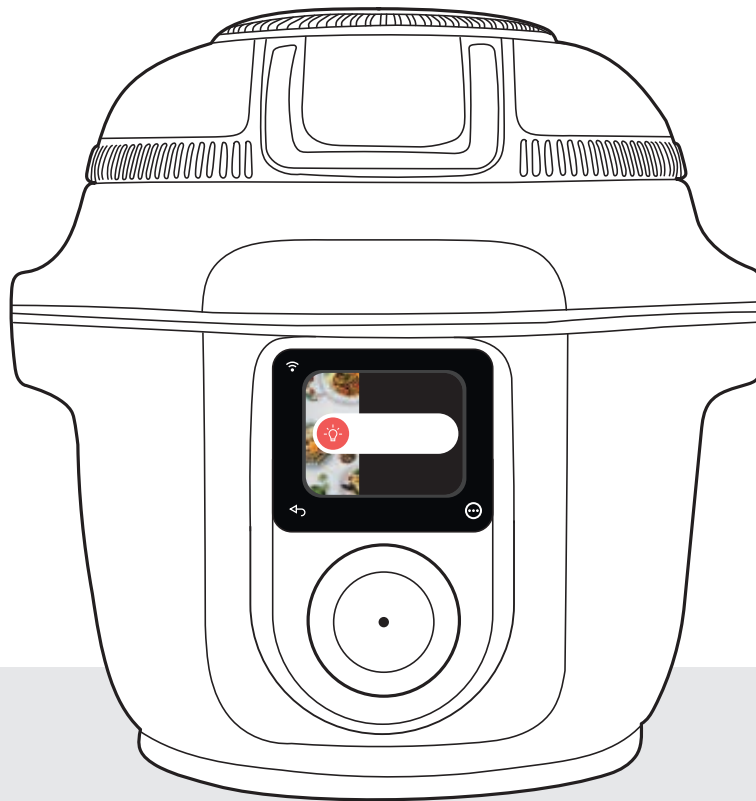


T COOK4ME



Tefal[®]

bg

cs

en

hu

pl

ro

sk

Tefal[®]

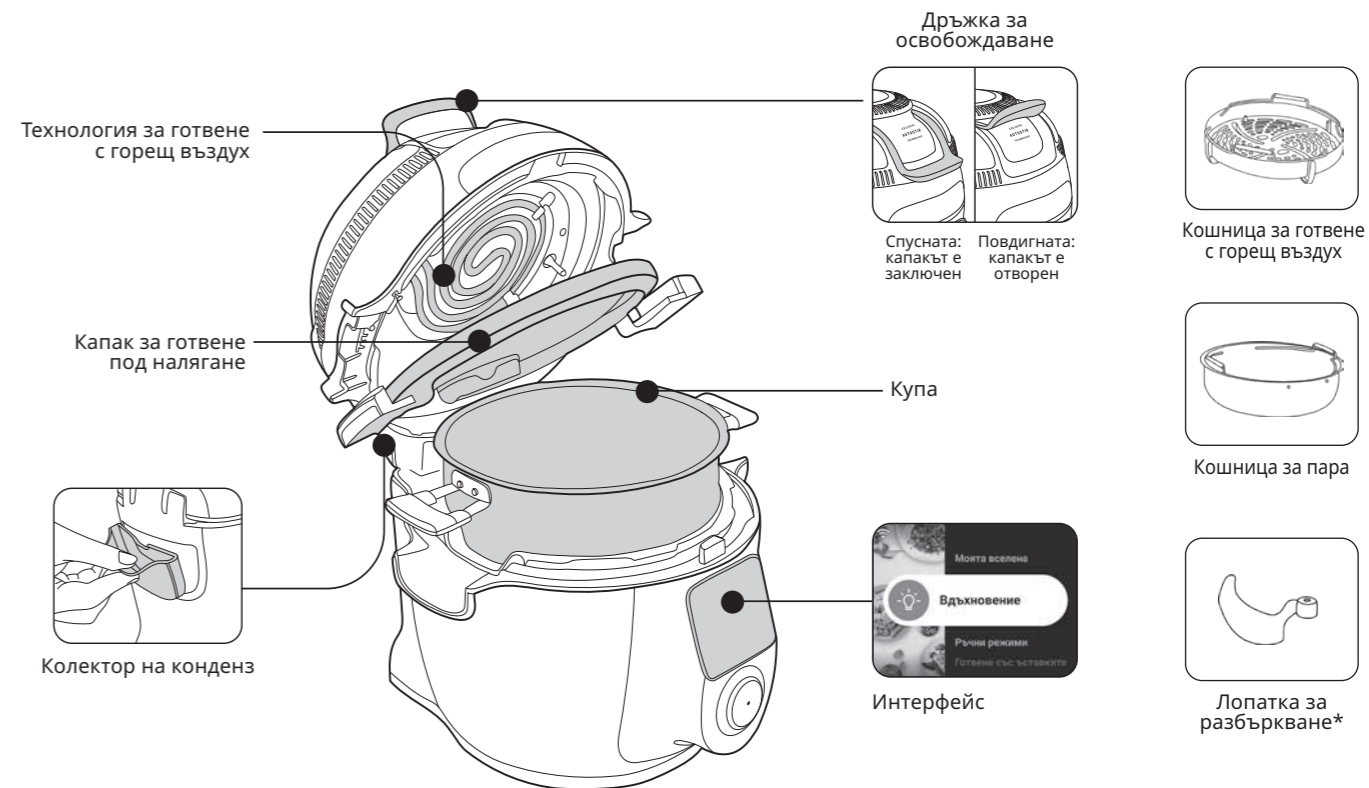
bg	2
cs	20
en	38
hu	56
pl	74
ro	92
sk	110

bg СЪДЪРЖАНИЕ НА РЪКОВОДСТВОТО

Открийте Вашия Cook4me	3
Почистете Вашия Cook4me	4
Свържете успешно Вашия Cook4me	6
Разгледайте Вашия Cook4me	7
Начален екран.....	7
Моята вселена и Вдъхновение.....	8
Ръчен режим.....	9
Готвене със съставките и Параметри.....	13
Практически съвети.....	14
Функции за безопасност	16
Отстраняване на неизправности	17
Кодове за грешка за Cook4me	19

Забележка: Към този уред е приложена брошура с информация за безопасност. Преди да използвате уреда за първи път, моля, прочетете брошурата внимателно и я съхранявайте на сигурно място за бъдеща справка.

ОТКРИЙТЕ ВАШИЯ СООК4МЕ



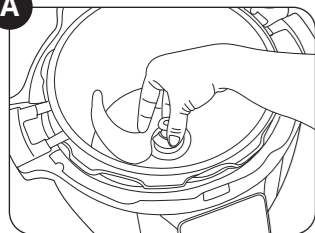
*в зависимост от модела

ПОЧИСТЕТЕ ВАШИЯ СООК4МЕ

Внимание: ако току-що сте използвали Вашия Cook4me, моля, оставете го да се охлади преди почистване.

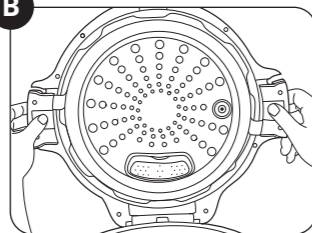
СТЪПКА 1 - КУПАТА И ПОДВИЖНИТЕ ЧАСТИ

A купата и лопатката за разбъркване*



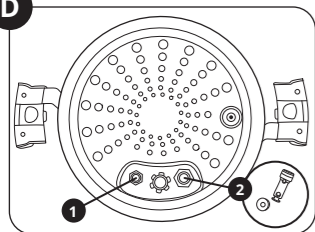
За да монтирате лопатката*, поставете купата в Cook4me, след което завийте лопатката по часовниковата стрелка. За да я извадите, оставете или поставете купата обратно в Cook4me и я развийте обратно на часовниковата стрелка.

B капак за готвене под налягане



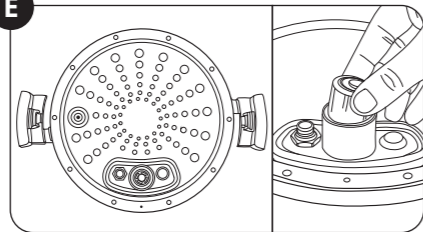
Откопчайте капачето за готвене под налягане, като поставите пръстите си върху него и го издърпате отвън.

D предната част



В предната част проверете подвижността на:
1 предпазния клапан
2 заключващия лост: с уплътнението (черната част винаги трябва да е обвързната към Вас)

E задната част

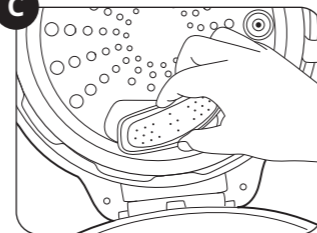


В задната част проверете подвижността на:
• клапана за освобождаване на налягането (черен елемент)



Преди да започнете да готвите:
Премахнете всички стикери,
Прочетете инструкциите

C капаче на клапана



Отстранете покритието под капачето.

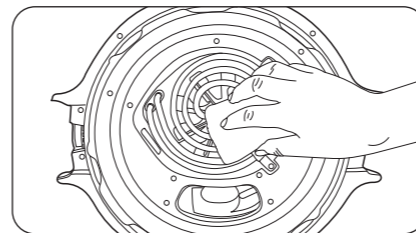
Всички тези части могат да се почистват с гореща сапунена вода или в съдомиялна машина.

Забележка: Ако купата за готвене придобие мръснобял цвят отвън, може да се използва метална гъба.

ПОЧИСТЕТЕ ВАШИЯ СООК4МЕ



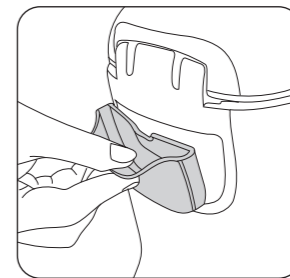
СТЪПКА 2 - ЧАСТТА НА УРЕДА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



Почиствайте частта на уреда за готвене с горещ въздух зад капачето за готвене под налягане с влажна неабразивна гъба и препарат за миене на съдове след всяка употреба.

Ако останат някакви остатъци, налейте 1 l вода в купата. Затворете капачето и стартирайте режима STEAM & CRISP (ГОТВЕНЕ НА ПАРА И ХРУПКАВИ ЯСТИЯ) за 16 минути. В края отворете Вашия Cook4me и веднага го подсушете със суха кърпа.

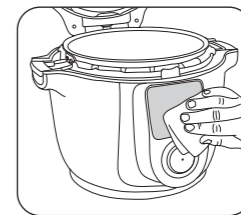
СТЪПКА 3 - КОЛЕКТОРА НА КОНДЕНЗ



След всяка употреба:

- Почистете колектора за конденз с чиста вода или в съдомиялната машина,
- Подсушете колектора за конденз,
- Не забравяйте да поставите отново колектора за конденз в Cook4me.

СТЪПКА 4 - ВЪНШНАТА ЧАСТ НА СООК4МЕ



Винаги почиствайте Вашия Cook4me и екрана му с мека, влажна кърпа. Не използвайте метална гъба, тъй като тя може да издраска екрана.

*в зависимост от модела

СВЪРЖЕТЕ УСПЕШНО ВАШИЯ СООК4МЕ



Вижте нашето ръководство за запознаване с уреда или сканирайте QR кода по-долу.



Първо свържете смартфона си към Wi-Fi мрежата и изтеглете приложението My Tefal.

След това включете Вашия Cook4me и просто следвайте инструкциите стъпка по стъпка на екрана, за да свържете незабавно Вашия Cook4me към Wi-Fi.

Само след няколко минути Вашият Cook4me ще бъде настроен перфектно!

- 1 Приемете „бисквитките“, за да се възползвате от персонализирани препоръки за рецепти, съобразени с Вашия вкус. Позволете измерване и персонализиране на аудиторията, за да оптимизирате използването на Вашия Cook4me.

В случай на контакт с отдела за следпродажбено обслужване, диагностиката ще бъде по-лесна и по-бърза.

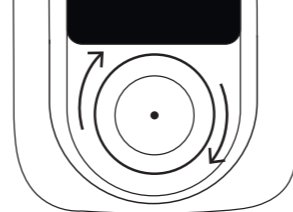
- 2 В приложението My Tefal: създайте акаунт, регистрирайте продукта си и свържете Cook4me. Това ще Ви осигури достъп до всички свързани услуги на уреда, които можете да намерите в „Моята вселена“ и „Вдъхновение“.

Ще имате достъп до новите рецепти на марката и можете да изпращате всички рецепти от приложението към Вашия Cook4me.

- 3 Изтеглете изображенията на рецептите, налични за Вашия продукт, за да видите ястията.

- 4 Вашият Cook4me е готов за употреба!

Забележка: ако искате да получите достъп до тези настройки или да ги промените по-късно, ще ги намерите в раздела „Параметри“ на Вашия Cook4me.



РАЗГЛЕДАЙТЕ ВАШИЯ СООК4МЕ



На интуитивен начален екран ще намерите основните функции на вашия Cook4me.

 Моята вселена	Намерете и управлявайте Вашите рецепти (тетрадка с рецепти и история).....	08
 Вдъхновение	Достъп до всички вградени и предложени рецепти на Tefal.....	08
 Ръчни режими	Изберете и поемете контрол над готвенето си с пълна самостоятелност.....	09
 Готвене със съставките	Управлявайте лесно подготовката и готвенето на Вашите съставки	13
 Параметри	Персонализирайте и конфигурирайте настройките си	13

РАЗГЛЕДАЙТЕ ВАШИЯ СООК4МЕ



Моята вселена

В менюто „**Моята вселена**“ можете да управлявате рецептите си за Ваше удобство със следните раздели:



Моите тефтери:

създайте няколко тетрадки с рецепти според желанията си. Примери:

- рецептите на Пол
- моите любими десерти



Създадени от мен:

създайте свои собствени рецепти и ги запазете.



История

намерете рецептите, които сте приготвили наскоро.



Вдъхновение

В менюто „**Вдъхновение**“, което се вижда на екрана, влезте в следните раздели:



Архив с рецепти:

Със 150 включени рецепти, включително:

- предястия,
- основни ястия,
- или десерти



Най-новите рецепти на Tefal:

Новите рецепти се интегрират редовно и автоматично във Вашия Cook4me, свързан с Wi-Fi.



Препоръка:

Ще Ви бъдат предложени рецепти въз основа на Вашия личен вкус и история чрез Wi-Fi връзката на Вашия уред.

Още вдъхновение?

Намерете още повече рецепти в приложението My Tefal и ги изпратете директно на Вашия Cook4me.

Ако нямате достъп до персонализирани услуги, проверете Wi-Fi връзката и вижте страница 6 или сканирайте този QR код.



РАЗГЛЕДАЙТЕ ВАШИЯ СООК4МЕ



Ръчни режими

Като използвате „**Ръчни режими**“, можете да изберете режима и времето за готвене за Вашето ястие. Режимът на отложен старт Ви позволява да започнете да готвите по-късно.



Налягане



Интензивност на готвене

Ниско: за бързо готвене на риба и зеленчуци.

Високо: за бързо готвене на месо, бобови растения и зеленчуци.

Режим на отложен старт: възможен.



Готвене на пара



Използвайте кошницата за пара.

Интензивност на готвене

ниско: за здравословно готвене на деликатни съставки (риба и морски дарове).

високо: за здравословно готвене на всички съставки (месо и зеленчуци).

Режим на отложен старт: възможен.

Съвети:

- За всички ястия за готвене под налягане са необходими минимум 25 cl течност.
- За да монтирате или демонтирате капака за готвене под налягане, вижте страница 4.
- За да разберете кодовете за грешки, вижте страница 19.

ЗНАЧЕНИЕ



Капакът е затворен и заключен



Капакът е отворен и повдигнат.



Необходим е капак за готвене под налягане



Лопатка за разбъркване с възможност за активиране (в зависимост от модела)



Ръчни режими

РАЗГЛЕДАЙТЕ ВАШИЯ СООК4МЕ

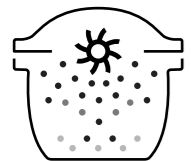
AIR FRYER



АСТIFRY ПЪРЖЕНЕ*



За да изпържите всичко хомогенно, без да се притеснявате за разбъркването по време на готвене!

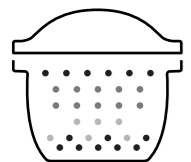


РЪЧНО ПЪРЖЕНЕ НА ВЪЗДУХ



С помощта на кошницата за готвене с горещ въздух. За пържене на всякакъв вид съставки с по-малко или никаква мазнина.

Съвет: За допълнителна хрупкавост разбъркайте съставките по средата на готвенето.



ПЕЧЕНЕ

За приготвяне на печени ястия (месни или зеленчукови), кишове и тарты.



ГОТВЕНЕ НА ПАРА С ХРУПКАВ ЕФЕКТ

С помощта на кошницата за готвене с горещ въздух.

Режим на отложен старт: възможен. За приготвяне на цели ястия на 2 нива, за резултати, които са едновременно меки отвътре и хрупкави отвън.



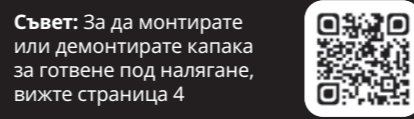
Фурна на пара

С помощта на кошницата за готвене с горещ въздух. За печене на хрупкави и меки кексове.



ГРАТИНИРАНЕ

За хрупкав завършек на всички Ваши ястия.



ЗНАЧЕНИЕ



Капакът е затворен и заключен



Капакът е отворен и повдигнат.



Необходим е капак за готвене под налягане



Лопатка за разбъркване с възможност за активиране (в зависимост от модела)

*в зависимост от модела

РАЗГЛЕДАЙТЕ ВАШИЯ СООК4МЕ



Ръчни режими

ЯХНИЯ



КЛАСИЧЕСКА ЯХНИЯ



Купата се загрева отдолу, както в тенджерата. Бавно готвене за концентриране на вкусовете.



ГОТВЕНЕ ПРИ НИСКА ТЕМПЕРАТУРА



Купата се нагрява отдолу, за да действа като тенджерата.

Интензивност на готвене

Леко: за готвене на месо при ниска температура (75°C) за до 12 часа за много крехки ястия.

Силно: за готвене на зеленчуци при ниска температура (85°C) за до 12 часа за много крехки ястия.

Режим на отложен старт: възможен.

*в зависимост от модела

ЗАПИЧАНЕ



Купата се загрева отдолу, като на печка.

Интензивност на готвене

Ниска: за препичане на деликатни съставки.

Средна: за бързо препичане и хрупкавост на всички съставки.

Висока: за много бързо препичане и хрупкавост на всички съставки.

ГОТВЕНЕ С AUTOSTIR



РИЗОТО*



За кремаобразно ризото.



МАРМАЛАД*



За приготвяне на сладка.

РАЗГЛЕДАЙТЕ ВАШИЯ СООК4МЕ

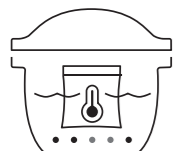
РАЗНИ



КИСЕЛО МЛЯКО



За приготвяне на кисели млека, млечни десерти, меки сирена и гладки десерти.



ВАКУУМ



Във вакуум: За готвене на вакуумно опаковани съставки във вода за перфектен вкус и текстура.

Вакуум еко: С помощта на кошницата за пара, за да задушите вакуумно опакованите съставки във вода за подобър вкус с по-малко вода.



СУШЕНЕ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

С помощта на кошницата за готвене с горещ въздух
За приготвяне на зеленчукови чипсове.



ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО

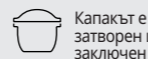
За да осигурите втасване на тестото за хляб и бриош при оптимална температура.



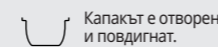
ХЛЯБ/КИФЛИЧКИ

За печене на хляб и бриош.

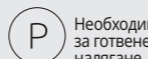
ЗНАЧЕНИЕ



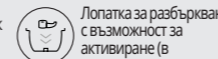
Капакът е затворен и заключен



Капакът е отворен и повдигнат.



Необходим е капак за готвене под налягане



Лопатка за разбъркване с възможност за активиране (в зависимост от модела)

РАЗГЛЕДАЙТЕ ВАШИЯ СООК4МЕ

СЛЕД ГОТВЕНЕ



ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЛИНА

Cook4me поддържа ястията Ви топли, докато стане време да бъдат сервирани.
Възможно е и с отворен Cook4me.



ПРЕТОПЛЯНЕ

Cook4me претопля ястията до идеалната температура.
Възможно е и когато Cook4me е с отворен капак.

За да получите достъп до всички функции, уверете се, че сте свързали Вашия Cook4me.
За да направите това, отидете на страница 6 или сканирайте QR кода.



Готвене със съставките

С помощта на менюто „Готвене със съставки“ можете да приготвяте храна, без да се притеснявате за режима на готвене или времето за готвене.

За някои съставки е наличен отложен старт.



Параметри

С менюто „Параметри“ можете да:

- **активирате** Вашия Wi-Fi и Вашия потребителски акаунт
- **управлявате** актуализации
- **управлявате** настройките на Вашия уред: яркост на екрана, звук, избор на държава и език
- **управлявате** бисквитки и лични данни

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ

ЗА РЕЖИМА ЗА КИСЕЛО МЛЯКО

ИЗБОР НА СЪСТАВКИ

Мляко

- Изберете мляко, за предпочитане пълномаслено (дълготрайно УНТ мляко или мляко на прах). Суровото (прясно) или пастеризирано мляко трябва да заври, след което да се охлади и прецеди, за да се отстрани ципата.

Забележка

- За да пригответе по-гъсти кисели млека, можете да добавите 2 до 3 супени лъжици мляко на прах на всеки литър мляко, като го разбъркате добре.
- Използвайте мляко със стайна температура.

Млечен фермент

Три възможни варианта

- лиофилизиран фермент (закупен от магазин).
- кисело мляко от магазина (за предпочитане пълномаслено) с възможно най-дълъг срок на годност.

- домашно приготвено кисело мляко. Важно: След като пригответе първата партида, просто трябва да запазите част от това кисело мляко като закваска за следващото. След пет партиди ще трябва да подновите фермента, който се изчерпва с времето и това води до по-рядка консистенция.

В РЕЖИМ ЗА СУ-ВИД

ИЗБОР НА СЪСТАВКИ

- Използвайте пресни, здравословни и качествени продукти, за да намалите риска от бактерии в храната.
- Препоръчваме да купувате риба или морски дарове, които са били замразени при температура минимум -20°C за поне 24 часа. Размразете ги в хладилник преди приготвяне и готвене.

ИЗБОР НА ВАКУМИРАЩИ ТОРБИЧКИ

- Използвайте само вакуумиращи торбички за хранителни продукти, предназначени за готвене (не за съхранение).
- Не използвайте повторно херметически затворени торбички за готвене.

ПРЕПОРЪКИ

- Поддържайте добра хигиена в кухнята. Уверете се, че миете ръцете си редовно и че използвате чисти кухненски принадлежности. Обърнете специално внимание на измиването на зеленчуците (отстранете бактериите и замърсяванията).
- Непастеризираните сурови храни и съставки (при температури на готвене под 65°C) могат да представляват риск за здравето на хора с отслабена имунна система, бременни жени, малки деца и възрастни хора.
- Температурата за су-вид е ограничена до минимум 50°C . Спазвайте специфичните времена за готвене за различните храни, когато готвите при температури, по-ниски от тези за пастеризация.
- За постигане на пастеризация на говеждо, свинско, птиче месо и яйца: необходима е вътрешна температура от 75°C за поне 2 минути.
- За постигане на пастеризация на зеленчуци, риба и морски дарове: необходима е вътрешна температура от 65°C за поне 2 минути.
- Вашите съставки имат различна дебелина или тегло, регулирайте времената за готвене.

Тези инструкции са валидни за храни, съхранявани в хладилник (при приблизително 5°C). Ако се използват замразени продукти, времето за готвене трябва да се увеличи с 50%.

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ

В РЕЖИМ ЗА ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО

ИЗБОР НА СЪСТАВКИ

Мая

- Хлябът се приготвя с хлебна мая. Тя съществува в няколко форми: малки кубчета прясна мая, суха активна мая, която има нужда от рехидратация, суха инстантна мая или дехидратирана хлебна мая. Маята се продава в супермаркетите, но можете да си купите кубчета мая и от пекарна.

ТАБЛИЦА С ЕКВИВАЛЕНТНИ МЕРКИ

СУХА МАЯ (ч.л.)	КУБЧЕ МАЯ (г)
1	9
1,5	13
2	18
2,5	22
3	25
3,5	31
4	36
4,5	40
5	45

- Маята трябва да се смеси директно с останалите съставки. Ако използвате дехидратирана хлебна мая, трябва да я реактивирате според инструкциите на пакетчето. Ако е кубче мая, го натрошете между пръстите си, за да подсушите, че маята ще се разпредели равномерно.

Брашно

- Препоръчва се брашно за хляб Т55, освен ако в рецептите не е посочено друго. Когато използвате специални смеси от брашно за хляб, бриош или млечен хляб, не превишавайте максимума от общо 750 g тесто (брашно и вода).
- Резултатите от печенето на хляб може да вариат и в зависимост от качеството на брашното. Използването на пълнозърнесто брашно ще означава, че тестото няма да се надигне толкова много и хлябът ще бъде по-плътен.

Захар

- Не използвайте захар на бучки. Захарта подхранва маята, придава приятен вкус на хляба и подобрява запичането на коричката.

Сол

- Регулира действието на маята и добавя вкус към хляба. Не трябва да влиза в контакт с маята, преди да започнете да приготвяте тестото.
- Тя също така подобрява структурата на тестото.

Вода

- Водата рехидратираща и активира маята. Освен това хидратираща скорбялата в брашното и позволява оформянето на текстурата на средината. Възможно е водата да се замени с мляко или други течности частично или изцяло.
- Използвайте течности със стайна температура.

Мляко

- Млякото има емулгиращ ефект, който позволява получаването на по-равномерни въздушни джобове и следователно по-привлекателен вид на средината.

Мазнини и олио

- Мазнините ще направят хляба по-мек. Те също така ще го запазят по-свеж за по-дълго време. От друга страна, твърде голямото количество мазнини влияе на втасването. Ако използвате масло, натрошете го на малки парченца или го размекнете. Не добавяйте разтопено масло. Избягвайте всякакъв контакт между мазнините и маята, тъй като това може да попречи на маята да се рехидратираща.

Яйца

- Подобряват цвета на хляба и спомагат за образуването на добра текстура на средината. Ако използвате яйца, намалете съответно количеството течни съставки.

ФУНКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Cook4me има няколко функции за безопасност.

БЕЗОПАСНО ОТВАРЯНЕ

Заклучващият лост е система за безопасност, която автоматично заключва капака на Cook4me веднага щом се появи налягане. В горния десен ъгъл на екрана се появява катинар.

Не отваряйте Cook4me, когато е заключен.

Изчакайте вътрешното налягане да спадне, преди да отворите капака.

Вътрешното налягане е спаднало, когато от клапана вече не излиза пара.

БЕЗОПАСНОСТ В СЛУЧАЙ НА ПРЕКАЛЕНО ВИСОКО НАЛЯГАНЕ

Ако налягането е твърде високо, Cook4me автоматично ще освободи налягането през предпазния клапан.

Ако някоя от системите за безопасност се активира:

- Изключете Cook4me от контакта,
- Оставете Cook4me да се охлади напълно,
- Отворете Cook4me,
- Проверете и почистете:
 - предпазния клапан,
 - клапана за освобождаване на налягането,
 - уплътнението.

Ако Вашият Cook4me все още има теч или не работи, занесете уреда в одобрен сервизен център.

РЕГУЛИРАНЕ НА СООК4МЕ

При готвене под налягане Cook4me може да изпуска малки количества пара. Това служи за автоматично регулиране на налягането.

Освен това, по време на готвене под налягане е възможно и нормално понякога да се чуват шумове по време на работа, които са присъщи на конструкцията на продукта.

Одобреният сервизен център означава сервизен център, който е одобрен от Tefal.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Капакът не се затваря

- **Може да има нещо притиснато между купата и котлона.**

Отстранете купата, за да проверите дали всички части са чисти:

- нагриващата плоча,
- централният елемент,
- под купата.

- **Ако дръжката за освобождаване на капака не е в правилната позиция.**

Уверете се, че дръжката за освобождаване е напълно повдигната, преди да сгънете капака.

- **Ако капакът за готвене под налягане не е поставен правилно.**

Уверете се, че всички елементи на капака за готвене под налягане са правилно позиционирани и не са повредени.

- **Ако купата е повредена след удар или изпускане.**
Купата трябва да бъде подменена в одобрен сервизен център.

Налягането в Cook4me не се увеличава и парата не се отделя правилно

- **Уплътнението е замърсено или повредено.**

Погрижете се уплътнението да е чисто и в добро състояние. Уплътнението трябва да се сменя на всеки три години в оторизиран сервизен център.

- **Ако капакът за готвене под налягане е неправилно закрепен.**
Уверете се, че капакът за готвене под налягане е здраво закрепен.

- **Заклучващият лост е замърсен или уплътнението липсва.**
Почистете заключващия лост според инструкциите. Заклучващият лост трябва да може да се движи правилно нагоре и надолу. Уверете се, че уплътнението е правилно позиционирано върху заключващия лост.

