

# Tefal<sup>®</sup>

Cook4me + connect<sup>®</sup>

The One-Touch Easy&Fast  
Multicooker, **FULL OF IDEAS**



# CONTENTS - ЗМІСТ - СОДЕРЖАНИЕ - TARTALOM - OBSAH - OBSAH

## EN

- P. 4-5 - BEFORE USE
- P. 6-7 - OPERATION AND USE
- P. 8 - ON/OFF MENU
- P. 9-10 - SETTINGS MENU
- P. 11-13 - CONNECTION
- P. 14-19 - PRESSURE COOKING/ CLASSIC COOKING  
(GENTLE COOKING/SIMMER/BROWN)/ REHEATING/KEEP WARM/ DELAYED START)
- P. 20-21 - INGREDIENTS MENU
- P. 22-23 - RECIPES MENU
- P. 24-25 - LIBRARY MENU
- P. 26-27 - GOLDEN RULES OF COOKING
- P. 28-31 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 32-33 - SAFETY FEATURES
- P. 34-36 - TROUBLESHOOTING

## UA

- P. 39-40 - ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ
- P. 41-42 - ЕКСПЛУАТАЦІЯ І ВИКОРИСТАННЯ
- P. 43 - МЕНЮ ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ
- P. 44-45 - МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ
- P. 46-48 - ПІДКЛЮЧЕННЯ
- P. 49-54 - ПІД ТИСКОМ / КЛАСИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ  
(ДЕЛІКАТНЕ ПРИГОТУВАННЯ / ТУШУВАННЯ / СМАЖЕННЯ) / РОЗІГРІВАННЯ / ЗБЕРЕЖЕННЯ  
ТЕПЛА / ВІДКЛАДЕНИЙ ЗАПУСК)
- P. 55-56 - МЕНЮ ІНГРЕДІЄНТІВ
- P. 57-58 - МЕНЮ РЕЦЕПТІВ
- P. 59-60 - БІБЛІОТЕКА МЕНЮ
- P. 61-62 - ЗОЛОТІ ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ
- P. 63-66 - ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ
- P. 67 - ФУНКЦІЇ БЕЗПЕКИ
- P. 68-69 - УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

## RU

- P. 72-73 - ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
- P. 74-75 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
- P. 76 - МЕНЮ ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ
- P. 77-78 - МЕНЮ НАСТРОЕК
- P. 79-81 - ПОДКЛЮЧЕНИЕ
- P. 82-87 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ/  
КЛАССИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ НИЗКОЙ  
ТЕМПЕРАТУРЕ/МЕДЛЕННО/ВАРКА/ОБЖАРКА) / РАЗОГРЕВ/СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА/ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК)
- P. 88-89 - МЕНЮ «ИНГРЕДИЕНТЫ»
- P. 90-91 - МЕНЮ «РЕЦЕПТЫ»
- P. 92-93 - МЕНЮ
- P. 94-95 - ЗОЛОТЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
- P. 96-99 - ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
- P. 100 - SAFETY FEATURES
- P. 101-102 - УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

## HU

- P. 105-106 - HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT
- P. 107-108 - MŰKÖDTETÉS ÉS HASZNÁLAT
- P. 109 - BE/KI MENÜ
- P. 110-111 - BEÁLLÍTÁSOK MENÜ
- P. 112-114 - CSATLAKOZTATÁS
- P. 115-120 - NAGYNYOMÁSÚ FŐZÉS/HAGYOMÁNYOS FŐZÉS  
(KIMÉLETES FŐZÉS/LASSÚ FŐZÉS/PIRÍTÁS)/ÚJRAHEGÍTÉS/  
MELEGEN TARTÁS/KÉSLELTETETT INDÍTÁS)
- P. 121-122 - ÖSSZETEVŐK MENÜ
- P. 123-124 - RECEPTEK MENÜ
- P. 125-126 - KÖNYVTÁR MENÜ
- P. 127-128 - A FŐZÉS ARANYSZABÁLYAI
- P. 129-132 - TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS
- P. 133 - BIZTONSÁGI FUNKCIÓK
- P. 134-135 - HIBAELHÁRÍTÁS

## CS

- P. 138-139 - PŘED POUŽITÍM
- P. 140-141 - OBSLUHA A POUŽITÍ
- P. 142-142 - MENU ZAPNOUT/VYPNOUT
- P. 143-144 - MENU NASTAVENÍ
- P. 145-147 - PŘIPOJENÍ
- P. 148-151 - TLAKOVÉ VAŘENÍ / KLASICKÉ VAŘENÍ  
(VAŘENÍ PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ / MÍRNÝ VAR / OPEKÁNÍ) / OPETOVNÝ  
OHŘEV / UDRŽOVÁNÍ TEPLoty / ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ)
- P. 152-153 - REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ
- P. 154-155 - MENU INGREDIENCE
- P. 156-157 - MENU RECEPTY
- P. 158-159 - MENU KNIHOVNY
- P. 160-161 - ZLATÁ PRAVIDLA VAŘENÍ
- P. 162-165 - ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
- P. 166 - BEZPEČNOSTNÍ PRVKY
- P. 167 - ŘEŠENÍ PROBLÉMU

## SK

- P. 171-172 - PRED POUŽITÍM
- P. 173-174 - PREVÁDZKA A POUŽITIE
- P. 175 - PONUKA ZAP/VYP
- P. 176-177 - PONUKA NASTAVENÍ
- P. 178-180 - PŘIPOJENIE
- P. 181-186 - VARENIE POD TLAKOM/KLASICKÉ VARENIE  
(MIERNE VARENIE/SLABÉ VARENIE/OPEČENIE DO ZLATISTA)/  
ZOHRIAT/UDRŽAŤ TEPLÉ/ONESKORENÝ ŠTART)
- P. 187-188 - PONUKA PRÍSADY
- P. 189-190 - PONUKA RECEPTY
- P. 191-192 - PONUKA KNIŽNICE
- P. 193-194 - ZLATÉ PRAVIDLÁ VARENIA
- P. 195-198 - ČISTENIE A ÚDRŽBA
- P. 199 - BEZPEČNOSTNÉ PRVKY
- P. 200 - RIEŠENIE PROBLÉMOV

## SPIS TREŚCI - CUPRINS - СЪДЪРЖАНИЕ

### PL

- P. 204-205 - PRZED UŻYCIEM
- P. 206-207 - OBSŁUGA I UŻYTKOWANIE
- P. 208 - MENU WŁ./WYŁ
- P. 209-210 - MENU USTAWIENIA
- P. 211-213 - ☒ PODŁĄCZANIE
- P. 214-219 - GOTOWANIE POD CIŚNIENIEM / KLASYCZNE GOTOWANIE  
(GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU / DUSZENIE / ZAPIEKANIE) / PONOWNE  
PODGRZEWANIE / UTRZYMYWANIE W CIEPLE / OPÓŹNIONY START)
- P. 220-221 - MENU SKŁADNIKI
- P. 222-223 - MENU PRZEPISÓW
- P. 224-225 - TWOJA BIBLIOTEKA
- P. 226-227 - ZŁOTE ZASADY GOTOWANIA
- P. 228-231 - CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
- P. 232 - ZABEZPIECZENIA
- P. 233 - ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### BG

- P. 270-271 - ПРЕДИ УПОТРЕБА
- P. 272-273 - ФУНКЦИИ И УПОТРЕБА
- P. 274 - МЕНЮ „ВКЛ./ИЗКЛ.”
- P. 275-276 - МЕНЮ „НАСТРОЙКИ”
- P. 277-279 - ☒ СВЪРЗВАНЕ
- P. 280-285 - ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ/КЛАСИЧЕСКО ГОТВЕНЕ  
(ГОТВЕНЕ НА НИСКА ТЕМПЕРАТУРА/КЪКРЕНЕ/ЗАПЕЧАТВАНЕ /  
ПРЕТОПЛЯНЕ/ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА/ОТЛОЖЕН СТАРТ)
- P. 286-287 - МЕНЮ „СЪСТАВКИ”
- P. 288-289 - МЕНЮ „РЕЦЕПТИ”
- P. 290-291 - МЕНЮ „АЛБУМИ”
- P. 292-293 - ЗЛАТНИ ПРАВИЛА ПРИ ГОТВЕНЕ
- P. 294-297 - ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА
- P. 298 - ФУНКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ
- P. 299 - ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### RO

- P. 237-238 - ÎNAINTE DE UTILIZARE
- P. 239-240 - MOD DE OPERARE ȘI UTILIZARE
- P. 241 - MENU ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE)
- P. 242-243 - MENU SETĂRI
- P. 244-246 - ☒ CONEXIUNE
- P. 247-252 - GĂTIRE SUB PRESIUNE/ GĂTIRE CLASICĂ  
(GĂTIRE LENTĂ/FIERBERE LA FOC MIC/RUMENIRE/  
REÎNCĂLZIRE/PĂSTRARE LA CALD/PORNIRE ÎNTĂRZIATĂ)
- P. 253-254 - MENU INGREDIENTE
- P. 255-256 - MENU REȚETE
- P. 257-258 - MENU BIBLIOTECĂ
- P. 259-260 - REGULILE DE AUR ALE GĂTITULUI
- P. 261-264 - CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE
- P. 265 - FUNCȚII DE SIGURANȚĂ
- P. 266 - DEPANARE



Lid open/close handle



Silent pressure valve



Main operation button



Open/close marker



Return button



Control panel



Blue light indicates that the Bluetooth connection is activated

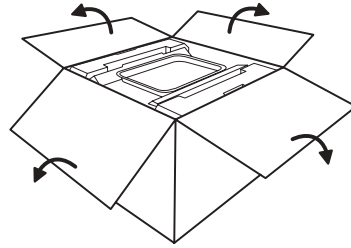


Cooking bowl

### SERIE EPC09-A

Low pressure 40kPa/5.8psi (109°C) /  
High pressure: 70kPa/10.2psi (115°C)  
Product capacity: 6L / Useful  
capacity: 4L  
Frequency: 2.40 GHz. Maximum  
transmitted power: 7.7 dBm  
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.

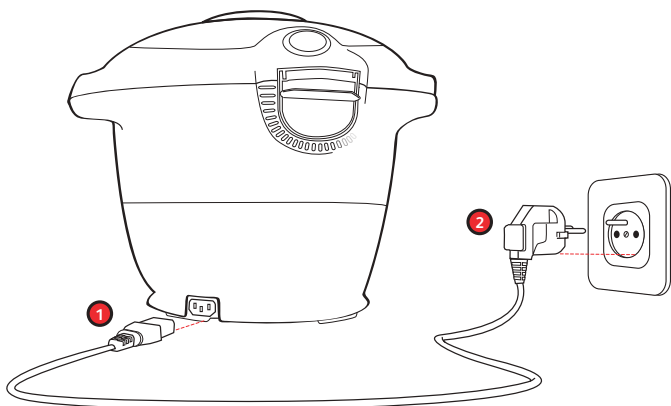


### PUTTING THE VALVE COVER BACK:

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.



## OPERATION



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



## INTERFACE CONTROLS



SELECT



CONFIRM



BACK



RESTART

3 secs



## USE

Never use the appliance without the cooking bowl.


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

When cooking under pressure it is normal for the Cook4me<sup>®</sup> connect to vent steam during cooking.

After each use check the safety valve and manometric rod move freely and clean if necessary as instructed on page 28.



### OPEN THE LID:

To open the appliance, turn the open/close handle so that the open padlock is showing. Never try to force the lid to open if it is stuck. 



### INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR:

Check that the condensation collector 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 it 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 install the bowl in the appliance by positioning the bowl handles into the slots.

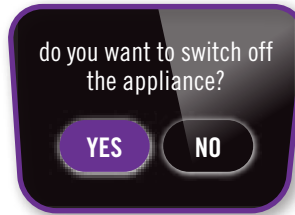




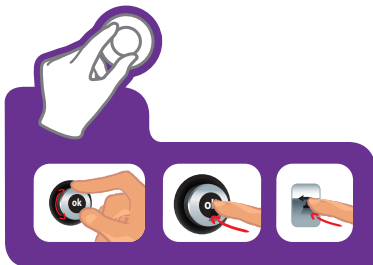
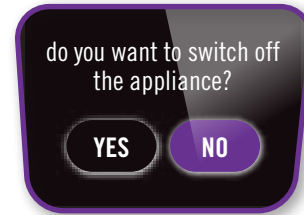
## ON/OFF MENU



Select and confirm



Selecting Yes or No will allow you to switch the appliance on and off.





## SETTINGS MENU



Select "language/country"



Select your language



Select your country



N.B.: even if the sound is deactivated, the alert sounds remain active.



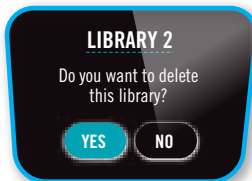
Select "delete libraries"



Select "libraries"



Select "library 2"



Do you want to delete this library?



Select "recipes"



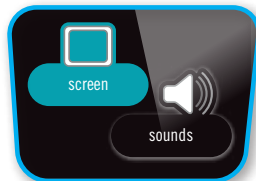
Select "recipe 2"



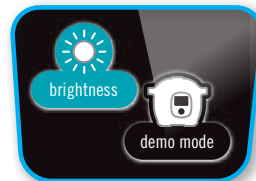
Do you want to delete this recipe?



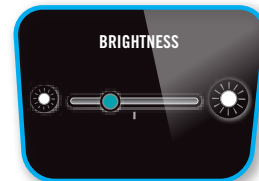
Select "screen/sounds"



Select "screen"



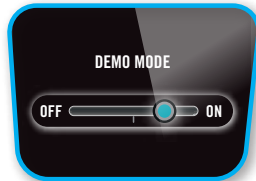
Select "brightness"



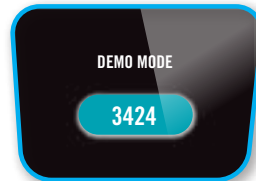
Adjust the light



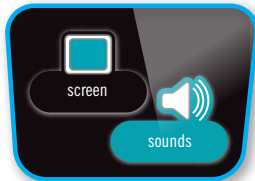
Select "demo mode"



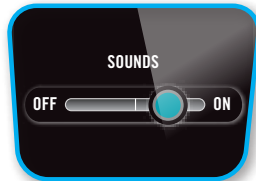
To activate or deactivate the demo mode,  
please enter the code: 3424



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



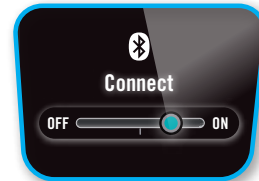
Select "sounds"



Adjust the volume



Select "Connect"



Activate or deactivate the connect mode (Bluetooth, BLE)



## CONNECTION

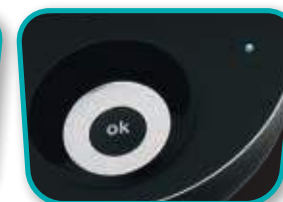
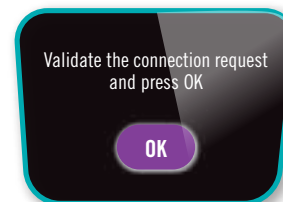
Download the **My Cook4me** app  
(on the App Store and on Google Play)  
via your tablet or mobile.

Your **Cook4me ⊕ connect** is operational, you can now use your  
appliance with the **150 pre-programmed recipes**  
even without the app.

When you turn on your **Cook4me ⊕ connect**, the blue light  
will start flashing (awaiting connection), unless you manually  
deactivate the connect function  
(See 'Settings' chapter).



When you use the appliance for the first time, pair your  
product to your tablet or mobile  
by following the instructions on screen.



If the connection is  
successful,  
the light will stay blue.



## CONNECTION

### Connection problem:

If the connection failed, you will see an error message. Follow the instructions on your screens to establish a new connection.

### Creating an account:

Follow the instructions on the app.

### Search bar:

Type the key words in the search bar and access the search filter.



N.B.: only one connection possible at any time.

N.B.: if you don't use your Cook4me ® connect for 30 minutes, it will switch to stand-by mode and the connection will be lost. When exiting stand-by mode, it will automatically re-connect.



## CONNECTION



### Browsing:

You can also browse via the app by accessing the Menu:

- Inspiration
- Search
- My Universe
- Shopping



Favourites



Library



### From the app, you can either:

- view the step by step
- launch the recipe step by step in interaction with your **Cook4me  connect**

No information about the cooking time can be provided if there is no connection.

You will always have a direct access to the 150 programmed recipes and ingredients. The cooking continues even if you do not have connection.

N.B.: you can start the cooking from your Cook4me  connect by pressing the OK button (as instructed on the app).

NB: Ensure that you never leave the appliance unattended whilst in operation.



# MANUAL MENU

## COOKING MODE

## PRESSURE COOKING

### MANUAL MENU:

With the manual menu, you set the cooking yourself. Select the cooking mode: pressure cooking, classic cooking (gentle cooking, simmer, brown), reheat or keep warm, as well as the cooking time.



Select the «manual» menu



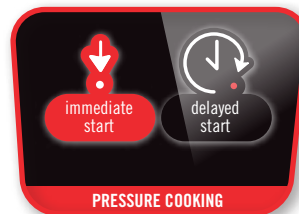
Select the «pressure cooking» mode



Insert the bowl then add the ingredients



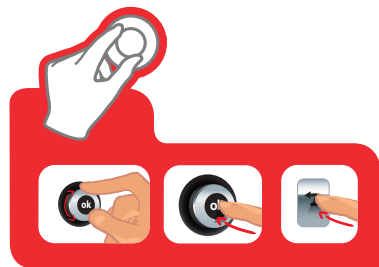
Set the cooking time



Select immediate or delayed start



Close and bolt the lid





## MANUAL MENU

COOKING MODE

PRESSURE COOKING



The preheating time will vary between 3-10 minutes depending on the quantity of food, the quantity of liquid and whether the food is fresh or frozen



Cooking has started (the cooking time counts up)



Cooking has finished



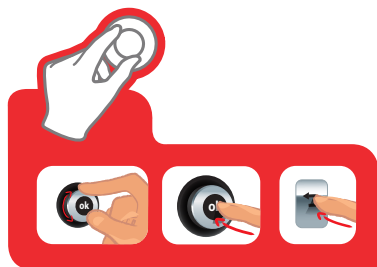
It's ready to eat! The appliance automatically goes to keep warm mode



Note: 4 litre max and 200 ml min capacity for pressure cooking.



Do not touch the hot appliance during cooking.










# 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.**



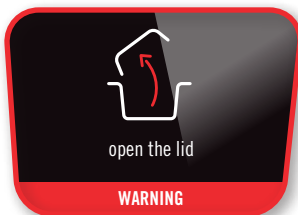
Select the «manual» menu



Select the «classic cooking» function



Select the desired function



Open the lid



Insert the bowl



The appliance is preheating



Add the ingredients



To stop classic cooking select ok and then confirm by selecting yes.





# MANUAL MENU

COOKING MODE

REHEAT



Select the "manual" menu



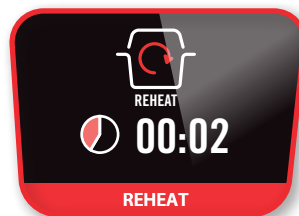
Select the "reheat" mode



Insert the bowl



Close and lock the lid



Reheat has started



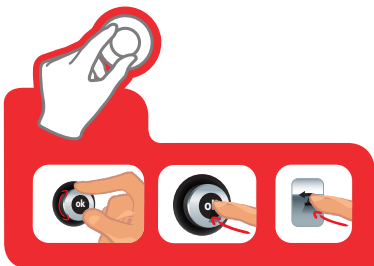
Do you want to stop reheating?  
To stop reheating select yes.  
Ensure food is piping hot before serving

Press OK to interrupt

N.B.: Reheating starts and the time increases.



It's ready to eat!  
The appliance automatically goes to keep warm mode





## MANUAL MENU

COOKING MODE

KEEP WARM



Select the  
«manual» menu



Select the  
«keep warm» function



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 delayed start feature is only possible with the manual menu “pressure cooking” and the ingredients menu “fruits & vegetables” or “Rice & Cereals”.



Do not use delayed start for recipes containing meat, chicken, fish, milk or eggs as these foods can deteriorate if left at room temperature before cooking.

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



Select «delayed start»



Select the current time



Select the end of cooking



Delayed start is programmed

**NB :** The delayed start time always includes 15 minutes for the appliance to preheat.



## INGREDIENTS MENU

### INGREDIENTS MENU:

With the ingredients menu, cook single ingredients without having to program the cooking mode or time: Cook4me connect provides you with instructions for different 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. You can adjust the cooking time to your personal taste by turning the OK button.



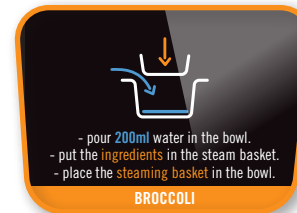
Select «fruits & vegetables»



Start the recipe



Select the required ingredient



Follow the instructions on screen

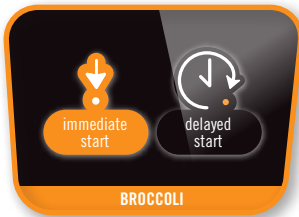
Note: The weights displayed on the Cook4me ⊕ connect are the prepared weight of the ingredients.



# INGREDIENTS MENU



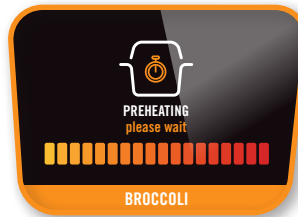
The recommended cooking time is displayed. You can adjust the cooking time to your personal taste by turning the OK button.



Select immediate or delayed start (p.19)



Follow the instructions



The appliance is preheating  
**Note:** depending on the type of ingredient and the quantity the preheating time will take between 3-10 minutes



Cooking has started



Cooking has finished



It's ready to eat! The appliance automatically goes to keep warm mode



**Note:** The delayed start can be used on the Ingredients Menu with the Fruits & Vegetables and Rice & Cereals programs.

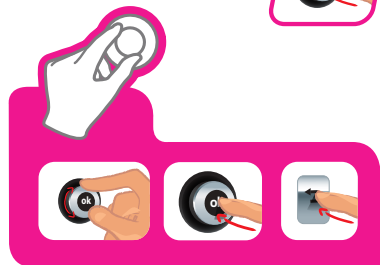


## RECIPES MENU

### STEAMED SWEET CHILLI SALMON

#### RECIPES MENU:

With the recipes menu, choose from 150 savoury or sweet recipes divided into **three** categories: **starters / main dish / 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



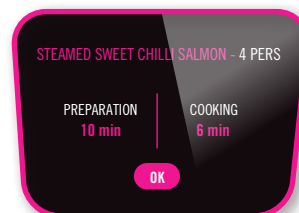
Select the type of recipe



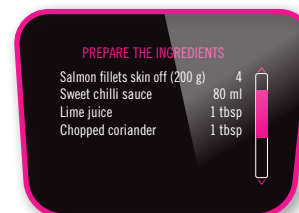
Select a recipe



Select the number of people



Show recipe



Prepare the ingredients



do you want to start the recipe?

**YES** **NO**

STEAMED SWEET CHILLI SALMON



Start the recipe




Combine sweet chilli sauce, lime juice and coriander in a separate bowl and stand

**OK**

STEAMED SWEET CHILLI SALMON



Follow the instructions



Place 300ml water in the bowl. Place 2 or 3 fillets in steamer basket lined with baking paper. Drizzle over some of the sauce.

**OK**

STEAMED SWEET CHILLI SALMON





do you want to start the cooking?


**YES** **NO**

STEAMED SWEET CHILLI SALMON

Start the cooking



**PREHEATING**  
please wait



STEAMED SWEET CHILLI SALMON



Preheating



**COOKING**  
00:06

STEAMED SWEET CHILLI SALMON

Cooking time



**END OF COOKING**  
please wait



STEAMED SWEET CHILLI SALMON

Cooking has finished

**ENJOY!**

Beware of the steam while opening the lid

**KEEP WARM**  00:02

STEAMED SWEET CHILLI SALMON

It's ready to eat!







## LIBRARIES

### DOWNLOADING RECIPE PACKS:

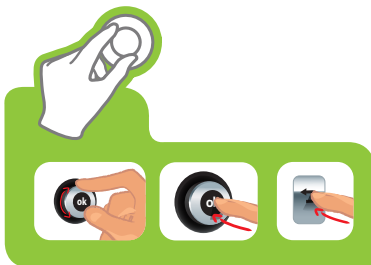
When the app is connected to your Cook4me ⊕ Connect, you can download the recipe packs.



Select a pack and press the "Download on Cook4me ⊕ connect" button



Download in progress



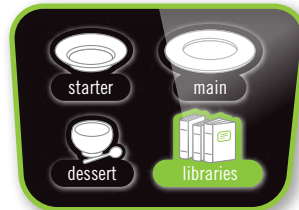
N.B.: You can stop the transfer at any time by pressing the return button on Cook4me ⊕ connect.



## LIBRARIES

### ACCESS THE LIBRARIES:

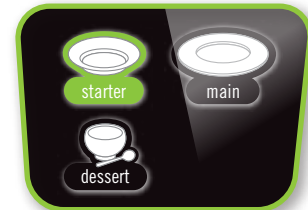
You can find your downloaded packs. Launch your recipes from your Cook4me + Connect by accessing your library.



Select the "libraries" sub-menu



Select the desired theme



Select "starter", "main" or "dessert" and choose your recipe



## GOLDEN RULES OF COOKING WITH YOUR COOK4ME ⊕ CONNECT

- Always use plastic or wooden utensils to avoid damaging the non-stick coating of the cooking bowl. Never cut food in the bowl.

### Liquid quantities

- Programs that cook under pressure – pressure cooking, ingredients menu and recipes menu – always require some liquid. See the cooking guides on page 15 for advice on the quantity of liquid to use or follow the instructions on the Cook4me ⊕ connect display screen.
- Always use a liquid that gives off steam when boiled e.g. water, stock, wine, beer, cider, etc. Never use oil or fat. Do not use milk as it can froth up under pressure.
- When steaming foods in the basket always use a minimum of 200 ml of water in the Cook4me ⊕ connect.

### Maximum Filling level

- The ingredients plus liquid must not exceed the maximum filling level.
- Some foods such as rice and pulses (e.g. dried beans and dried peas) swell up and tend to froth during cooking and the bowl should not be more than half full with these ingredients and liquid.

### Foods which require special care when cooking in Cook4me ⊕ connect

- See the point above about cooking rice & pulses.
- Take care when cooking fruit which froths during pressure cooking, such as stewed apple. Instead steam some fruits,

such as apple, in the steaming basket instead.

- Never cook dumplings in the Cook4me ⊕ connect under pressure, as they could rise up and block the safety devices.

### Cooking times

- The cooking times programmed into the Cook4me ⊕ connect are only a guide and can be adjusted to your personal taste by manually adjusting the advised cooking time.
- For the programs that cook under pressure – pressure cooking, ingredients menu and recipes menu – the pressure cooking time will vary according to the size of the individual pieces or thickness of the food, not the weight.
- To prevent overcooking with delicate foods such as vegetables, fruit and fish the suggested cooking times may need slight adjustment for your personal taste.
- Cook4me ⊕ connect is not a slow cooker. The “gentle cooking” mode operates using a low temperature (approx 75°C) for gentle cooking such as melting butter.
- The “simmer” mode operates using a temperature of approximately 90°C and can be used for such things as reducing sauces.

### Cook4me ⊕ connect Meat & Chicken Cooking Tips

- Choose meat joints of an even shape and thickness to ensure they cook evenly. Boneless joints which are tied into an even cylindrical shape are ideal.
- The maximum recommended weight for meat joints is 1 kg.
- The maximum recommended weight for a whole chicken is 1.5 kg.

- Choose pieces of meat, such as chops, cubed meat for stews, of the same size and thickness to ensure they cook evenly.
- Before browning meat joints dry the outside with kitchen paper towel if it is moist on the outside. This helps reduce spitting during browning,
- Use about ½ – 1 tablespoon sunflower or vegetable oil when browning joints of meat.
- During browning, turn joints or meat using a spatula so it browns on all sides. Take care as hot oil may spit from the bowl. For pieces of meat, e.g. chops, or chicken, e.g. drumsticks, brown in batches, if necessary.
- After browning, take care when adding liquid to the hot bowl as it may spit or give off hot steam.
- Meat or joints with a layer of fat on the outside, such as chops or pork joints, will not turn crisp when cooked in the Cook4me ⊕ connect.

#### **Adapting your own recipes for use in Cook4me ⊕ connect**

- For the programs that cook under pressure – pressure cooking and ingredients menu – reduce the liquid quantity when adapting a conventional recipe as there is less evaporation in Cook4me ⊕ connect.
- The cooking time will be shorter than in a conventional oven or on the hob. Find a similar recipe in the Recipe Menu as a guide to the cooking time.
- Recipes are best thickened after cooking using Instant Thickening Granules available in larger supermarkets and are usually sold in the aisle near to cornflour. Just stir the thickening granules into the boiling hot dish or liquid until all the granules dissolve and the liquid thickens.

Alternatively, blend cornflour with a little cold liquid to form a smooth paste (see packet instructions for advice on quantities); stir into the hot dish and then bring to the boil in a separate saucepan.

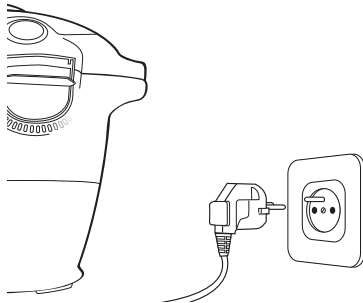
- To remove any unpleasant odours left in the Cook4me ⊕ connect after cooking strong foods, such as fish or curry, clean the appliance afterwards including dismantling the metal plate and cleaning all safety parts. Reassemble and leave the lid open for a few hours.

#### **About the recipe program**

- The cooking times in the recipes are approximate and may need adjustment to suit your personal taste.
- Eggs used in the recipes are medium size unless stated otherwise.
- All spoon measures are level unless stated otherwise.
- The weight stated in the recipes are for the prepared weight of the food, for example, 100 g sliced carrots is the weight of carrots after peeling and trimming off the top and bottom.
- The recipes have been specifically developed for use in Cook4me ⊕ connect. If the recipes are prepared in an appliance other than this, the results and cooking times may vary.

## CLEANING MAINTENANCE

**Note:** To ensure the correct operation of your Cook4me ⊕ connect, follow these cleaning and maintenance instructions after each use.



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 hot water and washing up liquid or in the dishwasher. Clean the body of the appliance using a damp cloth. After several washes in the dishwasher, the exterior of the bowl may become discoloured.

## CLEANING MAINTENANCE

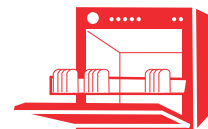


After each use, remove the condensation collector and wash carefully in soapy water or in the dishwasher. Take care to dry it well. Return to its original position.



To clean the metal plate, by hand or in the dishwasher, you need to remove the valve cover.

- 1 Unscrew the screw at the centre of the metal plate and keep it in a safe place
- 2 Take off the metal plate
- 3 Remove the valve cover



### **CLEANING IN THE DISHWASHER:**

you can place the metal plate in the dishwasher, without removing the valves. After placing 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 plate using washing up liquid and hot water. Firstly, remove the ball then clean completely. Dry the ball and its support using a soft cloth.

## CLEANING MAINTENANCE



Do not clean any part of the Cook4me <sup>®</sup> connect with abrasive sponges or wire wool.



Before reinstalling the ball, check that the pipe is not blocked by blowing into it, from the opposite side to the picture above.



Press on the internal part of the safety valve spring, from the opposite side to the picture shown above, to check that it is not clogged.



Clean the metal plate using a damp sponge and check that the manometric rod (shown in picture to the left) is not blocked and correctly positioned. Rinse with water and check it moves freely.



Replace the watertight seal at least every three years. This seal can only be replaced by an Approved Service Centre.



Do not store the appliance with the lid closed. Leave open or half open or slightly ajar. This will prevent unpleasant odours.

## CLEANING MAINTENANCE



- 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.



Transport the appliance using the two side handles. To carry the appliance, close the lid and lock it.



Clean the outside of the appliance's lid using a damp cloth. Clean the silencing pressure valve at the back of the lid. Pull out the valve cover from the lid, then take out the valve and clean it under running water. Reassemble the valve and return it to its original position in the lid.

**Note:** The seal is non-removable from the metal plate.



Clean the upper part of the cooking bowl using a damp cloth. Clean the area behind the condensation collector using a damp cloth. Rinse the condensation collector and replace.

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





## 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 Features:**

- The safety valve releases the pressure – see chapter on Cleaning and Maintenance, page 30

### **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	POSSIBLES 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/close handle is not correctly positioned.	Check that the open/close handle is completely open.
	The metal plate and/or the tightening screw are not properly installed or fully tightened.	Check that the nut is fully tightened and that the notches on the rotating inner part of the lid are correctly aligned with the notches on the rim of the bowl and then try locking the lid closed. The nut must be fitted with the flat side facing the metal plate.
The appliance does not depressurise.	The ball cover is not in place.	Let the appliance cool completely and then remove the metal plate and correctly position 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 appliance is completely cold, insert a fine metal skewer into the hole located between the open handle and the silencing valve. Be careful of hot steam being released once the skewer is pushed in. When no more steam is released, try to open the appliance.
The appliance does not become pressurised.	Check that the seal, purple safety valve and manometric rod are clean.	Clean your appliance by following the cleaning and maintenance instructions in this book.
	Check that the lid is locked and the marking is properly aligned with the closed padlock. Check that the manometric rod can move around and if it needs cleaning.	Clean the manometric rod as instructed in the Cleaning and Maintenance section.
	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.



PROBLEMS	POSSIBLES CAUSES	SOLUTION
ERROR CODES  Steam is released from the sides of the lid during cooking (leaks).	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.
	The seal of the metal plate 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 at least every 3 years. Take your appliance to an Approved Service Centre.
	Bowl edges damaged.	Take your appliance to an approved service centre.
	The nut for the metal plate was not tightened enough.	Fully tighten the nut so the metal plate is correctly positioned. The nut must be fitted with the flat side facing the metal plate.
Water flows behind the appliance.	The condensation collector is not in position or is overflowing.	Make sure that the condensation collector is properly positioned behind the appliance and that the flow channel is not blocked. The nut must be fitted with the flat side facing the metal plate.
	The safety valves and/or openings are obstructed.	Check that the bowl is not too full with food or that foods have been cooked which expand (see Safety Instructions pages).
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.
Condensation appears on the indicator.	There is condensation on the lid.	Let the appliance dry in fresh air for a few hours.
The metal plate can not be removed, it is blocked.	The ball cover was not well positioned on the metal plate.	Unscrew the nut on the metal plate, then press the spring loaded screw spindle to release the metal plate. Check that the ball cover and decompression ball are correctly positioned and re-fit if necessary.

**For any connection-related problems, go to [www.tefal.com](http://www.tefal.com) or the My Cook4me app (My Universe/ Setting/ FAQ).**

**Trademarks**

The Bluetooth® brand and logo are the property of Bluetooth SIG, Inc.; use by SEB SAS is subject to licensing. The other commercial brands and brand names are the property of their respective owners.





Ручка для відкриття/  
закриття кришки



Шумозаглушувальний клапан  
регулювання тиску



Основна робоча кнопка



Вказівник відкриття/  
закриття



Кнопка повернення



Панель керування



Синій індикатор означає, що  
Bluetooth  
активовано

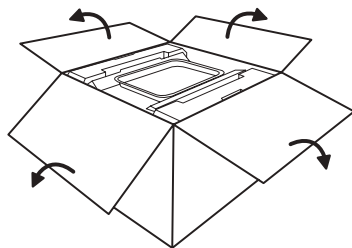


Чаша для приготування

### SERIE EPC09-A

Низький тиск 40 кПа / 5,8 фунта/кв. дюйм  
(109°C) / Високий тиск:  
70 кПа/10,2 фунта/кв. дюйм (115 °C)  
Ємність виробу: 6 л / Корисна ємність: 4 л  
Частота: 2,40 ГГц. Максимальна  
передавана потужність: 7,7 дБм  
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 металевої 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.

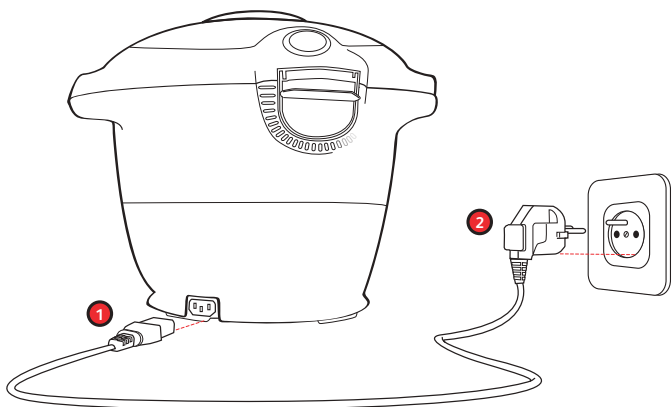


### ВСТАНОВЛЕННЯ КОЖУХУ КЛАПАНА НА МІСЦЕ:

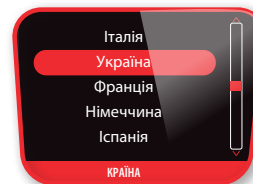
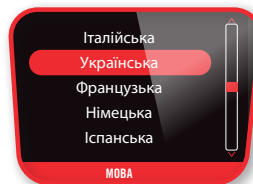
Візьміть кожух клапана, як показано на рисунку (за середню частину). Вирівняйте зовнішню округлу форму з трьома гачками та натисніть, щоб зафіксувати кожух клапана (ви почуєте «клацання»). Кожух клапана має бути розташований прямо навпроти внутрішньої поверхні кришки.



## ЕКСПЛУАТАЦІЯ



При першому вмиканні приладу,  
ви побачите меню налаштувань:



Виберіть мову



Виберіть країну



## ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ ІНТЕРФЕЙСУ



ВИБРАТИ



ПІДТВЕРДИТИ



НАЗАД



ПЕРЕЗАПУСК

3 секунди



## ВИКОРИСТАННЯ

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

Під час першого використання приладу чаша може мати легкий запах. Це нормально.

Під час приготування під тиском Cook4me Ⓢ connect може випускати пару під час приготування.

Після кожного використання перевіряйте, щоб запобіжний клапан та манометричний стрижень могли рухатись вільно та очистіть їх, якщо потрібно, так як вказано на ст. 64



### 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

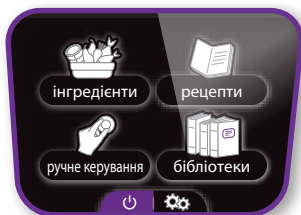
Протріть дно чаші для приготування. Переконайтесь, що під чашею та на нагрівальній пластині немає залишків їжі або рідини.



