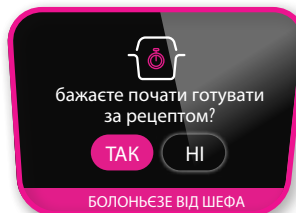
Покажіть рецепт



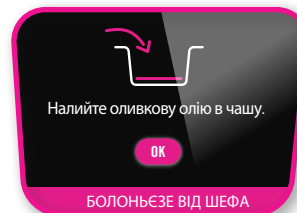
Приготуйте інгредієнти



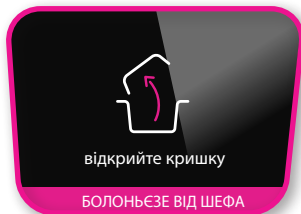
Приготуйте інгредієнти



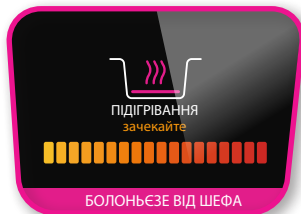
Запустіть рецепт



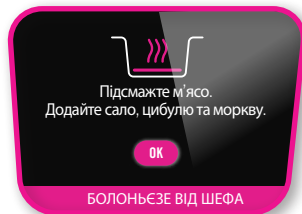
Дотримуйтесь інструкцій



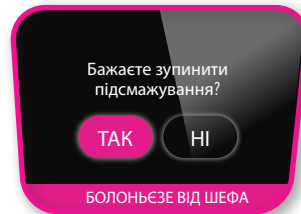
Відкрийте кришку



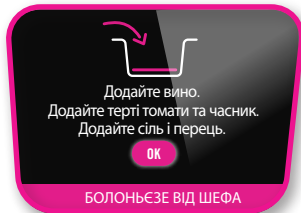
Розігрівання



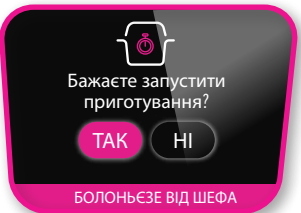
Запустіть підсмажування



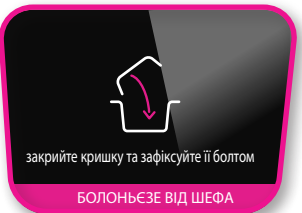
Виберіть та натисніть ок



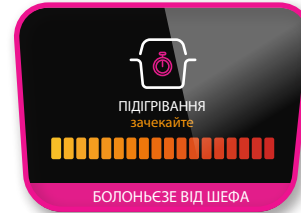
Додайте інгредієнти



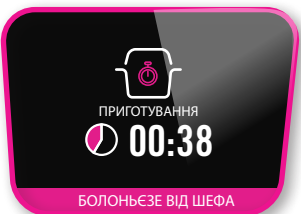
Виберіть та натисніть ок



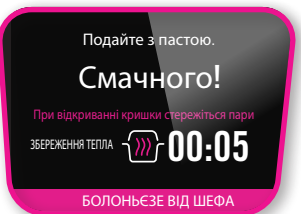
Закрийте кришку та зафіксуйте її болтом



Розігрівання



Час приготування



Готово!



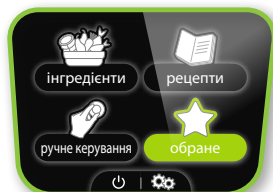


МЕНЮ ОБРАНОГО

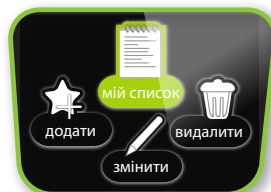
ЗБЕРЕЖІТЬ РЕЦЕПТ ЯК ОБРАНИЙ

Меню обраного:

Меню обраного дозволяє створювати посилання на обрані рецепти в меню рецептів.