- **Клапанът за освобождаване на налягането е замърсен или неправилно разположен.**
Уверете се, че клапанът за освобождаване на налягането е правилно позициониран. Почистете и подсушете клапана за освобождаване на налягането.

- **Ръбът на купата е повреден или замърсен.**
Почистете купата. Уверете се, че купата е в добро състояние.

- **Ако заключващият лост е монтиран наобратно.**
Поставете магнитната страна на лоста от същата страна като клапана за освобождаване на налягането.

Cook4me не изпуска налягането

Уверете се, че изходът за пара под клапана за освобождаване на налягането не е запушен или замърсен.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

От задната част на Cook4me изтича вода

- **Колекторът не е поставен или прелива.**

Погрижете се колекторът да е правилно поставен зад Cook4me.

- **Купата е твърде пълна.**

Погрижете се съдържанието да не надвишава максималния обем.

- **Ако използвате определени съставки, като например:**

- сметана,
 - вино,
 - или мляко,
- спазвайте посочените в рецептите количества.
Тези съставки могат да доведат до преливане на Cook4me.

Капакът не се отваря, докато не се изпусне парата

- **Заклучващият лост все още е в горна позиция.**

Проверете дали цялата пара е освободена и изчакайте, докато Cook4me се охлади напълно.

Капакът за готвене под налягане не може да се отстрани

Откопчайте капака за готвене под налягане, като поставите пръстите си върху прорезите и ги издърпате към себе си.

СЕРИЯ EPC26 ИЛИ СЕРИЯ EPC27*

Техническа информация за Вашия Cook4me:

Ниско налягане: 40 kPa (109°C)

Високо налягане: 80 kPa (116°C)

PS = 130 kPa

Вместимост на Cook4me: 6,5 l

Полезен обем: 4,3 l

Вграден нагревател:

капсулован нагревателен резистор. При достигането на работно налягане се чува звуков сигнал.

Wi-Fi:

Максимална предавана мощност: 20 dBm, 100 mW

Честота: 2,4 GHz

Потребление на мощност в режим на готовност:

0,26 W (EPC26)/0,23 W (EPC27)

Потребление на мощност в мрежов режим на готовност:

0,26 W (EPC26)/0,23 W (EPC27)

Значения на различните пиктограми за Wi-Fi на Cook4me

- Продуктът е свързан към Wi-Fi
- Продуктът е свързан към Wi-Fi, но не е свързан към базата данни на Tefal
- Продуктът не е свързан към Wi-Fi

КОДОВЕ ЗА ГРЕШКА ЗА СООК4МЕ

ГРЕШКА	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
03 или 20x	Грешка при комуникацията със захранващата платка	Изключете уреда от контакта. Ако проблемът продължава, занесете уреда си в одобрен сервизен център.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 - 09 - 52 - 53 или 54	Грешка в температурния сензор	Изключете уреда от контакта. Ако проблемът продължава, занесете уреда си в одобрен сервизен център.
10	Грешка в нагревателя	изключете Вашия уред от контакта. Ако проблемът продължава, занесете уреда си в одобрен сервизен център.
11	Проблем със свръхналягане	изключете Cook4me от контакта. Проверете дали всички части на Вашия Cook4me са в добро състояние. Ако е необходимо, почистете частите на Вашия Cook4me, като следвайте инструкциите за почистване. Уверете се, че капачето на клапана е поставено на мястото си.
13	Проблем със свръхналягане	върнете продукта в следпродажбения сервиз.
14	Налягането е твърде ниско поради липса на вода	Добавете вода в купата и започнете да готвите отново.
15	Неизправност при изпускане на налягането	изключете Cook4me от контакта и го оставете да изстине. Ако проблемът продължава, занесете уреда си в одобрен сервизен център.
16	Cook4me не вдига налягане	долейте вода в купата и стартирайте процеса на готвене отново.
17	Налягането на Cook4me не се повишава	Вижте раздел „Налягането в Cook4me не се увеличава и парата не се отделя правилно“. (страница 17)
18	Неизправност при откриване на заключващия лост	изчакайте изпускането на налягането да приключи. След това изключете Вашия уред от контакта. Ако проблемът продължава, занесете уреда си в одобрен сервизен център.
19	Непрекъснато нагряване	върнете продукта в следпродажбения сервиз.
51	Неизправност при нагряване на уреда за готвене с горещ въздух	Изключете уреда от контакта. Ако проблемът продължава, занесете уреда си в одобрен сервизен център.
55	Неизправност в мотора на уреда за готвене с горещ въздух	Изключете уреда от контакта. Ако проблемът продължава, занесете уреда си в одобрен сервизен център.
57	Недостатъчно ниво на водата за режимите на готвене с пара	Добавете вода в купата и възобновете готвенето.
58	Грешка в изписването	изключете Вашия уред от контакта. Ако проблемът продължава, занесете уреда си в одобрен сервизен център.
FS-XX	Кодове за грешка в рецептата	съдържанието не е налично, моля, опитайте отново по-късно. Ако проблемът продължава, занесете уреда си в одобрен сервизен център.
ERR-4xx или ERR-5xx	Кодове за грешка, свързани с базата данни на Tefal	За грешки ERR-4xx следвайте информацията, извеждана на екрана, а за грешки ERR-5xx съдържанието не е налично, моля, опитайте отново по-късно.

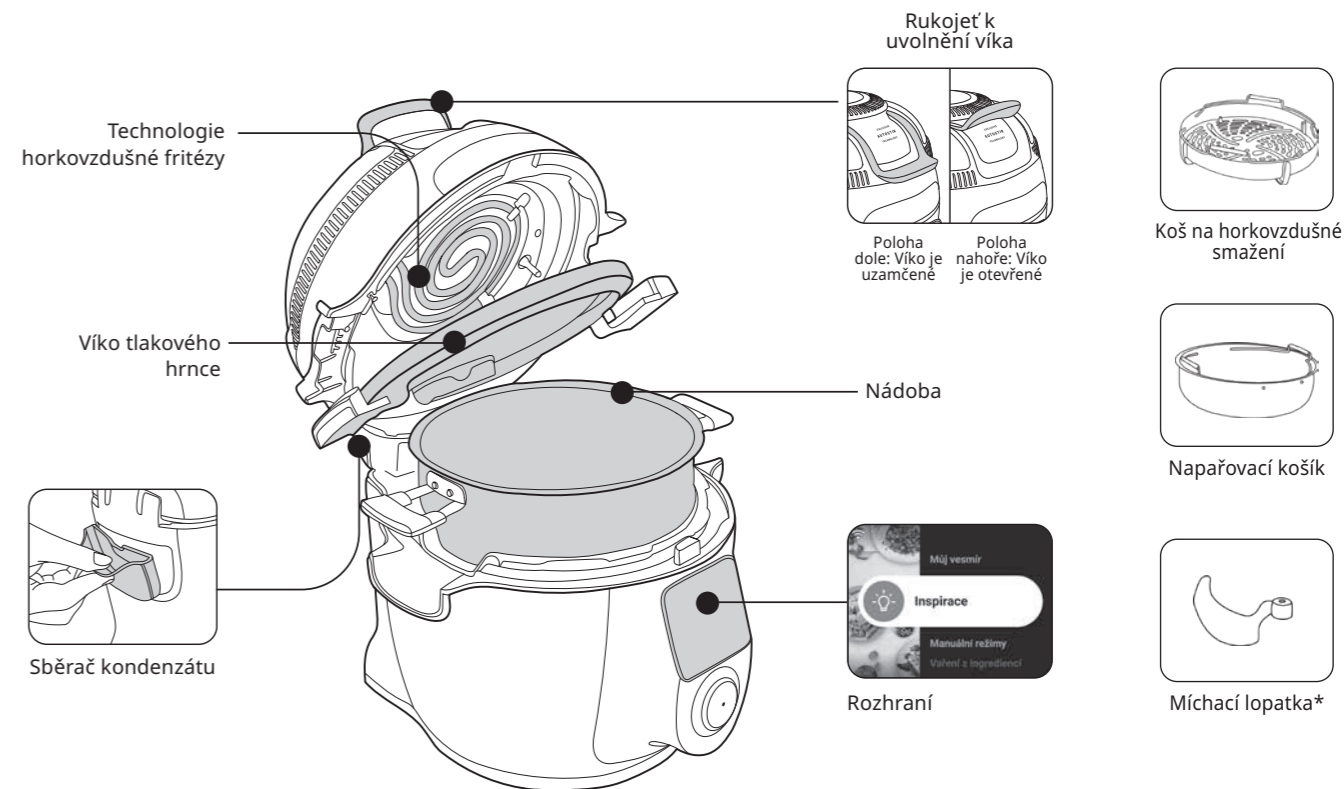
Ако имате някакви проблеми, изключете Cook4me от контакта. Ако проблемът продължава, се свържете с одобрен сервизен център. Ако имате проблеми с връзката, посетете www.tefal.bg или приложението My Tefal.

CS OBSAH PŘÍRUČKY

Objevte svůj hrnec Cook4me	21
Čištění hrnce Cook4me	22
Připojení hrnce Cook4me	24
Prozkoumejte hrnec Cook4me	25
Domovská obrazovka	25
Můj vesmír a Inspirace	26
Manuální režimy	27
Vaření z ingrediencí a Parametry	31
Praktické rady	32
Bezpečnostní prvky	34
Řešení problémů	35
Chybové kódy hrnce Cook4me	37

Poznámka: Součástí balení spotřebiče je brožura s bezpečnostními informacemi. Před prvním použitím spotřebiče si tuto brožuru pečlivě přečtete a uschovejte ji na bezpečném místě pro budoucí použití.

OBJEVTE SVŮJ HRNEC COOK4ME



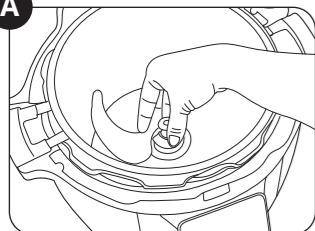
*v závislosti na modelu

ČIŠTĚNÍ HRNCE COOK4ME

Buďte opatrní: Pokud jste hrnec Cook4me právě používali, nechte ho před čištěním vychladnout.

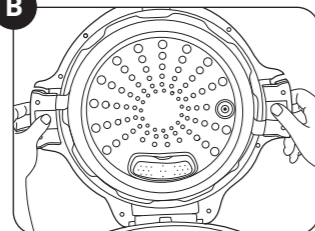
KROK 1 - NÁDOBA A ODNÍMATELNÉ SOUČÁSTI

A nádoba a míchací lopatka*



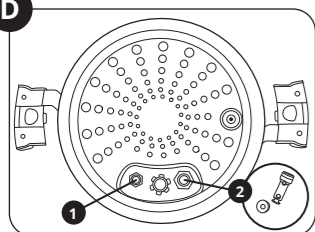
Chcete-li namontovat lopatku*, vložte do hrnce Cook4me nádobu a poté lopatku našroubujte ve směru hodinových ručiček. Chcete-li ji demontovat, nechte nádobu v hrnci Cook4me nebo ji tam opět vložte a lopatku vyšroubujte proti směru hodinových ručiček.

B víko tlakového hrnce



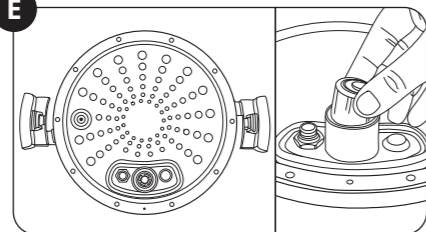
Víko tlakového hrnce sejmete tak, že ho vně uchopíte ze stran a zatáhnete.

D přední část



Na přední straně zkontrolujte pohyblivost:
1 pojistného ventilu,
2 zajišťovací tyče: s těsněním (černá část vždy směřuje k vám).

E zadní část

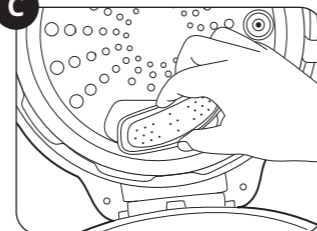


Na zadní straně zkontrolujte pohyblivost:
• ventilu na odpouštění tlaku (černý prvek).



Než začnete vařit:
Odstraňte všechny nálepky,
Přečtěte si pokyny

C kryt ventilu



Sejměte kryt pod víkem.

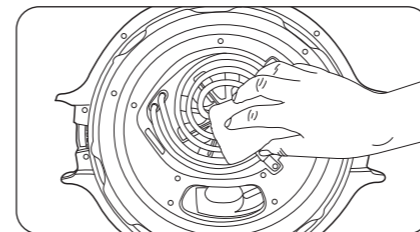
Všechny tyto části lze čistit horkou vodou se saponátem nebo v myčce.

Poznámka: Pokud se varná nádoba zvnějšku zbarví do špinavě bílé, lze použít drátěnku.

ČIŠTĚNÍ HRNCE COOK4ME



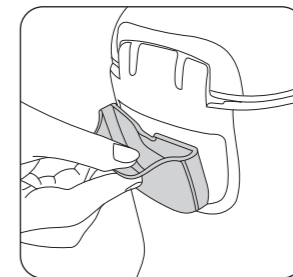
KROK 2 - ČÁST HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY



Po každém použití vyčistěte součást horkovzdušné fritézy za víkem tlakového hrnce, a to vlhkou, jemnou houbičkou a mycím saponátem.

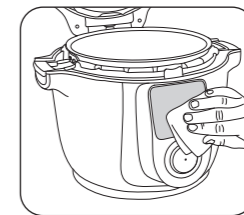
Pokud v nádobě zůstanou nějaké zbytky, nalijte do ní 1 l vody. Poté zavřete víko a spusťte režim STEAM & CRISP na 16 minut. Poté hrnec Cook4me otevřete a okamžitě ho vysušte suchým hadříkem.

KROK 3 - SBĚRAČ KONDENZÁTU



Po každém použití:
• vyčistěte sběrač kondenzátu čistou vodou nebo v myčce na nádobí,
• vysušte sběrač kondenzátu,
• nezapomeňte vrátit sběrač kondenzátu do hrnce Cook4me.

KROK 4 - VNĚJŠÍ ČÁST HRNCE COOK4ME



Hrnec Cook4me a jeho obrazovku vždy čistěte měkkým vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drátěnku, protože by mohla poškrábat obrazovku.

*v závislosti na modelu

PŘIPOJENÍ HRNCE COOK4ME



Podívejte se do našeho průvodce objevováním nebo naskenujte níže uvedený QR kód.



Nejprve připojte chytrý telefon k síti Wi-Fi a stáhněte si aplikaci My Tefal.

Poté zapněte hrnec Cook4me a jednoduše postupujte podle jednotlivých pokynů na obrazovce, s jejichž pomocí hrnec Cook4me ihned připojíte k síti Wi-Fi.

Během několika minut bude hrnec Cook4me nastavený!

- 1 Přijměte soubory cookie, abyste mohli využívat doporučené recepty přizpůsobené vašim chutím. Umožněte měření publika a personalizaci pro optimalizaci používání hrnce Cook4me.

V případě kontaktu s poprodejním servisem pak bude diagnostika jednodušší a rychlejší.

- 2 V aplikaci My Tefal: Vytvořte si účet, zaregistrujte svůj produkt a připojte hrnec Cook4me. To vám umožní přístup ke všem připojeným službám spotřebiče, které naleznete v části „Můj vesmír“ a „Inspirace“.

Budete mít přístup k novým receptům značky a budete moci odesílat všechny recepty z aplikace do svého hrnce Cook4me.






- 3 Stáhněte si obrázky receptů dostupných pro váš produkt a prohlédněte si pokrmy.
- 4 Váš hrnec Cook4me je připraven k použití!

Poznámka: Pokud budete chtít tato nastavení později otevřít nebo změnit, najdete je v části „Parametry“ na svém hrnci Cook4me.

PROZKOUMEJTE HRNEC COOK4ME



Na intuitivní domovské obrazovce najdete hlavní funkce vašeho Cook4me.

 Můj vesmír	Vyhledání a správa receptů (poznámkový blok a historie)	26
 Inspirace	Přístup ke všem vloženým a navrhovaným receptům Tefal	26
 Manuální režimy	Kontrola nad vařením ve vašich rukou	27
 Vaření z ingrediencí	Snadná správa přípravy a vaření ingrediencí.....	31
 Parametry	Přizpůsobení a konfigurace nastavení.....	31

PROZKOUMEJTE HRNEC COOK4ME



Můj vesmír

V nabídce „**Můj vesmír**“ můžete své recepty spravovat podle vlastních potřeb pomocí následujících částí:



Moje zápisníky:

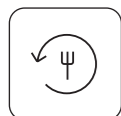
Můžete si vytvořit více kuchařek podle své vlastní potřeby. Příklady:

- Pavlovy recepty
- moje oblíbené dezerty



Moje výtvary:

Vytvořte si vlastní recepty a uložte si je.



Historie:

Najděte recepty, které jste vařili v poslední době.



Inspirace

V nabídce „**Inspirace**“ zobrazené na obrazovce otevřete následující části:



Knihovna receptů:

Obsahuje 150 receptů, včetně:

- předkrmů,
- hlavních chodů,
- dezertů



Nejnovější recepty Tefal:

Hrnc Cook4me připojený k síti Wi-Fi pravidelně automaticky načítá nové recepty.



Doporučení:

Recepty vám budou doporučovány na základě vašeho osobního vkusu a historie prostřednictvím připojení Wi-Fi připojení vašeho spotřebiče.

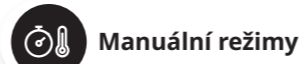
Pokud nemáte přístup k personalizovaným službám, zkontrolujte připojení k síti Wi-Fi a podívejte se na stránku 24 nebo naskenujte tento QR kód.



Potřebujete další inspiraci?

Ještě více receptů najdete v aplikaci My Tefal a můžete si je odeslat přímo do svého hrnce Cook4me.

PROZKOUMEJTE HRNEC COOK4ME



Manuální režimy

V „**Manuální režimy**“ můžete vybrat režim přípravy pokrmů a dobu přípravy pokrmu. Režim odloženého spuštění umožňuje začít s přípravou později.



Tlak



Intenzita vaření

Nízký: pro rychlou úpravu ryb a zeleniny.

Vysoký: rychlá příprava masa, luštěnin a zeleniny.

Režim odloženého spuštění: dostupný.



Pára



Využijte napařovací košík.

Intenzita vaření

Nízká: pro zdravou přípravu křehkých ingrediencí (ryb a mořských plodů).

Vysoká: pro zdravou přípravu všech ingrediencí (masa a zeleniny).

Režim odloženého spuštění: dostupný.

Tipy:

- Pro veškeré tlakové vaření je třeba minimálně 25 cl kapaliny.
- Pokyny pro namontování a demontování víka tlakového hrnce najdete na straně 22.
- Informace o chybových kódech najdete na straně 37.

VYSVĚTLENÍ



Víko zavřeno a uzamčeno



Víno otevřeno a zvednuto



Je vyžadováno víko tlakového hrnce



Aktivovatelná míchací lopatka (v závislosti na modelu)



PROZKOUMEJTE HRNEC COOK4ME

Tip: Pokyny pro instalaci nebo odebrání víka tlakového hrnce najdete na straně 22.



AIR FRYER



ACTIFRY*



Aby se vše osmažilo rovnoměrně, aniž byste se museli starat o míchání během přípravy!



PÁRA A DO KŘUPAVA

Při použití koše horkovzdušné fritézy. **Režim odloženého spuštění:** dostupný. Pro dvě úrovně přípravy kompletních jídel a výsledky, které jsou křehké a křupavé.



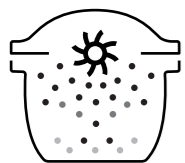
PARNÍ TROUBA

Při použití koše horkovzdušné fritézy. Pro pečení křupavých a vláčných dortů a buchet.



GRILOVÁNÍ

Pro křupavé dokončení všech vašich pokrmů.



MANUÁLNÍ FRITOVÁNÍ HORKÝM VZDUCHEM



Při použití koše horkovzdušné fritézy. Jakékoli ingredience se osmaží s malým množstvím oleje nebo úplně bez něj.

Tip: Chcete-li dosáhnout extra křupavosti, promíchejte ingredience v polovině přípravy.



PEČENÍ

Pro přípravu pečeného masa nebo zeleniny, quichů nebo koláčů.

VYSVĚTLENÍ



Víko zavřeno a uzamčeno



Víno otevřeno a zvednuto



Je vyžadováno víko tlakového hrnce



Aktivovatelná míchací lopatka (v závislosti na modelu)

*v závislosti na modelu



PROZKOUMEJTE HRNEC COOK4ME

DUŠENÍ



KLASICKÉ DUŠENÍ



Nádoba se ohřívá zespodu a chová se jako hrnec na dušení. Pomalá příprava pro silnější chuť.



POMALÉ VAŘENÍ



Nádoba se ohřívá zespodu a chová se jako hrnec na dušení.

Intenzita vaření

Jemné: na přípravu masa při nízké teplotě (75°C) po dobu až 12 hodin pro velmi křehký výsledek.

Vysoké: na přípravu zeleniny při nízké teplotě (85°C) po dobu až 12 hodin pro velmi křehký výsledek.

Režim odloženého spuštění: dostupný.

*v závislosti na modelu

SMAŽENÍ DO HNĚDA



Nádoba se ohřívá zespodu, jako na sporáku.

Intenzita vaření

Slabé: opečení jemných ingrediencí. **Střední:** rychlé opečení všech ingrediencí do křupava.

Silné: velmi rychlé opečení všech ingrediencí do křupava.

VAŘENÍ S AUTOSTIR



Pro krémová rizota.

DŽEM*



K výrobě džemu.

PROZKOUMEJTE HRNEC COOK4ME

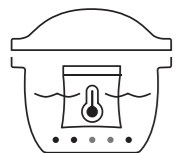
RŮZNÉ



JOGURT



Pro přípravu jogurtů, mléčných dezertů, měkkých sýrů a krémových dezertů.



VAKUUM



Vakuové ponoření: Na vaření vakuově balených ingrediencí ve vodě pro dokonalou chuť a texturu.

Vakuový eko režim: Na napařování vakuově balených ingrediencí ve vodě s pomocí napařovacího košíku, pro lepší chuť s menším množstvím vody.



DEHYDRATAČE (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

Při použití koše horkovzdušné fritézy
Na přípravu zeleninových hranolek.



KYNUTÍ TĚSTA

Pro kynutí těsta na chleba a sladké pečivo při optimální teplotě.



CHLÉB/PEČIVO

Na pečení chleba a sladkého pečiva.

VYSVĚTLENÍ



Víko zavřeno a uzamčeno



Víno otevřeno a zvednuto



Je vyžadováno víko tlakového hrnce



Aktivovatelná míchací lopatka (v závislosti na modelu)

PROZKOUMEJTE HRNEC COOK4ME

PO VAŘENÍ



UDRŽOVAT TEPLÉ

Hrncet Cook4me udrží pokrmy teplé, dokud nebude čas je podávat.
To je možné i s otevřeným hrncem Cook4me.



OPĚTOVNÝ OHŘEV

Hrncet Cook4me ohřívá pokrmy na ideální teplotu.
To je možné i s otevřeným hrncem Cook4me.



Vaření z ingrediencí

Pomocí nabídky „**Vaření z ingrediencí**“ můžete potraviny vařit, aniž byste si dělali starosti s režimem nebo dobou přípravy.

U některých ingrediencí je k dispozici odložené spuštění.



Parametry

Pomocí nabídky „**Parametry**“ můžete:

- **aktivovat** připojení Wi-Fi a uživatelský účet
- **spravovat** aktualizace
- **spravovat** nastavení spotřebiče: jas obrazovky, zvuk, výběr země a jazyka
- **spravovat** soubory cookies a osobní údaje

Chcete-li získat přístup ke všem funkcím, musíte mít k hrnci Cook4me připojené zařízení.

Pokud ho chcete připojit, přejděte na stránku 24 nebo naskenujte QR kód.



PRO REŽIM JOGURT

VÝBĚR INGREDIENCÍ PRO PŘÍPRAVU

Mléko

- Vyberte si mléko, nejlépe plnotučné (trvanlivé UHT nebo sušené mléko). Syrové (čerstvé) nebo pasterizované mléko je nutné přivést k varu, poté zchladit a přecedit, aby se odstranil škraloup.

Poznámka

- Chcete-li vyrobit hustší jogurty, můžete přidat 2 až 3 lžice sušeného mléka na každý litr mléka a důkladně je vmíchat.
- Používejte mléko o pokojové teplotě.

Mléčná fermentace

Tři možnosti

- kvásek sušený mrazem (k dostání v obchodě).
- kupovaný přírodní jogurt (nejlépe plnotučný) s co nejdélsí dobou trvanlivosti.

PRAKTICKÉ RADY

- doma vyrobený jogurt. Důležité: Po přípravě první várky si jen stačí nechat trochu tohoto jogurtu jako zákvas do dalších várek. Po pěti dávkách bude třeba obnovit kvásek, který se časem vyčerpá a výsledkem je řidší konzistence.

V REŽIMU SOUS-VIDE

VÝBĚR INGREDIENCÍ PRO PŘÍPRAVU

- Používejte čerstvé, zdravé a kvalitní produkty, abyste snížili riziko výskytu bakterií v potravinách.
- Doporučujeme kupovat ryby nebo mořské plody, které byly zmrazeny minimálně na teplotu -20°C po dobu alespoň 24 hodin. Před přípravou a vařením je rozmrazte v lednici.

VÝBĚR VAKUOVÝCH SÁČKŮ

- Používejte pouze potravinářské vakuové sáčky určené na vaření (nikoli skladování).
- Vzduchotěsné sáčky na vaření nepoužívejte opakovaně.

DOPORUČENÍ

- V kuchyni udržujte hygienické podmínky. Nezapomínejte si pravidelně umývat ruce a používat čisté kuchyňské vybavení. Zvláštní pozornost věnujte mytí zeleniny (zbavte ji bakterií a hlíny).
- Nepasterizované syrové potraviny a ingredience (teploty přípravy pod 65°C) mohou představovat zdravotní riziko pro osoby s oslabeným imunitním systémem, těhotné ženy, malé děti a starší osoby.
- Teplota sous vide je omezena na minimálně 50°C. Při vaření na nižší než pasterizační teploty dodržujte specifické doby vaření pro různé potraviny.
- K dosažení pasterizace hovězího, vepřového a drůbežního masa a vajec: Vyžaduje se vnitřní teplota 75°C po dobu nejméně 2 minut.
- K dosažení pasterizace zeleniny, ryb a měkkýšů: Vyžaduje se vnitřní teplota 65°C po dobu nejméně 2 minut.
- Pokud mají ingredience jinou tloušťku nebo hmotnost, upravte dobu přípravy.

Tyto pokyny platí pro potraviny uchovávané v lednici (přibližně 5°C). Pokud se používají mražené výrobky, měla by se doba přípravy prodloužit o 50%.

V REŽIMU KYNUTÍ TĚSTA

VÝBĚR INGREDIENCÍ PRO PŘÍPRAVU

Droždí

- Chléb se připravuje s použitím pekařského droždí. To existuje v několika variantách: jako malé kostky čerstvého droždí, sušené aktivní droždí, které je třeba namočit, suché instantní droždí nebo dehydrované pekařské droždí. Droždí se prodává v supermarketech, v kostkách je ale můžete zakoupit i v pekařství.

TABULKA EKVIVALENCÍ	
SUŠENÉ DROŽDÍ (čaj. lž.)	DROŽDÍ V KOSTCE (g)
1	9
1,5	13
2	18
2,5	22
3	25
3,5	31
4	36
4,5	40
5	45

- Droždí se musí vmíchat přímo do ostatních přísad. Pokud používáte dehydrované pekařské droždí, je třeba je znovu aktivovat podle pokynů na sáčku. Pokud

PRAKTICKÉ RADY

se jedná o kostku droždí, rozdrolte ji mezi prsty, aby se droždí rovnoměrně rozložilo.

Mouka

- Pokud není v receptech uvedeno jinak, je doporučeno používat hladkou chlebovou mouku. Při použití speciálních směsí mouky na chléb, sladké pečivo nebo mléčný chléb nepřekračujte celkovou hmotnost těsta 750 g (mouka + voda).
- Výsledky pečení chleba se mohou lišit v závislosti na kvalitě mouky. Při použití celozrnné mouky nebude těsto tak dobře kynout a chléb bude hutnější.

Cukr

- Nepoužívejte kostkový cukr. Cukr vyživuje droždí, dodává chlebu příjemnou chuť a zlepšuje propečení kůrky.

Sůl

- Reguluje účinek droždí a dodává chlebu chuť. Předtím, než začnete těsto připravovat, by neměla přijít do styku s droždím.

- Zlepšuje také strukturu těsta.

Voda

- Voda rehydratuje a aktivuje droždí. Hydratuje také škrob v mouce a umožňuje tvorbu kůrky. Vodu je možné nahradit mlékem nebo jinými tekutinami, částečně nebo úplně.

- Používejte tekutiny o pokojové teplotě.

Mléko

- Mléko působí jako emulgátor, díky kterému vznikají stejnoměrně velké vzduchové bubliny a kůrka následně vypadá lépe.

