

Tefal®

Cook4me ⊕



Guides you to create delicious meals quickly and easily
Je pro vás návodem k rychlé a snadné přípravě lahodných jídel
Segít gyorsan és könnyen finom ételeket készíteni
Návody, ktoré vám pomôžu rýchlo a ľahko uvariť chutné pokrmy
www.tefal.com

EN

- P. 7-9 - INGREDIENTS-RECIPES LIST
- P. 10-11 - BEFORE USE
- P. 12-15 - USE AND OPERATION
- P. 16 - ON/OFF MENU
- P. 17 - SETTINGS MENU
- P. 18-23 - MANUAL MENU
- P. 24-25 - INGREDIENTS MENU
- P. 26-27 - INGREDIENTS RECIPE
- P. 28-29 - RECIPES MENU
- P. 30-33 - FAVORITES MENU
- P. 34-39 - CLEANING MAINTENANCE
- P. 40-41 - SAFETY FEATURES
- P. 42 - TROUBLESHOOTING

CS

- P. 51-53 - SEZNAM RECEPTŮ A PŘÍŠAD
- P. 54-55 - PŘED POUŽITÍM
- P. 56-59 - POUŽITÍ A PROVOZ
- P. 60 - MENU ZAPNOUT/VYPNOUT
- P. 61 - MENU NASTAVENÍ
- P. 62-67 - MANUÁLNÍ REŽIM
- P. 68-69 - MENU PŘÍŠADY
- P. 70-71 - PŘÍŠADY RECEPT
- P. 72-73 - MENU RECEPTY
- P. 74-77 - MENU OBLÍBENÝCH POKRMŮ
- P. 78-83 - ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
- P. 84-85 - BEZPEČNOSTNÍ PRVKY:
- P. 86 - ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

HU

- 95-97. O. - HOZZÁVALÓK – RECEPT LISTA
- 98-99. O. - HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT
- 100-103. O. - HASZNÁLAT ÉS MŰKÖDTETÉS
- 104. O. - BE/KI MENÜ
- 105. O. - BEÁLLÍTÁSOK MENÜ
- 106-111. O. - MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS
- 112-113. O. - ÖSSZETEVŐK MENÜ
- 114-115. O. - RECEPT HOZZÁVALÓK
- 116-117. O. - RECEPTEK MENÜ
- 118-121. O. - KEDVENCEK MENÜ
- 122-127. O. - TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS
- 128-129. O. - BIZTONSÁGI FUNKCIÓK
- 130. O. - HIBAEHÁRÍTÁS

SK

- S. 139-141 - ZOZNAM RECEPTOV A PRÍŠAD
- S. 142-143 - PRED POUŽITÍM
- S. 144-147 - POUŽITIE A PREVÁDZKA
- S. 148 - PONUKA ZAP/VYP
- S. 149 - PONUKA NASTAVENÍ
- S. 150-155 - PONUKA MANUÁLNE
- S. 156-157 - PONUKA PŘÍŠADY
- S. 158-159 - RECEPT NA PŘÍŠADY
- S. 160-161 - PONUKA RECEPTY
- S. 162-165 - PONUKA OBLÍBENÉ
- S. 166-171 - ČISTENIE A ÚDRŽBA
- S. 172-173 - BEZPEČNOSTNÉ PRVKY
- S. 174 - RIEŠENIE PROBLÉMOV

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and invalidate the guarantee.
 - Check that your power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current only). Any error in plugging in your appliance may cause irreversible damage and invalidate the guarantee.
 - Indoor use only.
 - For cleaning your appliance, please refer to instructions for use. You can wash the cooking bowl and steam basket in soapy hot water or in the dishwasher. Clean the body of the appliance using a damp cloth.
 - Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Take the time to read all the following instructions carefully.**
- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
 - Do not touch hot parts of the appliance. After use, the heating element surface is subject to residual heat after use.
 - For your safety, this appliance conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or

lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Place the appliance on a flat stable, heatproof work surface, away from any water splashes or any sources of heat.
- Never place or use the appliance close to a wall or below a wall cupboard as the steam produced by the appliance can cause damage.
- Do not place your appliance near a heat source in operation (hob, household appliance, etc.).
- Do not fill your appliance to more than the MAX mark on the bowl. Do not fill it more than half full for food that expands during cooking, such as rice, dried vegetables. Reduce the volume of water to avoid the risk of boiling over.

- When in operation, never leave the appliance unattended.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Before using your appliance, check that the manometric rod and the safety valve are clean (see section Cleaning and maintenance).
- Do not place any foreign objects in the pressure release system. Do not replace any of the safety device yourself.
- When you open the lid, first unlock it by holding the lid open/close handle. Then position your arms in alignment with the side carrying handles, hold each side lid handle with your hands and raise the lid.
- Be careful also about the risk of scalding from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Never force the appliance open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. Do not open the lid when the appliance is under pressure. To do so, see page 42 “Problem & Solutions” section “The lid does not open once the steam is released”.
- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket, the cooking bowl and its safety devices.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an approved Service Centre.
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Do not heat the cooking bowl with any other heat source other than the heating plate of the appliance and do not use any other bowl. Do not use the cooking bowl with other appliances.
- Move the appliance with great care when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces.

Use the carrying handles when moving it and wear oven gloves, if necessary. Do not use the lid handle to lift the appliance.

- Do not use the appliance for other than the intended purpose.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure (see Instructions for use).
- Do not use the appliance empty, without its bowl or without liquid inside the bowl if using a mode cooking under pressure. This could cause serious damage to the appliance.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.), shake the appliance slightly before opening it to

ensure that the food or cooking juices do not spurt out.

- Do not use the appliance to deep fry food in oil. Only browning is allowed.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by splattering when you add food or ingredients into the hot bowl.
- During cooking and automatic steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid scalding. Do not touch the lid during cooking.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the gasket.
- Do not touch the safety devices, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Make sure that the bottom of the cooking bowl and the heating element are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- **Do not fill up the interior body of your appliance without its cooking bowl.**
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any

damage to the non-stick coating of the bowl. Do not cut food directly in the cooking bowl.

- If a great deal of steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once and check whether the safety devices are clean. If necessary, send the appliance to an approved Service Centre for repair.
- Do not carry the appliance by holding it by the handles of the removable bowl. Always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven gloves if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- If pressure is released continuously through the valve of the appliance (for more than 1 minute) while pressure cooking, send the appliance to an approved Service Centre for repair.

- Do not use a damaged appliance. Take it to your approved Service Centre.
- The guarantee does not cover the abnormal wear and tear of the cooking bowl.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).
- Use only spare parts sold in an approved Service Centre.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ② Leave it at a local civic waste collection point.

SERIE EPC09-A

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



Lid open/close handle



Silent pressure valve



Main operation button



Open/close marker



Return button



Control panel



Cooking bowl



INGREDIENTS



MEAT

Beef
Lamb
Pork
Poultry
Rabbit
Veal



FISH & SHELLFISH

Fish
Mussels
Prawns
Scallops



RICE & CEREALS

Barley
Brown rice
Buckwheat
Bulgur
Quinoa
Wheat
White rice



FRUITS & VEGETABLES

Apples
Asparagus
Beetroot
Broccoli
Brussel sprouts
Cabbage
Carrot
Cauliflower
Celery
Eggplant
Fennel
Green bean
Green cabbage
Leek
Lentils
Mushrooms
Peas
Pear
Pepper/ capsicum
Potatoes
Spinach
Turnip
Zucchini
Sweet potatoes

RECIPE LIST

www.tefal.com



STARTER

"Carrot-top" soup	Cream of red lentil soup	Peas, carrots and bacon
3-cheese beets	Creamy lemon polenta	Peperonata
Alphabet soup	Duo of dips	Pepper and feta dip
Broccoli purée	Eggs florentine	Potato soup
Buckwheat & mushroom risotto	Egyptian rice	Prosciutto and asparagus bruschetta
Bulgur and herbs salad	Greek-style potatoes	Ratatouille
Bulgur wheat with tomatoes	Green minestrone	Red lentil soup
Butter beans with olives	Goulash soup	Spiced tomato soup
Cabbage soup with sausage	Herbed macaroni cheese	Spinach tortellini
Cauliflower soup	Hot or cold gazpacho	Squash & tea soup
Chanterelle mushroom risotto	Indian potatoes	Three-bean soup
Chickpea and sesame salad	Indian-style cauliflower	Trip soup
Chickpeas with citrus fruit	Lentil and herb soup	Turmeric salmon terrine
Courgette & parmesan	Lentil and leek rillettes	Vegetable & mozzarella tian
French toast	Lentil and onion dhal	Vegetable and Gruyère flan
Creamy chicken soup	Mackerel rillettes	Vegetable curry
Cream of broccoli	Olive, ham and ricotta cake	White cauliflower soup
	Onion soup	Aubergine & anchovy casarecce
	Pan-fried mushrooms, beans	
	Peas with bacon	



MAIN

Basque-style chicken	Cottage pie
Beef and allspice stew	Couscous with hard-boiled eggs
Beef and miso stew	Creole curry
Beef goulash	Fillet of fish with almonds
Beef in dill sauce	Fish croquettes
Beef stroganoff stew	Forest-style lamb
Beef tortillas	Gnocchi with white asparagus
Beef with lentils and crystallised lemon	Green curry with fish
Biryani rice	Ham and tomato pasta salad
Cantonese rice	Ham roulades with rice
Carbonara and cream gnocchi	Haricot bean & goat's cheese bruschetta
Chef-style Bolognese	Haricot bean salad
Chicken and tomato bruschetta	Indian-style lentil balls
Chicken paprika	Italian ham conchiglie
Chicken Satay	King prawn and clementine risotto
Chicken with lime and coconut	Lentils with aubergines and tomatoes
Chilli-style beef cheeks	Meat stuffed with cheese
Chinese noodles with surimi	Meatballs in tarragon sauce
Cod and asparagus tagine	
Cottage cheese with red berries	



MAIN

Meatballs in tomato sauce
Mediterranean purée
Moussaka-style beef
Mustard rabbit
One-pot-pasta with smoked tofu
Peanut butter chicken
Persian style beef with herbs
Pork cooked with carrot
Pork with chilli and cashew nuts
Potatoes and sausages
Poussin-in-a-pot
Prawn and pea curry
Provençal ham knuckle stew
Salmon and fennel estouffade
Salmon blanquette
Salmon fusilli
Sausage and bean stew
Sausage rougail
Segedin goulash

Spanish rice one-pot
Squash & goat's cheese mini penne
Streaky salted pork with lentils
Stuffed veal & root vegetables
Sweet and sour pork spare ribs
Sweet potato and lamb curry
Thai chicken with rice
Tomato sauce dumplings
Traditional cabbage stew
Trout with herb soffrito
Vegetarian cassoulet
Veggie burger
Venison loin with blackcurrants
Walnut and gorgonzola ravioli
Watercress & green olive pasta
Almond and honey dessert
Apple and kiwi compote
Apple omelette

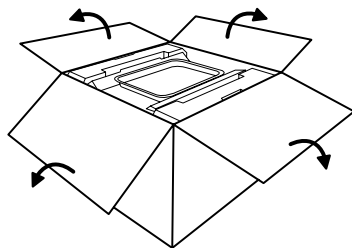


DESSERT

Apple, banana & vanilla compote
Banana and date pudding
Blueberry sponge cake
Cappuccino cream
Carrot muffins
Chocolate & banana spread
Chocolate crème brûlée
Chocolate fondant surprise
Coconut and chocolate cream
Crème caramel
Easy chocolate mousse
Lemon and pear pannacotta
Mouhalabieh cream dessert
Panna cotta with strawberries
Peach iced tea
Rice, lentils and saffron
Rhubarb and strawberry compote
Semolina cheesecake
Spiced marmalade
Tiramisu cheesecake

Torta Caprese

BEFORE USE



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



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

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



CLEAN THE DIFFERENT COMPONENTS

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

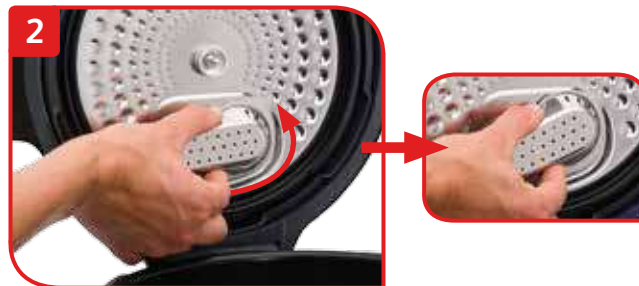
BEFORE USE

HOW TO DISASSEMBLE AND REASSEMBLE THE LID



HOW TO DISASSEMBLE THE METAL LID:

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






HOW TO TAKE THE VALVE COVER OFF:

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



ACCESSING THE DECOMPRESSION BALL:

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



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

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



PUTTING THE VALVE COVER BACK:

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

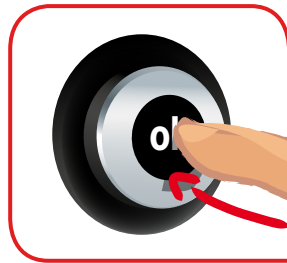


USE

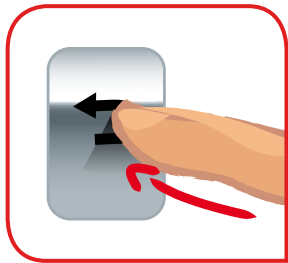
INTERFACE CONTROLS



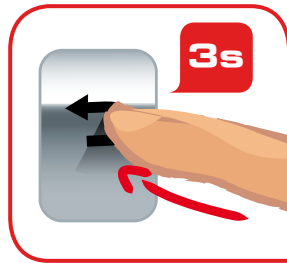
SELECT



CONFIRM



BACK

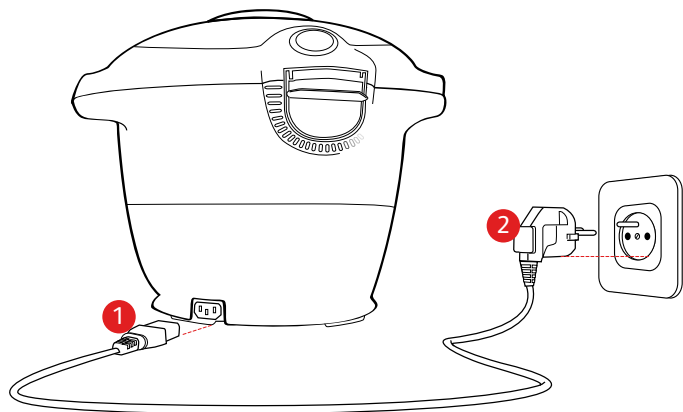


RESTART

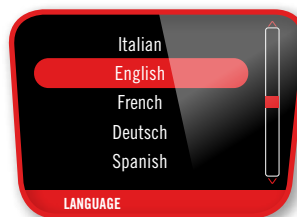




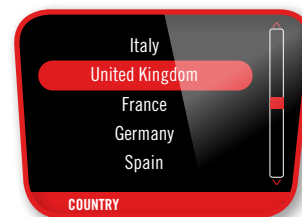
OPERATION



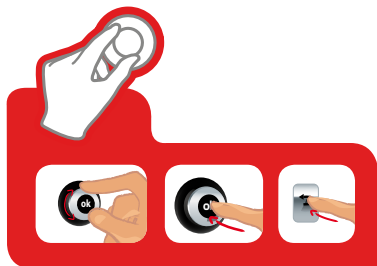
When turning on for the first time, you will see the settings menu:



Select your language



Select your country





USE



Never use the appliance without the cooking bowl



OPEN THE LID:

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



**INSTALLING THE
CONDENSATION TRAP:**

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



USE

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



INSTALLING THE STAND UNDER THE STEAM BASKET:

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



POSITIONING THE BOWL IN THE APPLIANCE:

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



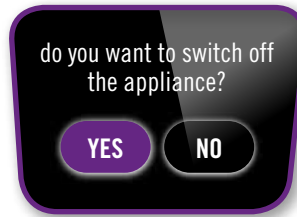
Then place the bowl in the appliance by positioning the bowl handles into the slots.



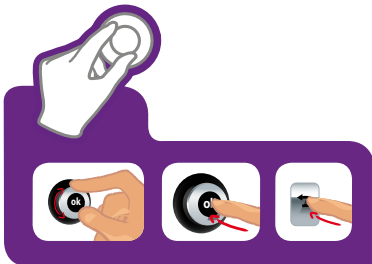
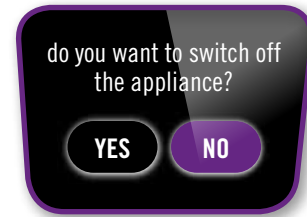
ON/OFF MENU



Select and confirm



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

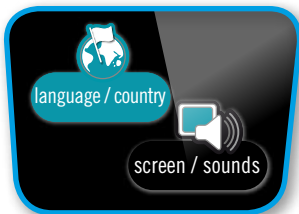
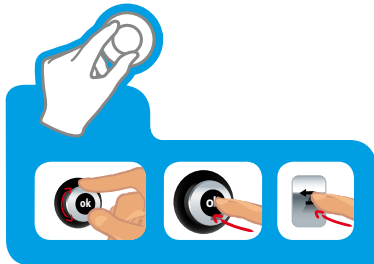




SETTINGS MENU



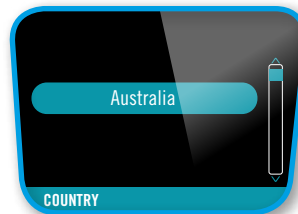
N.B.: each confirmation takes you back to the main menu.
N.B.: even if the sound is deactivated, the alert sounds remain active.