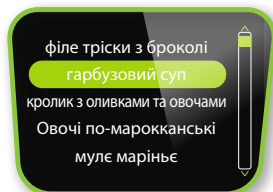
Виберіть меню «обране»



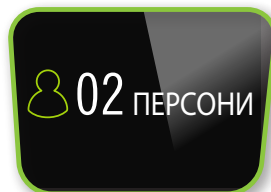
Виберіть «додати»



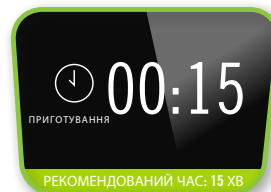
Виберіть тип рецепта



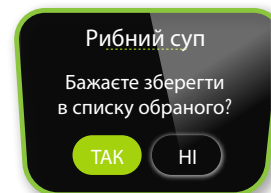
Виберіть рецепт, який хочете відображати як обраний



Виберіть число персон



Виберіть потрібний час приготування

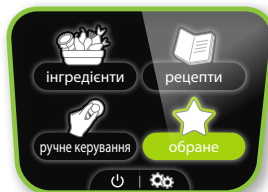


Збережіть обране

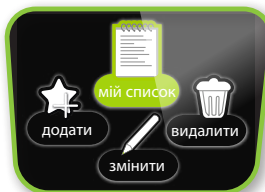


МЕНЮ ОБРАНОГО

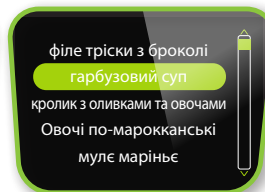
**ПРИГОТУВАТИ
РЕЦЕПТ
ВЖЕ
ЗБЕРЕЖЕНО ЯК
ОБРАНИЙ**



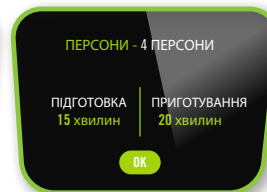
Виберіть меню «обране»



Виберіть «мій список»



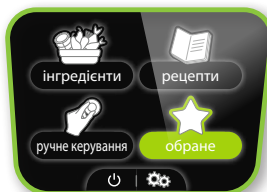
Виберіть рецепт, який
хочете приготувати



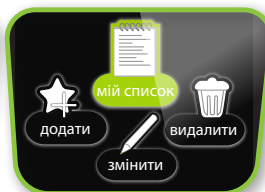
Дотримуйтесь інструкцій
як для звичайного
рецепту

ОБРАНЕ

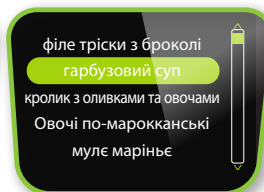
**ВИДАЛИТИ
РЕЦЕПТ З МЕНЮ
ОБРАНОГО**



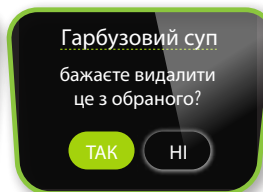
Виберіть меню «обране»



Виберіть «видалити»



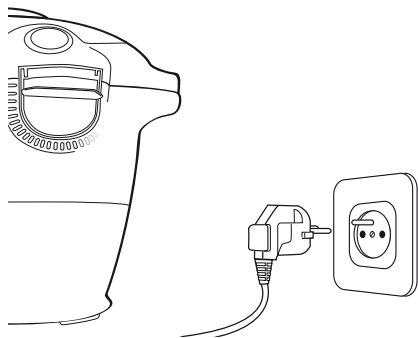
Виберіть рецепт,
який хочете
видалити



Видаліть обраний



ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



Завершивши приготування страви, від'єднайте пристрій від розетки для проведення очищення. Виконуйте очищення приладу після кожного використання.



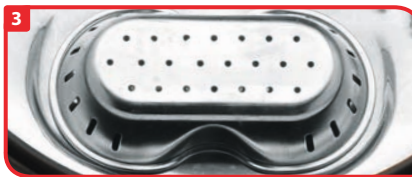
Чашу для приготування та кошик для приготування на парі можна мити в гарячій мильній воді або в посудомийній машині. Очистіть корпус приладу вологою тканиною.

