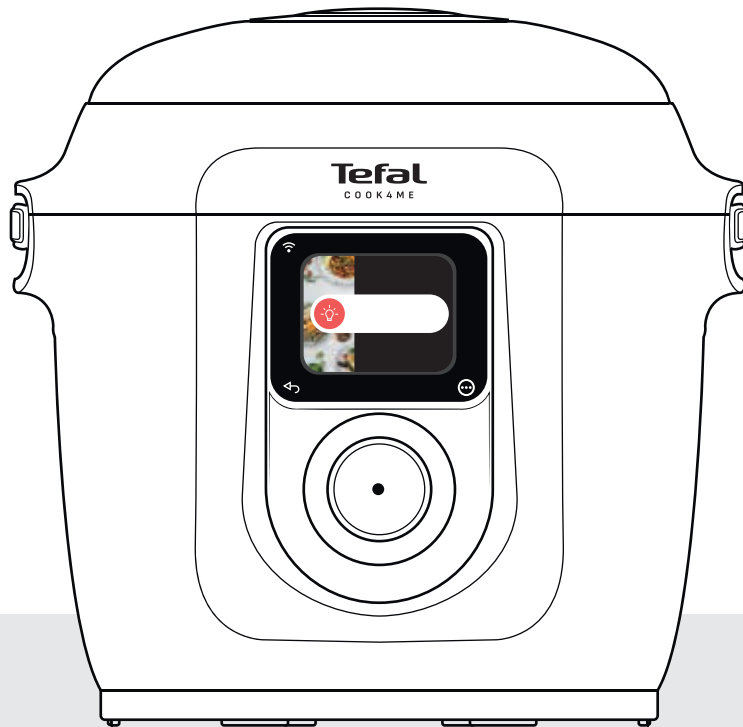


Tefal[®] Cook4me



bg

cs

en

hu

ro

sk

Tefal®

bg	1
cs	20
en	40
hu	60
ro	80
sk	100



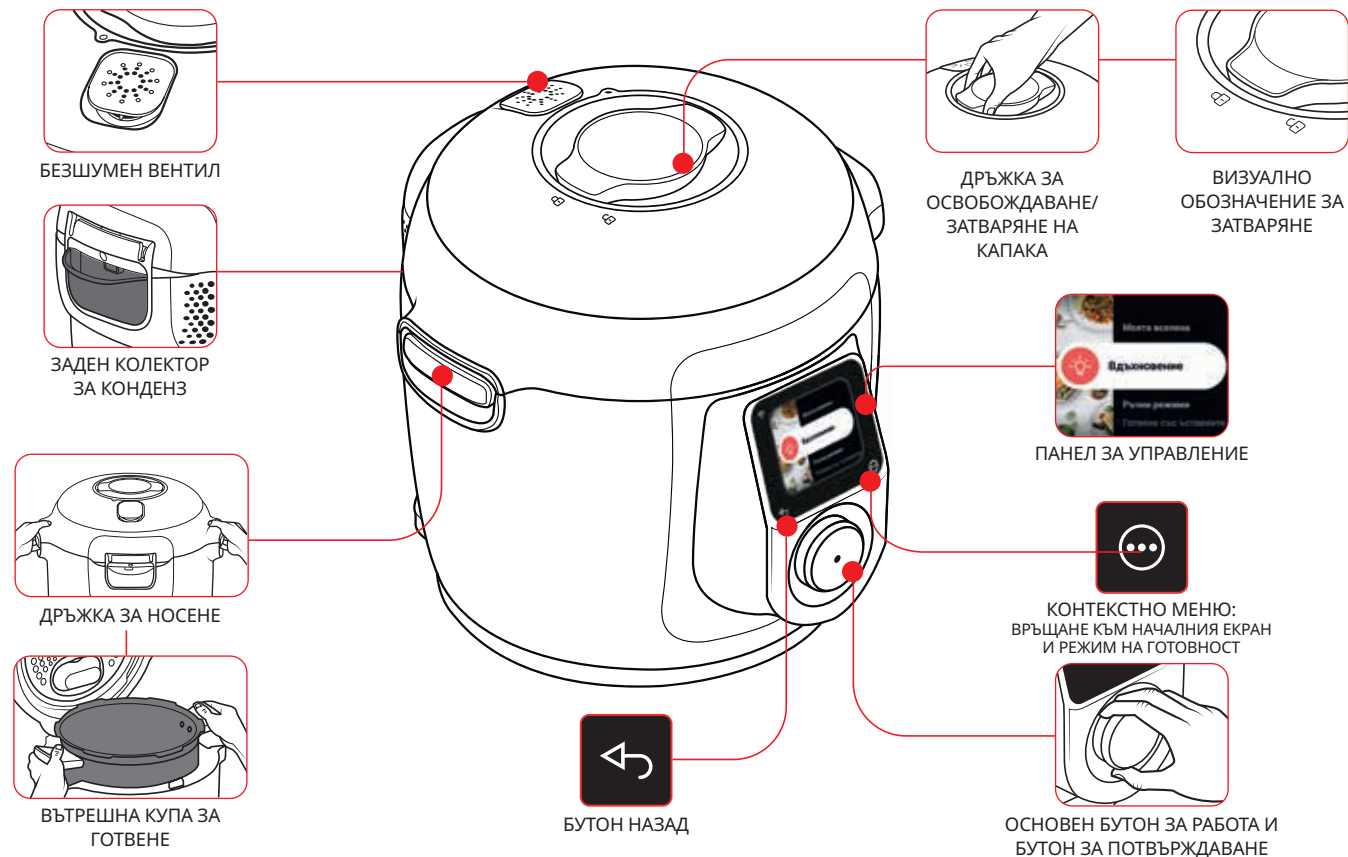
СЪДЪРЖАНИЕ НА РЪКОВОДСТВОТО

Открийте Вашия Cook4me	1
Почистете Вашия Cook4me	2
Поставете кошницата за пара.....	4
Работете с Вашия Cook4me	5
Свържете Вашия Cook4me с приложението и Wi-Fi	6
Да започваме!	7
Вдъхновете се	8
Поемете контрол.....	9
Практически съвети	11
Овладейте процеса на готвене.....	14
Управлявайте рецептите си	15
Персонализирайте Вашия Cook4me	15
Функции за безопасност	16
Отстраняване на неизправности	17
Кодове за грешки на Cook4me	19

ЗАБЕЛЕЖКА: към този уред е приложена книжка с информация за безопасност. Преди да използвате уреда за първи път, моля, прочетете тази книжка внимателно и я съхранявайте на сигурно място за бъдеща справка.



ОТКРИЙТЕ ВАШИЯ СООК4МЕ

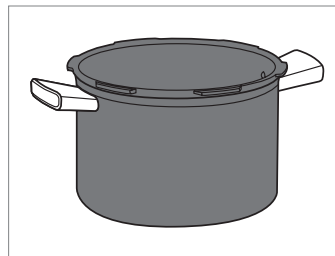


ПОЧИСТЕТЕ ВАШИЯ COOK4ME

Има 5 стъпки, които трябва да се следват преди първата употреба и след всяка употреба.



**Преди да започнете да готвите:
Отстранете всички стикери,
Прочетете инструкциите.**



Стъпка 3 – купата за готвене

За да почистите купата, можете:

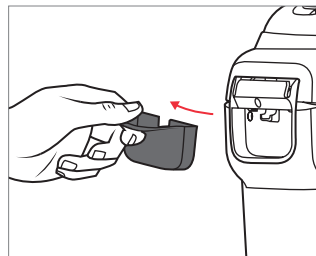
- да я поставите в съдомиялната машина или
- да я измиете с гореща сапунена вода.

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

Стъпка 4 – колекторът за 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 1 – Cook4me

Почистете Cook4me с влажна кърпа.

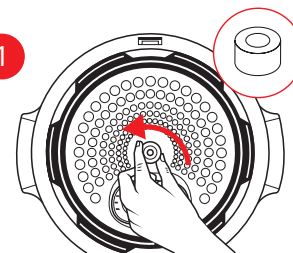
Стъпка 2 – екранът

Почистете екрана с мека, влажна кърпа.
Не използвайте метална гъба, тъй като тя може да издраска екрана.

ПОЧИСТЕТЕ ВАШИЯ COOK4ME

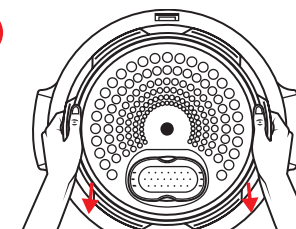
Стъпка 5 – капакът

1



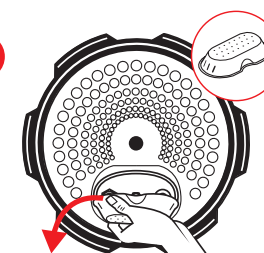
Развийте централната гайка.

2



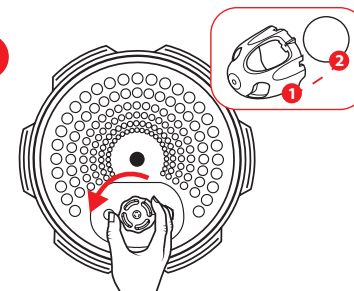
Отстранете вътрешната част на капачето, като я дръпнете към себе си.

3



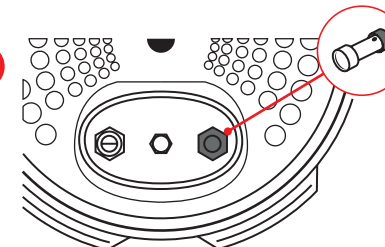
Отстранете покритието под капачето.

4



Отстранете капачето на топчето и извадете топчето.

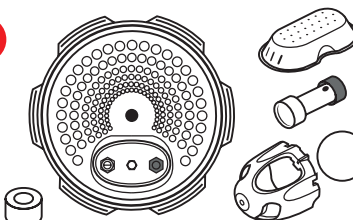
5



Проверете подвижността на:

- заключващия лост: с уплътнението (черната част) от страната на покритието под капачето и магнита от страната на топчето или капачето на топчето,
- предпазния клапан.

6

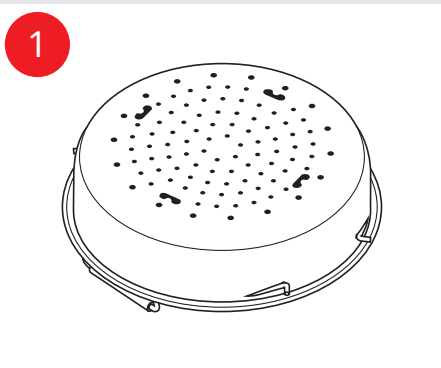


Почистете всички части на капачето на Cook4me с чиста вода или в съдомиялната машина.

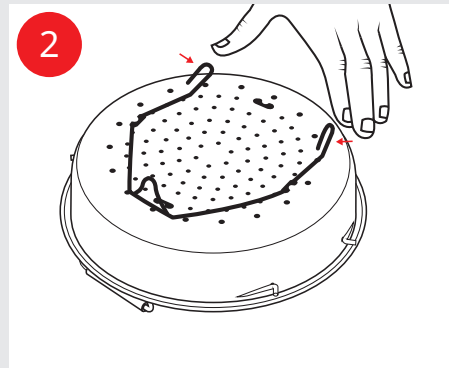
ПОСТАВЕТЕ КОШНИЦАТА ЗА ПАРА

Измийте кошницата за пара с гореща сапунена вода.
Изплакнете и подсушете добре кошницата за пара.

Как да инсталирате кошницата за пара?



Обърнете кошницата за пара.



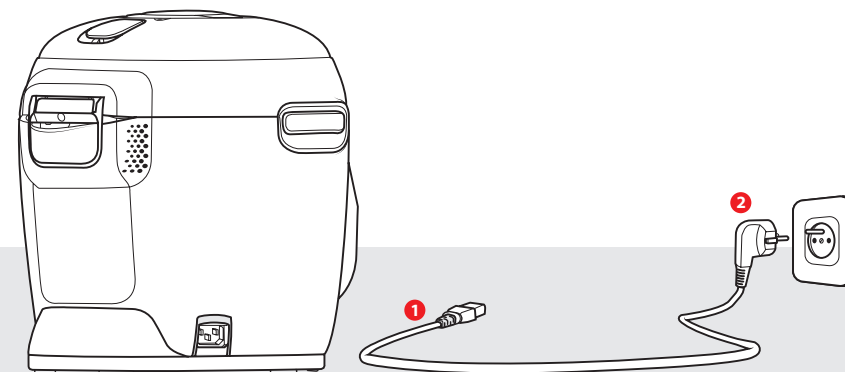
Хванете между палеца и показалеца си, за да я поставите в прореза.



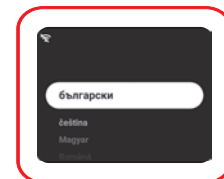
Поставете кошницата за пара обратно на мястото ѝ. Поставете кошницата за пара в купата за готвене на Cook4me, като използвате дръжките.

РАБОТЕТЕ С ВАШИЯ COOK4ME

Включете вашия
Cook4me в
контакта



Когато включите уреда за първи път, първо ще видите менюто „Параметри“.