Tuky a oleje

- Díky tukům bude chléb měkčí. Vydrží také déle čerstvý. Příliš mnoho tuku naproti tomu ovlivňuje kynutí těsta. Pokud použijete máslo, rozdrobte je na malé kousky nebo je nechejte změkknout. Nepřidávejte rozpuštěné máslo. Zabraňte jakémukoli kontaktu mezi tuky a droždím, protože by to mohlo bránit rehydrataci droždí.

Vejce

- Zlepšují barvu chleba a napomáhají vytvoření dobré kůrky. Pokud použijete vejce, snižte odpovídajícím způsobem množství tekutiny.

BEZPEČNOSTNÍ PRVKY

Hrnc Cook4me má několik bezpečnostních funkcí.

BEZPEČNÉ OTEVŘENÍ

Zajišťovací tyč je bezpečnostní systém, který po stisknutí automaticky uzamkne víko hrnce Cook4me. V pravé horní části obrazovky se zobrazí ikona zámku.

Neotevírejte hrnc Cook4me, když je uzamčený. Před otevřením víka vyčkejte, dokud vnitřní tlak neklesne. Vnitřní tlak poklesl, když z ventilu nevychází žádná pára.

BEZPEČNOST V PŘÍPADĚ PŘÍLIŠ VELKÉHO TLAKU

Pokud je tlak příliš vysoký, může hrnc Cook4me automaticky uvolnit tlak přes pojistný ventil.

Pokud se aktivuje některý z bezpečnostních systémů:

- Vypojte hrnc Cook4me ze zásuvky,
- Nechte hrnc Cook4me úplně vychladnout,
- Hrnc Cook4me otevřete,

- Zkontrolujte a vyčistěte:

- pojistný ventil,
- ventil na odpouštění tlaku,
- těsnění.

Pokud hrnc Cook4me stále netěsní nebo nefunguje, předejte jej do autorizovaného servisního střediska.

REGULACE HRNCE COOK4ME

Při tlakovém vaření může hrnc Cook4me vypouštět malá množství páry. Toto zajišťuje automatickou regulaci tlaku. Navíc je při tlakovém vaření možné a normální občas slyšet provozní zvuky, které jsou vlastní konstrukci výrobku.

Autorizované servisní centrum je opravna schválená společností Tefal.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Víko se nezavírá

- **Mezi nádobou a varnou deskou může být zachycený nějaký předmět.**

Demontujte nádobu a zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté:

- varná deska,
- centrální prvek,
- oblast pod nádobou.

- **Pokud rukojeť pro uvolnění víka není ve správné poloze.** Před sklopením víka zkontrolujte, že je rukojeť k uvolnění víka zcela zvednutá.

- **Pokud víko tlakového hrnce není správně upevněno.** Zkontrolujte, že všechny prvky víka tlakového hrnce jsou správně umístěny a nejsou poškozeny.

- **Pokud je nádoba poškozená po nárazu nebo pádu.** Nádobu je třeba vyměnit v autorizovaném servisním centru.

V hrnci Cook4me se nezvyšuje tlak a pára se správně neuvolňuje

- **Těsnění je špinavé nebo poškozené.**

Zajistěte, aby bylo těsnění čisté a v dobrém stavu.

Těsnění je třeba vyměnit každé tři roky v autorizovaném servisním centru.

- **Pokud je víko tlakového hrnce nesprávně připevněno.** Zkontrolujte, že je víko tlakového hrnce bezpečně připevněno.

- **Zajišťovací tyč je znečištěná nebo chybí těsnění.**

Vyčistěte zajišťovací tyč podle pokynů.

Musí být možný správný pohyb zajišťovací tyče nahoru a dolů. Zkontrolujte, zda je na zajišťovací tyči správně umístěno těsnění.

- **Ventil na odpouštění tlaku je znečištěný nebo v nesprávné poloze.**

Zkontrolujte, že je ventil na odpouštění tlaku ve správné poloze. Ventil na odpouštění tlaku vyčistěte a vysušte.

- **Okraj nádoby je poškozený nebo znečištěný.**

Vyčistěte nádobu. Ujistěte se, že je nádoba v dobrém stavu.

- **Pokud je zajišťovací tyč upevněna vzhůru nohama.**

Umístěte magnetickou stranu tyče na stejnou stranu, jako je ventil na odpouštění tlaku.

Hrnc Cook4me neprovádí dekompresi

Zkontrolujte, že výstup páry pod ventilem na odpouštění tlaku není zablokovaný nebo znečištěný.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Za hrncem Cook4me vytéká voda

- **Sběrač není na svém místě nebo přetéká.**

Zkontrolujte, zda je sběrač správně umístěn za hrncem Cook4me.

- **Nádoba je příliš plná.**

Zajistěte, aby obsah nepřekračoval maximální objem.

- **Používáte-li některé přísady, například:**

- smetanu,

- víno,

- mléko,

održujte množství uvedená v receptech.

Tyto přísady mohou způsobit přetečení hrnce Cook4me.

Víko se nedá otevřít, dokud se neuvolní pára

- **Zajišťovací tyč je stále v horní poloze.**

Zkontrolujte, zda byla vypuštěna veškerá pára, a počkejte, dokud hrnec Cook4me úplně nevychladne.

Vnitřní víko tlakového hrnce nelze demontovat

Odepněte víko tlakového hrnce tak, že prsty položíte na drážky a zatáhnete směrem k sobě.

SERIE EPC26 NEBO SERIE EPC27*

Technické informace o vašem hrnci Cook4me:

Nízký tlak: 40 kPa (109°C)

Vysoký tlak: 80 kPa (116°C)

PS = 130 kPa

Objem hrnce Cook4me: 6,5 l

Využitelná kapacita: 4,3 l

Vestavěné topné těleso:

uzavřený topný rezistor. Zvukový signál informuje o dosažení provozního tlaku.

Wi-Fi:

Maximální síla signálu: 20 dBm, 100 mW

Frekvence: 2,4 GHz

Spotřeba energie v pohotovostním režimu:


0,26W (EPC26) / 0,23W (EPC27)


Spotřeba energie v zapojeném pohotovostním režimu:

0,26W (EPC26) / 0,23W (EPC27)

Význam různých Wi-Fi piktogramů na hrnci Cook4me

 Produkt je připojen k síti Wi-Fi

 Produkt je připojen k síti Wi-Fi, ale není připojen k databázi Tefal

 Produkt není připojen k síti Wi-Fi

CHYBOVÉ KÓDY HRNCE COOK4ME

CHYBA	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
03 ou 20x	Chyba při komunikaci s rozvodovou deskou	Vypojte přístroj ze zásuvky. Pokud problém přetrvává, předejte přístroj autorizovanému servisnímu centru.
04 – 05 – 06 – 07 – 08 – 09 – 52 – 53 ou 54	Chyba snímače teploty	vypojte přístroj ze zásuvky. Pokud problém přetrvává, předejte přístroj autorizovanému servisnímu centru.
10	Chyba ohřevu	Vypojte přístroj ze zásuvky. Pokud problém přetrvává, předejte přístroj autorizovanému servisnímu centru.
11	Problém s přetlakem	Vypojte hrnec Cook4me ze zásuvky. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly hrnce Cook4me v dobrém stavu. V případě potřeby díly hrnce Cook4me vyčistěte podle pokynů k čištění. Zkontrolujte, zda je na svém místě kryt ventilu.
13	Problém s přetlakem	Předejte přístroj autorizovanému servisnímu centru.
14	Příliš nízký tlak v důsledku nedostatku vody.	Přidejte vodu do nádoby a znovu spusťte vaření.
15	Porucha dekomprese	Vypojte hrnec Cook4me ze zásuvky a nechte vychladnout. Pokud problém přetrvává, předejte přístroj autorizovanému servisnímu středisku.
16	Hrnec Cook4me nevytváří tlak	Přidejte do nádoby vodu a začněte znovu vařit.
17	Hrnec Cook4me nevytváří tlak	Viz část „V hrnci Cook4me se nezvyšuje tlak a pára se správně neuvolňuje“. (strana 35)
18	Porucha detekce zajišťovacího kolíku	Vyčkejte, dokud nebude dokončena dekomprese. Poté přístroj vypojte ze zásuvky. Pokud problém přetrvává, předejte přístroj autorizovanému servisnímu centru.
19	Dochází ke stálému ohřívání	předejte přístroj autorizovanému servisnímu centru.
51	Porucha ohřevu horkovzdušné fritézy	Vypojte spotřebič ze zásuvky. Pokud problém přetrvává, předejte přístroj autorizovanému servisnímu centru.
55	Porucha motoru horkovzdušné fritézy	Vypojte spotřebič ze zásuvky. Pokud problém přetrvává, předejte přístroj autorizovanému servisnímu centru.
57	Nedostatečná hladina vody pro parní režimy	Přidejte do nádoby vodu a pokračujte ve vaření.
58	Chyba zápisu	Vypojte přístroj ze zásuvky. Pokud problém přetrvává, předejte přístroj autorizovanému servisnímu centru.
FS-XX	Chybové kódy receptu	Obsah není k dispozici, zkuste to znovu později. Pokud problém přetrvává, předejte přístroj autorizovanému servisnímu centru.
ERR-4xx nebo ERR-5xx	Chybové kódy související s databází Tefal	V případě chyb ERR-4xx postupujte podle informací zobrazených na obrazovce a v případě chyb ERR-5xx Server není k dispozici opakujte postup znovu později.

Pokud máte jakékoli problémy, vypojte hrnec Cook4me ze zásuvky. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní centrum. Pokud máte problémy s připojením, přejděte na stránku www.tefal.cz nebo do aplikace My Tefal.

en MANUAL CONTENT

Discover your Cook4me 39

Clean your Cook4me 40

Connect your Cook4me successfully 42

Explore your Cook4me 43

 Home screen 43

 My universe & Inspiration..... 44

 Manual mode 45

 Ingredients cooking & Settings..... 49

Practical advice..... 50

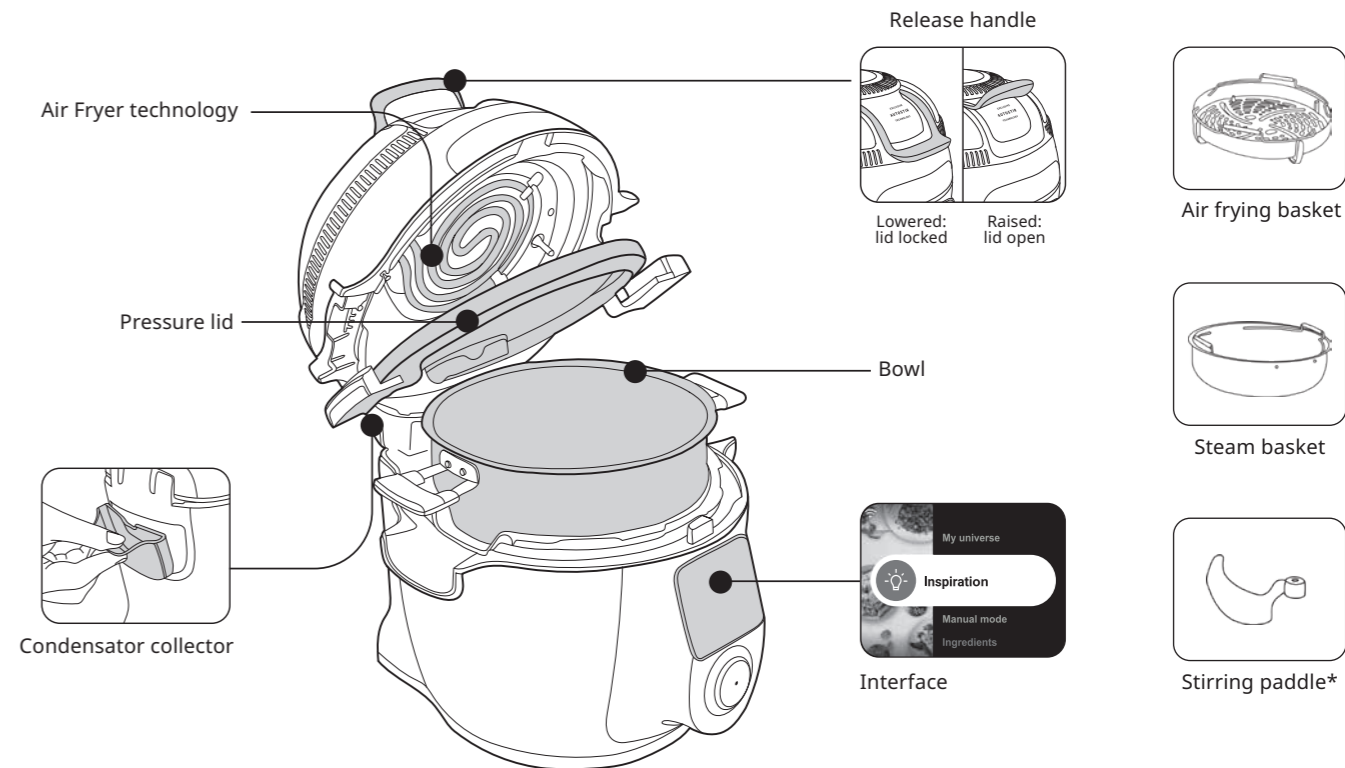
Safety features 52

Troubleshooting 53

Cook4me error codes 55

NB: A safety information booklet is included with this appliance. Before using your appliance for the first time, please read this booklet carefully and keep it in a safe place for future reference.

DISCOVER YOUR COOK4ME



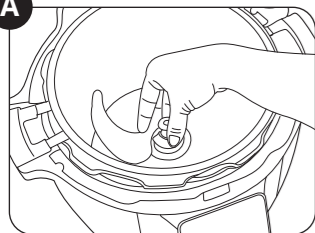
*depending on model

CLEAN YOUR COOK4ME

Be careful: if you have just used your Cook4me, please let it cool before cleaning.

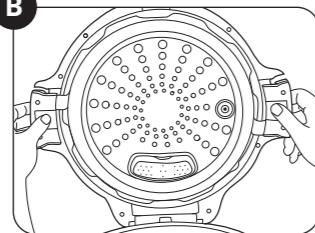
STEP 1 - THE BOWL AND THE REMOVABLE PARTS

A the bowl and the stirring paddle*



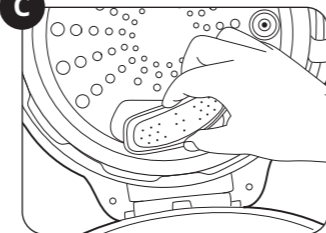
To install the paddle*, place the bowl in the Cook4me, then screw the paddle in clockwise. To remove it, leave or put the bowl back in the Cook4me and unscrew anticlockwise.

B the pressure lid



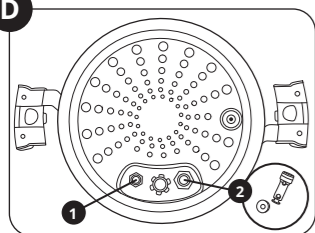
Unclip the pressure lid, by placing your fingers on the and pulling on the outside.

C the valve cover



Remove the cover underneath the lid.

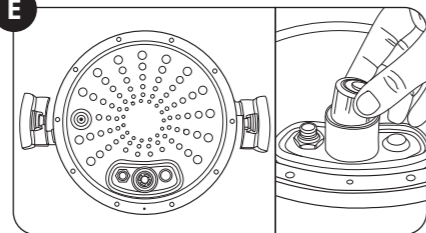
D the front part



At the front, check the mobility of:

- 1 the safety valve
- 2 the locking rod : with the seal (black part always facing you)

E the rear part



At the back, check the mobility of:

- the pressure release valve (black element)



Before you start cooking:
Remove all stickers,
Read the instructions

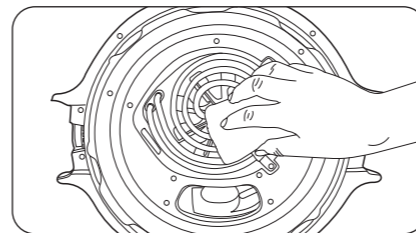
All these parts can be cleaned with hot soapy water or in the dishwasher.

NB: If the cooking bowl turns an off-white colour on the outside, a metal sponge can be used.

CLEAN YOUR COOK4ME



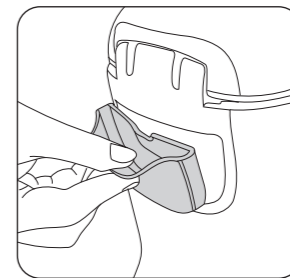
STEP 2 - THE AIR FRYER PART



Behind the pressure lid, clean the air fryer part with a damp non-abrasive sponge and washing-up liquid after each use.

If any residues remain, pour 1L of water into the bowl. Then close the lid and start the STEAM & CRISP mode for 16 minutes. At the end, open your Cook4me and immediately dry it with a dry cloth.

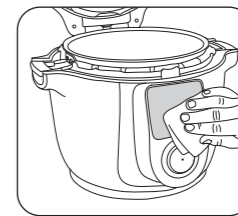
STEP 3 - THE CONDENSATION COLLECTOR



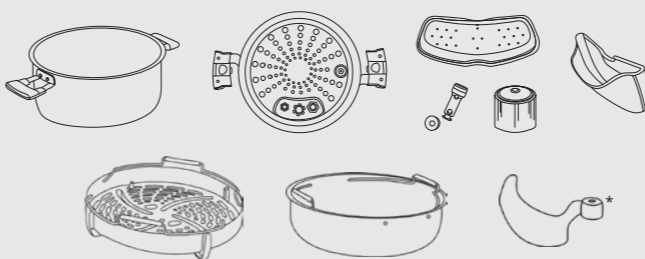
After each use:

- Clean the condensation collector with clean water or in the dishwasher,
- Dry the condensation collector,
- Remember to return the condensation collector to the Cook4me.

STEP 4 - THE EXTERNAL PART OF THE COOK4ME



Always clean your Cook4me and its screen with a soft, damp cloth. Do not use a metal sponge as it may scratch the screen.



*depending on model

CONNECT YOUR COOK4ME SUCCESSFULLY



See our discovery guide or scan the QR code below.



First of all, connect your smartphone to your Wi-Fi network and download the My Tefal app.

Then turn on your Cook4me and simply follow the step-by-step instructions on your screen to instantly connect your Cook4me to the Wi-Fi.

In just a few minutes, your Cook4me will be set up perfectly!

- 1 Accept the cookies to benefit from tailor-made recipe recommendations according to your tastes. Allow audience measurement and personalisation to optimise the use of your Cook4me.

In the case of contact with the after-sales service, the diagnostic will be simpler and faster.

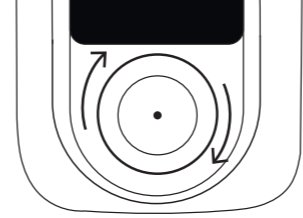
- 2 My Tefal app: create your account, register your product and connect the Cook4me. This will allow you access to all the appliance's connected services that can be found in "My universe" and "Inspiration".

You will have access to the brand's new recipes and you can send all the recipes from the app to your Cook4me.


- 3 Download the images of the recipes available for your product to view the dishes.
- 4 Your Cook4me is ready to go!

NB: If you want to access or change these settings later, you will find them in the "Settings" section of your Cook4me.

EXPLORE YOUR COOK4ME



On an intuitive home screen, you'll find the main functions of your Cook4me.

 My universe	Find and manage your recipes (notebook and history).....	44
 Inspiration	Access all Tefal embedded and suggested recipes.....	44
 Manual Mode	Choose and take control of your cooking in complete autonomy.....	45
 Ingredients cooking	Easily manage the preparation and the cooking of your ingredients.....	49
 Settings	Customise and configure your settings.....	49

EXPLORE YOUR COOK4ME



My universe

Within the "My universe" menu, you can manage your recipes at your convenience with the following sections:



My recipe books:

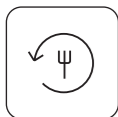
create several recipe notebooks according to your desires. Examples:

- Paul's recipes
- my favourite desserts



My creations:

create your own recipes and keep them.



History:

find the recipes that you cooked recently.



Inspiration

On the "Inspiration" menu visible on the screen, access the following sections:



Recipe library:

150 built-in recipes, including:

- starters,
- mains,
- or desserts



Latest Tefal recipes:

New recipes are regularly and automatically integrated into your Wi-Fi connected Cook4me.



Personalised recommendations:

Recipes will be suggested to you based on your personal taste and history via your appliance's Wi-Fi connection.

More inspiration ?

Find even more recipes on My Tefal app and send them directly to your Cook4me.

If you are unable to access personalised services, check the Wi-Fi connection and refer to page 42 or scan this QR code.



EXPLORE YOUR COOK4ME



Manual mode

Using the "Manual mode", you can select the cooking mode and cooking time for your meal. The delayed start mode allows you to start cooking at a later time.



PRESSURE



Cooking intensity:

Low: to cook fish and vegetables quickly.

High: to cook meat, legumes and vegetables quickly.

Delayed start mode: possible.



STEAM



Use the steam basket.

Cooking intensity:

Gentle: for healthy cooking of delicate ingredients (fish and seafood).

Boost: for healthy cooking of all ingredients (meat and vegetables).

Delayed start mode: possible.

Tips:

- For all you pressure cooking, a minimum of 25cl of liquid is required.
- To install or remove the pressure lid, see page 40.
- To understand the error codes, see page 55.

MEANING



Lid closed and locked



Lid open and raised



Pressure lid required



Activatable stirring paddle (depending on model)



Manual mode

EXPLORE YOUR COOK4ME

Tip: To install or remove the pressure lid, see page 40.



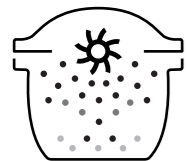
AIR FRYER



ACTIFRY*



To fry all the homogeneously, without having to worry about stirring mid-cooking!



MANUAL AIR FRY



Using the air frying basket
To fry any type of ingredient with less or no oil.

Tip: For extra crispiness, stir the ingredients halfway through cooking.



ROAST / BAKE

For cooking roasts (meat or vegetables), quiches or tarts.



STEAM & CRISP

Using the air frying basket.
Delayed start mode: possible.
For cooking complete meals on 2 levels, for results that are both fondant and crispy.



STEAM OVEN

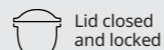
Using the air frying basket.
For baking crispy and soft cakes.



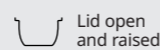
GRILL

For a crisp finish to all your dishes.

MEANING



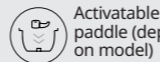
Lid closed and locked



Lid open and raised



Pressure required



Activatable stirring paddle (depending on model)

*depending on model



Manual mode

EXPLORE YOUR COOK4ME

STEW



MEDIUM STEW



The bowl heats from the bottom, as in a stewpot.
Slow cooking to concentrate flavours.



LOW TEMPERATURE COOKING



The bowl heats from below to act like a stewpot.

Cooking intensity

Low: for cooking meats at a low temperature (75°C) for up to 12 hours for a very tender result.

High: to cook vegetables at a low temperature (85°C) for up to 12 hours for a very tender result.

Delayed start mode: possible.

*depending on model

BROWNING



The bowl heats from below, like a stove.

Cooking intensity

Gentle: to brown delicate ingredients.

Medium: to brown and crisp all ingredients.

High: to brown and crisp all ingredients quickly.

COOKING WITH AUTOSTIR



RISOTTO*

For creamy risottos.



JAMS*

To make jams.

EXPLORE YOUR COOK4ME

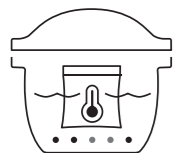
MISCELLANEOUS



YOGURT



To make yogurts, dairy desserts, soft cheeses and smooth desserts.



SOUS VIDE



Immersed sous vide: To cook vacuum-packed ingredients in water for the perfect taste and texture.

Eco sous vide: Using the steaming basket, to steam the vacuum-packed ingredients in water for a better taste with less water.



DEHYDRATION (depending on model)

Using the air frying basket
To make vegetable chips.



DOUGH RISE

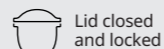
To make your bread and brioche dough proof at the optimal temperature.



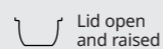
BREAD / BRIOCHE

For baking bread and brioche.

MEANING



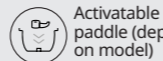
Lid closed and locked



Lid open and raised



Pressure lid required



Activatable stirring paddle (depending on model)

EXPLORE YOUR COOK4ME

AFTER COOKING



KEEP WARM

The Cook4me keeps your dishes warm until it is time to serve them.
Also possible with your Cook4me open.



REHEAT

The Cook4me reheats dishes to the perfect temperature.
Also possible with your Cook4me open.



Ingredients cooking

Using the "**Ingredients cooking**" menu, you can cook food without worrying about the cooking mode or the cooking time.
Delayed start is available for some ingredients.



Settings

With the "**Settings**" menu, you can:

- **activate** your Wi-Fi and your user account
- **manage** updates
- **manage** your appliance settings: screen brightness, sound, country and language selection
- **manage** cookies and personal data

To access all the features make sure you have connected your Cook4me.

To do this, go to page 42 or scan the QR code.



FOR THE YOGURT MODE

CHOICE OF THE INGREDIENTS

Milk

- Choose a milk, preferably whole (long-life UHT milk or powdered milk). Raw (fresh) or pasteurised milk must be brought to the boil, then cooled and sieved to remove the skin.

Note

- To make thicker yogurt, you can add 2 to 3 tablespoons of powdered milk for every litre of milk, mixing it in thoroughly.
- Use room temperature milk.

Lactic ferment

Three possible options

- a freeze-dried ferment (purchased from a shop).
- a natural off-the-shelf yogurt (preferably whole milk) with as long a best before date as possible.

PRACTICAL ADVICE

- a home-made yogurt. Important: After you've made a first batch, you simply need to keep some of this yogurt as a starter for the rest. After five batches, you'll need to refresh the ferment, which becomes depleted over time and results in a thinner consistency.

IN SOUS VIDE MODE

CHOICE OF THE INGREDIENTS

- Use fresh, healthy and good-quality products to reduce the risk of bacteria in the food.
- We recommend buying fish or seafood that has been frozen at a minimum of -20°C for at least 24 hours. Defrost it in the refrigerator before prepping and cooking.

CHOOSING VACUUM BAGS

- Only use food grade vacuum bags specifically for cooking (not for storage).
- Do not reuse airtight cooking bags.

RECOMMENDATIONS

- Maintain good hygiene in the kitchen. Make sure that you wash your hands regularly and use clean kitchen equipment. Pay particular attention to washing vegetables (remove bacteria and soil).
- Unpasteurised raw food and ingredients (cooking temperatures below 65°C) can pose a health risk to people with a weakened immune systems, pregnant women, young children and elderly people.
- The sous vide temperature is limited to a minimum of 50°C. Respect the specific cooking times for different foods when cooking below pasteurisation temperatures.
- To achieve the pasteurisation of beef, pork, poultry and eggs: A core temperature of 75°C for at least 2 minutes is required.
- To achieve the pasteurisation of vegetables, fish and shellfish: A core temperature of 65°C for at least 2 minutes is required.
- If your ingredients have a different thickness or weight, adjust the cooking times.

These instructions are valid for food stored in a refrigerator (approximately 5°C). If frozen products are used, the cooking time should be increased by 50%.

IN DOUGH RISE MODE:

CHOICE OF THE INGREDIENTS

Yeast

- Bread is made with baking yeast. It exists in several forms: small fresh yeast cubes, dry active yeast needing rehydration, dry instant yeast or dehydrated baking yeast. Yeast is sold in supermarkets, but you can also buy yeast cubes at a bakery.

TABLE OF EQUIVALENCES

DRY YEAST (tsp)	YEAST CUBE (g)
1	9
1,5	13
2	18
2,5	22
3	25
3,5	31
4	36
4,5	40
5	45

- The yeast must be directly incorporated into the other ingredients. If you are using dehydrated baking yeast, you need to reactivate the yeast as directed on the sachet. If it is a yeast cube, crumble it between your fingers to ensure that it is spread out evenly.

PRACTICAL ADVICE

Flour

- T55 bread flour is recommended, unless otherwise stated in the recipes. When using special flour mixtures for bread, brioche or milk bread, do not exceed a maximum of 750 g of dough in total (flour and water).
- Bread baking results may also vary depending on the quality of the flour. Using a wholemeal flour will mean that the dough won't rise as much and the bread will be denser.

Sugar

- Do not use sugar lumps. Sugar nourishes the yeast, adds a pleasant flavour to the bread and improves the browning of the crust.

Salt

- Regulates the yeast action and adds flavour to the bread. It should not come into contact with the yeast before you start to prepare the dough.
- It also improves the structure of the dough.

Water

- Water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and allows the crumb to form. It is possible to replace the water with milk or other liquids, in part or in full.
- Use room temperature liquids.

Milk

- Milk has an emulsifying effect that makes it possible to obtain more uniformed air pockets and therefore a more appealing looking crumb.

Fats and oils

- Fats will make the bread softer. They will also keep it fresher for longer. On the other hand, too much fat affects the proofing. If you use butter, crumble it up into small pieces or soften it. Do not add melted butter. Avoid all contact between the fats and yeast, as it may prevent the yeast from rehydrating.

Eggs

- Improve the colour of the bread and aid the formation of a good crumb. If you use eggs, reduce the amount of liquid ingredients accordingly.

SAFETY FEATURES

The Cook4me has several safety features.

SAFE OPENING

The locking rod is a safety system that automatically locks the Cook4me lid as soon as there is pressure. A padlock appears on the top right of the screen.

Do not open the Cook4me when it is locked.

Wait for the internal pressure to drop before opening the lid.