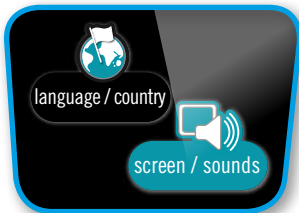
Select «language / country»



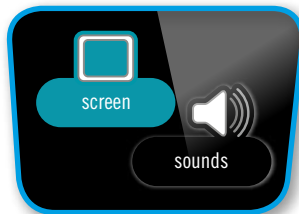
Select your language



Select your country



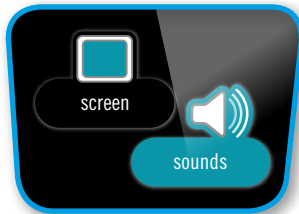
Select the «screen / sounds» setting



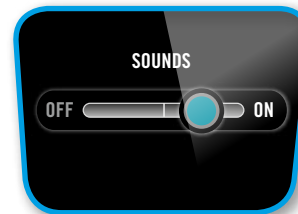
Select «screen»



Adjust the light



Select «sounds»



Adjust the volume



MANUAL MENU

COOKING MODE

PRESSURE COOKING

Manual menu:

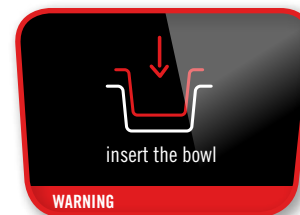
With the manual menu, you guide the cooking yourself. Select the cooking mode: classic cooking, pressure cooking, reheat or keep warm, as well as the cooking time.



Select the «manual» menu



Select the «pressure cooking» mode



WARNING

Insert the bowl then add the ingredients



Set the cooking time

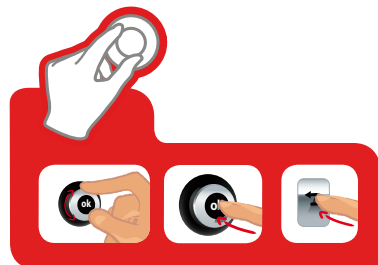


Select immediate or delayed start (p.17)



WARNING

Close and bolt the lid





MANUAL MENU

COOKING MODE

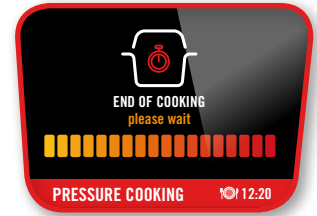
PRESSURE COOKING



The appliance is preheating



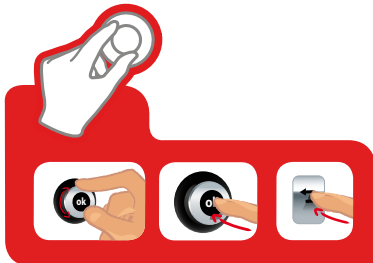
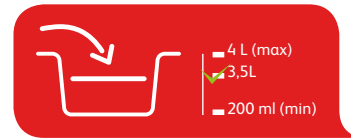
Cooking has started



Cooking has finished



Its ready to eat!








MANUAL MENU

COOKING MODE

CLASSIC COOKING

With classic cooking mode, you can:

-  gentle cooking
-  simmering
-  browning

depending on the desired result. The lid remains open for these types of cooking.

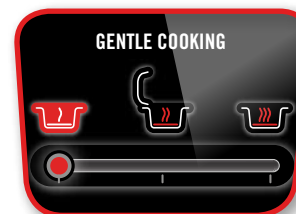
NB: The operation is the same, only the temperature is different.



Select the «manual» menu



Select the «classic cooking» function

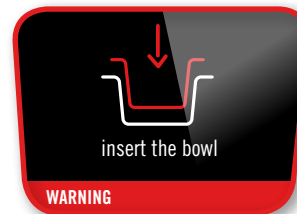


Select the desired function



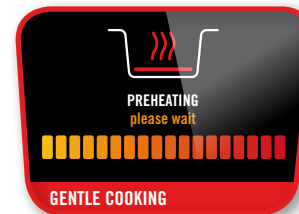
WARNING

Open the lid



WARNING

Insert the bowl



GENTLE COOKING

The appliance is preheating



GENTLE COOKING

Add the ingredients



GENTLE COOKING

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



GENTLE COOKING





MANUAL MENU

COOKING MODE

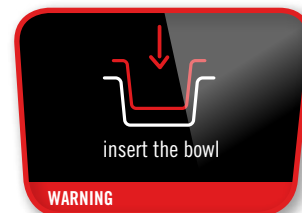
REHEAT



Select the «manual» menu



Select the «reheat» mode



WARNING

Insert the bowl



WARNING

Close and bolt the lid



REHEAT

Reheat has started



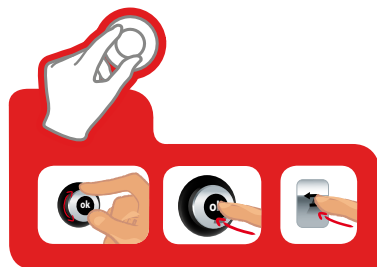
Press  to interrupt



REHEAT



Do you want to stop reheat?



N.B.: Reheating starts and the time increases



MANUAL MENU

COOKING MODE

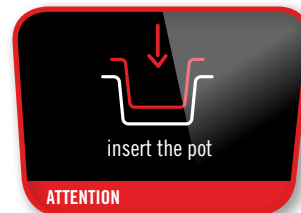
KEEP WARM



Select the «manual» menu



Select the «keep warm» function

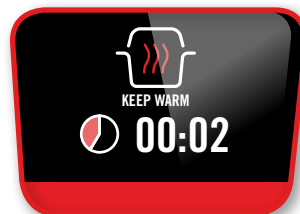


ATTENTION

Insert the bowl



The appliance is preheating

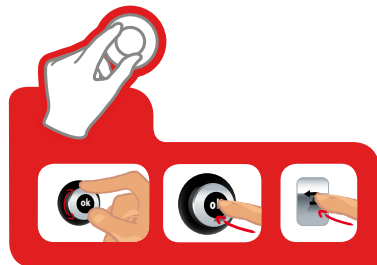


The keeping warm function has started



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

N.B.: Reheating starts and the time increases





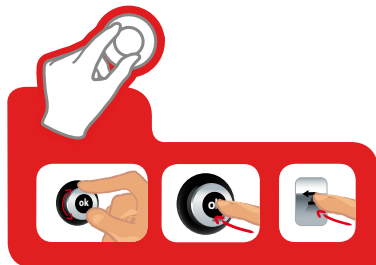
MANUAL MENU

COOKING MODE

DELAYED START (pressure cooking mode)



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



Select «delayed start»



Select the end of cooking



Select the current time



Delayed start is programmed

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



INGREDIENTS MENU

INGREDIENTS MENU:

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



Select the «ingredients» menu



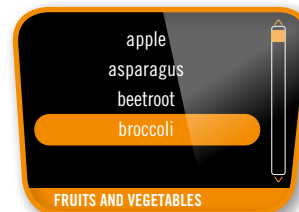
Select the quantity of ingredients



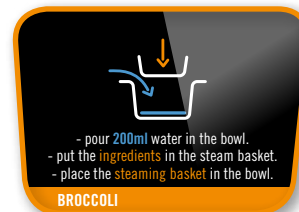
Select «fruits & vegetables»



Start the recipe



Select the required ingredient



Follow the instructions on screen



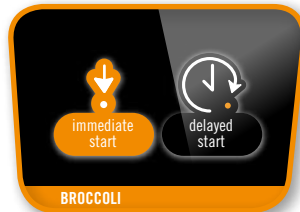
The recommended cooking time is displayed





INGREDIENTS MENU

INGREDIENTS MENU: (continued)



Start the recipe



The appliance is preheating



Cooking has started



Cooking has finished



It's ready to eat!



INGREDIENTS RECIPE

WHITE RICE



Select the
«ingredients» menu



Select
«rice and cereals»



Select
«white rice»



Select the desired
rice quantity

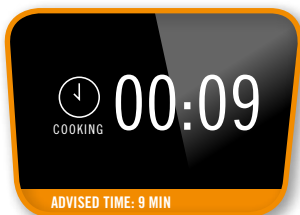


Start the recipe

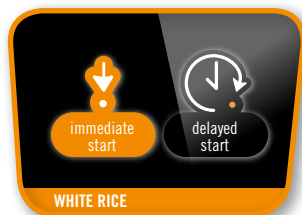


Follow the instructions

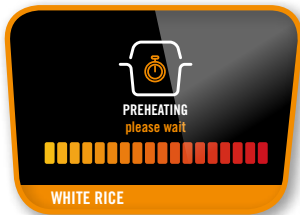




The recommended cooking time appears



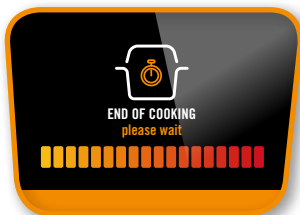
Select «immediate start»



The appliance is preheating



Cooking has started



Cooking has finished



It's ready to eat!





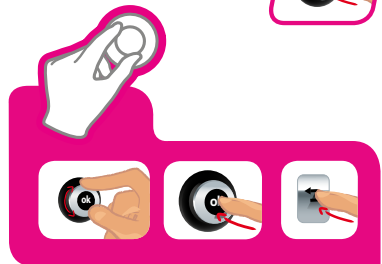
RECIPES MENU

CHEF-STYLE BOLOGNESE

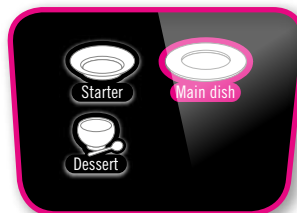
RECIPES MENU:

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

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



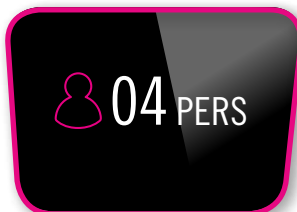
Select the «recipes» menu



Select the type of recipe



Select a recipe



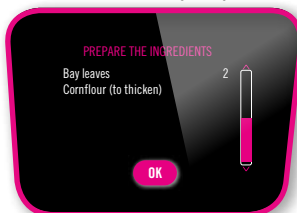
Select the number of people



Show recipe



Prepare the ingredients



Prepare the ingredients



Start the recipe



Follow the instructions



CHEF-STYLE BOLOGNESE

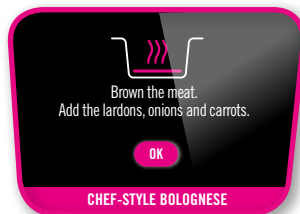
Open the lid



CHEF-STYLE BOLOGNESE



Preheating



CHEF-STYLE BOLOGNESE



Start the browning



CHEF-STYLE BOLOGNESE



Select and press ok



CHEF-STYLE BOLOGNESE



Add the ingredients



CHEF-STYLE BOLOGNESE



Select and press ok



CHEF-STYLE BOLOGNESE

Close and bolt the lid



CHEF-STYLE BOLOGNESE



Preheating



CHEF-STYLE BOLOGNESE

Cooking time



CHEF-STYLE BOLOGNESE

It's ready to eat!





FAVORITES MENU

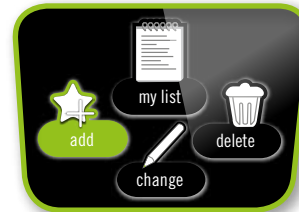
SAVE A RECIPE AS A FAVORITE

Favorites menu:

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



Select the «favorites» menu



Select «add»



Select the type of recipe



Select the recipe you want to appear as a favorite



Select the number of people



Select the required cooking time





FAVORITES MENU

Fish soup

Do you want to save
this favorite?

YES

NO



Save the favorite



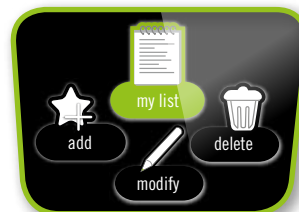


FAVORITES MENU

PREPARE
A RECIPE
ALREADY
SAVED AS
A FAVORITE



Select the
«favorites» menu



Select «my list»



Select the recipe that
you want to prepare



Follow the instructions
as for a normal recipe





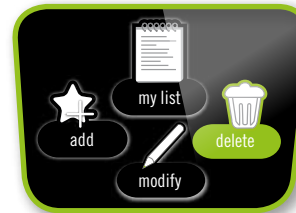
FAVORITES

DELETE

A RECIPE FROM
THE FAVORITES
MENU



Select the
«favorites» menu



Select delete



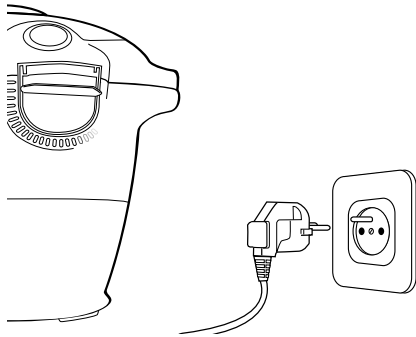
Select the recipe
you want to delete



Delete the favorite



CLEANING MAINTENANCE



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



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

CLEANING MAINTENANCE

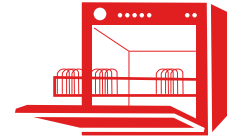


After each use, remove the condensation trap and wash carefully in water or in the dishwasher. Take care to dry well. Return to its original position.



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

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



CLEANING IN THE DISHWASHER:

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



CLEANING BY HAND:

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

CLEANING MAINTENANCE



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



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



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

CLEANING MAINTENANCE



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



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



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

CLEANING MAINTENANCE



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



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

CLEANING MAINTENANCE



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



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

SAFETY FEATURES

Your pressure cooker contains several safety features:

Safety When Opening:

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

Two Overpressure Safety Features:

- First device: the safety valve releases the pressure – see chapter on Cleaning and Maintenance, page 34-39
- Second device: the sealing gasket lets the steam escape from the back of the lid

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

EN	CS	CS
bulb	cibulka	cib.
tablespoon	polévková lžíce	pl.
batch	dávka	dáv
celcius	celsia	°C
stick	tyčka	tyč.
pinch	špetka	špet.
cup	hrnek	hrn.
slice	plátek	plá.
unit	díl	díl.
minute	minuta	min.
milligram	miligram	mg
kilogram	kilogram	kg
centimeter	centimetr	cm
second	sekund	s
bunch	svazek	sva.
branche	větvička	vět.
person	osoba	os.
sprig	snítka	sní.

EN	CS	CS
teaspoon	čajová lžička	čl
stump	kořen	koř.
centiliter	centilitr	cl
deciliter	decilitr	dl
gram	gram	g
clove	stroužek	strou.
drop	kapka	kap.
liter	litr	l
milliliter	mililitru	ml
pat	hrudka	hrud.
jar	sklenice	skle.
packet	sáček	sáč.
piece	kus	ks
portion	porce	porc.
kilocalorie	kilokalorie	kcal
bowl	miska	mis.
stalk	stonek	ston.
seed	semínko	sem.



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tyto pokyny si pozorně přečtěte dříve, než spotřebič použijete poprvé. Jakékoli použití, které neodpovídá těmto pokynům, zbavuje výrobce odpovědnosti a ruší platnost záruky.
 - Zkontrolujte, zda napětí v síti v místě použití odpovídá napětí, které je uvedeno na spotřebiči (pouze střídavý proud). Jakákoli chyba při připojení spotřebiče může způsobit nevratné poškození výrobku a neplatnost záruky.
 - Zařízení není vhodné pro použití ve venkovním prostředí.
 - Při čištění spotřebiče postupujte podle návodu k použití. Nádobu na vaření a koš pro přípravu jídel v páře můžete umýt v horké vodě s obsahem saponátu nebo v myčce. Vnější povrch přístroje utřete vlhkým hadrem.
 - Spotřebič neponořujte do vody ani do jiných kapalin.
- Přečtěte si prosím pozorně následující pokyny.**
- Nesprávné použití spotřebiče a jeho příslušenství jej může poškodit a způsobit zranění.
 - Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebiče. Po použití zůstává topné těleso horké v důsledku zbytkového tepla.
 - Pro vaši bezpečnost je spotřebič v souladu se všemi platnými normami a předpisy (Směrnice o nízkém napětí, Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě, Směrnice o materiálech slučitelných s potravinářskými výrobky, předpisy o ochraně životního prostředí,...).

- Spotřebič není určen k tomu, aby byl používán osobami (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jej tyto osoby nepoužívají pod dohledem nebo nejsou řádně poučeny odpovědnou osobou o bezpečném používání spotřebiče. Dohlédněte, aby si se spotřebičem nehrály děti.
- Je-li poškozen přívodní kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo případnému nebezpečí. Nenahrazujte výrobcem dodaný napájecí kabel jinými kabely.
- Tento přístroj je určen pouze k domácímu použití. Není určen pro následující druhy použití, na které se také nevztahuje záruka:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích;
 - v obytných prostorech zemědělských budov;
 - používání klienty v hotelech, motelech a v jiných typech ubytovacích zařízení;
 - ubytovacích zařízeních poskytujících nocleh se snídaní.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Uchovávejte spotřebič i jeho kabel mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič mohou používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jej používají pod dohledem nebo byly řádně poučeny ohledně použití spotřebiče bezpečným způsobem a chápou možná rizika spojená s jeho používáním.
- Se spotřebičem si nesmějí hrát děti.
- Položte spotřebič na rovný, stabilní povrch, který je odolný vůči vysokým teplotám, mimo dosah zdrojů tepla nebo stříkající vody.
- Spotřebič nikdy neumísťujte ani nepoužívejte v blízkosti zdi nebo pod nástěnnou skříň, protože by je pára vystupující ze spotřebiče

mohla poškodit.