Изберете вашия език

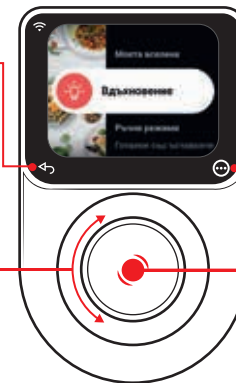
Бутони за управление на интерфейса



Бутон назад



Избор



Контекстно меню:
връщане към началния
екран и режим на
готовност



Потвърждаване

СВЪРЖЕТЕ ВАШИЯ СООК4МЕ С ПРИЛОЖЕНИЕТО И WI-FI



Свързване и акаунт

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 Вашия акаунт, регистрирайте

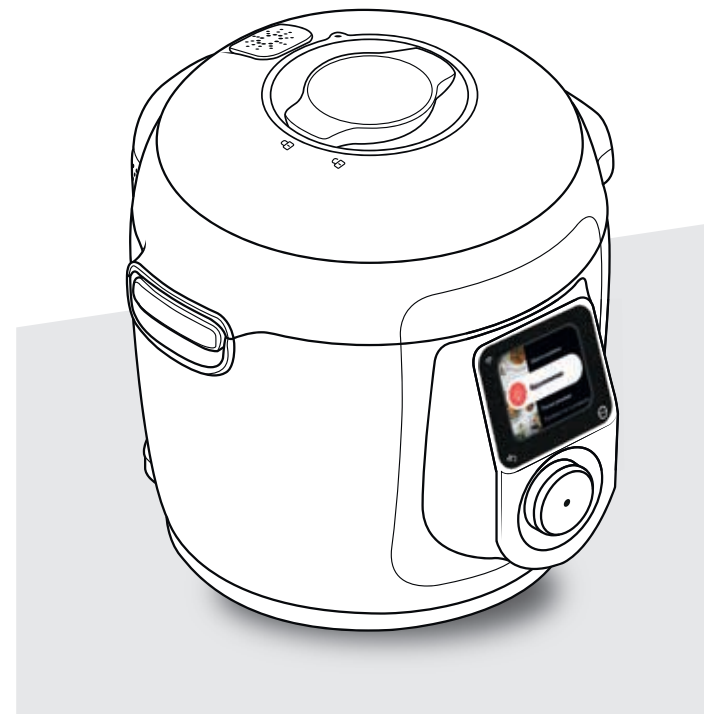
продукта си и свържете Cook4me. Това ще Ви осигури достъп до всички свързани услуги на уреда, които можете да намерите в „Моята вселена“ и „Вдъхновение“.

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.

ДА ЗАПОЧВАМЕ!



За да се гарантира безопасността по време на готвене, поставете Вашия Cook4me върху равна, суха повърхност.

Когато използвате Вашия Cook4me за първи път, купата може да отдели лека миризма. Това е нормално.

ВДЪХНОВЕТЕ СЕ



Вдъхновение

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

• Архив с рецепти

С включени 150 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.

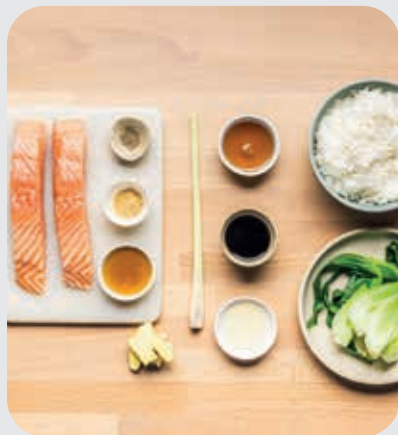
• Персонализирани препоръки

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

РЕЦЕПТИТЕ СА ВКУСНИ И СЕ ПРИГОТВЯТ БЪРЗО.

СТЪПКИ

- 1 - Изберете вида ястие: предястия, основни ястия, десерти
- 2 - Изберете рецепта от списъка
- 3 - Изберете броя хора (2, 4 или 6)
- 4 - Рецептът се появява
- 5 - Следвайте стъпките на екрана



ПОЕМЕТЕ КОНТРОЛ

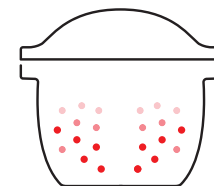


Ръчни режими

Използвайки „ръчния режим“, можете да изберете режима и времето за готвене за вашето ястие.

Режимът на отложен старт ви позволява да започнете да готвите по-късно.

РАЗЛИЧНИТЕ РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ



НАЛЯГАНЕ

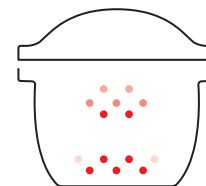
Положение на капака: затворен и заключен.

Интензивност на готвене

Ниска: за бързо готвене на риба и зеленчуци.

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

Режим на отложен старт: възможен.



ГОТВЕНЕ ПРИ НИСКА ТЕМПЕРАТУРА

Купата се нагрява отдолу, за да действа като тенджерата.

Положение на капака: затворен и заключен.

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.



ГОТВЕНЕ НА ПАРА

Използвайте кошницата за пара.

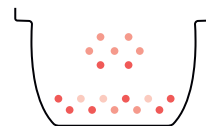
Положение на капака: затворен и заключен.

Интензивност на готвене

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

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

Режим на отложен старт: възможен.

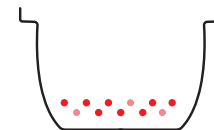


КЛАСИЧЕСКА ЯХНИЯ

Купата се нагрява отдолу, за да действа като тенджерата.

Положение на капака: отворен и повдигнат.

Бавно готвене за концентриране на вкусовете.



ЗАПИЧАНЕ

Положение на капака: отворен и повдигнат.

Купата се загрева отдолу, като на печка.

ПОЕМЕТЕ КОНТРОЛ



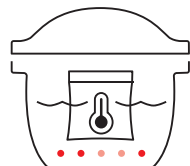
Ръчни режими

РАЗНИ



КИСЕЛО МЛЯКО

Положение на капака: затворен и заключен. За приготвяне на кисели млека, млечни десерти, нискокалорично крема сирене и гладки десерти.



ВАКУУМ

Положение на капака: затворен и заключен.

Потопен: за готвене на вакуумно опаковани съставки във вода за перфектен вкус и текстура.

Еко: използвайте кошницата за пара, за да задушите вакуумно опакованите съставки във вода за по-добър вкус с по-малко вода.

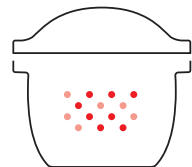


ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО

(в зависимост от модела)

Положение на капака: затворен и заключен. С кошницата за пара, за да осигурите втасване на тестото за хляб и бриош при оптимална температура.

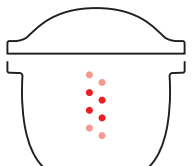
СЛЕД ГОТВЕНЕ



ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЛИНА

Cook4me поддържа ястията Ви топли, докато стане време да бъдат сервирани.

Положение на капака: може да бъде отворен или затворен.



ПРЕТОПЛЯНЕ

Cook4me претопля ястията до идеалната температура.

Положение на капака: може да бъде отворен или затворен.

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ

ЗА РЕЖИМА ЗА КИСЕЛО МЛЯКО

Избор на Вашите 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).
- натурално кисело мляко от магазина (за предпочитане пълномаслено) с възможно най-дълъг срок на годност.

- домашно приготовено 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 Вашите 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 вакуумиращи 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).
- Непастъоризирани 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 пастъоризация.
 - За постигане на пастъоризация на говеждо, свинско, птиче месо и яйца: необходима е вътрешна температура от 75°C за поне 2 минути.
 - За постигане на пастъоризация на зеленчуци, риба и морски дарове: необходима е вътрешна

температура от 65°C за поне 2 минути.

- 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%.
- Ако Вашите съставки имат различна дебелина или тегло, регулирайте времената за готвене.

В РЕЖИМ ЗА ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО: (в зависимост от модела)

Избор на Вашите 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.
- 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 разпределите маята равномерно.

ЕКВИВАЛЕНТИ НА КОЛИЧЕСТВО/ТЕГЛО ЗА СУХА МАЯ И КУБЧЕТА МАЯ:

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

Брашно

- Препоръчва се брашно за хляб T55, 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 варират 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 рехидратира и активира маята. Освен това хидратира 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 свежо за по-дълго време. От друга страна, твърде голямото количество мазнини влияе на втасването. Ако използвате масло, го разделете 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 рехидратира.

Яйца

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



ОВЛАДЕЙТЕ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ

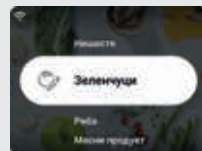


Готвене със съставките

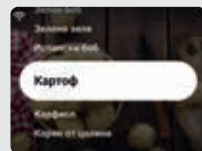
С помощта на менюто „Готвене със съставки“ можете да пригответе храна, без да се притеснявате за режима на готвене или времето за готвене.

За някои съставки е наличен отложен старт.

Стъпки



1 - Изберете вида на съставката



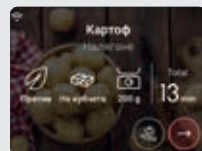
2 - Изберете съставката от списъка



3 - Изберете количеството



4 - Изберете режима за готвене



5 - Следвайте инструкциите директно на екрана



УПРАВЛЯВАЙТЕ РЕЦЕПТИТЕ СИ



Моята вселена

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



Моите книги с рецепти :
създайте няколко тетрадки с рецепти според желанията си.
Примери:

- Рецептите на Пол
- моите любими десерти



Създадени от мен рецепти :
създайте свои собствени рецепти и ги запазете.



История :
намерете рецептите, които сте приготвили наскоро.

ПЕРСОНАЛИЗИРАЙТЕ ВАШИЯ СООК4МЕ



Параметри

С менюто „Параметри“ можете да:

- **активирате** Wi-Fi и потребителския си акаунт
- **управлявате** актуализациите

- **управлявате** настройките на уреда си: яркост на екрана, звук, избор на държава и език

- **управлявате** „бисквитки“ и лични данни

ФУНКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

COOK4ME ИМА НЯКОЛКО ФУНКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.

Безопасно отваряне

Заклучващият лост служи като 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,
 - топчето,
 - уплътнението.

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

Регулиране на Cook4me

При готвене под налягане Cook4me може да изпуска малки количества пара.

Това служи за автоматично регулиране на налягането.

Капакът на Cook4me

Металният капак трябва да се използва само с Cook4me.

Металният капак не трябва да се използва с друго оборудване.

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.

Проверете също дали централният елемент може да се движи.

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

Погрижете се дръжката за освобождаване да е напълно отворена.

- **Металният капак не е монтиран правилно.**

Погрижете се всички елементи на металния капак да са в правилната позиция.

- **Купата е повредена след удар или изпускане.**

Купата трябва да бъде сменена 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 одобрен сервизен център.

- **Вътрешният капак липсва или не е достатъчно затегнат.** Погрижете се централната гайка под металния капак да е достатъчно затегната.

- **Заклучващият лост е замърсен или уплътнението липсва.**

Почистете заключващия лост според инструкциите. Заклучващият лост трябва да може правилно да се движи нагоре и надолу. Погрижете се уплътнението да е правилно разположено върху заключващия прът.

- **Топчето за декомпресия е замърсено или е в неправилна позиция.**

Погрижете се топчето да е правилно поставено и капачето му да е в заключена позиция. Почистете и подсушете топчето и опората му.

- **Ръбът на купата е повреден или зацапан.**

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 топчето.

Cook4me не се декомпресира

- **Капачето на топчето не е на мястото си.**

Оставете Cook4me да се охлади напълно, отстранете металния капак и поставете капачето на топчето в правилната позиция.

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 количествата, показани в рецептата. 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 Cook4me да се охлади напълно.

Вътрешният метален капак не може да се отстрани:

- **Капакът на топчето е поставен неправилно:**
Развийте гайката на капака, отстранете вътрешната част на капака, като я дръпнете към себе си, достигнете капачето на топчето и го поставете отново в правилната позиция.

Вашият модел Cook4me:

SERIE EPC25
Техническа информация за Вашия Cook4me:
Ниско налягане: 40 kPa (109°C)
Високо налягане: 80 kPa (116°C)
PS = 130 kPa
Вместимост на Cook4me: 6 L
Използваема вместимост: 4 L

Вграден нагревател:
затворен нагревателен резистор.
При достигането на работно налягане се чува звуков сигнал.

Wi-Fi:
Максимална предавана мощност:
20 dBm, 100 mW
Честота: 2,4 GHz
Консумация на енергия в режим на готовност: 0,24 W
Консумация на енергия в мрежов режим на готовност: 0,25 W

Значенията на различните Wi-Fi пиктограми 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 ГРЕШКИ НА СООК4МЕ

ГРЕШКА	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
03	Грешка при комуникацията със захранващата платка	Изключете Вашия уред от контакта. Ако проблемът продължава, занесете уреда си в одобрен сервизен център.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 ou 09	Грешка в температурния сензор	Изключете Вашия уред 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 следвате 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. Липса на вода	Добавете вода в съда и рестартирайте процеса на готвене.
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	Cook4me не вдига налягане	Направете справка с раздел „Cook4me не вдига налягане и има необичайно изпускане на пара от Cook4me“. (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.
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 ou 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 съвърхът не е наличен, моля, опитайте отново по-късно.

Ако имате някакви проблеми, изключете Вашия 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.