Після декількох разів миття в посудомийній машині зовнішня поверхня резервуару може знебарвитись. Її можна чистити м'якою тканиною (не застосовуйте абразивні матеріали, так як це може призвести до пошкодження чаші).

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

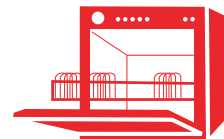


Після кожного використання знімайте відвідник конденсату та ретельно вимивайте його в воді або в посудомийній машині. Ретельно його просушіть і встановіть на місце.



Щоб виконати очищення металеві кришки (вручну або в посудомийній машині), необхідно зняти кожух клапана. Див. стор. 5 для отримання додаткової інформації щодо розбирання металеві кришки.

- 1** Відкрутіть гайку в центрі металеві кришки
- 2** Зніміть металеву кришку
- 3** Зніміть кожух клапана



МИТТЯ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ:

Металеву кришку можна класти в посудомийну машину, не знімаючи клапан. Після миття металеві кришки в посудомийній машині зніміть декомпресійну кульку та подуйте в трубку, щоб перевірити, чи не забита вона. Обережно витріть кульку та її опору м'якою тканиною.



ОЧИЩЕННЯ ВРУЧНУ:

Металеву кришку можна чистити в гарячій мильній воді. Спочатку зніміть кульку та повністю її очистіть. Витріть кульку та її опору м'якою тканиною.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



Перш ніж встановлювати кульку на місце, дуньте в трубку, щоб переконатися, що вона не забита.



Натисніть на внутрішню частину пружини запобіжного клапана, щоб переконатися, що вона не забита.



Перш ніж знімати внутрішню кришку, очистіть верхню частину чаші для приготування. Очистіть внутрішню частину металевої кришки приладу вологою губкою та переконайтесь, що манометричний стрижень (вище) розташований належним чином, щоб запобігти його забиванню.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



Очистіть зовнішню частину кришки приладу вологою губкою. Очистіть шумоглушник клапан з задньої сторони кришки.



Очистіть верхню частину чаші для приготування вологою тканиною. Очистіть відвідник конденсату вологою тканиною. Промийте під водою та переконайтесь, що манометричний стрижень може переміщатися.



Очистіть прокладку на металевій кришці вологою тканиною, а потім ретельно промийте. Не використовуйте гострі предмети.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



Заміняйте водонепроникну прокладку щонайменше кожні три роки. Ця операція виконуватиметься в авторизованому сервісному центрі.



• У разі випадкового занурення приладу або проливання води безпосередньо на нагрівальний елемент, коли чаша не знаходиться на своєму місці, доставте прилад в авторизований сервісний центр.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



Не зберігайте прилад з закритою кришкою. Залишайте її відкритою або напіввідкритою; це запобіжить виникненню неприємних запахів.



З метою підвищення безпеки, під час перенесення приладу переконайтесь, що ручка знаходиться в закритому положенні, та кришка заблокована.

ФУНКЦІЇ БЕЗПЕКИ

Скороварка містить декілька функцій безпеки:

Безпека при відкриванні:

- Якщо скороварка знаходиться під тиском, манометричний стрижень розташований в верхньому положенні фіксації, що запобігає відкриванню кришки. Ніколи не намагайтесь відкривати скороварку силою.
- Особливо важливо не докладати тиск до манометричного стрижню.
- Перш ніж відкривати кришку, переконайтесь, що внутрішній тиск скинуто (вихід додаткового пару з запобіжного клапану).

Функція захисту від надмірного тиску

- Запобіжний клапан скидає тиск — див. главу «Очищення та обслуговування» на стор. 29-34

У випадку спрацьовування однієї з функцій захисту від надмірного тиску:

Вимкніть прилад.

Дайте скороварці повністю охолонути.

Відкрийте її.

Перевірте та очистіть запобіжний клапан, декомпресійну кульку та прокладку. Див. главу «Очищення та обслуговування».

Якщо після виконання цих перевірок та очищення у виробі виникають витіки або він більше не працює, поверніть його в авторизований сервісний центр SEB.