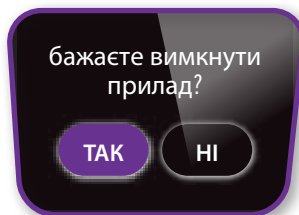
Потім розмістіть чашу в приладі, встановивши ручки чаші у виїмки.



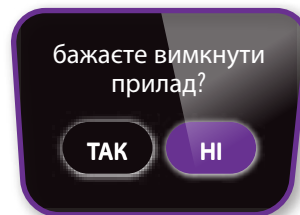
## МЕНЮ ВМИКАННЯ/ ВИМИКАННЯ



Виберіть та підтвердіть

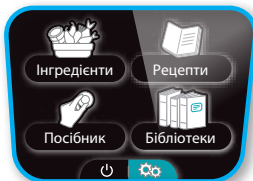


Натискання ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ дозволяє вимкати прилад.

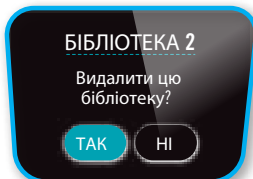




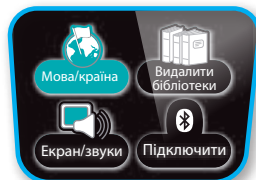
## МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ



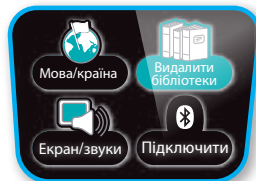
Примітка: навіть якщо звук деактивовано, звуки оповіщення залишатимуться активними.



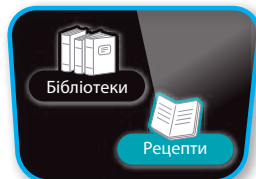
Видалити цю бібліотеку?



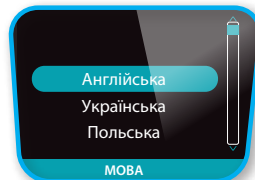
Виберіть «мова / країна»



Виберіть «Видалити бібліотеки»



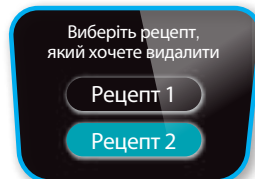
Виберіть «Рецепти»



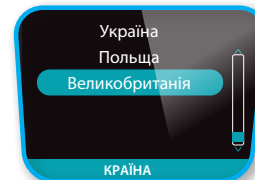
Виберіть мову



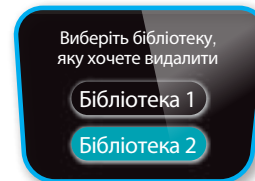
Виберіть «Бібліотеки»



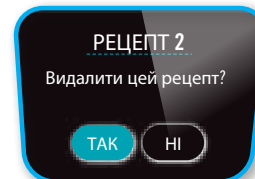
Виберіть «Рецепт 2»



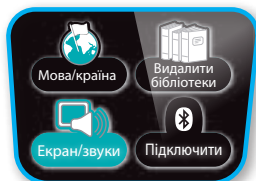
Виберіть країну



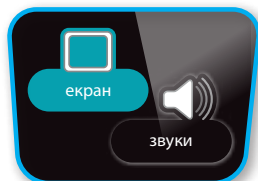
Виберіть «Бібліотека 2»



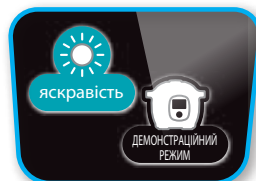
Видалити цей рецепт?



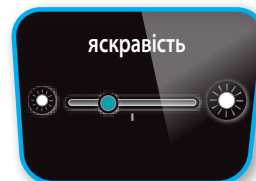
Виберіть налаштування  
«екран / звуки»



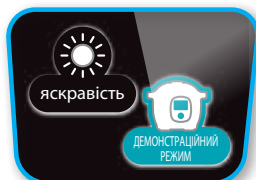
Виберіть «екран»



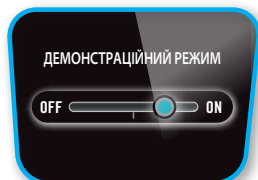
Відрегулюйте яскравість



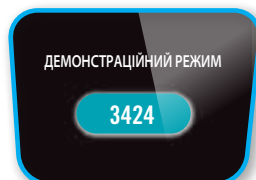
Відрегулюйте світло



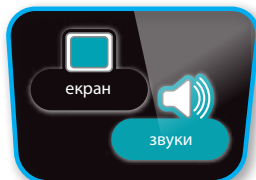
Виберіть  
«демонстраційний режим»



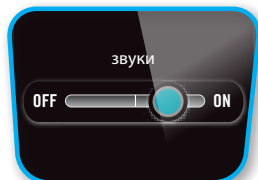
Щоб активувати або деактивувати демонстраційний режим,  
введіть код: 3424



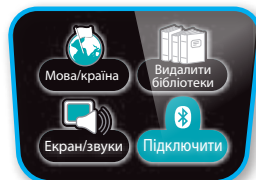
Примітка. Режим DEMO (демонстраційний) дозволяє використовувати прилад без нагрівання або створення тиску.



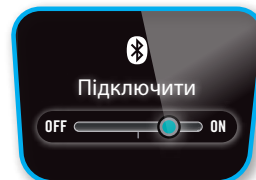
Виберіть «звук»



Відрегулюйте гучність



Виберіть «Підключити»



Активуйте або деактивуйте режим підключення (Bluetooth, BLE)



## ПІДКЛЮЧЕННЯ

Завантажте додаток **My Cook4me** (в App Store і Google Play) на планшет або мобільний телефон.

Ваш прилад **Cook4me ⊕ connect** підключено, тепер ви можете використовувати пристрій із 150 заздалегідь запрограмованими рецептами навіть без додатка.

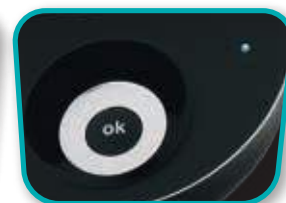
Після того як ви увімкнете **Cook4me ⊕ connect**, синій індикатор почне блимати (очікується підключення), якщо ви не вимкнете функцію підключення вручну (див. розділ «Налаштування»).



Під час першого використання виробу підключіть його до планшета або мобільного телефону, дотримуючись інструкцій на екрані. У разі успішного підключення індикатор буде світитись синім.

Підтвердьте запит на підключення та натисніть OK

OK



У разі успішного підключення індикатор буде світитись синім.



## ПІДКЛЮЧЕННЯ

### Проблема з підключенням.

Якщо підключитися не вийшло, ви побачите повідомлення про помилку. Дотримуйтесь інструкцій на екрані, щоб встановити нове підключення.

### Створення облікового запису.

Дотримуйтесь інструкцій у додатку.

**Рядок пошуку.** Введіть ключові слова в рядок пошуку та отримайте доступ до фільтра пошуку.



Примітка: за один раз можливе встановлення тільки одного підключення.

Примітка: якщо ви не використовуєте Cook4Me Connect протягом 30 хвилин, прилад перейде в режим очікування, а з'єднання буде втрачено. У разі виходу з режиму очікування підключення буде автоматично встановлено повторно.





## ПІДКЛЮЧЕННЯ



### Навігація

Ви також можете переглядати інформацію за допомогою додатка, перейшовши до меню:


- Натхнення
- Пошук
- Мій Всесвіт
- Покупки



Обране




Бібліотека

Примітка: ви можете розпочати приготування з Cook4me  connect, натиснувши кнопку ОК (як зазначено в додатку).



### У додатку ви можете:

- переглядати процес поетапно;
- запускати рецепт поетапно у взаємодії з вашим **Cook4me  connect**

За відсутності підключення інформація про час приготування не надається.

Ви завжди матимете прямий доступ до 150 запрограмованих рецептів та інгредієнтів. Приготування триває навіть за відсутності підключення.

Примітка: не залишайте прилад працювати без нагляду.



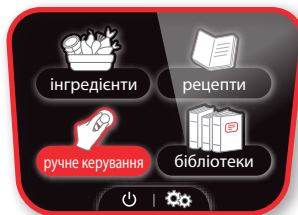
## МЕНЮ РУЧНОГО КЕРУВАННЯ

### РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

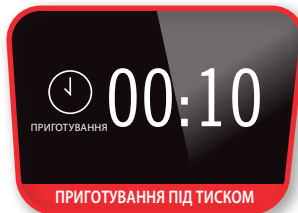
### ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ

#### 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**.



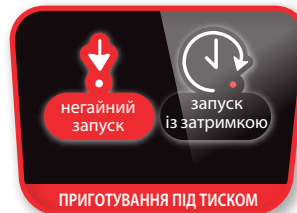
Виберіть меню «ручне керування»



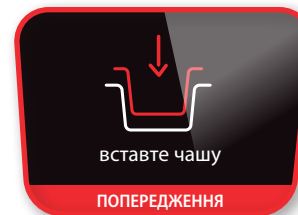
Задайте час приготування



Виберіть режим «приготування під тиском»



Виберіть негайний запуск або запуск із затримкою



Вставте чашу та додайте інгредієнти



Закрийте кришку та зафіксуйте її болтом



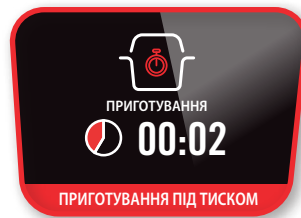
## МЕНЮ РУЧНОГО КЕРУВАННЯ

РЕЖИМ  
ПРИГОТУВАННЯ

ПРИГОТУВАННЯ  
ПІД ТИСКОМ



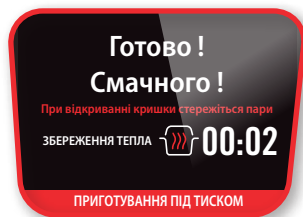
Прилад розігрівається



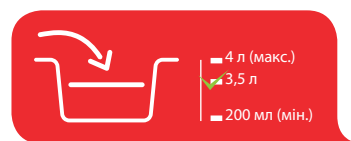
Приготування почалось



Приготування  
завершилось



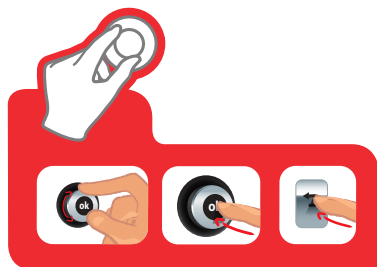
Готово!  
Прилад автоматично  
переходить у режим  
збереження тепла



Примітка. Максимальна  
ємність становить 4 літри,  
а мінімальна — 200 мл.



Не торкайтесь  
гарячого приладу під  
час приготування.





## МЕНЮ РУЧНОГО КЕРУВАННЯ

### РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

#### КЛАСИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ

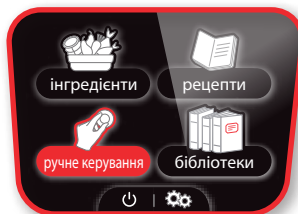
Режим класичного приготування має наступні опції:

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

Варіння при слабкому кипінні (90°C ; 0-30 хв.) -> Готування в рідинях з низькою температурою. Приклад: вареники, пельмені тощо.

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

**Примітка: порядок роботи аналогічний, відрізняється лише температура.**



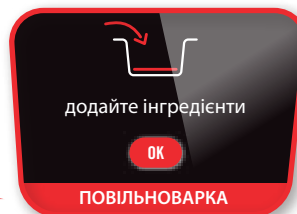
Виберіть меню «ручне керування»



відкрийте кришку

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

Відкрийте кришку



додайте інгредієнти

OK

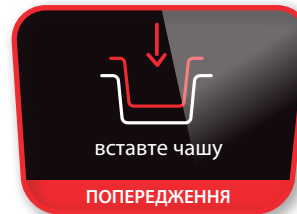
ПОВІЛЬНОВАРКА



Додайте інгредієнти



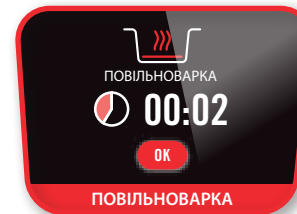
Виберіть функцію «класичне приготування»



вставте чашу

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

Вставте чашу



ПОВІЛЬНОВАРКА

00:02

OK

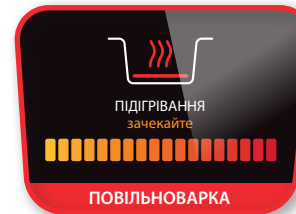
ПОВІЛЬНОВАРКА



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



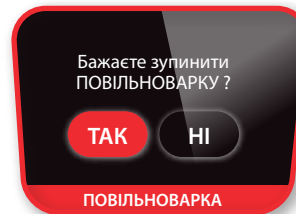
Виберіть бажану функцію



ПІДГРІВАННЯ  
зачекайте

ПОВІЛЬНОВАРКА

Прилад розігрівається



Бажаете зупинити ПОВІЛЬНОВАРКУ ?

ТАК

НІ

ПОВІЛЬНОВАРКА

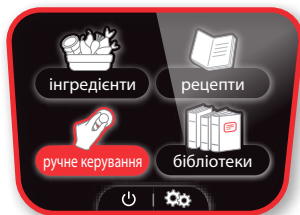




## МЕНЮ РУЧНОГО КЕРУВАННЯ

### РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

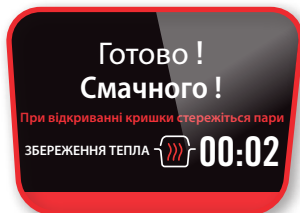
### ПІДГРІВАННЯ



Виберіть меню «ручне керування»



Закрийте кришку та зафіксуйте її болтом

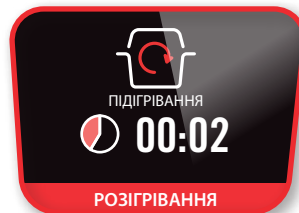


Готово!

Прилад автоматично переходить у режим збереження тепла



Виберіть режим «підігрівання»



Підігрівання почалось

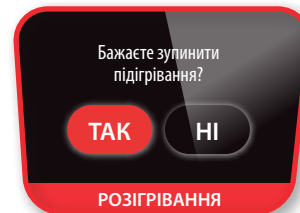


Натисніть ОК, щоб зупинити

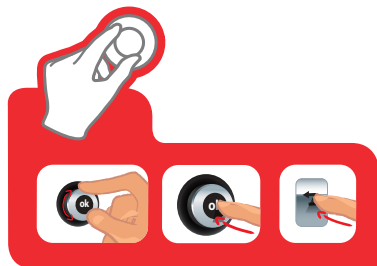
**Примітка. Підігрівання починається, і час збільшується.**



Вставте чашу



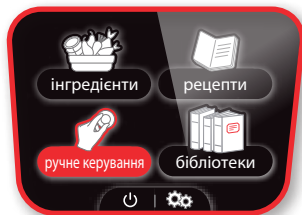
Бажаєте зупинити підігрівання?





## МЕНЮ РУЧНОГО КЕРУВАННЯ

### РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА



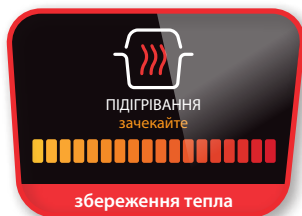
Виберіть меню «ручне керування»



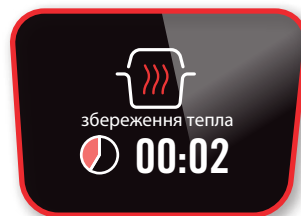
Виберіть функцію «збереження тепла»



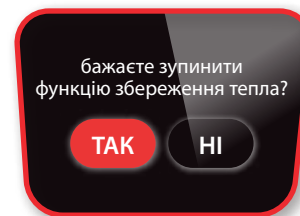
Вставте чашу



Прилад розігрівається

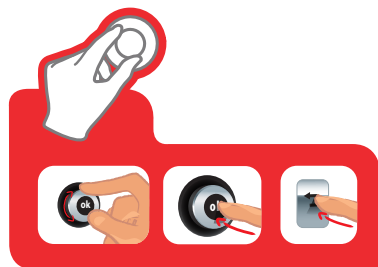


Функцію збереження  
тепла запущено



Щоб зупинити функцію збереження тепла, натисніть кнопку «Назад» та виберіть «Так»

**Примітка.**  
Підігрівання починається, і час збільшується





## МЕНЮ РУЧНОГО КЕРУВАННЯ

### РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

#### ЗАПУСК ІЗ ЗАТРИМКОЮ

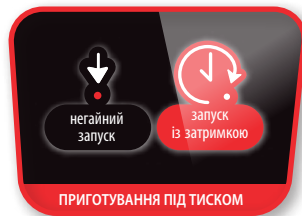
(режим приготування під тиском)

Функція запуску із затримкою доступна лише в меню ручного керування «Приготування їжі під тиском» та меню інгредієнтів «Фрукти та овочі» або «Рис та крупи».



Не використовуйте запуск із затримкою для приготування рецептів, що містять м'ясо, курку, рибу, молоко або яйця, оскільки ці продукти можуть зіпсуватися, якщо їх залишити за кімнатної температури перед приготуванням.

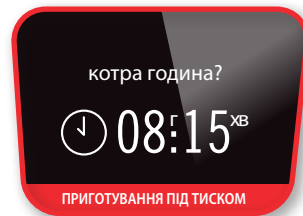
Кінцевий час приготування може відрізнятись залежно від кількості їжі у виробі



ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ



Виберіть «запуск із затримкою»



ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ



Виберіть поточний час



ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ © 08:15



Виберіть завершення приготування



ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ © 08:15

Запуск із затримкою запрограмовано

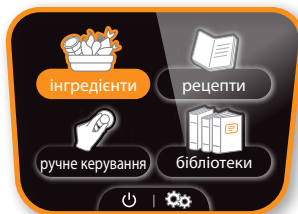
**Примітка: запуск із затримкою доступний для меню інгредієнтів (залежно від типу інгредієнтів)**



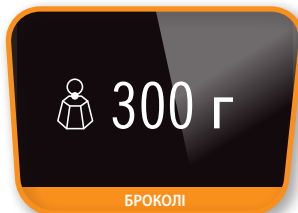
## МЕНЮ ІНГРЕДІЄНТІВ

### МЕНЮ ІНГРЕДІЄНТІВ

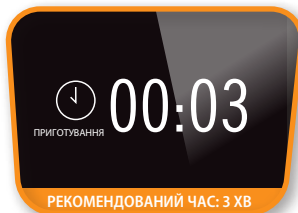
Використовуйте меню інгредієнтів для приготування окремих інгредієнтів без потреби в програмуванні режиму або часу приготування: Cook4Me+ надає інструкції для будь-якої ваги та типу інгредієнтів: м'яса, риби, овочів, фруктів та каш.



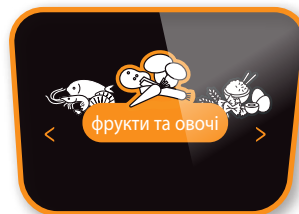
Виберіть меню «інгредієнти»



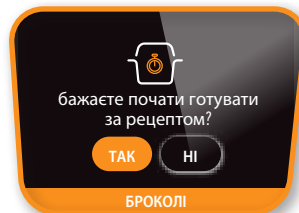
Виберіть кількість інгредієнтів



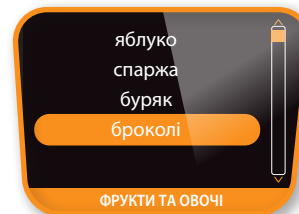
Відображається рекомендований час приготування



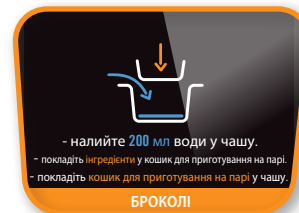
Виберіть «фрукти та овочі»



Запустіть рецепт



Виберіть потрібний інгредієнт



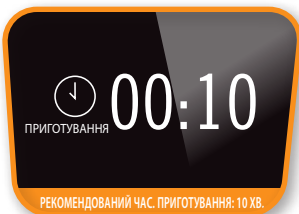
Дотримуйтесь інструкцій на екрані

Примітка. Вага, що відображається на Cook4me ⊕ Connect, — це підготовлена вага інгредієнтів.





## МЕНЮ ІНГРЕДІЄНТІВ

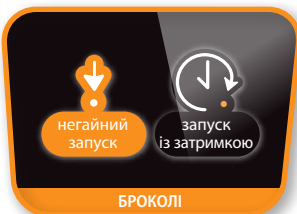


РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 ХВ.



Відображається рекомендований час приготування.

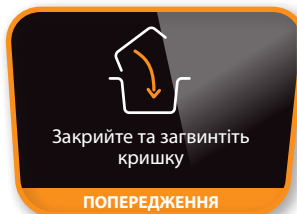
Ви можете налаштувати час приготування за власним бажанням за допомогою кнопки ОК.



БРОКОЛІ



Запустіть рецепт



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

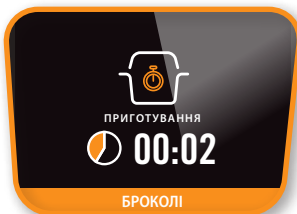


Дотримуйтесь інструкцій



БРОКОЛІ

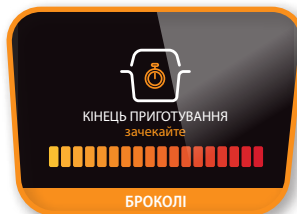
Прилад розігрівається. Примітка. Залежно від типу інгредієнтів та їхньої кількості час попереднього нагрівання може тривати 3-10 хвилин.



БРОКОЛІ

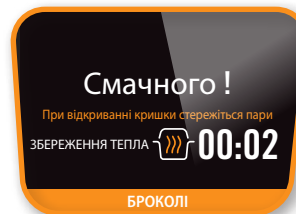


Приготування почалось



БРОКОЛІ

Приготування завершилось



БРОКОЛІ

Готово!  
Прилад автоматично переходить у режим збереження тепла



Примітка. Функцію запуску із затримкою можна використовувати в меню інгредієнтів із програмою для фруктів та овочів і програмою для рису та круп.



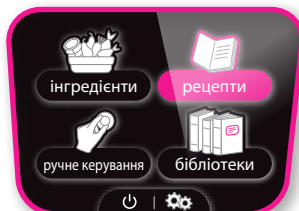
## МЕНЮ РЕЦЕПТІВ

### БОЛОНЬЄЗЕ ВІД ШЕФА

#### МЕНЮ РЕЦЕПТІВ

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

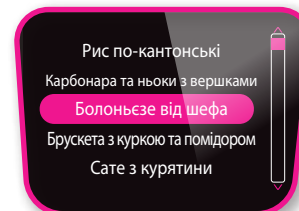
Ви можете повернутися в початкове меню, натиснувши та утримуючи кнопку повернення протягом 3 секунд, або повернутися назад на один крок, натиснувши кнопку повернення один раз.



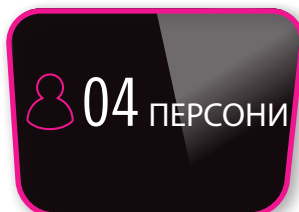
Виберіть меню «рецепти»



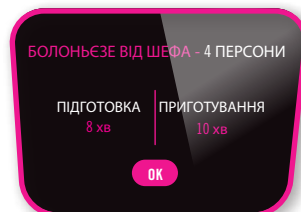
Виберіть тип рецепта



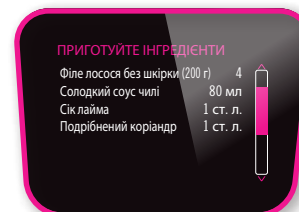
Виберіть рецепт



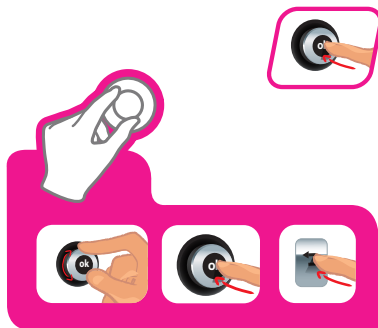
Виберіть число персон




Покажіть рецепт



Приготуйте інгредієнти






Зупинити підрум'янювання?

**ТАК** **НІ**

БОЛОНЬЄЗЕ ВІД ШЕФА



Запустіть рецепт




Налийте в чашу оливкову олію.

**ОК**

БОЛОНЬЄЗЕ ВІД ШЕФА



Дотримуйтесь інструкцій




Налийте 300 мл води в чашу. Покладіть 2 або 3 філе в контейнер для приготування на парі, застелений папером для випічки. Полийте зверху соусом.

**ОК**

БОЛОНЬЄЗЕ ВІД ШЕФА






Бажаєте почати приготування?


**ТАК** **НІ**

БОЛОНЬЄЗЕ ВІД ШЕФА

Почати приготування




ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ  
Зачекайте



БОЛОНЬЄЗЕ ВІД ШЕФА




Розігрівання




ПРИГОТУВАННЯ  
00:06

БОЛОНЬЄЗЕ ВІД ШЕФА

Час приготування



Завершення приготування  
Зачекайте...




БОЛОНЬЄЗЕ ВІД ШЕФА

Приготування завершилося

СМАЧНОГО!

Стережіться пари при відкритті кришки.

ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА  00:02

БОЛОНЬЄЗЕ ВІД ШЕФА

Готово!





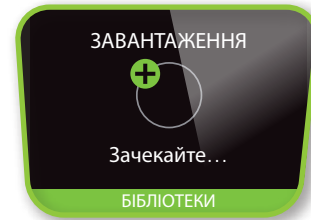
## БІБЛІОТЕКИ

### ЗАВАНТАЖЕННЯ КАТАЛОГУ РЕЦЕПТІВ.

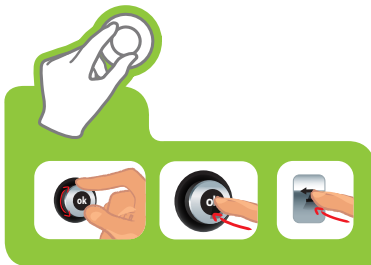
Після активації програми на Cook4me ⊕ Connect ви зможете завантажити каталог рецептів.



Виберіть каталог і натисніть кнопку завантаження на Cook4me ⊕ Connect.



Виконується завантаження



**ПРИМІТКА.** Ви можете в будь-який час зупинити передачу, натиснувши кнопку повернення на Cook4me ⊕ Connect.



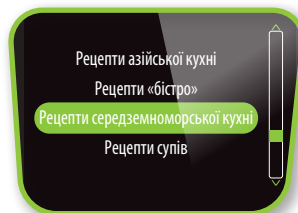
## БІБЛІОТЕКИ

### ДОСТУП ДО БІБЛІОТЕК.

Ви можете знайти тут  
завантажені каталоги.  
Запустіть свої рецепти  
з Cook4me ⊕ Connect,  
увійшовши до бібліотеки.



Виберіть підменю  
бібліотек



Виберіть бажану тему



Виберіть розділ закусок,  
основних страв або  
десертів і бажаний рецепт.



## ЗОЛОТІ ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ З COOK4ME ⊕ CONNECT

- Завжди використовуйте пластиковий або дерев'яний посуд, щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття чаші. Не нарізайте продукти в чаші.

### Кількість рідини

- Програми приготування під тиском — приготування під тиском, меню інгредієнтів та меню рецептів — завжди необхідна невелика кількість рідини. Див. рекомендації з приготування на стор. 50 для отримання порад щодо кількості необхідної рідини або дотримуйтесь інструкцій на екрані дисплея Cook4me ⊕ Connect.
- Завжди використовуйте рідину, що виділяє пару під час кип'ятіння, наприклад воду, бульйон, вино, пиво, сидр тощо. Не використовуйте олію або жир. Не використовуйте молоко, оскільки воно може пінитися під тиском.
- Під час приготування їжі на парі в контейнері завжди наливайте не менше 200 мл води в Cook4me ⊕ Connect.

### Максимальний рівень заповнення

- Загальний обсяг інгредієнтів та рідини не має перевищувати максимальний рівень заповнення.
- Деякі продукти, такі як рис та бобові (наприклад, сушені боби та сушений горох), розбухають і, як правило, піняться під час варіння, тому чашу не слід наповнювати цими інгредієнтами та рідиною більше, ніж наполовину.

### Страви, які потребують особливої обережності під час приготування в Cook4me ⊕ Connect

- Див. пункт вище про приготування рису та бобових.
- Будьте обережні під час приготування під тиском фруктів, які

піняться, наприклад тушкованих яблук. Замість цього готуйте на парі невелику кількість фруктів, наприклад яблук, у контейнері для приготування на парі.

- Не готуйте пельмені в Cook4me ⊕ Connect під тиском, оскільки вони можуть піднятися і заблокувати захисні пристрої.

### Час приготування

- Час приготування, запрограмований у Cook4me ⊕ Connect, є орієнтовним і його можна налаштувати за власним бажанням, вручну відрегулювавши рекомендований час приготування.
- Для програм приготування під тиском — приготування під тиском, меню інгредієнтів і меню рецептів — час приготування під тиском варіюватиметься залежно від розміру окремих шматків або товщини продукту, а не від ваги.
- Щоб запобігти переварюванню делікатних продуктів, таких як овочі, фрукти та риба, рекомендований час приготування потребує незначного регулювання за вашим бажанням.
- Cook4me ⊕ Connect — це не повільноварка. У режимі делікатного приготування використовується низька температура (близько 75 °C) для делікатного приготування, наприклад розтоплення вершкового масла.
- Режим тушкування працює за температури близько 90 °C, і його можна використовувати для приготування випарених соусів.

### Поради з приготування м'яса та курки в Cook4me ⊕ Connect

- Вибирайте шматки м'яса однакової форми й товщини, щоб вони готувалися рівномірно. Ідеально підходять частини без кісток, що мають рівну циліндричну форму.

- Максимальна рекомендована вага шматків м'яса — 1 кг.
- Максимальна рекомендована вага цілої курки — 1,5 кг.
- Вибирайте шматочки м'яса, такі як відбивні, м'ясо кубиками для рагу, однакового розміру та товщини, щоб забезпечити рівномірне приготування.
- Перед смаженням м'яса протріть його насухо кухонним паперовим рушником, якщо шматок вологий. Це допомагає зменшити розбризування олії під час смаження.
- Використовуйте приблизно 0,5–1 столову ложку соняшникової або рослинної олії під час смаження м'яса.
- Під час смаження перевертайте м'ясо за допомогою лопатки, щоб воно підрум'янилося з усіх боків. Будьте обережні, бо гаряча олія може розбризуватись із чаші. За необхідності шматочки м'яса, наприклад відбивні, або курку, наприклад гомілки, смажте невеликими партіями.
- Після смаження будьте обережні, наливаючи рідину в гарячу чашу, оскільки вона може розбризуватись або виділяти гарячу пару.
- М'ясо або шматки, покриті шаром жиру зовні, такі як відбивні або шматки свинини, не стануть хрусткими під час приготування в Cook4me ☺ Connect.

#### **Адаптація власних рецептів для використання в Cook4me ☺ Connect**

- Для програм приготування під тиском — меню приготування під тиском і інгредієнтів — налийте меншу кількість рідини для адаптації звичайного рецепту, оскільки в Cook4me ☺ Connect менше випаровування.
- Час приготування буде меншим, ніж у звичайній духовці або на варильній панелі. Знайдіть аналогічний рецепт у меню рецептів, щоб визначити час приготування.

- Страви найкраще загущувати після приготування, використовуючи гранули миттевого загущення, що продаються у великих супермаркетах зазвичай поряд із кукурудзяним крохмалем. Просто розмішайте гранули для загущення в гарячому посуді або киплячій рідині, поки всі гранули не розчиняться і рідина не загусне.

Або ж змішайте кукурудзяний крохмаль із невеликою кількістю холодної рідини, щоб сформувати однорідну пасту (рекомендації щодо кількості див. в інструкції на упаковці); змішайте з гарячою стравою і доведіть до кипіння в окремій каструлі.

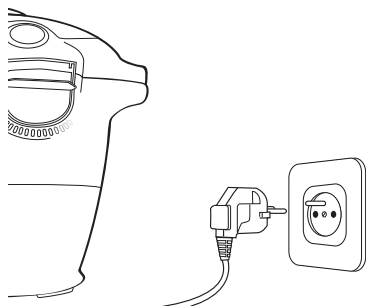
- Щоб видалити будь-які неприємні запахи, що залишилися в Cook4me ☺ Connect після приготування страв із сильним запахом, таких як риба або карі, необхідно очистити прилад, знявши металеву пластину, і почистити всі захисні деталі. Зберіть і залиште кришку відкритою на кілька годин.

#### **Про програму рецептів**

- Час приготування, вказаний у рецептах, є приблизним і може бути скоригований відповідно до вашого смаку.
- Яйця, які використовуються в рецептах, мають бути середнього розміру, якщо не вказано інше.
- Усі ложки набираються без гірки, якщо не вказано інше.
- Вага, зазначена в рецептах, вказується для підготовленої маси продуктів, наприклад 100 г нарізаної моркви, — це вага моркви після очищення та обрізання зверху та знизу.
- Рецепти були спеціально розроблені для використання разом із Cook4me ☺ Connect. Якщо рецепти приготування застосовуються в іншому приладі, результати та час приготування можуть відрізнятись.

## ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

**Примітка.** Щоб гарантувати правильну роботу Cook4me ⊕ Connect, виконуйте наведені інструкції з чищення і обслуговування після кожного використання приладу.



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. 40 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



Не використовуйте для чищення будь-яких компонентів Cook4me ⊕ Connect абразивні губки або металеві мочалки.



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.



Заміняйте водонепроникну прокладку щонайменше кожні три роки. Цю операцію слід виконувати в авторизованому сервісному центрі.



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

## ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



- 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.



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



Очистіть зовнішню частину кришки приладу вологою губкою. Очистіть шумоглушний клапан із задньої сторони кришки.

**Примітка. Прокладка з металевієї пластини не знімається.**



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.



## ФУНКЦІЇ БЕЗПЕКИ

Скороварка містить декілька функцій безпеки.

### **Безпека при відкриванні**

- Якщо скороварка знаходиться під тиском, манометричний стрижень розташований у 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 додаткової пари з запобіжного клапану).

### **Функція захисту від надмірного тиску**

- Запобіжний клапан скидає тиск — див. главу «Очищення та обслуговування» на стор. 63-66

### **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 пари	Манометричний стрижень все ще знаходиться в верхньому положенні	Переконавшись, що пара більше не випускається та що виріб повністю охолонув, вставте шпильку в отвір між відкритою ручкою та шумоглушним клапаном. Стережіться пари, що випускається після втискання шпильки. Коли випускання пари 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 63-66. 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 буде дістатися до кришки для кульки. Переконайтесь, що її та кульку встановлено належним чином

**У разі виникнення проблем із підключенням перейдіть на веб-сайт [www.tefal.com](http://www.tefal.com) або в програму My Cook4me (Мій Всесвіт / Налаштування / Поширені питання).**

**Товарні знаки**

Товарний знак та логотип Bluetooth® є власністю Bluetooth SIG, Inc.; використання SEB SAS підлягає ліцензуванню. Решта товарних знаків і фірмових назв є власністю відповідних власників.





Ручка открытия/закрытия крышки



Клапан для спуска давления



Кнопка основного управления



Отметка открытия/закрытия



Кнопка возврата



Панель управления



Синий индикатор указывает, что соединение Bluetooth активно



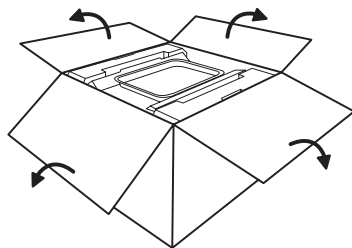
Чаша для приготовления

### SERIE EPC09-A

Низкое давление: 40 кПа (109 °C) / Высокое давление: 70 кПа (115 °C)  
Объем изделия: 6 Л / Полезный объем: 4 Л  
Частота: 2,40 ГГц, Максимальная передаваемая мощность: 7,7 дБм  
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 крышечкой 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.

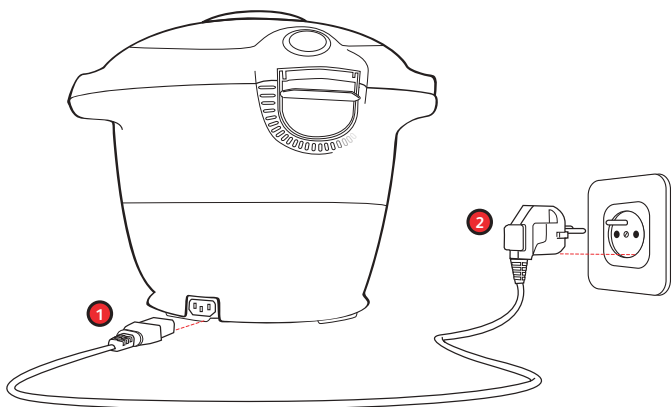


#### УСТАНОВКА ГОЛОВКИ КЛАПАНА НА МЕСТО

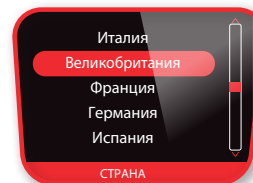
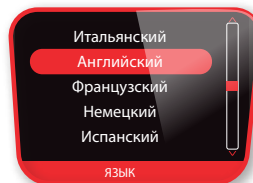
Возьмите головку клапана, как показано на рисунке (за середину). Совместите внутреннюю круглую форму с тремя крючками и надавите на головку клапана, чтобы она защелкнулась (должен прозвучать щелчок). Головка клапана должна плотно прижиматься к внутренней стороне крышки.



## УПРАВЛЕНИЕ



При первом включении  
отобразится меню настроек:



Выберите язык



Выберите страну



## КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ



ВЫБОР



ПОДТВЕРЖДЕНИЕ



НАЗАД



ПОВТОРНЫЙ ПУСК

3с



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**Запрещается использовать прибор без чаши для приготовления**

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

Cook4me Connect в процессе приготовления пищи под давлением может выпускать пар через выпускное отверстие для пара. Это нормально.

После каждого использования убедитесь, что предохранительный клапан и манометрический стержень могут свободно перемещаться и при необходимости очистите их, следуя инструкциям на стр. 38.



### **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**

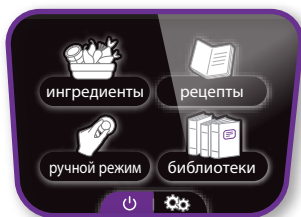
Протрите дно чаши для приготовления. Убедитесь, что под чашей или на нагревательной пластине нет остатков пищи или жидкости.