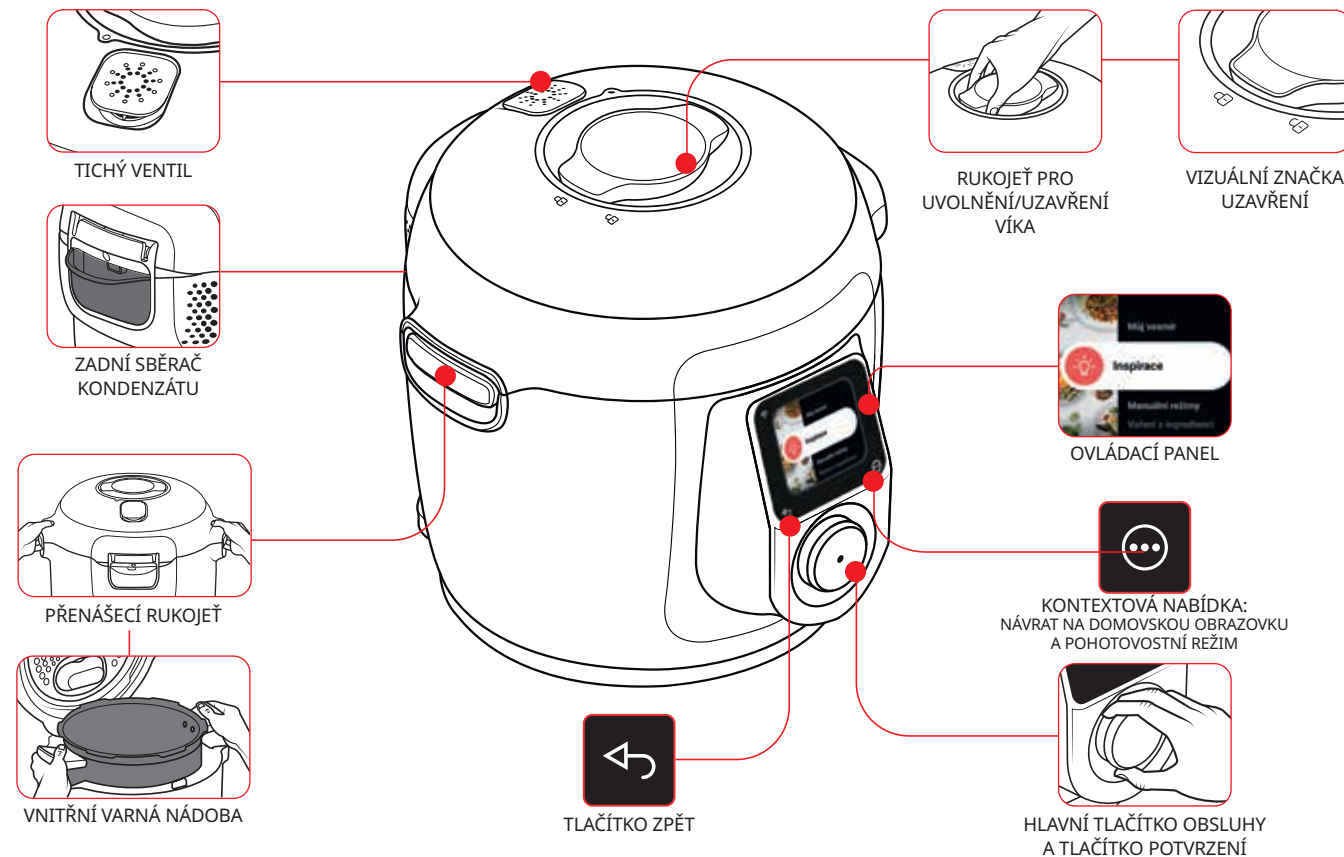
CS OBSAH PŘÍRUČKY

Objevte svůj hrnec Cook4me	21
Čištění hrnce Cook4me	22
Upevnění napařovacího košíku	24
Obsluha hrnce Cook4me	25
Připojení hrnce Cook4me k aplikaci a síti Wi-Fi	26
Pojďme na to!	27
Inspirujte se	28
Převezměte kontrolu	29
Praktické rady	31
Osvojení procesu přípravy jídla	34
Správa receptů	35
Přizpůsobení hrnce Cook4me	35
Bezpečnostní prvky	36
Řešení problémů	37
Kódy chybe Cook4me.....	39

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

CS

OBJEVTE SVŮJ HRNEC COOK4ME

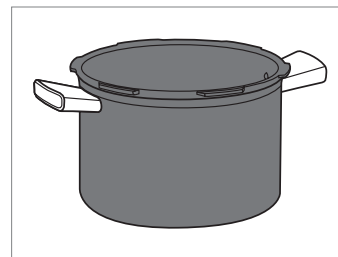


ČIŠTĚNÍ HRNCE COOK4ME

Před prvním použitím a po každém použití je třeba provést 5 kroků.



Než začnete vařit:
Odstraňte všechny nálepky,
Přečtěte si pokyny.

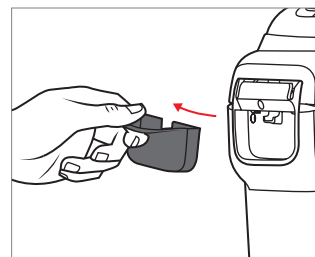


Krok 3 – varná nádoba

Když chcete nádobu vyčistit, můžete:

- vložit nádobu do myčky na nádobí
- nebo
- umýt ji v horké vodě se saponátem.

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



Krok 1 – hrnec Cook4me

Očistěte hrnec Cook4me
vlhkým hadříkem.

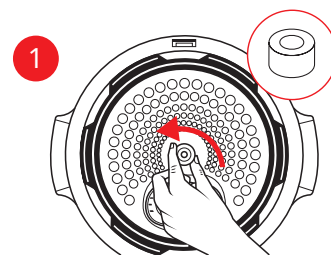
Krok 2 – obrazovka

Očistěte obrazovku
měkkým vlhkým
hadříkem.

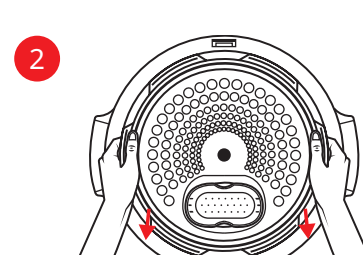
**Nepoužívejte
drátěnku, protože
by mohla poškrábat
obrazovku.**

ČIŠTĚNÍ HRNCE COOK4ME

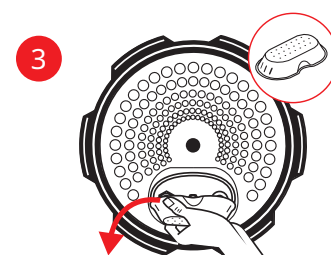
Krok 5 – víko



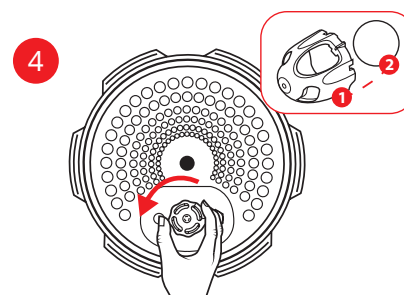
Vyšroubujte středovou matici.



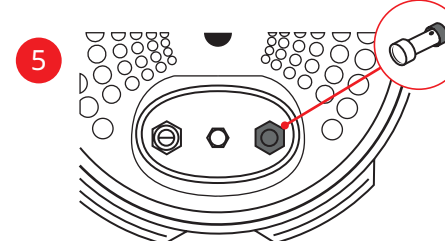
Sejměte vnitřní část víka
zatažením směrem k sobě.



Sejměte kryt pod víkem.

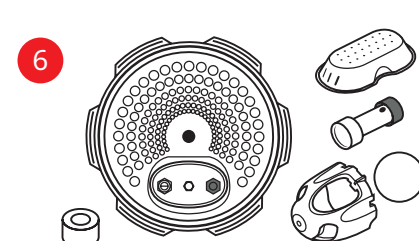


Demontujte kryt kuličky
a vyjměte kuličku.



Zkontrolujte pohyblivost:

- zajišťovací kolík: s těsněním (černá část) na straně krytu pod víkem a magnetu na straně kuličky nebo jejího krytu,
- pojistného ventilu.

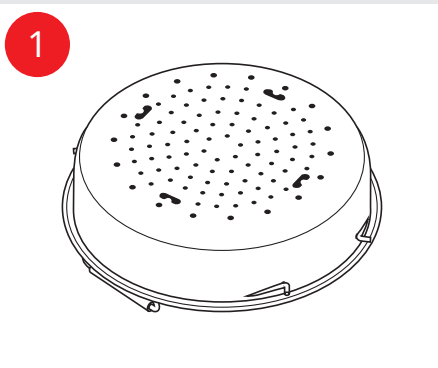


**Všechny části víka hrnce Cook4me
čistěte čistou vodou nebo je
umyjte v myčce.**

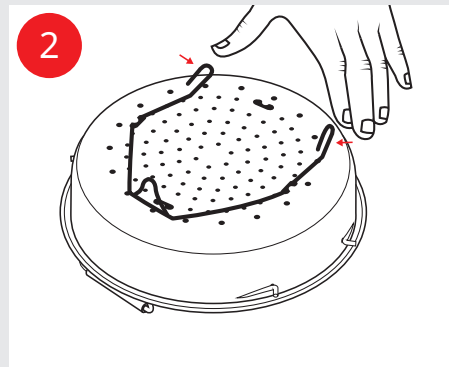
UPEVNĚNÍ NAPAŘOVACÍHO KOŠÍKU

Napařovací košík omyjte horkou vodou se saponátem.
Napařovací košík opláchněte a důkladně osušte.

Jak nainstalovat napařovací košík?



Vyklopte napařovací košík.



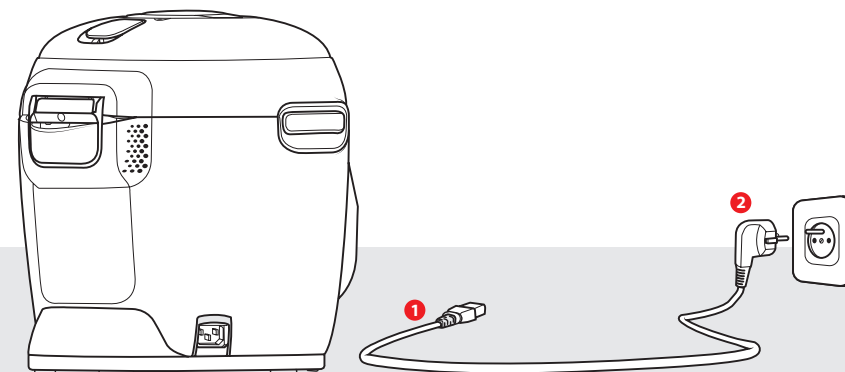
Podržte jej mezi palcem a ukazováčkem a vložte do drážky.



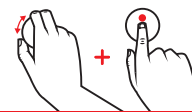
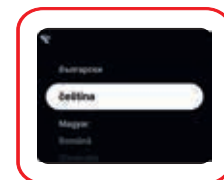
Vložte napařovací košík zpět na místo. Pomocí rukojetí vložte napařovací košík do varné nádoby hrnce Cook4me.

OBSLUHA HRNCE COOK4ME

Zapojte hrnec Cook4me do zásuvky.



Při prvním zapnutí se zobrazí nabídka „Nastavení“.



Zvolte jazyk

Ovládací prvky rozhraní



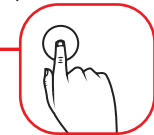
Tlačítko zpět ↩



Volba



Kontextová nabídka: návrat na domovskou obrazovku a pohotovostní režim



Potvrzení

PŘIPOJENÍ HRNCE COOK4ME K APLIKACI A SÍTI WI-FI



Konektivita a účet

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 dokonale nastavený.

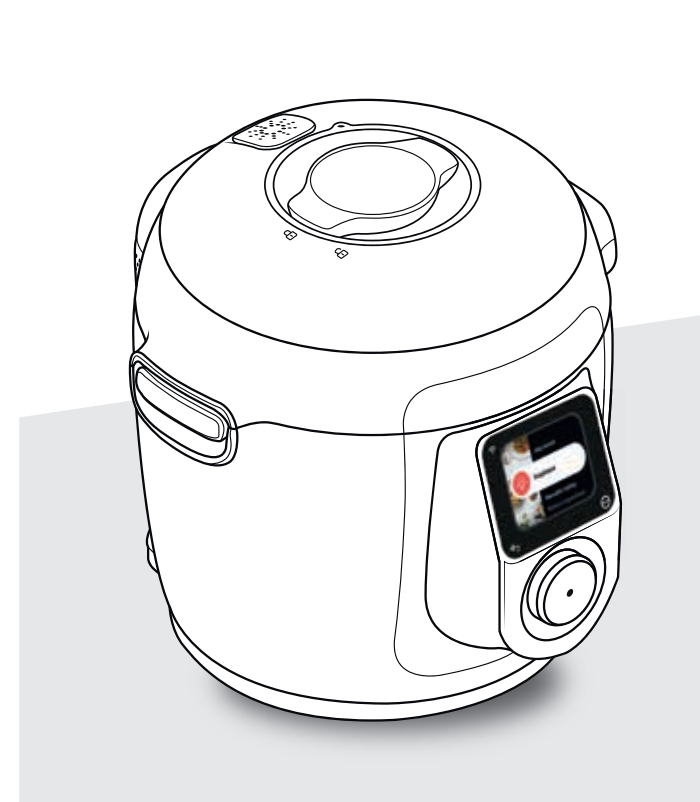
1. Přijměte soubory cookie, abyste mohli využívat doporučené recepty přizpůsobené vašemu vkusu. Umožněte optimalizaci používání hrnce Cook4me prostřednictvím měření publika a přizpůsobení.
V případě kontaktu s poprodejním servisem pak bude diagnostika jednodušší a rychlejší.
2. V aplikaci My Tefal: Vytvořte 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 na svůj hrnec 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.

POJĎME NA TO!



**Pro bezpečné vaření,
položte hrnec
Cook4me na rovný
a suchý povrch.**

Při prvním použití hrnce Cook4me se z nádoby může uvolňovat mírný zápach.
To je normální.

INSPIRUJTE SE



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.

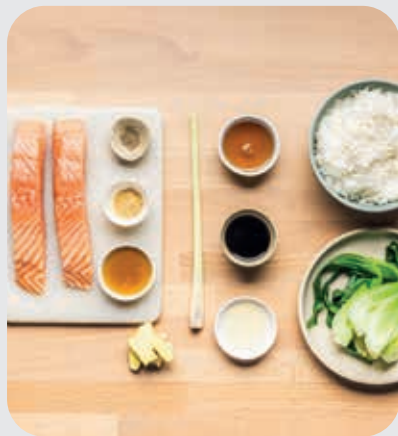
• Přizpůsobená doporučení

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

RECEPTY JSOU LAHODNÉ A RYCHLÉ NA PŘÍPRAVU.

POSTUP

- 1 - Vyberte typ pokrmu: předkrm, hlavní chod, dezerty
- 2 - Vyberte recept ze seznamu
- 3 - Vyberte počet osob (2, 4 nebo 6)
- 4 - Zobrazí se recept
- 5 - Postupujte podle kroků na obrazovce



PŘEVEZMĚTE KONTROLU

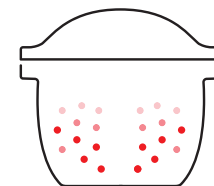


Manuální režimy

V „Manuální režimy“ můžete vybrat režim přípravy pokrmů a dobu přípravy pokrmu.