The internal pressure has dropped when there is no more steam coming out of the valve.

SAFETY IN CASE OF TOO MUCH PRESSURE

If the pressure is too high, the Cook4me will release pressure automatically through the safety valve.

If any of the safety systems are activated:

- Unplug the Cook4me,

- Allow the Cook4me to cool completely,
- Open the Cook4me,
- Check and clean:
 - the safety valve,
 - the pressure release valve,
 - the seal.

If your Cook4me is still leaking or not working, take it to an Approved Service Centre.

REGULATING THE COOK4ME

When pressure cooking, the Cook4me can emit small amounts of steam. This serves to automatically regulate the pressure.

Additionally, during pressure cooking, it is possible and normal to occasionally hear operating noises that are inherent to the product's construction.

An Approved Service Centre is a repair centre that has been approved by Tefal.

TROUBLESHOOTING

The lid does not close

- **There may be something stuck between the bowl and the hot plate.**

Remove the bowl to check that all parts are clean:

- the heating plate,
- the central element,
- under the bowl.

- **If the lid release handle is not in the correct position.** Ensure that the release handle is fully raised before folding down your lid.

- **If the pressure lid is not installed correctly.** Ensure that all elements of the pressure lid are correctly positioned and not damaged.

- **If the bowl is damaged after being hit or dropped.** The bowl should be replaced at an Approved Service Centre.

The Cook4me pressure fails to rise and steam is not being released properly

- **The gasket seal is dirty or damaged.** Ensure that the gasket seal is clean and in good condition. The gasket seal should be changed every three years at an Approved Service Centre.

- **If the pressure lid is incorrectly clipped.** Ensure that the pressure lid is clipped securely.

- **The locking rod is dirty or the seal is missing.**

Clean the locking rod according to the instructions. The locking rod must be able to move up and down properly.

Ensure that the seal is correctly positioned on the locking rod.

- **The pressure release valve is dirty or incorrectly positioned.**

Ensure that the pressure release valve is correctly positioned.

Clean and dry the pressure release valve.

- **The edge of the bowl is damaged or dirty.** Clean the bowl. Ensure that the bowl is in good condition.

- **If the locking rod is mounted upside down.** Place the magnetic side of the rod on the same side as the pressure release valve.

The Cook4me does not decompress

Ensure that the steam outlet under the pressure release valve is not obstructed or dirty.

TROUBLESHOOTING

Water is leaking behind the Cook4me

- **The collector is not in place or is overflowing.**

Ensure that the collector is correctly positioned behind the Cook4me.

- **The bowl is too full.**

Ensure that the contents do not exceed the maximum volume.

- **If you are using certain ingredients such as:**

- cream,
- wine,
- or milk,

respect the quantities shown in the recipe.

These ingredients can cause the Cook4me to overflow.

The lid won't open until the steam is released

- **The locking rod is still in the upwards position.**

Check that all of the steam has been released and wait until the Cook4me has cooled down fully.

The pressure lid cannot be removed

Unclip the pressure lid, by positioning your fingers on the notches and pulling towards you.

SERIE EPC26 OR SERIE EPC27*

Technical information about your Cook4me:

Low pressure: 40 kPa (109°C)

High pressure: 80 kPa (116°C)

PS = 130 kPa

Cook4me capacity: 6,5 L

Usable capacity: 4,3 L

Built-in heater:

enclosed heating resistor. A beep signals that operating pressure has been reached.

Wi-Fi:

Maximum transmitted power: 20 dBm, 100 mW

Frequency: 2.4 GHz




Power consumption in standby mode:

0.26W (EPC26) / 0.23W (EPC27)

Power consumption in networked standby mode:

0.26W (EPC26) / 0.23W (EPC27)

Meanings of the different Wi-Fi pictograms on the Cook4me

-  Product connected to the Wi-Fi
-  Product connected to the Wi-Fi but not connected to the Tefal database
-  Product not connected to the Wi-Fi

COOK4ME ERROR CODES

ERROR	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
03 or 20x	Error communicating with the power board	Unplug your appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 - 09 - 52 - 53 or 54	Temperature sensor error	Unplug your appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
10	Heating error	Unplug your appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
11	Overpressure problem	Unplug the Cook4me. Check that all the parts of your Cook4me are in good condition. If necessary, clean the parts of your Cook4me by following the cleaning instructions. Make sure that the valve cover is in place.
13	Overpressure problem	Return the product to the after-sales service.
14	Pressure too low due to lack of water	Add water to the bowl and start cooking again.
15	Decompression fault	Unplug the Cook4me and allow it to cool down. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
16	The Cook4me does not build up pressure	Add water to the bowl and start cooking again.
17	The Cook4me does not build up pressure	Refer to the section "The Cook4me pressure fails to rise and steam is not being released properly". (page 53)
18	Locking rod detection fault	Wait until decompression is complete. Then disconnect your appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
19	Continuous heating	Return the product to the after-sales service.
51	Air Fryer heating fault	Unplug your appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
55	Air Fryer motor fault	Unplug your appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
57	Insufficient water level for steam modes	Add water to the bowl and resume cooking.
58	Writing error	Unplug your appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
FS-XX	Recipe error codes	Content not available, please try again later. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.
ERR-4xx ou ERR-5xx	Error codes related to the Tefal database	For ERR-4xx errors, follow the information displayed on the screen and for ERR-5xx errors, server not available, please try again later.

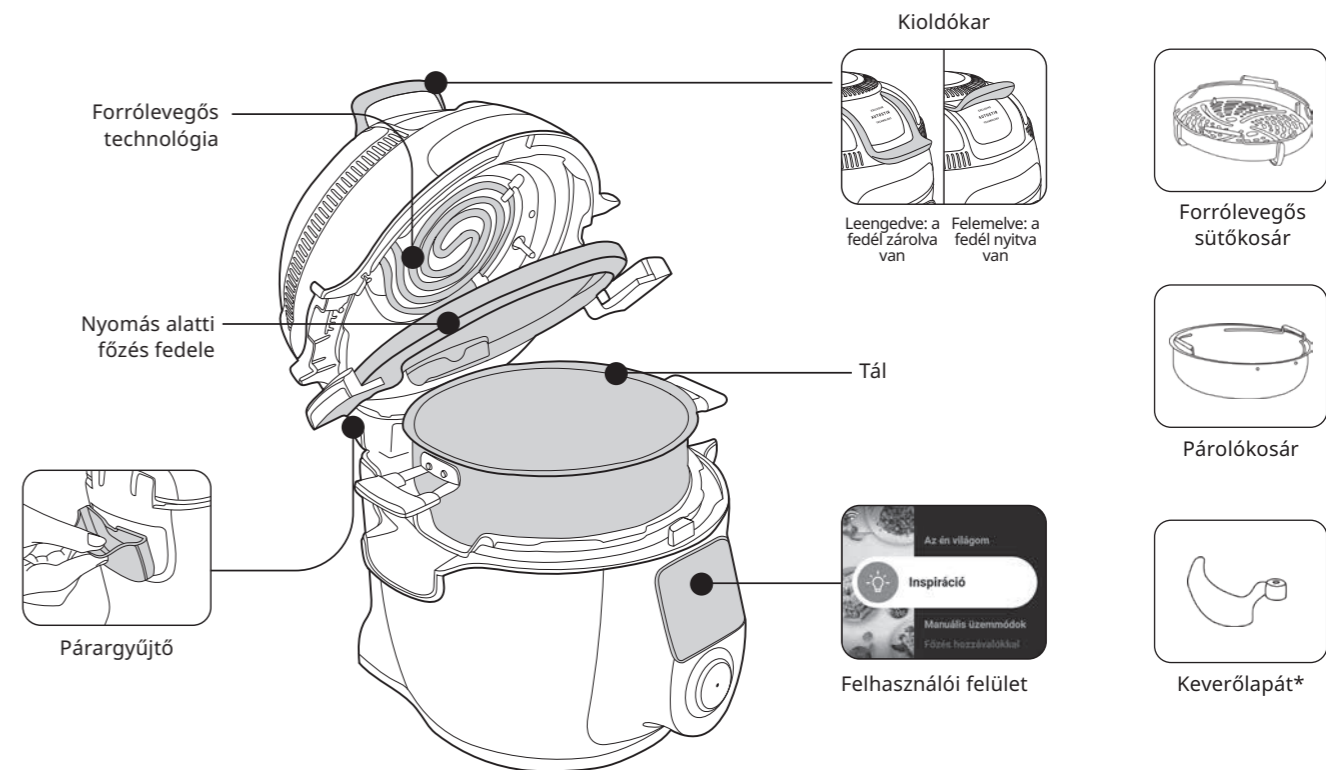
If you have any problems, unplug your Cook4me. If the problem persists, contact an Approved Service Centre. If you have connection problems, go to www.tefal.com or the My Tefal application.

hu A KÉZIKÖNYV TARTALMA

A Cook4me felfedezése	57
A Cook4me tisztítása	58
Csatlakozzon sikeresen a Cook4me eszközhöz	60
Ismerje meg a Cook4me készüléket	61
Kezdőképernyő	61
Az én világom és Inspiráció	62
Manuális üzemmódok.....	63
Főzés hozzávalókkal és Beállítások.....	67
Praktikus tanácsok.....	68
Biztonsági funkciók	70
Hibaelhárítás	71
Cook4me hibakódok	73

MEGJEGYZÉS: A készülékhez biztonsági tájékoztató füzet tartozik. Kérjük, hogy a készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a kézikönyvet, és tartsa biztonságos helyen.

A COOK4ME FELFEDEZÉSE

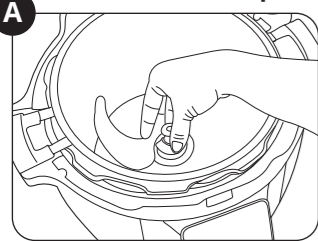


A COOK4ME TISZTÍTÁSA

Legyen óvatos: Ha épp most használta a Cook4me-t, hagyja lehűlni tisztítás előtt.

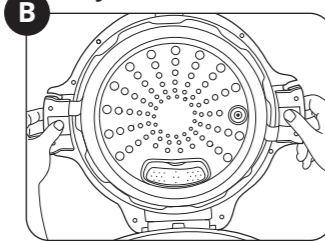
1. LÉPÉS - A TÁL ÉS AZ ELTÁVOLÍTHATÓ ALKATRÉSZEK

A a tál és a keverőlapát*



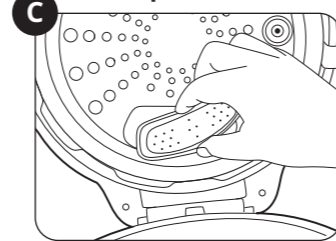
A lapát* felszereléséhez helyezze a tálát a Cook4me készülékbe, majd csavarja be a lapátot az óramutató járásával megegyező irányba. Az eltávolításhoz hagyja vagy tegye vissza a tálát a Cook4me készülékre, és csavarja le az óramutató járásával ellentétes irányba.

B a nyomás alatti főzés fedele



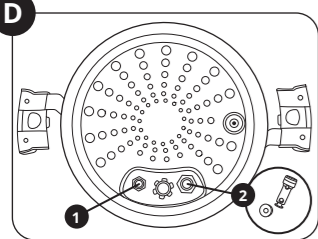
Pattintsa le a nyomás alatti főzés fedelét úgy, hogy az ujjait a készülékre helyezi, és kívülről húzza.

C a szelepfedél



Távolítsa el a fedél alatti burkolatot.

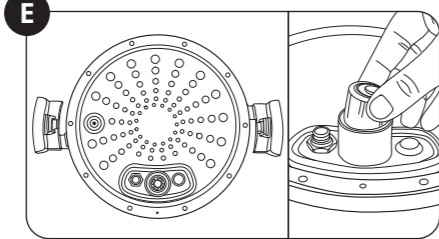
D az elülső rész



Ellenőrizze, hogy az elülső részen mozognak-e a következők:

- 1 a biztonsági szelep
- 2 a reteszelőrúd: tömítéssel (a fekete rész mindig ön felé néz)

E a hátsó rész



Ellenőrizze, hogy a hátsó részen mozognak-e a következők:

- a nyomáscsökkentő szelep (fekete)

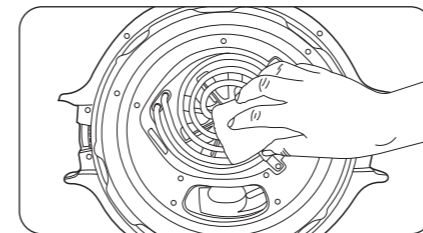


A főzés megkezdése előtt:
Távolítsa el minden matricát.
Olvassa el az utasításokat

A COOK4ME TISZTÍTÁSA



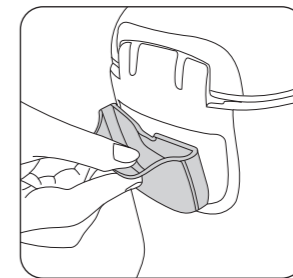
2. LÉPÉS - A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ RÉSZ



A nyomás alatt fedél mögött minden használat után tisztítsa meg a forrólevegős sütőt nedves, nem karcoló szivaccsal és mosogatószerrel.

Ha bármilyen maradék visszamaradt, öntsön 1 liter vizet a tálba. Ezután zárja le a fedelet, és indítsa el a PÁROLÁS ÉS SÜTÉS üzemmódot 16 percre. A végén nyissa ki a Cook4me készüléket, és azonnal törölje át száraz ruhával.

3. LÉPÉS - A PÁRAGYÚJTÓ

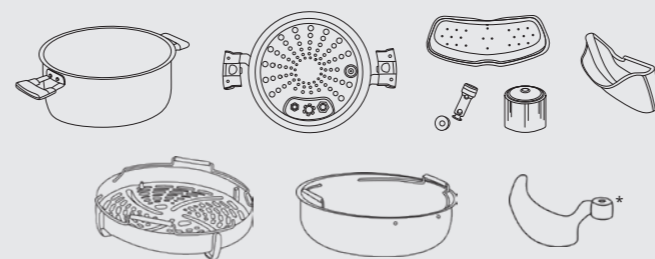


Minden használat után:

- tisztítsa meg a páragyújtót tiszta vízzel vagy mosogatógépben,
- szárítsa meg a páragyújtót,
- ne felejtse el visszatenni a páragyújtót a Cook4me készülékbe.

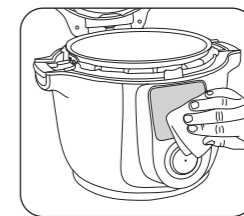
Ezek az alkatrészek meleg szappanos vízzel vagy mosogatógépben tisztíthatók.

MEGJEGYZÉS: Ha a főzőedény külső felülete törtfehér színűvé válik, akkor fémszivacsot is használhat.



*Modelltől függően.

4. LÉPÉS - A COOK4ME KÜLSŐ RÉSZE



A Cook4me készüléket és a képernyőjét mindig puha, nedves ruhával tisztítsa meg. Ne használjon fém szivacsot, mert megkarcolhatja a képernyőt.

CSATLAKOZZON SIKERESEN A COOK4ME ESZKÖZHÖZ

Tekintse meg az útmutatónkát, vagy olvassa be az alábbi QR-kódot.



Először is csatlakoztassa okostelefonját a wifi-hálózathoz, és töltsse le a My Tefal alkalmazást.

Ezután kapcsolja be a Cook4me készüléket, és kövesse a képernyőn megjelenő részletes utasításokat a Cook4me wifihez való azonnali csatlakoztatásához.

A Cook4me mindössze néhány perc alatt tökéletesen beállítható!

- 1 Fogadja el a sütitket, hogy az Ön ízlésének megfelelő, személyre szabott receptjavaslatokat kapjon. Engedélyezze a közönségmérést és a személyre szabást a Cook4me használatának optimalizálásához.

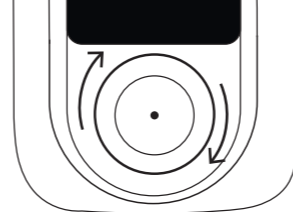
A diagnosztika így egyszerűbb és gyorsabb lesz, ha kapcsolatba lép az ügyfélszolgálattal.

- 2 A My Tefal alkalmazásban hozza létre fiókját, regisztrálja termékét, és csatlakoztassa a Cook4me-t. Hozzáférhet a készülék összes csatlakoztatott szolgáltatásához, amelyek a „Az én világom” és az „Inspiráció” oldalon találhatók.

Hozzáférhet a márka új receptjeihez, és elküldheti az összes receptet az alkalmazásból a Cook4me készülékre.

- 3 Töltsse le a termékhez elérhető receptek képeit a fogások megtekintéséhez.
- 4 A Cook4me készen áll az indulásra!






MEGJEGYZÉS: Ha később szeretné elérni vagy módosítani ezeket a beállításokat, azokat a Cook4me „Beállítások” részében találja.



ISMERJE MEG A COOK4ME KÉSZÜLÉKET



Az intuitív kezdőképernyőn megtalálhatja Cook4me fő funkcióit.

 Az én világom	Receptek keresése és kezelése (jegyzetfüzet és előzmények).....	62
 Inspiráció	Hozzáférés az összes beágyazott Tefal és javasolt recepthez.....	62
 Manuális üzemmódok	Válasszon, és főzzön úgy, ahogy csak szeretné – teljesen önállóan.....	63
 Főzés hozzávalókkal	Könnyedén kezelheti a hozzávalók előkészítését és elkészítését.	67
 Beállítások	A beállítások testreszabása és konfigurálása.....	67

ISMERJE MEG A COOK4ME KÉSZÜLÉKET



Az én világom

A „Az én világom” menüben a következő szakaszokkal kezelheti receptjeit:



Saját jegyzetek:

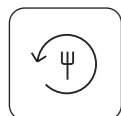
Hozzon létre több receptkönyvet az igényei szerint. Példák:

- Péter receptjei
- Kedvenc desszertjeim



Saját alkotások:

Készítse el saját receptjeit, és őrizze meg őket.



Előzmények

Keresse meg a nemrég készített recepteket.



Inspiráció

A képernyőn látható „Inspiráció” menüben a következők érhetők el:



Recepttár:

150 beépített recept, többek között:

- előételek,
- főételek,
- és desszertek



A Tefal legújabb receptjei

az új receptek rendszeresen és automatikusan megjelennek a wifihez csatlakoztatott Cook4me készüléken.



Javaslat:

a rendszer az ízlése és előzményei alapján javasol önnek recepteket a készülék wifi-kapcsolatán keresztül.

Több inspirációra van szüksége?

A My Tefal alkalmazásban még több receptet találhat, és elküldheti őket közvetlenül a Cook4me készülékére.

Ha nem tud hozzáférni a személyre szabott szolgáltatásokhoz, ellenőrizze a Wi-Fi-kapcsolatot, és tekintse meg a(z) 60. oldalt, vagy olvassa be ezt a QR-kódot.



ISMERJE MEG A COOK4ME KÉSZÜLÉKET



Manuális üzemmódok

A „Manuális üzemmódok” segítségével kiválaszthatja az ételhez tartozó főzési üzemmódot és főzési időt. A késleltetett indítás üzemmód lehetővé teszi a főzés későbbi elindítását.



Nyomás



Főzési intenzitás

Alacsony: a halak és zöldségek gyors elkészítéséhez.

Magas: hús, hüvelyesek és zöldségek gyors elkészítéséhez.

Késleltetett indítás üzemmód: lehetséges.



Gőzölés



Használja a pároló kosarat.

Főzési intenzitás:

Gyengéd: az érzékeny hozzávalók (hal és tenger gyümölcsei) egészséges elkészítéséhez.

Fokozás: a hozzávalók (hús és zöldségek) egészséges elkészítéséhez.

Késleltetett indítás üzemmód: lehetséges.

Tanácsok:

- Minden nyomás alatt történő főzéshez legalább 25 cl folyadék szükséges.
- A nyomás alatti főzés fedelének fel- és leszerelését lásd a 58. oldalon.
- A hibakódok értelmezéséhez lásd a 73. oldalt.

JELENTÉS



A fedél csukva van és le van zárva



A fedél nyitva van és fel van emelve



A nyomás alatti főzés fedelét kell használni



Aktiválható keverőlapát (típustól függően)



ISMERJE MEG A COOK4ME KÉSZÜLÉKET

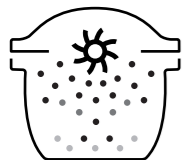
AIR FRYER



ACTIFRY*



Az ételek egyenletesen átsütéséhez, anélkül hogy főzés közben kevergetnie kellene!



MANUÁLIS FORRÓLEVEGŐS



A forrólevegős sütőkosár használatával. Bármilyen hozzávaló megsütéséhez kevesebb olajjal vagy olaj nélkül.

Tanács: Az extra ropogóssághoz a sütés felénél keverje meg a hozzávalókat.



SÜTÉS

Roston sülték (hús vagy zöldség), lepény vagy pite sütéséhez.

Tanács: A nyomás alatti főzés fedelének fel- és leszerelését lásd a 58. oldalon.



GŐZÖLÉS ÉS PIRÍTÁS

A forrólevegős sütőkosár használatával. **Késleltetett indítás üzemmód:** lehetséges. Teljes menü készítéséhez két szinten, hogy az eredmény egyszerre legyen szaftos és ropogós.

GŐZSÜTŐ

A forrólevegős sütőkosár használatával. Ropogós és puha sütemények sütéséhez.

GRILLEZÉS

Minden fogásánál ropogós végeredmény.

JELENTÉS



A fedél csukva van és le van zárva



A fedél nyitva van és fel van emelve



A nyomás alatti főzés fedelét kell használni



Aktiválható keverőlapát (típustól függően)

ISMERJE MEG A COOK4ME KÉSZÜLÉKET



PÖRKÖLT



KLASSZIKUS PÖRKÖLT



A tál alulról melegszik fel, akár csak egy lábasban.

Lassú főzés az intenzívebb ízhatásért.



ALACSONY HŐMÉRSÉKLETŰ FŐZÉS



A tál alulról melegszik fel, akár csak egy lábasban.

Főzési intenzitás

Lágy: húсок alacsony hőmérsékleten (75 °C) történő elkészítéséhez akár 12 órán keresztül a nagyon puha eredmény érdekében.

Magas: alacsony hőmérsékleten (85 °C) akár 12 órán keresztül készítheti a zöldségeket a nagyon puha eredmény érdekében.

Késleltetett indítás üzemmód: lehetséges.

PIRÍTÁS



Az edény alulról melegszik, mint egy főzőlap.

Főzési intenzitás

Enyhe: a kényes hozzávalók pirításához.

Közepes: az összes hozzávaló gyors pirításához és ropogósra sütéséhez.

Magas: az összes hozzávaló gyors pirításához és ropogósra sütéséhez.

FŐZÉS VALAMIVEL AUTOSTIR



RIZOTTÓ*

Krémes rizottókhöz.



LEKVÁR*

Lekvár készítéséhez.

*Modelltől függően.

*Modelltől függően.

ISMERJE MEG A COOK4ME KÉSZÜLÉKET

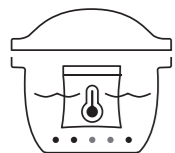
EGYEBEK



JOGHURT



Joghurtok, tejes desszertek, lágy sajtok és selymes desszertek készítéséhez.



VÁKUUM



Vákuumtasakban elmerített: A vákuumcsomagolt hozzávalók vízben főzéséhez a tökéletes íz és textúra érdekében.

Vákuum eco: A vákuumcsomagolt hozzávalók párolásához kevesebb víz felhasználásával párolókosárban – az ízélmény csökkenése nélkül.



SZÁRÍTÁS (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

A forrólevegős sütőkösár használatával. Zöldségchips készítéséhez.



TÉSZTAKELTETÉS

A kenyér- és kalácstészta kelesztése optimális hőmérsékleten történik.



KENYÉR/ZSÖMLE

Kenyer és briós sütéséhez.

JELENTÉS



A fedél csukva van és le van zárva



A fedél nyitva van és fel van emelve



A nyomás alatti főzés fedelét kell használni



Aktiválható keverőlapát (típustól függően)

ISMERJE MEG A COOK4ME KÉSZÜLÉKET

FŐZÉS UTÁN



MELEGEN TARTÁS

A Cook4me melegen tartja az ételeket, amíg el nem jön a tálalás ideje.
Nyitott Cook4me készülékkel is lehetséges.



ÚJRAMELEGÍTÉS

A Cook4me a tökéletes hőmérsékletre tudja melegíteni az ételeket.
Nyitott Cook4me készülékkel is lehetséges.



Főzés hozzávalókkal

Az „**Főzés hozzávalókkal**” menü használatakor főzés közben az elkészítési mód és az elkészítési idő miatt sem kell aggódnia. Egyes hozzávalók esetében késleltetett indítás is elérhető.



Beállítások

A „**Beállítások**” menü segítségével a következőket teheti:

- **Aktiválja** a Wi-Fi-t és a felhasználói fiókot
- **Frissítések** kezelése
- A készülék beállításainak **kezelése**: képernyő fényereje, hang, ország és nyelv kiválasztása
- Sütik és személyes adatok **kezelése**.

Az összes funkció eléréséhez csatlakoztassa a Cook4me készüléket. Ehhez lépjen a(z) 60. oldalra, vagy olvassa be a QR-kódot.



PRAKTIKUS TANÁCSOK

A JOGHURT ÜZEMMÓDHOZ

A HOZZÁVALÓK KIVÁLASZTÁSA

Tej

- Válasszon tejet, lehetőleg teljes tejet (hosszan eltartható UHT tej vagy tejpör). A nyers vagy pasztörözött tejet forraljuk fel, hűtsük le, majd szűrjük le a tejhártya eltávolításához.

Megjegyzés

- Sűrűbb joghurtok készítéséhez 2–3 evőkanál tejpört adhat minden liter tejhez, alaposan összekeverve azt.
- Szobahőmérsékletű tejet használjon.

Tejferment

Három lehetőség közül választhat

- Fagyaszta szárított ferment (boltban vásárolt).
- Természetes, bolti joghurt (lehetőleg teljes tejből), minél hosszabb szavatossági idővel.

- Házi készítésű joghurt. Fontos: Miután elkészítette az első adagot, tartson meg a joghurtból, amelyet később starterként használhat az újabb joghurtokhoz. Öt tétel után frissíteni kell a fermentet, amely idővel kimerül, és vékonyabb állagot okoz.

SOUS VIDE MÓDBAN

A HOZZÁVALÓK KIVÁLASZTÁSA

- Használjon friss, egészséges és jó minőségű termékeket, hogy csökkentse a baktériumok kockázatát az ételben.
- Javasoljuk, hogy olyan halat vagy tenger gyümölcseit vegyen, amelyeket legalább 24 órán keresztül fagyasztottak le -20 °C-on. Elkészítés és főzés előtt a hűtőszekrényben olvassza ki.

VÁKUUMZSÁKOK KIVÁLASZTÁSA

- Csak étkezési célú, főzésre (ne tárolásra) alkalmas vákuumasakokat használjon.
- Ne használja fel újra a légmentesen záródó zsákokat.

AJÁNLÁSOK

- Tartsa tisztán a konyhát. Rendszeresen mosson kezet, és használjon tiszta konyhai eszközöket. Fordítson különös figyelmet a zöldségek mosására (távolítsa el a baktériumokat és a földet).
- A nem pasztörözött (65 °C alatti főzési hőmérsékleten készült) nyers ételek és összetevők egészségügyi kockázatot jelenthetnek a gyengülő immunrendszerű emberek, a terhes nők, a kisgyermek és az idősek számára.
- A sous vide hőmérséklet legalább 50 °C. Ha a sütési hőmérséklet alacsonyabb a pasztörözési hőmérsékletnél, tartsa be a különböző ételekre vonatkozó specifikus főzési időket.
- A marhahús, sertés, baromfi és tojás pasztörizálása: Legalább 2 percig 75 °C-os maghőmérséklet szükséges.
- Zöldségek, halak és kagylók pasztörözése: Legalább 2 percig 65 °C-os maghőmérséklet szükséges.
- Ha a hozzávalók vastagsága vagy súlya eltérő, állítsa be ennek megfelelően az elkészítési időt is.

Ezek az utasítások a hűtőszekrényben (körülbelül 5 °C) tárolt ételekre érvényesek. Fagyasztott termékeknél a főzési időt 50%-kal kell növelni.

PRAKTIKUS TANÁCSOK

TÉSZTAKELESZTÉSI ÜZEMMÓDBAN

A HOZZÁVALÓK KIVÁLASZTÁSA

Élesztő

- A kenyeret élesztővel készítik. Többféle formában létezik: kicsi friss élesztőkockák, rehidratálást igénylő száraz aktív élesztő, száraz instant élesztőn vagy dehidratált élesztő. Az élesztőt szupermarketekben értékesítik, de élesztőkockákat vásárolhat pékségben is.

AZ EGYENÉRTÉKŰ HOZZÁVALÓK TÁBLÁZATA	
SZÁRAZ ÉLESZTŐ (tk)	ÉLESZTŐKOCKA (g)
1	9
1,5	13
2	18
2,5	22
3	25
3,5	31
4	36
4,5	40
5	45

- Az élesztőt közvetlenül kell összedolgozni a többi hozzávalóval. Ha dehidratált élesztőt használ, újra kell aktiválnia az élesztőt a tasakon található utasítások szerint. Ha élesztőkockáról van szó, morzsolja össze az ujjai között, hogy egyenletesen eloszlassa.