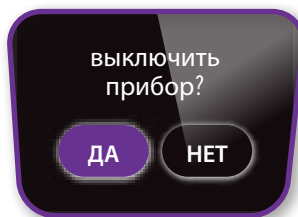
Затем установите чашу в прибор, вставив ручки чаши в пазы.



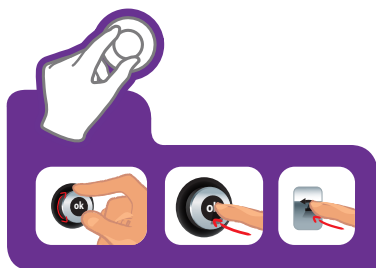
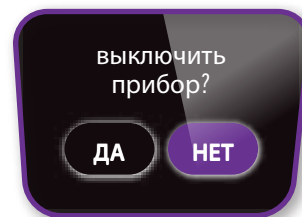
## МЕНЮ ВКЛЮЧЕНИЯ/ ВЫКЛЮЧЕНИЯ



Выбор и подтверждение выбора

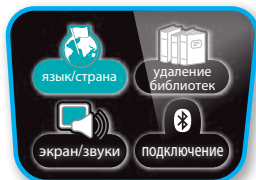


Нажатие кнопки включения/выключения позволяет выключить прибор.

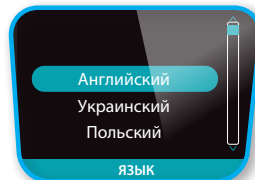




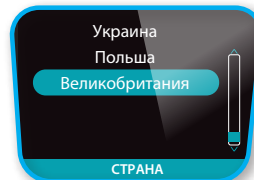
## МЕНЮ НАСТРОЕК



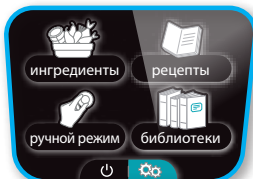
Выберите меню «Язык/страна»



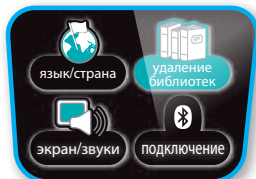
Выберите язык



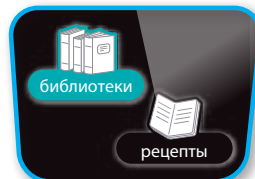
Выберите страну



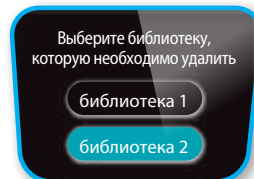
Примечание. Даже при отключенном звуке звуки предупреждения остаются активными.



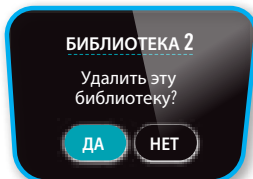
Выберите «удалить библиотеки»



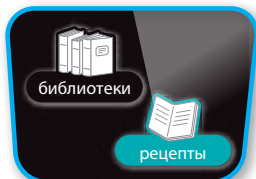
Выберите «библиотеки»



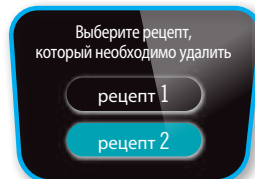
выберите «библиотека 2»



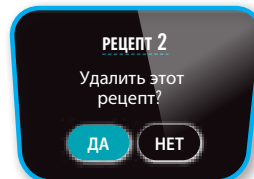
Удалить эту библиотеку?



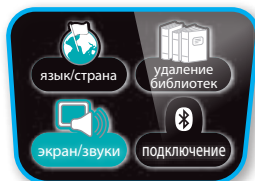
выберите «рецепты»



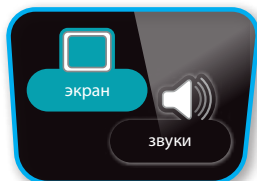
выберите «рецепт 2»



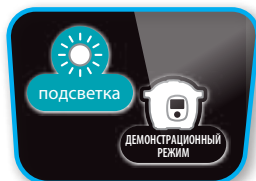
Удалить этот рецепт?



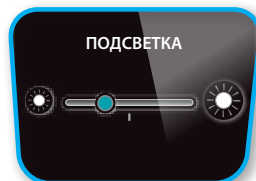
Выберите меню «экран/звуки»



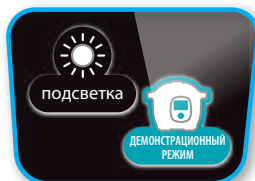
Выберите «экран»



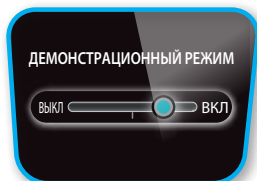
Выберите «демонстрационный режим»



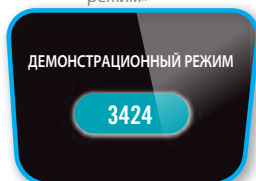
Отрегулируйте яркость



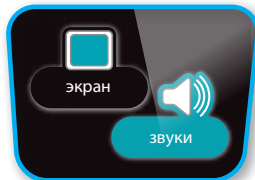
Выберите «демонстрационный режим»



Чтобы включить или выключить демонстрационный режим, введите код: 3424



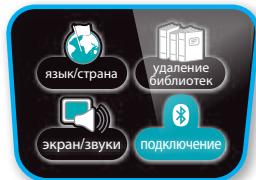
Примечание. Демонстрационный режим позволяет использовать прибор без нагрева или давления.



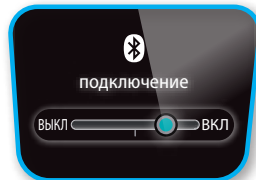
Выберите «звуки»



Отрегулируйте громкость



Выберите «Подключение»



Включение или выключение режима подключения (Bluetooth, BLE)



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ

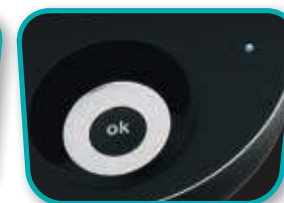
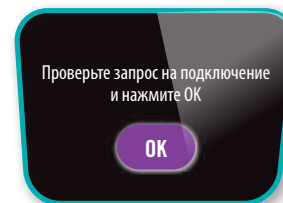
Загрузите приложение **My Cook4me** (в App Store и Google Play) на планшет или мобильный телефон.

**Cook4me ⊕ connect** работает. Теперь вы можете использовать прибор с **150 предварительно запрограммированными рецептами** даже без приложения.

При включении **Cook4me ⊕ connect** синий индикатор начинает мигать (ожидание подключения), если функция подключения не отключена вручную (см. главу «Настройки»).



При первом использовании прибора выполните его сопряжение с планшетом или мобильным телефоном, следуя инструкциям на экране.



Если подключение выполнено успешно, индикатор загорается синим цветом.





## ПОДКЛЮЧЕНИЕ

### Проблема с подключением:

Если не удалось выполнить подключение, отображается сообщение об ошибке. Следуйте инструкциям на экране, чтобы установить новое подключение.

### Создание учетной записи:

Следуйте инструкциям в приложении.

### Панель поиска:

Введите ключевые слова в строке поиска и используйте фильтр поиска.



**Примечание.** За один раз можно использовать только одно подключение.

**Примечание.** Если вы не используете Cook4Me Connect в течение 30 минут, выполняется переход в режим ожидания, и соединение теряется. При выходе из режима ожидания подключение автоматически восстанавливается.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ



### Просмотр:

Также с помощью меню приложения можно просматривать:

- **Рецепты**
- **Поиск**
- **Мою учетную запись**
- **Покупки**



Избранное



Библиотека

**Примечание.** Можно начать приготовление с **Cook4me @ connect**, нажав кнопку ОК (в соответствии с инструкциями в приложении).



### В приложении можно:

- просмотреть пошаговое руководство
- запустить пошаговый рецепт с использованием **Cook4me @ connect**

Нет информации о времени приготовления при отсутствии соединения.

У вас всегда будет прямой доступ к 150 запрограммированным рецептам и ингредиентам.

Приготовление продолжается даже при отсутствии подключения.

**Примечание.** Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.



## МЕНЮ «РУЧНОЙ РЕЖИМ»

### РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

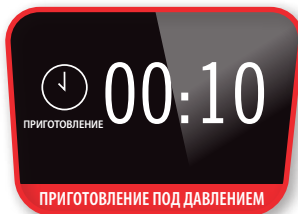
### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

#### 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**.



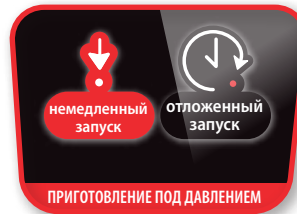
Выберите меню «Ручной режим»



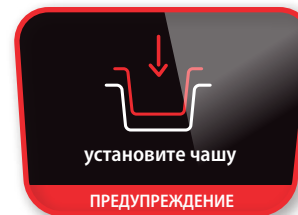
Установите время приготовления



Выберите режим «приготовление под давлением»



Выберите немедленный или отложенный пуск



Установите чашу и добавьте ингредиенты



Закройте и закрутите крышку



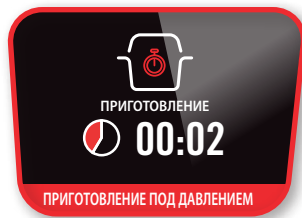
## МЕНЮ «РУЧНОЙ РЕЖИМ»

РЕЖИМ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
ПОД ДАВЛЕНИЕМ



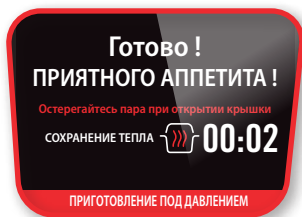
Прибор набирает  
необходимую  
температуру



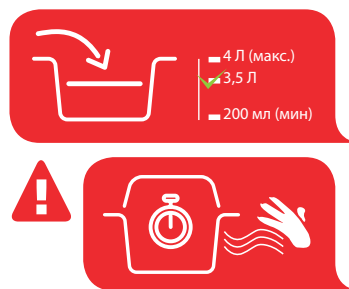
Приготовление  
началось



Приготовление  
завершено

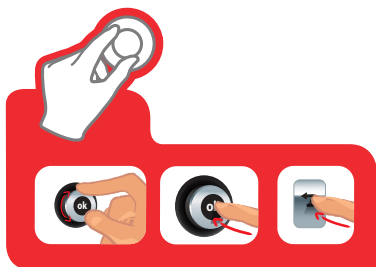


Блюдо готово!  
Прибор автоматически  
переходит в режим  
сохранения тепла



Примечание.  
Максимальный объем  
для приготовления под  
давлением составляет  
4 литра, минимальный –  
200 мл.

Не прикасайтесь к  
горячему прибору во  
время приготовления.







## МЕНЮ «РУЧНОЙ РЕЖИМ»


### РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### КЛАССИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

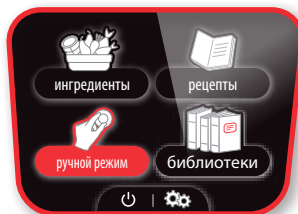
Функция классического приготовления имеет следующие режимы:

 Медленноварка (75 °С, 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 °С; 0–30 мин) -> Приготовление в жидкости на слабом огне. Пример: клецки, ravioli...

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

Примечание. Работают одинаково, отличается только температура.



Выберите меню «Ручной режим»



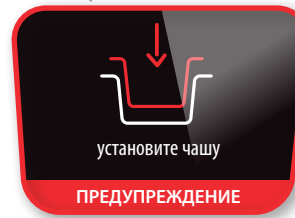
Выберите функцию «классическое приготовление»



Выберите нужную функцию



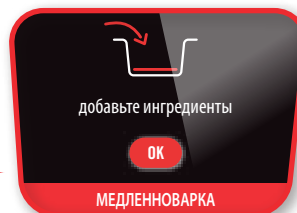
Откройте крышку



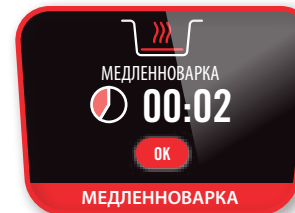
Установите чашу



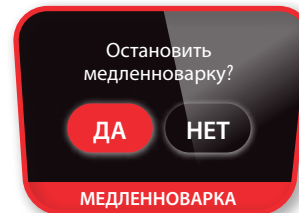
Прибор набирает необходимую температуру



Добавьте ингредиенты



Чтобы остановить режим классического приготовления, нажмите ОК, а затем подтвердите, нажав «ДА».

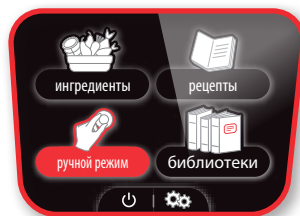




## МЕНЮ «РУЧНОЙ РЕЖИМ»

### РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

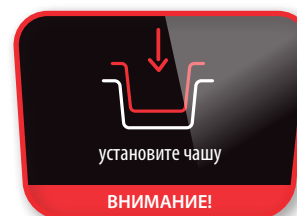
### РАЗОГРЕВ



Выберите меню «Ручной режим»



Выберите режим «разогрев»



**ВНИМАНИЕ!**

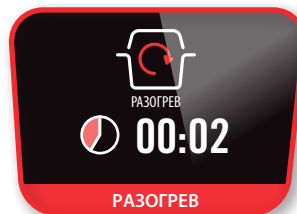
Установите чашу



Закройте и заблокируйте крышку

**ВНИМАНИЕ!**

Закройте и закрутите крышку

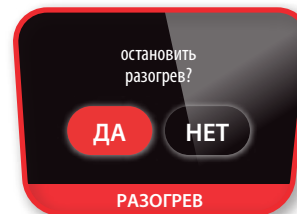


РАЗОГРЕВ

Начался разогрев



Нажмите ОК, чтобы приостановить



остановить  
разогрев?

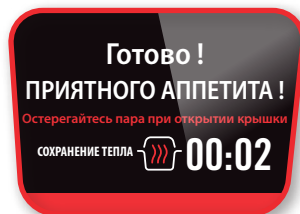
ДА

НЕТ

РАЗОГРЕВ

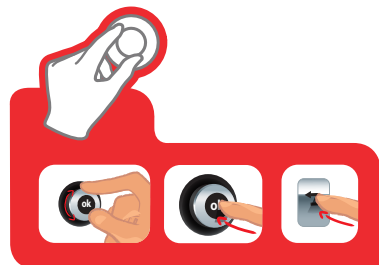


Остановить разогрев?  
Чтобы остановить  
разогрев, выберите  
«Да». Блюдо разогрето и  
готово к подаче на стол



Блюдо готово! Прибор  
автоматически переходит в  
режим сохранения тепла

**Примечание.**  
Начнется разогрев, и  
время увеличится

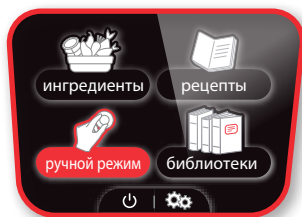




## МЕНЮ «РУЧНОЙ РЕЖИМ»

РЕЖИМ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

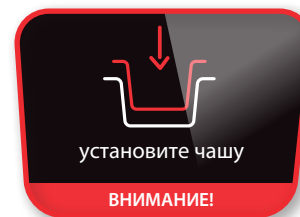
СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА



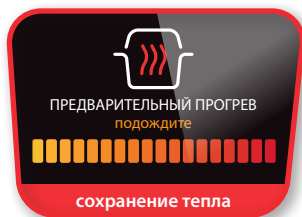
Выберите меню  
«Ручной режим»



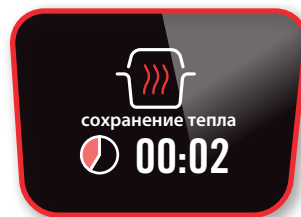
Выберите функцию  
«сохранение тепла»



Установите чашу



Прибор набирает  
необходимую  
температуру

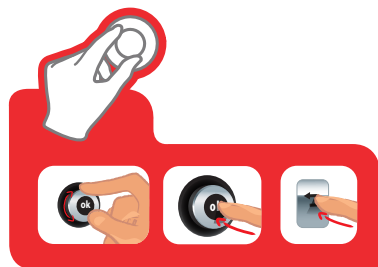


Функция сохранения  
тепла включена



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

**Примечание.**  
Начнется  
разогрев,  
и время  
увеличится





## МЕНЮ «РУЧНОЙ РЕЖИМ»

### РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК

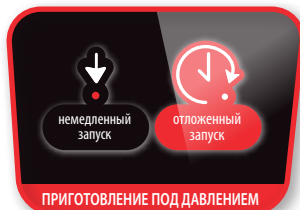
(режим приготовления под давлением)

Функция отложенного запуска доступна только при использовании меню «приготовление под давлением» в ручном режиме и меню ингредиентов «Фрукты и овощи» или «Рис и крупы».



Не используйте функцию отложенного запуска для приготовления блюд, содержащих мясо, курицу, рыбу, молоко или яйца, так как эти продукты могут испортиться, если их надолго оставить при комнатной температуре перед приготовлением.

Время окончания приготовления зависит от количества продуктов в приборе



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ



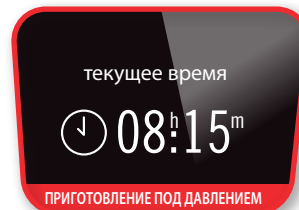
Выберите  
«отложенный запуск»



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ 08:15



Выберите время  
завершения  
приготовления



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ



Выберите текущее  
время



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ 08:15

Отложенный запуск  
запрограммирован

**Примечание. Время отложенного запуска всегда содержит дополнительные 15 минут на предварительный прогрев прибора.**

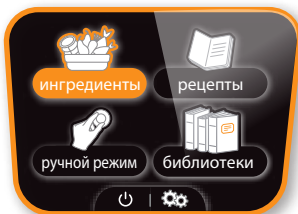




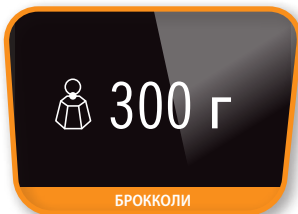
## МЕНЮ «ИНГРЕДИЕНТЫ»

### МЕНЮ «ИНГРЕДИЕНТЫ»

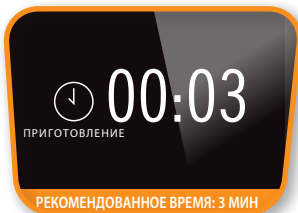
Меню ингредиентов позволяет готовить отдельные ингредиенты, не программируя режим или время приготовления: прибор Cook4Me+ содержит инструкции по приготовлению всех видов ингредиентов в любом количестве: мяса, рыбы, овощей, фруктов и круп.



Выберите меню «ингредиенты»



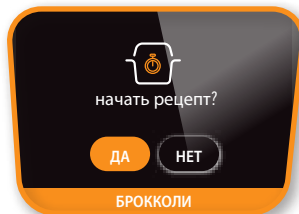
Выберите вес ингредиентов



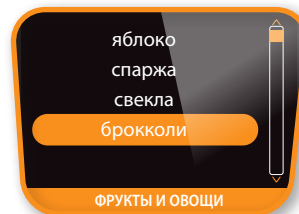
Отобразится рекомендуемое время приготовления



Выберите «фрукты и овощи»



Запустите рецепт



Выберите необходимый ингредиент

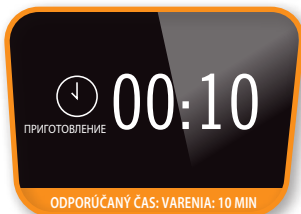


Следуйте инструкциям на экране

Примечание. Вес, отображаемый на дисплее Cook4me Connect, является весом подготовленных ингредиентов.



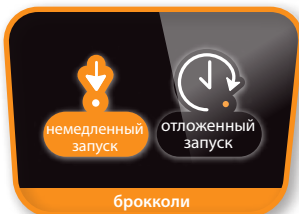
## МЕНЮ «ИНГРЕДИЕНТЫ»



ODPORUČANÝ ČAS: VARENIA: 10 MIN



Отобразится рекомендуемое время приготовления. Время приготовления можно настроить в соответствии с личными предпочтениями при помощи кнопки ОК.



брокколи



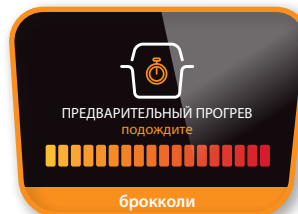
Запустите рецепт



VAROVANIE

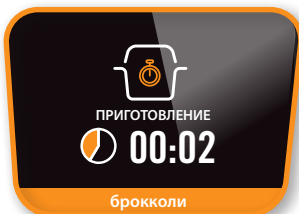


Следуйте инструкциям



брокколи

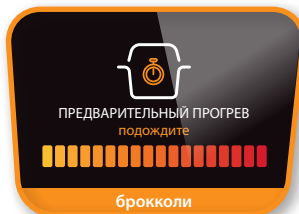
Прибор набирает Примечание. В зависимости от типа и количества ингредиентов время предварительного разогрева составляет от 3 до 10 минут



брокколи

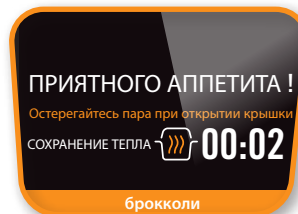


Приготовление началось



брокколи

Приготовление завершено



брокколи

Блюдо готово! Прибор автоматически переходит в режим сохранения тепла



Примечание. Функция отложенного запуска доступна при использовании меню «Ингредиенты» с программами «Фрукты и овощи» или «Рис и крупы».



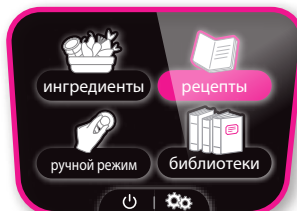
## МЕНЮ «РЕЦЕПТЫ»

СОУС БОЛОНЬЕЗЕ ТО ЛОСОСЬ  
СО СЛАДКИМ СОУСОМ ЧИЛИ,  
ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАРУ

### МЕНЮ «РЕЦЕПТЫ»

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

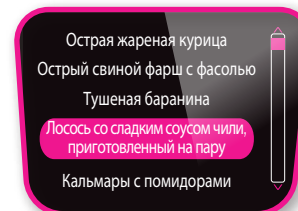
Чтобы вернуться в начальное меню, удерживайте кнопку возврата в течение 3 секунд, а чтобы вернуться на один шаг назад, нажмите кнопку возврата один раз.



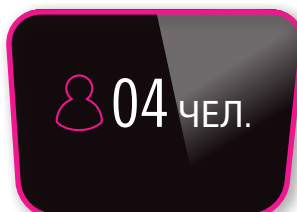
Выберите меню «рецепты»



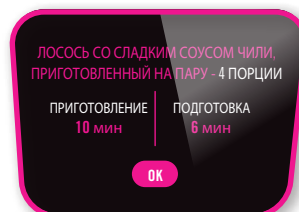
Выберите тип рецепта



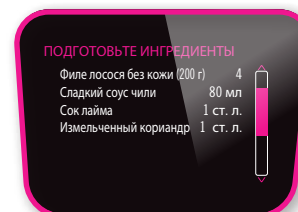
Выберите рецепт




Выберите количество людей



Отобразите рецепт



Подготовьте ингредиенты




Зупинити підрум'янювання?

**ТАК** **НІ**

ЛОСОСЬ СО СЛАДКИМ СОУСОМ ЧИЛІ, ПРИГОТОВЛЕНИЙ НА ПАРУ



Начните приготовление рецепта




Смешайте сладкий соус чили, сок лайма и кориандр в отдельной чаше и поставьте

**OK**

ЛОСОСЬ СО СЛАДКИМ СОУСОМ ЧИЛІ, ПРИГОТОВЛЕНИЙ НА ПАРУ




Следуйте инструкциям



Налейте 300 мл воды в чашу. Положите 2 или 3 кусочка филе в корзину пароварки, выложенную бумагой для запекания. Сбрызните соусом.

**OK**

ЛОСОСЬ СО СЛАДКИМ СОУСОМ ЧИЛІ, ПРИГОТОВЛЕНИЙ НА ПАРУ





Начать приготовление?


**ДА** **НЕТ**

ЛОСОСЬ СО СЛАДКИМ СОУСОМ ЧИЛІ, ПРИГОТОВЛЕНИЙ НА ПАРУ

Начать приготовление




ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ  
Подождите



ЛОСОСЬ СО СЛАДКИМ СОУСОМ ЧИЛІ, ПРИГОТОВЛЕНИЙ НА ПАРУ



Прогрев



ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
00:06

ЛОСОСЬ СО СЛАДКИМ СОУСОМ ЧИЛІ, ПРИГОТОВЛЕНИЙ НА ПАРУ

Время приготовления



Завершение приготовления  
Подождите




ЛОСОСЬ СО СЛАДКИМ СОУСОМ ЧИЛІ, ПРИГОТОВЛЕНИЙ НА ПАРУ

Приготовление завершено

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Остерегайтесь пара при открытии крышки

Сохранение тепла  00:02

ЛОСОСЬ СО СЛАДКИМ СОУСОМ ЧИЛІ, ПРИГОТОВЛЕНИЙ НА ПАРУ

Блюдо готово!





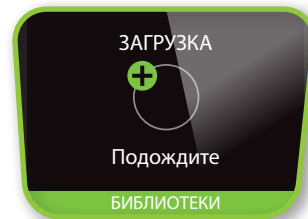
## БИБЛИОТЕКИ

### ЗАГРУЗКА ПАКЕТОВ РЕЦЕПТОВ:

Когда приложение подключено к Cook4me ⊕ Connect, можно загружать пакеты рецептов. Подождите



Выберите пакет и нажмите кнопку «Загрузить на Cook4me Connect»



Выполняется загрузка



Примечание. Передачу данных можно остановить в любое время, нажав кнопку возврата на Cook4me ⊕ Connect.



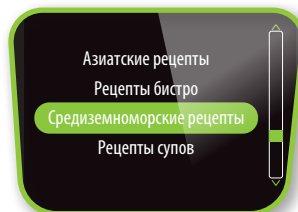
## БИБЛИОТЕКИ

### ДОСТУП К БИБЛИОТЕКАМ:

Вы можете найти  
загруженные  
пакеты. Запустите  
загруженные рецепты из  
Cook4me ⊕ Connect, открыв  
свою библиотеку.



Выберите  
подменю «библиотеки»



Выберите нужную тему



Выберите «закуска», «основное  
блюдо» или  
десерт», затем выберите  
рецепт



## ЗОЛОТЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ COOK4ME ⊕ CONNECT

Всегда используйте пластиковые или деревянные кухонные принадлежности, чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши. Никогда не режьте продукты в чаше для приготовления. Количество жидкости

- Программы для приготовления под давлением – «приготовление под давлением», меню «ингредиенты» и меню «рецепты» – всегда требуют наличия жидкости. Рекомендации по выбору количества жидкости см. в руководствах по приготовлению на стр. 82 или следуйте инструкциям на экране Cook4me ⊕ Connect.
- Всегда используйте жидкость, которая испаряется при кипении, например воду, бульон, вино, пиво, сидр и т. д. Никогда не используйте масло или жир. Не используйте молоко, так как оно может образовывать пену под давлением.
- При приготовлении пищи в паровой корзине всегда используйте минимум 200 мл воды в Cook4me ⊕ Connect. Максимальный уровень заполнения
- Количество ингредиентов и жидкости не должно превышать максимальный уровень заполнения.
- Некоторые продукты, такие как рис и бобовые (например, сушеные бобы и горох), набухают и образуют пену в процессе приготовления, и чаша должна быть заполнена этими ингредиентами вместе с жидкостью не более, чем наполовину.

**Продукты, требующие особой осторожности при приготовлении в Cook4me ⊕ Connect**

- Информацию о приготовлении риса и бобовых см. в предыдущем пункте.
- Будьте осторожны с фруктами, которые образуют пену во время приготовления под давлением, например, яблоками.

Вместо этого лучше готовить такие фрукты, например, яблоки, на пару в паровой корзине.

- Никогда не готовьте клецки в Cook4me ⊕ Connect под давлением, так как они могут подняться и заблокировать защитные устройства.

### Время приготовления

- Время, запрограммированное в Cook4me ⊕ Connect, является ориентировочным и может быть изменено по вашему вкусу путем ручной настройки рекомендованного времени приготовления.
- Для программ приготовления под давлением – «приготовление под давлением», меню «ингредиенты» и меню «рецепты» – время приготовления изменяется в зависимости от размера или толщины ингредиентов, а не от их веса.
- Для предотвращения переваривания легких ингредиентов, например, овощей, фруктов и рыбы, рекомендуемое время приготовления может быть слегка изменено по вашему вкусу.
- Cook4me ⊕ Connect не является медленноваркой. Режим приготовления при низкой температуре (прибл. 75 °C) используется для бережного приготовления, например, растапливания сливочного масла.
- Режим «тушение» работает при температуре примерно 90 °C и может использоваться, например, для уваривания соусов. Советы по приготовлению мяса и птицы в Cook4me ⊕ Connect
- Выбирайте куски мяса одинаковой формы и толщины для равномерного приготовления. Идеальным вариантом являются куски без костей одинаковой цилиндрической формы.
- Максимальный рекомендуемый вес кусков мяса составляет 1 кг.

### **Максимальный рекомендуемый вес целой курицы составляет 1,5 кг.**

- Выбирайте куски рубленого и нарезанного мяса одинакового размера и толщины, чтобы обеспечить равномерное приготовление.
- Если мясо влажное, перед поджариванием высушите его снаружи кухонным бумажным полотенцем. Это поможет уменьшить брызги во время поджаривания.
- При обжаривании кусков мяса используйте примерно ½ – 1 ст. л. подсолнечного или растительного масла.
- Во время поджаривания переворачивайте куски мяса лопаткой, чтобы они поджарились со всех сторон. Будьте осторожны, так как возможны брызги горячего масла из чаши. Куски мяса, например отбивные или куриные ножки, при необходимости можно обжаривать партиями.
- Во время поджаривания будьте осторожны при добавлении жидкости в горячую чашу, так как возможны брызги и горячий пар.
- Мясо или суставы со слоем жира снаружи, например отбивные или свиные суставы, не станут хрустящими после приготовления в Cook4me + Connect.

### **Адаптация собственных рецептов для использования в Cook4me + Connect**

- Для программ приготовления под давлением – «приготовление под давлением», меню «ингредиенты» и меню «рецепты» – при адаптации традиционного рецепта уменьшите количество жидкости, так как в Cook4me + Connect испарение меньше.
- Время приготовления будет меньше, чем в обычном духовом шкафу или на варочной панели. Найдите аналогичный рецепт в меню «Рецепты», чтобы определить время приготовления.
- Блюда становятся гуще после приготовления с использованием загустителей, которые доступны в крупных супермаркетах и обычно продаются рядом с кукурузной мукой. Просто перемешивайте загуститель в кипящем блюде или жидкости, пока он не растворится, и жидкость не загустеет. В качестве

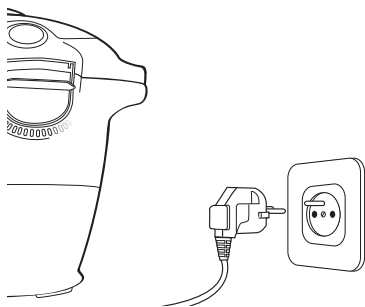
альтернативы можно смешать кукурузную муку с небольшим количеством холодной воды, чтобы получить однородную пасту (см. инструкции по выбору количества на упаковке), добавить в горячее блюдо и довести до кипения в отдельной кастрюле.

- Чтобы удалить неприятные запахи, оставшиеся в Cook4me + Connect после приготовления таких продуктов, как рыба или карри, очистите прибор, разберите металлическую пластину и очистите все защитные детали. Соберите и оставьте крышку открытой на несколько часов. О программе рецептов
- Время приготовления в рецептах является приблизительным, и может потребоваться регулировка в соответствии с вашими предпочтениями.
- Яйца, используемые в рецептах, имеют средний размер, если не указано иное.
- Все ложки считаются полными без верха, если не указано иное.
- Вес, указанный в рецептах, соответствует весу подготовленных продуктов, например, 100 г нарезанной моркови – это вес моркови после очистки и обрезки верхней и нижней части. Рецепты разработаны специально для использования в Cook4me. Если блюда готовятся в другом приборе, время приготовления и результаты могут отличаться.



## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Примечание. Для обеспечения правильной работы Cook4me Connect следуйте инструкциям по очистке и эксплуатации после каждого использования.



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.

- 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



Не очищайте детали Cook4me ⊕ соплет с помощью абразивных или проволочных губок



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.



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



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

## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



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



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



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

Примечание. Уплотнение не снимается с металлической пластины.



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.



## 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. **98**

### **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. 96–99. Убедитесь, что манометрический стержень свободно перемещается
	Крышка не заблокирована и/или отметка «!» не совмещена со значком закрытого замка	Заблокируйте крышку, совместив отметку «!» 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 «ОК»
	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

При возникновении проблем, связанных с подключением, перейдите на веб-сайт [www.tefal.com](http://www.tefal.com) или в приложение My Cook4me (Меню/руководство/часто задаваемые вопросы).

**Товарные знаки**

Бренд и логотип Bluetooth® являются собственностью компании Bluetooth SIG, Inc.; использование компанией SEB SAS регулируется лицензированием.

Другие товарные знаки и марки изделий являются собственностью соответствующих владельцев.







Fedőnyitó/-záró fogantyú



Zajtalan nyomászelep



Fő működtetőgomb



Nyitás-/zárásjelölő



Visszatérés gomb



Vezérlőpult



A kék fény a Bluetooth aktiválását jelzi

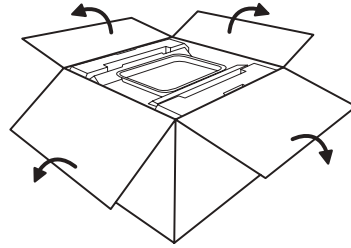


Főzőedény

### SERIE EPC09-A

Alacsony nyomás: 40 kPa/5,8 psi (109 °C) /  
Magas nyomás: 70 kPa/10,2 psi (115 °C)  
Termékkapacitás: 6 liter/hasznos  
űrtartalom: 4 liter  
Frekvencia: 2,40 GHz.  
Maximális átvitt teljesítmény: 7,7 dBm  
Beépített melegítés  
Az üzemi nyomás 10 perccel  
a hangjelzés után alakul ki.

## 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. Távolítsa 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 Szelepfedél
- 4 Kondenzvíz-elvezető
- 5 Párolókosár
- 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 SZELEPFEDÉL 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 HOZZÁFÉRÉS A NYOMÁSCSÖKKENTŐ LABDÁHOZ:

Fordítsa el a labdát az óramutató járásával ellenkező irányba, hogy a  jelölés a  piktogram felé nézzen. 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 helyére. Helyezze vissza a labda burkolatát a helyére, és a  jelölés a  felé nézzen. Rögzítse a labdát az óramutató járásával megegyező irányba való elfordítással, hogy a  jelölés a  piktogram felé nézzen.



#### 4 A FÉM FEDŐ ALSÓ RÉSZEGYSÉGÉNEK VISSZAHELYEZÉSE:

Fogja meg a fedő alsó részegységet 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.

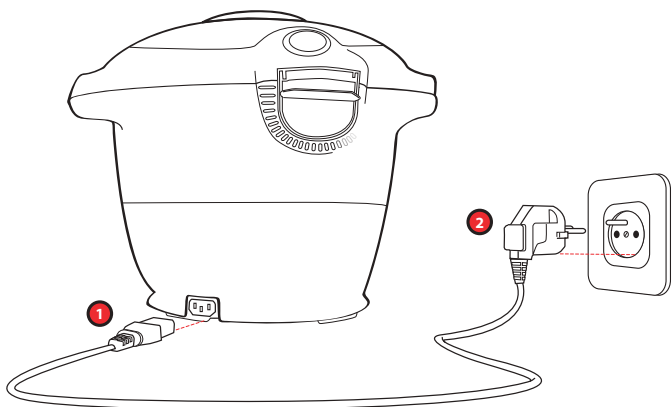


#### 5 A SZELEPFEDÉL VISSZAHELYEZÉSE:

Fogja meg a szelepfedelet az ábrán látható módon (a közepén fogja meg). Illessze a belső kerek formát a három kampóhoz, majd úgy nyomja meg, hogy a szelepfedél rápatanjon (kattanást kell hallania). A szelepfedélnek szorosan illeszkednie kell a fedő belső részéhez.



## HASZNÁLAT



Amikor először kapcsolja be,  
a beállítások menüt látja:



+



Válassza ki a nyelvet



+



Válassza ki az országot



## FELÜLETI VEZÉRLŐELEMEK



KIVÁLASZTÁS



MEGERŐSÍTÉS



VISSZA



ÚJRAINDÍTÁS

3 mp



## HASZNÁLAT

Soha ne használja a készüléket a főzőedény nélkül.


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

Ha nyomás alatt főz, normális jelenség, ha a Cook4me ® főzés közben gőzt bocsát ki.

Minden használat után ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep és a manometrikus rúd szabadon mozog-e, és szükség esetén tisztítsa meg azokat a 38. oldalon leírt utasítások szerint.



### A FEDŐ KINYITÁSA:

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



### A KONDEZVÍZ-ELVEZETŐ FELHELYEZÉSE:

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



### AZ ÁLLVÁNY BEHELYEZÉSE A PÁROLÓKOSÁR ALÁ:

Fogja az állványt az hüvelykujja és a mutatóujja közé, hogy behelyezze a párolókosár alá az ábrán látható módon.



### AZ EDÉNY BEHELYEZÉSE A KÉSZÜLKÉBE:

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 igazítsa a két fogantyút a nyílásokba.



## BE-/KIKAPCSOLÁSI MENÜ



Kiválasztás és megerősítés



Az Igen vagy a Nem lehetőség kiválasztásával be- és kikapcsolhatja a készüléket.

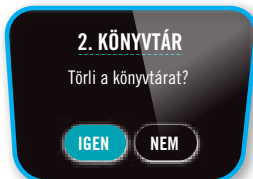




## BEÁLLÍTÁSOK MENÜ



**MEGJEGYZÉS:** a riasztási hangok a hang kikapcsolása esetén is aktívak maradnak.



Törli a könyvtárat?