Režim odloženého spuštění umožňuje začít s přípravou později.

RŮZNÉ REŽIMY VAŘENÍ



TLAK

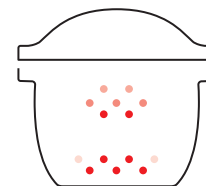
Poloha víka: zavřeno a zajištěno.

Intenzita vaření

Nízká: pro rychlou úpravu ryb a zeleniny.

Vysoká: rychlá příprava masa, luštění a zeleniny.

Režim odloženého spuštění: dostupný.



POMALÉ VAŘENÍ

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

Poloha víka: zavřeno a zajištěno.

Intenzita přípravy

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.



PÁRA

Využijte napařovací košík.

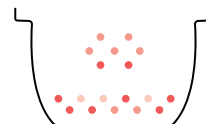
Poloha víka: zavřeno a zajištěno.

Intenzita přípravy

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

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

Režim odloženého spuštění: dostupný.

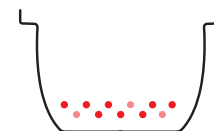


KLASICKÉ DUŠENÍ

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

Poloha víka: otevřené a zvednuté.

Pomalá příprava pro silnější chuť.



SMAŽENÍ DO HNĚDA

Poloha víka: otevřené a zvednuté.

Nádoba se ohřívá zespodu, jako na sporáku.

PŘEVEZMĚTE KONTROLU

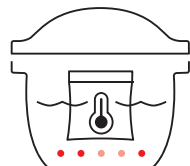


RŮZNÉ



JOGURT

Poloha víka: zavřeno a zajištěno.
Na přípravu jogurtů, mléčných dezertů, čerstvých sýrů a hladkých dezertů.



VAKUOVĚ

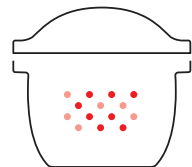
Poloha víka: zavřeno a zajištěno.
Ponoření: na vaření vakuově balených ingrediencí ve vodě pro dokonalou chuť a texturu.
Eko: vaření vakuově balených ingrediencí v páře s pomocí napařovacího košíku, pro lepší chuť s menším množstvím vody.



KYNUTÍ TĚSTA (v závislosti na modelu)

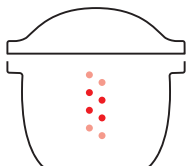
Poloha víka: zavřeno a zajištěno.
Pro kynutí těsta na chleba a briošky při optimální teplotě s využitím napařovacího košíku.

PO VAŘENÍ



UDRŽOVAT TEPLÉ

Hrnc Cook4me udrží pokrmy teplé, dokud nebude čas je podávat.
Poloha víka: může být otevřené nebo zavřené.



OPĚTOVNÝ OHŘEV

Hrnc Cook4me ohřívá pokrmy na ideální teplotu.
Poloha víka: může být otevřené nebo zavřené.

PRAKTICKÉ RADY

PRO REŽIM JOGURT

Výběr ingrediencí

MLÉKO

- Vyberte si mléko, nejlépe plnotučné (trvanlivé mléko ošetřené UHT nebo sušené mléko). 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 nejdelší dobou trvanlivosti.
- 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

- 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 ji v chladničce.

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 drůbežího 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.

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

- Pokud mají ingredience jinou tloušťku nebo hmotnost, upravte dobu přípravy.

V REŽIMU KYNUTÍ TĚSTA:

(v závislosti na modelu)

Výběr ingrediencí

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.

- Droždí se musí vmíchat přímo do ostatních přísad. Pokud používáte dehydrované pekařské droždí, je třeba je znovu aktivovat podle pokynů na sáčku. Pokud se jedná o kostku droždí, rozdrolte ji mezi prsty, aby se droždí rovnoměrně rozložilo.

EKVIVALENTY MNOŽSTVÍ/HMOTNOSTI MEZI SUŠENÝM DROŽDÍM A DROŽDÍM V KOSTKÁCH:

SUŠENÉ DROŽDÍ (ČAJOVÉ LŽIČKY)	DROŽDÍ V KOSTKÁCH (G)
1	9
1,5	13
2	18
2,5	22
3	25
3,5	31
4	36
4,5	40
5	45

Mouka

- Pokud není v receptech uvedeno jinak, je doporučeno používat hladkou chlebovou mouku. Při použití speciálních směsí mouky na chléb, briošky 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 nechte 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.



OSVOJENÍ PROCESU PŘÍPRAVY JÍDLA

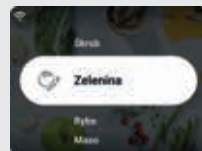


Vaření z ingrediencí

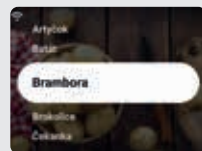
Pomocí nabídky „Vaření z ingrediencí“ můžete potraviny vařit, aniž byste si dělali starosti s režimem nebo dobou přípravy.

U některých ingrediencí je k dispozici odložené spuštění.

Postup



1 - Vyberte typ ingredience



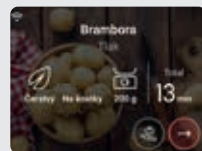
2 - Vyberte ingredienci ze seznamu



3 - Vyberte množství



4 - Zvolte režim přípravy



5 - Postupujte podle pokynů přímo na obrazovce



SPRÁVA RECEPTŮ



Můj vesmír

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



Moje knihy receptů:

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

- Pavlovy recepty
- moje oblíbené dezerty



Moje vlastní recepty:

vytvořte si vlastní recepty a uchovejte je.



Historie:

najděte recepty, které jste vařili v poslední době.

PŘIZPŮSOBNÍ HRNCE COOK4ME



Parametry

Pomocí nabídky „Parametry“ můžete:

- **aktivovat** Wi-Fi a svůj uživatelský účet
- **aktivovat** aktualizace
- **spravovat** nastavení přístroje: jas obrazovky, zvuk, výběr jazyka a země
- **spravovat** soubory cookie a osobní údaje

BEZPEČNOSTNÍ PRVKY

HRNEC COOK4ME MÁ NĚKOLIK BEZPEČNOSTNÍCH FUNKCÍ.

Bezpečné otevření

Zajišťovací kolík je bezpečnostní systém, který automaticky zamkne víko hrnce Cook4me, jakmile se natlakuje. V pravé horní části obrazovky se zobrazí ikona zámku.

Neotevírejte hrnec 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 vysokého tlaku

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

Pokud se aktivuje některý z bezpečnostních systémů:

- vypojte hrnec Cook4me ze zásuvky,
- nechte jej úplně vychladnout,
- otevřete jej,
- zkontrolujte jej a vyčistěte:
 - pojistný ventil,
 - kuličku,
 - těsnění.

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

Regulace hrnce Cook4me

Při tlakovém vaření může hrnec Cook4me vypouštět malá množství páry.

Toto zajišťuje automatickou regulaci tlaku.

Víko hrnce Cook4me

Kovové víko lze používat pouze s hrncem Cook4me.

Kovové víko se nesmí používat s jiným zařízením.

Autorizované servisní středisko je opravná schválená společností Tefal.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Víko se nezavírá

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

Vyjměte nádobu a zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté:

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

Rovněž zkontrolujte, zda se centrální prvek může pohybovat.

- **Rukojeť pro uvolnění víka není ve správné poloze.**

Ujistěte se, že je uvolňovací páčka zcela otevřená.

- **Kovové víko není správně umístěno.**

Zkontrolujte, zda jsou všechny části kovového víka správně umístěné.

- **Nádoba je poškozená po nárazu nebo pádu.**

Nádobu je třeba vyměnit v autorizovaném servisním středisku.

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 středisku.

- **Vnitřní víko chybí nebo dostatečně netěsní.**

Ujistěte se, že středová matice pod kovovým víkem je dostatečně utažená.

- **Zajišťovací kolík je znečištěný nebo chybí těsnění.**

Vyčistěte zajišťovací kolík podle pokynů.

Musí být možný správný pohyb zajišťovacího kolíku nahoru a dolů.

Zkontrolujte, zda je na zajišťovacím kolíku správně umístěno těsnění.

- **Dekompresní kulička je znečištěná nebo nesprávně umístěná.**

Zkontrolujte, zda je kulička správně umístěna a zda je její kryt v uzamčené poloze.

Očistěte a osušte kuličku kryt .

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

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

- **Pokud je zajišťovací kolík upevněn vzhůru nohama:**

Umístěte magnetickou stranu kolíku na stejnou stranu jako kuličku.

Hrnci Cook4me neprovádí dekompresi

- **Kryt kuličky není na svém místě.**

Nechte hrnec Cook4me zcela vychladnout, sejměte kovové víko a umístěte kryt kuličky do správné polohy.

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 v nádobě nepřekračoval maximální objem.
- **Používáte-li některé přísady, například:**
 - smetanu,
 - víno,
 - nebo mléko,dodržujte množství uvedená v receptu.
Tyto přísady mohou způsobit přetečení hrnce Cook4me.

Víko se nedá otevřít, dokud se neuvolní pára

- **Zajišťovací kolík je stále v horní poloze.**
Zkontrolujte, zda byla vypuštěna veškerá pára, a počkejte, dokud hrnec Cook4me úplně nevychladne.

Vnitřní kovové víko nelze demontovat

- **Kulička ve víku je nesprávně umístěna:**
Odšroubujte matici na víku, sejměte vnitřní část víka zatažením směrem k sobě, získejte přístup ke krytu kuličky a správně upravte umístění víka.

Váš model hrnce Cook4me

SERIE EPC25
Technické informace o hrnci Cook4me:
Nízký tlak: 40 kPa (109 °C)
Vysoký tlak: 80 kPa (116 °C)
PS = 130 kPa
Objem hrnce Cook4me: 6 L
Užitný objem: 4 L

Vestavěná topná deska:
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: 0,24 W
Spotřeba energie v zapojeném pohotovostním režimu: 0,25 W

Významy různých Wi-Fi piktogramů na Cook4me

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

KÓDY CHYBE COOK4ME

CHYBA	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
03	Chyba při komunikaci s rozvodovou deskou	Vypojte přístroj ze zásuvky. Pokud problém přetrvává, předejte přístroj autorizovanému servisnímu středisku.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 nebo 09	Chyba snímače teploty	Vypojte přístroj ze zásuvky. Pokud problém přetrvává, předejte přístroj autorizovanému servisnímu středisku.
10	Chyba ohřevu	Vypojte přístroj ze zásuvky. Pokud problém přetrvává, předejte přístroj autorizovanému servisnímu středisku.
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 středisku.
14	Příliš nízký tlak v důsledku nedostatku vody. Nedostatek 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	Hrnci Cook4me nevytváří tlak	Přidejte do nádoby vodu a začněte znovu vařit.
17	Hrnci Cook4me nevytváří tlak	Viz část „Hrnci Cook4me nevytváří tlak a abnormálně z něj uniká pára“. (strana 37)
18	Porucha detekce zajišťovacího kolíku	Vyčkejte, dokud nebude dokončena dekomprese. Poté přístroj vypojte ze zásuvky. Pokud problém přetrvává, předejte přístroj autorizovanému servisnímu středisku.
19	Dochází ke stálému ohřívání	Předejte přístroj autorizovanému servisnímu středisku.
FS-XX	Chybové kódy receptu	Obsah není k dispozici, zkuste to znovu později. Pokud problém přetrvává, předejte přístroj autorizovanému servisnímu středisku.
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 středisko. Pokud máte problémy s připojením, přejděte na stránku www.tefal.cz nebo do aplikace My Tefal.

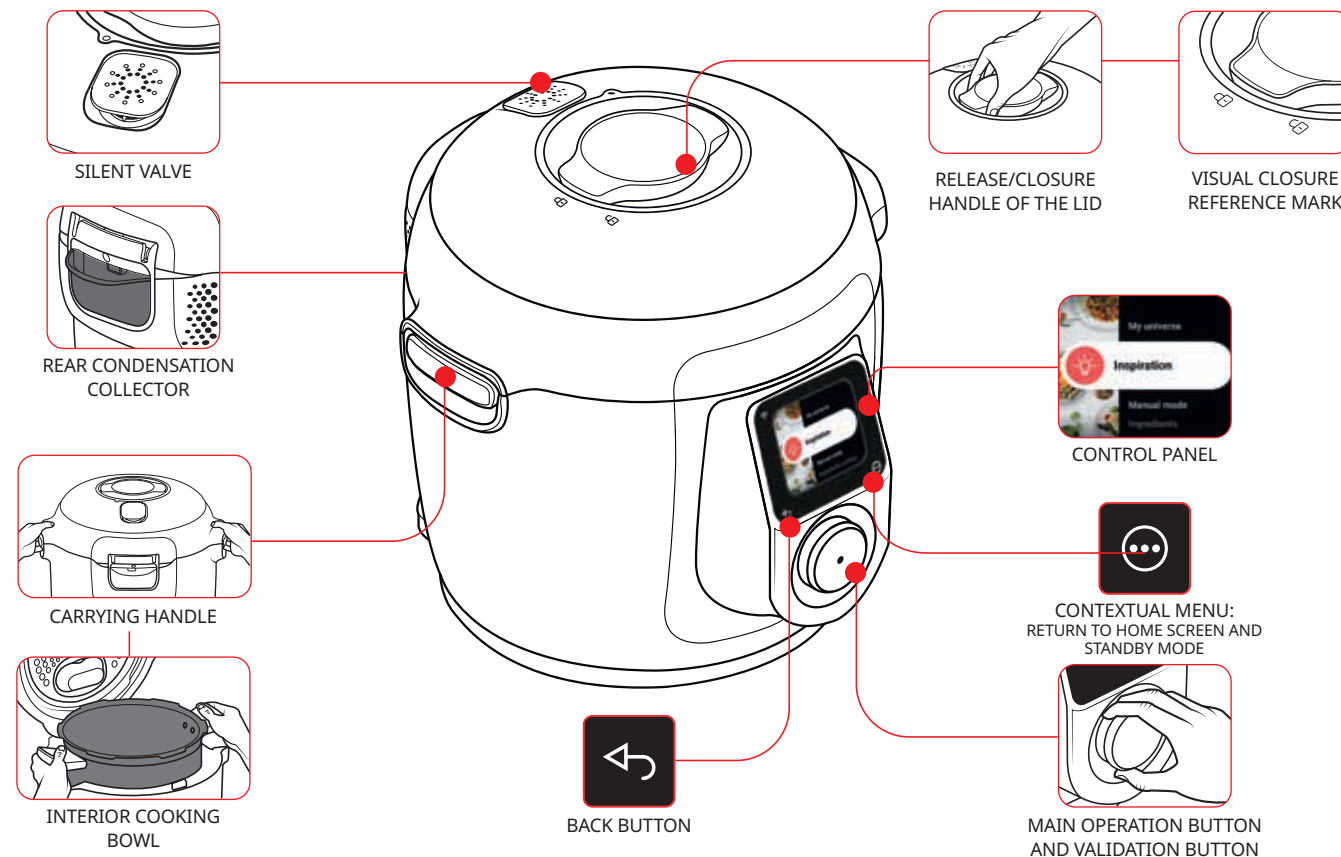
en MANUAL CONTENTS

Discover your Cook4me	41
Clean your Cook4me	42
Install the steam basket	44
Operate your Cook4me	45
Connect your Cook4me to the app and Wi-Fi	46
Let's go!	47
Get inspired	48
Take control	49
Practical advice	51
Master the cooking process	54
Manage your recipes	55
Personalise your Cook4me	55
Safety features	56
Troubleshooting	57
Cook4me error codes.....	59

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.

en

DISCOVER YOUR COOK4ME

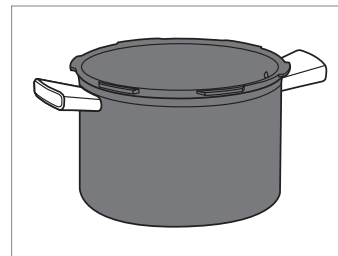


CLEAN YOUR COOK4ME

There are 5 steps to follow before first use and after each use.