Liszt:

- T55 liszt használata ajánlott, kivéve, ha a recept másként rendelkezik. A kenyér, briós vagy tejes kenyér speciális lisztkeverékeinek használatakor a tészta súlya (liszt+víz) ne haladja meg a 750 g mennyiséget.
- A kenyérsütés eredménye a liszt minőségétől függően is változhat. A teljes kiőrlésű liszt használata azt jelenti, hogy a tészta nem emelkedik meg annyira, és a kenyér sűrűbb lesz.

Cukor

- Ne használjon kockacukrot. A cukor táplálja az élesztőt, kellemes ízt ad a kenyérnek és segít a hég pirulásában.

Só

- Szabályozza az élesztő hatását, és ízt ad a kenyérnek. A tészta elkészítése előtt nem érintkezhet az élesztővel.

- Javítja a tészta állagát is.

Víz

- A víz újr hidratálja és aktiválja az élesztőt. Hidratálja a lisztben lévő keményítőt is, és lehetővé teszi a hég kialakulását. A víz részben vagy teljesen helyettesíthető tejjel vagy más folyadékkal.
- Használjon szobahőmérsékletű folyadékokat.

Tej

- A tej emulgeáló hatással rendelkezik, amely elősegíti egyenletesebb légbuborékok kialakulását, ezáltal vonzóbb megjelenésű héjat eredményez.

Zsírok és olajok:

- A zsírok puhábbá teszik a kenyeret. Ráadásul hosszabb ideig frissen tartják. A túl sok zsír viszont befolyásolja a kelést. Ha vajat használ, morzsolja kis darabokra vagy lágyítsa meg. Ne használjon olvasztott vajat. Kerülje a zsírok és az élesztő közötti érintkezést, mivel ez megakadályozhatja az élesztő újr hidratálódását.

Tojás

- Javítja a kenyér színét, és segíti a jó hég kialakulását. Tojás használatakor a megfelelő mértékben csökkentse a folyadék mennyiségét.

BIZTONSÁGI FUNKCIÓK

A Cook4me számos biztonsági funkcióval rendelkezik.

BIZTONSÁGOS NYITÁS

A reteszelő rúd egy biztonsági rendszer, amely automatikusan lezárja a Cook4me fedelét, amint kialakul a nyomás. A képernyő jobb felső részén megjelenik egy lakat. Ne nyissa ki a Cook4me készüléket, ha le van zárva.

A fedél felnyitása előtt várja meg, hogy a belső nyomás lecsökkenjen.

Akkor csökkent le a belső nyomás, amikor már nem áramlik ki gőz a szelepből.

BIZTONSÁGI MŰVELETEK TÚL NAGY NYOMÁS ESETÉN

Ha a nyomás túl magas, a Cook4me automatikusan kiengedheti a nyomást a biztonsági szelepen keresztül.

Ha valamelyik biztonsági rendszer aktiválódik:

- Húzza ki a Cook4me-t.

- Hagyja, hogy a Cook4me teljesen lehűljön,
- Nyissa ki a Cook4me készüléket,
- Ellenőrzés és tisztítás:
 - a biztonsági szelep,
 - a nyomáscsökkentő szelep,
 - a tömítés.

Ha a Cook4me továbbra is ereszt vagy nem működik, vigye el egy hivatalos szervizközpontba.

A COOK4ME SZABÁLYOZÁSA

A kuktaként való használat során a Cook4me kis mennyiségű gőzt bocsáthat ki. Ez a nyomás automatikus szabályozására szolgál.

Emellett a nyomás alatti főzés során előfordulhat, hogy időnként működési zajokat hallani – ez teljesen normális, és a készülék kialakításából adódik.

A hivatalos szervizközpont egy olyan szervizközpont, amelyet a Tefal jóváhagyott.

HIBAEELHÁRÍTÁS

A fedél nem záródik be

- **Lehet, hogy valami beszorult az edény és a főzőlap közé.**

Vegye le az edényt, és ellenőrizze, hogy minden alkatrész tiszta-e:

- a fűtőlemez,
- a központi elem,
- az edény alja.

- **Ha a fedélkioldó kar nem a megfelelő helyzetben van.**

A fedél lehajtása előtt győződjön meg arról, hogy a kioldókar teljesen meg van emelve.

- **A nyomás alatti főzés fedele nincs megfelelően behelyezve.**

Győződjön meg arról, hogy a nyomás alatti főzés fedelének minden eleme a megfelelő helyzetben van és nem sérült.

- **Ha az edény megsérült egy ütéstől vagy mert leejtették.**

Az edényt ki kell cserélni egy hivatalos szervizközpontban.

A Cook4me nyomása nem növekszik, és a gőz nem távozik megfelelően

- **A tömítés szennyezett vagy sérült.**

Ellenőrizze a tömítés tisztaságát és állapotát.

A tömítést háromévente ki kell cserélni egy jóváhagyott szervizközpontban.

- **Ha a nyomás alatti főzés fedél nincs megfelelően rögzítve.**

Győződjön meg arról, hogy a nyomás alatti főzés fedele megfelelően rögzítve van.

- **A reteszelő rúd szennyezett, vagy hiányzik a tömítése.**

Tisztítsa meg a reteszelőrudat az utasításoknak megfelelően. A reteszelőrúdnak akadálytalanul kell le- és felfelé mozognia. Győződj meg róla, hogy a tömítés megfelelő helyen van a reteszelőrúdon.

- **A nyomáscsökkentő szelep szennyezett vagy nem megfelelően van elhelyezve.**

Ellenőrizze, hogy a nyomáscsökkentő szelep megfelelően van-e elhelyezve.

Takarítsa és szárítsa meg a nyomáscsökkentő szelepet.

- **Az edény széle sérült vagy szennyezett.**

Tisztítsa meg az edényt. Ellenőrizze, hogy az edény jó állapotban van-e.

- **Ha a reteszelőrudat fejfelé lefelé szerelték fel.**

Helyezze a rúd mágneses oldalát a nyomáscsökkentő szeleppel azonos oldalra.

A Cook4me nyomása nem egyenlítődik ki

Győződjön meg arról, hogy a nyomáscsökkentő szelep alatti gőzkimenet nincs eltömődve vagy szennyeződve.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Víz szivárog a Cook4me mögött

- **A gyűjtő nincs a helyén, vagy túlfolyik.**

A gyűjtő legyen megfelelően felhelyezve a Cook4me mögé.

- **Az edény túlságosan tele van.**

Győződjön meg arról, hogy a gyűjtő tartalma nem haladja meg a maximális űrtartalmát.

- **Ha bizonyos összetevőket használ, például:**

- tejszín,

- bor,

- vagy tej,

tartsa ve a receptekben feltüntetett mennyiségeket.

Ezek a hozzávalók a Cook4me túlsordulását okozhatják.

A fedél nem nyílik ki, amíg ki nem engedi a gőzt

- **A reteszelő rúd még mindig felső helyzetben van.**

Ellenőrizze, hogy az összes gőz távozott-e, és várja meg, amíg a Cook4me teljesen lehűl.

A nyomás alatt főzés fedele nem távolítható el.

Pattintsa le a nyomás alatt főzés fedelét úgy, hogy az ujjait a hornyokra helyezi, és maga felé húzza.

SERIE EPC26 VAGY SERIE EPC27*

A Cook4me készülék műszaki információi:

Alacsony nyomás: 40 kPa (109 °C)

Nagy nyomás: 80 kPa (116 °C)

PS = 130 kPa

Cook4me kapacitása: 6,5 l

HASZNÁLHATÓ ŪRTARTALOM: 4,3 l

Beépített fűtőelem:

zárt fűtőellenállás. Egy hangjelzés jelzi, hogy a rendszer elérte az üzemi nyomást.

Wifi:

Maximális átvitt teljesítmény: 20 dBm, 100 mW
Frekvencia: 2,4 GHz.

Energiafelhasználás készenléti állapotban:

0,26 W (EPC26)/0,23 W (EPC27)

Energiafogyasztás hálózati készenléti módban:

0,26 W (EPC26)/0,23 W (EPC27)

A Cook4me különböző wifis piktogramjainak jelentése

📶 A készülék csatlakozik a wifi-hálózathoz

📶! A termék csatlakozik a wifi-hálózathoz, de nem csatlakozik a Tefal adatbázishoz

📶 A készülék nem csatlakozik a wifi-hálózathoz

COOK4ME HIBAKÓDOK

HIBA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
03 ou 20x	Hiba a hosszabbítóval való kommunikációban	Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 - 09 - 52 - 53 ou 54	Hőmérséklet-érzékelő hiba	Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
10	Fűtési hiba	Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
11	Túlnyomás probléma	Húzza ki a Cook4me készüléket a fali aljzatból. Ellenőrizze, hogy a Cook4me minden alkatrésze jó állapotban van-e. Szükség esetén tisztítsa meg a Cook4me elemeit a tisztítási utasításokat követve. Ellenőrizze, hogy a szelepfedél megfelelően a helyén van-e.
13	Túlnyomásos probléma	Vigye vissza a terméket az ügyfélszolgálathoz.
14	Túl alacsony nyomás vízhiány miatt	Adjon vizet az edénybe, és indítsa újra a főzést.
15	Nyomáskiegyenlítési hiba	Húzza ki a Cook4me készüléket, és hagyja lehűlni. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
16	A Cook4me nem alakít ki nyomást	Öntsön vizet a tálba, és kezdje újra a főzést.
17	A Cook4me nem alakít ki nyomást	lásd „A Cook4me nyomása nem növekszik, és a gőz nem távozik megfelelően” című részt. (71. oldal)
18	Reteszelőrúd-érzékelési hiba	Várjon, amíg a nyomáskiegyenlítés befejeződik. Ezután húzza ki a készüléket a fali aljzatból. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
19	Folyamatos melegítés	Vigye vissza a terméket az ügyfélszolgálathoz.
51	Forrólevegős sütő melegítési hibája	Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
55	Forrólevegős sütő motorhibája	Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
57	Elégtelen vízszint a gőzüzem módokhoz	Öntsön vizet a tálba, és folytassa a sütést.
58	Írasi hiba	Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
FS-XX	Recept hibakódok	A tartalom nem érhető el, próbálja újra később. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
ERR-4xx vagy ERR-5xx	A Tefal adatbázisához kapcsolódó hibakódok	Az ERR-4xx hibákhoz kövesse a képernyőn megjelenő információkat; az ERR-5xx hibáknál a kiszolgáló nem elérhető, próbálja újra később.

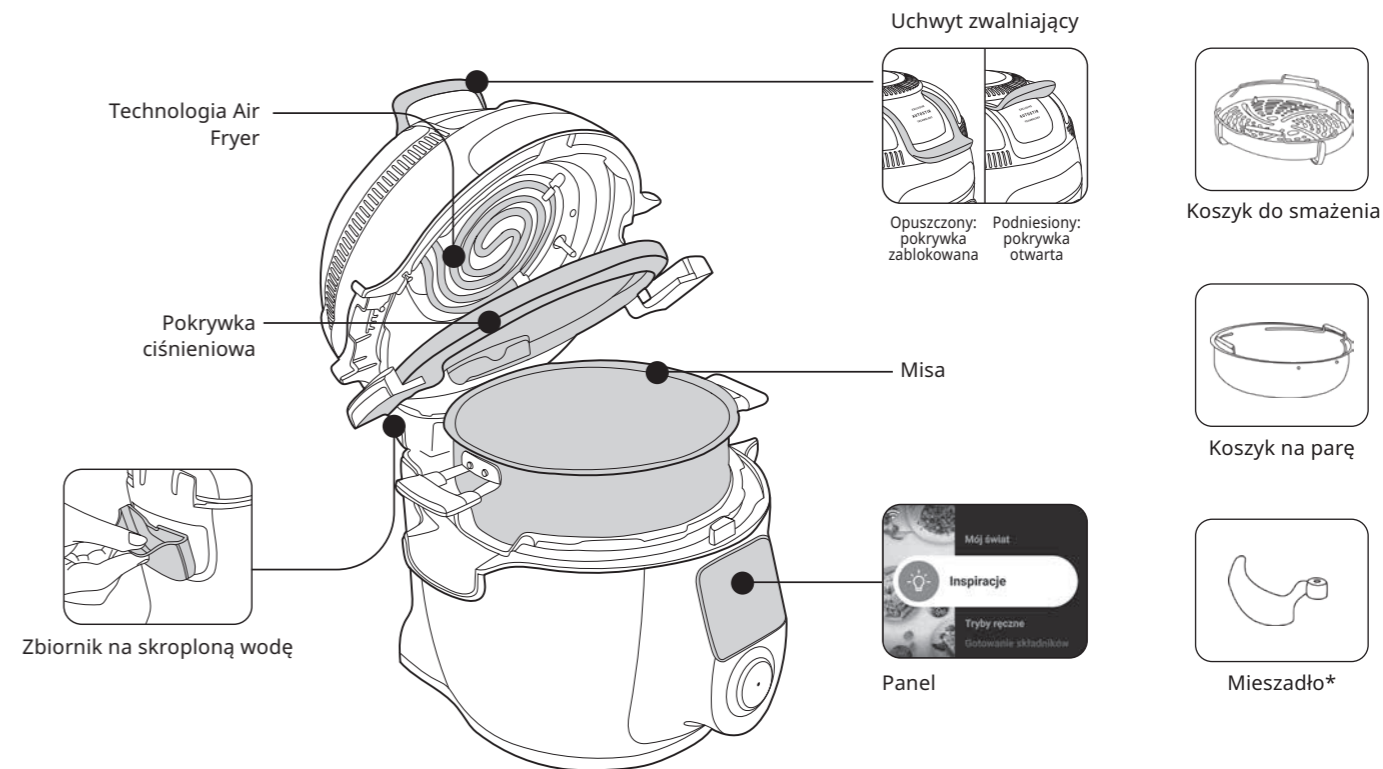
Ha bármilyen probléma merül fel, húzza ki a Cook4me csatlakozóját a fali aljzatból. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon egy hivatalos szervizközpontba. Ha csatlakozási problémái vannak, látogasson el a www.tefal.hu weboldalra vagy a My Tefal alkalmazásba.

pl SPIS TREŚCI

Poznaj urządzenie Cook4me	75
Czyszczenie urządzenia Cook4me	76
Prawidłowe podłączenie urządzenia Cook4me	78
Funkcje urządzenia Cook4me	79
Ekran główny	79
Mój świat i Inspiracje	80
Tryby ręczne	81
Gotowanie składników i Parametry	85
Praktyczne porady	86
Funkcje bezpieczeństwa	88
Rozwiązywanie problemów	89
Kody błędów w Cook4me	91

UWAGA: Do urządzenia dołączona jest broszura z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy zapoznać się dokładnie z niniejszą broszurą. Zachować ją w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

POZNAJ URZĄDZENIE COOK4ME



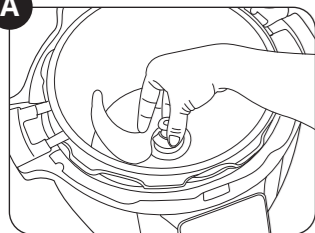
*w zależności od modelu

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA COOK4ME

Ostrożnie: jeśli urządzenie Cook4me było właśnie używane, przed czyszczeniem należy odczekać, aż ostygnie.

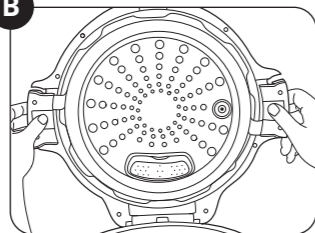
KROK 1 - MISA I WYJMOWANE CZĘŚCI

A misa i mieszadło*



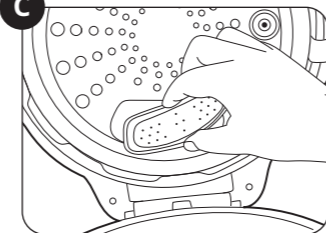
Aby zamontować mieszadło*, umieść misę w urządzeniu Cook4me, a następnie przykręć mieszadło zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Aby je wyjąć, pozostaw lub włóż misę z powrotem do urządzenia Cook4me i odkręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

B pokrywa ciśnieniowa



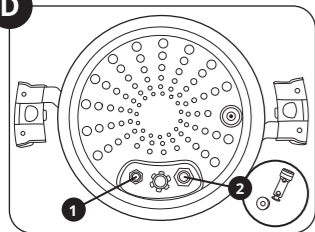
Odblokuj pokrywę ciśnieniową, umieszczając na niej palce i pociągając na zewnątrz.

C osłona zaworów



Zdejmij osłonę pod pokrywą.

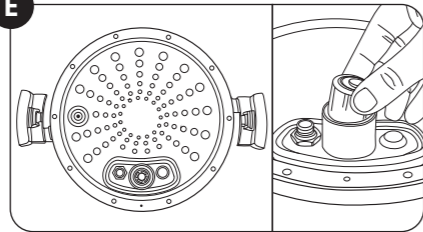
D część przednia



Z przodu sprawdź ruchomość:

- 1 zaworu bezpieczeństwa
- 2 trzpienia blokującego: z uszczelką (czarna część zawsze skierowana w stronę użytkownika)

E część tylna



Z tyłu sprawdź ruchomość:

- zaworu spustowego ciśnienia (czarny element)

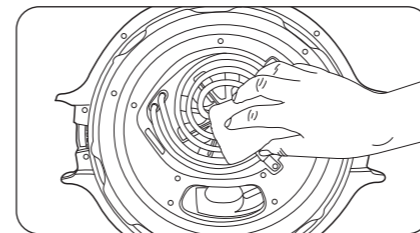


Przed rozpoczęciem gotowania:
Usuń wszystkie naklejki,
Przeczytaj instrukcje

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA COOK4ME



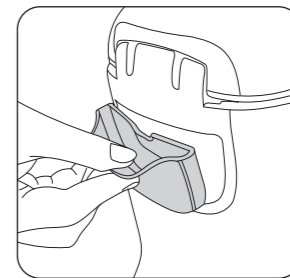
KROK 2 - CZĘŚĆ AIR FRYERA



Po każdym użyciu wyczyść część airfryera znajdującą się za pokrywą ciśnieniową wilgotną, nieścierną gąbką i płynem do mycia naczyń.

Jeśli pozostaną jakieś pozostałości, wlej do misy 1 litr wody. Następnie zamknij pokrywę i włącz tryb STEAM & CRISP na 16 minut. Na koniec otwórz urządzenie Cook4me i natychmiast osusz je suchą szmatką.

KROK 3 - ZBIORNIK NA SKROPLONĄ WODĘ

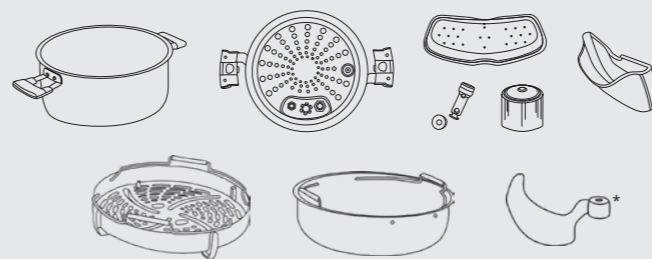


Po każdym użyciu:

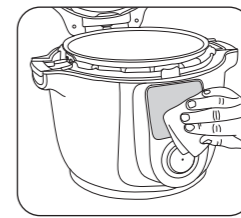
- Umyj zbiornik na skroploną wodę w zmywarce lub opłucz go czystą wodą,
- Osusz zbiornik,
- Pamiętaj, aby ponownie podłączyć zbiornik do urządzenia Cook4me.

Wszystkie te części można czyścić gorącą wodą z mydłem lub w zmywarce.

UWAGA: Jeśli zewnętrzna strona misy do gotowania zmieni kolor na białawy, można użyć metalowej gąbki.



KROK 4 - ZEWNĘTRZNA CZĘŚĆ URZĄDZENIA COOK4ME



Zawsze czyść urządzenie Cook4me i jego ekran miękką, wilgotną szmatką. Nie używaj metalowej gąbki, ponieważ może ona zarysować ekran.

*w zależności od modelu

PRAWIDŁOWE PODŁĄCZANIE URZĄDZENIA COOK4ME



Zapoznaj się z naszym przewodnikiem lub zeskanuj kod QR poniżej.



Przede wszystkim podłącz smartfon do sieci Wi-Fi i pobierz aplikację My Tefal.

Następnie włącz urządzenie Cook4me i postępuj zgodnie ze szczegółowymi instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby natychmiast połączyć urządzenie Cook4me z siecią Wi-Fi.

W ciągu zaledwie kilku minut Twoje urządzenie Cook4me zostanie idealnie skonfigurowany!

- 1 Zaakceptuj ciasteczka, aby skorzystać z rekomendacji dostosowanych do Twoich upodobań. Zezwól na pomiar i personalizację odbiorców, aby zoptymalizować korzystanie z produktu Cook4me.

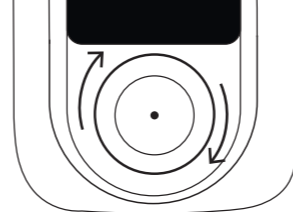
W przypadku kontaktu z serwisem posprzedażnym diagnostyka będzie prostsza i szybsza.

- 2 W aplikacji My Tefal: utwórz konto, zarejestruj swój produkt i podłącz Cook4me. Umożliwi to dostęp do wszystkich usług sieciowych urządzenia, które można znaleźć w zakładce „Mój świat” i „Inspiracje”.

Uzyskasz dostęp do nowych przepisów, a wszystkie przepisy z aplikacji możesz wysyłać do swojego urządzenia Cook4me.

- 3 Pobierz obrazy przepisów dostępnych dla produktu, aby zobaczyć dania.
- 4 Twoje urządzenie Cook4me jest gotowe do pracy!






UWAGA: Jeśli zechcesz później uzyskać dostęp do tych ustawień lub je zmienić, znajdziesz je w sekcji „Parametry” w Cook4me.



FUNKCJE URZĄDZENIA COOK4ME



Na intuicyjnym ekranie głównym znajdziesz główne funkcje swojego Cook4me.

 Mój świat	Znajdź przepisy i zarządzaj nimi (notatnik i historia).....	80
 Inspiracje	Dostęp do wszystkich wbudowanych i sugerowanych przepisów Tefal	80
 Tryby ręczne	Wybierz i przejmij kontrolę nad gotowaniem w całkowicie autonomiczny sposób	81
 Gotowanie składników	Łatwo zarządzaj przygotowaniem i gotowaniem składników	85
 Parametry	Dostosuj i skonfiguruj ustawienia	85

FUNKCJE URZĄDZENIA COOK4ME



Mój świat

W menu „**Mój świat**” możesz w wygodny sposób zarządzać przepisami, korzystając z następujących sekcji:



Moje notatki:

stwórz kilka notatników z przepisami według własnych upodobań. Przykłady:

- przepisy Pawła
- moje ulubione desery



Moje dzieła:

twórz własne przepisy i zachowaj je.



Historia

znajdź niedawno przygotowywane przepisy.



Inspiracje

W menu „**Inspiracje**” widocznym na ekranie przejdź do następujących sekcji:



Katalog przepisów:

150 wbudowanych przepisów, w tym:

- przystawki
- dania główne,
- desery



Najnowsze przepisy Tefal:

Nowe przepisy są regularnie i automatycznie przesyłane do urządzenia Cook4me podłączonego do sieci Wi-Fi.



Rekomendacja:

Przepisy będą sugerowane w oparciu o Twój gust i historię za pośrednictwem połączenia Wi-Fi w urządzeniu.

Więcej inspiracji?

Znajdź jeszcze więcej przepisów w aplikacji My Tefal i wyślij je bezpośrednio do swojego urządzenia Cook4me.

Jeśli nie możesz uzyskać dostępu do spersonalizowanych usług, sprawdź połączenie Wi-Fi i zapoznaj się ze stroną 78 lub zeskanuj ten kod QR.



FUNKCJE URZĄDZENIA COOK4ME



Tryby ręczne

Korzystając z „**Tryby ręczne**” możesz wybrać tryb i czas gotowania posiłku. Tryb opóźnionego startu umożliwia rozpoczęcie gotowania w późniejszym czasie.



Szybkiwar



Intensywność gotowania

Niskie: do szybkiego gotowania ryb i warzyw.

Wysokie: do szybkiego gotowania mięsa, roślin strączkowych i warzyw.

Tryb opóźnionego startu: możliwy.



Gotowanie na parze



Użyj koszyka na parę.

Intensywność gotowania:

Niski: do zdrowego gotowania delikatnych składników (ryb i owoców morza).

Wzmocniona: do zdrowego gotowania wszystkich składników (mięsa i warzyw).

Tryb opóźnionego startu: możliwy.

Wskazówki:

- Do gotowania pod ciśnieniem potrzebne jest minimum 250 ml płynu.
- Zakładanie i zdejmowanie pokrywy ciśnieniowej wyjaśniono na stronie 76.
- Kody błędów wyjaśniono na stronie 91.

ZNACZENIE



Pokrywa zamknięta i zablokowana



Pokrywa otwarta i podniesiona



Wymagana pokrywa ciśnieniowa



Mieszadło aktywne (w zależności od modelu)



Tryby ręczne

FUNKCJE URZĄDZENIA COOK4ME

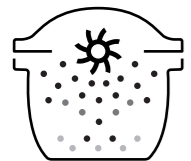
AIR FRYER



ACTIFRY*



Równomierne smażenie wszystkiego, nie martwiąc się mieszaniem podczas gotowania!



RECZNY AIR FRYING



Z wykorzystaniem kosza do smażenia beztłuszczowego. Smażenie dowolnego rodzaju składników z małą ilością lub bez oleju. **Porada:** Aby uzyskać większą chrupkość, wymieszaj składniki w połowie gotowania.



PIECZENIE

Do gotowania pieczeni (mięso lub warzywa), quiche lub tarty.



PARA I AIR FRYING

Z wykorzystaniem kosza do smażenia beztłuszczowego. **Tryb opóźnionego startu:** możliwy. Gotowanie pełnych posiłków na 2 poziomach, aby uzyskać efekt zarówno kremowy, jak i chrupiący.



MANUEL OVEN

Korzystanie z kosza do smażenia beztłuszczowego. Do pieczenia chrupiących i miękkich ciast.



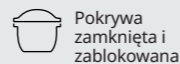
GRILL

Chrupiące wykończenie wszystkich potraw.

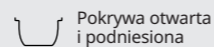
Porada: Informacje na temat zakładania i zdejmowania pokrywy ciśnieniowej znajdują się na stronie 76.



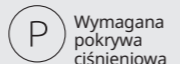
ZNACZENIE



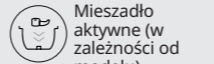
Pokrywa zamknięta i zablokowana



Pokrywa otwarta i podniesiona



Wymagana pokrywa ciśnieniowa



Mieszadło aktywne (w zależności od modelu)

*w zależności od modelu



Tryby ręczne

FUNKCJE URZĄDZENIA COOK4ME

DUSZENIE



KLASYCZNE DUSZENIE



Misa podgrzewa się od dołu, jak w garnku na parę. Powolne gotowanie pozwala na skoncentrowanie smaków.



GOTOWANIE W NISKIEJ TEMPERATURZE



Misa rozgrzewa się od dołu, tak jak brytfanna do gulaszu.

Intensywność gotowania

Niska: do pieczenia mięsa w niskiej temperaturze (75°C) przez maksymalnie 12 godzin w celu uzyskania bardzo delikatnego rezultatu.

Wysoka: do gotowania warzyw w niskiej temperaturze (85°C) przez maksymalnie 12 godzin w celu uzyskania bardzo delikatnego rezultatu.

Tryb opóźnionego startu: możliwy.

*w zależności od modelu

OBSMAŻANIE



Misa podgrzewa się od dołu, jak piec.

Intensywność gotowania

Delikatne: do przyrumieniania delikatnych składników.

Średnie: do przyrumieniania i opiekania na chrupko wszystkich składników.

Mocne: do szybkiego smażenia i opiekania na chrupko wszystkich składników.

GOTOWANIE Z AUTOSTIR



RISOTTO*



Do kremowego risotto.



KONFITURA*



Do wyrobu dżemu.

FUNKCJE URZĄDZENIA COOK4ME

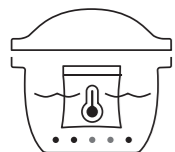
RÓŻNE



JOGURT



Do przygotowywania jogurtów, deserów mlecznych, miękkich serów i gładkich deserów.



GOTOWANIE PRÓŻNIOWE



Gotowanie próżniowe w zanurzeniu: Do gotowania zapakowanych próżniowo składników w wodzie, aby uzyskać doskonały smak i konsystencję.

Gotowanie próżniowe eco: Zastosowanie kosza parowego do gotowania na parze próżniowo zapakowanych składników w wodzie w celu uzyskania lepszego smaku przy mniejszej ilości wody.



ODWADNIANIE (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU).

Z wykorzystaniem kosza do smażenia beztłuszczowego.
Do przyrządzania chipsów warzywnych.



ROŚNIĘCIE CIASTA

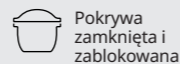
Do wyrastania chleba i ciasta na brioszki w optymalnej temperaturze.



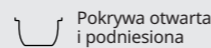
CHLEB/BUŁKA

Do pieczenia chleba i brioszki.