- Neumísťujte spotřebič do blízkosti tepelného zdroje, který je používán (varná deska, domácí spotřebiče, atd.).
- Hladina kapaliny, kterou lijete do spotřebiče, nesmí přesáhnout značku maximální hladiny na varné nádobě. Pokud připravujete pokrmy, jejichž objem se při vaření zvětšuje, jako je například rýže, sušená zelenina, nikdy nádobu nenaplňujte na více než polovinu. Snižte objem vody, aby se předešlo nebezpečí, že voda z nádoby při vaření přeteče.
- Zapnutý spotřebič nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Dodržujte prosím doporučení týkající se objemu potravin a vody, abyste předešli nebezpečí, že voda při vaření přeteče, což by mohlo poškodit spotřebič a způsobit vám zranění.
- Před použitím spotřebiče zkontrolujte, zda jsou tyč tlakoměru a pojistný ventil čisté (viz část Čištění a údržba).
- Do systému pojistného tlakového ventilu nekládejte žádné cizí předměty. Bezpečnostní zařízení spotřebiče nikdy nevyměňujte sami.
- Víko při otevírání nejprve odemkněte tak, že uchopíte rukojeť otevírání a zavírání víka. Pak vyrovnejte ruce s bočními rukojeťmi, uchopte každou boční rukojeť na straně víka rukama a víko zdvihněte.
- Při otevírání víka buďte opatrní, abyste se neopařili párou, která ze spotřebiče začne vycházet po otevření víka. Nejdříve otevřete víko jen mírně, aby pára mohla pomalu unikat.
- Nikdy spotřebič neotevírejte silou. Ujistěte se, že se vnitřní tlak uvnitř spotřebiče vyrovnal s atmosférickým. Neotevírejte víko, dokud je spotřebič pod tlakem. V tomto případě viz strana 42, část „Problémy a řešení“ „Víko se po vypuštění páry neotevře“.
- Používejte jen náhradní díly, které jsou pro daný model spotřebiče vhodné. To platí zejména pro těsnící vložku, varnou nádobu a

její bezpečnostní zařízení.

- Těsnící vložka nesmí být poškozena. Pokud dojde k jejímu poškození, nechejte ji vyměnit ve schváleném servisním středisku.
- Součástí spotřebiče je zdroj tepla potřebný pro vaření.
- Přístroj nekladějte do vyhřáté trouby ani na horkou varnou desku. Přístroj neumísťujte do blízkosti otevřeného ohně nebo hořlavých předmětů.
- K ohřevu varné nádoby nepoužívejte jiný zdroj tepla než topnou desku spotřebiče a nepoužívejte žádnou jinou nádobu. Varnou nádobu nepoužívejte s jinými spotřebiči.
- Pokud je spotřebič pod tlakem, pohybujte s ním velmi opatrně. Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebiče. K přenášení použijte rukojeti a v případě potřeby si vezměte rukavice. Nikdy spotřebič nezdvihejte tak, že ho budete držet za víko.
- Nepoužívejte zařízení pro jiné než určené účely.
- Spotřebič nelze používat ke sterilování.

Nepoužívejte jej k sterilování sklenic.

- Ve spotřebiči se pokrmy připravují pod tlakem. Nesprávné použití může vést k popálení unikající párou.
- Před uvedením do provozu se ujistěte, že je spotřebič řádně uzavřen (viz Návod k použití).
- Pokud používáte režim přípravy pokrmů, pod tlakem, nepoužívejte spotřebič prázdný, bez nádoby nebo bez tekutiny uvnitř nádoby. Mohlo by to způsobit vážné poškození spotřebiče.
- Po uvaření masa, které je pokryto vnější vrstvou kůže (např. hovězí jazyk), která by mohla nabobtnat v důsledku působení tlaku, kůži po uvaření nepropichujte, pokud se zdá, že nabobtnala, mohlo by dojít k opaření. Propíchněte ji ještě před tím, než maso začnete vařit.

- Při vaření jídla s hustou texturou (cizrna, rebarbora, kompoty, atd.) spotřebičem před otevřením mírně potřeste, aby pokrm nebo tekutiny použité při vaření nevytryskly ven.
- Spotřebič nepoužívejte ke smažení pokrmů ponořených do oleje. Je možné jej používat jen k lehkému osmažení do hněda.
- V režimu lehkého smažení postupujte opatrně, abyste se vyhnuli nebezpečí popálení způsobeného stříkajícím olejem, když přidáváte do rozpálené nádoby potraviny nebo přísady.
- Během vaření a automatického uvolňování páry na konci přípravy pokrmu se ze spotřebiče uvolňuje teplo a pára. Vždy mějte obličej a ruce v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče, aby nedošlo k opaření. Během přípravy pokrmu se nedotýkejte víka.
- Potřebujete-li ponechat otevřený prostor mezi víkem a tělesem nádoby, nepoužívejte k tomu utěrku ani nic jiného. Tím by mohlo dojít k trvalému poškození těsnící vložky.
- Nedotýkejte se bezpečnostních zařízení, s výjimkou případů, kdy podle návodu k použití provádíte čištění a údržbu spotřebiče.
- Zajistěte, aby dno varné nádoby a topné těleso byly vždy čisté. Ujistěte se, že je střední část topné desky pohyblivá.
- **Nikdy nic nelijte do vnitřního tělesa spotřebiče, pokud v něm není varná nádoba.**
- Aby nedošlo k poškození nepřilnavého potahu nádoby, používejte plastovou nebo dřevěnou lžici. Potraviny nikdy nekrájejte přímo ve varné nádobě.
- Pokud se zokraje víka uvolňuje velké množství páry, okamžitě odpojte vytáhněte kabel ze zásuvky a zkontrolujte, zda nejsou zanesené bezpečnostní systémy. Pokud je to potřebné, pošlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.
- Nepřenášejte spotřebič tak, že ho držíte za rukojeti vyjímatelné nádoby. Vždy k tomu používejte dvě boční rukojeti na vnějším

- tělese spotřebiče. Pokud je spotřebič horký, používejte ochranné rukavice. Pro větší bezpečnost se před přenášením spotřebiče ujistěte, že víko bylo uzamčeno.
- Pokud v režimu přípravy pokrmů pod tlakem dochází k průběžnému odpouštění tlaku ze spotřebiče (po dobu delší než je 1 minuta), pošlete přístroj k opravě do autorizovaného servisního střediska.
 - Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen. Vezměte jej do autorizovaného servisního střediska.
- Záruka se nevztahuje na neobvyklé opotřebení varné nádoby.
 - Podle platných předpisů musí být spotřebič, který nebude dále používán, před likvidací učiněn neprovozuschopným (odpojením napájecího kabelu ze zásuvky a jeho odstrizením).
 - Používejte pouze náhradní díly prodávané v autorizovaném servisním středisku.
- TYTO BEZPEČNOSTNÍ POKYNY SI PEČLIVĚ USCHOVEJTE.**



Ochrana životního prostředí jako priorita!

- ① Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které mohou být znovu použity nebo recyklovány.
- ➡ Odevzdejte ho do místního sběrného dvora.

ŘADA EPC09-A

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



Rukojeť k otevření a
zavření víka



Tichý tlakový ventil



Hlavní ovládací tlačítko



Značka otevřít/zavřít



Tlačítko zpět



Ovládací panel



Varná nádoba



PŘÍSADY



MASO

Drůbež
Telecí maso
Králičí
Jehněčí
Hovězí
Vepřové



RYBY – KORÝŠI A MĚKKÝŠI

Treska
Ryba
Krevety
Hřebenatky
Slávky



RÝŽE A OBLNINY

Pohanka
Bulgur
Ječmen
Jáhly
Quinoa
Bílá rýže
Pšenice
Hnědá rýže



OVOCE A ZELENINA

Jablko	Vodnice
Artyčok	Celer
Lilek	Chřest
Hruška	Máslová dýně
Květák	Špenát
Brokolice	Sladké brambory
Čekanka	Cuketa
Hrášek	
Fenykl	
Dýně	
Zelené fazole	
Zelené zelí	
Mrkev	
Brambory	
Zelí	
Pórek	
Čočka	
Mangold	
Paprika	
Houba	
Růžičková	
Kapusta	
Červená řepa	

SEZNAM RECEPTŮ

www.tefal.com



PŘEDKRM

Bílá květáková polévka
Bramborová polévka
Brambory v řeckém stylu
Brokolicové pyré
Brokolicový krém
Bruschetta s prosciuttem a chřestem
Bulgur pšenice s rajčaty
Cibulová polévka
Cizrna s citrusovými plody
Čočková polévka s bylinkami
Dhal z čočky a cibule
Dip z papriky a sýru feta
Dortík s olivami, šunkou a ricottou
Dortík se zeleninou a sýrem
Gruyère
Dršťková polévka
Duo dipů
Dýňová polévka s čajem
Egyptská rýže
Florentinská vejce
Francouzský toast cuketa a parmazán
Gulášová polévka
Hrášek se slaninou
Hrášek, mrkev a slanina
Indické brambory
Kořeněná rajčatová polévka
Krémová citronová polenta

Krémová kuřecí polévka
Krémová polévka z červené čočky
Květák po indicku
Květáková polévka
Lososová terina s kurkumou
Makarony s bylinkovým sýrem
Makrelová pomazánka
Máslové fazole s olivami
Mrkvová polévka
Peperonata
Pismenková polévka
Polévka z červené čočky
Polévka ze tří druhů fazolí
Pomazánka z čočky a pórku
Ratatouille
Řepa se třemi druhy sýru
Rizoto s liškami
Rizoto s pohankou a houbami
Rýže, čočka a šafrán
Salát s bulgurem a bylinkami
Salát s cizrnou a sezamem
Smažené houby, fazolky
Špenátové tortellini
Teplé nebo studené gazpacho
Zelená minestrone
Zeleninové kari
Zeleninový tian s mozzarellou
Zelná polévka s klobásou



HLAVNÍ CHOD

Baskické kuře
Boloňská omáčka
šéfkuchaře
Brambory a klobásy
Bruschetta s fazolemi a kozím sýrem
Bruschetta s kuřecím masem a rajčaty
Carbonara gnocchi se smetanou
Čínské nudle se surimi
Čočka s lilkem a rajčaty
Čočkové kuličky po indicku
Gnocchi s bílým chřestem
Hovězí guláš
Hovězí líčka po mexicku
Hovězí maso a la moussaka
Hovězí maso s čočkou a citronem
Hovězí maso v perském stylu s bylinkami
Hovězí Stroganov
Hovězí tortilly

Jehněčí po lesnicku
Kantonská rýže
Kari s krevetami a hráškem
Kari se sladkými bramborami a jehněčím
Klobásové rougail
Knedlíčky s rajčatovou omáčkou
Koprová omáčka
Králík na hořčici
Kreolské kari
Kuře na paprice
Kuře s arašídovým máslem
Kuře s limetkou a kokosem
Kuřecí Satay
Kuřecí směs
Kuskus s natvrdo vařenými vejci
Lososové fusilli
Lososové ragú
Maso plněné sýrem
Masové kuličky v estragonové omáčce

Masové kuličky v rajčatové omáčce
Nákyp z mletého masa
Plněné telecí a kořenová zelenina
Prorostlé solené vepřové maso s čočkou
Provensálské dušené vepřové koleno
Pstruh s bylinkovým sofritem
Ragú hovězí maso a nov. koření
Ragú s hovězím masem a miso polévkou
Ragú s klobásou a fazolemi
Ragú z lososa a fenyklu
Ravioli s vlašskými ořechy a gorgonzolou
Rizoto s krevetami a klementinkami
Rybí filety s mandlemi
Rybí krokety



HLAVNÍ CHOD

Rýže Biryani
Salát z fazolí haricot
Segedýnský guláš
Sladkokyselá vepřová žebírka
Směs těstovin s uzeným tofu
Španělská směs s rýží
Srnčí hřbet s černým rybízem
Středomořské pyré
Šunkové rolády s rýží
Tazín s treskou a chřestem
Těstovinový salát s šunkou a rajčaty
Těstoviny mušle s italskou šunkou
Těstoviny s dýní a kozím sýrem
Těstoviny s lilkem a ančovičkami
Těstoviny s řeřichou a zelenými olivami
Thajské kuře s rýží
Tradiční dušené maso se zelím

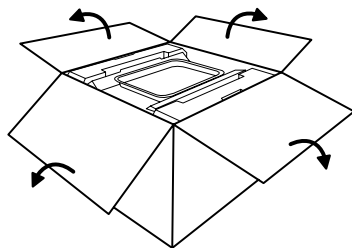
Vegetariánský burger
Vegetariánský cassoulet
Vepřové maso s chilli a kešu ořechy
Vepřové v mrkvi
Zelené kari s rybou



DEZERT

Banánový pudink s datlemi
Borůvkový piškotový dortík
Broskvový ledový čaj
Cappuccino krém
Cheesecake ze semoliny
Čokoládové crême brûlée
Čokoládovo-banánová pomazánka
Čokoládový fondant s překvapením
Dort Caprese
Jablečná omeleta
Jednoduchá čokoládová pěna
Karamelový krém
Kokosový a čokoládový krém
Kompot z jablek a kiwi
Kompot z jablek, banánu a vanilky
Kompot z rebarbory a jahod
Kořeněná marmeláda
Mandlovo-medový dezert
Mléčný pudink Mouhalabieh
Mrkvové muffiny
Panna cotta s citronem a hruškou
Panna cotta s jahodami
Tiramisu cheesecake
Tvaroh s červenými plody

PŘED POUŽITÍM



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



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

Před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.



VYČISTĚTE JEDNOLIVÉ SOUČÁSTI SPOTŘEBIČE

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

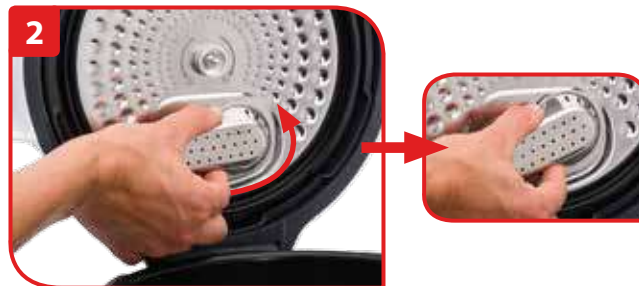
PŘED POUŽITÍM

JAK PROVÉST DEMONTÁŽ A ZPĚTNOU MONTÁŽ VÍKA



JAK DEMONTOVAT KOVOVÉ VÍKO:

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






JAK SEJMOUT KRYT VENTILU:

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



PŘÍSTUP KE KOULI PRO ODPUŠTĚNÍ TLAKU:

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



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

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



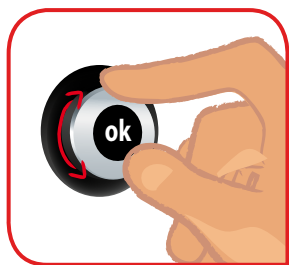
VRÁCENÍ KRYTU VENTILU NA MÍSTO:

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

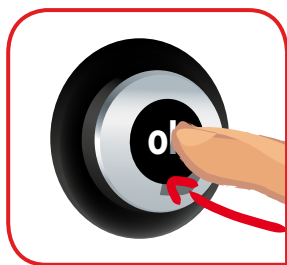


POUŽITÍ

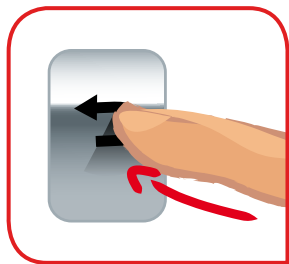
KONTROLY ROZHŘANÍ



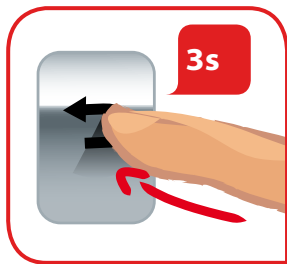
VOLBA



POTVRZENÍ



ZPĚT

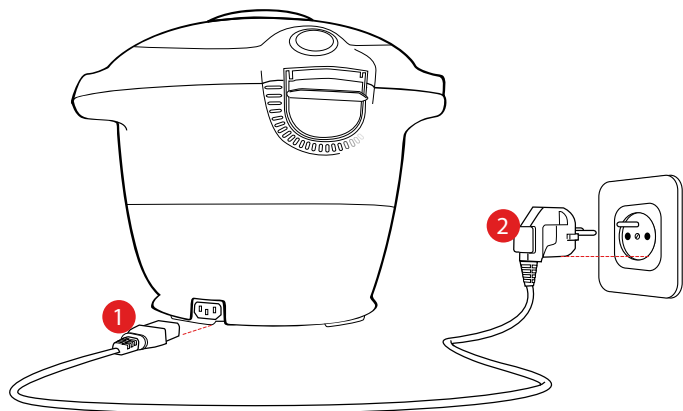


RESTART





PROVOZ



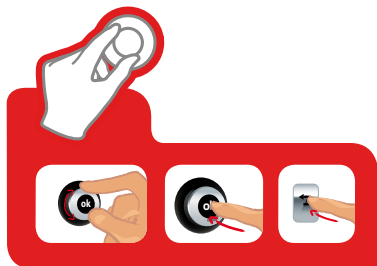
Při prvním zapnutí
se zobrazí se menu nastavení:



Zvolte jazyk



Zvolte si zemi






POUŽITÍ



Nepoužívejte přístroj bez varné nádoby.



ZVEDNĚTE VÍKO:

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



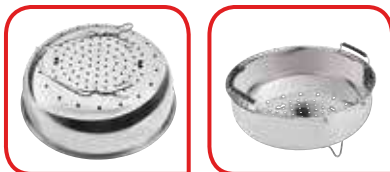
MONTÁŽ NÁDRŽKY NA KONDENZÁT:

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



POUŽITÍ

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



MONTÁŽ STOJANU POD NAPAŘOVACÍM KOŠEM:

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



VLOŽENÍ NÁDOBY DO SPOTŘEBIČE:

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



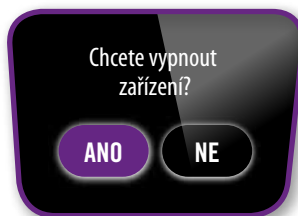
Poté umístěte nádobu do spotřebiče uložení rukojetí nádoby do otvorů.