Válassza a "nyelv/ország" lehetőséget



Válassza a „könyvtárak törlése” lehetőséget



Válassza a „receptek” lehetőséget



Válassza ki a nyelvet



Válassza a „könyvtárak” lehetőséget



Válassza a „2. recept” lehetőséget



Válassza ki az országát



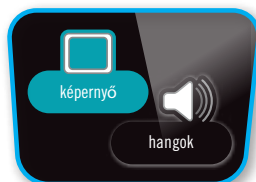
Válassza a „2. könyvtár” lehetőséget



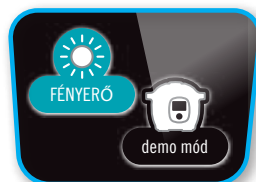
Törli a receptet?



Válassza a „képernyő/  
hangok” lehetőséget



Válassza a „képernyő”  
lehetőséget



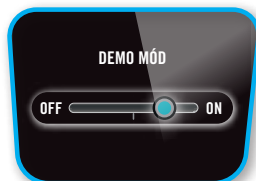
Válassza a „fényerő” lehetőséget



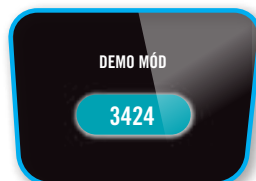
Állítsa be a fényerőt



Válassza a „demo mód”  
lehetőséget



A demo mód aktiválásához vagy deaktiválásához adja meg a  
következő kódot: 3424



**MEGJEGYZÉS:** A DEMO mód lehetővé teszi a készülék működtetését annak felmelegítése vagy nyomás alá helyezése nélkül.



Válassza a „hangok”  
lehetőséget



Állítsa be a hangerőt



Válassza a „Csatlakoztatás”  
lehetőséget



Kapcsolja be vagy ki  
a csatlakoztatási módot  
(Bluetooth, BLE)





## CSATLAKOZTATÁS

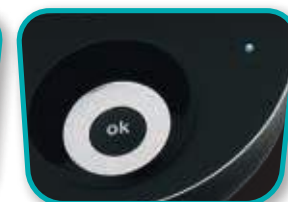
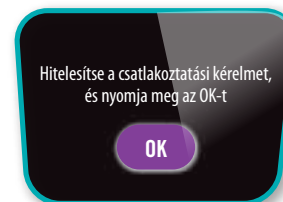
Töltse le a **My Cook4me** alkalmazást (az App Store vagy a Google Play áruházból) táblagépére vagy mobiltelefonjára.

A **Cook4me⊕connect** működik, és a készülék mostantól használható a **150 előre programozott recepttel**, akár az alkalmazás nélkül is.

A **Cook4me⊕connect** bekapcsolásakor a kék fény villogni kezd (várakozás a csatlakoztatásra), kivéve, ha kézzel kikapcsolja a csatlakoztatás funkciót (lásd a „Beállítások” című fejezetet).



A készülék első használatakor a képernyőn megjelenő utasításokat követve párosítsa a terméket táblagépével vagy mobiltelefonjával.



Ha a csatlakozás sikeres, a jelzőfény folyamatosan kéken világít.



## CSATLAKOZTATÁS

### Csatlakozási probléma:

Ha a csatlakozás sikertelen, hibaüzenet jelenik meg. Új kapcsolat létrehozásához kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.

### Fiók létrehozása:

Kövesse az alkalmazás utasításait.

### Keresősáv:

Írja be a kulcsszavakat a keresősávba, és nyissa meg a keresési szűrőt.



**Megjegyzés:** egyszerre csak egy kapcsolat lehetséges.

**Megjegyzés:** ha 30 percig nem használja a Cook4me + connect készüléket, akkor készenléti módba vált, és a kapcsolat megszakad. A készenléti módból való kilépéskor a készülék automatikusan újrcsatlakozik.



## CSATLAKOZTATÁS



### Böngészés:

Az alkalmazásban is böngészhet, az alábbi Menük megnyitásával

- **Inspiráció**
- **Keresés**
- **Saját univerzum**
- **Vásárlás**




Kedvencek



Könyvtár



### Az alkalmazásból a következők is elérhetők:

- lépésekre bontott útmutató megtekintése
- a lépésekre bontott recept elindítása a **Cook4me**  **connect** készülékkel való interakcióval

Ha nincs kapcsolat, nem jelenik meg információ a főzési időről.

A 150 beprogramozott recepthoz és hozzávalóhoz bármikor hozzáférhet. A főzés akkor is folytatódik, ha nincs kapcsolat.

**Megjegyzés:** az ételkészítés a **Cook4me**  **connect** OK gombjának megnyomásával indítható el (ahogy az alkalmazásban látható).

**Megjegyzés:** ügyeljen rá, hogy működés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.



## MANUÁLIS MENÜ

### FŐZÉSI MÓD

### NAGNYOMÁSÚ FŐZÉS

#### MANUÁLIS MENÜ:

A manuális menüvel Ön állíthatja be a főzést. Válassza ki a főzési módot: nagynyomású főzés, klasszikus főzés (lágy főzés, lassú főzés, pirítás), újramelegítés vagy melegen tartás, valamint a főzési időt.



Válassza a „manuális”  
menüt



Válassza a „nagynyomású  
főzés” módot



helyezze be az edényt

**FIGYELEM**

Helyezze be az edényt,  
majd tegye bele a  
hozzávalókat



Állítsa be a főzési időt



Válassza ki az azonnali  
vagy a késleltetett indítást



zárja és csavarja be a fedelet

**FIGYELEM**

Zárja és csavarja be  
a fedelet

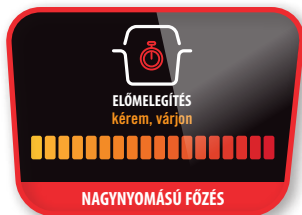




## MANUÁLIS MENÜ

### FŐZÉSI MÓD

### NAGNYOMÁSÚ FŐZÉS



Az előmelegítési idő 3-10 perc között változik az étel mennyiségétől, a folyadék mennyiségétől, valamint attól függően, hogy friss vagy fagyasztott ételt használunk-e



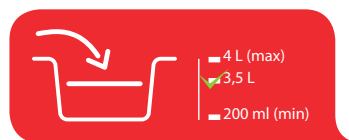
Megkezdődött a főzés (a főzési idő felfelé számol)



A főzés befejeződött



Készen áll a fogyasztásra!  
A készülék automatikusan átvált melegen tartási üzemmódba



Megjegyzés: A nagynyomású főzés maximális űrtartalma 4 liter, minimális űrtartalma pedig 200 ml.



Főzés közben ne érintse meg a forró készüléket.







## MANUÁLIS MENÜ


### FŐZÉSI MÓD

#### KLASSZIKUS FŐZÉS

Klasszikus főzési módban az alábbiakat választhatja:

 Lágý főzés (75 °C; 0–30 perc) -> A lágý textúrájú hozzávalók belemérítéséhez. Példák: buggyantott halhoz, szószban lassan fővő halakhoz, Bouillabaisse-hez (halleves), szósz sűrítéséhez stb.

 Lassú főzés (90 °C; 0–30 perc) -> Főzés alacsony hőmérsékletű folyadékokban. Példák: 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.**



Válassza a „manuális”  
menüt



Válassza a „klasszikus  
főzés” funkciót



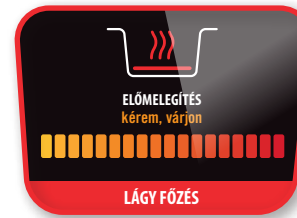
Válassza ki a kívánt  
funkciót



Nyissa ki a fedelet



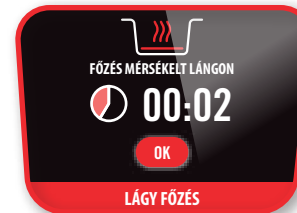
Helyezze be az edényt



A készülék előmelegszik



Tegye bele az  
összes hozzávalót



A klasszikus főzés leállításához nyomja meg az OK gombot, majd erősítse meg az Igen lehetőség kiválasztásával.





MANUÁLIS  
MENÜ

FŐZÉSI MÓD

ÚJRAMELEGÍTÉS



Válassza a „manuális”  
menüt



zárja és csavarja be a fedelet

Zárja és csavarja be  
a fedelet



Válassza az  
„újramelegítés” módot



Megkezdődött az újramelegítés

A megszakításhoz nyomja meg az OK gombot

**Megjegyzés: Megkezdődik  
az újramelegítés, és az idő  
felfelé számol.**



helyezze be az edényt

Helyezze be az edényt



Befejezi az újramelegítést?

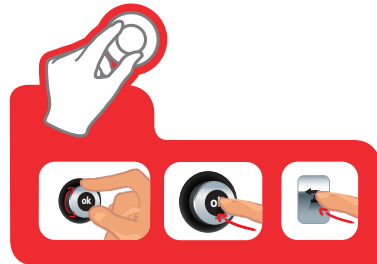
Az újramelegítés  
befejezéséhez válassza az  
Igen lehetőséget. Ügyeljen  
rá, hogy az étel forró  
legyen tálalás előtt

**Felszolgálásra kész!  
Egészségére!**

A fedél felnyitása közben ügyeljen a kicsapó gőzre

MELEGEN TARTÁS  00:02

Fogyasztásra kész!  
A készülék automatikusan  
a melegen tartás módba lép





## MANUÁLIS MENÜ

FŐZÉSI MÓD

MELEGEN TARTÁS



Válassza a „manuális” menüt



Válassza a „melegen tartás” funkciót



Helyezze be az edényt



A készülék előmelegszik

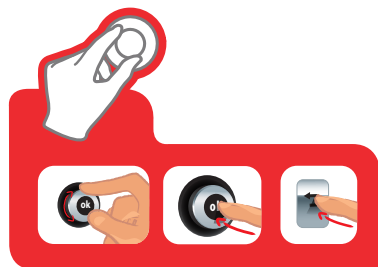


A melegen tartó funkció elindult



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

**Megjegyzés:**  
Megkezdődik az újramelegítés, és az idő felfelé számol.







## MANUÁLIS MENÜ

### FŐZÉSI MÓD

#### KÉSLELTETETT INDÍTÁS

(nagynyomású főzés mód)

A késleltetett indítás funkció csak a manuális menü „nagynyomású főzés” menüpontjában és a Hozzávalók menü „zöldségek és gyümölcsök” vagy „Rizs és gabona” menüpontjában érhető el.



Ne használja a késleltetett indítás funkciót a húst, csirkét, halat, tejet vagy tojást tartalmazó recepteknél, mivel ezek az ételek megromolhatnak, ha főzés előtt szobahőmérsékleten hagyják azokat. A főzési idő vége a termékben lévő étel mennyiségétől függően eltérő lehet.



Válassza a „késleltetett indítás” lehetőséget



Válassza ki a főzés végének idejét



Válassza ki a jelenlegi időt



A késleltetett indítás be van programozva

**Megj. : A késleltetett indítás kezdési ideje mindig magában foglalja a készülék előmelegedéséhez szükséges 15 percet.**



## HOZZÁVALÓK MENÜ

### HOZZÁVALÓK MENÜ:

A hozzávalók menü segítségével egyetlen hozzávalót főzhet anélkül, hogy be kellene programozni a főzési módot vagy időt: A Cook4me + connect utasításokat ad a különböző súlyú és típusú összetevőkre vonatkozóan: hús, hal, zöldségek, gyümölcsök és gabonafélék



Válassza a „hozzávalók” menüt



Válassza a „gyümölcsök és zöldségek” lehetőséget



Válassza ki a kívánt hozzávalót



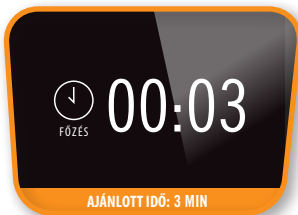
Válassza ki a hozzávalók mennyiségét



Indítsa el a receptet



Kövesse a képernyőn lévő utasításokat



Megjelenik az ajánlott főzési idő. A főzési időt ízlése szerint módosíthatja az OK gomb elforgatásával.

Megjegyzés: A Cook4me © connecten megjelenő súlyok az előkészített hozzávalók tömegére vonatkoznak.





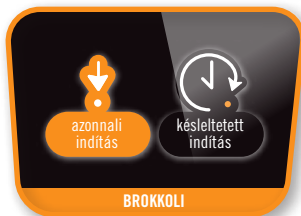
## HOZZÁVALÓK MENÜ



AJÁNLOTT IDŐ: 10 PERC



Megjelenik az ajánlott főzési idő. A főzési időt ízlése szerint módosíthatja az OK gomb elforgatásával.



BROKKOLI



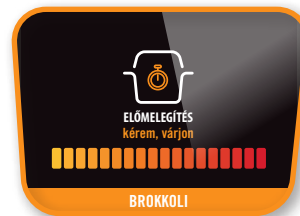
Válassza az azonnali vagy a késleltetett indítást (120. o.)



FIGYELEM

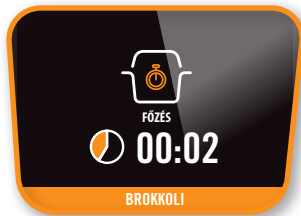


Kövesse az utasításokat



BROKKOLI

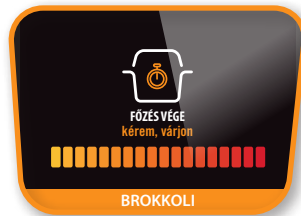
A készülék előmelegszik. Megjegyzés: a hozzávalók típusától és mennyiségétől függően az előmelegítési idő 3-10 perc között változik



BROKKOLI



A főzés elindult



BROKKOLI

A főzés befejeződött



BROKKOLI

Készen áll a fogyasztásra! A készülék automatikusan melegen tartási módba lép

Megjegyzés: A késleltetett indítás funkció csak a Hozzávalók menü Gyümölcsök és zöldségek, valamint Rizs és gabona programjaival használható.



## RECEPTEK MENÜ

### PÁROLT, ÉDES CHILIS LAZAC

#### RECEPTEK MENU:

A receptek menüben válasszon a 150 sós vagy édes recept közül, amelyek **három** kategóriába vannak osztva: **előétel/főétel/desszertek**. A főmenübe való visszatéréshez tartsa nyomva 3 másodpercig a "vissza" gombot, az egy lépéssel való visszalépéshez pedig nyomja meg egyszer röviden a "vissza" gombot



Válassza a „receptek” menüt



Válassza ki a személyek számát



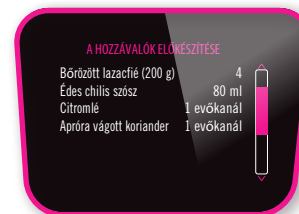
Válassza ki a recept típusát



Recept megjelenítése



Válasszon ki egy receptet



Készítse elő a hozzávalókat


  
 elkezdi elkészíteni a receptét?

**BOLOGNAI MÁRTÁS**




A recept kezdése


  
 Öntse össze az édes chiliszószt, a limerét és a koriandert egy külön edényben

**PÁROLT, ÉDES CHILIS LAZAC**



Kövesse az utasításokat


  
 Öntsön 300 ml vizet az edénybe. Helyezzen 2-3 filét a sütőpapírral kibélelt párolókosárba. Öntse le egy kicsit a szósszal.

**PÁROLT, ÉDES CHILIS LAZAC**




  
 Elindítja a főzést?

**PÁROLT, ÉDES CHILIS LAZAC**

Főzés indítása


  
**ELŐMELEGÍTÉS**  
 kérem, várjon
   


**BOLOGNAI MÁRTÁS**



Előmelegítés


  
**FŐZÉS**  


**BOLOGNAI MÁRTÁS**

Főzési idő


  
**FŐZÉS VÉGE**  
 kérem, várjon
   


**BOLOGNAI MÁRTÁS**

A főzés befejeződött

**EGÉSZSÉGÉRE!**  
 Vigyázzon a kiáramló gőzre a fedél kinyitásánál
   
**MELEGEN TARTÁS**  **00:02**

**BOLOGNAI MÁRTÁS**

Fogyasztásra kész!





## KÖNYVTÁRAK

### RECEPTSOMAGOK LETÖLTÉSE:

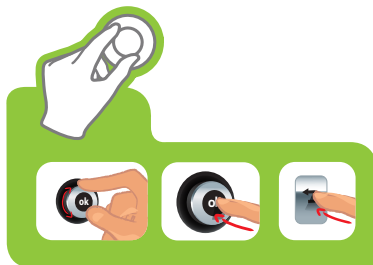
Ha az alkalmazás csatlakozik a Cook4me ⊕ Connect készülékhez, letöltheti a receptcsomagokat.



Válasszon ki egy csomagot, majd nyomja meg a „Letöltés a Cook4me ⊕ connect használatával” gombot



Könyvtárak  
LETÖLTÉS



Megjegyzés: A Cook4me ⊕ connect „vissza” gombjának megnyomásával az átvitel bármikor leállítható.



## KÖNYVTÁRAK

### HOZZÁFÉRÉS A KÖNYVTÁRAKHOZ:

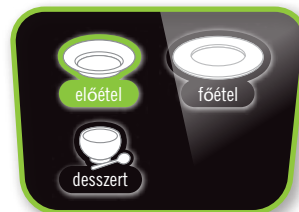
Megkeresheti a letöltött csomagokat, és elindíthatja a recepteket a Cook4me  $\oplus$  Connect készüléken a könyvtár megnyitásával.



Válassza ki a „könyvtár” almenüt



Válassza ki a kívánt témát



Válassza az „előétel”, „főétel” vagy „desszert” lehetőséget, és válassza ki a receptjét



## A COOK4ME ⊕ CONNECT KÉSZÜLÉKKEL TÖRTÉNŐ FŐZÉS ARANYSZABÁLYAI

- Mindig használjon műanyag vagy fa eszközöket, hogy elkerülje az edény tapadásmentes bevonatának sérülését. Az edényben soha ne vágjon ételt.

### Folyadékmennyiségek

- A nagynyomású főzési programok – nagynyomású főzés, hozzávalók menü és receptek menü – mindig igényelnek folyadékot. A használandó folyadék mennyiségével kapcsolatban lásd a főzési útmutatót a 30–33. oldalát, vagy kövesse a **Cook4me ⊕ connect** kijelzőjén megjelenő utasításokat.
- Mindig olyan folyadékot használjon, amely forráskor gőzölög (pl. víz, bor, sör, almabor stb.). Soha ne használjon olajat vagy zsírt. Ne használjon tejet, mert nyomás alatt felhabosodik.
- Ha ételt párol a kosárban, használjon mindig legalább 200 ml vizet a **Cook4me ⊕ connect** készülékben.

### Maximális feltöltési szint

- A hozzávalók és a folyadék szintje összesen nem haladhatja meg a maximális feltöltési szintet.
- Egyes ételek mint a rizs és a hüvelyesek (pl. szárított bab és szárított borsó) megdagadnak, és főzés közben habképződést okozhatnak, ezért az edényt nem szabad a felénél jobban megtölteni ezekkel a hozzávalókkal és folyadékkal. A

### Cook4me ⊕ connect készülékben való főzéskor speciális figyelmet igénylő ételek

- Lásd a fenti pontot a rizs és a hüvelyesek főzésével kapcsolatban.

- Legyen óvatos, amikor habképződést okozó gyümölcsöket, pl. párolt almát főz. Ehelyett a kosárban pároljon inkább gyümölcsöt, például almát.
- Soha ne főzzön gombócot a **Cook4me ⊕ connect** készülékben nyomás alatt, mivel ezek a felszínre emelkedhetnek, és elzárhatják a biztonsági berendezéseket.

### Főzési idők

- A **Cook4me ⊕ connect** készülékbe programozott főzési idők csupán tájékoztató jellegűek, és a javasolt főzési idők egyéni ízlése szerint kézzel állíthatók.
- A nagynyomású főzési programok – nagynyomású főzés, hozzávalók és receptek menü – esetén a nyomás alatt történt főzés ideje az egyes darabok méretétől vagy az étel vastagságától függenek, nem pedig a súlyuktól.
- Az olyan kényes ételek túlfőzésének megakadályozása érdekében mint a zöldségek, gyümölcsök és halak, a javasolt elkészítési időt az egyéni ízlése szerint esetleg módosítani kell.
- A **Cook4me ⊕ connect** nem lassú főzőedény. A „lágyszűréses” mód alacsony hőmérsékleten (kb. 75 °C-on) működik az olyan finom műveletekhez, mint például a vaj olvasztása.
- A „lassú főzés” mód körülbelül 90 °C-os hőmérsékleten működik, és olyan műveletekhez használható, mint a szoszok beforralása.

### Cook4me ⊕ connect hús- és csirkehús elkészítési tippek

- Válasszon egyenletes formájú és vastagságú hússzeleteket az egyenletes eredmény érdekében. Az egyenletes, henger



- alakú, kicsontozott izületek ideálisak.
- A húsos izületek maximális javasolt tömege 1 kg.
- Az egész csirke maximális ajánlott tömege 1,5 kg.
- Az egyenletesség érdekében válasszon azonos méretű és vastagságú húsdarabokat, például aprólékot, kockára vágott sütéshez való húst.
- A húsdarabok pirítása előtt konyhai papírtörkövel törölje szárazra azokat, ha kívül nedvesek. Ez segít csökkenteni a pirítás közbeni fröccsenést,
- kb. ½–1 evőkanál napraforgóolajat vagy növényi olajat használjon a hús megpirításához.
- Pirítás közben forgassa el húsdarabokat spatula segítségével, hogy minden oldalon megpiruljanak. Legyen óvatos, mert az edényből forró olaj fröccsenhet ki. Húsdarabok, pl. csirkecomb esetén szükség esetén adagonként végezze a pirítást.
- A pirítás után legyen óvatos, amikor folyadékot önt a forró edénybe, mert az kifröccsenhet vagy kicsaphat a forró gőz.
- A kívül zsíros hús, mint például a szeletelt vagy aprított sertéshús nem sül ropogósra a **Cook4me** ⊕ **connect** készülékben.

#### **A receptek Cook4me⊕connect készülékben történő használata**

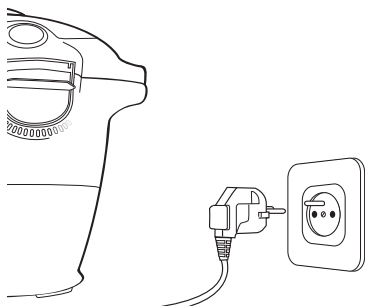
- A nagynyomásúfőzési programokhoz – nagynyomású főzés és hozzávalók menü – csökkentse a folyadék mennyiségét a hagyományos recept elkészítéséhez szükséges mennyiséghez képest, mivel a **Cook4me** ⊕ **connect** készülékből kevesebb párolog el.
- A főzési idő rövidebb lesz, mint a hagyományos sütőben vagy főzőlapon készült ételek esetén. A főzési idő megállapításához keressen a recept menüben hasonló recepteket.
- A receptek a nagyobb szupermarketekben kapható, és általában a kukoricaliszt környékén található instant sűrítő granulátumok segítségével sűríthetők be. Csak keverje a sűrítő granulátumot a forrásban lévő ételbe vagy folyadékba, amíg az összes granulátum fel nem oldódik, és a folyadék be nem sűrűsödik. Vagy keverjen össze búzalisztet egy kevés hideg folyadékkal, hogy egyenletes pépet képezzen (a mennyiségre vonatkozó utasításokat lásd a csomagoláson); keverje a forró ételbe, majd forralja fel egy másik edényben.
- A **Cook4me** ⊕ **connect** készülékben főzött erős ételek kellemetlen, pl. hal vagy curry szagának megszüntetéséhez használat után tisztítsa meg a készüléket, beleértve a fémlemez kiserelését és a biztonsági alkatrészek tisztítását is. Szerelje össze újból, és néhány órán keresztül hagyja nyitva a fedelet.

#### **A receptprogram tudnivalói**

- A receptekben található főzési idők hozzávetőleges értékek, és előfordulhat, hogy az egyéni ízlésének megfelelően módosítani kell azokat.
- A receptekben közepes tojás használata szükséges, ha nincs másként jelölve.
- Eltérő útmutatás hiányában a kanalak teli, lesimított kanalat jelentenek.
- A receptekben megadott súly az előkészített ételre vonatkozik, például 100 g szeletelt sárgarépa alatt a meghámozott és alul-felül lenyesett sárgarépára értendő.
- A receptek kifejezetten a Cook4me ⊕ connect készülékben való használatra készültek. Ha a recepteket más készülékben készíti el, az eredmények és a főzési idők eltérőek lehetnek.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Megjegyzés: A Cook4me + connect megfelelő működésének biztosítása érdekében minden használat után kövesse az alábbi tisztítási és karbantartási utasításokat.



Amikor befejezte a főzést, húzza ki a készüléket a tisztításhoz. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.



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

Néhány mosogatógépben való tisztítás után a tartály külseje elszíneződhet.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



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



A fém fedő kézi vagy mosogatógépben való mosogatásához le kell venni a szelepfedelet.

- 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, majd fújjon bele a csőbe, és ellenőrizze, hogy nincs-e eltömődve. 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



Ne tisztítsa a Cook4me<sup>®</sup> connect egyik részét sem dörzsoszivaccsal vagy drótszivaccsal.



A labda visszahelyezése előtt ellenőrizze, hogy a cső nincs-e eltömődve. Ehhez fújjon bele a másik oldalról, a fenti ábrán jelzett helyen.



Nyomja meg a biztonsági szelep rugójának belső részét a másik oldalról, az ábrán jelzett helyen, hogy ellenőrizze, hogy nincs-e eltömődve.



Tisztítsa meg a készülék fém fedőjének belsejét egy nedves szivaccsal, és ellenőrizze, hogy a manometrikus rúd (a bal oldali ábrán látható) megfelelően van-e felhelyezve, és nincs-e eltömődve. Öblítse le vízzel, és ellenőrizze, hogy szabadon mozog-e.



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



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

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



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



A készüléket a két oldalsó fogantyúnál fogva szállítsa. Az egyik helyről a másikra helyezéshez zárja be és reteszelje a fedelet.



Tisztítsa meg a készülék fedelének külső részét egy nedves törlőruhával. Tisztítsa meg a hangtompító nyomássszelepet a fedél hátulján. Húzza ki a szelepfedelet a fedélből, majd vegye ki a szelepet, és tisztítsa meg azt folyó víz alatt. Szerelje össze a szelepet, és helyezze vissza az eredeti helyére a fedélben.

**Megjegyzés: A tömítés nem távolítható el a fémlemezről.**



A főzőedény felső részét egy nedves ruhával tisztítsa meg. Tisztítsa meg a kondenzvíz-elvezető mögötti területet egy nedves ruhával. Öblítse le a kondenzvíz-elvezetőt, és helyezze vissza.

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



## BIZTONSÁGI FUNKCIÓK

A kukta számos biztonsági funkcióval rendelkezik:

**Biztonság kinyitáskor:**

- 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 (nagyobb mennyiségű 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 129-132** oldalon.

**Ha valamelyik túlnyomás elleni biztonsági funkció működésbe lép:**

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 ezen ellenőrzések és tisztítás végrehajtása után, akkor vigye be egy SEB hivatalos szervizközpontba.

**A készülék szabályozása:**

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

A hőtehetetlenség hatásának minimalizálása és szabályozási pontosságának javítása 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 alatti rész tiszta-e. Azt is ellenőrizze, hogy a központi elem mozog-e.
	A fedő nyitó/záró fogantyúja nem megfelelő helyzetben van.	Ellenőrizze, hogy a nyitó/záró fogantyú teljesen nyitva van-e.
	A fém fedő és/vagy a rögzítőcsavar nem megfelelően van felhelyezve, vagy nincs teljesen meghúzva.	Ellenőrizze, hogy az anya teljesen meg van-e húzva, és a fedél forgó belső részének rovátkái megfelelően illeszkednek-e az edény peremén lévő rovátkákkal, majd próbálja zárt helyzetben reteszelni a fedelet. Az anya lapos oldalának a fém fedő felé kell néznie.
A készülék nyomása nem csökken.	A labda burkolata nincs a helyén.	Hagyja teljesen kihűlni a terméket, majd vegye le a fém fedőt, és megfelelően helyezze el a labda fedelét (lezárt pozícióban rögzítve).
fedél nem nyílik ki a gőz kiengedése után.	A manometrikus rúd továbbra is felső helyzetben van.	Miután megbizonyosodott róla, hogy nem távozik több gőz, és a készülék teljesen lehűlt, helyezzen egy fém nyársat a nyitott fogantyú és a hangtompító szelep közötti nyílásba. Ügyeljen a kiáramló forró gőzre a nyár behelyezéskor. Ha nem távozik több gőz, próbálja meg kinyitni a készüléket.
A készülék nem kerül nyomás alá	Ellenőrizze, hogy a tömitőgyűrű, a lila biztonsági szelep és a manometrikus rúd tiszta-e.	Tisztítsa meg a készüléket a jelen kézikönyv Tisztítás és karbantartás fejezetének utasításai szerint.
	Ellenőrizze, hogy a fedél reteszelve van-e, és a jelölés megfelelően illeszkedik-e a zárt lakat piktogrammal. Ellenőrizze, hogy a manometrikus rúd tud-e mozogni, és meg kell-e tisztítani.	Tisztítsa meg a manometrikus rudat a Tisztítás és karbantartás fejezet utasításai szerint.
	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
HIBAKÖDÖK	24-es kód: csökken a nyomás a kuktában való főzés alatt 21-es és 26-os kód: a nyomás nem nő.	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 tömitőgyűrűje és/vagy az edény szélei piszkosak.	Tisztítsa meg az edény oldalát és a tömitőgyűrűt egy nedves ruhával. Ne használjon éles eszközöket.
	A tömitőgyűrű elhasználódott, vágások találhatóak rajta vagy deformálódott.	A tömitőgyűrűt legalább három évente ki kell cserélni. Vigye a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
	Az edény szélei sérültek.	Vigye a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
Víz folyik a készülék mögött	A fém fedő anyája nem lett megfelelően meghúzva.	Húzza meg teljesen az anyát, hogy a fém fedő megfelelően illeszkedjen. Az anya lapos oldalának a fém fedő felé kell néznie.
	A kondenzvíz-elvezető nincs a helyén vagy túlfolyik.	Ellenőrizze, hogy a kondenzvíz tartály megfelelően van-e felhelyezve a készülék mögött, és hogy az áramlási csatorna nincs-e eltömődve. Az anya lapos oldalának a fém fedő felé kell néznie.
A vezérlőpanel nem világít	A biztonsági szelepek és/vagy nyílások eltömődtek.	Ellenőrizze, hogy az edény nincs-e túlságosan tele étellel, illetve, hogy olyan ételt főzött-e, melynek bővíül a térfogata (lásd a Biztonsági utasításokat tartalmazó oldalakt).
	A készülék nincs csatlakoztatva, vagy készenléti módban van.	Ellenőrizze, hogy a tápvezeték csatlakoztatva van-e a készülékhez és a hálózati aljzathoz. Ellenőrizze, hogy a készülék nincs-e készenléti módban az „OK” gomb megnyomásával.
Kondenzátum jelenik meg a visszajelzőn.	A készülék sérült.	Vigye a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
Kondenzátum jelenik meg a visszajelzőn.	Kondenzátum van a fedélen.	Hagyja néhány órán át friss levegőn száradni a készüléket.
A fém fedőt nem lehet levenni, eltömődött.	A labda burkolata nem megfelelően lett felhelyezve a fém fedőre.	Csavarja ki a fém fedő anyáját, majd nyomja meg a rugóterhelésű csavarorsót a fém fedő kioldásához. Ellenőrizze, hogy a labda burkolata és a nyomáscsökkentő labda megfelelően helyezkedik-e el, és szükség szerint igazítsa meg azokat.

**A csatlakozással kapcsolatos problémák esetén látogasson el a [www.tefal.com](http://www.tefal.com) weboldalra vagy nyissa meg a My Cook4me alkalmazást (Saját univerzum/útmutató/GyIK).**

### **Védjegyek**

A Bluetooth® márka és logó a Bluetooth SIG, Inc. tulajdonát képezik; a SEB SAS általi használat engedélyhez kötött. Az egyéb kereskedelmi márkák és márkanevek tulajdonosaik tulajdonát képezik.







Rukojeť k otevření  
a zavření víka



Tichý tlakový ventil



Hlavní ovládací tlačítko



Značka Otevřít/Zavřít



Tlačítko Zpět



Ovládací panel



Modrá kontrolka signalizuje,  
že je aktivováno připojení  
Bluetooth.

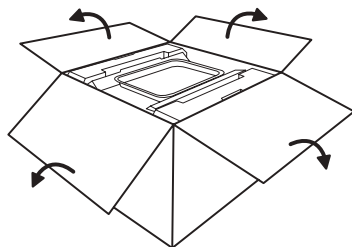


Varná nádoba

### SERIE EPC09-A

Nízký tlak 40 kPa (5,8 psi) při  
109 °C / vysoký  
tlak: 70 kPa (10,2 psi) při 115 °C  
Objem produktu: 6 l / užitečný  
objem: 4 l  
Frekvence: 2,40 GHz. Maximální  
síla signálu: 7,7 dBm  
Vestavěné topné těleso  
Provozního tlaku je dosaženo  
10 minut  
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. Vyměňte 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.

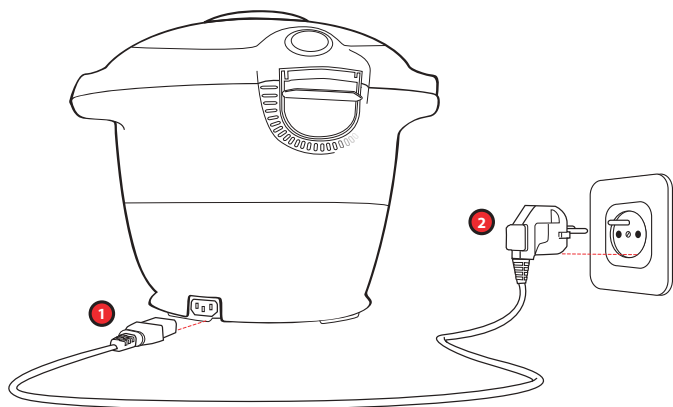


### VRÁCENÍ KRYTU VENTILU NA MÍSTO:

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 ventilu zapadnul (měli byste slyšet „cvaknutí“). Kryt ventilu musí být přímo proti vnitřku víka.



## POUŽITÍ



Při prvním zapnutí  
se zobrazí se menu nastavení:



## KONTROLY ROZHRANÍ



VOLBA



POTVRZENÍ



ZPĚT



RESTART

3s



## POUŽITÍ

Nepoužívejte přístroj bez varné nádoby.


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

Při vaření pod tlakem je normální, že ze spotřebiče Cook4me ® connect během vaření vychází pára.

Po každém použití zkontrolujte, zda se pojistný ventil a tyč tlakoměru volně pohybují a v případě potřeby je vyčistěte podle pokynů na straně 38.



### 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.



### MONTÁŽ STOJANU POD NAPAŘOVACÍM KOŠEM:

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



### VLOŽENÍ NÁDOBY DO SPOTŘEBIČE:

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



Poté umístíte nádobu do spotřebiče uložení rukojetí nádoby do otvorů.



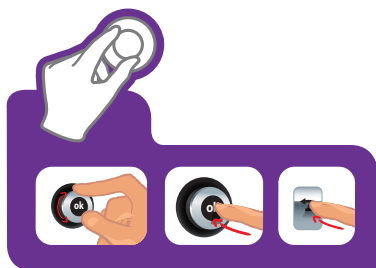
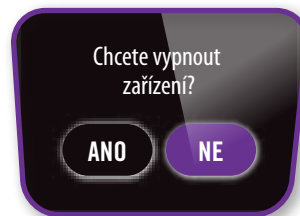
## MENU ZAPNOUT/VYPNOUT



Zvolte a potvrďte.

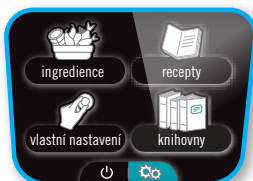


Zvolením možnosti Ano nebo ne Ne spotřebič zapnete nebo vypnete.

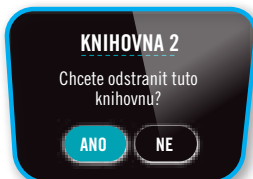




## MENU NASTAVENÍ



Poznámka: i když je zvuk deaktivován, výstraha zůstává aktivní.



Chcete odstranit tuto knihovnu?



Zvolte možnost „jazyk / země“.



Zvolte možnost „odstranit knihovny“.



Zvolte možnost „recepty“.



Zvolte váš jazyk.



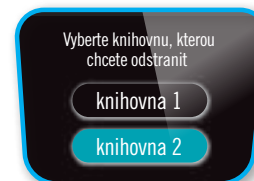
Zvolte možnost „knihovny“.



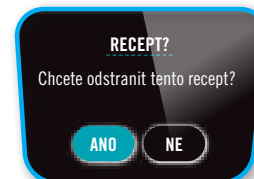
Zvolte možnost „recepty 2“.



Zvolte vaši zemi.



Zvolte možnost „knihovny 2“.

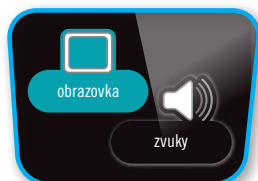


Chcete odstranit tento recept?





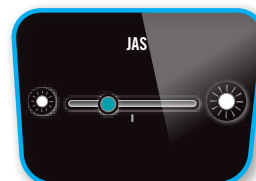
Zvolte nastavení obrazovka/zvuky.



Zvolte nastavení displeje.



Vyberte možnost „jas“.



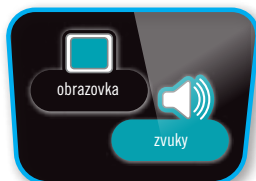
Nastavte osvětlení.



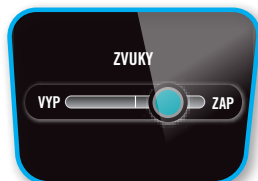
Zvolte možnost „demo režim“.



Chcete-li aktivovat či deaktivovat demo režim, zadejte kód: 3424.



Zvolte nastavení zvuku.



Nastavte hlasitost.



Zvolte možnost „Připojit“.



Aktivujte nebo deaktivujte režim připojení (Bluetooth, BLE).

Pozn.: DEMO režim vám umožňuje provozovat spotřebič bez zahřívání či natlakování.



## PŘIPOJENÍ

Stáhněte si aplikaci **My Cook4me** (z obchodu App Store nebo Google Play) prostřednictvím tabletu nebo mobilního telefonu.

Váš spotřebič **Cook4me ⊕ connect** je funkční. Nyní můžete spotřebič používat se **150 předem naprogramovanými** recepty i bez aplikace.

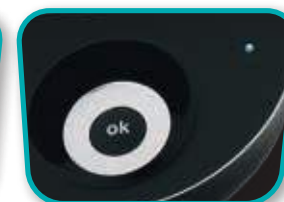
Když zapnete spotřebič **Cook4me ⊕ connect**, začne blikat modré světlo (signál čekání na připojení), pokud ručně nevypnete funkci připojení (viz kapitola Nastavení).