Регулювання приладу:

Тиск регулюється нагрівальним елементом, який автоматично вмикається та вимикається для забезпечення адаптованого рівня тиску.

Для мінімізації термічної інерції та підвищення точності регулювання декомпресійна кулька може час від часу автоматично активуватися для нетривалого випускання пари.

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ
Кришка не закривається	Між чашею та нагрівальною пластиною присутні сторонні об'єкти	Зніміть чашу, переконайтесь, що нагрівальна пластина, центральний елемент та зона під чашею чисті. Також переконайтесь, що центральний елемент може переміщатися
	Ручка відкривання кришки розташована некоректно	Переконайтесь, що ручку відкривання повністю відкрито
	Металеву кришку та/або затягувальну гайку встановлено неналежним чином або закручено не повністю	Переконайтесь, що всі елементи металевої кришки встановлено належним чином, і що гайку затягнуто
Виріб не здійснює декомпресію	Кришку для кульки не встановлено належним чином	Дайте виробу повністю охолонути, а потім зніміть металеву кришку та встановіть кришку для кульки коректним чином (має бути зафіксована в положенні блокування)
Кришка не відкривається після випускання пару	Манометричний стрижень все ще знаходиться в верхньому положенні	Переконавшись, що пар більше не випускається та що виріб повністю охолонув, вставте шпильку в отвір між відкритою ручкою та шумоглушним клапаном. Стережіться пару, що випускається після втиснення шпильки. Коли випускання пару закінчиться, спробуйте відкрити прилад
Якщо в приладі не створюється тиск	Можливо, ущільнення, запобіжний клапан і манометричний стрижень забиті або забруднені	Виконайте очищення приладу, дотримуючись інструкцій в розділі «Очищення та обслуговування» на сторінках 28-33. Переконайтесь, що манометричний стрижень може переміщатися
	Кришку не заблоковано та/або вказівник I не вирівняно належним чином з закритим замком.	Заблокуйте кришку, переконавшись, що вказівник I вирівняно з закритим замком.
	Декомпресійна кулька не встановлена належним чином або забруднена	Переконайтесь, що кулька встановлена коректним чином та що кришка знаходиться в положенні блокування. Очистіть та висушіть кульку та її опору
КОДИ ПОМИЛОК	Код 24: в процесі приготування під тиском зменшується тиск Код 21 та 26: тиск не зростає	Додайте в рецепт рідини (води, бульйону або рідкого соусу) у кількості 50-100 мл за раз та перезапустіть рецепт
Під час готування з боків кришки випускається пар (витоки)	Ущільнення металевої кришки та/або краї чаші забруднені	Очистіть бокову поверхню чаші та ущільнення вологою тканиною. Не використовуйте гострі інструменти
	Знос, порізи та деформація ущільнення	Ущільнення необхідно замінити щонайменше кожні три роки. Доставте прилад в авторизований сервісний центр
	Краї чаші пошкоджені	Доставте прилад в авторизований сервісний центр
	Гайку металевої кришки закручено недостатньо щільно	Затягніть гайку в центрі металевої кришки коректним чином
Ззаду приладу тече вода	Відвідник конденсату не встановлений належним чином або переповнений	Переконайтесь, що резервуар для конденсату встановлений належним чином ззаду приладу, та що трубка не забита
Панель керування не світиться	Прилад не підключений або в режимі очікування	Переконайтесь, що кабель живлення підключений як до приладу, так і до мережі. Переконайтесь, що прилад не знаходиться в режимі очікування, натиснувши кнопку «ОК»
	Прилад пошкоджений	Доставте прилад в авторизований сервісний центр
Не вдається зняти металеву кришку — її заблоковано	Кришку для кульки металевої кришки не встановлено належним чином	Відкрутіть гайку в центрі металевої кришки, а потім втисніть шпильку в центр гайки. Це вивільнить кришку, і можна бути дістатися до кришки для кульки. Переконайтесь, що її та кульку встановлено належним чином



Tefal[®]