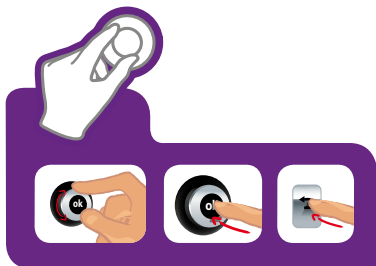
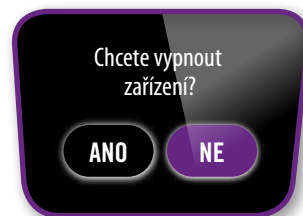
MENU ZAPNOUT/VYPNOUT



Zvolte a potvrďte



Stiskem tlačítka ZAP/VYP se spotřebič vypne.

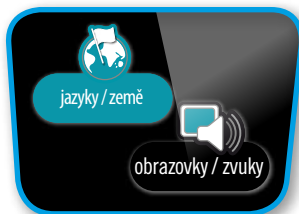




MENU NASTAVENÍ



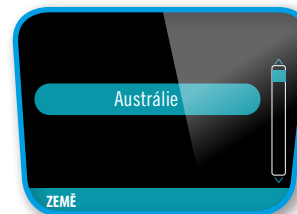
Poznámka: každým potvrzením se dostáváte zpět do hlavního menu
Poznámka: i když je zvuk deaktivován, výstraha zůstává aktivní.



Zvolit
«jazyk / země»



Zvolte váš jazyk



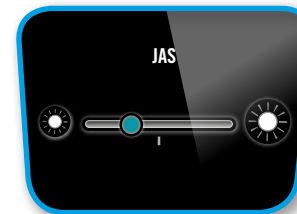
Zvolte vaši zemi



Zvolte nastavení
«displeje / zvuků»



Volba «displej»



Nastavte osvětlení



Zvolte «zvuky»



Nastavte hlasitost



VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

PŘÍPRAVA POKRMŮ POD TLAKEM

Menu ruční režim:

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



Zvolte «vlastní nastavení» menu



Nastavte dobu přípravy pokrmu



Zvolte režim «vaření pod tlakem»



Zvolte okamžité nebo odložené spuštění (p.17)



VAROVÁNÍ

Vložte do spotřebiče misku a přidejte do ní přísady.



VAROVÁNÍ

Zavřete a přišroubujte víko



VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

PŘÍPRAVA POKRMŮ POD TLAKEM



Spotřebič se předehřívá



Příprava pokrmu začala



Příprava pokrmu byla dokončena



Pokrm je připraven ke konzumaci!








VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

KLASICKÉ VAŘENÍ

Při nastavení režimu klasického vaření můžete:

-  připravovat pokrmy pomalým vařením
-  připravovat pokrmy mírným varem
-  připravovat pokrmy opékáním

v závislosti na požadovaném výsledku. Při těchto způsobech přípravy pokrmů zůstává víko otevřené.

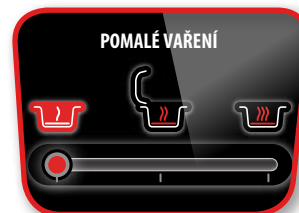
Pozn. Postup je stejný, liší se pouze teplota.



Zvolte «ruční» menu



Zvolte funkci «klasické vaření»



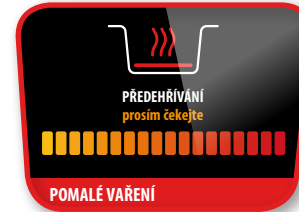
Zvolte požadovanou funkci



Zvedněte víko



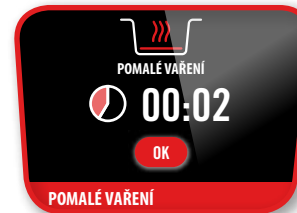
Vložte nádobu



Spotřebič se předeřívá



Přidejte zbývající přísady.



Chcete-li ukončit pomalé dušení, stiskněte tlačítko Zpět. Stiskněte ano. Pak můžete zastavit vaření nebo pokračovat ve vaření pod tlakem





VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

OHŘEV



Zvolte «ruční» menu



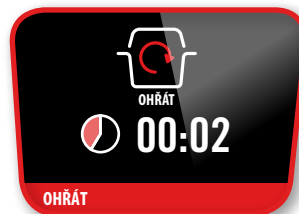
Vyberte režim
«opětovného ohřevu»



Vložte misku



Zavřete a přišroubujte
víko



Ohřev pokrmu začal



Chcete-li postup
přerušit, stiskněte

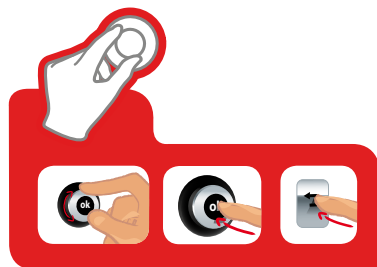


OHŘÁT



Chcete přestat s
ohříváním?

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





VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

UDRŽOVÁNÍ POKRMU V TEPLÉM STAVU



Zvolte «ruční» menu



Zvolte funkci «udržování
pokrmu v teplém stavu»



Vložte misku



Spotřebič se predehřívá

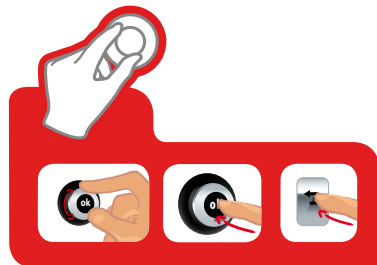


Byla spuštěna funkce
udržování pokrmu v
teplém stavu



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

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





VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMLŮ

OPOŽDĚNÝ START

(v režimu přípravy pokrmů pod tlakem)



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 INGREDIENTE

MENU PŘÍSADY:

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



Vyberte menu «ingredience»



Zvolte «ovoce a zelenina»



Zvolte požadovanou ingredienci



Zvolte množství



Aktivujte recept



Postupujte podle pokynů na displeji



Zobrazí se doporučená doba přípravy pokrmu



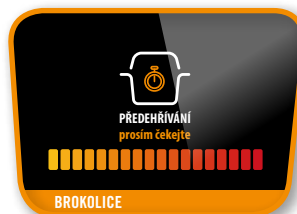


MENU INGREDIENCE

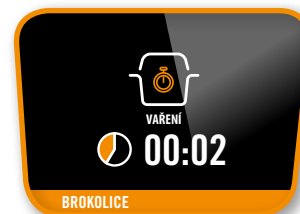
MENU INGREDIENCE: (pokračování)



Aktivujte recept



Spotřebič se předehřívá



Příprava pokrmu začala



Příprava pokrmu byla
dokončena



Pokrm je připraven ke
konzumaci!



MENU INGREDIENCE

BÍLÁ RÝŽE



Vyberte menu
«ingredience»



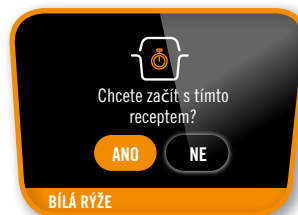
Zvolte «rýže a
obiloviny»



Zvolte «bílá rýže»



Zvolte požadované
množství rýže



Aktivujte recept



Postupujte podle pokynů

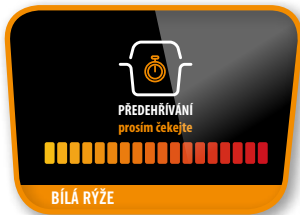




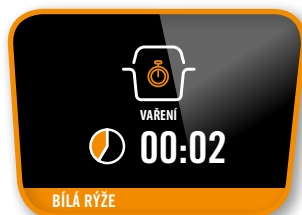
Zobrazí se doporučená doba přípravy pokrmu



Zvolit «okamžitý start»



Spotřebič se předehřívá:



Příprava pokrmu začala



Příprava pokrmu byla dokončena



Pokrm je připraven ke konzumaci!





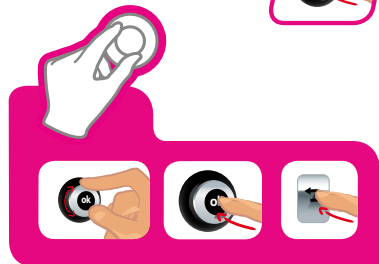
MENU RECEPTY

BOLOŇSKÁ OMÁČKA ŠÉFKUCHAŘE

MENU RECEPTY:

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

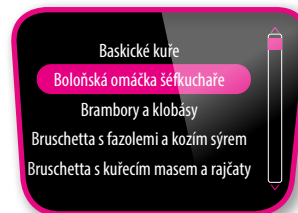
Do výchozího menu se můžete vrátit podržením tlačítka zpět po dobu 3 sekund nebo o jeden krok jediným stiskem tlačítka zpět.



Zvolte nabídku „recepty“



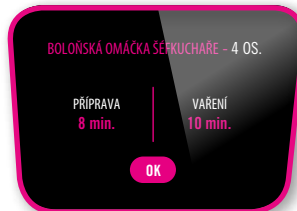
Zvolte druh receptu



Zvolte recept



Zvolte počet osob



Zobrazte recept



Připravte si ingredience



Připravte si ingredience



Aktivujte recept



Postupujte podle pokynů



Zvedněte víko



Šetrné vaření



Zahajte zapékání



Zvolte a stiskněte ok



Přidejte přísady



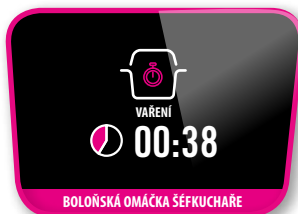
Zvolte a stiskněte ok



Zavřete a přišroubujte víko



Předehtřívání



Doba vaření



Pokrm je připraven ke konzumaci!





MENU OBLÍBENÉ POKRMY

ULOŽIT RECEPT JAKO OBLÍBENÝ POKRM

Menu oblíbených pokrmů:

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



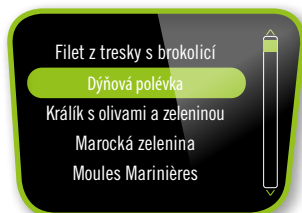
Vyberte menu «Oblíbené
pokrmů»



Zvolte «přidejte»



Zvolte druh receptu



Zvolte recept, který chcete
zobrazit jako oblíbený
pokrm



Zvolte počet osob



Vyberte si požadovanou
dobu přípravy pokrmů





MENU OBLÍBENÉ POKRMY

Rybí polévka

chcete uložit
tento oblíbený recept?

ANO

NE



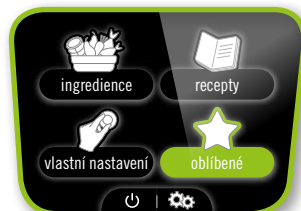
Uložit oblíbený pokrm





MENU OBLÍBENÉ POKRMY

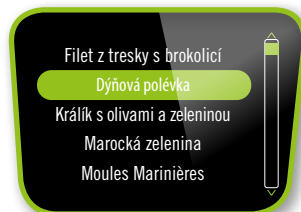
**PŘIPRAVTE SI
RECEPT,
KTERÝ JIŽ
BYL ULOŽEN JAKO
OBLÍBENÝ POKRM**



Vyberte menu «Oblíbené pokrmy»



Zvolte «můj seznam»



Zvolte recept, který chcete použít



Postupujte podle pokynů jako v případě běžného receptu.





MENU OBLÍBENÉ POKRMY

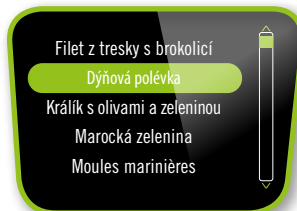
ODSTRANIT RECEPT Z MENU OBLÍBENÝCH POKRMŮ



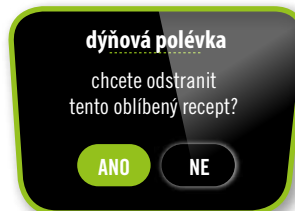
Vyberte menu «Oblíbené pokrmy»



Zvolte smazat



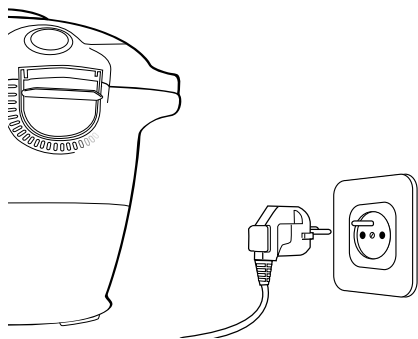
Vyberte recept,
který chcete smazat



Smazat oblíbený pokrm



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



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



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

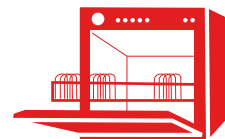


Po každém použití sejměte nádržku kondenzátu a pečlivě ji omyjte vodou nebo v myčce na nádobí. Dokonale ji osušte. Vraťte ji na původní místo.



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

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



MYTÍ V MYČCE NA NÁDOBÍ:

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



RUČNÍ ČIŠTĚNÍ:

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Před opětovnou montáží koule profoukněte trubicí, abyste zjistili, zda nedošlo k jejímu ucpání.



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



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



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



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



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



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



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



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



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

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).

Dvě bezpečnostní funkce chránící před přetlakem:

- První zařízení: pojistný ventil upustí tlak –viz kapitola Čištění a údržba, strana 78-83
- Druhé zařízení: těsnící vložka umožňuje únik páry ze zadní strany víka

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

Vypněte spotřebič.

Nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.

Otevřete ho:

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

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

Regulace spotřebiče:

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

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

PROBLÉMY	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Víko se nezavírá.	Mezi nádobou a topnou deskou jsou cizí tělesa	Vyjměte nádobu, zkontrolujte, zda jsou topná deska, centrální prvek a nádoba čisté. Také zkontrolujte, zda se centrální prvek může pohybovat dokola
	Otevírací rukojeť víka není správně umístěna	Zkontrolujte, zda je otevírací rukojeť zcela otevřená
	Kovové víko anebo utahovací matka nejsou řádně namontovány nebo nejsou zcela zašroubovány	Zkontrolujte, zda jste namontovali všechny prvky kovového víka a zda je matka 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 neotevívá, 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, zasuněte do otvoru umístěného mezi otevřenou rukojeť 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 uzamknete tak, že se značka I vyrovná s uzavřeným zámkem
	Dekompresní koule není správně umístěna, nebo je znečištěna	Zkontrolujte, zda je koule správně umístěna a zda je kryt v uzamčené poloze. Vyčistěte 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
	Opotřebení, 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.
Vytéká voda za spotřebičem	Kovová matka nebyla dostatečně dotažená	Matku řádně dotáhněte ke středu kovového víka
	Nádobka na kondenzát není namontována nebo přetéká	Zkontrolujte, zda je nádržka na kondenzát správně umístěna za spotřebičem a že trubice není zanesena
Ovládací panel se nerozsvěcuje	Spotřebič není připojen k síti nebo je v pohotovostním režimu.	Zkontrolujte, zda je napájecí kabel připojen jak k přístroji, tak k síti. Zkontrolujte, zda není spotřebič v pohotovostním režimu stisknutím tlačítka «OK»
	Spotřebič je poškozený	Obratě se na autorizované servisní středisko.
Kovové víko není možné sundat, je zablokované	Kryt koule kovového víka nebyl správně umístěn	Odšroubujte matku ve středu kovového víka a potom zatlačte sondu do středu matky. Tím se uvolní víko a získáte přístup ke krytu koule. Ujistěte se, že kryt a koule jsou správně usazeny na původní místo

EN	HU	HU
bulb	hagyma	hagy.
tablespoon	evőkanál	kan.
batch	adag	ad.
celcius	celcius	°C
stick	rúd	rúd.
pinch	csipet	csíp.
cup	csésze	csész.
slice	szelet	szel.
unit	egység	egy.
minute	perc	min
milligram	milligramm	mg
kilogram	kilogramm	kg
centimeter	centiméter	cm
second	másodperc	mp
bunch	csokor	csok.
branche	vessző	vessz.
person	személy	szem.
sprig	szál	szál.

EN	HU	HU
teaspoon	teáskanál	kan.
stump	gyökér	gyök.
centiliter	centiliter	cl
deciliter	deciliter	dl
gram	gramm	g
clove	szegfűszeg	szegf.
drop	csepp	csepp.
liter	liter	l
milliliter	milliliter	ml
pat	darab	db
jar	befőttes üveg	b.ü.
packet	tasak	tas.
piece	darab	db
portion	porció	porc.
kilocalorie	kilokalória	kkal
bowl	tál	tál
stalk	szár	szár.
seed	mag	mag.



BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. Ha nem a jelen útmutató szerint használja a készüléket, akkor a gyártót nem terheli felelősség, és a garancia érvényét veszíti.
 - Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken feltüntetett feszültségnek (csak váltakozó áram). Bármely csatlakoztatási hiba helyrehozhatatlan károkat okozhat a készülékben, és a garancia érvényét veszíti.
 - Kizárólag beltéri használatra.
 - A készülék tisztítását kérjük, a használati útmutatóban olvassa el. A főzőedényt és a pároló kosarat forró mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben mosogassa el. Nedves ruhával kívül törölje át a készüléket.
 - Ne merítse a készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe, illetve más folyadékba.
- Szánjon időt a következő utasítások alapos átolvasására.**
- A készülék és tartozékainak helytelen használata a készülék megrongálódását és sérülést okozhatnak.
 - Ne érintse meg a készülék forró felületeit. A fűtőelem felülete használat után még meleg marad.
 - A saját biztonsága érdekében ez a készülék megfelel a vonatkozó szabványoknak és szabályozásoknak (alacsony feszültség, elektromágneses kompatibilitás és környezetvédelmi irányelv stb.).