Při prvním použití spárujte spotřebič s tabletem nebo mobilním telefonem podle pokynů na obrazovce.

Ověřte žádost o připojení  
a stiskněte tlačítko OK

OK



Po úspěšném navázání  
připojení bude kontrolka  
trvale modře svítit.



## PŘIPOJENÍ

### Problém s připojením:

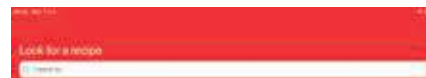
Pokud se připojení nezdaří, zobrazí se chybová zpráva. Postupujte podle pokynů na obrazovkách a navažte nové připojení.

### Vytvoření účtu:

Postupujte podle pokynů v aplikaci.

### Panel vyhledávání:

Na panelu vyhledávání zadejte klíčová slova a poté přejděte do filtru vyhledávání.



**Poznámka:** Vždy může být navázáno pouze jedno připojení.

**Poznámka:** Pokud nebudete spotřebič Cook4me <sup>®</sup> connect používat po dobu 30 minut, přepne se do pohotovostního režimu a připojení bude ztraceno. Při ukončení pohotovostního režimu se připojení automaticky obnoví.



## PŘIPOJENÍ



### Procházení:

Aplikaci můžete procházet přechodem do menu:

- Inspirace
- Vyhledávání
- Můj vesmír
- Nakupování



Oblíbené



Knihovna



### Z aplikace můžete:

- prohlédnout si podrobně recept
- spustit recept krok za krokem v interakci se spotřebičem **Cook4me ⊕ connect**

Pokud není navázáno připojení, nelze poskytovat žádné informace o době vaření.

Vždy budete mít přímý přístup ke 150 naprogramovaným receptům a ingrediencím. Vaření pokračuje, i když není navázáno připojení.

**Poznámka:** Vaření můžete zahájit na spotřebiči **Cook4me ⊕ connect** stisknutím tlačítka OK (jak je uvedeno v aplikaci).

**Poznámka:** Dbejte na to, abyste nikdy nenechali spotřebič bez dozoru, zatímco je v provozu.



## 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 nabídku vlastní nastavení.



Nastavte dobu přípravy pokrmu.



Zvolte režim „vaření pod tlakem“



Zvolte okamžité nebo odložené spuštění (str. 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.



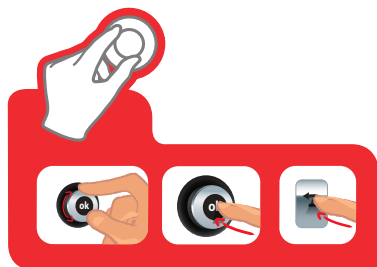
Pokrm je připraven ke  
konzumaci!



Poznámka: Maximální  
objem pro tlakové  
vaření je 4 l  
a minimální objem  
200 ml.



Během přípravy  
pokrmu se nedotýkejte  
horkého spotřebiče.







## 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: pošírování ryb, pomalé vaření ryb v omáče, 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 menu s rukou.



Zvolte funkci „klasické vaření“.



Zvolte požadovanou funkci.



Zvedněte víko.



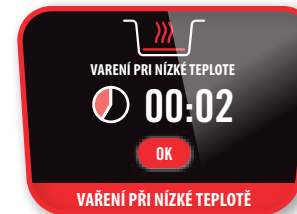
Vložte nádobu.



Spotřebič se predehřívá.



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 VAŘENÍ – OPĚTOVNÝ OHŘEV

### OHŘEV



Zvolte menu s rukou.



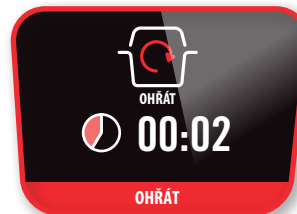
Vyberte režim „opětovného ohřevu“.



Vložte misku.



Zavřete a přišroubujte víko.



Ohřev pokrmu začal.



Stisknutím tlačítka OK proces přerušíte

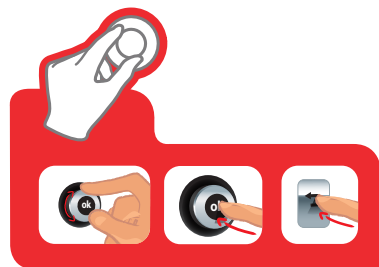


Chcete přestat s ohříváním?



Pokrm je připraven ke konzumaci!  
Spotřebič automaticky přejde do režimu udržování teploty.

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







## VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

UDRŽOVÁNÍ POKRMU V  
TEPLÉM STAVU



Zvolte menu s rukou.



Zvolte režim „opětovný ohřev“.



Vložte nádobu.



Spotřebič se přehřívá.

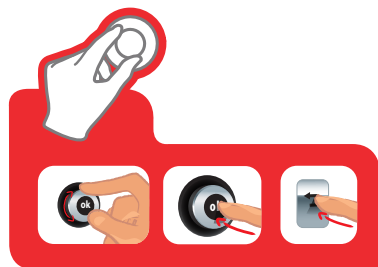


Byla spuštěna funkce udržování pokrmu v teplém stavu.

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



Chcete-li ukončit funkci udržování pokrmu v teplém stavu, stiskněte tlačítko „OK“ a zvolte možnost Ano.





## VLASTNÍ NASTAVENÍ

### REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

#### OPOŽDĚNÝ START

(v režimu přípravy pokrmů pod tlakem)  
Funkci odloženého spuštění lze použít pouze pomocí manuálního menu „tlakové vaření“ a menu ingrediencí „ovoce a zelenina“ nebo „rýže a obiloviny“.



U receptů obsahujících maso, kuře, ryby, mléko nebo vejce nepoužívejte odložené spuštění, protože tyto potraviny se mohou zkazit, pokud budou před vařením ponechány v pokojové teplotě.

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



VAŘENÍ POD TLAKEM



Zvolte „opožděný start“.



VAŘENÍ POD TLAKEM



Zvolte aktuální čas.



VAŘENÍ POD TLAKEM 08:15



Zvolte konec přípravy pokrmu.



VAŘENÍ POD TLAKEM 08:15

Je naprogramován opožděný start.

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



## MENU INGREDIENCE

### MENU PŘÍSADY:

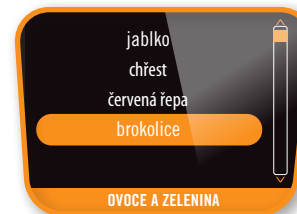
s použitím menu ingredience  
vaříte jednotlivé ingredience,  
aniž by bylo nutné  
programovat režim přípravy  
pokrmu nebo její čas:  
Cook4Me + vám poskytne  
pokyny ke všem hmotnostem  
a druhům přísad včetně masa,  
ryb, zeleniny, ovoce a obilovin.



Vyberte menu  
„ingredience“.



Zvolte „ovoce a zelenina“.



Zvolte požadovanou  
ingrediaci.



Zvolte množství.



Aktivujte recept.



Postupujte podle pokynů  
na displeji.



Zobrazí se doporučená  
doba přípravy pokrmu.

**Poznámka:** Hmotnosti zobrazené na spotřebiči Cook4me + connect  
jsou hmotnosti připravených ingrediencí.

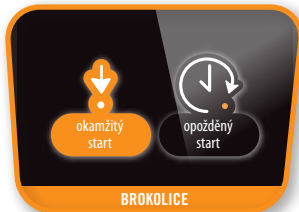




## MENU INGREDIENCE



Zobrazí se doporučená doba vaření pokrmu. Doba vaření můžete upravit podle vlastního úsudku otočením tlačítka OK. Zvolte okamžitý nebo odložený spuštění (str. 27)



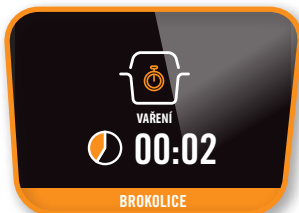
Aktivujte recept.



Postupujte podle pokynů.



Spotřebič se přehřívá. **Poznámka:** V závislosti na typu a množství ingrediencí se bude doba přehřevu pohybovat od 3 do 10 minut



Příprava pokrmu začala.



Příprava pokrmu byla dokončena.



Pokrm je připraven ke konzumaci! Spotřebič automaticky přejde do režimu udržování teploty.



**Poznámka:** Funkci odloženého spuštění lze použít pouze pomocí manuálního menu „tlakové vaření“ a menu ingrediencí „ovoce a zelenina“ nebo „rýže a obiloviny“.



## MENU RECEPTY

### LOSOS V PÁŘE NA SLADKÉ CHILLI OMÁČKET

#### MENU RECEPTY:

Smíchejte sladkou chilli omáčku, limetkovou šťávu a koriandr v samostatné misce a nechte směs ustát

Nalijte do nádoby 300 ml vody. Vložte 2 nebo 3 filety do košíku napařovače vyloženého papírem na pečení. Pokapejte trochou omáčky



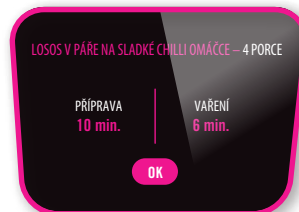
Zvolte nabídku „recepty“.



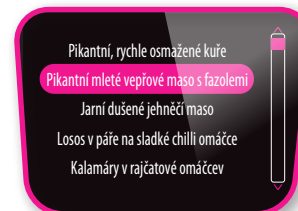
Zvolte počet osob.



Zvolte druh receptu.



Zobrazte recept.



Zvolte recept.



Připravte si ingredience.

  
 Chcete začít s tímto receptem?  
 ANO  NE  
 BOLOŇSKÁ OMÁČKA ŠÉFKUCHAŘE




Aktivujte recept.

  
 Do nádoby nalijte olivový olej.  
 OK  
 BOLOŇSKÁ OMÁČKA ŠÉFKUCHAŘE



Postupujte podle pokynů.

  
 Nalijte do misky 300 ml vody. Vložte do napařovacího koše vyloučeného papírem na pečení 2 nebo 3 filety. Pokapejte trochou omáčky.  
 OK  
 BOLOŇSKÁ OMÁČKA ŠÉFKUCHAŘE



  
 chcete začít s vařením?  
 ANO  NE  
 BOLOŇSKÁ OMÁČKA ŠÉFKUCHAŘE

Začněte s přípravou pokrmu.

  
 PŘEDEHŘÍVÁNÍ  
 Prosim, čekejte  
  
 BOLOŇSKÁ OMÁČKA ŠÉFKUCHAŘE



Šetrné vaření.

  
 VÁŘENÍ  
  
 BOLOŇSKÁ OMÁČKA ŠÉFKUCHAŘE

Doba vaření.

  
 KONEC VÁŘENÍ  
 čekejte  
  
 BOLOŇSKÁ OMÁČKA ŠÉFKUCHAŘE

Příprava pokrmu byla dokončena.

**DOBROU CHUŤ!**  
 Při otevírání víka dejte pozor na vycházející páru  
 UDRŽET TEPLÉ  00:02  
 BOLOŇSKÁ OMÁČKA ŠÉFKUCHAŘE

Pokrm je připraven ke konzumaci!





## KNIHOVNY

### STAHOVÁNÍ BALÍČKŮ RECEPTŮ:

Když je aplikace připojena k vašemu spotřebiči Cook4me ⊕ Connect, můžete si stáhnout balíčky receptů.



Vyberte balíček a stiskněte tlačítko „Stáhnout do Cook4me ⊕ connect“.



Probíhá stahování.



**Poznámka:** Přenos můžete kdykoli zastavit stisknutím tlačítka Zpět na spotřebiči Cook4me ⊕ connect.



## KNIHOVNY

### PŘÍSTUP DO KNIHOVEN:

Můžete vyhledat stažené balíčky. Chcete-li ve spotřebiči Cook4me ⊕ Connect spustit své recepty, přejděte do knihovny.



Zvolte podmenu „knihovny“.



Zvolte požadované téma.



Zvolte možnost „předkrm“, „hlavní“ nebo „dezert“ a vyberte recept.





## ZLATÁ PRAVIDLA VAŘENÍ SE SPOTŘEBIČEM COOK4ME ⊕ CONNECT

- Vždy používejte plastové nebo dřevěné kuchyňské náčiní, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu varné nádoby. Nikdy nekrájejte potraviny v nádobě.

### Množství tekutin

- Programy, které se vaří pod tlakem – tlakové vaření, menu ingrediencí a menu receptů – vždy vyžadují určité množství tekutiny. Využijte rady ohledně potřebného množství tekutin uvedené v pokynech pro vaření na stranách 30–33 nebo postupujte podle návodu na obrazovce displeje spotřebiče Cook4me ⊕ Connect.
- Při vaření vždy používejte tekutinu, která vydává páru, např. vodu, vývar, víno, pivo, mošt atd. Nikdy nepoužívejte olej ani tuk. Nepoužívejte mléko, protože může pod tlakem napěnit.
- Při vaření pokrmů v páře v košíku vždy do spotřebiče Cook4me ⊕ Connect nalijte minimálně 200 ml vody.

### Maximální úroveň plnění

- Ingredience a tekutina nesmí překročit maximální úroveň plnění.
- Některé potraviny, jako jsou rýže a luštěniny (např. sušené fazole a sušený hrách), během vaření nabobtnají a mají sklon vytvářet pěnu, proto by nádoba neměla být těmito ingrediencemi a tekutinou naplněna více než z poloviny.

### Potraviny, které vyžadují při vaření ve spotřebiči Cook4me ⊕

#### Connect zvláštní péči

- Přečtěte si výše uvedený bod o vaření rýže a luštěnin.
- Buďte opatrní při vaření ovoce, které během tlakového vaření vytváří pěnu. Jedná se např. o dušená jablka. Místo toho vařte ovoce, jako jsou jablka, v páře v napařovacím košíku.

- Nikdy nevařte knedlíky ve spotřebiči Cook4me ⊕ Connect pod tlakem, protože by mohly vyplavat z vody a zablokovat bezpečnostní zařízení.

### Doby vaření

- Doby vaření naprogramované ve spotřebiči Cook4me ⊕ Connect jsou pouze orientační a lze je upravit podle vlastního úsudku ručním nastavením doporučené doby vaření.
- U programů, které se vaří pod tlakem – tlakové vaření, menu ingrediencí a menu receptů – se doba tlakového vaření bude lišit podle velikosti jednotlivých kusů nebo tloušťky potravin, nikoli podle hmotnosti.
- Doporučené doby vaření bude možná nutné mírně upravit podle vlastního úsudku, aby nedošlo k rozvaření choulostivých potravin, jako jsou zelenina, ovoce a ryby.
- Spotřebič Cook4me ⊕ Connect není určen k pomalému vaření. Režim „vaření při nízké teplotě“ používá nízkou teplotu (přibližně 75 °C) k pozvolnému vaření, například při rozpuštění másla.
- Režim „mírný var“ používá teplotu přibližně 90 °C a lze jej použít například k vyvaření vody z omáček.

### Tipy pro vaření masa, včetně kuřecího, ve spotřebiči Cook4me + connect

- Vyberte kusy masa rovnoměrného tvaru a tloušťky, abyste zajistili jejich stejnoměrné vaření. Ideální jsou vykostěné kusy, které jsou svázané do rovnoměrného válcového tvaru.
- Maximální doporučená hmotnost kusu masa je 1 kg.
- Maximální doporučená hmotnost celého kuřete je 1,5 kg.

- Vyberte kusy masa, jako jsou plátky nebo maso nakrájené na kostičky pro dušení, stejné velikosti a tloušťky, abyste zajistili jejich rovnoměrné vaření.
- Pokud je vnější strana masa vlhká, pak ji před opékáním osušte kuchyňskou papírovou utěrkou. Tím omezíte prskání během opékání.
- Při opékání kusů masa použijte asi ½ až 1 lžíci slunečnicového nebo jiného rostlinného oleje.
- Během opékání otáčejte kusy masa obracečkou tak, aby se opekly ze všech stran. Buďte opatrní, protože z nádoby může vystříknout horký olej. Menší kusy masa, jako jsou plátky nebo kuřecí paličky, v případě potřeby opečte v dávkách.
- Po opečení buďte opatrní při přidávání tekutiny do horké nádoby, protože tekutina může vystříknout nebo vytvořit horkou páru.
- Kusy masa s vrstvou tuku na vnější straně, jako jsou plátky nebo kusy vepřového, nebudou po vaření ve spotřebiči Cook4me ⊕ Connect křupavé.

#### **Přizpůsobení vlastních receptů k použití ve spotřebiči Cook4me ⊕ Connect**

- U programů, které se vaří pod tlakem – tlakové vaření a menu ingrediencí – snižte při úpravě běžného receptu množství tekutiny, protože ve spotřebiči Cook4me ⊕ Connect dochází k menšímu odpařování.
- Doba vaření bude kratší než v běžné troubě nebo na varné desce. Jako vodítko pro dobu vaření vyhledejte podobný recept v menu receptů.
- Pokrmy je nejvhodnější zahustit po vaření pomocí instantních zahušťovacích granulí, které lze zakoupit ve větších supermarketech, v nichž jsou obvykle umístěny v uličce poblíž kukuřičné mouky.

Stačí míchat zahušťovací granule ve vařícím jídle nebo tekutině, dokud se všechny nerozpustí a tekutina nezhoustne. Můžete také smíchat kukuřičnou mouku s trochou studené tekutiny, abyste vytvořili hladkou pastu (informace o množstvích najdete v pokynech na obalu), kterou vmícháte do horkého jídla, a to poté přivedete do varu v samostatném rendlíku.

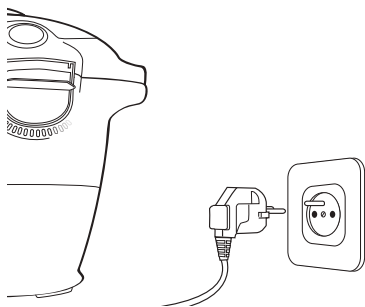
- Po vaření výrazných potravin, jako jsou ryby nebo kari, spotřebič Cook4me ⊕ Connect řádně vyčistěte, abyste odstranili všechny nepříjemné pachy, které v něm zůstanou. Nezapomeňte demontovat kovovou desku a vyčistit všechny bezpečnostní prvky. Spotřebič znovu sestavte a nechejte víko několik hodin otevřené.

#### **Informace o programu receptů**

- Doby vaření v receptech jsou přibližné a mohou vyžadovat úpravu podle vašeho vlastního úsudku.
- Vejce použitá v receptech jsou střední velikosti, pokud není uvedeno jinak.
- Při odměřování pomocí lžice, je vždy uvažováno vodorovně zaplnění lžice až po okraj, pokud není uvedeno jinak.
- Hmotnost uvedená v receptech představuje hmotnost připravených potravin, například 100 g mrkve nakrájené na plátky je hmotnost mrkve po oloupání a odřezání horní a dolní části.
- Recepty byly speciálně vyvinuty pro použití ve spotřebiči Cook4me. Při přípravě těchto receptů v jiném spotřebiči se mohou výsledky a doby vaření lišit.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Poznámka: Chcete-li zajistit správnou funkci spotřebiče Cook4me connect, postupujte po každém použití podle těchto pokynů pro čištění a údržbu.



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



Nečistěte žádnou část spotřebiče Cook4me ® connect abrazivními houbičkami nebo drátěnkou.



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



z opačné strany, než na výše uvedeném obrázku. Stlačením vnitřní části pružiny pojistného ventilu z opačné strany, než na výše uvedeném obrázku zkontrolujte, zda není ventil ucpaný.



Vyčistěte kovovou desku vlhkou houbičkou a zkontrolujte, zda není ucpaná a je správně umístěna tyč tlakoměru (zobrazená na obrázku vlevo). Opláchněte ji vodou a zkontrolujte, zda se volně pohybuje.



Vodotěsné těsnění vyměňujte nejméně jednou za tři roky. Toto těsnění může vyměnit pouze autorizované servisní středisko.



Spotřebič neskladujte s uzavřeným víkem. Nechte jej zcela otevřený, napůl otevřený nebo mírně pootvřený. Zabráníte tak nepříjemnému zápachu.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



- 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.



Spotřebič přenášejte pomocí dvou bočních rukojetí. Chcete-li spotřebič přenést, zavřete a zajistíte víko.



Vyčistěte vnější povrch víka spotřebiče vlhkým hadrem. Vyčistěte tlumič tlakový ventil na zadní straně víka. Vytáhněte kryt ventilu z víka, poté vyjměte ventil a vyčistěte jej pod tekoucí vodou. Znovu sestavte ventil a vraťte jej do původní polohy ve víku.

**Poznámka:** Těsnění  
kovové desky nelze  
vyjmout.



Vyčistěte horní část varné nádoby vlhkým hadrem. Vyčistěte oblast za sběračem kondenzátu vlhkým hadrem. Vypláchněte sběrač kondenzátu a vraťte jej na původní místo.

Vyčistěte těsnění na kovové desce vlhkým hadrem a poté je důkladně opláchněte. Nepoužívejte ostré předměty.



## 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 chránič před přetlakem:**

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

### **Pokud došlo k aktivaci jednoho z bezpečnostních prvků chráničů 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 dotažená
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 párátko. Dejte pozor, aby vás neopařila pára, která se uvolní po zasunutí párátko. 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 uzamkněte 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. Vycištěte 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	Vyčistěte strany nádoby a těsnění vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré nástroje
	Opatření, řezy 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.
	Kovová matka nebyla dostatečně dotažená	Matku řádně dotáhněte ke středu kovového víka
Vytéká voda za spotřebičem	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



**V případě jakýchkoli problémů souvisejících s připojením přejděte na web [www.tefal.com](http://www.tefal.com) nebo do aplikace My Cook4me (Menu / Průvodce / Časté dotazy).**

**Ochranné známky**

Značka a logo Bluetooth® jsou majetkem společnosti Bluetooth SIG, Inc.; použití společností SEB SAS podléhá licenci. Ostatní obchodní značky a názvy značek jsou majetkem příslušných vlastníků.





Rúčka pokrievky na otváranie alebo zatváranie



Tlmiaci tlakový ventil



Hlavné obslužné tlačidlo



Ukazovateľ Otvorené/Zatvorené



Tlačidlo pre návrat



Ovládací panel



Modré svetlo naznačuje, že pripojenie Bluetooth je aktívne

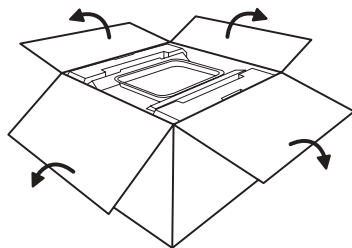


Nádoba na varenie

### SERIE EPC09-A

Nízky tlak 40kPa/5,8psi (109°C) /  
Vysoký tlak: 70kPa/10,2 psi (115 °C)  
Kapacita výrobku: 6l/ užitočná kapacita: 4l  
Frekvencia: 2,40 GHz Maximálny prenášaný výkon: 7,7 dBm  
Zabudovaný ohrev  
Prevádzkový tlak sa dosiahne 10 minút po pipnutí.

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 Odlučovač kondenzácie
- 5 Naparovací košík
- 6 Dekompresná guľôčka

PRED POUŽITÍM

## AKO ROZOBRAŤ A ZNOVU POSKLADAŤ POKRIEVKU



### AKO ROZOBRAŤ KOVOVÚ POKRIEVKU:

Uchopte podstavcu 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. Nasadte kryt guľôčky späť na miesto a ukazovateľ I do polohy . Kryt zaistíte v smere hodinových ručičiek tak, aby ukazovateľ I ukazoval na piktogram .



### NASADENIE KOVovej PODZOSTAVY POKRIEVKY SPÄŤ NA MIESTO:

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

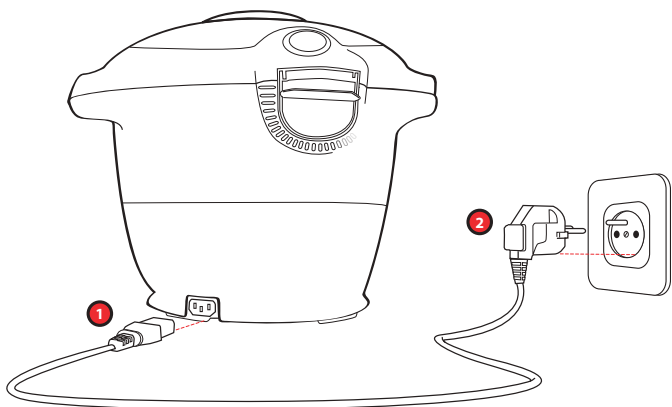


### VRÁTENIE KRYTU VENTILU:

Uchopte kryt ventilu, ako je znázornené na obrázku (uchopte uprostred). Zarovnajzte 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.



## PREVÁDZKA



Pri prvom zapnutí  
sa zobrazí ponuka nastavení:



## OVLÁDACIE PRVKY ROZHRANIA



VYBRAŤ



POTVRDIŤ



NASPÄŤ



REŠTART

3s



## PREVÁDZKA

**Nikdy nepoužívajte spotrebič bez varnej nádoby**


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

Pri varení pod tlakom je bežné, že spotrebič Cook4me® connect počas varenia odvetráva paru.

Po každom použití skontrolujte, či sa poistný ventil a manometrická tyčka voľne pohybujú a podľa potreby ich očistite podľa pokynov na strane 38.



### **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.



### **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.



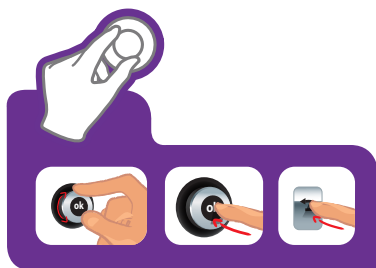
## PONUKA ZAP/VYP



Vyberte a potvrdte



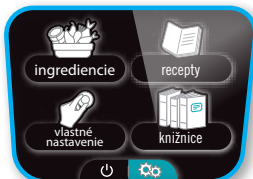
Stlačením tlačidla ÁNO alebo NIE môžete spotrebič zapnúť a vypnúť.







## PONUKA NASTAVENÍ



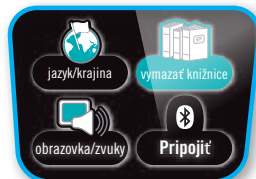
**POZNÁMKA:** Aj keď je zvuk deaktivovaný, výstražné zvuky zostanú aktívne.



Chcete vymazať túto knižnicu?



Vyberte „jazyk / krajinu“



Vybrať položku „vymazať knižnice“



vyberte položku „recept“



Vyberte váš jazyk



Vybrať položku „knižnica“



vyberte položku „recept 2“



Vyberte vašu krajinu



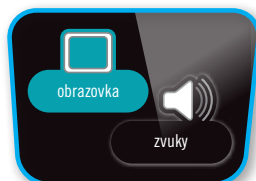
Vybrať položku „knižnica 2“



Chcete vymazať tento recept?



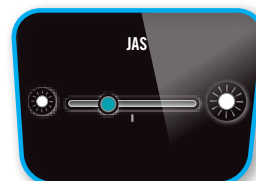
Vyberte nastavenie „obrazovka / zvuky“



Vyberte „obrazovku“



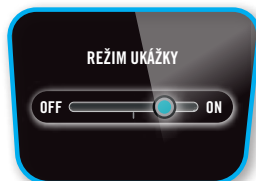
Vyberte „JAS“



Nastavte osvetlenie



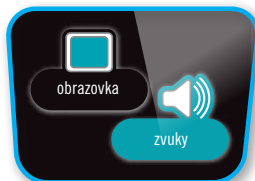
Vyberte položku „režim ukážky“



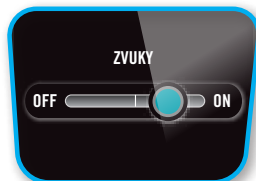
Ak chcete aktivovať alebo deaktivovať režim ukážky, zadajte kód: 3424



**POZNÁMKA:** Režim UKÁŽKY vám umožňuje prevádzkovať spotrebič bez jeho zahriatia alebo natlakovania.



Vyberte „zvuky“



Nastavte hlasitosť



Vyberte položku „Pripojiť“



Aktivujte alebo deaktivujte režim pripojenia (Bluetooth, BLE)



## PRIPOJENIE

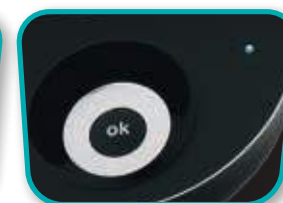
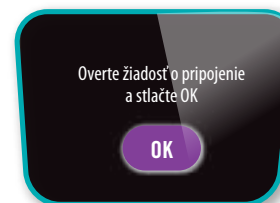
Prevezmite si aplikáciu **My Cook4me** (v obchode App Store a v Google Play) prostredníctvom tabletu alebo mobilného telefónu.

Váš spotrebič **Cook4me ⊕ connect** je funkčný, teraz ho môžete používať so **150 predprogramovanými receptami** aj bez aplikácie.

Keď zapnete spotrebič **Cook4me ⊕ connect**, začne blikať modré svetlo (čaká na pripojenie), pokiaľ funkciu pripojenia nevypnete manuálne (pozrite si časť „Nastavenia“).



Pri prvom použití spotrebiča spárujte výrobok s tabletom alebo mobilným telefónom podľa pokynov na obrazovke.



Ak je pripojenie úspešné, svetlo ostane svietiť namodro.



## PRIPOJENIE

### Problém s pripojením:

Ak pripojenie zlyhalo, zobrazí sa chybové hlásenie. Podľa pokynov na obrazovkách vytvorte nové pripojenie.

### Vytvorenie účtu:


Postupujte podľa pokynov v aplikácii

### Vyhľadávací panel:

Do vyhľadávacieho panela zadajte kľúčové slová a vstúpte do vyhľadávacieho filtra.



**Upozornenie:** naraz je možné len jedno pripojenie.

**Upozornenie:** ak spotrebič Cook4me  connect nepoužívate po dobu 30 minút, prepne sa do pohotovostného režimu a pripojenie sa preruší. Po ukončení pohotovostného režimu sa automaticky znovu pripojí.



## PRIPOJENIE



### Prehľadávanie:

Prehľadávať môžete aj pomocou aplikácie po vstupe do ponuky:

- Inšpirácia
- Vyhľadávanie
- Môj vesmír
- Shopping



Obľúbené



Knižnica



### Z aplikácie môžete byť:

- zobrazíť recepty s postupnými krokmi
- začať pripravovať recept s postupnými krokmi v súčasnosti so spotrebičom **Cook4me**  **connect**

Pokiaľ nie je dostupné žiadne pripojenie, nie je možné poskytnúť žiadne informácie o dobe varenia.

Vždy budete mať priamy prístup k 150 naprogramovaným receptom a prísadám. Varenie pokračuje, aj keď nemáte pripojenie.

**Upozornenie:** v spotrebiči **Cook4me**  **connect** môžete začať variť stlačením tlačidla OK (podľa pokynov v aplikácii).

**Upozornenie:** Zaisťte, aby ste nikdy nenechali spotrebič bez dozoru počas prevádzky.



## 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“



Vložte nádobu a potom pridajte prísady



Nastavte dobu varenia



Vyberte okamžitý alebo oneskorený spustenie



Zatvorte a zaistite pokrievku





## VLASTNÉ NASTAVENIE

### REŽIM VARENIA

### VARENIE POD TLAKOM



Čas predohreву sa bude pohybovať medzi 3 - 10 minútami v závislosti od množstva jedla, množstva tekutiny a toho, či sú potraviny čerstvé alebo mrazené



Varenie sa začalo (čas varenia sa počíta)



Varenie sa skončilo



Jedlo je pripravené!  
Spotrebič sa automaticky prepne do režimu Udržať teplé.



Poznámka: Maximálny objem 4 litre a minimálny objem 200 ml pre tlakové varenie.



Nedotýkajte sa horúceho spotrebiča počas varenia.






## VLASTNÉ NASTAVENIE


### REŽIM VARENIA

### KLASICKÉ VARENIE

V klasickom 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, hriby

**POZNÁMKA:** Postup je rovnaký, len teplota je iná.



Vyberte ponuku „vlastné nastavenie“



Vyberte funkciu „klasické varenie“



Vyberte požadovanú funkciu



Otvorte pokrievku



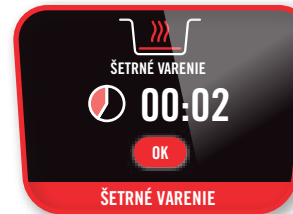
Vložte nádobu



Spotrebič sa predhrieva



Pridajte prísady



Na ukončenie mierneho varenia vyberte možnosť OK a potom potvrdte výberom možnosti áno.







## VLASTNÉ NASTAVENIE

### REŽIM VARENIA

### ZOHRIAŤ



Vyberte ponuku „vlastné nastavenie“



Zatvorte a uzamknite pokrievku



Je pripravené na konzumáciu!  
Spotrebič automaticky prejde do režimu Udržať teplé



Vyberte režim „zohriať“



Ohrievanie sa začalo



Stlačením OK ho prerušíte

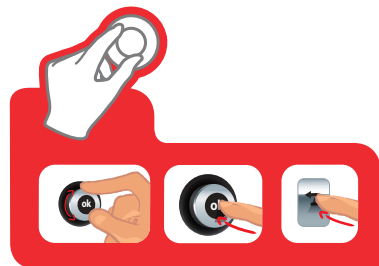
**Poznámka: Spustí sa zohrievanie a čas sa zvýši**



Vložte nádobu



Chcete ukončiť ohrev?  
Na ukončenie ohrevu vyberte možnosť áno.  
Pred podávaním sa uistite, že je jedlo vriace.





## VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

UDRŽAŤ TEPLÉ



Vyberte ponuku  
„vlastné nastavenie“



Vyberte ponuku  
„udržať teplé“



Vložte nádobu



Spotrebič sa predhrieva

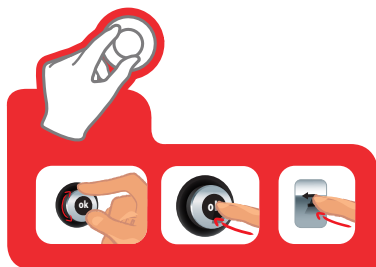


Spustila sa funkcia  
udržiavania teploty



Ak chcete zastaviť funkciu  
udržiavania teploty,  
stlačte tlačidlo „naspäť“  
a vyberte položku „áno“..

**POZNÁMKA:**  
Spustí sa  
zohrievanie a čas  
sa zvýši





## VLASTNÉ NASTAVENIE

### REŽIM VARENIA

#### ONESKORENÝ ŠTART

(režim pre varenie pod tlakom)

Funkcia odloženého štartu je k dispozícii iba v manuálnej ponuke „varenie pod tlakom“ a v ponuke ingrediencií „ovocie a zelenina“ alebo „ryža a obilniny“.



Funkciu odložený štart nepoužívajte pri receptoch obsahujúcich mäso, kuracie mäso, ryby, mlieko alebo vajcia, pretože ak tieto suroviny pred varením ponecháte pri izbovej teplote, môžu sa skaziť.

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



VARENIE POD TLAKOM



Vyberte „oneskorený štart“



VARENIE POD TLAKOM



Vyberte aktuálny čas



VARENIE POD TLAKOM 08:15



Vyberte koniec varenia



VARENIE POD TLAKOM 08:15

Oneskorený štart je naprogramovaný

**POZNÁMKA: Odložený štart vždy zahŕňa 15 min na predhriatie spotrebiča.**



## 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 množstvo prísad



Vyberte „ovocie a zelenina“



Spustíte recept



Vyberte požadovanú prísadu



Postupujte podľa pokynov na obrazovke



Otáčaním tlačidla OK môžete upraviť čas varenia podľa vlastnej chuti.

**Poznámka:** Hmotnosti zobrazené na prístroji Cook4me+ connect sú hmotnosti ingrediencií v pripravenom stave.





## INGREDIENCIE



Zobrazí sa odporúčaný čas varenia. Otáčaním tlačidla OK môžete upraviť čas varenia podľa vlastnej chuti.



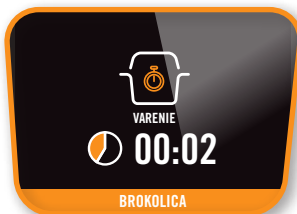
Spustíte recept



Postupujte podľa pokynov



Spotrebič sa predhrieva  
**Poznámka:** v závislosti od typu ingrediencií a množstva bude doba predohrevu trvať 3 - 10 minút



Varenie sa začalo



Varenie sa skončilo



Prípravené na konzumáciu!  
Spotrebič automaticky prejde do režimu Udržať teplé



**Poznámka:** Odložený štart je možné použiť v ponuke Ingrediencie s programami Ovocie a zelenina a Ryža a obilniny.



## PONUKA RECEPTY

### BOLOGNESE V ŠTÝLE ŠÉFKUCHÁRA

#### PONUKA RECEPTY:

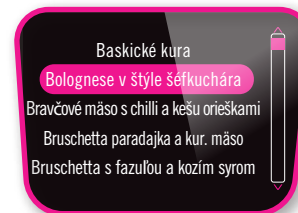
V ponuke recepty si môžete vybrať zo 150 slaných alebo sladkých receptov rozdelených do **troch** kategórií: **predjedlo/hlavné jedlo/dezert**. Môžete sa vrátiť naspäť do hlavnej ponuky stlačením tlačidla pre návrat na 3 sekundy alebo o jeden krok naspäť, ak stlačíte tlačidlo pre návrat jedenkrát.



Vyberte ponuku „recepty“



Vyberte typ receptu



Vyberte recept



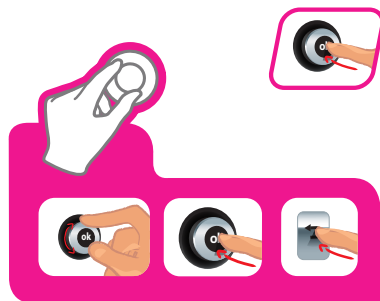
Vyberte počet osôb



Zobrazte recept



Pripravte si ingrediencie



  
 chcete začať s týmto  
 receptom?  
 ÁNO  NIE  
 BOLOGNESE V ŠTYLE ŠÉFKUCHÁRA



Spustíte recept

  
 Do nádoby nalejte olivový olej.  
 OK  
 BOLOGNESE V ŠTYLE ŠÉFKUCHÁRA



Postupujte podľa pokynov

  
 Do nádoby nalejte 300ml vody. Vložte 2 alebo  
 3 filety do košíka parného hrnca vystlaného  
 papierom na pečenie. Zalejte trochu omáčky.  
 OK  
 BOLOGNESE V ŠTYLE ŠÉFKUCHÁRA



  
 chcete spustiť  
 varenie?  
 ÁNO  NIE  
 BOLOGNESE V ŠTYLE ŠÉFKUCHÁRA

Spustíte varenie

  
 PREDHRIEVANIE  
 Prosím, čakajte  
  
 BOLOGNESE V ŠTYLE ŠÉFKUCHÁRA



Predhrievanie

  
 VARENIE  
  
 BOLOGNESE V ŠTYLE ŠÉFKUCHÁRA

Čas varenia

  
 KONIEC VARENIA  
 Čakajte, prosím  
  
 BOLOGNESE V ŠTYLE ŠÉFKUCHÁRA

Varenie sa skončilo

**Dobrá chuť!**  
 Pri otvorení veka dajte pozor na vychádzajúcu paru  
 UDRŽAŤ TEPLÉ  00:02  
 BOLOGNESE V ŠTYLE ŠÉFKUCHÁRA

Jedlo je pripravené!