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

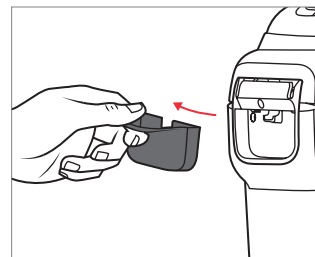


Step 3 – the cooking bowl

To clean the bowl, you can:

- Put the bowl in the dishwasher or
- Wash it in hot, soapy water.

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



Step 4 – 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 1 – the Cook4me

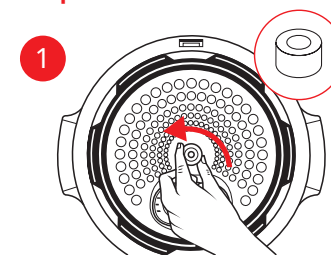
Clean the Cook4me with a damp cloth.

Step 2 – the screen

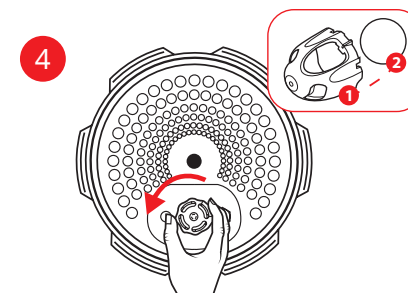
Clean the screen with a soft, damp cloth.
Do not use a metal sponge as it may scratch the screen.

CLEAN YOUR COOK4ME

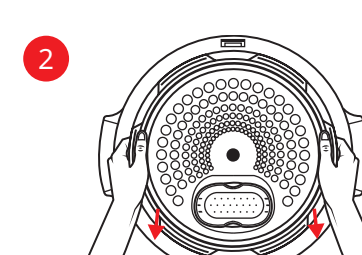
Step 5 – the lid



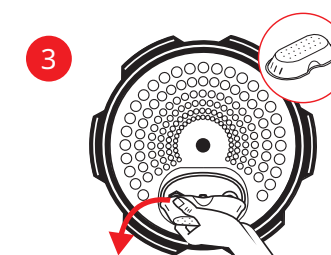
Unscrew the central nut.



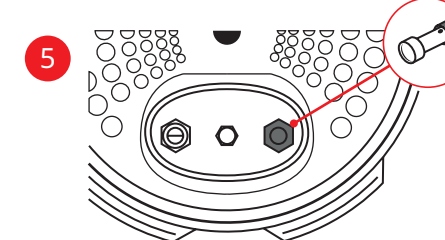
Remove the ball cover and take out the ball.



Remove the inner part of the lid by pulling it towards you.

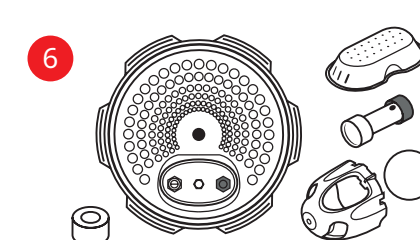


Remove the cover underneath the lid.



Check the mobility of:

- the locking rod: with the seal (black part) on the side of the cover under the lid, and the magnet on the side of the ball or cover ball,
- the safety valve.

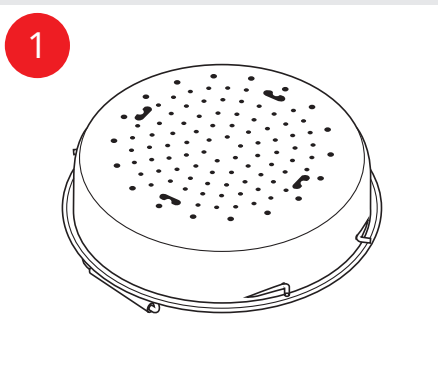


Clean all parts of the Cook4me lid with clean water or in the dishwasher.

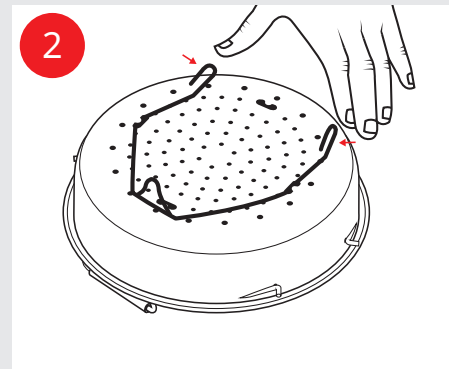
INSTALL THE STEAM BASKET

Wash the steam basket using hot, soapy water.
Rinse and thoroughly dry the steam basket.

How to install the steam basket ?



Flip your steam basket.



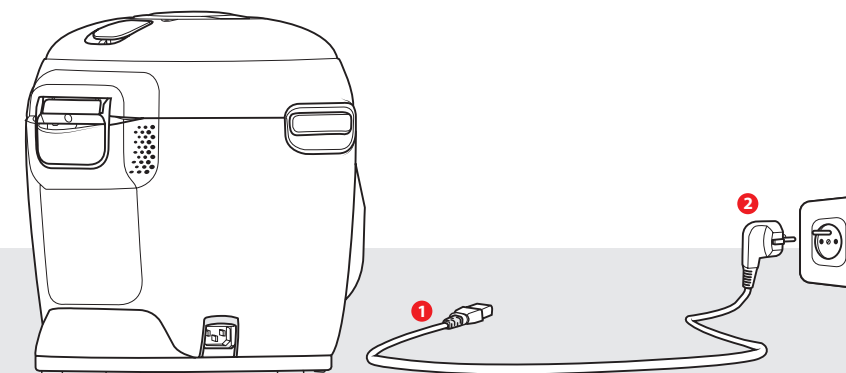
Hold between your thumb and index finger to position it onto the notch.



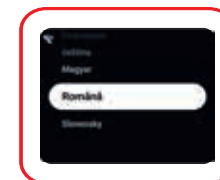
Put the steam basket back into place.
Place the steam basket in the Cook4me cooking bowl using the handles.

OPERATE YOUR COOK4ME

Plug in your Cook4me



When turning on for the first time, you will first see the "Settings" menu.



Select your language

Interface controls



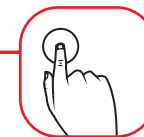
Back button ←



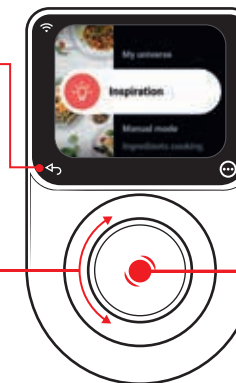
Contextual menu: return to home screen and standby mode



Select



Confirm



CONNECT YOUR COOK4ME TO THE APP AND WI-FI



Connectivity and account

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

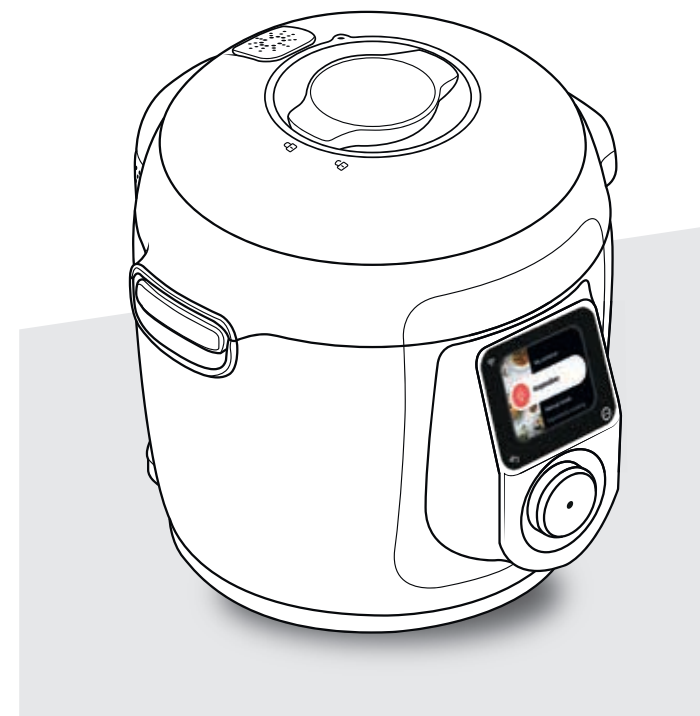
2. In the My Tefal app: Create your account, register your product and connect the Cook4me. This will allow you access to all the appliance's connected services that can be found in "My universe" and "Inspiration".

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.

LET'S GO!



To ensure safety while cooking, place your Cook4me on a flat, dry surface.

When using your Cook4me for the first time, the bowl can release a slight odour. This is normal.

GET INSPIRED



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.

THE RECIPES ARE DELICIOUS AND QUICK TO MAKE.

STEPS

- 1 - Select the type of dish: starters, mains, desserts
- 2 - Select a recipe from the list
- 3 - Select the number of people (2, 4 or 6)
- 4 - The recipe appears
- 5 - Follow the steps on screen



TAKE CONTROL

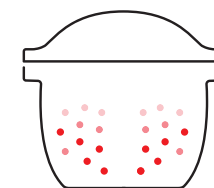


Manual mode

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.

THE VARIOUS COOKING MODES



PRESSURE

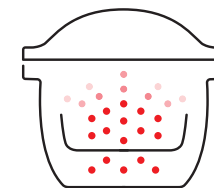
Lid position : closed and locked.

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.

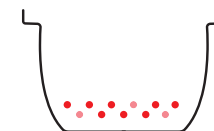
Lid position: closed and locked.

Cooking intensity

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

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

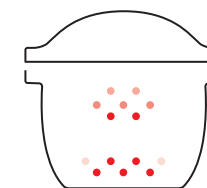
Delayed start mode: Possible.



BROWNING

Lid position: open and raised.

The bowl heats from below, like a stove.



LOW TEMPERATURE COOKING

The bowl heats from below to act like a stewpot.

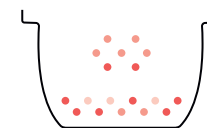
Lid position: closed and locked.

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.



CLASSIC STEW

The bowl heats from below to act like a stewpot.

Lid position: open and raised.

Slow cooking to concentrate flavours.

TAKE CONTROL

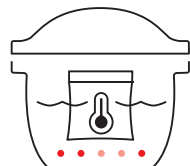


MISCELLANEOUS



YOGURT

Lid position: closed and locked.
To make yogurts, dairy desserts, fromage frais and smooth desserts.



SOUS VIDE

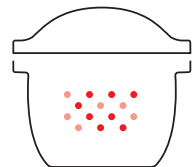
Lid position: closed and locked.
Immersed : to cook vacuum-packed ingredients in water for the perfect taste and texture.
Eco : using the steaming basket, to steam the vacuum-packed ingredients in water for a better taste with less water.



DOUGH RISE (depending on model)

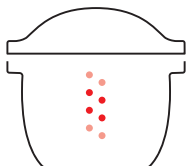
Lid position: closed and locked.
With the steam basket to make your bread and brioche dough proof at the optimal temperature.

AFTER COOKING



KEEP WARM

The Cook4me keeps your dishes warm until it is time to serve them.
Lid position: may be open or closed.



REHEAT

The Cook4me reheats dishes to the perfect temperature.
Lid position: may be open or closed.

PRACTICAL ADVICE

FOR THE YOGURT MODE

Choosing your 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 yoghurts, 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 yoghurt (preferably whole milk) with as long a best before date as possible.
- a home-made yoghurt. Important: After you've made a first batch, you simply need to keep some of

this yoghurt 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:

Choosing your 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.
- 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%.
- If your ingredients have a different thickness or weight, adjust the cooking times.

**IN DOUGH RISE MODE:
(depending on model)**

Choosing your 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.
- 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.

**QUANTITY/WEIGHT EQUIVALENTS FOR
DRY YEAST AND YEAST CUBES:**

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

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 uniform 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.



MASTER THE COOKING PROCESS

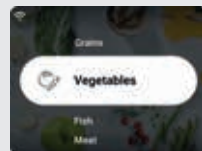


Ingredients cooking

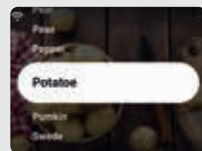
Using the "Ingredients cooking" menu, you can cook food without worrying about the cooking mode or the cooking time.