- Ezt a berendezést nem használhatják olyan személyek (gyermeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, kivéve azt az esetet, ha az említett személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan. A gyermekeket mindig felügyelni kell, hogy ne játszassanak a készülékkel.
- Ha az áramellátó vezeték megsérült, akkor a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval vagy a gyártó szerviz-szakembereivel, vagy más szakképzett személlyel ki kell cseréltetni. A mellékelt hálózati kábelt ne cserélje ki más kábelekre.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem alkalmas az alábbiakban felsorolt használatokra, amelyekre a garancia nem terjed ki:
 - személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetben;
 - farmokon;
 - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;
 - panziókban.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa távol a készüléket gyermekektől.
- A csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a kellő belátással és tudással nem rendelkező személyek akkor használhatják a készüléket, ha felügyelet alatt állnak vagy útbaigazítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, illetve ha megértik a használattal járó veszélyeket.
- Gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- Helyezze a készüléket egy sima, stabil, hőálló, hőforrásoktól és esetleges vízfröccsenéstől távol eső felületre.

- Soha ne helyezze a készüléket falhoz közel, vagy ételszekrény alá, mivel a készülék által termelt gőz sérüléseket okozhat.
- Működés közben ne tegye a készüléket hőforrás közelébe (tűzhelylap, háztartási készülék stb.).
- Ne töltse fel a készüléket az edényen lévő MAX. jelölésen túl. Ne töltse fel a felénél tovább olyan ételekkel, amelyek térfogata főzés közben megnő, például rizs, száraz zöldségek. Csökkentse a víz mennyiségét, nehogy kifusson.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a működésben lévő készüléket.
- Kérjük, tartsa be az étel és víz mennyiségére tett javaslatokat, a kifutás kockázatának elkerülése érdekében, amely megrongálhatja a készüléket, és sérülést okozhat.
- A készülék használata ellenőrizze, hogy a manometrikus rúd és a biztonsági szelep tiszta-e (lásd a tisztítás és karbantartás fejezetet).
- Ne helyezzen idegen tárgyakat a légnyomás kiengedő rendszerbe. Ne cserélje ki egymaga a biztonsági berendezést.
- Amikor kinyitja a fedelet, először oldja ki a fedél nyitó/záró fogantyúval. Majd helyezze a kezét az oldalsó fogantyúkhöz igazítva, fogja meg mindkét oldalon a fedél fogantyút, és emelje fel a fedelet.
- Legyen óvatos, nehogy leforrázza a készülékből kiáramló gőz, amikor kinyitja a fedelet. Először kissé nyissa ki a fedelet, hogy finoman távoznia tudjon a gőz.
- Soha ne működtesse nyitva a készüléket. Ellenőrizze, hogy a belső nyomás visszatért-e a normál állapotba. Ne nyissa ki a fedelet, ha a készülék nyomás alatt van. Ehhez lásd a 42. oldalon a „Problémák és megoldások” fejezetben a „A fedél nem nyílik ki a gőz kiengedése után” részt.

- A modellhez való megfelelő pótalkatrészeket használja. Ez elsősorban a tömítésnél, a főzőedénynél és a biztonsági berendezésnél fontos.
- Ne rongálja meg a tömítést. Ha sérült, cseréltesse ki hivatalos szervizközponttal.
- A főzéshez szükséges hőforrás a készülékben van.
- Ne tegye a készüléket forró sütőre, vagy forró tűzhelyre. Ne tegye a készüléket nyílt láng vagy gyúlékony tárgy közelébe.
- Ne melegítse a főzőedényt a készülék fűtőlemezétől eltérő hőforrással, és ne használjon másik főzőedényt. Ne használja a főzőedényt más készülékekkel.
- A készüléket nagyon óvatosan helyezze át nyomás alatt. Ne érintse meg a forró felületeket. Az áthelyezéshez használja a segédfogantyút, és szükség esetén viseljen fogókesztyűt. Ne használja a fedőt a készülék megemeléséhez.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelően használja.
- A készülék nem sterilizáló berendezés. Ne használja edények fertőtlenítéséhez.
- A készülék az ételt nyomás alatt főzi meg. A nem megfelelő használat a gőz miatti égésveszélyt jelent.
- Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően le van-e zárva, mielőtt nyomás alá helyezi (lásd a használati útmutatót).
- Ne használja a készüléket üresen, az edény nélkül, vagy ha nincs benne folyadék, amikor nyomás alatti főzési módban használja. Ez a készülék súlyos rongálódását okozhatja.
- Az olyan hús sütése után, amelyen van vékony réteg bőr (pl. marhanyelv), amely nyomás hatására megduzzadhat, ne szűrje át a bőrt sütés után, ha duzzadtnak tűnik: égési sérülést szenvedhet. Sütés előtt szűrje meg.

- Ha vastag textúrájú ételt főz (csicseriborsó, rebarbara, kompótok stb.), rázza meg kissé a készüléket a kinyitás előtt, és gondoskodjon arról, hogy az étel vagy a főzőlé ne fusson ki.
- Ne használja a készüléket ételek olajban való sütéséhez. Csak pirítás engedélyezett.
- Pirítás módban ügyeljen a fröccsenés által okozott égési sérülés veszélyére, amikor ételt vagy hozzávalókat tesz az edénybe.
- Főzés alatt és a főzés végén az automatikus gőzkiengedésnél a készülék forró gőzt enged ki. Tartsa távol az arcát és kezét a készüléktől a leforrázás elkerülése érdekében. Ne érjen a fedőhöz főzés közben.
- Ne használjon ruhát vagy bármi mást a fedő és a burkolat között, hogy félig nyitva hagyja a fedőt. Ez tartósan megrongálhatja a tömítést.
- Ne érjen a biztonsági berendezésekhez, kivéve a készüléknek az útmutató szerinti tisztítása és karbantartása közben.
- Gondoskodjon róla, hogy a főzőedény és a fűtőelem mindig tiszta legyen. Ellenőrizze, hogy a fűtőlemez központi része mobil-e.
- **Ne töltsse fel a készülék belsejét a főzőedény nélkül.**
- Az edény tapadásgátló bevonatának megóvása érdekében mindig műanyag vagy fa lapátot használjon. Ne vágjon ételt közvetlenül a főzőedényben.
- Ha nagy mennyiségű gőz áramlik ki a fedő szélén, akkor húzza ki a hálózati kábelt, és ellenőrizze, hogy a biztonsági berendezések tiszták-e. Szükség esetén küldje a készüléket egy hivatalos szervizközpontba javításra.
- Ne vigye a készüléket a kivehető edény fogantyúinál fogva. Mindig használja a készülék két oldalsó fogantyúját. Viseljen fogókesztyűt, amikor a készülék forró. A nagyobb biztonság érdekében ellenőrizze, hogy a fedő rögzítve van-e, mielőtt áthelyezi a készüléket.

- Ha folyamatosan távozik gőz a készülék szelepeén keresztül (1 percnél tovább) a nagynyomású főzés alatt, akkor küldje be a készüléket a hivatalos szervizközpontba javításra.
- Ne használjon sérült készüléket. Vigye hivatalos szervizközpontba.
- A garancia nem foglalja magában a rendellenes elhasználódást és a főzőedény kopását.
- Ha a készülékre tovább nincs szükség, akkor az aktuális szabályozásoknak megfelelően hatástalanítani kell (húzza ki, és vágja át a hálózati vezetékét).
- Csak a hivatalos szervizközpontban kapható pótalkatrészeket használjon.

GONDOSAN ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT.



A környezetvédelem az első!

- ① A készülék értékes nyersanyagokat tartalmaz, amelyek visszanyerhetők, vagy újrahasznosíthatók.
- ➡ Adja le a készüléket a helyi hulladékgyűjtő telepen.

EPC09-A SOROZAT

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



Fedő nyitó/záró fogantyú



Zajtalan nyomás szelep



Fő működtető gomb



Nyitás/zárás jelölő



Visszatérés gomb



Vezérlőpult



Főzőedény



ÖSSZETEVŐK



HÚS



HALAK ÉS TENGER GYÜMÖLCSEI



RIZS ÉS GABONAFÉLÉK

Baromfi
Borjúhús
Nyúl
Bárány
Marhahús
Sertéshús

Tőkehal
Hal
Garnélarák
Fésűkagyló
Kagyló

Hajdina
Bulgur
Árpa
Köles
Quinoa
Fehér rizs
Búza
Barna rizs



ZÖLDSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK

Alma	Kelbimbó
Articsóka	Cékla
Padlizsán	Fehér répa
Körte	Zeller
Karfiol	Spárga
Brokkoli	Sütőtök
Cikória	Spenót
Zöldborsó	Édesburgonya
Édeskömény	Cukkini
Tök	
Zöldbab	
Zöld káposzta	
Sárgarépa	
Burgonya	
Fejes káposzta	
Póréhagyma	
Lencse	
Mángold	
Paprika	
Gomba	

RECEPT LISTA

www.tefal.com



KEZDŐ

3 sajtos mángold	Hagymás lencse dhál	Répaletteles
Ábécé leves	Hajdinás, gombás rizottó	Rizs, lencse és sáfrány
Borsó baconnel	Hárombab-leves	Róka gombás rizottó
Borsó, répa és bacon	Indiai burgonya	Serpenyős gomba babbal
Brokkoli püré	Indiai karfiol	Spenótos tortellini
Brokkolikrém	Káposztaleves kolbásszal	Teás töklevés
Bulgur paradicsommal	Karfiolleves	Tojásos florentin
Bulgur saláta	Krémes citromos polenta	Vajbab olívával
fűszernövényekkel	Kurkumás lazacterrine	Vöröslencse krémlevés
Burgonyaleves	Lencsés, póréhagymás	Vöröslencse leves
Csicseriborsó	rillette	Zöld minestrone
citrusfélékkel	Makréla rillette	Zöldfűszeres lencseleves
Csicseriborsós szezámós	Mártásduó	Zöldfűszeres sajtós
saláta	Meleg vagy hideg	makaróni
Csirkekrémlevés	gazpacho	Zöldség curry
Cukkinis, parmezános	Olívás, sonkás és ricottás	Zöldséges, Gruyère sajtós
francia piritós	torta	flan
Egyiptomi rizs	Pacallevés	Zöldséges, mozzarrellás
Fehér karfiolleves	Paprikás, fetás mártás	tian
Fűszeres paradicsomleves	Peperonata	
Görög burgonya	Prosciutto, spárgás	
Gulyásleves	bruschetta	
Hagymaleves	Ratatouille	



FŐ

Baszk csirke	Hagyományos káposztás pörkölt
Biryani rizs	Halfilé mandulával
Bolognai a séf szerint	Halkrokkett
Burgonya és kolbász	Húsgolyók paradicsomszószban
Chilis, kesudiós sertés	Húsgolyók tárkonyos szószban
Cottage pie	Indiai lencsegolyók
Csibetál	Kantoni rizs
Csípős marhapofa	Kaporszós
Csirke lime-mal és kókusszal	Kínai tészta surimivel
Csirkenyárs (satay)	Királyrákos rizottó klementinnel
Csirkepaprikás	Kolbászos rougail
Csirkes, paradicsomos bruschetta	Kolbászos, babos pörkölt
Diós, gorgonzolás ravioli	Kreol curry
Édesburgonyás bárány curry	Kuszkusz kemény tojással
Édesköményes lazacpörkölt	Lazacos fusilli
Édes-savanyú sertésborda	Lazacragu
Erdei bárány	Lencse padlizsánnal és
Fehérbab saláta	paradicsommal
Fehérbabos, kecskesajtós	Marha pörkölt
bruschetta	Marhahús lencsével és citrommal
Füstölt tofus tészta egytálétel	Marhahúsos muszaka
Gnocchi fehér spárgával	Marhahúsos tortilla



FŐ

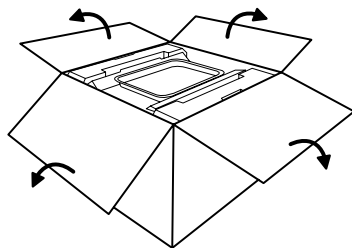
Mediterrán püré	Szegfűborsos marhapörkölt
Misos marhapörkölt	Székely káposzta
Mogyoróvajás csirke	Tejszínes gnocchi carbonara
Mustáros nyúl	Thai csirke rizzsel
Olasz sonkás kagylótészta	Tőkehalas spárgás tajine
Őz bélszín feketeribizlivel	Tökös, kecskesajtos mini penne
Padlizsános, szardellás casarecce	Töltött borjú gyökérzöldségekkel
Paradicsomszósos nokedli	Túró bogyós gyümölcsökkel
Pisztráng zöldfűszeres sorfittoval	Vega burger
Provence-i csülökpörkölt	Vegetáriánus cassoulet
Rákos, borsós curry	Vízitormás, zöld olívás tészta
Sajttal töltött hús	Zöld curry hallal
Sárgarépás setéscomb	Zöldfűszeres marhahús perzsa módra
Sonkás, paradicsomos tézstasaláta	
Sonkatekercs rizzsel	
Sós sertésdagadó lencsével	
Spanyol rizses egytálétel	
Stroganoff bélszín	



DESSZERT

Áfonyás piskóta	Könnyű csokoládémousse
Alma, kivi kompót	Mandulás, mézes desszert
Almás omlett	Mouhalabieh krémdesszert
Banán-datolya puding	Őszibarackos jeges tea
Cappuccino krém	Panna cotta eperrel
Citromos, körtés panna cotta	Rebarbarás eperkompót
Crème caramel	Répás muffin
Csokoládé fondant meglepetés	Tiramisu sajtorta
Csokoládés crème brûlée	Torta Caprese
Csokoládés-banános krém	Vanília alma-banán kompót
Fűszeres lekvár	
Grízes sajtorta	
Kókuszos csokoládékrém	

HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT



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



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

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



A KÜLÖNBÖZŐ KOMPONENSEK TISZTÍTÁSA

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

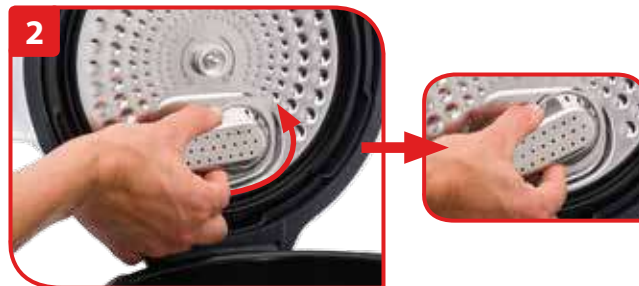
HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT

A FEDŐ LESZERELÉSE ÉS VISSZASZERELÉSE



1 A FÉM FEDŐ LESZERELÉSE:

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






2 A SZELEP FEDÉL LEVÉTELE:

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



3 HOZZÁFÁRÁS A NYOMÁSCSÖKKENTŐ LABDÁHOZ:

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



4 A FÉM FEDŐ FELHELYEZÉSE ALSÓ RÉSZEGYSÉG VISSZAHELYEZÉSE:

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



5 SZELEP FEDÉL SZELEPFEDÉL:

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

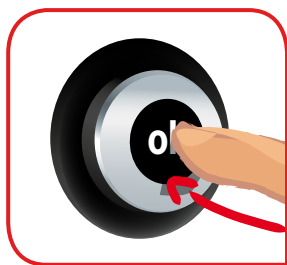


HASZNÁLAT

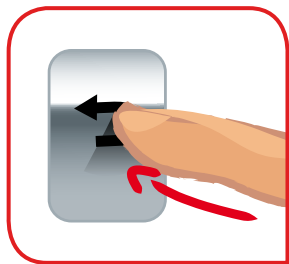
INTERFÉSZ VEZÉRLÉSEK



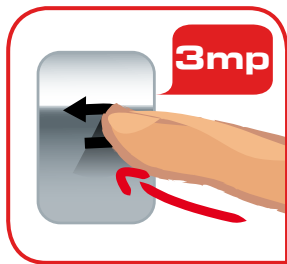
KIVÁLASZTÁS



MEGERŐSÍTÉS



VISSZA

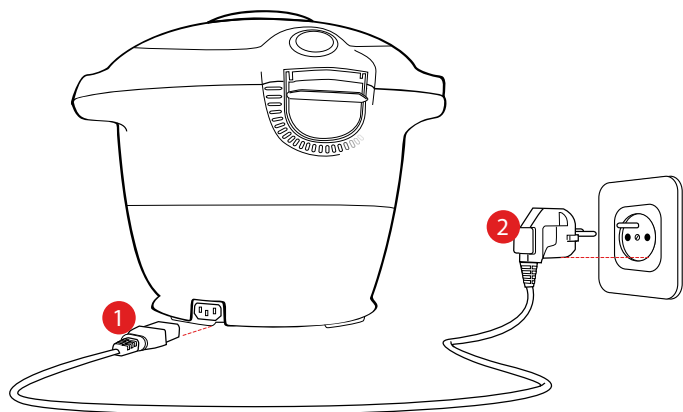


ÚJRAINDÍTÁS





MŰKÖDTETÉS



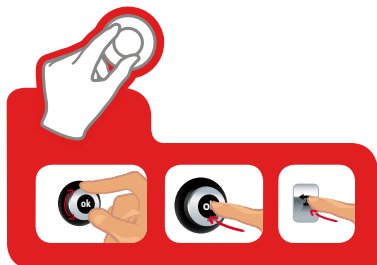
Amikor először kapcsolja be,
a beállítások menüt látja:



Válassza ki a nyelvet



Válassza ki az országot






HASZNÁLAT



Soha ne használja a készüléket a főzőedény nélkül.