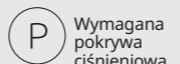
ZNACZENIE



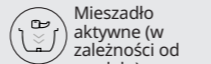
Pokrywa zamknięta i zablokowana



Pokrywa otwarta i podniesiona



Wymagana pokrywa ciśnieniowa



Mieszadło aktywne (w zależności od modelu)

FUNKCJE URZĄDZENIA COOK4ME

PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA



UTRZYMUJ CIEPŁO

Cook4me utrzymuje ciepło potraw do momentu ich podania.
Możliwe również z otwartym urządzeniem Cook4me.



ODGRZEWANIE

Cook4me podgrzewa naczynia do idealnej temperatury.
Możliwe również z otwartym urządzeniem Cook4me.



Gotowanie składników

Korzystając z menu „**Gotowanie składników**”, możesz przygotowywać jedzenie bez obaw o tryb gotowania czy czas pieczenia.

W przypadku niektórych składników dostępny jest opóźniony start.



Parametry

Menu „**Parametry**” umożliwia:

- **aktywację** sieci Wi-Fi i konta użytkownika
- **zarządzanie** aktualizacjami
- **zarządzanie** ustawieniami urządzenia: jasnością ekranu, dźwiękiem, wyborem kraju i języka
- **zarządzanie** plikami cookie i danymi osobowymi

Aby uzyskać dostęp do wszystkich funkcji, upewnij się, że urządzenie Cook4me zostało podłączone od sieci.

Aby to zrobić, przejdź do strony 78 lub zeskanuj kod QR.



PRAKTYCZNE PORADY

DLA TRYBU JOGURTU

WYBÓR SKŁADNIKÓW

Mleko

- Wybierz mleko, najlepiej pełne (mleko UHT o długiej żywotności lub mleko w proszku). Mleko surowe (świeże) lub pasteryzowane musi być doprowadzone do wrzenia, a następnie schłodzone i przesiane w celu usunięcia kożuszka.

Uwaga

- Aby uzyskać gęstszy jogurt, możesz dodać 2-3 łyżki mleka w proszku na każdy litr mleka i dokładnie wymieszać.
- Użyj mleka o temperaturze pokojowej.

Fermentacja mlekowa

Trzy możliwe opcje

- liofilizowany ferment (zakupiony w sklepie).
- jogurt naturalny (najlepiej pełnotłusty) z jak najdłuższą datą przydatności do spożycia.

- domowy jogurt. Ważne: Po przygotowaniu pierwszej partii, wystarczy zachować część jogurtu jako zaczyn dla pozostałych. Po pięciu partiach trzeba odświeżyć fermentację, ponieważ z czasem ulega ona wyczerpaniu, przez co konsystencja staje się rzadsza.

W TRYBIE SOUS VIDE

WYBÓR SKŁADNIKÓW

- Używaj świeżych, zdrowych i dobrej jakości produktów, aby zmniejszyć ryzyko obecności bakterii w żywności.
- Zalecamy zakup ryb i owoców morza zamrożonych w temperaturze minimum -20°C przez co najmniej 24 godziny. Przed przygotowaniem i gotowaniem należy rozmrozić je w lodówce.

WYBÓR WORKÓW PRÓŻNIOWYCH

- Używaj wyłącznie worków próżniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością i do gotowania (nie do przechowywania).
- Nie używaj wielokrotnie hermetycznych worków do gotowania.

ZALECENIA

- Utrzymuj dobrą higienę w kuchni. Regularnie myj ręce i używaj czystego sprzętu kuchennego. Zwróć szczególną uwagę na mycie warzyw (usuwanie bakterii i brudu).
- Niepasteryzowane, surowe produkty spożywcze i składniki (gotowane w temperaturze poniżej 65°C) mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia osób o osłabionym układzie odpornościowym, kobiet w ciąży, małych dzieci i osób starszych.
- Temperatura gotowania metodą sous vide jest ograniczona do minimum 50°C. Przestrzegaj określonych czasów gotowania dla różnych produktów w przypadku gotowania w temperaturach poniżej temperatury pasteryzacji.
- Aby przeprowadzić pasteryzację wołowiny, wieprzowiny, drobiu i jaj: Wymagana jest temperatura środka 75°C przez co najmniej 2 minuty.
- Aby przeprowadzić pasteryzację warzyw, ryb i skorupiaków: Wymagana jest temperatura środka 65°C przez co najmniej 2 minuty.
- Jeśli składniki mają inną grubość lub wagę, należy dostosować czas gotowania.

Niniejsze instrukcje dotyczą żywności przechowywanej w lodówce (ok. 5°C). Jeśli używane są produkty mrożone, czas gotowania należy wydłużyć o 50%.

W TRYBIE WYRASTANIA CIASTA

WYBÓR SKŁADNIKÓW

Drożdże

- Chleb drożdżowy jest wytwarzany z drożdży piekarskich. Występują w kilku postaciach: małych świeżych kostek drożdży, suchych drożdży aktywnych wymagających nawodnienia, suchych drożdży instant lub odwodnionych drożdży piekarniczych. Drożdże można kupić w supermarketach, ale kostki drożdżowe można również kupić w piekarni.

TABELA EKWIWALENTÓW

SUCHE DROŻDŻE (łyżeczka)	KOSTKA DROŻDŻY (g)
1	9
1,5	13
2	18
2,5	22
3	25
3,5	31
4	36
4,5	40
5	45

- Drożdże muszą być bezpośrednio połączone z innymi składnikami. Jeśli używasz odwodnionych drożdży do

PRAKTYCZNE PORADY

pieczenia, musisz ponownie aktywować drożdże zgodnie z zaleceniami na saszetce. Jeśli jest to kostka drożdży, pokrusz ją w palcach, aby zapewnić równomierne rozłożenie.

Mąka

- Zaleca się stosowanie mąki chlebowej T55, chyba że w przepisach podano inaczej. W przypadku stosowania specjalnych mieszanek mąki do wypieku chleba, briozki lub chleba mlecznego, nie należy przekraczać maksymalnej ilości 750 g ciasta łącznie (mąka i woda).
- Efekty pieczenia chleba mogą się również różnić w zależności od jakości mąki. Użycie mąki pełnoziarnistej sprawi, że ciasto nie wyrośnie tak bardzo, a chleb będzie gęstszy.

Cukier

- Nie używaj kostek cukru. Cukier odżywia drożdże, nadaje chlebowi przyjemny smak i poprawia rumienienie skórki.

Sól

- Reguluje działanie drożdży i dodaje chlebowi smaku. Nie powinna ona mieć kontaktu z drożdżami przed rozpoczęciem przygotowywania ciasta.
- Poprawia również strukturę ciasta.

Woda

- Woda nawadnia i aktywuje drożdże. Nawadnia również skrobię w mące i umożliwia formowanie miększu. Istnieje możliwość częściowego lub całkowitego zastąpienia wody mlekiem lub innymi płynami.
- Używaj płynów o temperaturze pokojowej.

Mleko

- Mleko ma właściwości emulgujące, dzięki którym możliwe jest uzyskanie bardziej jednolitych pęcherzyków powietrza, a tym samym bardziej atrakcyjnego wyglądu miększu.

Tłuszcze i oleje

- Tłuszcze sprawią, że chleb będzie bardziej miękki. Dzięki nim pozostanie świeży na dłużej. Z drugiej strony, zbyt duża ilość tłuszczu ma wpływ na wyrastanie ciasta. Jeśli używasz masła, pokrusz je na małe kawałki lub zmiękczone. Nie dodawaj roztopionego masła. Unikaj jakiegokolwiek kontaktu tłuszczów z drożdżami, ponieważ może to uniemożliwić rehydratację drożdży.

Jaja

- Poprawiają kolor chleba i pomagają w wytworzeniu dobrej konsystencji miększu. Jeśli używasz jaj, odpowiednio zmniejsz ilość płynnych składników.

FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie Cook4me ma kilka funkcji zabezpieczeń.

BEZPIECZNE OTWIERANIE

Pręt blokujący to system bezpieczeństwa, który automatycznie blokuje pokrywę urządzenia Cook4me w momencie wykrycia ciśnienia. W prawym górnym rogu ekranu zostanie wyświetlona kłódka.

Nie otwieraj urządzenia Cook4me, gdy jest zablokowane. Przed otwarciem pokrywy poczekaj, aż ciśnienie wewnętrzne spadnie.

Ciśnienie wewnętrzne spada, gdy z zaworu nie wydobywa się już para.

ZABEZPIECZENIA PRZED ZBYT WYSOKIM CIŚNIENIEM

Jeśli ciśnienie jest zbyt wysokie, urządzenie Cook4me automatycznie uwolni parę przez zawór bezpieczeństwa. Jeśli którykolwiek z systemów bezpieczeństwa zostanie aktywowany:

- Odłącz urządzenie Cook4me od zasilania,

- Poczekaj, aż urządzenie Cook4me całkowicie ostygnie,
- Otwórz urządzenie Cook4me,
- Sprawdź i wyczyść:
 - zawór bezpieczeństwa,
 - zawór spustowy ciśnienia,
 - uszczelkę.

Jeśli urządzenie Cook4me nadal przecieka lub nie działa, należy zanieść go do upoważnionego punktu serwisowego.

REGULACJA URZĄDZENIA COOK4ME

Podczas gotowania pod ciśnieniem urządzenie Cook4me może uwalniać niewielkie ilości pary. Służy to do automatycznej regulacji ciśnienia.

Ponadto podczas gotowania pod ciśnieniem czasami mogą być słyszalne odgłosy pracy, które są nieodłączne dla konstrukcji produktu.

Upoważniony punkt serwisowy to centrum naprawcze zatwierdzone przez firmę Tefal.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pokrywa nie zamyka się

- **Między misą a płytą grzewczą mogło coś utknąć.**

Wymontuj misę, aby sprawdzić, czy wszystkie te części są czyste:

- płyta grzewcza,
- element centralny,
- obszar pod misą.

- **Jeśli uchwyt zwalniający pokrywę nie znajduje się we właściwym położeniu.**

Przed złożeniem pokrywy upewnij się, że uchwyt zwalniający jest całkowicie podniesiony.

- **Pokrywa ciśnieniowa nie jest prawidłowo założona.**

Sprawdź, czy wszystkie elementy pokrywy ciśnieniowej są prawidłowo umieszczone i nie są uszkodzone.

- **Jeśli misa uszkodziła się w wyniku uderzenia lub upuszczenia.**

Misę należy wymienić w upoważnionym punkcie serwisowym.

Ciśnienie w urządzeniu Cook4me nie wzrasta, a para nie jest uwalniana prawidłowo

- **Uszczelka jest zabrudzona lub uszkodzona.**

Sprawdź, czy uszczelka jest czysta i w dobrym stanie. Uszczelkę należy wymieniać co trzy lata w upoważnionym punkcie serwisowym.

- **Jeśli pokrywa ciśnieniowa jest nieprawidłowo zamocowana.**

Upewnij się, że pokrywa ciśnieniowa jest prawidłowo zamocowana.

- **Mechanizm blokujący jest zabrudzony lub brakuje uszczelki.**

Wyczyść mechanizm blokujący zgodnie z instrukcjami. Pręt blokujący musi poruszać się prawidłowo w górę i w dół. Upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo umieszczona na pręcie blokującym.

- **Zawór spustowy ciśnienia jest zabrudzony lub nieprawidłowo ustawiony.**

Upewnij się, że zawór spustowy ciśnienia jest prawidłowo ustawiony.

Wyczyść i osusz zawór spustowy ciśnienia.

- **Krawędź misy jest uszkodzona lub brudna.**

Wyczyść misę. Upewnij się, że misa jest w dobrym stanie.

- **Jeśli pręt blokujący jest zamontowany do góry nogami.**

Umieść magnetyczną stronę pręta po tej samej stronie co zawór spustowy ciśnienia.

Cook4me nie ulega dekompresji

Upewnij się, że wylot pary pod zaworem spustowym ciśnienia nie jest zatkany lub zabrudzony.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Z urządzenia Cook4me wycieka woda

- **Zbiornik na skroploną wodę nie znajduje się na swoim miejscu lub jest przepełniony.**

Upewnij się, że zbiornik jest prawidłowo umieszczony z tyłu urządzenia Cook4me.

- **Misa jest przepełniona.**

Upewnij się, że zawartość nie przekracza maksymalnej objętości.

- **Jeśli używasz niektórych składników, takich jak:**

- śmietana,
- wino,
- lub mleko,

przeznaczaj ilości wskazanych w przepisie.

Te składniki mogą przelać się poza misę Cook4me.

Pokrywa nie otwiera się, dopóki para nie zostanie uwolniona

- **Mechanizm blokujący znajduje się nadal w górnym położeniu.**

Sprawdź, czy cała para została uwolniona i poczekaj, aż urządzenie Cook4me całkowicie ostygnie.

Nie można zdjąć pokrywy ciśnieniowej

Odblokuj pokrywę ciśnieniową, umieszczając palce na nacięciach i pociągając do siebie.

SERIA EPC26 LUB SERIA EPC27*

Informacje techniczne o Twoim urządzeniu Cook4me:

Niskie ciśnienie: 40 kPa (109°C)

Wysokie ciśnienie: 80 kPa (116°C)

PS = 130 kPa

Pojemność Cook4me: 6,5 l

Pojemność użytkowa: 4,3 l

Wbudowana grzałka:

zamknięty rezystor grzewczy. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje osiągnięcie ciśnienia roboczego.

Wi-Fi:

Maksymalna moc transmisji: 20 dBm, 100 mW

Częstotliwość: 2,4 GHz


Pobór mocy w trybie czuwania:


0,26 W (EPC26) / 0,23 W (EPC27)


Pobór mocy w trybie czuwania z dostępem do sieci:

0,26 W (EPC26) / 0,23 W (EPC27)

Znaczenie różnych piktogramów Wi-Fi na urządzeniu Cook4me

 Produkt podłączony do sieci Wi-Fi

 Produkt podłączony do sieci Wi-Fi, ale niepodłączony do bazy danych Tefal

 Produkt niepodłączony do sieci Wi-Fi

KODY BŁĘDÓW W COOK4ME

BŁĄD	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
03 lub 20x	Błąd komunikacji z płytą zasilającą	Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. Jeśli problem nadal występuje, zanieś urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 - 09 - 52 - 53 lub 54	Błąd czujnika temperatury	Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. Jeśli problem nadal występuje, zanieś urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.
10	Błąd nagrzewania	Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. Jeśli problem nadal występuje, zanieś urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.
11	Problem z nadmiernym ciśnieniem	Wyjmij wtyczkę urządzenia Cook4me z gniazdka elektrycznego. Sprawdź, czy wszystkie części urządzenia są w dobrym stanie. W razie potrzeby wyczyść części urządzenia Cook4me, postępując zgodnie z instrukcjami czyszczenia. Upewnij się, że pokrywa ciśnienia jest na swoim miejscu.
13	Problem z nadmiernym ciśnieniem	Zwrócić produkt do serwisu posprzedażnego.
14	Zbyt niskie ciśnienie z powodu braku wody	Dodaj wodę do misy i ponownie rozpocznij gotowanie.
15	Usterka dekompresji	Wyjmij wtyczkę urządzenia Cook4me z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Jeśli problem nadal występuje, zanieś urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.
16	Cook4me nie wytwarza ciśnienia	Dodaj wodę do misy i rozpocznij gotowanie od nowa.
17	Cook4me nie wytwarza ciśnienia	Patrz sekcja „Ciśnienie w urządzeniu Cook4me nie wzrasta, a para nie jest uwalniana prawidłowo”. (strona 89)
18	Problem z wykryciem pręta blokującego	Poczekaj na zakończenie dekompresji. Następnie odłącz urządzenie. Jeśli problem nadal występuje, zanieś urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.
19	Ciągłe nagrzewanie	Zwróć produkt do serwisu posprzedażnego.
51	Usterka nagrzewania frytownicy	Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. Jeśli problem nadal występuje, zanieś urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.
55	Usterka silnika frytownicy	Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. Jeśli problem nadal występuje, zanieś urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.
57	Niewystarczający poziom wody w trybach pary	Dodaj wodę do misy i kontynuuj gotowanie.
58	Błąd zapisu	Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. Jeśli problem nadal występuje, zanieś urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.
FS-XX	Kody błędów przepisów	Zawartość niedostępna, spróbuj ponownie później. Jeśli problem nadal występuje, zanieś urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.
ERR-4xx lub ERR-5xx	Kody błędów związane z bazą danych Tefal	W przypadku błędów ERR-4xx postępuj zgodnie z informacjami wyświetlanymi na ekranie, a w przypadku błędów ERR-5xx - serwer niedostępny. Spróbuj ponownie później.

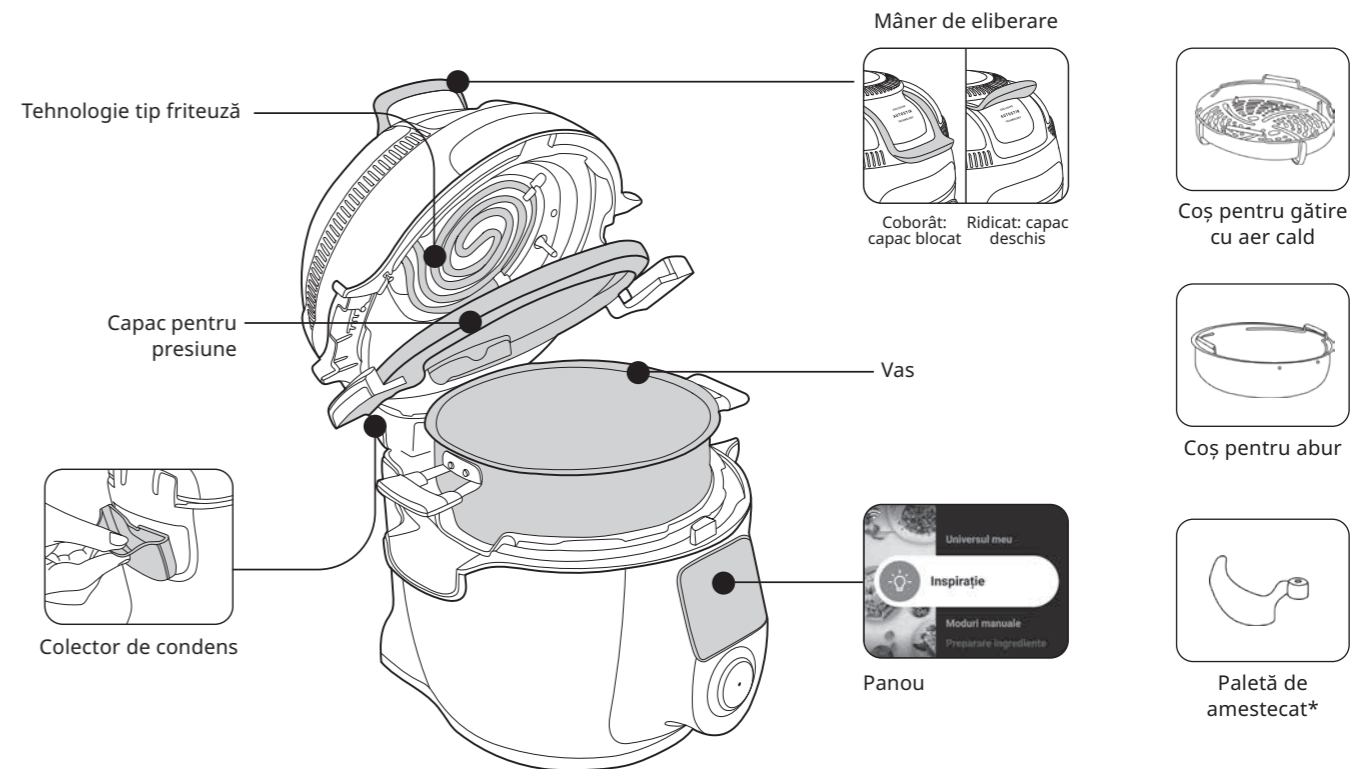
W razie problemów wyjmij wtyczkę urządzenia Cook4me z gniazdka elektrycznego. Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktuj się z upoważnionym punktem serwisowym. W przypadku problemów z połączeniem przejdź na stronę www.tefal.pl lub do aplikacji My Tefal.

ro CUPRINS

Descoperiți aparatul Cook4me	93
Curățați aparatul Cook4me	94
Conectați-vă cu succes la aparatul Cook4me	96
Explorați aparatul Cook4me	97
Ecran de pornire.....	97
Universul meu și Inspirație.....	98
Moduri manuale	99
Preparare ingrediente și Parametri.....	103
Instrucțiuni practice și aplicabile	104
Caracteristici tehnice de siguranță.....	106
Identificarea și remedierea defecțiunilor	107
Coduri de eroare pentru Cook4me	109

Notă: Acest aparat este livrat cu un manual de siguranță. Înainte de prima utilizare, citiți cu atenție manualul și păstrați-l pentru referințe ulterioare.

DESCOPERIȚI APARATUL COOK4ME



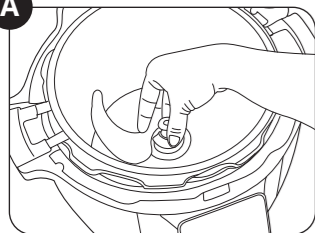
*În funcție de model

CURĂȚAȚI APARATUL COOK4ME

Atenție: dacă tocmai ați folosit aparatul Cook4me, lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.

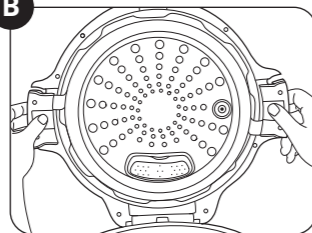
PASUL 1 - VASUL ȘI ELEMENTELE DETAȘABILE

A vasul și paleta de amestecat*



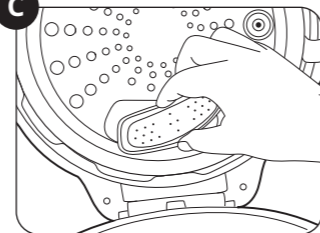
Pentru instalarea paletei*, plasați vasul în Cook4me, apoi înșurubați paleta în sensul acelor de ceasornic. Pentru a o demonta, lăsați sau puneți vasul înapoi în Cook4me și deșurubați paleta în sens invers acelor de ceasornic.

B capacul pentru presiune



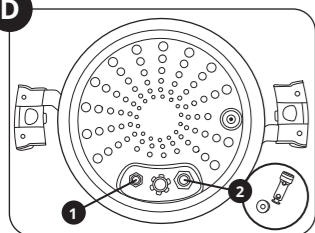
Desprindeți capacul pentru presiune așezând degetele pe margini și trăgând spre exterior.

C capacul supapei



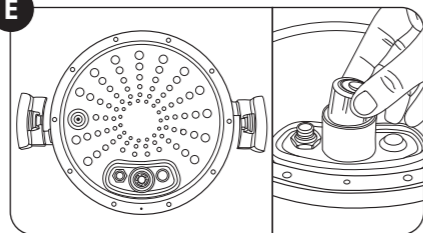
Îndepărtați protecția de dedesubtul capacului.

D în față



În partea frontală, verificați mobilitatea:
1 supapei de siguranță
2 tijei de blocare (partea neagră orientată permanent către dumneavoastră)

E în spate



În partea din spate, verificați mobilitatea pentru:
• supapa de decompresie (elementul negru)

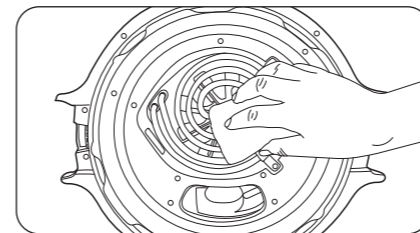


Înainte de utilizare:
Îndepărtați toate etichetele de protecție,
Consultați manualul de instrucțiuni

CURĂȚAȚI APARATUL COOK4ME



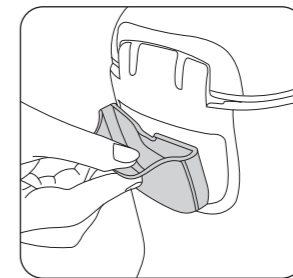
PASUL 2 - LEMENTUL PENTRU GĂTIRE CU AER CALD



În spatele capacului pentru presiune, curățați elementul pentru gătit cu aer cald cu un burete umed neabraziv și detergent de vase, după fiecare utilizare.

Dacă rămân reziduuri, turnați 1 l de apă în vas. Apoi închideți capacul și porniți modul ABUR ȘI PREPARARE CROCANTĂ timp de 16 de minute. La final, deschideți aparatul Cook4me și ștergeți-l imediat cu o lavetă uscată.

PASUL 3 - COLECTORUL DE CONDENS

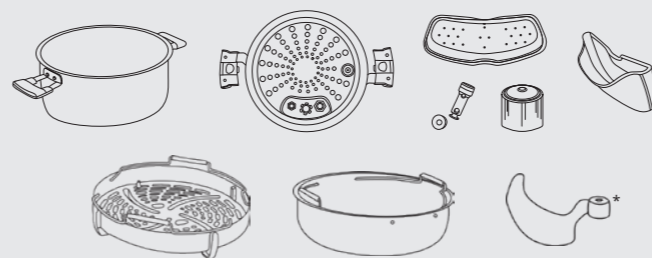


După fiecare utilizare:

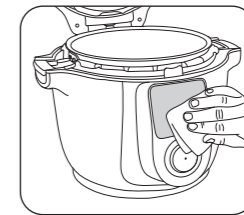
- Curățați colectorul de condens cu apă curată sau în mașina de spălat vase,
- Uscați colectorul de condens,
- Nu uitați să puneți colectorul de condens înapoi în Cook4me.

Toate aceste piese pot fi curățate cu apă caldă și detergent sau în mașina de spălat vase.

N.B.: Puteți folosi un burete abraziv în cazul în care culoarea exteriorului vasului de gătit devine alb murdar.



PASUL 4 - EXTERIORUL APARATULUI COOK4ME



Curățați întotdeauna aparatul Cook4me și afișajul acestuia cu o lavetă moale umedă. Nu utilizați un burete metalic deoarece poate zgâria ecranul.

*în funcție de model

CONECTAȚI-VĂ CU SUCCES LA APARATUL COOK4ME



Consultați ghidul nostru de prezentare sau scanați codul QR de mai jos.



Mai întâi, conectați smartphone-ul la rețeaua Wi-Fi și descărcați aplicația My Tefal.

Apoi, porniți aparatul Cook4me și urmați instrucțiunile pas cu pas de pe ecran pentru a conecta imediat aparatul Cook4me la Wi-Fi.

În doar câteva minute, aparatul Cook4me va fi configurat perfect!

- 1 Acceptați cookie-urile pentru a beneficia de recomandări pentru rețete personalizate în funcție de gusturile dvs. Permiteți măsurarea audienței și personalizarea pentru a optimiza utilizarea aparatului Cook4me.

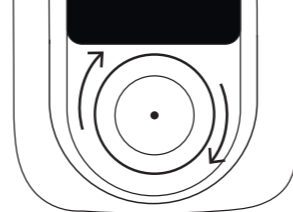
În situația în care contactați serviciul post-vânzare, diagnosticarea va fi mai simplă și mai rapidă.

- 2 În aplicația My Tefal: creați-vă contul, înregistrați-vă produsul și conectați Cook4me. Veți avea astfel acces la toate serviciile conectate ale aparatului, care pot fi găsite în „Universul meu” și „Inspirație”.

Veți avea acces la noile rețete ale mărcii și puteți trimite toate rețetele din aplicație pe aparatul Cook4me.

- 3 Descărcați imaginile rețetelor disponibile pentru produsul dumneavoastră pentru a vizualiza preparatele.
- 4 Aparatul Cook4me este pregătit pentru funcționare!






Notă: Dacă doriți să accesați sau să modificați aceste setări ulterior, le veți găsi în secțiunea „Parametri” din Cook4me.



EXPLORAȚI APARATUL COOK4ME



Pe un ecran de pornire intuitiv, veți găsi funcțiile principale ale Cook4me.

 Universul meu	Găsiți și gestionați rețetele dvs. (caiet și istoric).....	98
 Inspirație	Accesați toate rețetele Tefal integrate și sugerate	98
 Moduri manuale	Alegeți și controlați procesul de gătit cu autonomie completă	99
 Preparare ingrediente	Gestionați cu ușurință prepararea și gătirea ingredientelor.	103
 Parametri	Personalizați și configurați setările	103

EXPLORAȚI APARATUL COOK4ME



Universul meu

În meniul „**Universul meu**”, vă puteți gestiona rețetele după cum doriți, cu ajutorul următoarelor secțiuni:



Notițele mele:

creați mai multe cărți de rețete după cum doriți. Exemple:

- rețetele lui Paul
- deserturile mele preferate



Creațiile mele:

creați propriile rețete și păstrați-le.



Istoric:

găsiți rețetele pe care le-ați gătit recent.



Inspirație

În meniul „**Inspirație**” vizibil pe ecran, accesați următoarele secțiuni:



Colecție rețete:

150 de rețete incluse, printre care:

- aperitive,
- feluri principale,
- deserturi



Ultimele rețete de la Tefal:

Rețete noi sunt integrate periodic și automat în aparatul dvs. Cook4me conectat la Wi-Fi.



Recomandare:

Rețetele vă vor fi sugerate în funcție de gusturile și istoricul dvs. prin conexiunea Wi-Fi a aparatului.