Delayed start is available for some ingredients.

Steps



1 - Select the ingredient type



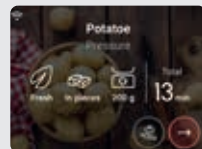
2 - Select the ingredient from the list



3 - Choose the quantity



4 - Choose the cooking mode



5 - Follow the instructions directly on screen



MANAGE YOUR RECIPES



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.

PERSONALISE YOUR COOK4ME



Settings

With the "Settings" menu, you can:

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

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. 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 ball,
 - 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.

The Cook4me lid

The metal lid should only be used with the Cook4me.

The metal lid should not be used with other equipment.

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.

Also check that the central element can move around.

- **The lid release handle is not in the correct position.**

Ensure that the release handle is fully open.

- **The metal lid is not installed correctly.**

Ensure that all elements of the metal lid are in the correct position.

- **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.

- **The inner lid is missing or not tight enough.**

Ensure that the central nut under the metal lid is tight enough.

- **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 decompression ball is dirty or incorrectly positioned.**

Ensure that the ball is correctly positioned and that the ball cover is in the locked position.

Clean and dry the ball and the support.

- **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 ball.

The Cook4me does not decompress

- **The ball cover is out of place.**

Leave the Cook4me to cool down completely, remove the metal lid and place the ball cover in the correct position.

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 inner metal lid cannot be removed

- **The ball lid is positioned incorrectly:**
Unscrew the nut on the lid, remove the inner part of the lid by pulling it towards you, access the ball cover, correctly reposition the lid.

Your Cook4me model

SERIE EPC25
Technical information about your Cook4me:
Low pressure: 40 kPa (109°C)
High pressure: 80 kPa (116°C)
PS = 130 kPa
Cook4me capacity: 6 L
Usable capacity: 4 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: 0.24 W
Power consumption in networked standby mode: 0.25 W

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	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 or 09	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. lack of water	Add water to the vessel and restart cooking.
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 does not build up pressure and steam escapes abnormally from the Cook4me". (page 57)
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.
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 or 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.

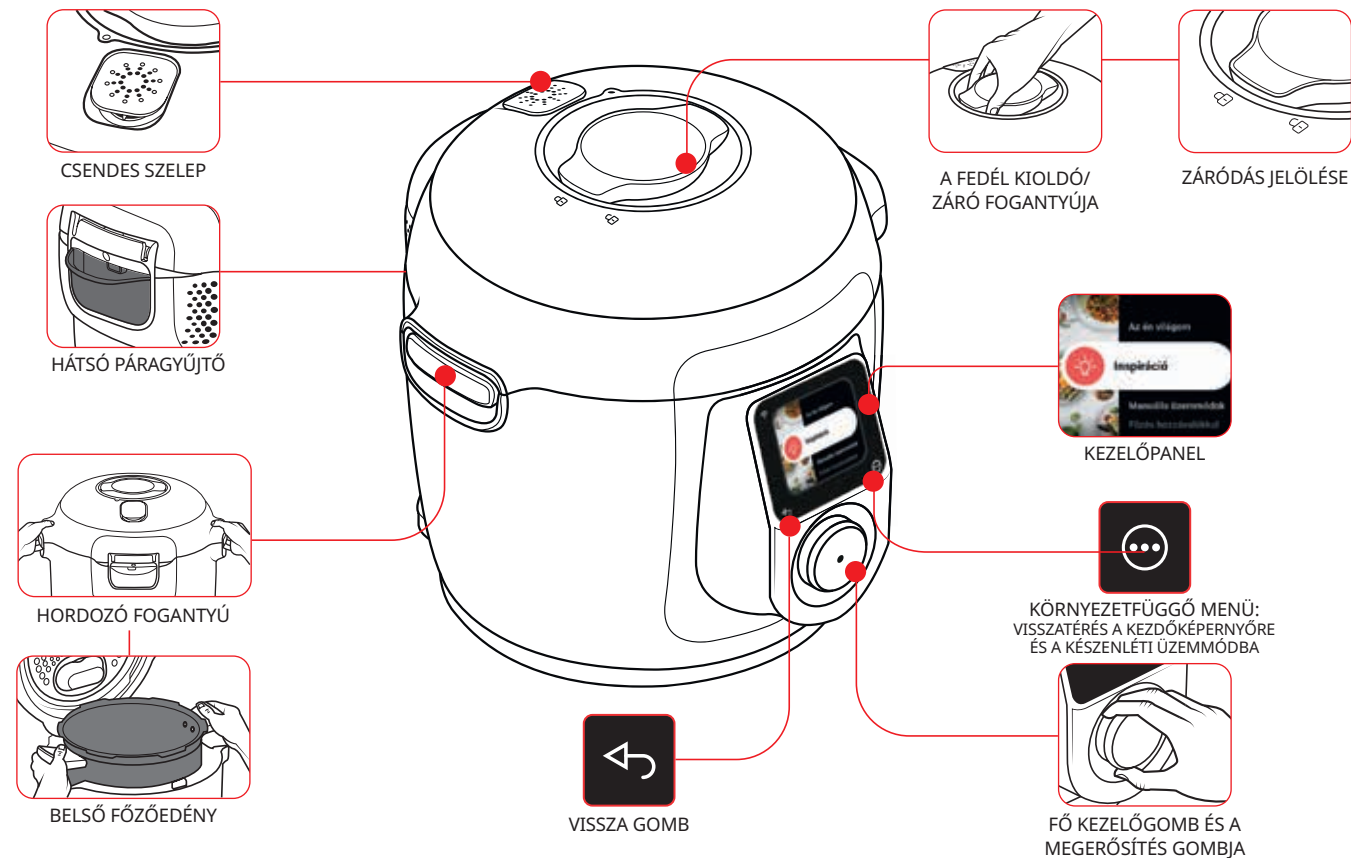
hu A KÉZIKÖNYV TARTALMA

A Cook4me felfedezése	61
A Cook4me tisztítása	62
A párolókosár behelyezése	64
A Cook4me működtetése	65
A Cook4me készülék csatlakoztatása az alkalmazáshoz és a wifihez	66
Mehet!	67
Merítsen ihletet	68
Vegye át az irányítást	69
Praktikus tanácsok	71
A főzési folyamat elsajátítása	74
A receptek kezelése	75
A Cook4me testreszabása	75
Biztonsági funkciók	76
Hibaelhárítás	77
Cook4me hibakódok	79

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

hu

A COOK4ME FELFEDEZÉSE

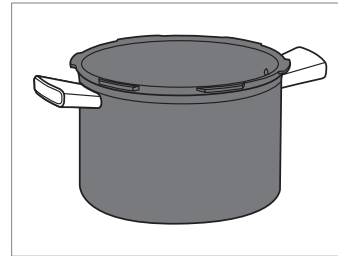


A COOK4ME TISZTÍTÁSA

Az első használat előtt és minden használat után 5 lépést kell követni.



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

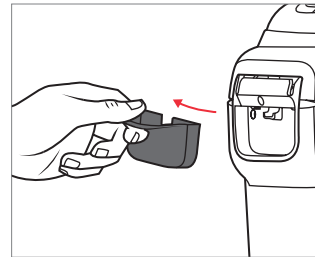


3. Lépés – a főzőedény

Az edényt tisztíthatja:

- mosogatógépben,
- vagy
- meleg, szappanos vízben.

Ha a főzőedény külső felülete
törtfehér színűvé válik, akkor
fémiszivacsot is használhat.

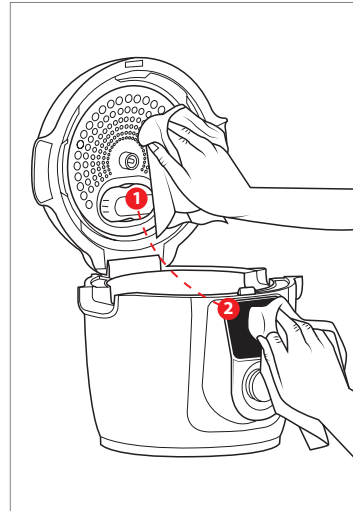


1. Lépés – a Cook4me

Tisztítsa meg a Cook4me
készüléket nedves
ruhával.

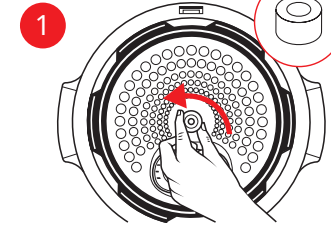
2. Lépés – az érintőképernyő

Tisztítsa meg az
érintőképernyőt puha,
nedves ruhával.
Ne használjon fém
szivacsot, mert
megkarcolhatja a
képernyőt.

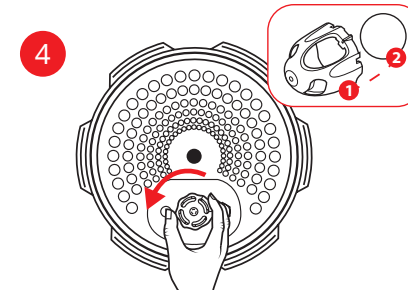


A COOK4ME TISZTÍTÁSA

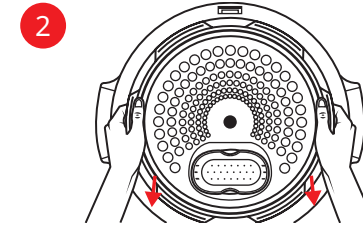
5. Lépés – a fedél



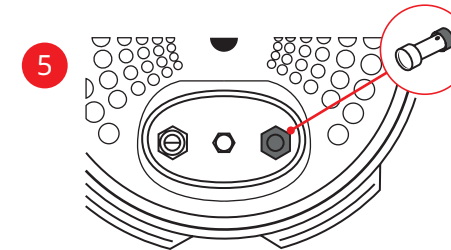
Csavarja le a központi anyát.



Távolítsa el a golyófedelelet, és
vegye ki a golyót.

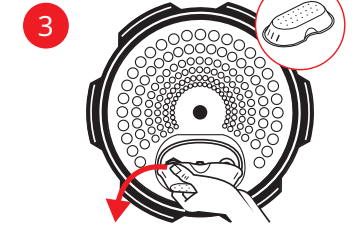


Húzza maga felé a fedél belső
részét és vegye le.

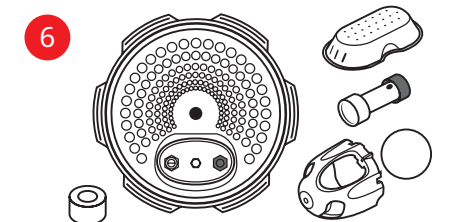


Ellenőrizze a következők mozgathatóságát:

- a reteszelőrúd: a tömítés (fekete rész) a burkolat oldalán a fedél alatt, és a golyó vagy golyófedél oldalán lévő mágnes,
- a biztonsági szelep.



Távolítsa el a fedél alatti burkolatot.

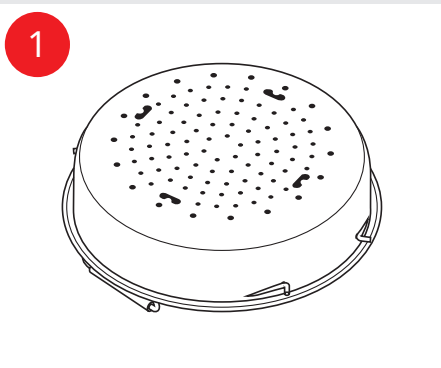


A Cook4me fedelének minden
részét tisztítsa meg tiszta vízzel
vagy mosogatógépben.

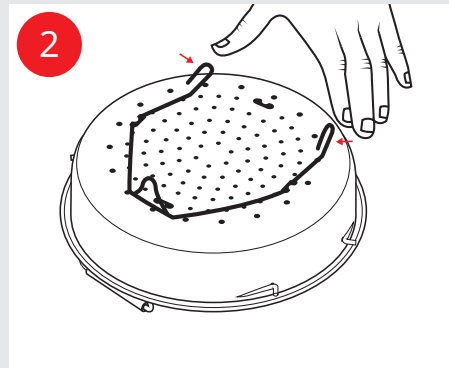
A PÁROLÓKOSÁR BEHELYEZÉSE

Forró, szappanos vízzel tisztítsa meg a párolókosarat.
Öblítse le és alaposan szárítsa meg a párolókosarat.

Hogyan kell felszerelni a gőz kosarat?



Fordítsa meg a párolókosarat.



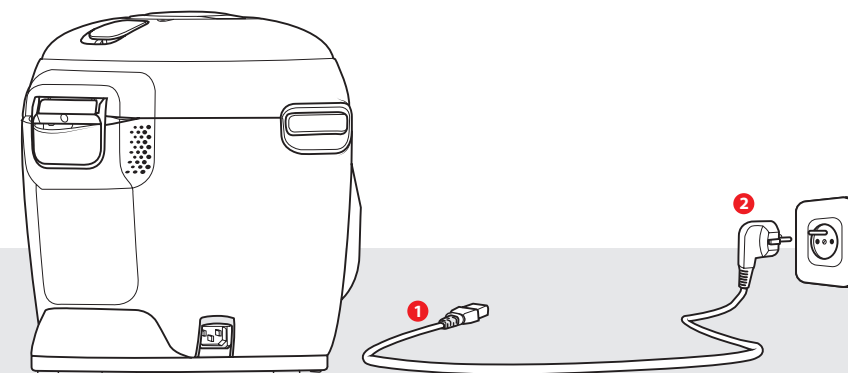
Tarta a hüvelykujja és a mutatóujja közé, és illessze a horonyba.



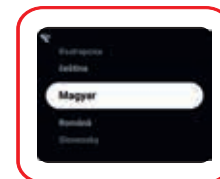
Tegye vissza a párolókosarat a helyére.
A fogantyúkat használva helyezze a párolókosarat a Cook4me főzőedénybe.

A COOK4ME MŰKÖDTETÉSE

A Cook4me csatlakoztatása a tápellátáshoz



Az első bekapcsoláskor először a „Beállítások” menü jelenik meg.