FEDŐ KINYITÁSA:

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



A KONDENZVÍZ ELVEZETŐ FELHELYEZÉSE:

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



HASZNÁLAT

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



AZ ÁLLVÁNY BEHELYEZÉSE A PÁROLÓ KOSÁR ALÁ:

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



AZ EDÉNY ELHELYEZÉSE A KÉSZÜLÉKBEN:

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



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



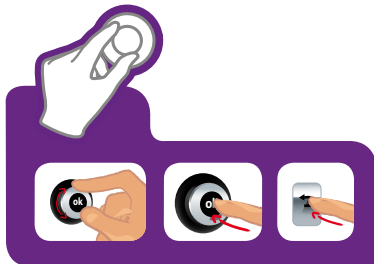
BE/KI MENÜ



Kiválasztás és megerősítés



Az ON/OFF megnyomásával kikapcsolja a készüléket.





BEÁLLÍTÁSOK MENÜ



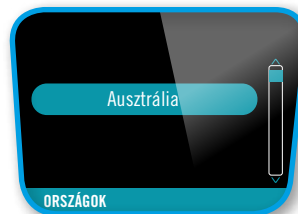
MEGJ.: minden megerősítéssel visszakerül a főmenübe.
MEGJ.: még ha ki is van kapcsolva a hang, a riasztás aktív marad.



Kiválasztás:
«nyelv/ország»



Válassza ki
a nyelvet



Válassza ki
az országot



«Képernyő/hangok»
beállítás kiválasztása



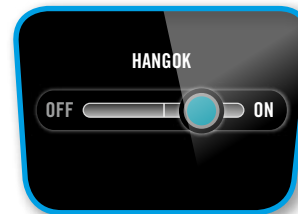
«Képernyő» kiválasztása



Magasság beállítása



«Hangok» kiválasztása



Hangerő beállítása



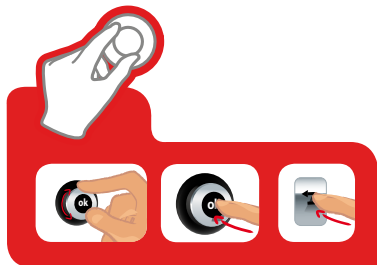
MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD

NAGNYOMÁSÚ FŐZÉS

Manuális beállítás:

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



«Manuális beállítás»
menü kiválasztása



Párolási idő beállítása



«Nagynyomású főzés»
mód kiválasztása



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



FIGYELEM

Helyezze be az edényt,
majd tegye bele a
hozzávalókat



FIGYELEM

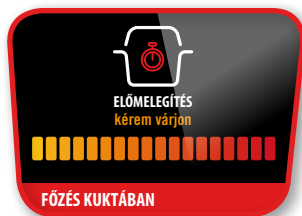
Zárja és csavarja le a
fedelet



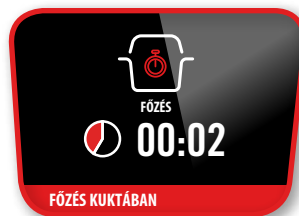
MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD

NAGYNYOMÁSÚ FŐZÉS



A készülék felmelegszik.



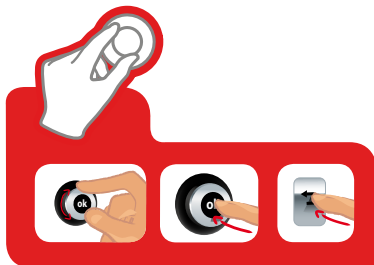
A főzés elindult



A főzés befejeződött



Fogyasztásra kész!





MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD

KLASSZIKUS FŐZÉS

A klasszikus főzési módban választhatja a:

- kíméletes főzést**
- párolást**
- pirítást**

a kívánt eredménytől függően. A fedő ezeknél a főzési módoknál nyitva marad.

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



«Manuális beállítás»
menü kiválasztása



«Klasszikus főzés» mód
kiválasztása



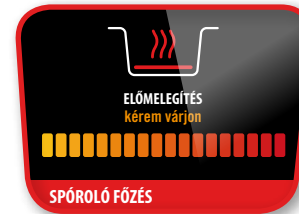
Válassza ki a kívánt
funkciót



Nyissa ki a fedőt.



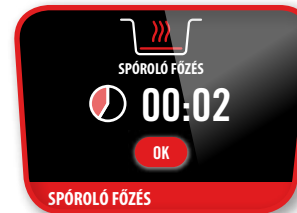
Helyezze be az edényt



A készülék felmelegszik.



Tegye bele az
összes összetevőt



A kíméletes főzés leállításához nyomja meg a vissza gombot. Nyomja meg az igen gombot. Leállíthatja a főzést, vagy folytathatja a kíméletes főzést





MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD



«Manuális beállítás»
menü kiválasztása



«Felmelegítés» menü
kiválasztása



FIGYELEM

Helyezze be az edényt

ÚJramelegítés



FIGYELEM


Zárja és csavarja le a
fedelet



ÚJramelegítés

A felmelegítés elindult



Nyomja meg
a  gombot a
megszakításhoz.

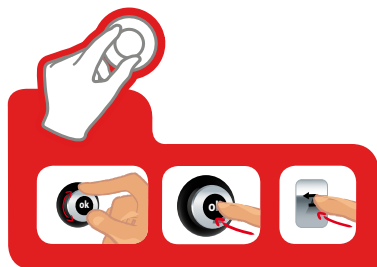


ÚJramelegítés



Le akarja állítani a
felmelegítést?

MEGJEGYZÉS:
A felmelegítés
elindul és nő az idő

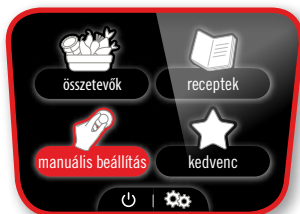




MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD

MELEGEN TARTÁS



«Manuális beállítás»
menü kiválasztása



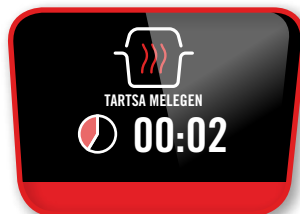
«Melegen tartás» mód
kiválasztása



Helyezze be az edényt



A készülék felmelegszik.



A melegen tartó funkció
elindult



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

MEGJEGYZÉS:
A felmelegítés
elindul és nő az
idő





MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD

KÉSELTETETT INDÍTÁS (nagynyomású főzés mód)



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



«Készletetett indítás»
kiválasztása



A főzés végének
kiválasztása



Az aktuális idő
kiválasztása



A készletetett indítás be
van programozva

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



ÖSSZETEVŐK MENÜ

ÖSSZETEVŐK MENÜ:

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



«Összetevők» menü kiválasztása



Válassza ki a hozzávalók mennyiségét



Megjelenik a javasolt főzési idő



«Zöldségek és gyümölcsök» kiválasztása



A recept elkezdése



Válassza ki a kívánt hozzávalókat



Kövesse a képernyőn lévő utasításokat

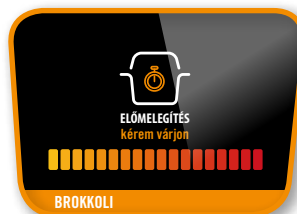


ÖSSZETEVŐK MENÜ

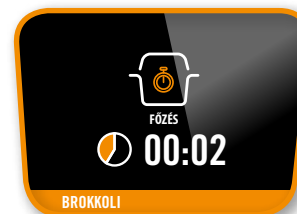
ÖSSZETEVŐK MENÜ: (folytatás)



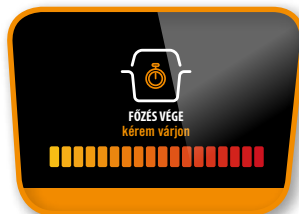
A recept elkezdése



A készülék felmelegszik.



A főzés elindult



A főzés befejeződött



Fogyasztásra kész!



RECEPT HOZZÁVALÓK

FEHÉR RIZS



«Hozzávalók» menü kiválasztása



Válassza ki a kívánt mennyiségű rizst



«Fehér rizs» kiválasztása



Válassza ki a kívánt mennyiségű rizst

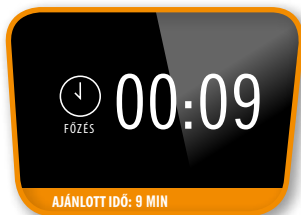


A recept elkezdése



Kövesse az utasításokat

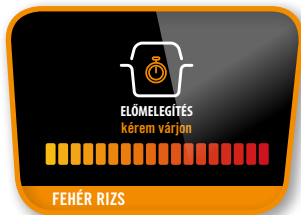




Megjelenik a javasolt
főzési idő



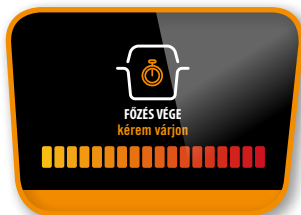
«Azonnali kezdés»
kiválasztása



A készülék felmelegszik



A főzés elindult



A főzés befejeződött



Fogyasztásra kész!





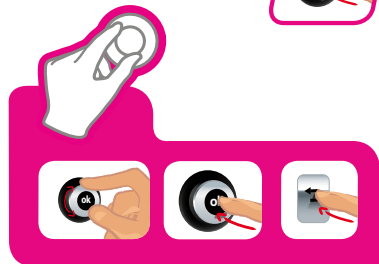
RECEPTEK MENÜ

BOLOGNAI MÁRTÁS

RECEPTEK MENU:

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

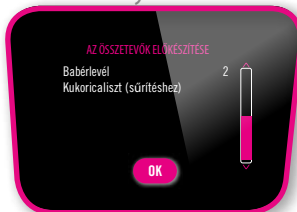
Visszatérhet a kezdő menübe a vissza gomb 3 másodpercig tartó megnyomásával, vagy ha egyszer megnyomja a vissza gombot.



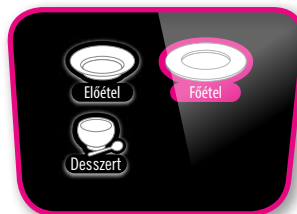
Válassza ki a «Receptek» menüt



Válassza ki a személyek számát



Készítse elő a hozzávalókat



Válassza ki a recept típusát



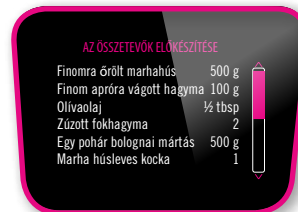
Recept megjelenítése



A recept elkezdése



Válasszon ki egy receptet



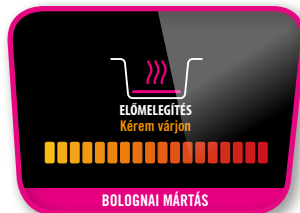
Készítse elő a hozzávalókat



Kövesse az utasításokat



Nyissa ki a fedőt



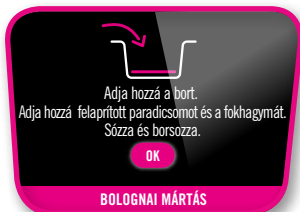
Előmelegítés



Indítsa el a pirtást



Válassza ki és nyomja meg az OK gombot



Helyezze be az edényt



Válassza ki és nyomja meg az OK gombot



Zárja és csavarja le a fedelet



Előmelegítés



Főzési idő



Fogyasztásra kész!





KEDVENCEK MENÜ

RECEPT MENTÉSE KEDVENCKÉNT

Kedvencek menü:

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



«Kedvencek» menü
kiválasztása



«Hozzáadás» kiválasztása



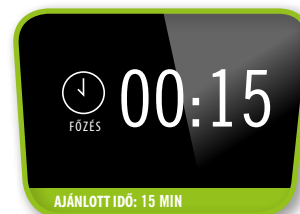
Válassza ki a recept
típusát



Válassza ki azt a receptet,
amely kedvencként jelenjen
meg



Válassza ki a személyek
számát



Válassza ki a kívánt főzési
időt





KEDVENCEK MENÜ

Halászlé

El akarja menteni ezt
a kedvencét?

IGEN

NEM



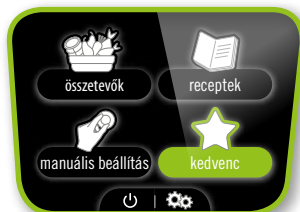
Kedvenc mentése





KEDVENCEK MENÜ

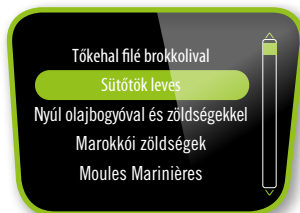
**RECEPT
ELKÉSZÍTÉSE
MÁR
EL VAN MENTVE
A KEDVENCEKBE**



«Kedvencek» menü
kiválasztása



«Listám» kiválasztása



Válassza ki az elkészíteni
kívánt receptet



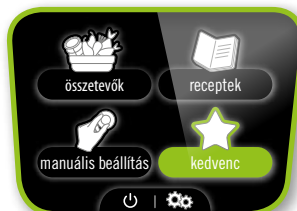
Kövesse az utasításokat,
mint egy normál
receptnél





KEDVENCEK

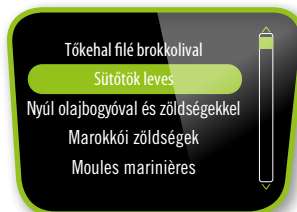
RECEPT TÖRLÉSE A KEDVENCEK MENÜBŐL



«Kedvencek» menü
kiválasztása



Válassza ki a törlést



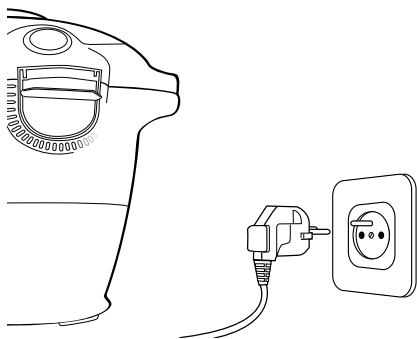
Válassza ki a törölni
kívánt receptet



Kedvenc törlése



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



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



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

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

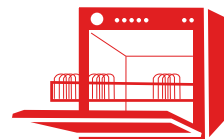


Minden használat után vegye le a kondenzvíz elvezetőt, és óvatosan mosogassa el vízben vagy mosogatógépben. Alaposan szárítsa meg. Helyezze vissza az eredeti helyére.



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

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



MOSOGATÓGÉPBE VALÓ TISZTÍTÁS:

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



KÉZI TISZTÍTÁS:

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



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



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



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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



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



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



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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



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



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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



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



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

BIZTONSÁGI FUNKCIÓK

A kukta számos biztonsági funkcióval rendelkezik:

Biztonság kinyitás közben:

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

Két túlnyomás elleni biztonsági funkció:

- Első készülék: a biztonsági szelep kiengedi a nyomást – lásd a **Tisztítás és karbantartás fejezetet a 122-127.** oldalon.
- Második készülék: a tömítés hagyja kiáramlani a gőzt a fedő hátulján

Ha a túlnyomás elleni biztonsági triggeret megnyomják:

Kapcsolja ki a készüléket.

Hagyja a kuktát teljesen kihűlni.

Nyissa ki.

Ellenőrizze, és tisztítsa meg a biztonsági szelepet, a nyomáscsökkentő labdát és a tömítést. Lásd a **Tisztítás és karbantartás fejezetet.**

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

A készülék szabályozása:

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

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

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

EN	SK	SK
bulb	cibuľka	cib.
tablespoon	polievková lyžica	pl
batch	dávka	dáv.
celcius	celzia	°C
stick	tyčinka	tyč.
pinch	štipka	štip.
cup	hrnček	hrn.
slice	plátok	plát.
unit	diel	diel
minute	minúta	min.
milligram	miligram	mg
kilogram	kilogram	kg
centimeter	centimeter	cm
second	sekúnd	s
bunch	zväzok	zvä.
branche	vetvička	vet.
person	osoba	os.
sprig	vetvička	vet.

EN	SK	SK
teaspoon	čajová lyžička	čl
stump	koreň	kor.
centiliter	centiliter	cl
deciliter	deciliter	dl
gram	gram	g
clove	strúčik	strúč.
drop	kvapka	kvap.
liter	liter	l
milliliter	mililiter	ml
pat	hrudka	hru.
jar	pohár	poh.
packet	sáčok	sáč.
piece	kus	ks
portion	porcia	porc.
kilocalorie	kilokalória	kcal
bowl	miska	mis.
stalk	stonka	ston.
seed	semienko	sem.



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím vášho spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na použitie. Akékoľvek použitie, ktoré nie je v súlade s týmito pokynmi, zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti a ruší platnosť záruky.
 - Skontrolujte, či napájacie napätie zodpovedá napätiu, ktoré je uvedené na spotrebiči (iba striedavý prúd). Akákoľvek chyba v pripojení môže spôsobiť nezvratné poškodenie spotrebiča a neplatnosť záruky.
 - Iba na použitie vo vnútri
 - Pri čistení vášho spotrebiča postupujte podľa návodu na použitie. Nádobu na varenie a parný kôš môžete umývať v saponátovej teplej vode alebo v umývačke riadu. Vonkajší povrch spotrebiča čistite vlhkou handričkou.
 - Spotrebič neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Nájdite si čas pre pozorné prečítanie všetkých nasledujúcich pokynov.**
- Nesprávne používanie spotrebiča a jeho príslušenstva môže poškodiť spotrebič a byť príčinou poranenia.
 - Nedotýkajte sa horúcich povrchov spotrebiča. Povrch ohrievacieho telesa je po použití spotrebiča aj naďalej horúci.
 - Pre vašu bezpečnosť je tento spotrebič v súlade so všetkými platnými normami a predpismi (smernice pre nízke napätie, elektromagnetickú kompatibilitu, materiály vyhovujúce požiadavkám potravín, ochranu životného prostredia...).

- Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, nedostatkom skúseností a znalostí, ak neboli oboznámené s používaním zariadenia alebo nepracujú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Dozrite na to, aby sa deti so spotrebičom nehrali.
- Ak je prírodný kábel poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo ohrozeniu. Nevymieňajte dodaný napájací kábel za iné káble.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa nevzťahuje záruka:
 - kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v ďalších pracovných prostrediach;
 - hospodárske dvory a farmy;
 - pre klientov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;
 - prostredia, kde sa poskytuje nocľah s raňajkami.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Uchovávajúte spotrebič aj kábel mimo dosahu detí.
- Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú tieto osoby pod dohľadom alebo boli riadne poučené, čo sa týka použitia spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu možné riziká spojené s jeho používaním.
- Deti sa nesmú so spotrebičom hrať.
- Postavte spotrebič na rovný, stabilný, tepelne odolný povrch mimo dosahu zdrojov tepla alebo striekajúcej vody.

- Spotrebič nikdy neumiestňujte ani nepoužívajte v blízkosti steny alebo pod stenovou skrinkou, pretože para produkovaná spotrebičom môže spôsobiť poškodenie.
- Nedávajte spotrebič do blízkosti zapnutého tepelného zdroja (varná doska, domáce spotrebiče, atď.).
- Spotrebič nenapĺňajte viac, ako ukazuje značka MAX na nádobe. Nenapĺňajte ho viac ako do polovice pri potravinách, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem, ako je napríklad ryža alebo sušená zelenina. Znížte objem vody, aby ste predišli riziku vykypenia.
- Zapnutý spotrebič nenechávajte bez dozoru.
- Dodržujte odporúčania týkajúce sa objemu potravín a vody, aby ste predišli riziku vykypenia, ktoré môže poškodiť váš spotrebič a spôsobiť zranenie.
- Pred použitím spotrebiča skontrolujte, či sú manometrická tyčka a poistný ventil čisté (pozrite si časť Čistenie a údržba).
- Neumiestňujte do systému uvoľňovania tlaku žiadne cudzie predmety. Nevymieňajte sami žiadne bezpečnostné zariadenie.
- Keď otvárate pokrievku, najprv ju odomknite otočením rúčky pokrievky, ktorá slúži na jej otváranie alebo zatváranie. Potom položte ruky na bočné držadlá pokrievky, uchopte ich a pokrievku zdvihnite.
- Dávajte pozor pri otváraní pokrievky na nebezpečenstvo obarenia parou vychádzajúcou zo spotrebiča. Najprv pokrievku veľmi mierne pootvorte, aby mohla para pomaly uniknúť.
- Nikdy neotvárajte spotrebič nasilu. Uistite sa, že sa vnútorný tlak vyrovnal. Ak je spotrebič pod tlakom, neotvárajte pokrievku. Pozrite si stranu 42, kapitolu „Problémy a riešenia“, časť „Pokrievka sa neotvorí po uvoľnení pary“.
- Pre tento model spotrebiča používajte iba vhodné náhradné diely. Je to dôležité najmä pre tesnenie, varnú nádobu a jej bezpečnostné prvky.

- Nepoškodte tesnenie. Ak je poškodené, nechajte ho vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku.
- Tepelný zdroj potrebný na varenie je súčasťou spotrebiča.
- Neumiestňujte spotrebič do rozohriatej rúry ani na horúcu varnú dosku. Spotrebič neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo horiaceho zariadenia.
- Varnú nádobu neohrievajte žiadnym iným zdrojom tepla, ako je vykurovacia platňa spotrebiča a nepoužívajte žiadnu inú nádobu. Nepoužívajte varnú nádobu s inými zariadeniami.
- Prístroj premiestňujte veľmi opatrne, keď je pod tlakom. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Na prenášanie používajte držadlá a v prípade potreby použite kuchynské rukavice. Na zdvíhanie spotrebiča nepoužívajte rúčku pokrievky.
- Nepoužívajte spotrebič na iný ako určený účel.
- Tento spotrebič nie je sterilizátor. Nepoužívajte ho na sterilizáciu pohárov.
- Tento spotrebič varí jedlo pod tlakom. Nesprávne používanie môže spôsobiť riziko popálenia parou.
- Pred uvedením do prevádzky sa uistite, že je spotrebič riadne zatvorený (pozrite si Návod na použitie).
- Ak používate režim varenia pod tlakom, nepoužívajte spotrebič prázdny, bez jeho nádoby alebo bez tekutiny vo vnútri nádoby. Mohlo by to spôsobiť vážne poškodenie spotrebiča.
- Po uvarení mäsa s kožou po celom povrchu (napr. hovädzí jazyk), ktorá mohla pôsobením tlaku napučať, neprepichujte kožu po uvarení, ak sa zdá napuchnutá: mohli by ste sa popáliť. Pred varením kožu prepichnete.

- Keď varíte jedlo s hrubou textúrou (hrášok, rebarbora, kompóty atd.), tak spotrebič pred otvorením mierne pretrepte, aby ste sa uistili, že jedlo alebo šťavy nevytečú.
- Nepoužívajte spotrebič na vyprážanie potravín v oleji. Povolené je len opekanie.
- Pri opekaní pozor na nebezpečenstvo popálenia postriekaním, keď pridávate potraviny alebo prísady do horúcej nádoby.
- Počas varenia a automatického vypustenia pary na konci varenia spotrebič uvoľňuje teplo a paru. Udržujte svoju tvár a ruky mimo dosahu spotrebiča, aby ste predišli opareniu. Počas varenia sa nedotýkajte pokrievky.
- Nepoužívajte handru ani iné predmety medzi pokrievkou a plášťom, aby ste pokrievku udržali pootvorenú. Môžete tým trvalo poškodiť tesnenie.
- Nedotýkajte sa bezpečnostných prvkov, okrem prípadu čistenia a údržby spotrebiča v súlade s príslušnými pokynmi.
- Uistite sa, že spodná časť varnej nádoby a ohrievacie teleso sú vždy čisté. Uistite sa, že centrálna časť vykurovacej platne je pohyblivá.
- **Vnútornej teleso spotrebiča nenapíňajte bez jeho varnej nádoby.**
- Používajte plastovú alebo drevenú lyžicu, aby ste zabránili poškodeniu neprilnavého povrchu nádoby. Nerežte jedlo priamo vo varnej nádobe.
- Ak sa z okraja pokrievky uvoľňuje veľké množstvo pary, okamžite odpojte napájací kábel a skontrolujte, či sú bezpečnostné prvky čisté. V prípade potreby odošlite spotrebič do autorizovaného servisného strediska na opravu.

- Prístroj neprenášajte tak, že ho budete držať za držadlá vyberateľnej nádoby. Vždy použite dve bočné držadlá na plášti spotrebiča. Ak je spotrebič horúci, použite kuchynské rukavice. Kvôli väčšej bezpečnosti sa pred prepravou spotrebiča uistite, že je pokrievka uzamknutá.
- Ak sa pri varení pod tlakom nepretržite uvoľňuje tlak cez ventil spotrebiča (dlhšie ako 1 minútu), odošlite spotrebič do autorizovaného servisného strediska na opravu.
- Nepoužívajte poškodený spotrebič. Odneste ho do schváleného servisného strediska.
- Záruka sa nevzťahuje na neobvyklé opotrebovanie varnej nádoby.
- Pred likvidáciou spotrebiča, ktorý už nie je potrebný, je nutné v súlade s platnými predpismi spotrebič znefunkčniť (odpojením a odrezaním napájacieho kábla).
- Používajte iba náhradné diely predávané v schválenom servisnom stredisku.

TIETO POKYNY SI STAROSTLIVO ODLOŽTE.



Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

- ① Vás spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré môžu byť obnovené alebo recyklované.
- ➡ Zaneste ho do miestneho strediska na zber odpadu.

SÉRIA EPC09-A

Nízky tlak 40 kPa (109 ° C) /
 Vysoký tlak: 70 kPa (115 ° C)
 KAPACITA VÝROBKU: 6 l /
 UŽITOČNÁ KAPACITA: 4 l
 Zabudovaný ohrev
 Prevádzkový tlak sa dosiahne
 10 minúty po pípnutí.



Rúčka pokrievky na otváranie alebo zatváranie



Hlavné obslužné tlačidlo



Tlmiaci tlakový ventil



Ukazovateľ Otvorené/Zatvorené



Tlačidlo pre návrat



Ovládací panel



Nádoba na varenie



INGREDIENCIE



MÄSO

Hydina
Telacie mäso
Králičie mäso
Jahňacie mäso
Hovädzie mäso
Bravčové mäso



RYBY A MORSKÉ PLODY

Treska
Ryby
Krevety
Hrebatky
Mušle



RYŽA A OBILNINY

Pohánka
Bulgur
Jačmeň
Pšeno
Quinoa
Biela ryža
Pšenica
Hnedá ryža



ZELENINA A OVOCIE

Jablko
Artičoka
Baklažán
Hruška
Karfiol
Brokolica
Čakanka
Hrášok
Fenykel
Tekvica
Zelená fazuľa
Zelená kapusta
Mrkva
Zemiaky
Kapusta
Pór
Šošovica
Mangold
Paprika
Huby
Ružičkový kel
Červená repa

Okrúhlica
Zeler
Špargľa
Maslová tekvica
Špenát
Sladké zemiaky
Cuketa

ZOZNAM RECEPTOV

www.tefal.com



PREDJEDLO

Biela karfiolová polievka	Kapustová polievka s klobásou	šunkou a olivami
Brokolicové pyré	Karfiol v indickom štýle	Rizoto s kuriatkami
Brokolicový krém	Karfiolová polievka	Ryža, šošovica a šafran
Bruschetta so špargľou a prosciuttom	Korenená paradajková polievka	Šosovicovo-pórová polievka
Bulgur a bylinkový šalát	Krémová kuracia polievka	Šosovicovo-pórová polievka
Bulgur s paradajkami	Krémová polievka z červenej šošovice	Špenátové tortellini
Cibuľová polievka	Krémovo-citrónová polenta	Syrové makaróny s bylinkami
Cícer a sezamový šalát	Losos s kurkumou	Tekvicovo-čajová polievka
Cícer s citrusovými plodmi	Paprika a dip zo syra feta	Vajcia Florentine
Dhal zo šošovice a cibule	Pohánkové rizoto s hubami	Vyprážené hríby a fazuľa
Držková polievka	Polievka s abecedou	Zelená minestrone polievka
Dva druhy dipov	Polievka z červenej šošovice	Zeleninová zmes
Egyptská ryža	Mrkvová polievka	Peperonata
Fazuľové struky s olivami	Ragú z makrely	Zeleninové karí
Francúzsky toast, cuketa, parmezán	Ratatouille	Zeleninovo-syrový tart
Gulášová polievka	Repa s 3 druhmi syra	Zemiaková polievka
Horúce alebo studené gazpacho	Ricottový koláč so	Zemiaky v gréckom štýle
Hrach so slaninou		
Hrach, mrkva a slanina		
Hrátková polievka		
Indické zemiaky		



HLAVNÉ JEDLO

Baskické kura	Hovädzí guláš
Bolognese v štýle šéfkuchára	Hovädzí stroganov
Bravčové mäso s chilli a kešu orieškami	Hovädzie na štýl Musaka
Bravčové na mrkve	Hovädzie so šošovicou a citrónom
Bruschetta paradajka a kur. mäso	Hovädzie tortily
Bruschetta s fazuľou a kozím syrom	Jahňacie v lesníckom štýle
Carbonara a smotanové gnocchi	Jarné kura
Casarecce s baklažanom a ančovičkami	Klobása a dusená fazuľa
Cestoviny s údeným tofu z jedného hrnca	Knedle v paradajkovej omáčke
Cestoviny so šunkou a paradajkami	Kôprová omáčka
Cestoviny so zelenými olivami a žeruchou	Králik na horčici
Chilli hovädzie líčka	Kreolské karí
Čínske rezance s morskými plodmi	Krevety a hráškové karí
Dusené hovädzie s novým korením	Krevety s mandarínkovým rizotom
Dusené hovädzie s pastou miso	Kura na arašidovom masle
Fazuľový šalát	Kura s limetkou a kokosom
Fusilli s lososom	Kuracie sate
	Kurča na paprike
	Kuskus s vajcami natvrdo
	Lososové ragú s fenyklom
	Lososové frikasé
	Mäso plnené syrom
	Mäsové guľky v estragónovej omáčke



HLAVNÉ JEDLO

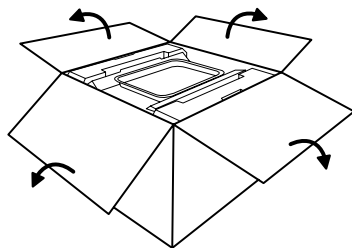
Mäsové guľky v paradajkovej omáčke	Sladko-kyslé bravčové rebierka
Mini penne s tekvicou a kozím syrom	Segedýnsky guláš
Mušličky s talianskou šunkou	Sladké zemiaky a jahňacie karí
Gnocchi s bielou špargľou	Sladko kyslé bravčové rebierka
Pastiersky koláč	Šošovica s baklažanom a paradajkami
Perzské hovädzie mäso s bylinkami	Šošovicové guľky v indickom štýle
Plnené teľacie na koreňovej zelenine	Španielska ryža z jedného hrnca
Prerastené bravčové so šošovicou	Srncia roštenka s čiernymi ríbezľami
Provencálska dusená šunka	Stredomorské pyré
Pstruh na zelenine	Šunková roláda s ryžou
Ragú s klobásou	Thajské kura s ryžou
Ravioly so syrom Gorgonzola a orechmi	Tradičná dusená kapusta
Rybie filety s mandľami	Treska so špargľou
Rybie krokety	Vegetariánsky burger
Ryža Biryani	Vegetariánsky cassoulet
	Zelené karí s rybou
	Zemiaky s klobásou



MÚČNIK

Banánovo-datľový puding	Krémové cappuccino
Banánovo-vanilkový kompót s jablkom	Lahká čokoládová pena
Broskyňový ľadový čaj	Mrkvové muffiny
Cheesecake zo semolinovej múky	Panna cotta s jahodami
Citrónovo-hrušková panna cotta	Krémový dezert
Čokoládové crème brûlée	Mouhalabieh
Čokoládovo-banánová nátierka	Tiramisu cheesecake
Čokoládovo-fondánové prekvapenie	Torta Caprese
Čučoriedkovo-píškotový koláč	
Jablková omeleta	
Jahodový kompót s rebarborou	
Karamelový krém	
Kokosovo-čokoládový krém	
Kompót s jablkami a kivi	
Korenená marmeláda	

PRED POUŽITÍM



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



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

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



VYČISTITE NASLEDUJÚCE DIELY

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

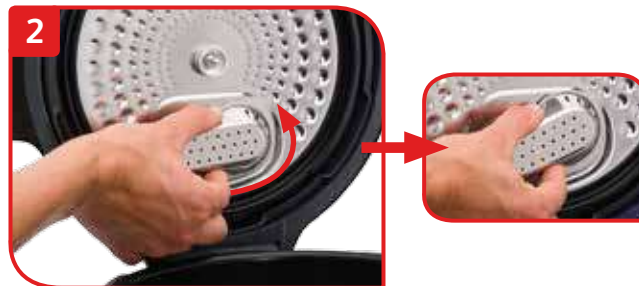
PRED POUŽITÍM

AKO ROZOBRAŤ ROZOBRAŤ A ZNOVU POSKLADAŤ POKRIEVKU



AKO ROZOBRAŤ KOVOVÚ POKRIEVKU:

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






AKO ZLOŽIŤ KRYT VENTILU:

Kryt ventilu zatlačte v prostriedku (ako je znázornené na obrázku); Potom ho mierne pootoďte, 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 KOVEVEJ POKRIEVKY PODZOSTAVA SPÄŤ NA MIESTO:

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



VRÁTENIE KRYTU VENTILU:

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

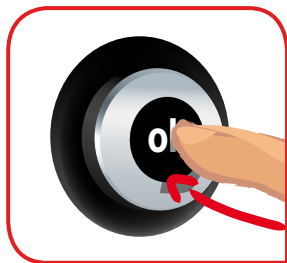


POUŽITIE

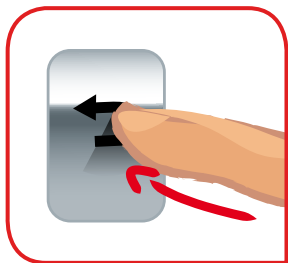
OVLÁDACIE PRVKY ROZHRANIA



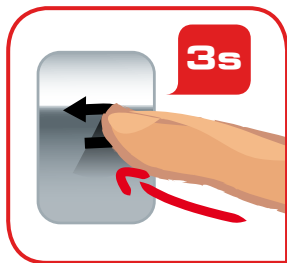
VYBRAŤ



POTVRDIŤ



NASPÄŤ

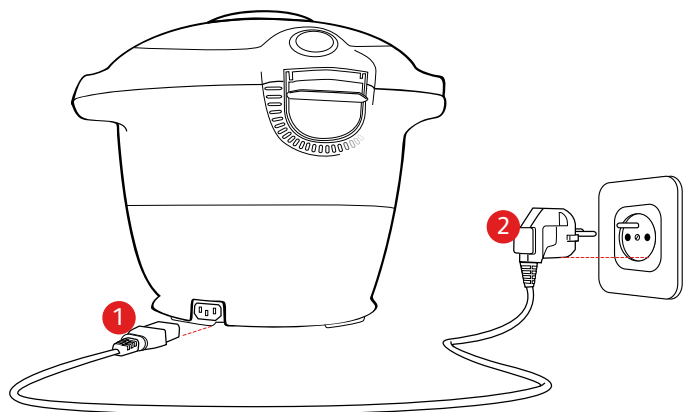


REŠTART





PREVÁDZKA



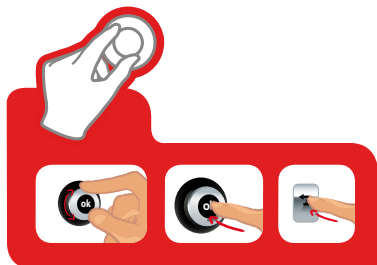
Pri prvom zapnutí
sa zobrazí ponuka nastavení:



Vyberte váš jazyk



Vyberte vašu krajinu






POUŽITIE



Nikdy nepoužívajte spotrebič bez varnej nádoby



OTVORENIE POKRIEVKY:

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



INŠTALÁCIA ODLUČOVAČA KONDENZÁTU:

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



POUŽITIE

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



INŠTALÁCIA STOJANA POD PARNÝ KÔŠ:

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



UMIESTNENIE NÁDOBY DO SPOTREBIČA:

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



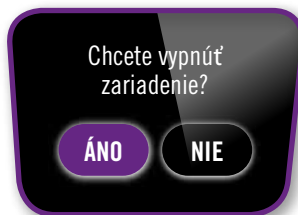
Potom umiestnite nádobu do spotrebiča tak, aby držadlá zapadli do drážok.