Mai multă inspirație?

Găsiți și mai multe rețete în aplicația My Tefal și trimiteți-le direct către aparatul Cook4me.

Dacă nu reușiți să accesați serviciile personalizate, verificați conexiunea Wi-Fi și consultați pagina 96 sau scanați acest cod QR.



EXPLORAȚI APARATUL COOK4ME



Moduri manuale

Prin utilizarea „**Moduri manuale**”, puteți selecta modul de gătit și durata de preparare pentru rețeta dorită. Funcția de pornire întârziată vă permite să programați începerea gătitului la un moment ulterior.



PRESIUNE



Intensitate de gătit:

Scăzută: pentru a găti rapid pește și legume.

Înaltă: pentru a găti rapid carne, legume și zarzavaturi.

Mod de pornire întârziată: posibil.



ABUR



Folosiți coșul pentru abur.

Intensitate de gătit:

Scăzut: pentru prepararea sănătoasă a ingredientelor delicate (pește și fructe de mare).

Puternic: pentru prepararea sănătoasă a tuturor ingredientelor (carne și legume).

Mod de pornire întârziată: posibil.

Sugestii:

- Pentru gătitul sub presiune a oricărui preparat este nevoie de cel puțin 25 cl de lichid.
- Pentru a instala sau a scoate capacul pentru presiune, consultați pagina 94.
- Pentru a înțelege codurile de eroare, consultați pagina 109.

SEMNIFICAȚIE



Capac închis și blocat



Capac deschis și ridicat



Capac pentru presiune necesar



Paletă de amestecat activabilă (în funcție de model)



EXPLORAȚI APARATUL COOK4ME

Sfat: Pentru a instala sau a scoate capacul pentru presiune, consultați pagina 94.



AIR FRYER



ACTIFRY*



Pentru a prăji uniform, fără a fi nevoie să amestecați în timpul gătitului!



ABUR ȘI CROCANȚ

Folosiți coșul pentru gătire cu aer cald.
Mod de pornire întârziată: posibil.
Pentru a găti mese complete pe 2 niveluri, pentru preparate fragede și crocante.



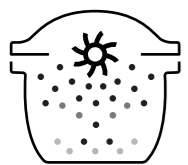
CUPTOR CU ABUR

Folosiți coșul pentru gătire cu aer cald.
Pentru a prepara prăjituri crocante și pufoase.



GRIL

Pentru a obține o crustă crocantă la toate preparatele.



PRĂJIRE MANUALĂ CU AER



Folosiți coșul pentru gătire cu aer cald.
Pentru a prăji orice tip de ingredient fără ulei cu o cantitate mai mică de ulei.
Sfat: Pentru o textură mai crocantă, amestecați ingredientele la jumătatea procesului de gătire.



FRIPTURĂ

Pentru a prepara friptură (carne sau legume), quiche sau tarte.

SEMNIFICAȚIE



Capac închis și blocat



Capac deschis și ridicat



Capac pentru presiune necesar



Paletă de amestecat activabilă (în funcție de model)

*în funcție de model



EXPLORAȚI APARATUL COOK4ME

TOCANĂ



TOCANĂ CLASICĂ



Vasul se încălzește de jos, ca într-o cratiță.
Gătire lentă pentru a concentra aromele.



PREPARARE LA TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ



Vasul se încălzește de jos și se comportă ca o cratiță.

Intensitate de gătire

Încet: pentru a găti carne la temperatură redusă (75 °C) timp de până la 12 ore, pentru rezultate foarte fragede.

Rapid: pentru a găti legume la temperatură redusă (85 °C) timp de până la 12 ore, pentru rezultate foarte fragede.

Mod de pornire întârziată: posibil.

*în funcție de model

RUMENIRE



Vasul se încălzește de jos, ca o plită.

Intensitate de gătire

Scăzută: pentru a rumeni ingrediente delicate.

Medie: pentru a rumeni și a face crocante toate ingredientele.

Accentuată: pentru a rumeni și a face crocante rapid toate ingredientele.

GĂTIRE CU AUTOSTIR



RISOTTO*



Pentru risotto cremos.

GEM*



Pentru a prepara gemuri.

EXPLORAȚI APARATUL COOK4ME

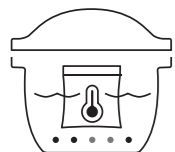
DIVERSE



IAURT



Pentru a prepara iaurturi, deserturi pe bază de lactate, brânză proaspătă și deserturi fine.



VACUUM



Imersat în vid: Pentru a găti în apă ingrediente ambalate în vid, pentru un gust și o textură perfecte.

Vacuum eco: Folosiți coșul de preparare la abur pentru a găti la abur, în apă, ingrediente ambalate în vid, pentru un gust mai bun, cu mai puțină apă.



DESHIDRATARE (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

Folosiți coșul pentru gătire cu aer cald. Pentru a prepara chipsuri de legume.



DOSPIRE ALUAT

Pentru a face aluatul de pâine și de brișe să crească la temperatura optimă.



PÂINE/CHIFLĂ

Pentru a coace pâine și brișe.

SEMNIFICAȚIE



Capac închis și blocat



Capac deschis și ridicat



Capac pentru presiune necesar



Paletă de amestecat activabilă (în funcție de model)

EXPLORAȚI APARATUL COOK4ME

DUPĂ GĂTIRE



PĂSTREAZĂ CALD

Cook4me păstrează preparatele calde până când este timpul să le serviți.

Funcția poate fi folosită și cu aparatul Cook4me deschis.



REÎNCĂLZEȘTE

Cook4me reîncălzește preparatele la temperatura perfectă.

Funcția poate fi folosită și cu aparatul Cook4me deschis.

Pentru a avea acces la toate funcțiile, asigurați-vă că ați conectat aparatul Cook4me.

Pentru acest pas, consultați pagina 96 sau scanați codul QR.



Preparare ingrediente

Utilizând meniul „**Preparare ingrediente**”, puteți găti fără a vă face griji cu privire la modul sau timpul de gătire.

Pornirea întârziată este disponibilă pentru unele ingrediente.



Parametri

Cu ajutorul meniului „**Parametri**”, puteți:

- **activați** Wi-Fi și contul de utilizator
- **gestionați** actualizări
- **gestionați** setările aparatului: luminozitatea ecranului, sunet, țară și selectare limbă
- **gestionați** modulele cookie și datele cu caracter personal

PENTRU MODUL IAURT

ALEGEREA INGREDIENTELOR

Lapte

- Alegeți un sortiment de lapte, preferabil integral (lapte UHT cu termen mare de valabilitate sau lapte praf). Laptele crud (proaspăt) sau pasteurizat trebuie adus la fierbere, apoi răcit și strecurat pentru a îndepărta caimacul.

Notă

- Pentru a obține iaurturi mai groase, puteți adăuga 2 până la 3 linguri de lapte praf pentru fiecare litru de lapte, amestecându-l bine.
- Folosiți lapte la temperatura camerei.

Ferment lactic

Trei opțiuni posibile

- un ferment liofilizat (cumpărat din magazin).
- iaurt natural din magazin (preferabil din lapte integral), cu un termen de valabilitate cât mai îndelungat.

SFATURI PRACTICE

- un iaurt preparat în casă. Important: După ce ați preparat prima tranșă, păstrați o parte din acest iaurt pentru a-l folosi ca ferment pentru următoarele tranșe. După cinci tranșe, va trebui să reîmprospătați fermentul, deoarece acesta își pierde treptat eficiența și are ca rezultat o consistență mai subțire.

ÎN MODUL SOUS-VIDE

ALEGEREA INGREDIENTELOR

- Utilizați produse proaspete, sănătoase și de bună calitate pentru a reduce riscul de bacterii în alimente.
- Vă recomandăm să cumpărați pește sau fructe de mare care au fost congelate la cel puțin -20 °C timp de cel puțin 24 de ore. Dezghețați-le în frigider înainte de a le pregăti și găti.

ALEGEREA PUNGILOR DE VIDAT

- Folosiți numai pungile de vidat de uz alimentar speciale pentru gătit (nu pentru depozitare).
- Nu reutilizați pungile de gătit etanșe.

RECOMANDĂRI

- Mențineți o igienă corespunzătoare în bucătărie. Spălați-vă frecvent pe mâini și utilizați echipamente de bucătărie curate. Acordați o atenție deosebită spălării legumelor (îndepărtați bacteriile și impuritățile).
- Alimentele și ingredientele crude nepasteurizate (temperaturi de gătire sub 65°C) pot reprezenta un risc pentru sănătate pentru persoanele cu sistem imunitar slăbit, femeile însărcinate, copiii mici și vârstnicii.
- Temperatura pentru sous-vide este limitată la minimum 50 °C. Respectați timpii de preparare specifici pentru diferite alimente atunci când gătiți sub temperaturile de pasteurizare.
- Pentru a obține pasteurizarea cărnii de vită, porc și pasăre și a ouălor: Este necesară o temperatură internă de 75 °C timp de cel puțin 2 minute.
- Pentru a obține pasteurizarea legumelor, peștelui și crustaceelor: Este necesară o temperatură internă de 65 °C timp de cel puțin 2 minute.
- Dacă ingredientele au o grosime sau greutate diferită, reglați timpii de preparare.

Aceste instrucțiuni sunt valabile pentru alimentele depozitate în frigider (aproximativ 5 °C). Dacă se folosesc produse congelate, timpul de preparare trebuie crescut cu 50 %.

ÎN MODUL DE CREȘTERE A ALUATULUI

ALEGEREA INGREDIENTELOR

Drojdie

- Pâinea este făcută cu drojdie de copt. Aceasta este disponibilă în mai multe forme: cubulețe de drojdie proaspătă, drojdie activă uscată care necesită rehidratare, drojdie instant uscată sau drojdie de copt deshidratată. Drojdia este vândută în supermarketuri, dar puteți cumpăra cubulețe de drojdie și de la brutărie.

TABEL DE ECHIVALENȚĂ

DROJDIE USCATĂ (linguriță)	CUB DE DROJDIE (g)
1	9
1,5	13
2	18
2,5	22
3	25
3,5	31
4	36
4,5	40
5	45

- Drojdia trebuie încorporată direct în celelalte ingrediente. Dacă utilizați

SFATURI PRACTICE

drojdie uscată, aceasta trebuie reactivată conform instrucțiunilor de pe pliculeț. Dacă este vorba despre un cub de drojdie, sfărâmați-l între degete pentru a asigura o distribuție uniformă.

Făină

- Se recomandă făina pentru pâine T55, cu excepția cazului în care se specifică altfel în rețete. Când folosiți amestecuri speciale de făină pentru pâine, briose sau pâine cu lapte, nu depășiți o cantitate maximă de 750 g de aluat în total (făină și apă).
- Rezultatele coacerii pâinii pot varia și în funcție de calitatea făinii. Utilizarea unei făini integrale va însemna că aluatul nu va crește la fel de mult, iar pâinea va fi mai densă.

Zahăr

- Nu folosiți cuburi de zahăr. Zahărul hrănește drojdia, adaugă o aromă plăcută pâinii și îmbunătățește rumenirea crustei.

Sare

- Reglează acțiunea drojdiei și adaugă aromă pâinii. Nu trebuie să intre în contact cu drojdia înainte de a începe prepararea aluatului.
- De asemenea, îmbunătățește structura aluatului.

Apă

- Apa rehidratează și activează drojdia. De asemenea, hidratează amidonul din făină și permite formarea miezului. Puteți să înlocuiți apa cu lapte sau alte lichide, parțial sau complet.

- Folosiți lichide la temperatura camerei.

Lapte

- Laptele are un efect emulgator care permite obținerea unor bule de aer mai uniforme și, prin urmare, a unui miez cu aspect mai atrăgător.

Grăsime și uleiuri

- Grăsimile vor face pâinea mai moale. De asemenea, o vor păstra proaspătă mai mult timp. Pe de altă parte, prea multă grăsime afectează capacitatea de dospire. Dacă folosiți unt, sfărâmați-l în bucăți mici sau înmuiați-l. Nu adăugați unt topit. Evitați orice contact dintre grăsimi și drojdie, deoarece acest lucru poate împiedica rehidratarea drojdiei.

Ouă

- Înfrumusețează culoarea pâinii și ajută la formarea unui miez bun. Dacă folosiți ouă, reduceți cantitatea de ingrediente lichide în mod corespunzător.

CARACTERISTICI TEHNICE DE SIGURANȚĂ

Cook4me are mai multe caracteristici de siguranță.

DESCHIDERE SIGURĂ

Tija de blocare este un sistem de siguranță care blochează automat capacul aparatului Cook4me dacă este detectată presiune. În colțul din dreapta sus al afișajului va apărea un lacăt. Nu deschideți aparatul Cook4me atunci când este blocat. Așteptați ca presiunea internă să scadă înainte de a deschide capacul. Presiunea internă a scăzut atunci când nu mai iese abur din supapă.

SIGURANȚĂ ÎN CAZ DE PRESIUNE PREA MARE

Dacă presiunea este prea mare, aparatul Cook4me va elibera automat presiunea prin supapa de siguranță. Dacă se activează unul dintre sistemele de siguranță:

- Scoateți din priză aparatul Cook4me,

- Lăsați aparatul Cook4me să se răcească de tot,
 - Deschideți aparatul Cook4me,
 - Verificați și curățați:
 - supapa de siguranță,
 - supapa de decompresie,
 - garnitura.
- În cazul în care Cook4me prezintă scurgeri sau funcționează necorespunzător, adresați-vă unui centru de service autorizat.

REGLAREA APARATULUI COOK4ME

Când folosiți modul de gătit sub presiune, Cook4me poate elibera cantități mici de abur. Aceasta servește la reglarea automată a presiunii. În plus, pe parcursul gătirii la abur, este posibil și normal ca, uneori, să auziți zgomote în timpul funcționării: acestea sunt inerente, din cauza structurii produsului.

Un centru de service autorizat este un centru de reparații aprobat de Tefal.

IDENTIFICAREA ȘI REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Capacul nu se închide

- **Poate să fie ceva blocat între vas și plită.**

Scoateți vasul pentru a verifica dacă toate componentele sunt curate:

- placa de încălzire,
- elementul central,
- zona de sub vas.

- **Dacă mânerul pentru deschiderea capacului nu este în poziția corectă.**

Asigurați-vă că mânerul de eliberare este ridicat complet înainte de a închide capacul.

- **În cazul în care capacul pentru presiune nu este poziționat corect.**

Asigurați-vă că ați poziționat corect toate elementele capacului pentru presiune și că acestea nu sunt deteriorate.

- **Dacă vasul este deteriorat după ce a fost lovit sau scăpat pe jos.**

Vasul poate fi înlocuit de un centru de service autorizat.

Presiunea aparatului Cook4me nu crește și aburul nu este eliberat corespunzător

- **Garnitura de etanșare este murdară sau deteriorată.** Verificați dacă garnitura de etanșare este curată și în stare bună. Garnitura de etanșare trebuie schimbată o dată la trei ani la un centru de service autorizat.

- **În cazul în care capacul pentru presiune nu este prins bine.**

Asigurați-vă că ați fixat în siguranță capacul pentru presiune.

- **Tija de blocare este murdară sau garnitura lipsește.**

Curățați tija de blocare conform instrucțiunilor. Tija de blocare trebuie să se poată mișca în sus și în jos în mod corespunzător. Asigurați-vă că garnitura este poziționată corect pe tija de blocare.

- **Supapa de decompresie este murdară sau nu este poziționată corect.**

Asigurați-vă că supapa de decompresie este poziționată corect. Curățați și uscați supapa de decompresie.

- **Marginea vasului este deteriorată sau murdară.** Curățați vasul. Asigurați-vă că vasul este în stare bună.

- **Dacă tija de blocare este montată invers.**

Așezați partea magnetică a tijeii pe aceeași parte cu supapa de decompresie.

Aparatul Cook4me nu se decompimă

Asigurați-vă că gura de evacuare a aburului de sub supapa de decompresie nu este acoperită sau murdară.

IDENTIFICAREA ȘI REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

În spatele aparatului Cook4me curge apă

- **Colectorul nu este la locul lui sau este prea plin.**

Asigurați-vă de poziționarea corectă a colectorului în partea din spate a aparatului Cook4me.

- **Vasul este prea plin.**

Asigurați-vă că volumul maxim al conținutului nu este depășit.

- **Dacă utilizați anumite ingrediente precum:**

- smântână,

- vin,

- sau lapte,

respectați cantitățile prezentate în rețetă.

Aceste ingrediente pot da pe dinafară din Cook4me.

Capacul nu se deschide până când aburul nu este eliberat

- **Tija de blocare este încă în poziția superioară.**

Verificați dacă tot aburul a fost eliberat și așteptați până când aparatul Cook4me s-a răcit complet.

Capacul pentru presiune nu poate fi îndepărtat

Desprindeți capacul pentru presiune poziționând degetele pe creștături și trăgând spre dvs.

SERIA EPC26 SAU SERIA EPC27*

Informații tehnice despre aparatul Cook4me:

Presiune scăzută: 40 kPa (109 °C)

Presiune ridicată: 80 kPa (116 °C)

PS = 130 kPa

Capacitatea Cook4me: 6,5 l

Capacitate utilă: 4,3 l

Încălzitor încorporat:

rezistență de încălzire izolată. Un semnal sonor indică faptul că presiunea de funcționare a fost atinsă.

Wi-Fi:

Puterea maximă transmisă: 20 dBm, 100 mW

Frecvență: 2,4 GHz

Consumul de energie în modul standby:

0,26 W (EPC26)/0,23 W (EPC27)

Consumul de energie în modul standby în rețea:

0,26 W (EPC26)/0,23 W (EPC27)

Semnificația diferitelor pictograme Wi-Fi de pe Cook4me

📶 Aparatul este conectat la Wi-Fi

📶! Aparatul este conectat la Wi-Fi, dar nu este

conectat la baza de date Tefal

📶 Aparatul nu este conectat la Wi-Fi

CODURI DE EROARE PENTRU COOK4ME

EROARE	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
03 sau 20x	Eroare de comunicare cu modulul de alimentare	Deconectați aparatul de la priză. Dacă eroarea persistă, aduceți aparatul la un centru de service autorizat.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 - 09 - 52 - 53 sau 54	Eroare a senzorului de temperatură	Deconectați aparatul. Dacă problema persistă, trimiteți aparatul la un centru de service autorizat.
10	Eroare de încălzire	Deconectați aparatul. Dacă problema persistă, trimiteți aparatul la un centru de service autorizat.
11	Problemă de suprapresiune	Deconectați aparatul Cook4me de la priză. Verificați dacă toate componentele aparatului Cook4me sunt în stare bună. Dacă este necesar, curățați componentele aparatului Cook4me urmând instrucțiunile de curățare. Asigurați-vă că capacul supapei este la locul lui.
13	Problemă de suprapresiune	Returnați produsul la serviciul de asistență tehnică.
14	Presiune prea mică din cauza lipsei de apă	Adăugați apă în vas și reluați gătitul.
15	Eroare de decompresie	Deconectați aparatul Cook4me și lăsați-l să se răcească. Dacă problema persistă, duceți aparatul la un centru de service autorizat.
16	Aparatul Cook4me nu atinge presiunea necesară	Completați vasul cu apă și reluați procesul de gătit.
17	Aparatul Cook4me nu atinge presiunea necesară	Consultați capitolul „Presiunea Cook4me nu crește și aburul nu se evacuează corect” (pagina 107).
18	Defecțiune la detectarea tije de blocare	Așteptați până când decompresia este completă. Apoi deconectați aparatul. Dacă problema persistă, duceți aparatul la un centru de service autorizat.
19	Încălzire continuă	Returnați produsul la serviciul de asistență tehnică.
51	Defecțiune încălzire Air Fryer	Deconectați aparatul. Dacă problema persistă, adresați-vă unui centru de service autorizat.
55	Defect la motor pentru gătire cu aer cald	Deconectați aparatul. Dacă problema persistă, trimiteți aparatul la un centru de service autorizat.
57	Nivel de apă insuficient pentru moduri de gătit cu aburi	Adăugați apă în vas și reluați gătitul.
58	Eroare la scrierea datelor	Deconectați aparatul. Dacă problema persistă, adresați-vă unui centru de service autorizat.
FS-XX	Coduri de eroare pentru rețete	Conținut indisponibil, vă rugăm să încercați din nou mai târziu. Dacă problema persistă, duceți aparatul la un centru de service autorizat.
ERR-4xx sau ERR-5xx	Coduri de eroare asociate bazei de date Tefal	Pentru ERR-4xx, urmați instrucțiunile afișate pe ecran. Pentru ERR-5xx, serverul este indisponibil, încercați din nou ulterior.

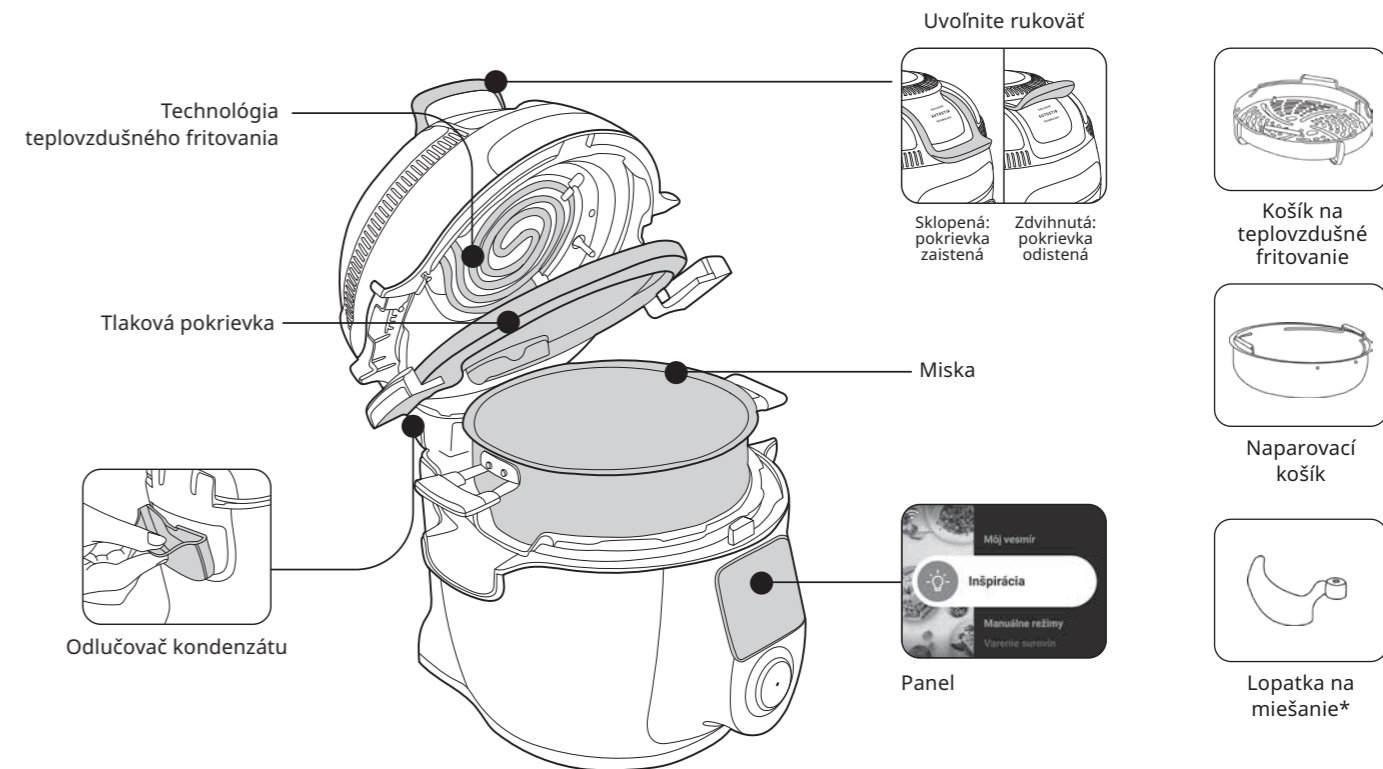
În cazul apariției unor probleme, deconectați aparatul Cook4me. Dacă defecțiunea persistă, adresați-vă unui centru de service autorizat. Pentru probleme de conectivitate, accesați www.tefal.ro sau aplicația My Tefal.

sk OBSAH NÁVODU

Objavte váš hrniec Cook4me	111
Čistenie hrnca Cook4me	112
Pripojenie hrnca Cook4me	114
Preskúmajte svoj hrniec Cook4me	115
Domovská obrazovka	115
Môj vesmír a Inšpirácia	116
Manuálne režimy	117
Varenie surovín a Parametre	121
Praktické rady	122
Bezpečnostné prvky	124
Riešenie problémov	125
Chybové kódy hrnca Cook4me	127

Upozornenie: Súčasťou tohto zariadenia je aj brožúra s informáciami o bezpečnosti. Pred prvým použitím prístroja si brožúru prečítajte a uschovajte ju na bezpečnom mieste.

OBJAVTE VÁŠ HRNIEC COOK4ME

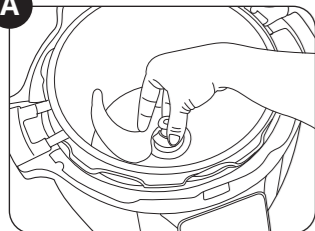


ČISTENIE HRNCA COOK4ME

Buďte opatrní: ak ste hrniec Cook4me práve použili, nechajte ho pred čistením vychladnúť.

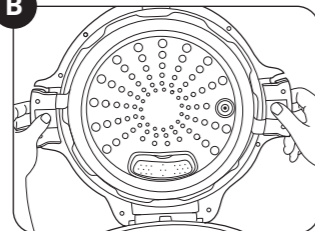
1. KROK - MISKA A ODNÍMATEĽNÉ ČASTI

A misa a lopatka na miešanie*



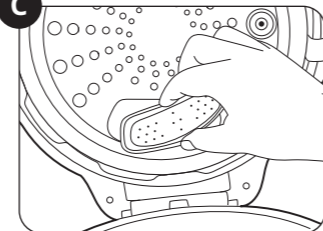
Ak chcete lopatku nainštalovať*, vložte misku do varnej nádoby Cook4me a potom lopatku zaskrutkujte v smere hodinových ručičiek. Ak ju chcete odstrániť, nechajte misku vo varnej nádobe Cook4me, prípadne ju vložte späť, a odskrutkujte ju proti smeru hodinových ručičiek.

B tlaková pokrievka



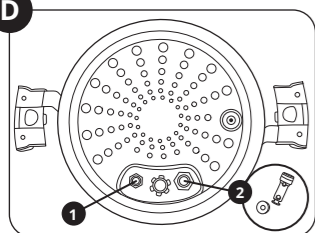
Odstiňte tlakovú pokrievku tak, že na ňu položíte prsty a potiahnete za vonkajšiu stranu.

C kryt ventilu



Vyberte kryt nachádzajúci sa pod pokrievkou.

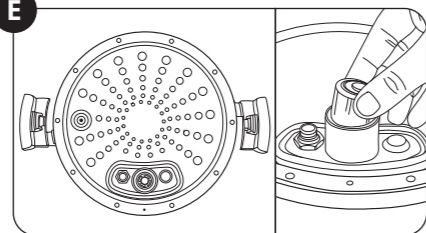
D predná časť



V prednej časti skontrolujte pohyblivosť týchto prvkov:

- 1 bezpečnostný ventil
- 2 zaistovacie tlačidlo: s tesnením (čierna časť vždy smerom k vám)

E zadná časť



V zadnej časti skontrolujte pohyblivosť týchto prvkov:

- ventil na uvoľnenie tlaku (čierny prvok)



Než začnete s varením: odstráňte všetky nálepky, prečítajte si pokyny

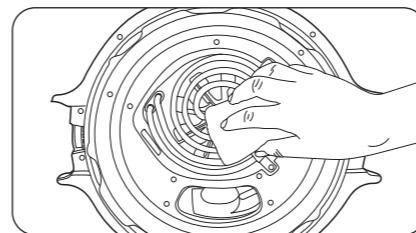
Všetky tieto časti možno čistiť horúcou mydlovou vodou alebo v umývačke riadu.

Upozornenie: Ak sa misa na varenie na vonkajšej strane zafarbí dosiva, môžete na jej čistenie použiť kovovú špongiu.

ČISTENIE HRNCA COOK4ME



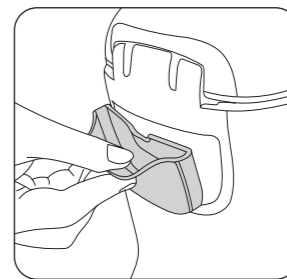
2. KROK - TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA



Časť teplovzdušnej fritézy za tlakovú pokrievku po každom použití vyčistite vlhkou neabrazívnou špongiou a umývacím prostriedkom.

Ak v miske zostanú nejaké zvyšky, nalejte do nej 1 l vody. Potom zatvorte pokrievku a spustte režim V PARE A CHRUMKAVÉ na 16 minút. Na konci otvorte hrniec Cook4me a ihneď ho osušte suchou handričkou.

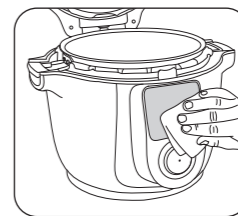
3. KROK - ODLUČOVAČ KONDENZÁTU



Po každom použití:

- Umyte odlučovač kondenzátu čistou vodou alebo v umývačke riadu.
- Vysušte odlučovač kondenzátu.
- Vložte odlučovač kondenzátu späť do hrnca Cook4me.