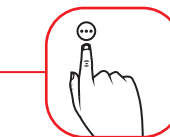
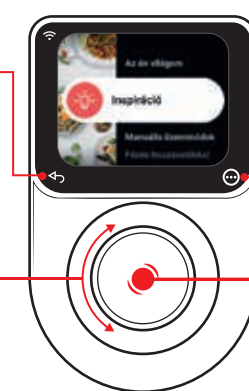
Felhasználói felület kezelőgombjai



Vissza gomb



Kiválasztás



Környezetfüggő menü:
visszatérés a
kezdőképernyőre és a
készletli üzemmódba



Megerősítés

A COOK4ME KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA AZ ALKALMAZÁSHOZ ÉS A WIFIHEZ



Csatlakoztatás és fiók

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 sütit, 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 készüléket. Hozzáférhet a készülék összes csatlakoztatott

szolgáltatásához, amelyek a „Az én világom” és az „Inspiráció” oldalon találhatók.

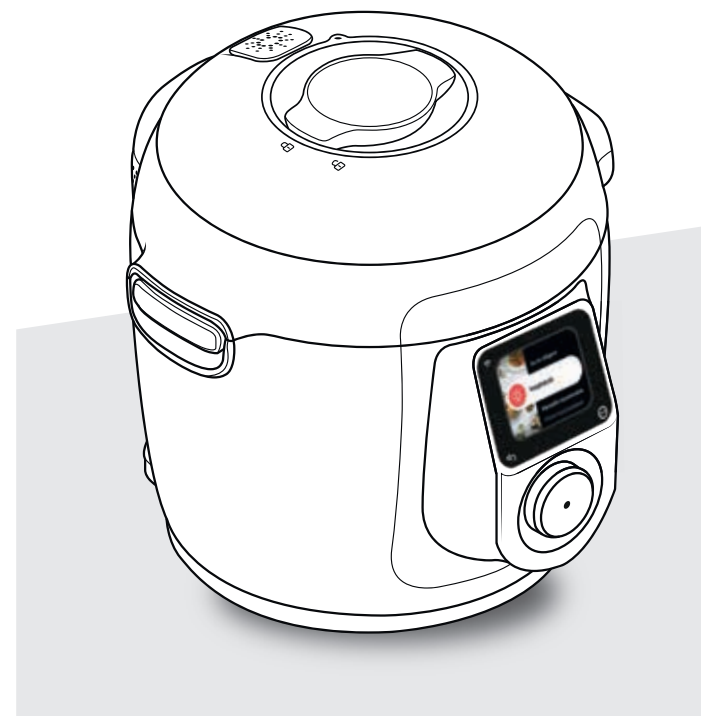
Hozzáférhet a márka új receptjeihez, és elküldheti az összes receptet az alkalmazásból a Cook4me készülékre.

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.

MEHET!



A biztonságos főzés érdekében sima, száraz felületre helyezze a Cook4me készüléket.

A Cook4me első használatakor enyhe szag keletkezhet.
Ez normális jelenség.

MERÍTSÉN IHLETET



Inspiráció

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

• Receptkönyvtár

150 beépített recept, többek között:

- előételek,
- főételek,
- és desszertek.

• A legújabb Tefal receptek

Az új receptek rendszeresen és automatikusan megjelennek a wifi-hez csatlakoztatott Cook4me készüléken.

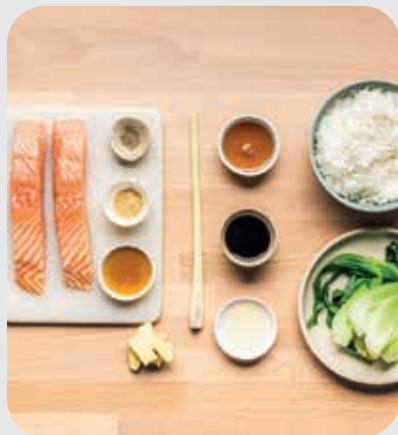
• Személyre szabott ajánlások

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

A RECEPTEK ÍZLETESEK ÉS GYORSAN ELKÉSZÜLNEK.

LÉPÉSEK

- 1 - Válassza ki az étel típusát: előétel, főétel, desszert.
- 2 - Válasszon ki egy receptet a listából.
- 3 - Válassza ki a személyek számát (2, 4 vagy 6).
- 4 - Megjelenik a recept.
- 5 - Kövesse a képernyőn megjelenő lépéseket!



VEGYE ÁT AZ IRÁNYÍTÁST

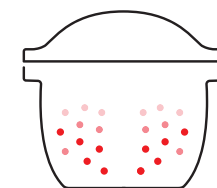


Manuális üzemmódok

A „Manuális üzemmódok” menü segítségével kiválaszthatja az ételhez tartozó főzési üzemmódot és főzési időt.

A késleltetett indítás üzemmód lehetővé teszi a főzés későbbi elindítását.

A KÜLÖNBÖZŐ FŐZÉSI ÜZEMMÓDOK



NYOMÁS

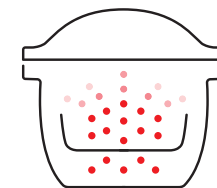
Fedél helyzete: zárva és rögzítve.

Főzési intenzitás

Alacsony: a halak és zöldségek gyors elkészítéséhez.

Magas: hús, hüvelyesek és zöldségek gyors elkészítéséhez.

Késleltetett indítás üzemmód: lehetséges.



GŐZÖLÉS

Használja a párolókosarat.

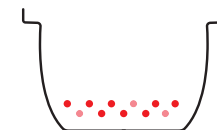
Fedél helyzete: zárva és rögzítve.

Sütés intenzitása

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

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

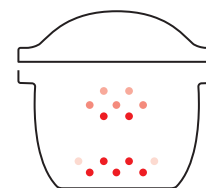
Késleltetett indítás üzemmód: lehetséges.



PIRÍTÁS

Fedél helyzete: nyitva és megemelve.

Az edény alulról melegszik, mint egy főzőlap.



ALACSONY HŐMÉRSÉKLETŰ FŐZÉS

Az edény alulról melegszik, úgy viselkedik, mint egy főzőedény.

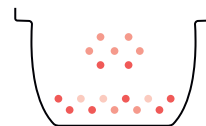
Fedél helyzete: zárva és rögzítve.

Sütés intenzitása

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.



KLASSZIKUS PÖRKÖLT

Az edény alulról melegszik, úgy viselkedik, mint egy főzőedény.

Fedél helyzete: nyitva és megemelve.

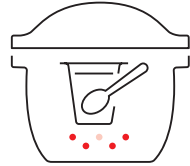
Lassú főzés az intenzívebb ízhatásért.

VEGYE ÁT AZ IRÁNYÍTÁST



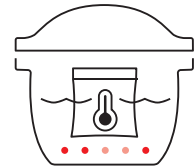
Manuális üzemmódok

EGYEBEK



JOGHURT

Fedél helyzete: zárva és rögzítve.
Joghurtok, tejes desszertek, túrók és sima desszertek készítéséhez.



VÁKUUM

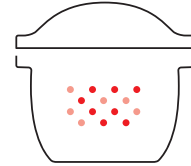
Fedél helyzete: zárva és rögzítve.
Merített mód: a vákuum-csomagolt hozzávalók vízben főzése a tökéletes íz és textúra érdekében.
Eco mód: a vákuumcsomagolt hozzávalók gőzölése kevesebb víz felhasználásával párolókosárban – az ízélmény rovása nélkül.



TÉSZTAKELESZTÉS (típustól függ)

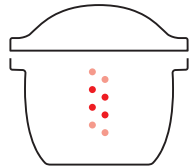
Fedél helyzete: zárva és rögzítve.
A párolókosárral a kenyér- és kalácsztésza kelesztése optimális hőmérsékleten történik.

FŐZÉS UTÁN



MELEGEN TARTÁS

A Cook4me melegen tartja az ételeket, amíg el nem jön a tálalás ideje.
Fedél helyzete: nyitva vagy zárva.



ÚJRAMELEGÍTÉS

A Cook4me a tökéletes hőmérsékletre tudja melegíteni az ételeket.
Fedél helyzete: nyitva vagy zárva.

PRAKTIKUS TANÁCSOK

A JOGHURT ÜZEMMÓDHOZ

Az összetevők kiválasztása

Tej

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

MEGJEGYZÉS

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

Tejferment

Három lehetőség közül választhat

- fagyaszttva szárított ferment (boltban vásárolt),
- természetes, bolti joghurt (lehetőleg teljes tejből), minél hosszabb szavatossági idővel,
- házi készítésű joghurt. Fontos: Miután elkészítette az első adagot, tartsen 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

Az összetevők 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 -20 °C-on. Elkészítés és főzés előtt a hűtőszekrényben olvassza ki.

Vákuumzsákok kiválasztása

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

JAVASLATOK

- 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 pasztőrözött (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 pasztőrözési hőmérsékletnél, tartsa be a különböző ételekre vonatkozó specifikus főzési időket.
- A marhahús, sertés, baromfi és tojás pasztőrizálása: Legalább 2 percig 75 °C-os maghőmérséklet szükséges.
- Zöldségek, halak és kagylók pasztőrözése: Legalább 2 percig 65°C-os maghőmérséklet szükséges.
- Ezek az utasítások a hűtőszekrényben (körülbelül 5 °C) tárolt ételekre érvényesek. Fagyasztott termékeknél a főzési időt 50%-kal kell növelni.
- Ha a hozzávalók vastagsága vagy súlya eltérő, állítsa be ennek megfelelően az elkészítési időt is.

TÉSZTAKELESZTÉSI ÜZEMMÓDBAN: (Típustól függ)

Az összetevők 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 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.

A SZÁRAZ ÉLESZTŐ ÉS AZ ÉLESZTŐKOCKA MENNYISÉGÉNEK/TÖMEGÉNEK ARÁNYAI:

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

Liszt

- T55 liszt használata ajánlott, kivéve, ha a recept másként rendelkezik. A kenyér, briós vagy tejes kenyér speciális lisztkeverékeinek használatakor a tészta összsúlya (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 héj 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 újrahidratálja és aktiválja az élesztőt. Hidratálja a lisztben lévő keményítőt is, és lehetővé teszi a héj 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 bélzetet (belső szerkezetet) 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 újrahidratálódását.

Tojás

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



A FŐZÉSI FOLYAMAT ELSAJÁTÍTÁSA

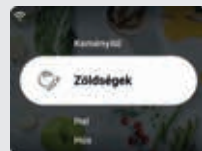


Főzés hozzávalókkal

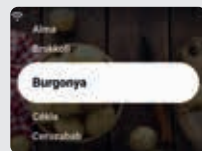
Az „Főzés hozzávalókkal” menü használatakor főzés közben az elkészítési mód és az elkészítési idő miatt sem kell aggódnia.

Egyes hozzávalók esetében késleltetett indítás is elérhető.

Lépések



1 - Válassza ki a hozzávaló típusát.



2 - Válassza ki a hozzávalót a listából.



3 - Válassza ki a mennyiséget.



4 - Válassza ki az elkészítési módot.



5 - Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.



A RECEPTEK KEZELÉSE



Az én világom

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



Saját receptkönyveim:
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.

A COOK4ME TESTRESZABÁSA



Beállítások

A „Beállítások” menü segítségével a következőket teheti:

- a wifi és a felhasználói fiók **aktiválása**,
- a készülék beállításainak **kezelése**: képernyő fényereje, hang, ország és nyelv kiválasztása,
- sütik és személyes adatok **kezelése**.

BIZTONSÁGI FUNKCIÓK

A COOK4ME SZÁMOS BIZTONSÁGI FUNKCIÓVAL RENDELKEZIK.

Biztonságos nyitás

A reteszelőrúd egy biztonsági rendszer, amely automatikusan lezárja a Cook4me fedelet, amint nyomás éri. A képernyő jobb felső sarkában megjelenik a 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.

Biztonság túl magas 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 készüléket,
- várja meg, hogy a Cook4me teljesen kihűljön,
- nyissa ki a Cook4me készüléket,
- ellenőrizze és tisztítsa meg:
 - a biztonsági szelepet,
 - a golyót,
 - a burkolatot.

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.

A Cook4me fedele

A fém fedelet csak a Cook4me készülékkel szabad használni.

A fém fedelet nem szabad más készülékkel használni.

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

HIBAELHÁRÍTÁS

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.

Ellenőrizze azt is, hogy a központi elem szabadon mozoghat-e.

• **A fedélkioldó kar nem a megfelelő helyzetben van.** Győződjön meg arról, hogy a kioldókar teljesen nyitva van.

• **A fém fedél nincs megfelelően behelyezve.** Győződjön meg arról, hogy a fém fedél minden eleme a megfelelő helyzetben van.

• **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 cseréltetni egy jóváhagyott szervizközpontban.

• **A belső fedél hiányzik vagy nem elég szoros.** Ellenőrizze, hogy a fém fedél alatti közepső csavar elég szoros-e.

• **A reteszelőrúd szennyezett, vagy hiányzik a tömítése.** Tisztítsa meg a reteszelőrudat az utasításoknak megfelelően. A reteszelőrúdnak megfelelően kell tudni mozogni fel és le. Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően helyezkedik-e el a reteszelőrúdon.

• **A nyomáscsökkentő golyó szennyezett vagy nincs megfelelően elhelyezve.** Ellenőrizze, hogy a golyó megfelelően van-e elhelyezve, és hogy a golyófedél zárt helyzetben van-e. Tisztítsa meg és szárítsa meg a golyót és a tartót.

• **Az edény széle sérült vagy szennyezett.** Tisztítsa meg az edényt. Ellenőrizze, hogy az edény jó állapotban van-e.

• **Ha a reteszelőrudat fejjel lefelé szerelték fel.** Helyezze a rúd mágneses oldalát a golyóval azonos oldalra.

A Cook4me nyomása nem egyenlítődik ki

• **A golyófedél nincs a helyén.** Várja meg, amíg a Cook4me teljesen lehűl, távolítsa el a fém fedelet, és helyezze a golyófedelet a megfelelő helyre.