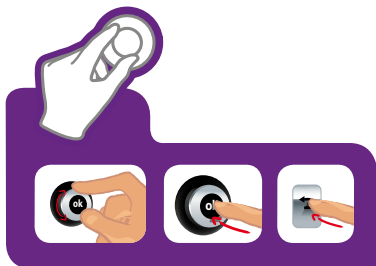
PONUKA ZAP/VYP



Vyberte a potvrdte

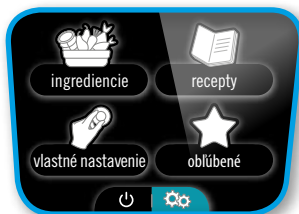


Stlačením hlavného vypínača môžete vypnúť spotrebič.





PONUKA NASTAVENÍ



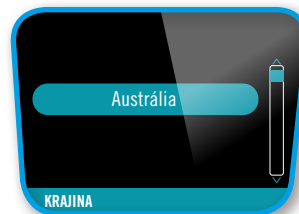
POZNÁMKA: Každé potvrdenie vás vráti naspäť do hlavnej ponuky.
POZNÁMKA: Aj keď je zvuk deaktivovaný, výstražné zvuky zostanú aktívne.



Vyberte „jazyk / krajinu“



Vyberte váš jazyk



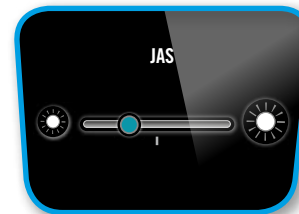
Vyberte vašu krajinu



Vyberte nastavenie „obrazovka / zvuky“



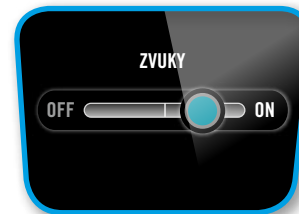
Vyberte „obrazovku“



Nastavte osvetlenie



Vyberte „zvuky“



Nastavte hlasitosť



VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

VARENIE POD TLAKOM

Ponuka Vlastné nastavenie:

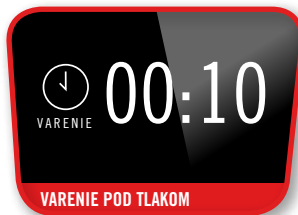
V ponuke Vlastné nastavenie môžete variť samostatne. Vyberte režim varenia: **varenie pod tlakom**, **klasické varenie**, **zohriať** alebo **udržať teplé**.



Vyberte ponuku „vlastné nastavenie“



Vyberte režim „varenie pod tlakom“



Nastavte dobu varenia



Vyberte okamžité alebo oneskorené spustenie (str. 17)



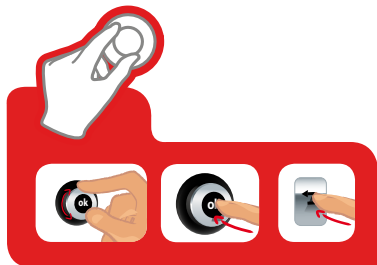
VAROVANIE

Vložte nádobu a potom pridajte prísady



VAROVANIE

Zatvorte a zaistite pokrievku





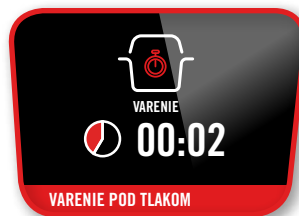
VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

VARENIE POD TLAKOM



Spotrebič sa predhrieva



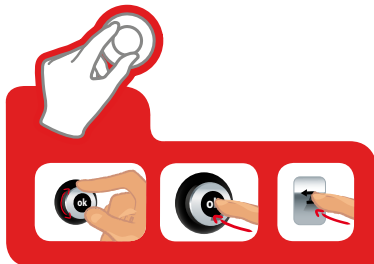
Varenie sa začalo



Varenie sa skončilo



Jedlo je pripravené!





VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

KLASICKÉ VARENIE

V klasicom režime varenia môžete:

-  pomaly variť
-  variť na miernom vare
-  opekať

v závislosti od požadovaného výsledku. Pokrievka zostáva otvorená pre tieto typy varenia.

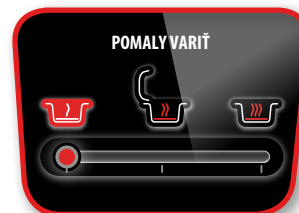
POZNÁMKA: Postup je rovnaký, len teplota je iná.



Vyberte ponuku „vlastné nastavenie“



Vyberte funkciu „klasicke varenie“



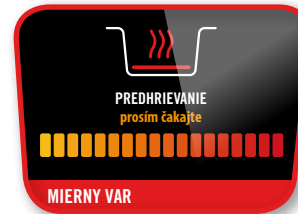
Vyberte požadovanú funkciu



Otvorte pokrievku



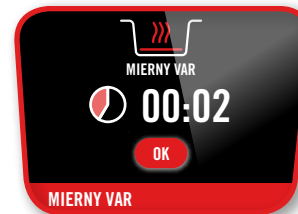
Vložte nádobu



Spotrebič sa predhrieva



Pridajte prísady



Ak chcete zastaviť pomalé varenie, stlačte tlačidlo Naspäť. Stlačte áno. Potom môžete zastaviť varenie alebo pokračovať vo varení pod tlakom





VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

ZOHRIATĚ



Vyberte ponuku
„vlastné nastavenie“



Vyberte režim
„zohriať“



Vložte nádobu



Zatvorte a zaistite
pokrivku



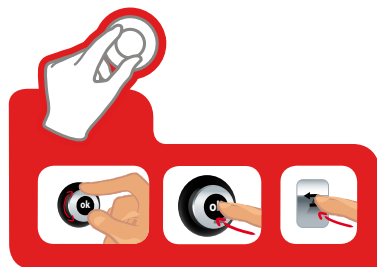
Ohrievanie sa začalo



Stlačte  na
prerušenie



Chcete ukončiť
zohrievanie?



POZNÁMKA:
Spustí sa
zohrievanie a čas
sa zvýši



VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

UDRŽAŤ TEPLÉ



Vyberte ponuku
„vlastné nastavenie“



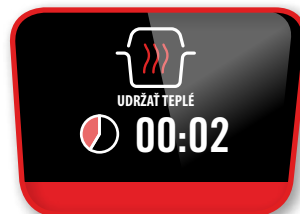
Vyberte ponuku
„udržať teplé“



Vložte nádobu



Spotrebič sa predhrieva



Spustila sa funkcia
udržiavania teploty



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

POZNÁMKA:
Spustí sa
zohrievanie a čas
sa zvýši





VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

ONESKORENÝ ŠTART

(režim pre varenie pod tlakom)



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



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



INGREDIENCIE

INGREDIENCIE:

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



Vyberte ponuku „ingrediencie“



Vyberte „ovocie a zelenina“



Vyberte požadovanú prísadu



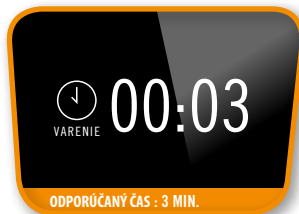
Vyberte množstvo prísad



Spustíte recept



Postupujte podľa pokynov na obrazovke



Zobrazí sa odporúčaná doba varenia

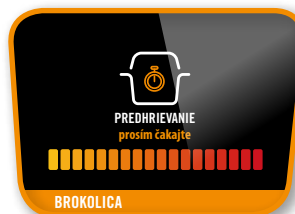


INGREDIENCIE

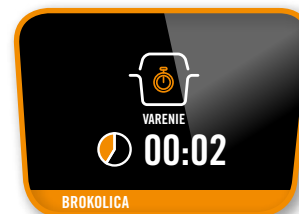
INGREDIENCIE:
(pokračovanie)



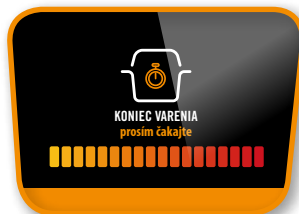
Spustite recept



Spotrebič sa predhrieva



Varenie sa začalo



Varenie sa skončilo



Jedlo je pripravené!



INGREDIENCIE

BIELA RYŽA



Vyberte ponuku „ingrediencie“



Vyberte „ryža a obilniny“



Vyberte „biela ryža“



Vyberte požadované množstvo ryže

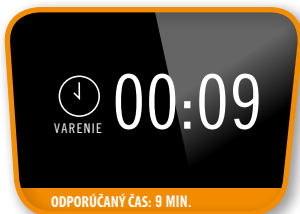


Spustíte recept



Postupujte podľa pokynov





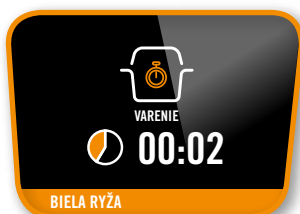
Zobrazí sa odporúčaná
doba varenia



Vyberte
„okamžitý štart“



Spotrebič sa predhrieva



Varenie sa začalo



Varenie sa skončilo



Jedlo je pripravené!





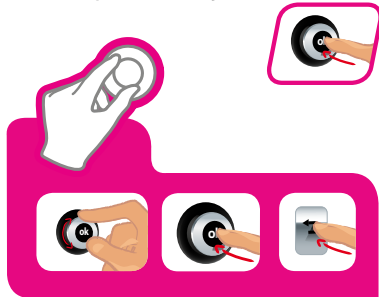
PONUKA RECEPTY

BOLOGNESE V ŠTÝLE ŠÉFKUCHÁRA

PONUKA RECEPTY:

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

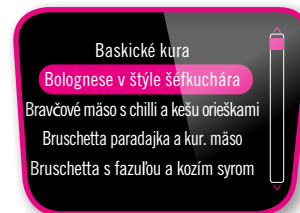
Môžete sa vrátiť naspäť do hlavnej ponuky stlačením tlačidla pre návrat na 3 sekundy alebo o jeden krok naspäť, ak stlačíte tlačidlo pre návrat jedenkrát.



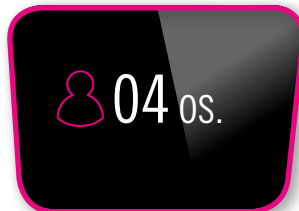
Vyberte ponuku „recepty“



Vyberte typ receptu



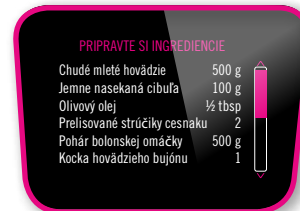
Vyberte recept



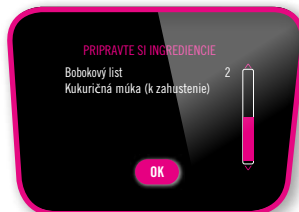
Vyberte počet osôb



Zobrazte recept



Pripravte si ingrediencie



Pripravte si ingrediencie



Spustíte recept



Postupujte podľa pokynov



Otvorte veko



Predhrievanie



Spustite opekánie



Vyberte a stlačte ok



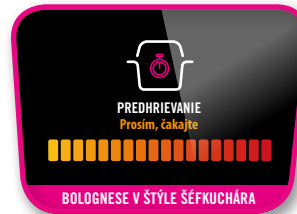
Pridajte prísady



Vyberte a stlačte ok



Zatvorte a uzamknite veko.



Predhrievanie



Čas varenia



Jedlo je pripravené!





PONUKA OBLÚBENÉ

ULOŽENIE RECEPTU MEDZI OBLÚBENÉ

Ponuka Oblíbené:

V ponuke Oblíbené si môžete vytvoriť reponenie na vaše oblúbené recepty v ponuke receptov.



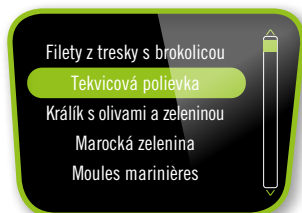
Vyberte ponuku „oblíbené“



Vyberte „pridať“



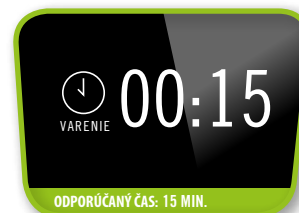
Vyberte typ receptu



Vyberte recept, ktorý chcete zobraziť ako oblúbený



Vyberte počet osôb



Vyberte si požadovanú dobu varenia





PONUKA OBLÚBENÉ

Tekvicová polievka

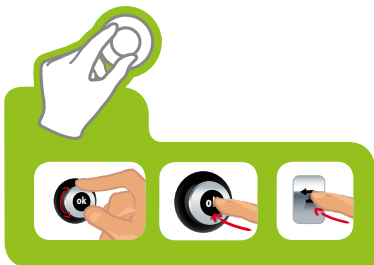
Chcete uložiť
tento obľúbený recept?

ÁNO

NIE



Uložte si obľúbený recept





PONUKA OBLÚBENÉ

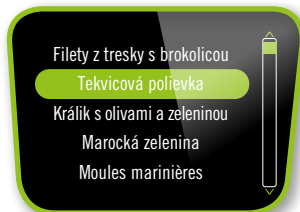
PRÍPRAVA RECEPTU ZO ZOZNAMU OBLÚBENÝCH RECEPTOV



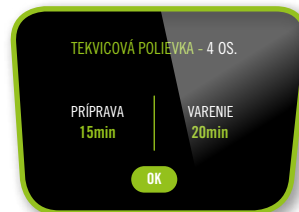
Vyberte ponuku „obľúbené“



Vyberte „môj zoznam“



Vyberte recept, ktorý chcete pripraviť



Postupujte podľa pokynov pre normálny recept





OBLÚBENÉ

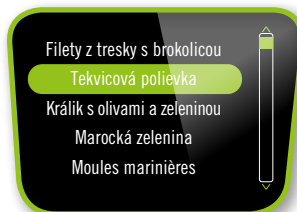
VYMAZAŤ RECEPT Z PONUKY OBLÚBENÉ



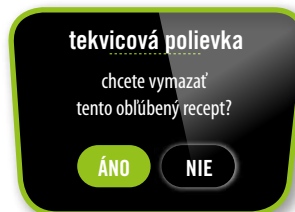
Vyberte ponuku
„oblúbené“



Vyberte vymazať



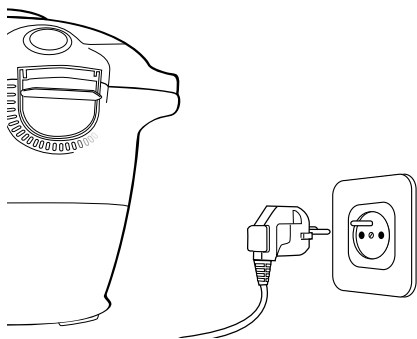
Vyberte recept,
ktorý chcete
vymazať



Vymažte oblúbený recept



ČISTENIE A ÚDRŽBA



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



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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

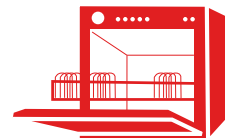


Po každom použití vyberte odľučovač kondenzátu a dôkladne ho umyte vo vode alebo v umývačke riadu. Dohliadnite na to, aby dobre vyschol. Vráťte ho na pôvodné miesto.



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

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



ČISTENIE V UMÝVAČKE RIADU:

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



RUČNÉ ČISTENIE:

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA



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



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



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

ČISTENIE A ÚDRŽBA



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



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



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

ČISTENIE A ÚDRŽBA



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



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

ČISTENIE A ÚDRŽBA



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



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

BEZPEČNOSTNÉ PRVKY

Váš tlakový hrniec obsahuje niekoľko bezpečnostných prvkov:

Bezpečnosť pri otváraní:

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

Dva pretlakové bezpečnostné prvky:

- Prvé zariadenie: poistný ventil uvoľňuje tlak - **pozrite si kapitolu Čistenie a údržba, strana 166-171**
- Druhé zariadenie: tesnenie umožňuje únik pary zo zadnej strany pokrievky

Ak sa aktivuje jeden z pretlakových bezpečnostných prvkov:

Vypnite spotrebič.

Nechajte váš tlakový hrniec úplne vychladnúť.

Otvorte ho.

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

Ak po vykonaní týchto kontrol a čistení výrobok netesní alebo už nie je funkčný, vráťte ho do autorizovaného servisného strediska SEB.

Regulácia vášho spotrebiča:

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

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

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



Tefal