KNIŽNICE

### PREVZATIE BALÍKOV RECEPTOV:

Keď je k spotrebiču Cook4me ⊕ connect pripojená aplikácia, môžete prevziať balíky



Vyberte balík a stlačte tlačidlo „Prevziať do spotrebiča Cook4me ⊕ connect“



Prebieha preberanie



Poznámka: Prenos môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla návratu na spotrebiči Cook4me ⊕ connect.





## KNIŽNICE

### VSTÚPTE DO KNIŽNÍC:

Tu nájdete vami prevzaté balíky. Vstúpte do knižnice a spustíte svoje recepty zo spotrebiča Cook4me + connect



Zvoľte podponuku „knižnice“



Vyberte si želanú tému



Zvoľte „predjedlo“, „hlavné jedlo“ alebo „dezert“ a vyberte si recept



## ZLATÉ PRAVIDLÁ VARENIA V SPOTREBIČI COOK4ME ⊕ CONNECT

- Vždy používajte plastové alebo drevené kuchynské náradie, aby ste nepoškodili neprilnavý povrch nádoby na varenie. Nikdy nekrájajte jedlo v nádobe.

### MNOŽSTVÁ TEKUTÍN

- Programy, ktoré používajú pri varení tlak – varenie pod tlakom, ponuka ingrediencií a ponuka receptov – vždy vyžadujú použitie nejakej tekutiny. V návodoch na varenie na stranách 30 – 33 nájdete rady týkajúce sa množstva použitej tekutiny alebo postupujte podľa pokynov na obrazovke displeja zariadenia Cook4me + connect.
- Vždy používajte tekutinu, ktorá sa varením vyparuje, napr. vodu, vývar, víno, pivo, jablčný mušt atď. Nikdy nepoužívajte olej alebo tuk. Nepoužívajte mlieko, pretože môže pod tlakom peniť.
- Pri varení na pare v košíku zariadenia Cook4me ⊕ connect vždy používajte minimálne 200 ml vody.

### MAXIMÁLNA ÚROVEŇ NAPLNENIA

- Prísady spolu s tekutinami nesmú prekročiť maximálnu úroveň naplnenia.
- Niektoré jedlá ako ryža a strukoviny (napr. sušená fazuľa a hrach) napučia a počas varenia majú tendenciu peniť. Nádoba by preto nemala byť týmito prísadami a tekutinami naplnená viac ako do polovice.

### POTRAVINY, KTORÉ SI PRI VARENÍ V SPOTREBIČI Cook4me ⊕ connect VYŽADUJÚ OSOBITNÚ STAROSTLIVOSŤ

- Pozrite si vyššie uvedený bod o varení ryže a strukovín.
- Pri varení ovocia, ktoré počas tlakového varenia pení, napríklad

duseného jablka, buďte opatrní. Namiesto toho niektoré ovocie, napríklad jablko, naparujte v naparovacom koši.

- Knedle v spotrebiči Cook4me ⊕ connect nikdy nevaríte pod tlakom, pretože by mohli vykysnúť a blokovať bezpečnostné zariadenia.

### DOBY VARENIA

- Doby varenia naprogramované v spotrebiči Cook4me ⊕ connect slúžia iba ako sprievodca a je možné ich upraviť podľa vašej vlastnej chuti ručným nastavením odporúčaného času varenia.
- V prípade programov, ktoré využívajú pri varení tlak – varenie pod tlakom, ponuka ingrediencií a ponuka receptov – sa čas varenia pod tlakom bude líšiť podľa veľkosti jednotlivých kúskov alebo hrúbky jedla, nie podľa hmotnosti.
- Na zabránenie prevareniu jemných jedál, napríklad ovocia, zeleniny a rýb, môže byť potrebné odporúčané doby varenia mierne upraviť podľa vašej vlastnej chuti.
- Spotrebič Cook4me ⊕ connect nie je pomalý hrniec. Režim „mierneho varenia“ pracuje pri nízkej teplote (približne 75 °C) na mierne varenie, ako je napríklad topenie masla.
- Režim „slabého vrenia“ pracuje pri teplote približne 90 °C a je možné ho použiť na varenie typu redukcie omáčok.

### TIPY NA VARENIE MÄSA A KURACIEHO MÄSA V SPOTREBIČI COOK4ME

- Vyberte si kúsky mäsa rovnomerného tvaru a hrúbky, aby sa zabezpečila ich rovnomerná príprava. Ideálne sú vykostené kúsky, ktoré sú zviazané do rovnomerného valcového tvaru.
- Maximálna odporúčaná váha kúskov mäsa je 1 kg.

- Maximálna odporúčaná váha celého kuraťa je 1,5 kg.
- Vyberte kúsky mäsa, napríklad kotlety, na kocky nakrájané mäso na dusenie rovnomerného tvaru a hrúbky, aby sa zabezpečila ich rovnomerná príprava.
- Pred opečením kusov mäsa do zlatista osušte ich vonkajšiu stranu kuchynskou utierkou, ak sú na povrchu vlhké. Pomôže to zabrániť prskaniu pri opekaní.
- Na opečenie mäsa do zlatista použite asi ½ – 1 polievkovú lyžicu slnečnicového alebo rastlinného oleja.
- Počas pečenia kúsky mäsa alebo mäso vcelku obracajte pomocou špachtle, aby sa opieklo zo všetkých strán. Budte opatrní, pretože z nádoby môže vyprsknúť horúci olej. Porcie mäsa, napr. kotlety alebo kuracie mäso, napr. stehná, v prípade potreby opekajte po dávkach.
- Keď do horúcej nádoby po opečení pridávate tekutinu, budte opatrní, pretože môže dôjsť k prskaniu alebo uvoľneniu horúcej pary.
- Mäso alebo porcie mäsa s vrstvou tuku na vonkajšej strane, ako sú kotlety alebo bravčové kĺby, nebudú pri varení v spotrebiči Cook4me ⊕ connect chrumkavé.

#### **PRÍSPÔSOBENIE VAŠICH VLASTNÝCH RECEPTOV NA POUŽITIE V SPOTREBIČI Cook4me ⊕ connect**

- Pre programy, ktoré varia pod tlakom – varenie pod tlakom a ponuka ingrediencií – znížte pri prispôbovaní pôvodného receptu množstvo tekutiny, pretože v spotrebiči Cook4me + connect sa tekutiny odparujú menej.
- Čas pečenia bude kratší ako v tradičnej rúre alebo na varnej doske. Vyhľadajte si podobný recept v ponuke receptov. Poslúži vám ako sprievodca časom varenia.

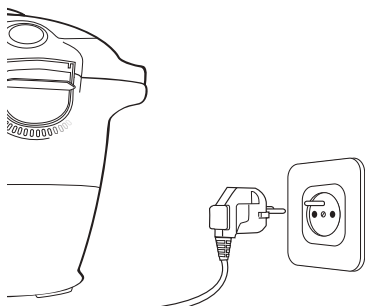
- Recepty sa po uvarení najlepšie zahustia pomocou instantných zahusťovacích granúl dostupných vo väčších supermarketoch a zvyčajne sa predávajú v uličke vedľa kukuričnej múky. Stačí zamiešať zahusťovacie granule do vriaceho jedla alebo tekutiny, kým sa všetky granule nerozpustia a tekutina nezhrustne. Prípadne zmiešaním kukuričnej múky s trochou studenej tekutiny vytvorte hladkú kašu (informácie o množstve nájdete v pokynoch na obale); vmiešajte do horúceho jedla a potom privedte k varu v samostatnom hrnci.
- Na odstránenie nepríjemných pachov, ktoré zostali v spotrebiči Cook4me ⊕ connect po príprave jedál s intenzívnou arómou, ako sú ryby alebo kari, spotrebič následne vyčistíte vrátane demontáže kovovej pokrievky a vyčistenia všetkých bezpečnostných častí. Znovu zložte pokrievku a spotrebič nechajte niekoľko hodín otvorený.

#### **INFORMÁCIE O PROGRAME RECEPTOV**

- Doby varenia v receptoch sú približné a je možné ich upraviť podľa vašej vlastnej chuti.
- Vajcia použité v receptoch sú strednej veľkosti, pokiaľ nie je uvedené inak.
- Všetky lyžičkové miery sú zarovnané, pokiaľ nie je uvedené inak.
- Hmotnosť uvedená v receptoch je hmotnosť suroviny v pripravenom stave, napríklad 100 g nakrájanej mrkvy je hmotnosť mrkvy po ošúpaní a odrezaní vrchnej a spodnej časti. Recepty boli vyvinuté špeciálne na použitie v spotrebiči Cook4me. Ak sú recepty pripravované v inom spotrebiči, môžu sa výsledky a časy varenia líšiť.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Poznámka: Na zaistenie správnej prevádzky spotrebiča Cook4me ⊕ connect postupujte po každom použití podľa týchto pokynov na čistenie a údržbu.



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 vyčistíte. Guľôčku s jej podložkou osušte mäkkou handričkou.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA



Žiadnu časť spotrebiča Cook4me  
⊕ connect nečistíte abrazívnymi  
špongiami alebo drôtenkou



Pred opätovným nainštalovaním guľôčky skontrolujte, či nie je rúrka zablokovaná tým, že ju prefúknete z opačnej strany ako na obrázku vyššie.



Zatlačte na vnútornú časť pružiny poistného ventilu z opačnej strany ako na obrázku vyššie, aby ste skontrolovali, či nie je upchatá.



Očistite kovovú platňu pomocou vlhkej špongie a skontrolujte, či manometrická tyčka (zobrazená na obrázku vľavo) nie je zablokovaná a je správne umiestnená. Opláchnite vodou a skontrolujte, či sa voľne pohybuje.



Vodotesné tesnenie vymieňajte najmenej každé tri roky. Nechajte ho vymeniť v schválenom servisnom stredisku.



Spotrebič neuchováajte s uzavretou pokrievkou. Nechajte ho otvorený, napoly otvorený alebo mierne pootvorený. Zabráňte tak nepríjemnému zápachu.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA



• 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.



Spotrebič prenášajte uchopením za dve bočné ruky. Na prenášanie spotrebiča zatvorte pokrievku a uzamknite ju.



Vyčistite vonkajšiu časť pokrievky spotrebiča vlhkou handričkou. Vyčistite tlmiaci tlakový ventil v zadnej časti pokrievky. Vytiahnite kryt ventilu z pokrievky, potom vyberte ventil a vyčistite ho pod tečúcou vodou. Znovu zložte ventil a vráťte ho na pôvodné miesto v pokrievke.

**Poznámka: Tesnenie sa nedá z kovovej platne odstrániť.**



Vyčistite hornú časť varnej misky vlhkou handričkou. Vyčistite plochu za odľučovačom kondenzácie vlhkou handričkou. Odľučovač kondenzácie opláchnite a vráťte na miesto.

Vyčistite tesnenie na kovovej platni vlhkou handričkou a potom dôkladne opláchnite. Nepoužívajte ostré predmety.



## 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 195 - 198](#)

### **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 Čistenie a údržba na strane 195 - 198. 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
	Opatrenie, 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
	Matica kovovej pokrievky nebola dostatočne utiahnutá	Maticu pevne dotiahnite na stred kovovej pokrievky
Voda vyteká spoza spotrebiča	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

**V prípade akýchkoľvek problémov s pripojením navštívte lokalitu [www.tefal.com](http://www.tefal.com) alebo My Cook4me app (Ponuka/Sprievodca/Najčastejšie otázky).**

**Ochranné známky**

Značka a logo Bluetooth® sú majetkom spoločnosti Bluetooth SIG, Inc.; použitie spoločnosťou SEB SAS podlieha licencovaniu. Ostatné obchodné značky a názvy značiek sú majetkom ich príslušných vlastníkov.





Uchwyt otwierania/zamykania pokrywy



Tłumiący zawór ciśnieniowy



Główny przycisk obsługi



Znacznik otwórz/zamknij



Przycisk „Powrót”



Panel sterowania



Niebieska kontrolka oznacza, że włączono połączenie Bluetooth

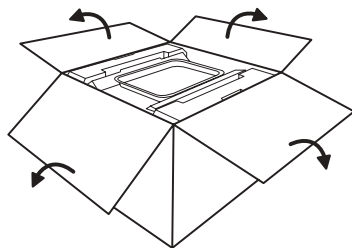


Misa do gotowania

### SERIE EPC09-A

Niskie ciśnienie 40 kPa / 5,8 psi (109°C) / Wysokie ciśnienie: 70 kPa / 10,2 psi (115°C)  
Pojemność produktu: 6 l /  
Pojemność użytkowa: 4 l  
Częstotliwość: 2,40 GHz. Maksymalna transmitowana moc: 7,7 dBm  
Wbudowana grzałka  
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



### 1 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.






### 2 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).



### 3 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 .



### 4 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.

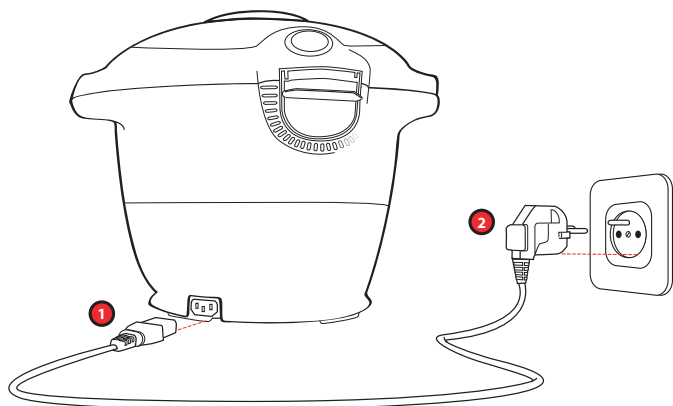


### 5 ZAKŁADANIE OSŁONY ZAWORU Z POWROTEM:

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 zatrzasnęły się zaciski osłony zaworu (powinno być słyszalne kliknięcie). Osłona zaworu musi być dociśnięta do wnętrza pokrywy.



## DZIAŁANIE



Przy pierwszym włączeniu  
zostanie wyświetlone menu ustawień:



## STEROWNIKI INTERFEJSU



WYBIERZ



POTWIERDŹ



WSTECZ



RESTART

3s



## 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.

Podczas gotowania pod ciśnieniem urządzenie Cook4me connect może uwalniać parę.

Po każdym użyciu sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa i trzpień manometryczny poruszają się swobodnie i w razie potrzeby oczyść zgodnie z instrukcjami na stronie 226.



### 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 misą lub na płycie grzewczej nie ma resztek jedzenia ani płynu.

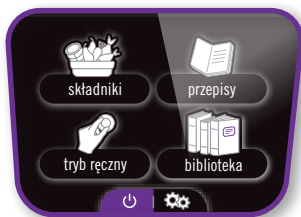


Następnie umieść misę w urządzeniu, umieszczając jej uchwyty w otworach.

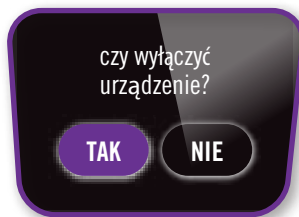




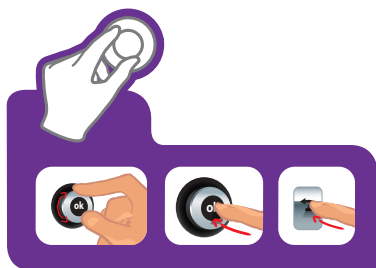
## MENU WŁ./WYŁ



Wybrać i potwierdzić

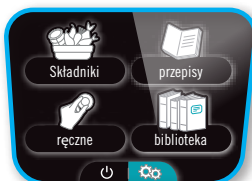


Naciśnięcie przycisku wł./wył. umożliwia wyłączenie urządzenia.

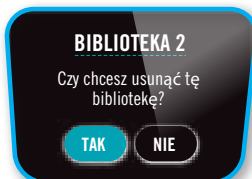




## MENU USTAWIENIA



Uwaga: nawet jeśli dźwięk jest wyłączony, dźwięk alarmu pozostaje aktywny.



Czy chcesz usunąć tę bibliotekę?



Wybrać „język/kraj”



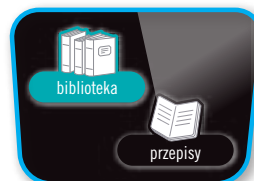
Wybrać „usuń bibliotekę”



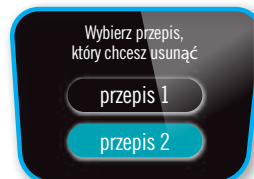
Wybrać „recepty”



Wybrać swój język



Wybrać „biblioteka”



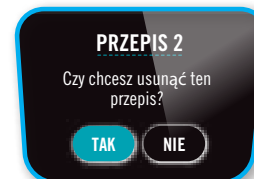
Wybrać „przepisy 2”



Wybrać swój kraj



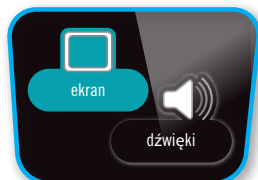
Wybrać „biblioteka 2”



Czy chcesz usunąć ten przepis?



Wybrać ustawienia „ekran/dźwięki”



Wybrać ekran



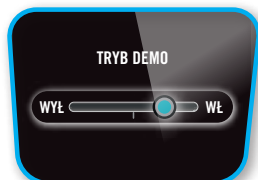
Wybrać «jasność»



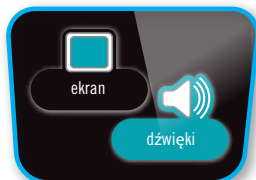
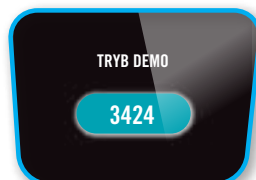
Dostosować oświetlenie



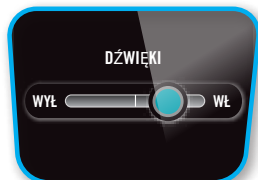
Wybrać „tryb demo”



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



Wybrać „dźwięki”



Dostosować głośność



Wybierz „Połącz”



Aktywuj lub dezaktywuj tryb połączenia (Bluetooth, BLE)

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



## POŁĄCZENIE

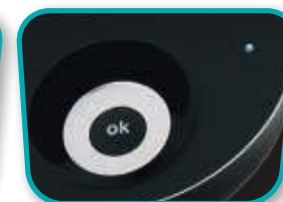
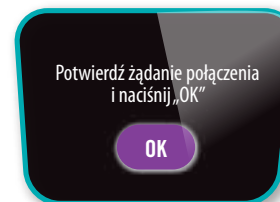
Pobierz aplikację **My Cook4me** (ze sklepu AppStore lub Google Play) na tablet lub telefon komórkowy.

Urządzenie **Cook4me ⊕ connect** już działa, możesz teraz dzięki niemu skorzystać z **150 wcześniej zaprogramowanych przepisów**, nawet bez aplikacji.

Po włączeniu urządzenia **Cook4me ⊕ connect** niebieska kontrolka zacznie migać (oczekiwanie na połączenie), chyba że ręcznie dezaktywuje się funkcję połączenia (zob. rozdział „Ustawienia”).



Jeśli korzystasz z urządzenia po raz pierwszy, sparuj je z tabletem lub telefonem, postępując zgodnie z instrukcjami na ekranie.



Jeśli uda się nawiązać połączenie, niebieska kontrolka będzie świecić światłem ciągłym.



## POŁĄCZENIE

### **Problem z połączeniem:**

Jeśli wystąpił błąd z połączeniem, wyświetlony zostanie komunikat o błędzie. Postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranach, by nawiązać nowe połączenie.

### **Tworzenie konta:**

Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

### **Pasek wyszukiwania:**

Wpisz słowa kluczowe w pasku wyszukiwania i skorzystaj z filtra wyszukiwania.



**Uwaga:** w danym momencie możliwe jest tylko jedno połączenie.

**Uwaga:** jeśli nie będziesz korzystać z urządzenia Cook4me <sup>⊕</sup> connect przez 30 minut, przełączy się w tryb czuwania i utracisz połączenie. Wychodząc z trybu czuwania, automatycznie ponownie nawiąże połączenie.



## POŁĄCZENIE



### Przeglądanie:

Możesz również przeglądać w aplikacji, korzystając z Menu:

- **Inspiracje**
- **Wyszukiwanie**
- **Moje uniwersum**
- **Zakupy**



Ulubione



Twoja biblioteka



### Z poziomu aplikacji możesz:

- wyświetlić przepis z instrukcjami krok po kroku
- wgrać przepis poprzez interakcje krok po kroku z urządzeniem **Cook4me <sup>+</sup>connect**

Bez połączenia nie można podać informacji na temat czasu gotowania.

Będziesz zawsze mieć bezpośredni dostęp do 150 zaprogramowanych przepisów i składników. Gotowanie będzie kontynuowane nawet w przypadku utraty połączenia.

**Uwaga:** możesz rozpocząć gotowanie z Cook4me <sup>+</sup>connect, naciskając przycisk OK (zgodnie z instrukcją w aplikacji).

**Uwaga:** pamiętaj, by zawsze nadzorować włączone urządzenie.



## 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”



**OSTRZEŻENIE**

Włożyć mięsę i dodać składniki



Ustawić czas gotowania

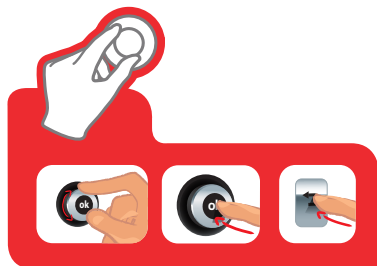


Wybrać natychmiastowy lub opóźniony start



**OSTRZEŻENIE**

Zamknąć i przykręcić pokrywę





## MENU TRYB RĘCZNY

TRYB  
GOTOWANIA

GOTOWANIE  
POD CIŚNIENIEM



Wstępne podgrzewanie trwa od 3 do 10 minut, zależnie od ilości jedzenia, ilości płynu oraz tego, czy jedzenie jest świeże, czy mrożone



Gotowanie rozpoczęło się (zwiększa się czas gotowania)



Gotowanie zostało zakończone



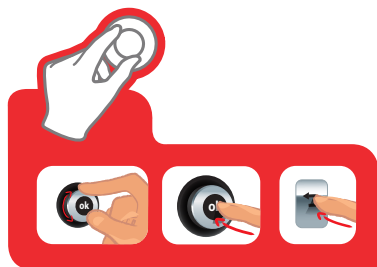
Danie jest już gotowe!  
Urządzenie automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania w ciepłe



Uwaga: w przypadku gotowania pod ciśnieniem minimalna pojemność to 200 ml, zaś maksymalna – 4 litry.



Nie dotykaj gorącego urządzenia podczas gotowania.









## MENU TRYB RĘCZNY


### TRYB GOTOWANIA

#### KLASYCZNE GOTOWANIE

W klasycznym trybie gotowania można wybrać:

 Wolne gotowanie (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 nadając kolor i chrupkość składników, takich jak mięso, ziemniaki, cebula... Przykłady: przyrumienić cebulę, kurczaka, smażyć grzyby

**Uwaga: postępowanie jest takie samo, tylko temperatura jest inna.**



Wybrać menu „tryb ręczny”



Otworzyć pokrywę



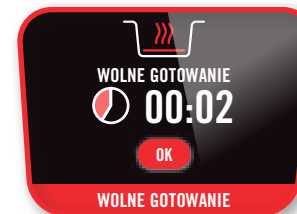
Dodać składniki



Wybrać funkcję „klasykzne gotowanie”



Włożyć mięso



Aby wstrzymać gotowanie na wolnym ogniu, wybrać „ok”, a następnie potwierdzić, wybierając „tak”.



Wybrać żadaną funkcję



Urządzenie nagrzewa się





## MENU TRYB RĘCZNY

TRYB  
GOTOWANIA

PODGRZEWANIE



Wybrać menu „tryb  
ręczny”



Wybrać tryb  
„podgrzewanie”



**OSTRZEŻENIE**

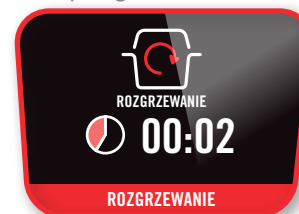
Włożyć mięso



zamknąć i przykręcić pokrywę

**OSTRZEŻENIE**

Zamknąć i przykręcić  
pokrywę



Rozpoczęło się podgrzewanie



Naciśnij OK, aby przerwać



czy przerwać  
podgrzewanie?

**TAK**

**NIE**

**ROZGRZEWANIE**



Czy zatrzymać  
podgrzewanie?

**Można podawać!  
Smacznego!**

Uwaga na parę podczas otwierania pokrywki

UTRZYMYWANIA CIEPŁA  00:02

Gotowe do jedzenia! Urządzenie  
automatycznie przechodzi w tryb  
utrzymywania ciepła

**Uwaga: rozpocznie  
się podgrzewanie, a  
czas się wydłuży**



## MENU TRYB RĘCZNY

TRYB  
GOTOWANIA

UTRZYMYWANIE CIEPŁA



Wybrać menu  
„tryb ręczny”



Wybrać tryb  
„utrzymywanie ciepła”



Włóż miś



Urządzenie nagrzewa się

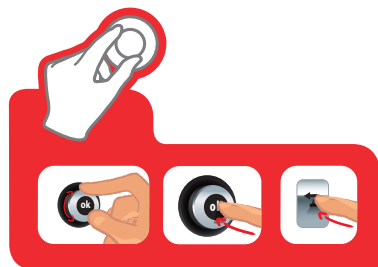


Funkcja utrzymywanie ciepła  
została uruchomiona



Aby wyłączyć funkcję utrzymywanie ciepła, należy nacisnąć 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)

Opóźniony start jest możliwy wyłącznie w przypadku menu ręcznego „gotowanie pod ciśnieniem” oraz menu składników „owoce i warzywa” lub „ryż i zboża”.



Nie korzystaj z funkcji opóźnionego startu w przypadku przepisów zawierających mięso, kurczaka, ryby, mleko lub jajka, jako że produkty te mogą się zepsuć, jeśli pozostawisz je w temperaturze pokojowej przed gotowaniem.

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:

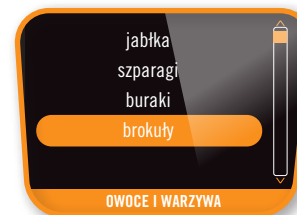
W menu Składniki można gotować pojedyncze składniki bez konieczności programowania trybu lub czasu gotowania: Cook4Me+ przekazuje instrukcje dotyczące wszystkich wag i rodzajów składników: mięsa, ryb, warzyw, owoców i zbóż.



Wybrać menu „składniki”



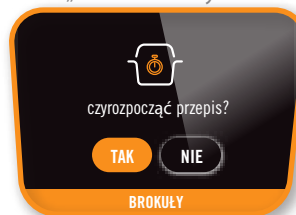
Wybrać opcję „owoce i warzywa”



Wybrać żądany składnik



Wybrać ilość składników



Rozpocząć przepis



Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie



Wyświetlany jest zalecany czas gotowania. Możesz skorygować czas gotowania wedle uznania, przekreślając przycisk OK.

**Uwaga!** Waga wyświetlona na urządzeniu Cook4me + connect to waga przyrządzonych składników.



## MENU SKŁADNIKI



Zalecany czas gotowania jest wyświetlany. Możesz skorygować czas gotowania według uznania, przekręcając przycisk OK.



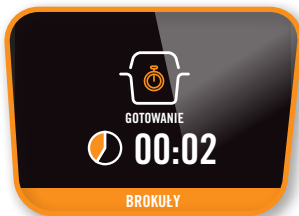
Rozpocząć przepis



Postępować zgodnie z instrukcjami



Urządzenie nagrzewa się  
**Uwaga:** zależnie od typu składnika i ilości czas wstępnego podgrzewania wynosi od 3 do 10 minut



Gotowanie rozpoczęło się



Gotowanie zostało zakończone



Gotowe do spożycia!  
Uwaga na parę podczas otwierania pokrywki



**Uwaga!** Funkcja opóźnionego startu jest dostępna w menu Składniki za pomocą programów Owoce i warzywa oraz Ryż i zboża.



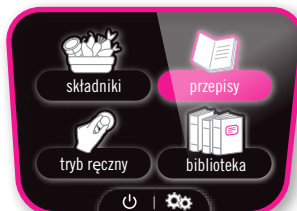
## MENU PRZEPISY

### BOLOGNESE SZEFA KUCHNI

#### MENU PRZEPISY:

W menu przepisów można wybrać 150 słodkich lub pikantnych przepisów podzielonych na **trzy** kategorie: **przystawki / dania główne / desery**.

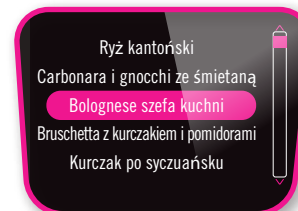
Aby powrócić do menu początkowego, należy nacisnąć przycisk powrotu i przytrzymać go przez 3 sekundy. Żeby wrócić o krok do tyłu, należy wcisnąć przycisk powrotu raz.



Wybrać menu „przepisy”



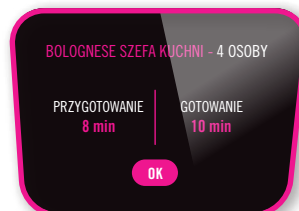
Wybrać typ przepisu



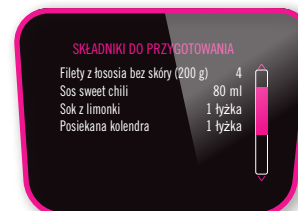
Wybrać przepis



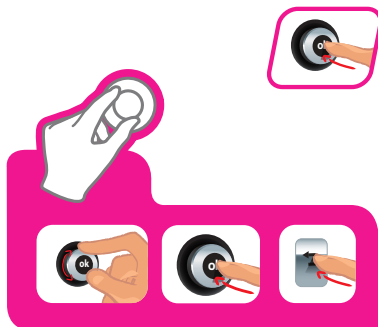
Wybrać liczbę osób



Wyświetlić przepis



Przygotować składniki





czy rozpocząć przepis?

**TAK** **NIE**

BOLOGNESE SZEFA KUCHNI



Rozpocząć przepis




Włączyć oliwę z oliwek do miski.

**OK**

BOLOGNESE SZEFA KUCHNI



Postępować zgodnie z instrukcjami



Wlej do miski 300 ml wody. Umieść 2 lub 3 filety w koszyku parowaru wyłożonym papierem do pieczenia. Skrop niewielką ilością sosu.

**OK**

BOLOGNESE SZEFA KUCHNI




Czy rozpocząć gotowanie?

**TAK** **NIE**

BOLOGNESE SZEFA KUCHNI

Rozpocząć gotowanie



ROZGRZEWANIE  
proszę czekać



BOLOGNESE SZEFA KUCHNI



Podgrzewanie



GOTOWANIE

**00:06**

BOLOGNESE SZEFA KUCHNI

Czas gotowania



KOŃC GOTOWANIA  
Proszę czekać



BOLOGNESE SZEFA KUCHNI

Gotowanie zostało zakończone

**SMACZNEGO!**

*Uwaga na parę podczas otwierania pokrywki*

UTRZYMYWANIE CIEPŁA  **00:02**

BOLOGNESE SZEFA KUCHNI

Gotowe do spożycia!







## BIBLIOTEKA

### **POBIERANIE PACZEK PRZEPISÓW:**

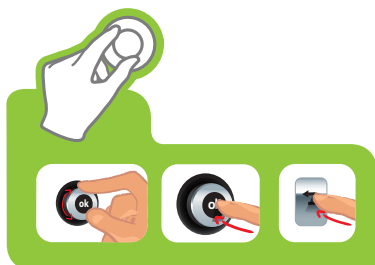
Gdy aplikacja jest połączona z urządzeniem Cook4me ⊕ connect, można pobrać paczki przepisów.



Wybierz opakowanie i naciśnij przycisk „Pobierz na Cook4me ⊕ connect”



Trwa pobieranie



**Uwaga:** w dowolnym momencie możesz wstrzymać transfer, naciskając przycisk „powrót” na urządzeniu cook4me ⊕ connect.



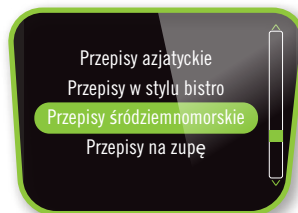
## BIBLIOTEKA

### DOSTĘP DO BIBLIOTEK:

Tu znajdziesz pobrane paczki. Wprowadź przepisy do urządzenia Cook4me <sup>+</sup> connect, przechodząc do swojej biblioteki.



Wybierz podmenu „biblioteka”



Wybierz odpowiedni motyw



Wybierz opcję „Starter”, „Główne” lub „Deser” i wybierz przepis



## ZŁOTE ZASADY GOTOWANIA Z URZĄDZENIEM COOK4ME ⊕ CONNECT

- Zawsze używaj plastikowych lub drewnianych przyborów kuchennych, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu, którą pokryty jest pojemnik do gotowania. Nigdy nie krój jedzenia w misie.

### ILOŚCI PŁYNÓW

- Programy obejmujące gotowanie pod ciśnieniem – gotowanie pod ciśnieniem, menu składników oraz menu przepisów – zawsze wymagają dodania płynu. Zapoznaj się z wytycznymi dotyczącymi gotowania, podanymi na stronach 30–33, aby uzyskać porady dotyczące potrzebnej ilości płynu, lub postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie urządzenia Cook4me connect.
- Zawsze stosuj płyny, które podczas gotowania zamieniają się w parę, np. wodę, bulion, wino, piwo, cydr itp. Nigdy nie używaj oleju ani tłuszczu. Nie używaj mleka, ponieważ pod ciśnieniem może się ono spienić.
- Gotując jedzenie na parze w koszyku, wlewaj zawsze co najmniej 200 ml wody do urządzenia Cook4me connect.

### POZIOM MAKSYMALNEGO NAPEŁNIENIA

- Składniki i płyn nie mogą przekraczać poziomu maksymalnego napełnienia.
- Niektóre rodzaje żywności, takie jak ryż i rośliny strączkowe (np. suszona fasola i suszony groch), zwiększają swą objętość i wytworzyć pianę podczas gotowania. Takie produkty wraz z wodą nie powinny zajmować więcej niż połowę misy.

### ŻYWNOSĆ, KTÓRA WYMAGA SPECJALNYCH PRZYGOTOWAŃ PODCZAS GOTOWANIA W URZĄDZENIU Cook4me ⊕ connect

- Zapoznaj się z powyższym punktem dotyczącym gotowania ryżu i roślin strączkowych.
- Uważaj podczas gotowania owoców, które kipią w trakcie gotowania pod ciśnieniem, takich jak duszone jabłka. Zamiast tego

gotuj niektóre owoce, takie jak jabłka, w koszyku do gotowania na parze.

- Nigdy nie gotuj pierogów w urządzeniu Cook4me connect pod ciśnieniem, ponieważ będą one wypływać i mogą blokować mechanizmy zabezpieczające.

### CZAS GOTOWANIA

- Czasy gotowania zaprogramowane w urządzeniu Cook4me connect są tylko sugestiami, które można dostosować do własnego gustu, ręcznie zmieniając zalecany czas gotowania.
- W przypadku programów obejmujących gotowanie pod ciśnieniem – gotowanie pod ciśnieniem, menu składników oraz menu przepisów – czas gotowania pod ciśnieniem będzie się różnić zależnie od wielkości poszczególnych fragmentów lub grubości produktów, nie zaś wagi.
- Aby zapobiec rozgotowaniu delikatnych produktów, takich jak warzywa, owoce i ryby, konieczne może być dostosowanie sugerowanego czasu gotowania według uznania.
- Cook4me ⊕ connect nie jest wolnowarem. Tryb „gotowania na wolnym ogniu” działa w niskiej temperaturze (około 75°C) na potrzeby gotowania na wolnym ogniu, na przykład przy roztopianiu masła.
- Tryb duszenie obejmuje gotowanie w temperaturze około 90°C i nadaje się na przykład do redukcji sosów.

### COOK4ME ⊕ CONNECT – WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA MIĘSA I MIĘSA Z KURCZAKA

- Wybierz kawałki mięsa o równym kształcie i grubości, by mieć pewność, że będą się równo gotować. Idealne są kawałki bez kości powiązane w równe, cylindryczne kształty.
- Maksymalna zalecana waga fragmentów mięsa to 1 kg.
- Maksymalna zalecana waga całego kurczaka to 1,5 kg.

- Wybieraj kawałki mięsa, takie jak kotlety czy kawałki mięsa na gulasz, o takiej samej wielkości i grubości, by równo się gotowały.
- Przed zapiekaniem kawałków mięsa osusz ich zewnętrzną powierzchnię papierowym ręcznikiem, jeśli jest wilgotna. Pomoże to ograniczyć skwierczenie podczas zapiekania
- Podczas zapiekania kawałków mięsa użyj około ½–1 łyżki oleju roślinnego, na przykład słonecznikowego.
- W trakcie zapiekania obracaj kawałki mięsa, używając łopatką, by zapiekły się z każdej strony. Uważaj, z misy może przyskać gorący olej. W przypadku większych kawałków mięsa, takich jak kotlety, czy też kawałków kurczaka, takich jak pałki, w razie konieczności zapiekaj mięso partiami.
- Po zapiekaniu uważaj przy dolewaniu płynów do gorącej misy, jako że mogą one przyskać lub powodować powstawanie gorącej pary.
- Kawałki mięsa z warstwą tłuszczu na zewnątrz, takie jak kotlety czy kawałki wieprzowiny, nie staną się chrupiące przy gotowaniu w urządzeniu Cook4me connect.