4. KROK - EXTERNÁ ČASŤ HRNCA COOK4ME



Hrnec Cook4me a jeho obrazovku vždy čistite mäkkou a vlhkou handričkou. Nepoužívajte kovovú špongiu, pretože by mohla poškrabať obrazovku.

* v závislosti od modelu

PRIPOJENIE HRNCA COOK4ME



Pozrite si nášho sprievodcu zariadením alebo naskenujte QR kód nižšie.



Najprv pripojte smartfón k sieti Wi-Fi a stiahnite si aplikáciu My Tefal.

Potom zapnite hrniec Cook4me a podľa podrobných pokynov na obrazovke ho rýchlo a jednoducho pripojíte k sieti Wi-Fi.

V priebehu niekoľkých minút bude hrniec Cook4me dokonale nastavený!

- 1 Prijmite súbory cookie, aby ste mohli využívať odporúčania na recepty prispôbené vašim preferenciám. Povoľte meranie sledovanosti a prispôbenie na účely optimalizácie používania vášho hrnca Cook4me.

Zjednoduší a urýchli to diagnostiku v prípade využitia popredajného servisu.

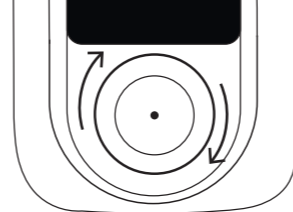
- 2 Vytvorte si účet v aplikácii My Tefal, zaregistrujte svoj výrobok a pripojte hrniec Cook4me. Získate tak prístup ku všetkým pripojeným službám spotrebiča, ktoré nájdete v časti „Môj vesmír“ a „Inšpirácie“.

Budete mať prístup k novým receptom značky a všetky recepty z aplikácie môžete poselať do hrnca Cook4me.

- 3 Stiahnite si obrázky receptov, ktoré sú k dispozícii pre váš výrobok, aby ste si mohli pozrieť jedlá.

- 4 Váš hrniec Cook4me je teraz pripravený na použitie!






Upozornenie: Ak chcete mať k týmto nastaveniam prístup neskôr alebo ich chcete zmeniť, nájdete ich v časti „Parametre“ v aplikácii Cook4me.



PRESKÚMAJTE SVOJ HRNIEC COOK4ME



Na intuitívnej domovskej obrazovke nájdete hlavné funkcie vášho Cook4me.

 Môj vesmír	Vyhľadávajte a spravujte svoje recepty (zápisník a história).....	116
 Inšpirácia	Získajte prístup ku všetkým zahrnutým návrhom receptov Tefal	116
 Manuálne režimy	Majte úplne pod kontrolou výber receptov aj ich prípravu.....	117
 Varenie surovín	Jednoducho spravujte prípravu a varenie surovín	121
 Parametre	Upravujte a konfigurujte svoje nastavenia.....	121

PRESKÚMAJTE SVOJ HRNIEC COOK4ME



Môj vesmír

V ponuke „**Môj vesmír**“ môžete podľa potreby spravovať svoje recepty pomocou týchto častí:



Moje zápisníky:

vytvorte si niekoľko zápisníkov s receptami podľa svojich predstáv. Príklady:

- Pavlove recepty
- moje obľúbené dezerty



Moje výtvory:

vytvárajte si vlastné recepty a ukladajte si ich.



História:

vyhľadajte recepty, ktoré ste pripravovali v poslednom čase.



Inšpirácia

V ponuke „**Inšpirácia**“ si na obrazovke môžete prezrieť tieto časti:



Zbierka receptov:

150 zahrnutých receptov, ako sú:

- predjedlá,
- hlavné chody,
- a dezerty



Najnovšie recepty Tefal:

Nové recepty sa pravidelne a automaticky integrujú do hrnca Cook4me pripojeného k sieti Wi-Fi.



Odporúčané:

Návrhy receptov sa vám budú zobrazovať na základe vašich preferencií a histórie s využitím pripojenia Wi-Fi vášho spotrebiča.

Viac inšpirácií?

Ďalšie recepty nájdete v aplikácii My Tefal, odkiaľ si ich môžete posielat' priamo do aplikácie Cook4me.

Ak máte problém s prístupom k personalizovaným službám, skontrolujte pripojenie Wi-Fi a pozrite si stranu 114 alebo naskenujte tento QR kód.



PRESKÚMAJTE SVOJ HRNIEC COOK4ME



Manuálne režimy

Ak si chcete vybrať vlastný režim a čas varenia svojho jedla, použite „**Manuálne režimy**“. Režim odloženého spustenia umožňuje odložiť začiatok varenia.



TLAK



Intenzita varenia:

Nízky: na rýchlu prípravu rýb a zeleniny.

Vysoký: na rýchlu prípravu mäsa, strukovín a zeleniny.

Režim odloženého spustenia: možný.



PARA



Použité naparovací košík.

Intenzita varenia:

Nízka: pre zdravú prípravu citlivých prísad (ryby a morské plody).

Vysoká: pre zdravú prípravu všetkých prísad (mäso a zelenina).

Režim odloženého spustenia: možný.

Típy:

- Pri každom tlakovom varení sa vyžaduje minimálne 25 ml tekutiny.
- Postup na inštaláciu a odstránenie tlakovej pokrievky nájdete na strane 112.
- Vysvetlenie chybových kódov nájdete na strane 127.

VÝZNAM



Veko uzavreté a uzamknuté



Pokrievka: otvorená a zdvihnutá



Je potrebná tlaková pokrievka



Možnosť spustenia lopatky na miešanie (v závislosti od modelu)



Manuálne režimy

PRESKÚMAJTE SVOJ HRNIEC COOK4ME

AIR FRYER



VYPRÁŽANIE ACTIFRY*



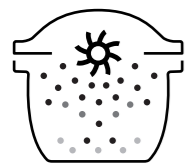
Aby ste všetko vypražili rovnomerne a nemuseli sa starať o miešanie počas varenia!



PARA A CHRUMKAVOSŤ

Používanie košíka na teplovzdušné fritovanie.

Režim odloženého spustenia: možný. Na prípravu kompletných jedál na 2 úrovniach, aby boli výsledky jemné a chrumkavé.



MANUÁLNE TEPOVZDUŠNÉ VYPRÁŽANIE



Používanie košíka na teplovzdušné fritovanie. Na vyprážanie akéhokoľvek druhu prísad s menším množstvom oleja alebo bez neho.
Tip: Ak chcete dosiahnuť väčšiu chrumkavosť, v polovici varenia prísady premiešajte.



PARNÁ RÚRA

Používanie košíka na teplovzdušné fritovanie.

Na pečenie chrumkavých a mäkkých koláčov.



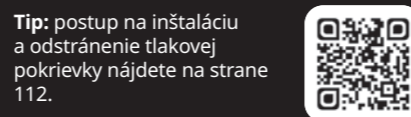
PEČENIE

Na prípravu pečeného mäsa alebo zeleniny, quichov alebo koláčov.



GRILOVANIE

Pre chrumkavý povrch všetkých jedál.



Tip: postup na inštaláciu a odstránenie tlakovej pokrievky nájdete na strane 112.

VÝZNAM



Veko uzavreté a uzamknuté



Pokrievka: otvorená a zdvihnutá



Je potrebná tlaková pokrievka



Možnosť spustenia lopatky na miešanie (v závislosti od modelu)

* v závislosti od modelu



Manuálne režimy

PRESKÚMAJTE SVOJ HRNIEC COOK4ME

DUSENIE



KLASICKÉ DUSENIE



Misa sa zohrieva odspodu ako hrniec. Pomalé varenie na koncentráciu chutí.



VARENIE PRI NÍZKEJ TEPLOTE



Misa sa ohrieva zospodu ako hrniec.

Intenzita varenia

Nízka: na varenie mäsa pri nízkej teplote (75 °C) až 12 hodín, dosiahne sa veľmi jemný výsledok.

Vysoká: varenie zeleniny pri nízkej teplote (85 °C) až 12 hodín, dosiahne sa veľmi jemný výsledok.

Režim odloženého spustenia: možný.

* v závislosti od modelu

DOHNEDA



Misa sa ohrieva zospodu ako sporák.

Intenzita varenia

Nízka: na opekanie citlivých prísad.

Stredná: na opečenie všetkých prísad tak, aby boli chrumkavé.

Vysoká: na rýchle opečenie všetkých prísad tak, aby boli chrumkavé.

VARENIE S AUTOSTIR



RIZOTO*

Pre krémové rizotá.



DŽEM*

Na prípravu džemov.

PRESKÚMAJTE SVOJ HRNIEC COOK4ME

RÔZNE



JOGURT

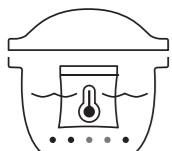


Na prípravu jogurtov, mliečnych dezertov, mäkkých syrov a krémových dezertov.



KYSNUTIE CESTA

Aby cesto na chlieb a briošky kyslo pri optimálnej teplote.



VO VÁKU



Varenie vo vákuu: Na prípravu vákuovo balených prísad vo vode tak, aby mali dokonalú chuť a štruktúru.

Varenie vo vákuu Eco: S využitím naparovacieho koša, aby ste mohli vákuovo balené prísady variť vo vode pre lepšiu chuť s menším množstvom vody.



CHLIEB/PEČIVO

Na pečenie chleba a briošiek.



DEHYDRATOVAŤ (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Používanie košíka na teplovzdušné fritovanie

Na prípravu zeleninových hranolčekov.

VÝZNAM



Veko uzavreté a uzamknuté



Pokrievka: otvorená a zdvihnutá



Je potrebná tlaková pokrievka



Možnosť spustenia lopatky na miešanie (v závislosti od modelu)

PRESKÚMAJTE SVOJ HRNIEC COOK4ME

PO TEPELNEJ PRÍPRAVE



UDRŽIAVAŤ TEPLÉ

Hrnec Cook4me udržuje pokrmy teplé, kým nenastane čas ich podávať. Funguje aj pri otvorenom hrnci Cook4me.



ZNOVU OHRIAŤ

Hrnec Cook4me zohreje pokrmy na dokonalú teplotu. Funguje aj pri otvorenom hrnci Cook4me.



Varenie surovín

Pomocou ponuky „**Varenie surovín**“ môžete variť bez toho, aby ste sa starali o režim alebo čas varenia.

Pre niektoré prísady je k dispozícii oneskorené spustenie.



Parametre

V ponuke „**Parametre**“ môžete:

- **aktivovať** Wi-Fi a používateľské konto
- **spravovať** aktualizácie
- **spravovať** nastavenia spotrebiča: jas obrazovky, zvuk, výber krajiny a jazyka
- **spravovať** súbory cookie a osobné údaje

Ak chcete získať prístup ku všetkým funkciám, nezabudnite svoj hrniec Cook4me pripojiť.

Postup na pripojenie nájdete na strane 114 alebo naskenujte QR kód.



PRE REŽIM JOGURTU

VÝBER PRÍSAD

Mlieko

- Vyberte mlieko, najlepšie plnotučné (trvanlivé alebo sušené mlieko). Surové (čerstvé) mlieko alebo pasterizované mlieko je potrebné nechať zovrieť, potom vychladnúť a nakoniec precediť, aby sa odstránila koža.

Poznámka

- Na prípravu hustejších jogurtov môžete pridať 2 až 3 lyžice sušeného mlieka na každý liter mlieka a dôkladne ho rozmiešať.
- Použite mlieko izbovej teploty.

Mliečne kvasenie

Existujú tri možnosti

- lyofilizovaný fermentát (z obchodu).
- prírodný jogurt (najlepšie plnotučný) s čo najdlhšou dobou trvanlivosti.

PRAKTICKÉ RADY

- domáci jogurt. Dôležité: Po príprave prvej dávky stačí, ak si ponecháte časť tohto jogurtu a použijete ho ako štartér pre ďalšie dávky. Po piatich dávkach bude potrebné obnoviť fermentát, ktorý sa časom vyčerpá a výsledkom je redšia konzistencia.

V REŽIME SOUS VIDE

VÝBER PRÍSAD

- Používajte čerstvé, zdravé a kvalitné produkty, aby ste znížili riziko prítomnosti baktérií v potravinách.
- Odporúčame kúpiť si rybu alebo morské plody hlbokozmrazené pri teplote aspoň -20 °C aspoň na 24 hodín. Pred prípravou ich rozmrazte v chladničke.

VÝBER VÁKUOVÝCH OBALOV

- Používajte výhradne vákuové obaly potravinárskej kvality určené na varenie (nie na skladovanie).
- Vzduchotesné varné vrecká nepoužívajte opakovane.

ODPORÚČANIA

- Dbajte na hygienickú čistotu kuchyne. Pravidelne si umývajte ruky a používajte čisté kuchynské vybavenie. Špeciálnu pozornosť venujte umývaniu zeleniny (na odstránenie baktérií a hlíny).
- Nepasterizované nespracované potraviny a prísady (teplota varenia pod 65 °C) môžu predstavovať zdravotné riziko pre ľudí s oslabeným imunitným systémom, tehotné ženy, malé deti a staršie osoby.
- Pri sous vide je teplota obmedzená najmenej na 50 °C. Pri varení pod pasterizačnou teplotou dodržiavajte špecifické časy varenia pre rôzne potraviny.
- Na dosiahnutie pasterizácie hovädzieho a bravčového mäsa, hydiny a vajec: Vyžaduje sa teplota v jadre 75 °C po dobu najmenej 2 minút.
- Na dosiahnutie pasterizácie zeleniny, rýb a kôrovcov: Vyžaduje sa teplota v jadre 65 °C po dobu najmenej 2 minút.
- Ak majú vaše prísady inú hrúbku alebo hmotnosť, upravte čas prípravy.

Tieto pokyny platia pre potraviny skladované v chladničke (približne 5 °C). Ak sa používajú mrazené výrobky, čas varenia by sa mal zvýšiť o 50 %.

V REŽIME KYSNUTIA CESTA

VÝBER PRÍSAD

Droždie

- Chlieb sa pripravuje z pekárskeho droždia. Existuje v niekoľkých formách: malé kocky čerstvého droždia, suché aktívne droždie, ktoré sa musí rehydratovať, suché instantné droždie alebo dehydrované pekárske droždie. Droždie sa predáva v supermarketoch, ale kocky droždia si môžete kúpiť aj v pekárni.

TABUĽKA EKVIVALENTOV

SUŠENÉ DROŽDIE (l)	KOCKOVÉ DROŽDIE (g)
1	9
1,5	13
2	18
2,5	22
3	25
3,5	31
4	36
4,5	40
5	45

- Droždie je potrebné priamo zapracovať do ostatných prísad. Ak používate dehydrované droždie na pečenie,

PRAKTICKÉ RADY

musíte ho reaktivovať podľa pokynov na vrecúšku. Ak máte droždie v kocke, rozdrobte ju medzi prstami, aby sa rovnomerne rozložila.

Múka

- Ak nie je v receptoch uvedené inak, odporúča sa používať chlebovú múku T55. Pri použití špeciálnych zmesí múky na chlieb, briošky alebo mliečny chlieb neprekračujte celkovú hmotnosť 750 g cesta (múka + voda).
- Pri pečení chleba sa výsledky môžu líšiť aj v závislosti od kvality múky. Ak použijete celozrnnú múku, cesto nakysne menej a chlieb bude hutnejší.

Cukor

- Nepoužívajte kockový cukor. Cukor vyživuje droždie, dodáva chlebu príjemnú chuť a zlepšuje hneďnutie kôrky.

Soľ

- Reguluje pôsobenie droždia a dodáva chlebu chuť. Nemala by sa dostať od kontaktu s droždím, než začnete s prípravou cesta.
- Zároveň zlepšuje štruktúru cesta.

Voda

- Voda rehydratuje a aktivuje droždie. Zároveň hydratuje aj škrob v múke a umožňuje vznik striedky. Vodu môžete čiastočne alebo úplne nahradiť mliekom alebo inou tekutinou.

- Použite tekutiny izbovej teploty.

Mlieko

- Mlieko má emulzifikačný účinok, vďaka ktorému vznikajú rovnomernejšie očka a lepšie vyzerajúca striedka.

Tuky a oleje

- Tuky robia chlieb mäkším. Zároveň vďaka nim vydrží dlhšie čerstvý. Na druhej strane priveľa tuku ovplyvňuje kysnutie. Ak používate maslo, rozdrobte ho na malé kúsky alebo ho nechajte zmäknuť. Nepridávajte rozpustené maslo. Zabráňte akémukoľvek kontaktu tukov s droždím, pretože tuky by mohli zabrániť jeho rehydratácii.

Vajcia

- Dodávajú chlebu lepšiu farbu a pomáhajú pri vzniku striedky. Ak používate vajcia, primerane znížte množstvo tekutín.

BEZPEČNOSTNÉ PRVKY

Hrnec Cook4me má viacero bezpečnostných prvkov.

BEZPEČNÉ OTVÁRANIE

Zaistovacie tlačidlo je bezpečnostný systém, ktorý pri vzniku tlaku automaticky uzamkne pokrievku hrnca Cook4me. V pravom hornom rohu obrazovky sa zobrazí ikona zámku. Keď je hrniec Cook4me uzamknutý, neotvárajte ho. Pred otvorením pokrievky počkajte, kým poklesne vnútorný tlak.

Pokles vnútorného tlaku spoznáte podľa toho, že z ventilu už nebude unikať para.

BEZPEČNOSŤ V PRÍPADE NADMERNÉHO TLAKU

Ak je tlak príliš vysoký, hrniec Cook4me ho automaticky uvoľní cez poistný ventil.

Ak je aktivovaný niektorý bezpečnostný systém:

- Odpojte hrniec Cook4me od napájania.

- Nechajte hrniec Cook4me úplne vychladnúť,
- Otvorte hrniec Cook4me,
- Skontrolujte a vyčistite:
 - bezpečnostný ventil,
 - ventil na uvoľnenie tlaku,
 - tesnenie.

Ak hrniec Cook4me stále nefunguje alebo z neho uniká voda, odneste ho do schváleného servisného strediska.

REGULOVANIE HRNCA COOK4ME

Pri varení pod tlakom môže z hrnca Cook4me vychádzať malé množstvo pary. To slúži na automatickú reguláciu tlaku.

Okrem toho je počas varenia pod tlakom možné a normálne občas počuť prevádzkové zvuky, ktoré sú vlastné konštrukcii výrobku.

Schválené servisné stredisko je stredisko opráv, ktoré bolo schválené spoločnosťou Tefal.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Pokrievku nie je možné zatvoriť

- **Medzi misou a vykurovacou platňou môže byť niečo zaseknuté.**

Vyberte misu a skontrolujte, či sú všetky časti čisté:

- vykurovacia platňa,
- stredový prvok,
- priestor pod misou.

- **Ak rukoväť na uvoľnenie pokrievky nie je v správnej polohe.** Pred zložením veka sa uistite, že je uvoľňovacia rukoväť úplne zdvihnutá.

- **Ak tlaková pokrievka nie je správne nasadená.**

Skontrolujte, či sú všetky prvky tlakovej pokrievky správne umiestnené a či nie sú poškodené.

- **Ak misa spadla na zem alebo do niečoho narazila a je poškodená.**

Misu by malo nahradiť schválené servisné stredisko.

Tlak v hrnci Cook4me nestúpa a para sa neuvolňuje správne

- **Tesnenie je špinavé alebo poškodené.**

Uistite sa, že je tesnenie čisté a v dobrom stave. Tesnenie by ste mali nechať vymeniť každé tri roky v schválenom servisnom stredisku.

- **Ak je tlaková pokrievka nesprávne nasadená.**

Uistite sa, že je tlaková pokrievka bezpečne nasadená.

- **Zaistovacie tlačidlo je špinavé alebo nemá nasadené tesnenie.**

Vyčistite zaistovacie tlačidlo podľa pokynov. Zaistovacím tlačidlom musí byť možné pohybovať bez problémov nahor a nadol. Uistite sa, že je na zaistovacom tlačidle správne nasadené tesnenie.

- **Ventil na uvoľnenie tlaku je znečistený alebo v nesprávnej polohe.**

Uistite sa, že je ventil na uvoľnenie tlaku v správnej polohe. Vyčistite a vysušte ventil na uvoľnenie tlaku.

- **Okraj misy je poškodený alebo znečistený.**

Vyčistite misu. Uistite sa, že je misa v dobrom stave.

- **Ak je zaistovacie tlačidlo dolu hlavou.**

Magnetickú stranu tlačidla umiestnite na rovnakú stranu ako ventil na uvoľnenie tlaku.

Tlak v hrnci Cook4me neklesá

Uistite sa, že výstup pary pod ventilom na uvoľnenie tlaku nie je upchatý alebo znečistený.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Spoza hrnca Cook4me vyteká voda

• Odlučovač nie je na mieste alebo preteká.

Uistite sa, že je odlučovač v správnej polohe na zadnej strane hrnca Cook4me.

• Misa je preplnená.

Uistite sa, že nie je prekročený maximálny obsah.

• Ak používate niektorí prísady, ako napríklad:

- smotanu,
 - víno,
 - alebo mlieko,
- odrážajúce množstvá uvedené v recepte. Tieto prísady môžu viesť k pretekaniu hrnca Cook4me.

Pokrievka sa pred uvoľnením pary neotvorí

• Zaistovacie tlačidlo je stále v hornej polohe.

Skontrolujte, či bola uvoľnená všetka para a počkajte, kým hrniec Cook4me úplne vychladne.

Kovovú pokrievku nie je možné vybrať

Odistite tlakové veko tak, že prsty položíte na drážky a potiahnete ho smerom k sebe.

SÉRIA EPC26 ALEBO SÉRIA EPC27*

Technické informácie o hrnci Cook4me:

Nízky tlak: 40 kPa (109 °C)

Vysoký tlak: 80 kPa (116 °C)

PS = 130 kPa

Kapacita hrnca Cook4me: 6,5 l

Využitelný objem: 4,3 l

Zabudovaný ohrievač:

uzavretý vyhrievací odpor. Pípnutie signalizuje dosiahnutie prevádzkového tlaku.

Wi-Fi:

Maximálny prenášaný výkon: 20 dBm, 100 mW

Frekvencia: 2,4 GHz


Spotreba energie v režime pohotovosti:


0,26 W (EPC26)/0,23 W (EPC27)


Spotreba energie v režime pohotovosti pri zapojení v sieti:

0,26 W (EPC26)/0,23 W (EPC27)

Významy rôznych piktogramov Wi-Fi na hrnci Cook4me

 Produkt je pripojený sieti k Wi-Fi

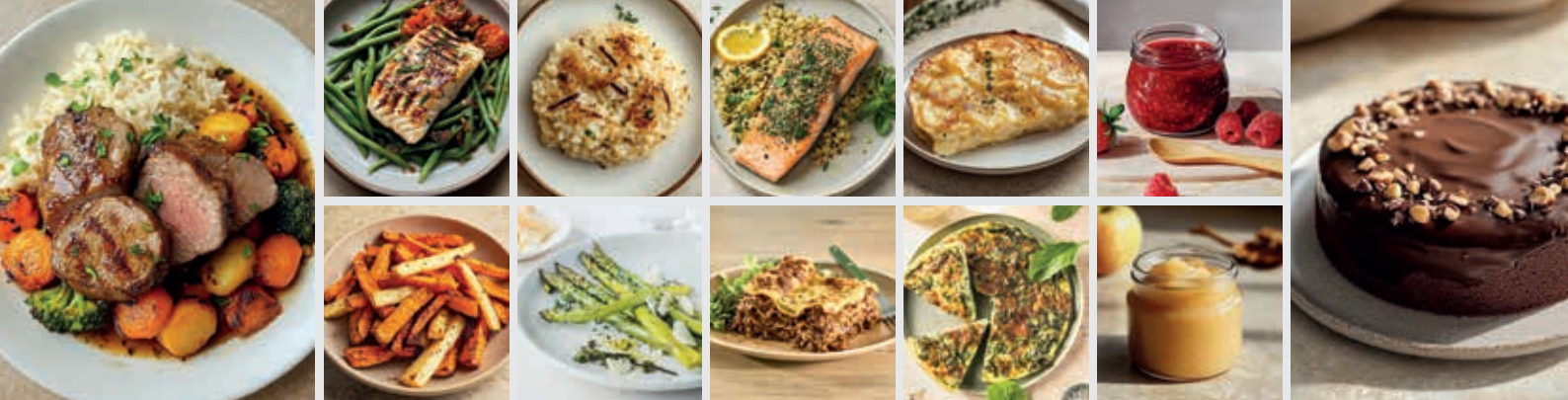
 Produkt je pripojený k sieti Wi-Fi, ale nie je pripojený k databáze Tefal

 Produkt nie je pripojený k sieti Wi-Fi

CHYBOVÉ KÓDY HRNCA COOK4ME

CHYBA	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
03 alebo 20x	Chyba komunikácie s napájacou doskou	Odpojte spotrebič od napájania. Ak problém pretrváva, spotrebič odneste do schváleného servisného strediska.
04 – 05 – 06 – 07 – 08 – 09 – 52 – 53 alebo 54	Chyba snímača teploty	Odpojte spotrebič od napájania. Ak problém pretrváva, spotrebič odneste do schváleného servisného strediska.
10	Chyba ohrievania	Odpojte spotrebič od napájania. Ak problém pretrváva, spotrebič odneste do schváleného servisného strediska.
11	Problém s nadmerným tlakom	Odpojte hrniec Cook4me od napájania. Skontrolujte, či sú všetky časti hrnca Cook4me v dobrom stave. V prípade potreby vyčistite časti hrnca Cook4me podľa pokynov na čistenie. Skontrolujte, či je kryt ventilu na mieste.
13	Problém s nadmerným tlakom	Vráťte výrobok popredajnému servisu.
14	Príliš nízky tlak z dôvodu nedostatku vody.	Do misky pridajte vodu a začnite variť.
15	Chyba dekompresie	Odpojte hrniec Cook4me od napájania a nechajte ho vychladnúť. Ak problém pretrváva, spotrebič odneste do schváleného servisného strediska.
16	V hrnci Cook4me sa netvorí tlak	Do misky pridajte vodu a znovu začnite s varením.
17	Hrnec Cook4me nevytvára tlak	Pozrite si časť „Tlak v hrnci Cook4me nestúpa a para sa neuvolňuje správne“. (str. 125)
18	Chyba detekcie zaistovacieho tlačidla	Počkajte, než sa dokončí dekompresia. Potom spotrebič odpojte. Ak problém pretrváva, spotrebič odneste do schváleného servisného strediska.
19	Nepretržité ohrievanie	Vráťte výrobok popredajnému servisu.
51	Porucha ohrevu teplovzdušnej fritézy	Odpojte spotrebič od napájania. Ak problém pretrváva, spotrebič odneste do schváleného servisného strediska.
55	Porucha motora teplovzdušnej fritézy	Odpojte spotrebič od napájania. Ak problém pretrváva, spotrebič odneste do schváleného servisného strediska.
57	Nedostatočná hladina vody pre parné režimy	Pridajte vodu do misky a pokračujte vo varení.
58	Chyba zápisu	Odpojte spotrebič od napájania. Ak problém pretrváva, spotrebič odneste do schváleného servisného strediska.
FS-XX	Chybové kódy receptov	Obsah nie je k dispozícii, skúste to neskôr. Ak problém pretrváva, spotrebič odneste do schváleného servisného strediska.
ERR-4xx alebo ERR-5xx	Chybové kódy týkajúce sa databázy Tefal	V prípade chýb ERR-4xx postupujte podľa informácií zobrazených na obrazovke a v prípade chýb ERR-5xx, keď server nie je k dispozícii, to skúste neskôr.

V prípade akýchkoľvek problémov hrniec Cook4me odpojte od napájania. Ak problém pretrváva, obráťte sa na schválené servisné stredisko. V prípade problémov s pripojením prejdite na stránku www.tefal.sk alebo do aplikácie My Tefal.



Добре дошли в семейството на Cook4me! Изпробвайте стотици рецепти, създадени от Tefal и всички потребители наCook4me. Споделете и Вашите собствени творения!

Vítejte v rodině Cook4me! Vyzkoušejte stovky receptů vytvořených společností Tefal a všemi uživateli spotřebičů Cook4me. Podělte se také o své vlastní výtvary!

Welcome to the Cook4me family! Try out hundreds of recipes created by Tefal and all Cook4me users. Share your own creations too!

Üdvözöljük a Cook4me családban! Fedezzen fel több száz receptet, amelyeket a Tefal és a Cook4me közösség alkotott. Ossza meg saját alkotásait is!

Witamy w rodzinie Cook4me! Wypróbuj setki przepisów stworzonych przez Tefal i wszystkich użytkowników Cook4me. Podziel się też swoimi pomysłami!

Bun venit în familiaCook4me! Încercați sute de rețete create de Tefal și utilizatorii de Cookeo. Prezentați propriile creații!

Vitajte v rodine produktov Cook4me! Vyskúšajte stovky receptov vytvorených spoločnosťou Tefal a všetkými používateľmi Cook4me. Podelte sa aj vy o svoje výtvary!



My Tefal
Application



Tefal
TikTok



Tefal
Facebook



Tefal
Instagram