#### **PRZYSTOSOWYWANIE WŁASNYCH PRZEPISÓW DO UŻYTKU W URZĄDZENIU cook4me ⊕ connect**

- W przypadku programów zakładających gotowanie pod ciśnieniem i menu składników ogranicz ilość płynów, przystosowując tradycyjny przepis, jako że w urządzeniu Cook4me connect parowanie jest ograniczone.
- Czas gotowania będzie krótszy niż w tradycyjnym piekarniku lub na płycie grzejnej. Znajdź podobny przepis w Menu przepisów, by wybrać odpowiedni czas gotowania.
- Przepisy najlepiej zagęścić po ugotowaniu przy użyciu granulek zagęszczających są dostępne w większych supermarketach i są zwykle sprzedawane w przejściu w pobliżu mąki kukurydzianej. Wystarczy wymieszać granulki zagęszczające w gorącej potrawie

lub płynie i mieszać do momentu, gdy wszystkie granulki rozpuszczą się, a płyn zgęstnieje.

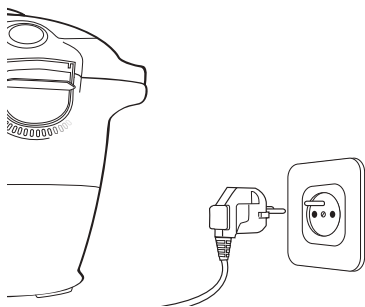
- Można również dodać mąkę z niewielką ilością zimnego płynu, aby uzyskać gładką pastę (zob. instrukcje pakietowe zawierające porady dotyczące ilości); uzyskaną pastę należy wymieszać z gorącą potrawą, a następnie zagotować w osobnym rondlu.
- Aby usunąć nieprzyjemne zapachy pozostałe w urządzeniu po gotowaniu mocno pachnących produktów, takich jak ryba czy curry, wyczyść urządzenie, w tym zdemontuj metalową płytę i wyczyść wszystkie mechanizmy zabezpieczające. Zdemontuj i pozostaw otwartą pokrywę na kilka godzin.

#### **INFORMACJE O PROGRAMIE PRZEPISÓW**

- Czas gotowania podany w przepisach jest wartością przybliżoną i może wymagać dostosowania według potrzeb.
- Jajka wykorzystane w przepisach są średniej wielkości, chyba że podano inaczej.
- Wszystkie łyżki mają taką samą objętość, chyba że podano inaczej.
- Waga podana w przepisach dotyczy przygotowanego do obróbki jedzenia, na przykład 100 g posiekanej marchwi to waga marchwi po jej obraniu i odcięciu górnej i dolnej części.
- Przepisy opracowano z myślą o urządzeniu Cook4me connect. Jeśli posiłki z przepisów przyrządza się w innym urządzeniu, wyniki i czas gotowania mogą się różnić.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Uwaga!** Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia Cook4me ⊕ connect, po każdym użyciu należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji.



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

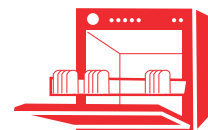


Po każdym użyciu należy wyjąć zbiornik ociekowy i starannie umyć go w wodzie lub w zmywarce. Należy go dobrze wysuszyć. Następnie odłożyć na pierwotne położenie.



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



Nie czyść żadnej części urządzenia Cook4me ⊕ connect szorstkimi gąbkami ani druciakami



Przed ponownym zamontowaniem kulki należy sprawdzić, czy rura nie jest zablokowana, dmuchając w nią, ze strony naprzeciwko do powyższego rysunku.



Naciśnij wewnętrzną część sprężyny zaworu bezpieczeństwa, ze strony naprzeciwko do powyższego rysunku, by sprawdzić, czy nie jest zablokowana.



Wyczyść metalową płytkę za pomocą wilgotnej gąbki i sprawdź czy pręt manometryczny (pokazany na rysunku po lewej stronie) nie jest zablokowany i jest właściwie ustawiony. Przepłucz go wodą i sprawdź, czy swobodnie się porusza.



Uszczelkę wodoodporną należy wymieniać co najmniej co trzy lata. Uszczelkę może wymienić wyłącznie personel w upoważnionym punkcie serwisowym.



Nie należy przechowywać urządzenia z zamkniętą pokrywą. Należy pozostawić je otwarte lub w połowie otwarte bądź uchylone. Zapobiegnie to powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



• Jeśli urządzenie zostanie przypadkowo zanurzone w wodzie albo jeśli woda dostanie się bezpośrednio na element grzewczy, gdy misa nie znajduje się we właściwej pozycji, należy oddać urządzenie do autoryzowanego centrum serwisowego.



Urządzenie należy przenosić, trzymając je za dwa boczne uchwyty. Aby przenieść urządzenie, zamknij pokrywę i zablokuj ją.



Wyczyść obudowę pokrywy urządzenia wilgotną szmatką. Wyczyść wyciszający zawór ciśnieniowy z tyłu pokrywy. Wyciągnij pokrywę zaworu z pokrywy, a następnie wyjmij zawór i wyczyść go pod bieżącą wodą. Zmontuj ponownie zawór i umieść go w pierwotnym położeniu na pokrywie.

**Uwaga!** Uszczelki metalowej płytki nie wolno zdejmować.



Wyczyść górną część miski za pomocą wilgotnej szmatki. Wyczyść obszar za zbiornikiem na skroploną wodę, korzystając z wilgotnej szmatki. Przeplucz zbiornik na skroploną wodę i umieść na miejscu.

Wyczyść uszczelnienie metalowej płytki, korzystając z wilgotnej szmatki, a następnie dokładnie przeplucz. Nie używaj ostrych przedmiotów.





## ZABEZPIECZENIA

Szybkowar zawiera kilka elementów zabezpieczających:

**Bezpieczeństwo podczas otwierania:**

- Jeśli szybkowar znajduje się pod ciśnieniem, pręt manometryczny znajduje się w górnej pozycji zamknięcia, co uniemożliwia otwarcie pokrywy. Nigdy nie należy próbować otwierać szybkowaru 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”, strony 228-231

**W przypadku uruchomienia jednego z zabezpieczeń nadciśnieniowych:**

Wyłączyć urządzenie.

Pozostawić szybkowar 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	Oslona kulki nie znajduje się na miejscu	Należy poczekać, aż produkt całkowicie ostygnie, a następnie zdjąć 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
	Pokrywa 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.

**W przypadku problemów z połączeniem odwiedź stronę [www.tefal.com](http://www.tefal.com) lub aplikację My Cook4me (Menu / podręcznik / FAQ).**

**Znaki towarowe**

Marka i logo Bluetooth® są własnością spółki Bluetooth SIG, Inc.; SEB SAS korzysta z nich na mocy licencji. Inne marki komercyjne i nazwy marek stanowią własność odpowiednich firm.





Mânerul de deschidere/închidere al capacului



Supapă de presiune silențioasă



Butonul principal de funcționare



Marcaj închis/deschis



Buton de revenire



Panou de comandă



Lumina albastră indică activarea conexiunii Bluetooth

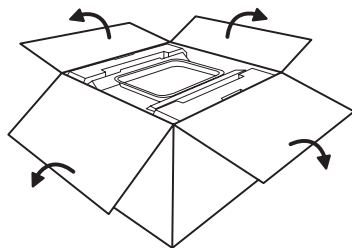


Bol de gătit

### SERIE EPC09-A

Presiune redusă 40 kPa (109°C) /  
Presiune ridicată: 70 kPa (115°C)  
Capacitate produs: 6 L  
Capacitate utilă: 4 L  
Frecvență: 2,40 GHz. Putere  
maximă transmisă: 7,7 dBm  
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 și uscată, care nu este fierbinte. Înlăturați toate ambalajele, autocolantele și 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 gătit la abur
- 6 Sfera de decompresie

## ÎNAINTE DE UTILIZARE

### CUM SĂ DEZASAMBLAȚI ȘI SĂ REASAMBLAȚI CAPACUL



#### CUM SĂ DEZASAMBLAȚI CAPACUL METALIC:

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






#### CUM SĂ SCOATEȚI CAPACUL SUPAPEI:

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



#### ACCESAREA SFEREI DE DECOMPRESIE:

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



#### FIXAREA CAPACULUI METALIC ÎNPOI LA LOCUL SĂU:

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

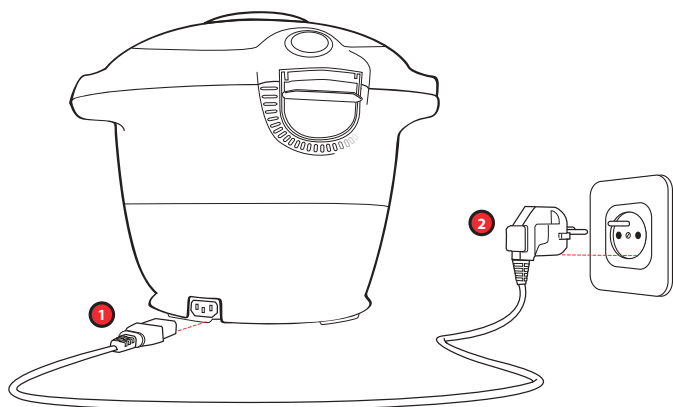


#### FIXAREA ÎNPOI A CAPACULUI SUPAPEI:

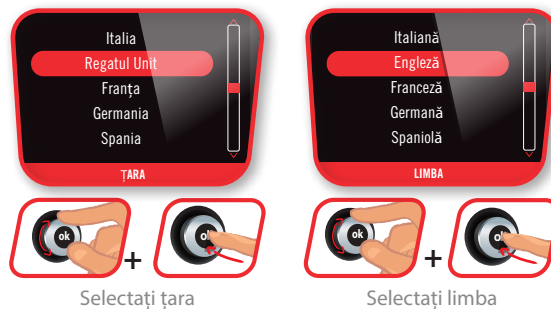
Luați capatul supapei așa cum se vede în imagine (prinzându-l de partea din mijloc). Aliniați forma circulară din interior cu cele trei cârlige și împingeți pentru a fixa capatul (ar trebui să auziți un „clic”). Capatul supapei trebuie să fie fixat pe interiorul capacului.



## FUNȚIONARE



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



## CONTROALELE INTERFEȚEI



SELECȚAȚI



CONFIRMAȚI



ÎNAPOI



REPORNIȚI

3 sec





## 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.

Când gătiți sub presiune, este normal ca aparatul să elibereze abur în timpul gătirii.

După fiecare utilizare, verificați dacă supapa de siguranță și tija manometrică se mișcă liber și curățați-le dacă este necesar conform instrucțiunilor de la pagina 261.



### DESCHIDEȚI CAPACUL:

Pentru a deschide produsul, rotiți mânerul de deschidere/închidere de pe capac spre marcajul lacăt deschis. Nu încercați niciodată să forțați deschiderea capacului dacă s-a blocat. ⚠



### 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.



### INSTALAREA COLECTORULUI DE CONDENS:

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



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



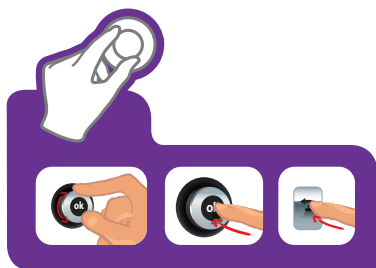
## MENIU ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE)



Selectați și confirmați



Dacă selectați Da sau Nu, veți putea să porniți sau să opriți aparatul.





## MENIU SETĂRI



Selecțai „limba/țara”



Selecțai limba



Selecțai țara



N.B.: chiar dacă sunetul este dezactivat, sunetele de alertă rămân active.



Selecțai „ștergere foldere”



Selecțai „foldere”



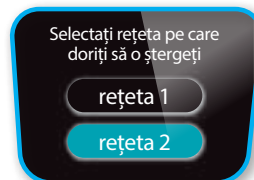
selecțai „folder 2”



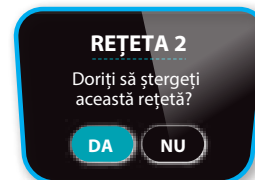
Doriți să ștergeți acest folder?



Selecțai „rețete”



Selecțai „rețeta 2”



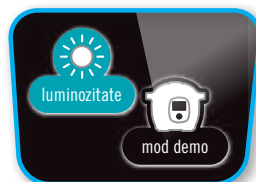
Doriți să ștergeți această rețetă?



Selecțaiți „ecran/sunete”



Selecțaiți „ecran”



Selecțaiți „luminozitate”



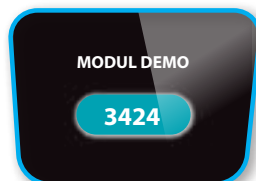
Reglați luminozitatea



Selecțaiți „modul demo”



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



**N.B.:** Modul DEMO  
vă permite să folosiți  
aparatură fără a-l încălzi  
sau a-l presuriza.



Selecțaiți „sunete”



Ajustați volumul



Selecțaiți „Conectare”



Activați sau dezactivați modul  
de conectare (Bluetooth, BLE)



## CONEXIUNE

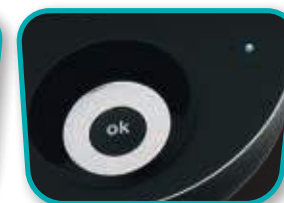
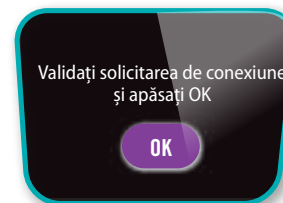
Descărcați aplicația **My Cook4me** (din App Store sau Google Play), pe tabletă sau telefonul mobil.

Aparatul **Cook4me ⊕ connect** este funcțional; îl puteți utiliza acum cu **150 de rețete presetate**, chiar și fără aplicație.

Când porniți **Cook4me ⊕ connect**, lumina albastră va lumina intermitent (așteptând conectarea), dacă nu dezactivați manual funcția de conectare (A se vedea capitolul „Setări”).



Când utilizați aparatul pentru prima oară, asociați produsul cu tableta sau telefonul mobil, urmând instrucțiunile de pe ecran.



Lumina va rămâne albastră dacă v-ați conectat cu succes.



## CONEXIUNE

### Problemă de conexiune:

Dacă a eșuat conexiunea, veți primi un mesaj de eroare. Urmăriți instrucțiunile de pe ecrane pentru a stabili o nouă conexiune.

### Creați un cont:

Urmați instrucțiunile din aplicație.

### Bară de căutare:

Scrieți cuvintele cheie în bara de căutare și accesați filtrul de căutare.



**N.B.:** nu se pot face mai multe conexiuni simultan.

**N.B.:** dacă nu folosiți Cook4me  timp de 30 de minute, acesta va trece în modul stand-by, iar conexiunea va fi pierdută. La ieșirea din modul stand-by, acesta se va reconecta automat.



## CONEXIUNE



### Căutare:

Puteți căuta și din aplicație prin accesarea Meniului:

- **Inspirație**
- **Caută**
- **Universul meu**
- **Cumpărături**



Favorite



Foldere



### Din aplicație, puteți:

- să urmăriți instrucțiunile pas cu pas
- să porniți porniți rețeta pas cu pas interacționând cu **Cook4me**  **connect**

Nu se pot oferi informații despre timpul de gătire dacă nu există conexiune.

Veți avea mereu acces direct la 150 de rețete presetate și ingrediente. Prepararea continuă chiar dacă sunteți deconectat.

**N.B.:** puteți începe prepararea din Cook4me  **connect** apăsând butonul OK (urmând instrucțiunile din aplicație).

**N.B.:** Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.



## MENIU MANUAL

### MOD DE GĂTIRE

### GĂTIRE SUB PRESIUNE

#### MENIU MANUAL:

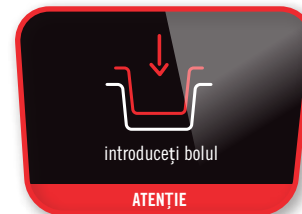
Cu meniul Manual, controlați singuri gătitura. Selectați modul de gătit: gătit sub presiune, gătit clasic (gătit lent, fierbere, rumenire), reîncălzire sau menținere la cald, precum și timpul de gătit.



Selectați meniul „manual”



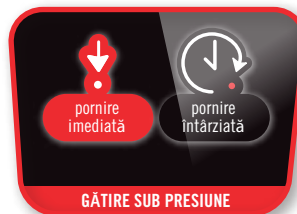
Selectați modul „gătit sub presiune”



Introduceți bolul și adăugați ingredientele



Setați timpul de gătit



Selectați pornirea imediată sau întârziată



Închideți și fixați capacul





## MENIU MANUAL

MOD DE GĂTIRE

GĂTIRE SUB  
PRESIUNE



Timpul de preîncălzire va varia între 3 și 10 minute, în funcție de cantitatea de mâncare, de cantitatea de lichid și de starea alimentelor (proaspete sau congelate)



Gătirea a început (timpul de gătire începe de la 0)



Gătirea s-a încheiat



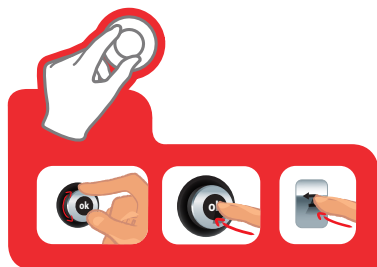
Este gata!  
Aparatul intră automat în  
modul de menținere la cald



Notă: Maximum 4 litri și minimum 200 ml pentru gătitul sub presiune.



Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului în timpul gătirii.






## MENIU MANUAL


### MOD DE GĂTIRE

### GĂTIRE CLASICĂ

Cu modul de gătire clasică, puteți alege:

 Gătire lentă (75°C ; 0-30 min) -> Adaptat pentru gătirea prin imersiune a ingredientelor delicate. Exemplu: pește poșat, pește care poate fi gătit lent într-un sos, supă de pește, sosuri scăzute...

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

 Rumenire (160°C ; 0-30 min) -> Temperatură 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: Operațiunea este aceeași, doar temperatura diferă.**



Selectați meniul „manual”



Selectați funcția „gătire clasică”



Selectați funcția dorită „gătire lentă”



Deschideți capacul



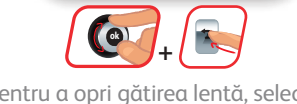
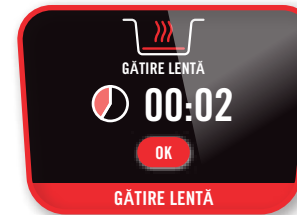
Introduceți bolul



Aparatul se preîncălzește



Adăugați ingredientele



Pentru a opri gătirea lentă, selectați OK, apoi confirmați selectând DA.





## MENIU MANUAL

MOD DE GĂTIRE

REÎNCĂLZIRE



Selectați meniul „manual”



Selectați modul „reîncălzire”



Introduceți bolul



Închideți și blocați capacul



Reîncălzirea a început



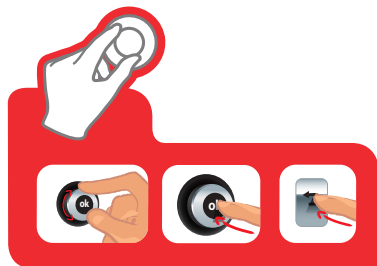
Opriti reîncălzirea?  
Pentru a opri reîncălzirea,  
selectați DA. Mâncarea  
trebuie să fie fierbinte  
atunci când este servită.

Apăsăți OK pentru a întrerupe

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



Este gata!  
Aparatul intră automat în  
modul de menținere la cald





## 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,  
apăsăți 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)

Funcția de pornire întârziată este posibilă doar pentru „gătirea sub presiune” din meniul manual și „fructe și legume” sau „orez și cereale” din meniul de ingrediente.



Nu utilizați pornirea întârziată pentru rețete ce includ carne, pui, pește, lapte sau ouă, deoarece aceste produse se pot altera dacă sunt lăsate la temperatura camerei înainte de gătire.

Sfârșitul timpului de gătire poate varia în funcție de cantitatea de ingrediente din preparat



Selecți „pornire întârziată”



Selecți ora curentă



Selecți sfârșitul gătirii



Pornirea întârziată este programată

**NB: ora pornirii întârziate include întotdeauna 15 minute pentru preîncălzirea aparatului.**



## MENIU INGREDIENTE

### MENIU INGREDIENTE:

Cu meniul Ingrediente, gătiți ingrediente unice fără a programa timpul sau modul de gătire: Cook4Me connect 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  
Puteți regla timpul de gătire după gustul  
personal dacă rotiți butonul OK.



Selectați  
„fructe & legume”



Începeți rețeta



Selectați  
ingredientul dorit



Urmați instrucțiunile  
de pe ecran

**Notă:** Cantitățile afișate în Cook4me  connect sunt cele ale ingredientelor preparate.





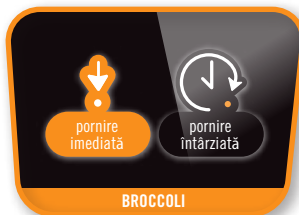
## MENIU INGREDIENTE



TIMPUL RECOMANDAT: 10 MIN



Apare timpul de gătire recomandat. Puteți regla timpul de gătire după gustul personal dacă rotiți butonul OK.



BROCCOLI



Selectați pornirea imediată sau întârziată (pag. 252)



ATENȚIE



Urmați instrucțiunile



BROCCOLI

Aparatul se preîncăleşte. Notă: în funcție de tipul de ingrediente și cantitate, timpul de preîncălzire va fi între 3 și 10 minute



BROCCOLI



Gătirea a început



BROCCOLI

Gătirea s-a încheiat



BROCCOLI

Este gata!  
Aparatul intră automat în modul de menținere la cald



Notă: Funcția de pornire întârziată poate fi folosită pentru programele Fructe & legume și Orez & cereale din meniul Ingrediente.



## MENIUL REȚETE

### SOMON CU CHILI DULCE LA ABUR

#### MENIU REȚETE:

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

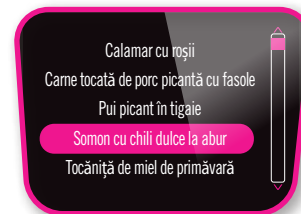
Puteți reveni la meniul inițial dacă apăsați butonul „înapoi” timp de 3 secunde sau mergeți înapoi cu un pas, apăsând butonul „înapoi” o dată.



Selectați meniul „rețete”



Selectați tipul de rețetă



Selectați o rețetă



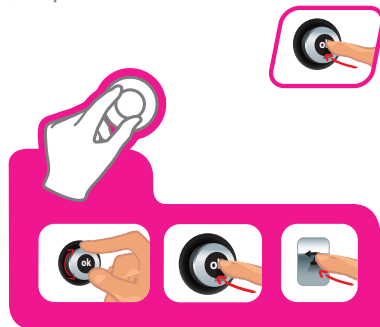
Selectați numărul de persoane



Afișați rețeta



Pregătiți ingredientele






  
vreți să începeți rețeta?

**DA** **NU**

SOMON CU CHILI DULCE LA ABUR



Începeți rețeta


  
Amestecați sosul de chili dulce, sucul de lime și coriandrul într-un bol separat și așteptați

**OK**

SOMON CU CHILI DULCE LA ABUR



Respectați instrucțiunile

  
Adăugați 300 ml de apă în bol. Așezați 2 sau 3 fileuri într-un coș pentru gătire la abur tapetat cu hârtie de copt. Turnați o parte din sos deasupra.

**OK**

SOMON CU CHILI DULCE LA ABUR



  
vreți să începeți gătitul?

**DA** **NU**

SOMON CU CHILI DULCE LA ABUR

Începeți gătitul

  
PREÎNCĂLZIRE  
așteptați

SOMON CU CHILI DULCE LA ABUR



Preîncălzire

  
GĂTIRE  
00:06

SOMON CU CHILI DULCE LA ABUR

Timp de gătit

  
SFÂRȘITUL GĂTIRII  
așteptați

SOMON CU CHILI DULCE LA ABUR

Gătirea s-a încheiat

**POFTĂ BUNĂ!**  
Aveți grijă la abur când ridicați capacul

MENTINERE LA CALD  00:02

SOMON CU CHILI DULCE LA ABUR

Este gata!





FOLDERE

## DESCĂRÇAȚI FOLDERE DE REȚETE:

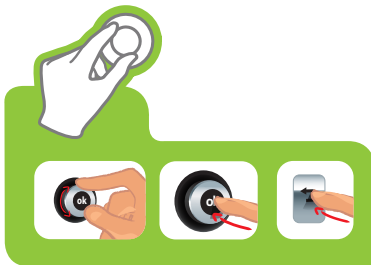
Când aplicația este conectată la Cook4me ⊕ Connect, puteți descărca folderele de rețete.



Selectați folderul și apăsați butonul „Descărcare în Cook4me ⊕ connect”



Descărcare în curs



N.B.: Puteți opri transferul oricând, apăsând butonul de revenire de pe Cook4me + connect.



## FOLDERE

### ACCESAREA FOLDERELOR:

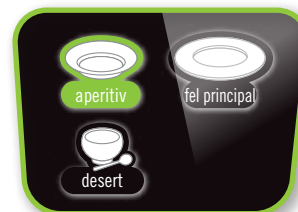
Puteți găsi folderele descărcate. Deschideți rețetele din Cook4me ⊕ Connect, accesând folderele.



Selecțai submeniul „folderes”



Selecțai tema dorită



Selecțai „aperitiv”, „fel principal” sau „desert” și alegeți rețeta



## REGULILE DE AUR ALE GĂTITULUI CU COOK4ME ⊕ CONNECT

- Utilizați întotdeauna ustensile din plastic sau lemn pentru a evita deteriorarea stratului antiaderent al bolului de gătit. Nu tăiați niciodată alimente direct în bol.

### **Cantități de lichid**

- Programele care gătesc sub presiune - gătire sub presiune, meniu ingrediente și meniu rețete – necesită întotdeauna lichid. Consultați ghidurile de gătire de la pagina 248 pentru sfaturi cu privire la cantitatea de lichid necesară sau respectați instrucțiunile de pe ecranul Cook4me ⊕ connect.
- Folosiți întotdeauna un lichid care scoate abur atunci când este fiert, de exemplu apă, supă, vin, bere, cidru etc. Nu utilizați grăsimi sau ulei. Nu utilizați lapte, deoarece acesta face spumă sub presiune.
- La gătirea la abur a alimentelor în coș, utilizați minimum 200 ml de apă în Cook4me ⊕ connect.

### **Nivelul maxim de umplere**

- Ingredientele și lichidul nu trebuie să depășească nivelul maxim de umplere.
- Unele alimente precum orezul și leguminoasele (de exemplu fasole uscată și mazăre uscată) se umflă și tind să facă spumă în timpul gătirii. Bolul nu trebuie să fie decât pe jumătate plin cu aceste ingrediente și lichid.

### **Alimente care necesită atenție specială în timpul gătirii cu Cook4me ⊕ connect**

- A se vedea punctul de mai sus despre gătirea orezului și a leguminoaselor.

- Fiți atenți la gătirea fructelor care fac spumă în timpul gătitului sub presiune, precum compotul de mere. Puteți în schimb să gătiți la abur fructele, cum ar fi merele, folosind coșul pentru abur.
- Nu preparați niciodată găluște sub presiune în aparatul Cook4me ⊕ connect deoarece pot pluti la suprafață și pot bloca dispozitivele de siguranță.

### **Timp de gătire**

- Timpul de gătire programat în Cook4me ⊕ connect este orientativ și poate fi ajustat în funcție de preferință modificând manual timpul de gătire recomandat.
- Pentru programele care gătesc sub presiune – gătitul sub presiune, meniul de ingrediente și meniul de rețete – timpul de gătire sub presiune variază în funcție de dimensiunea alimentelor și de grosimea acestora, nu de greutate.
- Pentru a preveni gătirea în exces a alimentelor delicate precum legume, fructe și pește, timpul de gătire sugerat trebuie ajustat în funcție de preferințe.
- Cook4me ⊕ connect nu este un aparat de gătire lentă. Modul de „gătire lentă” funcționează la temperaturi mici (aprox. 75°C) pentru gătirea lentă, cum ar fi topirea untului.
- Modul de „fierbere” funcționează la temperaturi de aproximativ 90°C și poate fi folosit pentru reducerea sosurilor.

### **Sfaturi de gătire a cărnii și puului cu Cook4me ⊕ connect**

- Alegeți bucăți de carne de o formă și grosime uniforme pentru a fi gătite uniform. Bucățile dezosate care sunt prinse într-o formă cilindrică uniformă sunt ideale.

- Greutatea maximă recomandată pentru bucăți de carne este de 1 kg.
- Greutatea maximă recomandată pentru un pui întreg este de 1,5 kg.
- Alegeți bucăți de carne, cum ar fi cotletele sau carnea tăiată cuburi pentru tocană, de aceeași dimensiune și grosime pentru a le găti uniform.
- Înainte de rumenirea bucăților de carne, uscați-le cu un șervețel de bucătărie dacă sunt umede. Acest lucru reduce stropirea în timpul rumenirii,
- Folosiți aproximativ ½ – 1 lingură de ulei de floarea soarelui sau vegetal, când rumeniți carnea.
- În timpul rumenirii, întoarceți bucățile de carne, folosind o spatulă pentru a le rumeni pe toate părțile. Aveți grijă. Puteți fi stropit cu ulei încins din bol. Pentru bucăți de carne precum cotlete sau pui, de ex., ciocănele, rumeniți în mai multe ture, dacă este necesar.
- După rumenire, aveți grijă când adăugați lichid în vasul fierbinte, deoarece poate împrășca sau degaja abur fierbinte.
- Bucățile de carne cu un strat de grăsime exterior, cum ar fi cotletele sau bucățile de porc, nu vor deveni crocante când sunt gătite în Cook4me ⊕ connect.

#### **Adaptarea propriilor rețete în Cook4me ⊕ connect**

- Pentru programele care gătesc sub presiune – gătitul sub presiune și meniul de ingrediente – reduceți cantitatea de lichid atunci când adaptați o rețetă convențională deoarece există mai puțină evaporare în Cook4me ⊕ connect.
- Timpul de gătire va fi mai scurt decât cel dintr-un cuptor clasic sau de pe o plită. Găsiți o rețetă similară în meniul de

rețete pentru a vă orienta timpul de gătire.

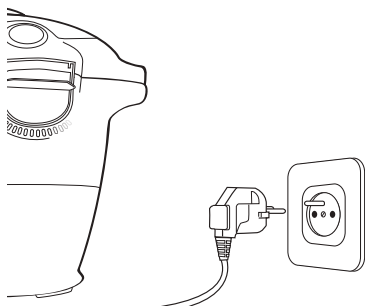
- Compozițiile se îngroașă cel mai bine după gătit folosind granule de îngroșare instant disponibile în supermarketuri și care se găsesc de obicei, în apropierea amidonului de porumb. Amestecați granulele de îngroșare în vasul fierbinte sau în lichid până când toate granulele se dizolvă și lichidul se îngroașă. Alternativ, amestecați amidon de porumb cu puțin lichid rece pentru a forma o pastă fină în loc de netedă (consultați instrucțiunile pachetului pentru sfaturi privind cantitățile); se amestecă în vasul fierbinte și apoi se fierbe într-o cratiță separată.
- Pentru a îndepărta orice miros neplăcut rămas în dispozitivul Cook4me ⊕ connect după ce gătiți alimente cu miros puternic, precum pește sau curry, curățați aparatul după gătire, demontând inclusiv placa metalică și curățând toate piesele de siguranță. Reasamblați și lăsați capacul deschis pentru câteva ore.

#### **Despre programul de rețete**

- Timpul de gătire din rețete este aproximativ și poate fi ajustat în funcție de preferințe.
- Ouăle folosite în rețete sunt de mărime medie dacă nu se menționează altfel.
- Toate măsurile se referă la linguri rase dacă nu se menționează altfel.
- Greutatea menționată în rețete este pentru greutatea preparatului, de exemplu, 100 g de morcovi tăiați este greutatea morcovilor după decojire și după tăierea capetelor.
- Rețetele au fost dezvoltate special pentru pregătirea în Cook4me ⊕ connect. Dacă rețetele sunt pregătite într-un aparat diferit, rezultatele și timpul de gătire variază.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

**Notă:** Pentru funcționarea corectă a Cook4me  
⊕ **connect**, respectați aceste instrucțiuni de  
curățare și întreținere după fiecare utilizare.



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.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

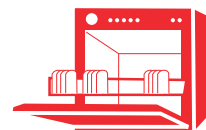


După fiecare utilizare, scoateți colectorul de condens și spălați-l cu atenție în apă cu detergent lichid sau la mașina de spălat vase. Ștergeți-l bine. Plasați-l înapoi în poziția inițială.



Pentru a curăța capacul metalic, fie manual, fie în mașina de spălat vase, trebuie să scoateți capacul supapei.

- 1 Deșurubați piulița din centrul capacului de metal și păstrați-o într-un loc sigur
- 2 Scoateți capacul metalic
- 3 Scoateți capacul supapei



### **CURĂȚAREA ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE:**

Puteți pune capacul metalic în mașina de spălat vase, fără a scoate supapele. După ce îl puneți în 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 lichid. Scoateți sfera, apoi curățați-o complet. Ștergeți sfera și suportul ei folosind o lavetă moale.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



Nu curățați nicio piesă a aparatului Cook4me ® conect cu bureți abrazivi sau de sârmă.



Înainte de a așeza la loc sfera, suflați în tub din partea opusă imaginii de mai sus, pentru a verifica dacă nu s-a blocat.



Apăsăți pe partea internă a arcului supapei de siguranță din partea opusă imaginii de mai sus, pentru a verifica dacă nu s-a blocat



Curățați placa metalică folosind un burete umed și verificați dacă tija manometrică (din imaginea din stânga) este poziționată corect, și nu este blocată. Clătiți cu apă și verificați dacă se mișcă liber.



Înlocuiți garnitura de etanșare cel puțin la fiecare trei ani. Garnitura poate fi înlocuită doar de un centru de service autorizat.



Nu depozitați aparatul cu capacul închis. Lăsați-l deschis sau pe jumătate deschis sau ușor întredeschis. Acest lucru va preveni mirosurile neplăcute.



## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



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.



Transportați aparatul folosind cele două mâneri laterale. Pentru a transporta aparatul, închideți capacul și blocați-l.



Curățați exteriorul capacului aparatului cu o lavetă umedă. Curățați supapa de amortizare din spatele capacului. Scoateți capacul supapei din capac, apoi scoateți supapa și curățați-o sub jet de apă. Reasamblați supapa și plasați-o înapoi în poziția inițială din capac.

**Notă: Garnitura nu se îndepărtează de pe placa metalică.**



Curățați partea de sus a bolului de gătit cu o lavetă umedă. Curățați zona din spatele colectorului de condens cu o lavetă umedă. Clățiți colectorul de condens și puneți-l la loc.

Curățați garnitura plăcii metalice folosind o lavetă umedă, apoi clățiți-o bine. Nu folosiți obiecte ascuțite.



## 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 261-264

### **Dacă se declanșează una dintre funcțiile de siguranță la 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/inchiderea capacului nu este poziționat corect	Verificați dacă mânerul închis/deschis” with „mânerul de închidere/deschidere este complet deschis
	Placa metalică și/sau piulița de strângere nu sunt instalate corect sau înșurubate complet	Verificați dacă piulița este complet strânsă și dacă marcajele de pe partea rotativă interioară a capacului sunt aliniate corect cu marcajele de pe marginea bolului, apoi încercați să închideți capacul și să-l blocați. Piulița trebuie potrivită cu partea plată spre placa metalică.
Produsul nu se depresurizează	Capacul sferei nu este la locul lui	Lăsați produsul să se răcească complet și scoateți placa metalică, 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 acul. 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 așa cum se descrie în secțiunea Curățare și întreținere.
	Capacul nu este blocat și marcajul nu este aliniat corect cu lacătul închis. Tija manometrică nu se poate mișca sau trebuie curățată	Curățați tija manometrică așa cum se descrie în secțiunea Curățare și întreținere.
	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 gătirea sub presiune Cod 21 și 26: presiunea nu crește	Adăugați lichid la rețeta (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 Piulița capacului metalic nu a fost strânsă suficient	Duceți aparatul la un centru de service autorizat Strângeți piulița complet, pentru ca placa metalică să fie poziționată corect. Piulița trebuie fixată cu partea plată spre placa metalică.
Prin spatele aparatului curge apă.	Colectorul de condens nu este la locul lui sau este prea plin Supapele și/sau deschiderile de siguranță sunt blocate	Verificați dacă colectorul de condens este poziționat corect pe spatele aparatului și tubul de scurgere nu este blocat. Piulița trebuie fixată cu partea plată spre placa metalică.
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
Pe indicator apare condens.	Pe capac apare condens.	Lăsați aparatul să se usuce câteva ore în aer liber.
Capacul metalic nu poate fi înlăturat, deoarece este blocat	Capacul sferei nu este bine poziționat pe placa metalică.	Desurubați piulița din centrul plăcii metalice și apăsați șurubul cu arc pentru a elibera placa metalică. Verificați dacă capacul sferei și sfera de decompresie sunt poziționate corect și reasezați-le dacă este nevoie.

**Pentru probleme de conexiune, accesați [www.tefal.ro](http://www.tefal.ro) sau aplicația My Cook4me (Universul meu/Setare/Întrebări frecvente).**

**Mărci**

Marca și sigla Bluetooth® sunt proprietatea Bluetooth SIG, Inc.; utilizarea acestora de către SEB SAS se realizează sub licență. Celelalte mărci comerciale și nume de mărci sunt proprietatea deținătorilor respectivi.





Rukojeť k otevření a zavření víka



Tichý tlakový ventil



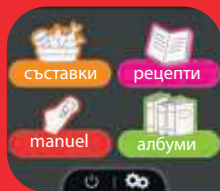
Hlavní ovládací tlačítko



Značka otevřít/zavřít



Tlačítko zpět



Ovládací panel



Синята светлина показва, че Bluetooth връзката е активирана

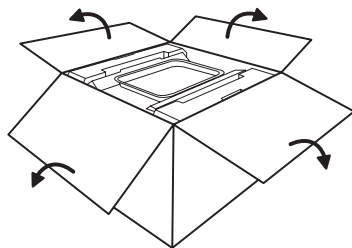


Varná nádoba

### SERIE EPC09-A

Ниско налягане 40 kPa/5,8 psi (109°C)/Високо налягане: 70 kPa/10,2 psi (115°C)  
Обем на уреда: 6 L/Полезен обем: 4 л  
Честота: 2,40 GHz. Максимална предавана мощност: 7,7 dBm  
Вградено нагряване  
Работното налягане се постига 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 го 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 I 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 I трябва да е в позиция . Заклучете го, като завъртите капака на топчето по посока на часовниковата стрелка, така че маркерът I 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.



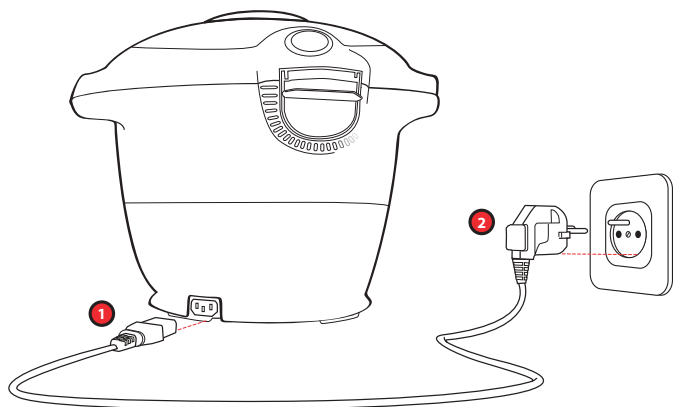
### ПОСТАВЯНЕ НА КАПАКА НА ВЕНТИЛА ОБРАТНО:

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.

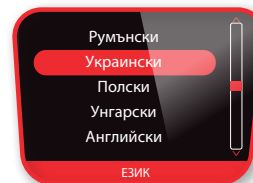
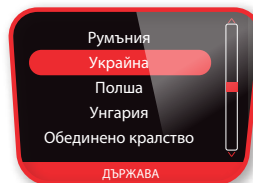




## РАБОТА



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



+



Изберете Вашия език



+



Изберете Вашата държава



## УПРАВЛЕНИЕ НА ИНТЕРФЕЙСА



ИЗБОР



ПОТВЪРЖДАВАНЕ



НАЗАД



РЕСТАРТИРАНЕ

3 СЕК



## УПОТРЕБА

Никога не използвайте уреда без купата за готвене.

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

Когато готви под налягане, е нормално Cook4me connect да изпуска пара по време на готвене.

Проверявайте дали предпазният клапан и манометричната пръчка се движат свободно след всяка употреба и ги почиствайте, ако е необходимо, според инструкциите на страница 294



### ОТВАРЯНЕ НА КАПАКА:

За да отворите продукта, завъртете дръжката за отваряне/затваряне върху капака, за да се покажат отворените катинари. Никога не се опитвайте да го отворите насила, ако е заседнал. ⚠



### 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:

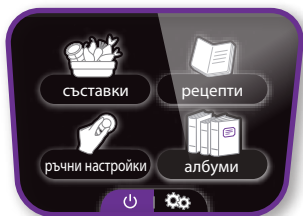
Избършете дъното на съда за готвене. Уверете се, че под съда за готвене или на нагриващата плоча няма остатъци от храна или течност.



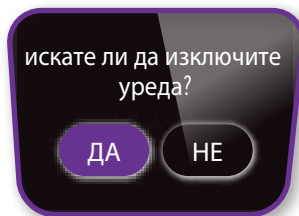
След това поставете съда за готвене в уреда, като позиционирате дръжките на съда за готвене в гнездата.



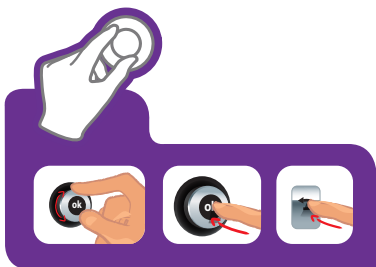
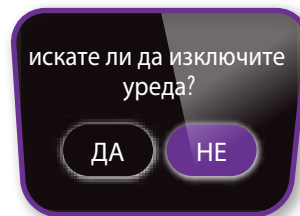
## МЕНЮ „ВКЛ./ИЗКЛ.“



Изберете и потвърдете

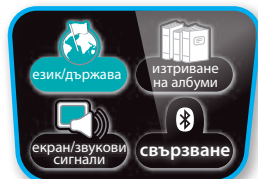


Натискането на „ДА“ или „НЕ“ ще Ви позволи да включвате и изключвате уреда.

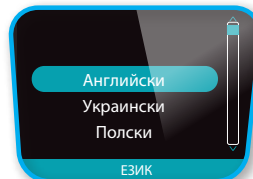




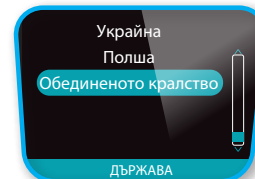
## МЕНЮ С НАСТРОЙКИ



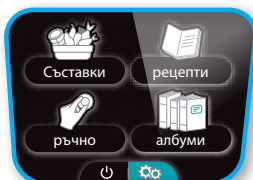
Изберете „език/държава“



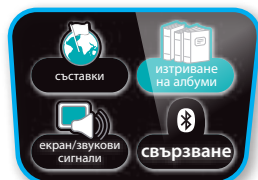
Изберете език



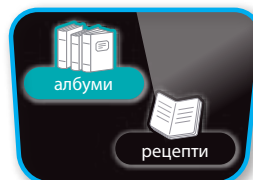
Изберете държава



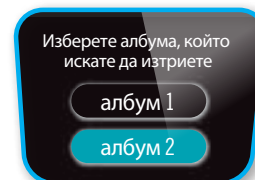
**ЗАБЕЛЕЖКА:** дори звуковият сигнал да е дезактивиран, алармените звукови сигнали остават активни.



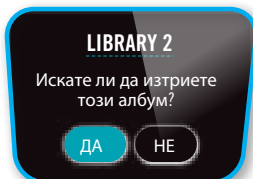
Изберете „изтриване на албуми“



Изберете „албуми“



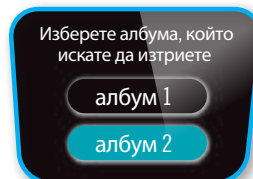
Изберете „албум 2“



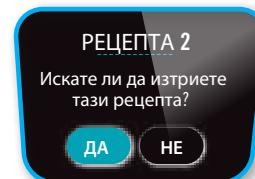
Искате ли да изтриете този албум?



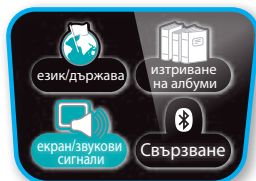
Изберете „рецепти“



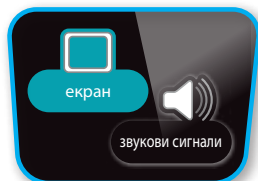
Изберете „рецепта 2“



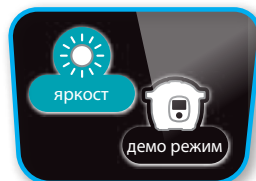
Искате ли да изтриете тази рецепта?



Изберете „екран/звукови сигнали“



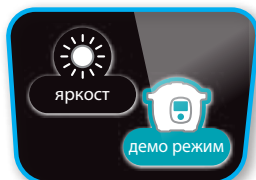
Изберете „екран“



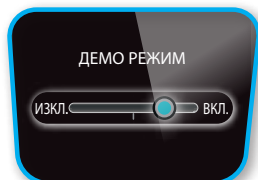
Изберете „яркост“



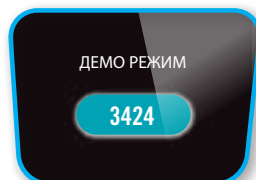
Регулирайте осветяването



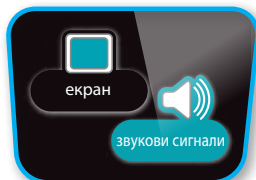
Изберете „демо режим“



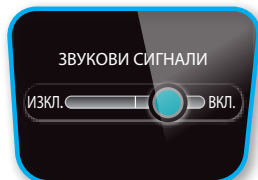
За да активирате или деактивирате демо режима, моля, въведете кода: 3424



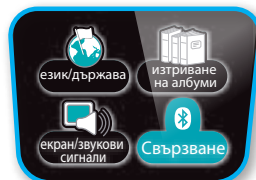
**ЗАБЕЛЕЖКА: ДЕМО режимът** Ви позволява да работите с уреда, без да се нагрява или да се готви под налягане.



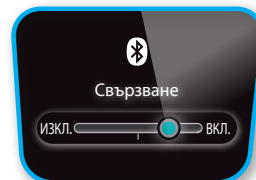
Изберете „звукови сигнали“



Регулирайте силата на звука



Изберете „Свързване“



Активирайте или деактивирайте режима на свързване (Bluetooth, BLE)



## СВЪРЗВАНЕ

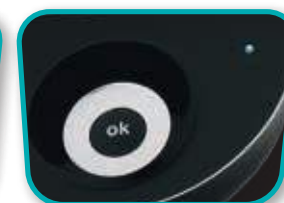
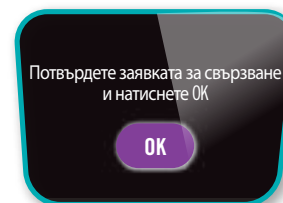
Изтеглете приложението **My Cook4me** (от App Store и от Google Play) чрез таблета или мобилния си телефон.

Вашият **Cook4me ⊕ connect** работи, вече можете да използвате уреда със **150 предварително програмирани рецепти** дори без приложението.

Когато включите **Cook4me ⊕ connect**, синята светлина ще започне да мига (изчаква връзка), освен ако не дезактивирате ръчно функцията за свързване (вижте глава „Настройки“).



Когато използвате уреда за първи път, съвчете уреда си с таблета или мобилния си телефон, като следвате инструкциите на екрана.



Ако връзката е успешна, светлината остава да свети в синьо.



## СВЪРЗВАНЕ

**Проблем при свързване:** Ако връзката е неуспешна, ще видите съобщение за грешка. Следвайте инструкциите на Вашите екрани, за да установите нова връзка.

**Създаване на профил:** Следвайте инструкциите на приложението.

**Поле за търсене:** Въведете ключовите думи в полето за търсене и отворете филтъра за търсене.



**Забележка:** възможна е само една връзка в даден момент.

**Забележка:** ако не използвате Cook4me®connect в продължение на 30 минути, той ще премине в режим на готовност и връзката ще бъде загубена. Когато излезете от режим на готовност, уредът автоматично ще се свърже отново.



## СВЪРЗВАНЕ



### Преглеждане:

Можете също да преглеждате с помощта на приложението чрез достъп до менюто:

- **Вдъхновение**
- **Търсене**
- **Моята вселена**
- **Пазаруване**



Любими



Албуми



### От приложението можете:

- или да прегледате стъпка по стъпка,
- или да стартирате рецептата стъпка по стъпка, като комуникирате с Вашия **Cook4me ⊕ connect**

Не може да се предостави информация за времето за готвене, ако няма връзка. Винаги ще имате директен достъп до 150 програмирани рецепти и съставки. Готвенето продължава, дори ако нямате връзка.

**Забележка:** можете да започнете готвенето с Вашия Cook4me ⊕ connect, като натиснете бутона OK (както е показано в приложението).

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Никога не оставяйте уреда без надзор, докато работи.



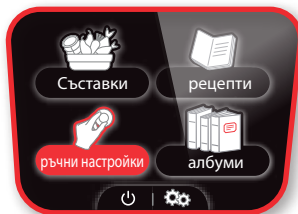


## МЕНЮ С РЪЧНИ НАСТРОЙКИ

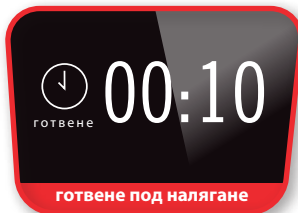
### РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ

#### ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ МЕНЮ С РЪЧНИ НАСТРОЙКИ:

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



Изберете меню «ръчни настройки»



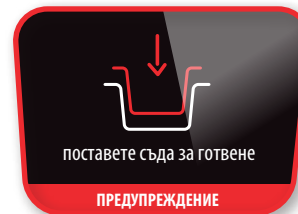
Задайте времето за готвене



Изберете режим «готвене под налягане»



Изберете незабавен старт или отложен старт



Поставете съда за готвене, след което добавете съставките



Затворете и заключете капака



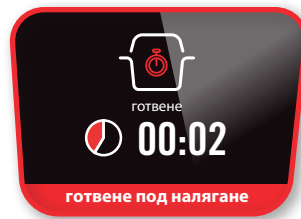
## МЕНЮ С РЪЧНИ НАСТРОЙКИ

### РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ

### ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ



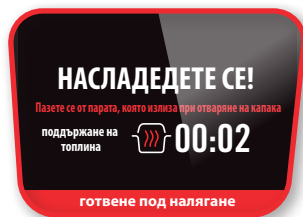
Времето за предварително загряване ще варира между 3 и 10 минути в зависимост от количеството храна, количеството течност и дали храната е прясна, или замразена



Процесът на готвене е стартирал (времето за готвене започва да тече)



Процесът на готвене е приключил



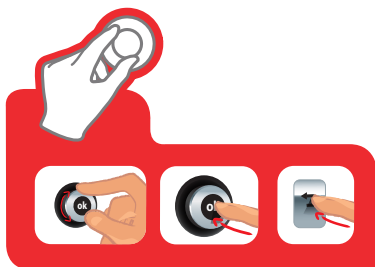
Готово е за ядене!  
Уредът автоматично преминава в режим на поддържане на храната топла



Забележка: 4 литра максимален и 200 мл минимален обем за готвене под налягане.



Не докосвайте горещия уред по време на готвене.







## МЕНЮ С РЪЧНИ НАСТРОЙКИ


### РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ

#### КЛАСИЧЕСКО ГОТВЕНЕ

Режимът за класическо готвене позволява:

 Бавно готвене (75°C; 0 – 30 мин.) -> Подходящо за варене на деликатни съставки. 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.



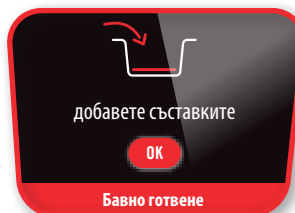
Изберете ръчни настройки



отворете капака

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Отворете капака



добавете съставките

OK

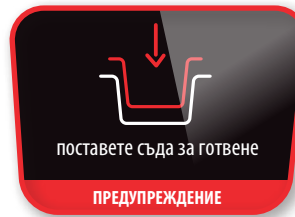
Бавно готвене



Добавете съставките



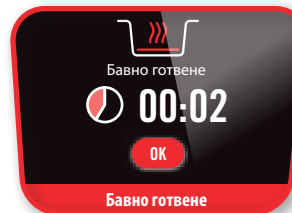
Изберете функцията «класическо готвене»



поставете съда за готвене

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Поставете съда за готвене



Бавно готвене

00:02

OK

Бавно готвене



За да спрете класическото готвене, изберете ok и след това потвърдете, като изберете „да“.



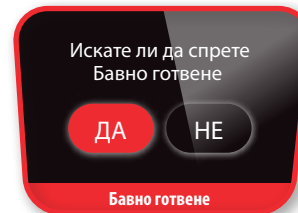
Изберете желаната функция



ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ  
МОЛЯ, ИЗЧАКАЙТЕ

Бавно готвене

Уредът се загрева предварително



Искате ли да спрете Бавно готвене

ДА

НЕ

Бавно готвене





## МЕНЮ С РЪЧНИ НАСТРОЙКИ

### РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ

### ПРЕТОПЛЯНЕ



Изберете „ръчен режим“



Изберете режим «претопляне»



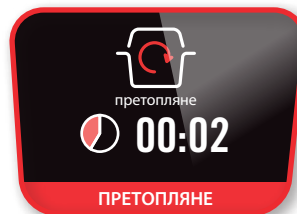
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Поставете съда за готвене



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Затворете и заключете капака



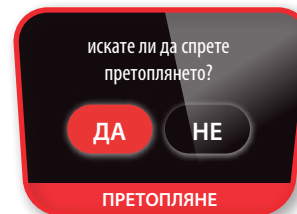
**ПРЕТОПЛЯНЕ**

Процесът на претопляне е стартирал



Натиснете ОК за прекъсване

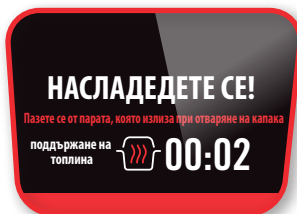
**Забележка: претоплянето започва и времето нараства.**



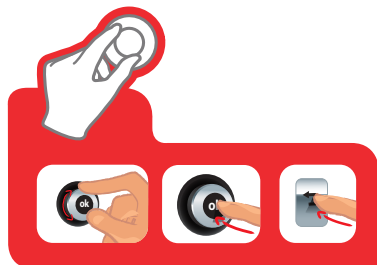
**ПРЕТОПЛЯНЕ**



Искате ли да спрете претоплянето? За да спрете претоплянето, изберете бутона „да“. Преди да сервирате, уверете се, че храната е добре стоплена



Готово е за консумация! Уредът автоматично преминава в режим на поддържане на топлина

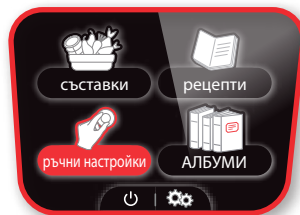




## МЕНЮ С РЪЧНИ НАСТРОЙКИ

РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ

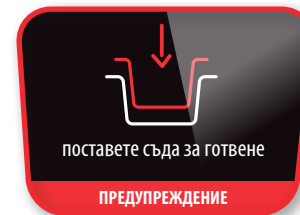
ПОДДЪРЖАНЕ НА  
ТОПЛИНА



Изберете меню «ръчни  
настройки»



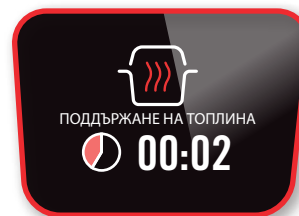
Изберете функцията  
«поддържане на топлина»



Поставете съда за  
готвене

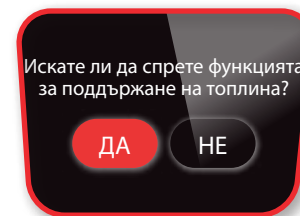


Уредът се загрява  
предварително

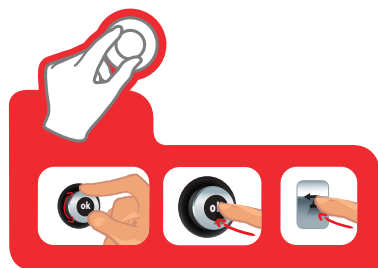


Функцията за  
поддържане на топлина  
е стартирана

**Забележка: започва  
претопляне и времето  
се увеличава.**



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





## МЕНЮ С РЪЧНИ НАСТРОЙКИ

### РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ

#### ОТЛОЖЕН СТАРТ

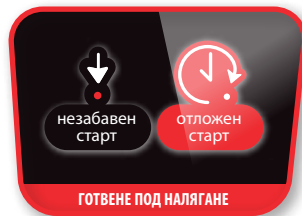
(режим за готвене под налягане)

Функцията за отложен старт може да се използва само с ръчното меню „готвене под налягане“ и менюто за съставки „плодове и зеленчуци“ или „ориз и зърнени храни“.

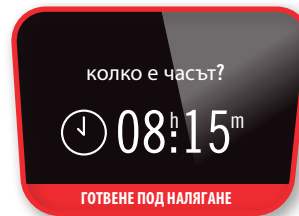


Не използвайте отложен старт при рецепти, съдържащи месо, пиле, риба, мляко или яйца, тъй като тези храни могат да се развалят, ако бъдат оставени на стайна температура преди готвене.

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

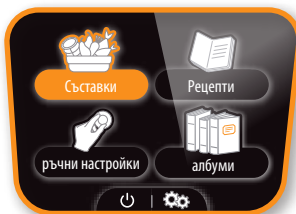
**ЗАБЕЛЕЖКА:** времето за отложен старт винаги включва 15 минути за предварително загряване на уреда.



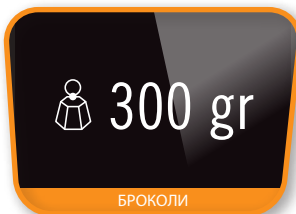
## МЕНЮ „СЪСТАВКИ“

### МЕНЮ СЪСТАВКИ:

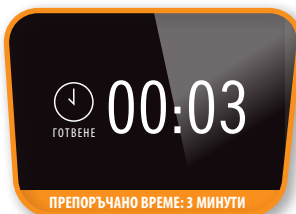
Можете да готвите единични съставки от менюто за съставки, без да е необходимо да програмирате режима или времето за готвене: Cook4Me connect предоставя инструкции за различни тегла и видове съставки: месо, риба, зеленчуци, плодове и зърнени храни.



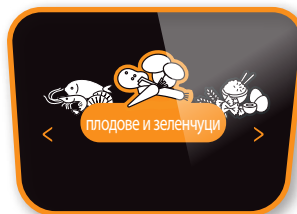
Изберете меню  
«съставки»



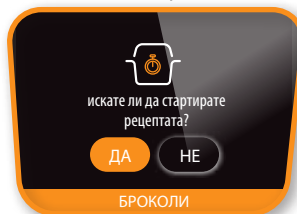
Изберете количеството  
съставки



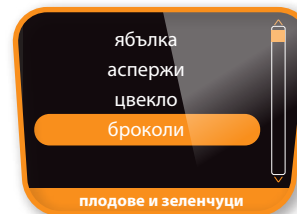
Появява се препоръчителното време за готвене. Можете да регулирате времето за готвене по Ваш вкус, като завъртите бутона OK.



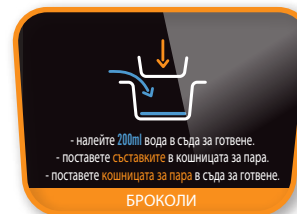
Изберете «плодове и  
зеленчуци»



Стартирайте рецептата



Изберете нужната съставка

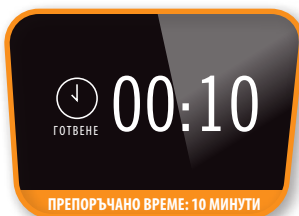


Следвайте инструкциите

**Забележка:** теглата, показани на Cook4me connect, са теглата на съставките в приготвено състояние.



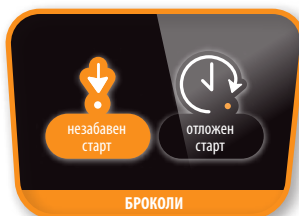
## МЕНЮ „СЪСТАВКИ“



ПРЕПОРЪЧАНО ВРЕМЕ: 10 МИНУТИ



Показва се препоръчителното време за готвене. Можете да регулирате времето за готвене по Ваш вкус, като завъртите бутона ОК.



БРОКОЛИ



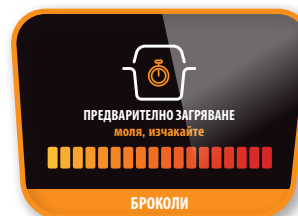
Изберете незабавен старт или отложен старт (стр. 285)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

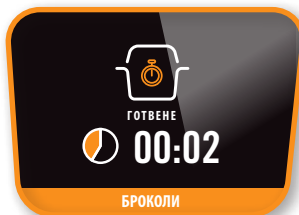


Следвайте инструкциите



БРОКОЛИ

Уредът е в процес на предварително загряване. Забележка: в зависимост от вида на съставките и количеството времето за предварително загряване ще отнеме между 3 – 10 минути



БРОКОЛИ

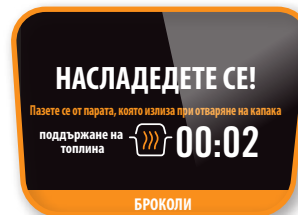


Процесът на готвене е стартирал



БРОКОЛИ

Процесът на готвене е приключил



БРОКОЛИ

Готово е за консумация! Уредът автоматично преминава в режим на поддържане на храната топла



Забележка: Отложеният старт може да се използва за менюто за съставки с програмите „плодове и зеленчуци“ и „ориз и зърнени храни“.





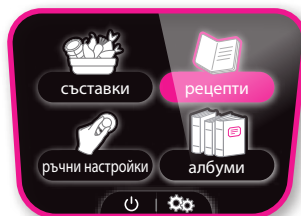
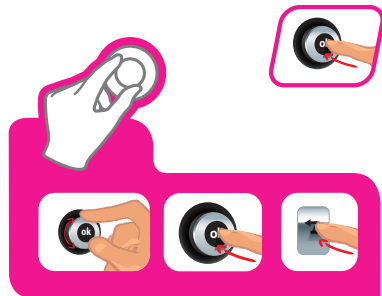
## МЕНЮ „РЕЦЕПТИ“

### ЗАДУШЕНА СЪОМГА СЪС СЛАДЪК ЧИЛИ СОС

#### МЕНЮ РЕЦЕПТИ:

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

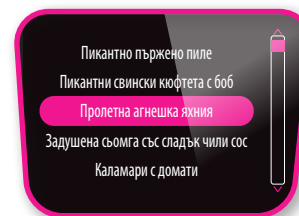
Можете да се върнете в първоначалното меню, като натиснете бутона за връщане за 3 секунди, или да се върнете една стъпка назад чрез натискане на бутона за връщане веднъж.



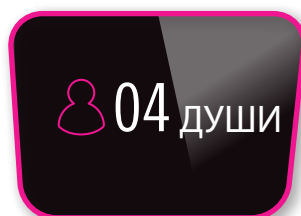
Изберете меню  
«рецепти»



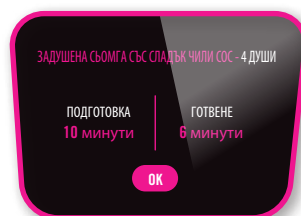
Изберете вида рецепта



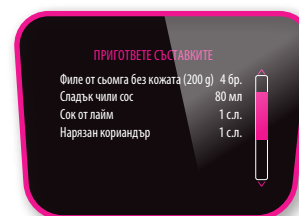
Изберете рецепта




Изберете броя на хората



Покажете рецептата




Пригответе съставките


  
 искате ли да стартирате рецептата?
   
 ДА  НЕ

ЗАДУШЕНА СЪОМГА СЪС СЛАДЪК ЧИЛИ СОС




Стартирайте рецептата


  
 Поставете сладък чили сос, сок от лайм и кориандър в отделна купа и оставете настрана
   
 ОК

ЗАДУШЕНА СЪОМГА СЪС СЛАДЪК ЧИЛИ СОС




Следвайте инструкциите


  
 Добавете 300 ml вода в купата. Поставете 2 или 3 филета в кошницата за пара, покрита с хартия за печене. Полейте отгоре малко от соса
   
 ОК

ЗАДУШЕНА СЪОМГА СЪС СЛАДЪК ЧИЛИ СОС




  
 искате ли да стартирате готвенето?
   
 Да  Не

ЗАДУШЕНА СЪОМГА СЪС СЛАДЪК ЧИЛИ СОС


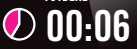
Стартиране на готвенето


  
 ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ
   
 Моля, изчакайте
   


ЗАДУШЕНА СЪОМГА СЪС СЛАДЪК ЧИЛИ СОС



Предварително загреване


  
 ГОТВЕНЕ
   



ЗАДУШЕНА СЪОМГА СЪС СЛАДЪК ЧИЛИ СОС

Време за готвене


  
 КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО
   
 Моля, изчакайте
   


ЗАДУШЕНА СЪОМГА СЪС СЛАДЪК ЧИЛИ СОС

Готвенето е приключило

**НАСЛАДЕДЕТЕ СЕ!**
  
 Пазете се от парата, която излиза при отваряне на капака
   
 ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА
   

 00:02

ЗАДУШЕНА СЪОМГА СЪС СЛАДЪК ЧИЛИ СОС

Готово е за консумация!





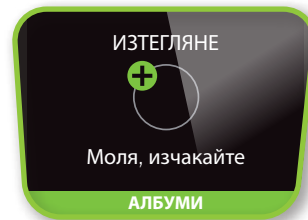
## АЛБУМИ

### ИЗТЕГЛЯНЕ НА ПАКЕТИ С РЕЦЕПТИ:

Когато приложението е свързано с Вашия Cook4me + Connect, можете да изтеглите пакети с рецепти.



Изберете пакет и натиснете бутона „Изтегляне на Cook4me ⊕ connect“



Изтеглянето е в ход



**Забележка:** Можете да спрете прехвърлянето по всяко време, като натиснете бутона за връщане на Cook4me ⊕ connect.



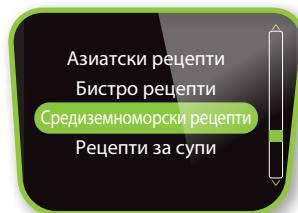
## АЛБУМИ

### ДОСТЪП ДО АЛБУМИТЕ:

Можете да намерите изтеглените от Вас пакети. Стартирайте Вашите рецепти от Вашия Cook4me + Connect, като отворите Вашия албум.



Изберете подменю „албуми“



Изберете желаната тема



Изберете „предястие“, „основно“ или „десерт“ и изберете Вашата рецепта



## ЗЛАТНИ ПРАВИЛА ЗА ГОТВЕНЕ С ВАШИЯ COOK4ME ⊕ CONNECT

- Винаги използвайте пластмасови или дървени прибори, за да избегнете повреда на незалепващото покритие на купата за готвене. Никога не режете храна в купата.

### Количества течности

- Програми с готвене под налягане – готвене под налягане, меню за съставки и меню за рецепти – винаги изискват малко течност. Вижте указанията за готвене от страница 280 за съвети относно количеството течност, което да използвате, или следвайте инструкциите на дисплея на Cook4me ⊕ connect.
- Винаги използвайте течност, която отделя пара при варене, например вода, бульон, вино, бира, сайдер и др. Никога не използвайте олио или мазнини. Не използвайте мляко, тъй като то се разпенва под налягане.
- Когато задушавате храна на пара в кошницата, винаги използвайте най-малко 200 ml вода в Cook4me ⊕ connect.

### Максимално ниво на пълнене

- Съставките плюс течността не трябва да надвишават максималното ниво на пълнене.
- Някои храни, като например ориз и варива (например сух боб и сух грах), се подуват и са склонни да се разпенват по време на готвене, така че купата не трябва да се пълни повече от половината с тези съставки и течността.

### Храни, които изискват специално внимание при готвене в Cook4me ⊕ connect

- Вижте точката по-горе относно готвенето на ориз и варива.
- Внимавайте при готвене на плодове, които се разпенват по време на готвене под налягане, като например задушени ябълки.

Вместо това задушавайте някои видове плодове, като например ябълки, в кошницата за пара.

- Никога не гответе кнедли в Cook4me ⊕ connect под налягане, тъй като те биха могли да се издигнат и да блокират предпазните устройства.

### Времена за готвене

- Програмираните времена за готвене в Cook4me ⊕ connect са само ориентировъчни и могат да бъдат адаптирани към Вашия вкус чрез ръчно регулиране на препоръчителното време за готвене.
- За програмите с готвене под налягане – готвене под налягане, меню за съставки и меню за рецепти – времето за готвене под налягане ще варира в зависимост от размера на отделните парчета или дебелина на хранителния продукт, а не от теглото.
- За да не се допусне преваряване на деликатни храни, като зеленчуци, плодове и риба, препоръчителното време за готвене може да се нуждае от лека настройка според Вашия вкус.
- Cook4me ⊕ connect не е уред за бавно готвене. Режимът „готвене на слаб огън“ работи при ниска температура (около 75°C) за деликатно готвене, като например разтапяне на масло.
- Режимът „къкрене“ работи при температура от приблизително 90°C и може да се използва например за съгъстяване на сосове.

### Съвети за готвене на месо и пиле в Cook4me ⊕ connect

- Изберете парчета месо с равномерна форма и дебелина, за да осигурите равномерното им приготвяне. Идеални са обезкостени парчета, които са оформени в равномерна цилиндрична форма.

- Максималното препоръчително тегло на парчетата месо е 1 kg.
- Максималното препоръчително тегло за цяло пиле е 1,5 kg.
- Изберете парчета месо, като котлети, месо на кубчета за яхнии, с еднакъв размер и дебелина, за да се гарантира, че ще се сготвят равномерно.
- Преди да запечатате парчетата месо, изсушете външната страна, ако е влажна, с кухненска хартиена кърпа. Това помага за намаляване на пръскането по време на запечатването,
- Използвайте около  $\frac{1}{2}$  – 1 супена лъжица слънчогледово или растително олио, когато препичате парчета месо.
- По време на запечатването обърнете парчетата месо с помощта на шпатула, така че да се препекат от всички страни. Бъдете внимателни, тъй като от купата може да пръсне горещо олио. За парчета месо, например котлети или пилешки бутчета, запечатайте на партиди, ако е необходимо.
- След препичането внимавайте, когато добавяте течност в горещата купа, тъй като тя може да пръсне или да отдели гореща пара.
- Месо или парчета със слой мазнина отвън, като котлети или свинско месо, няма да станат хрупкави, когато се готвят в Cook4me ⊕ connect.

#### **Адаптиране на Ваши собствени рецепти за използване в Cook4me + connect**

- За програмите с готвене под налягане – готвене под налягане и меню за съставки – намалете количеството течност, когато адаптирате конвенционална рецепта, тъй като в Cook4me ⊕ connect има по-малко изпаряване.
- Времето за готвене ще бъде по-кратко, отколкото в конвенционалната фурна или на котлона. Намерете подобна рецепта в менюто с рецепти като насока за времето за готвене.
- Рецептите се сгъстяват най-добре след готвене с помощта


на гранули за сгъстяване, които се предлагат в по-големите супермаркети и обикновено се продават близо до царевичното брашно. Просто разбъркайте гранулите за сгъстяване във връщача ядене или течност, докато всички гранули се разтворят и течността се сгъсти.

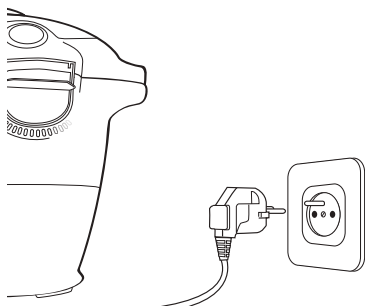
- Другият начин е да смесите царевично брашно с малко студена течност, за да се образува гладка каша (вижте инструкциите на пакета за съвети относно количествата); разбъркайте в горещото ястие и след това оставете да заври в отделна тенджерка.
- За да премахнете неприятните миризми, останали в Cook4me ⊕ connect, след готвене на храни със силна миризма, като риба или кърти, почистете уреда, като разглобите металната плоча и почистете всички предпазни части. Сглобете отново и оставете капака отворен за няколко часа.

#### **Относно програмата за рецепти**

- Времето за готвене в рецептите е приблизително и може да се нуждае от корекция според Вашия вкус.
- Яйцата, използвани в рецептите, са със среден размер, освен ако не е посочено друго.
- Всички мерки с лъжица са равни, освен ако не е посочено друго.
- Теглото, посочено в рецептите, е теглото в приготвено състояние на храната, например 100 g нарязани моркови е теглото на моркови след обелване и подрязване отгоре и отдолу.
- Рецептите са специално разработени за използване в Cook4me ⊕ connect. Ако рецептите се приготвят в уред, различен от този, резултатите и времето за готвене може да варира.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

**Забележка:** за да гарантирате правилната работа на Вашия Cook4me  connect, следвайте тези инструкции за почистване и поддръжка след всяка употреба.



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 съда за готвене може да се обезцвети.

## 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 металната плоча на ръка или в съдомиялна машина, трябва да свалите капака на вентила.

- 1 Развийте гайката в центъра на металната плоча и я съхранявайте на сигурно място.
- 2 Свалете металния капак
- 3 Свалете капака на вентила



### ПОЧИСТВАНЕ В СЪДОМИЯЛНА МАШИНА:

Можете да поставите металната плоча в съдомиялната машина, както е - без да сваляте вентила. След като я поставите 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 с препарат за миене на съдове и гореща вода. Първо, извадете топчето, след което го почистете напълно. Подсушете топчето и опората, като използвате мека кърпа.



## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



Не почиствайте нито една част на Cook4me ⊕ connect с абразивни гъби или домакинска тел



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



Натиснете вътрешната част на пружината на предпазния клапан от противоположната страна на снимката, показана по-горе, за да проверите дали не е запушена.



Почистете металната плоча с влажна гъба и проверете дали манометричната пръчка (показана на снимката вляво) не е блокирана и дали е правилно позиционирана. Изплакнете с вода и проверете дали се движи свободно.



Сменяйте водонепропускливото уплътнение най-малко на всеки три години. Това уплътнение може да бъде сменено само от одобрен сервизен център.



Не съхранявайте уреда със затворен капак. Оставете отворен, полуотворен или леко отворен. Това ще предотврати появата на неприятни миризми.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



• 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.



Местете уреда, като използвате двете странични дръжки. Когато носите уреда, затворете капака и го заключете.



Почистете външната страна на капака на уреда с влажна гъба. Почистете шумозаглушителния вентил, разположен отзад на капака. Извадете капака на вентила от капака, след това извадете вентила и го почистете под течаща вода. Сглобете отново вентила и го върнете в първоначалното му положение в капака.

**Забележка: Уплътнението не може да се сваля от металната плоча.**



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.

## 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 нагряващата плоча има чужди тела	Издадете съда за готвене, проверете дали нагряващата 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 дръжката за отваряне/затваряне е напълно отворена
	Металният капак и/или затягащата гайка не са правилно монтирани или стегнати докрай	Проверете дали гайката е напълно затегната и дали жлебовете на въртящата се вътрешна част на капака са правилно подравнени с жлебовете на ръба на съда за готвене, след което се опитайте да затворите капака. Гайката трябва да пасва с плоската страна, насочена към металната плоча.
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, вкарвайте 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 за почистване и поддръжка в това ръководство.
	верете се, че капакът е заключен, а маркировката е правилно подравнена със затворения катинар. Проверете дали манометричната пръчка може да се движи и дали има нужда от почистване.	Почистете манометричната пръчка както е посочено в секцията Почистване и поддръжка.
	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 докрай гайката, така че металната плоча да бъде правилно позиционирана. Гайката трябва да пасва към плоската страна с лице към металната плоча.
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. Гайката трябва да пасва към плоската страна с лице към металната плоча.
	Предпазните клапани и/или отворите са запушени.	Проверете дали съдът не е препълнен с храна или че не се готвят храни, които се разширяват (вижте страниците с Инструкции за безопасност).
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
Образува се конденз по индикатора.	Има конденз по капака.	Оставете уреда да се охлади посредством въздуха за няколко часа.
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

**За проблеми, свързани със свързването, посетете [www.tefal.bg](http://www.tefal.bg) или приложението My Cook4me (Меню/наръчник/често задавани въпроси).**

**Търговски марки**

Марката и логото Bluetooth® са собственост на Bluetooth SIG, Inc.; използването от SEB SAS е предмет на лицензиране. Другите търговски марки и наименования са собственост на съответните им собственици.







**Tefal®**