Víz szivárog a Cook4me mögött

- **A gyújtó nincs a helyén, vagy túlfolyik.**
A gyújtó legyen megfelelően felhelyezve a Cook4me mögé.
- **Az edény túlságosan tele van.**
Győződjön meg arról, hogy a gyújtó tartalma nem haladja meg a maximális űrtartalmát.
- **Ha bizonyos összetevőket használ, például:**
 - tejszínt,
 - bort,
 - vagy tejet,tartsa be a receptben feltüntetett mennyiségeket. Ezek a hozzávalók a Cook4me túlcsordulását okozhatják.

A fedél nem nyílik ki a gőz kiengedésekor

- **A reteszelőrúd még mindig felső helyzetben van.**
Ellenőrizze, hogy az összes gőz távozott-e, és várja meg, amíg a Cook4me teljesen lehűl.

A belső fém fedél nem távolítható el

- **A golyófedél nincs megfelelően elhelyezve:**
Csavarja le a fedélen lévő csavart, húzza maga felé a fedél belső részét, és férjen hozzá a golyófedélhez. Ezután helyezze vissza megfelelően a fedelet.

Az Ön Cook4me modellje

SERIE EPC25
A Cook4me készülék műszaki információi:
Alacsony nyomás: 40 kPa (109 °C)
Magas nyomás: 80 kPa (116 °C)
PS = 130 kPa
Cook4me kapacitása: 6 L
Hasznos kapacitás: 4 L

Beépített fűtőegység:
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: 0,24 W
Energiafogyasztás hálózati készenléti módban: 0,25 W

A Cook4me Wi-Fi piktogramjainak jelentése

-  • A termék csatlakoztatva van a wifihez.
-  • A termék csatlakozik a wifihez, de nem csatlakozik a Tefal adatbázishoz.
-  • A termék nem csatlakozik a wifihez.

COOK4ME HIBAKÓDOK

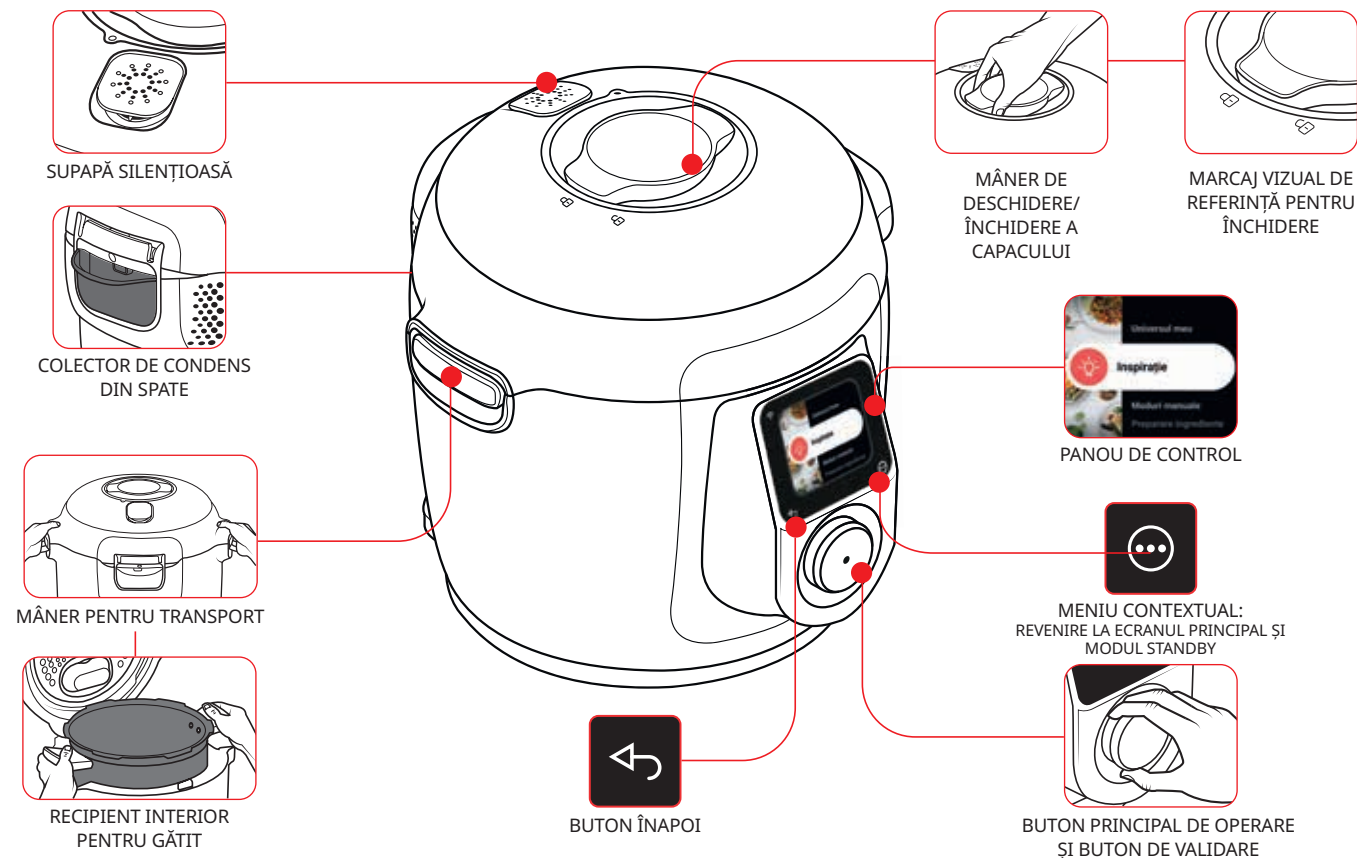
HIBA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
03	Hiba a hosszabbítóval való kommunikációban	Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzattól. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 vagy 09	Hőmérséklet-érzékelő hiba	Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzattól. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
10	Fűtési hiba	Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzattól. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
11	Túlnyomás probléma	Húzza ki a Cook4me készüléket a fali aljzattól. 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	Alacsony nyomás vízhiány miatt: Vízhiány	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 nem alakít ki nyomást, és a gőz rendellenesen távozik a Cook4me készülékből” című részt. (77. oldal)
18	Reteszelőrúd-érzékelési hiba	Várjon, amíg a nyomáskiegyenlítés befejeződik. Ezután húzza ki a készüléket a fali aljzattól. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
19	Folyamatos melegítés	Vigye vissza a terméket az ügyfélszolgálathoz.
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 aljzattól. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon egy hivatalos szervizközponthoz. Ha csatlakozási problémái vannak, látogasson el a www.tefal.hu weboldalra vagy a My Tefal alkalmazásba.

Descoperiți aparatul Cook4me	81
Curățați dispozitivul Cook4me conform instrucțiunilor	82
Instalarea coșului pentru gătit la aburi	84
Puneți în funcțiune aparatul Cook4me	85
Conectați dispozitivul Cook4me la aplicație și la rețeaua Wi-Fi conform instrucțiunilor	86
Să pornim!	87
Accesați surse de inspirație	88
Controlul aparatului	89
Instrucțiuni practice și aplicabile	91
Controlați în mod eficient procesul de gătit	94
Gestionați baza de date cu rețete în sistem	95
Personalizați dispozitivul Cook4me	95
Caracteristici tehnice de siguranță	96
Identificarea și remedierea defectăunilor	97
Coduri de eroare Cook4me.....	99

NOTĂ: Acest aparat este însoțit de un manual cu informații de siguranță. Înainte de utilizarea aparatului pentru prima dată, citiți cu atenție manualul și păstrați-l într-un loc sigur pentru consultări ulterioare.

DESCOPERIȚI APARATUL COOK4ME

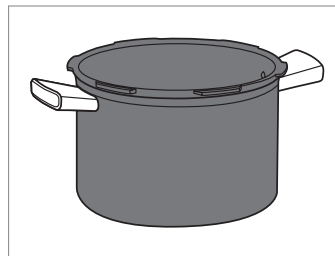


CURĂȚAȚI DISPOZITIVUL COOK4ME CONFORM INSTRUCȚIUNILOR

Există 5 pași de urmat înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare.



Înainte de pornirea procesului de gătit:
Îndepărtați toate etichetele;
Consultați manualul de instrucțiuni.

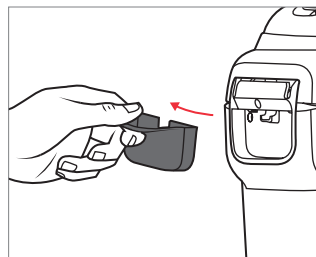


Pasul 3 – vasul de gătit

Pentru a curăța vasul, puteți:

- să-l puneți în mașina de spălat vase sau
- să-l spălați cu apă caldă și detergent.

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



Pasul 1 – aparatul Cook4me

Curățați aparatul Cook4me cu o lavetă umedă.

Pasul 2 – ecranul

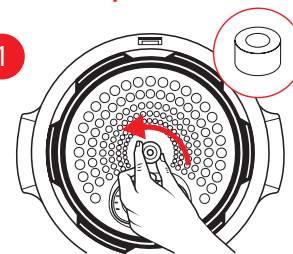
Curățați ecranul cu o lavetă moale, ușor umedă.

Nu folosiți bureți sau materiale abrazive care pot deteriora suprafața ecranului.

CURĂȚAȚI DISPOZITIVUL COOK4ME CONFORM INSTRUCȚIUNILOR

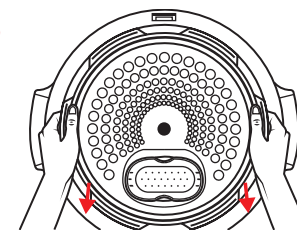
Pasul 5 – capac

1



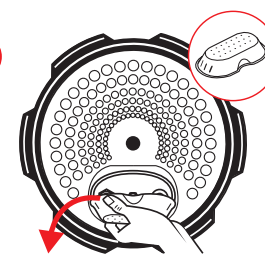
Deșurubați piulița centrală.

2



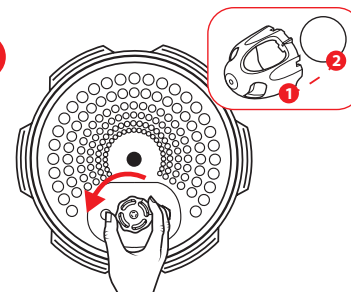
Îndepărtați partea interioară a capacului trăgând-o spre dumneavoastră.

3



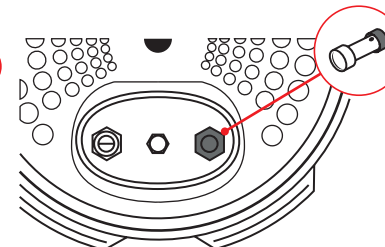
Îndepărtați protecția de dedesubtul capacului.

4



Îndepărtați capacul bilei și scoateți bila.

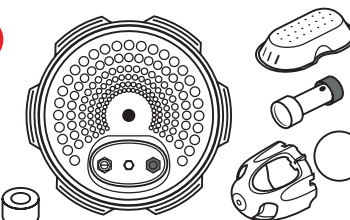
5



Verificați mobilitatea:

- tije de blocare: cu garnitura (partea neagră) situată pe partea capacului de sub capacul principal și magnetul pe partea bilei sau a capacului bilei;
- supapei de siguranță.

6

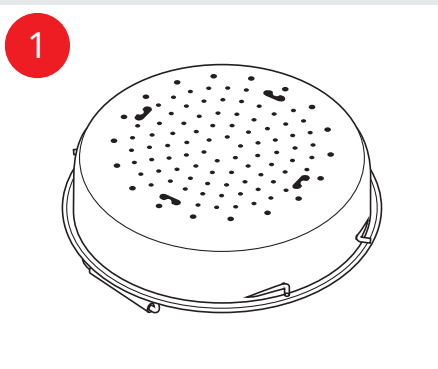


Curățați toate componentele capacului Cook4me cu apă curată sau în mașina de spălat vase.

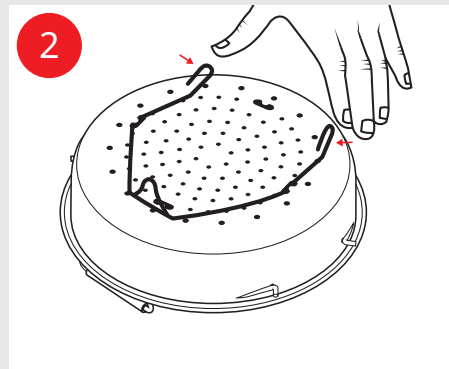
INSTALAREA COȘULUI PENTRU GĂTIT LA ABURI

Spălați coșul de preparare la abur cu apă caldă și detergent.
Clătiți și uscați bine coșul de preparare la abur.

Cum se montează coșul pentru abur?



Întoarceți coșul de preparare la abur.



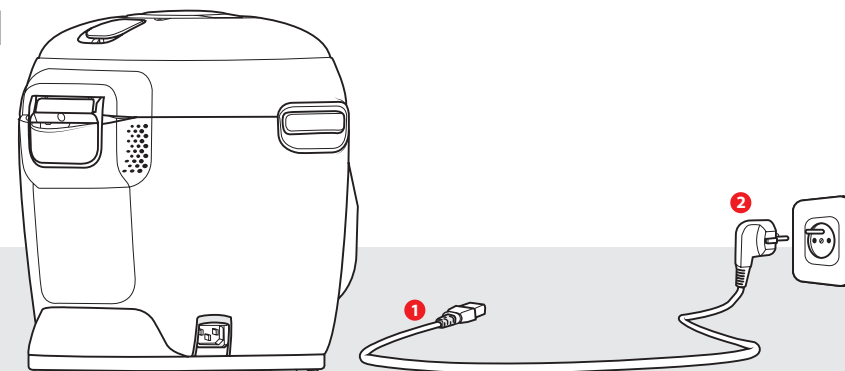
Prindeți piesa între degetul mare și arătător pentru a o poziționa corect în fante.



Puneți la loc coșul de preparare la abur. Așezați coșul pentru abur în vasul de gătit Cook4me folosind mânerule.

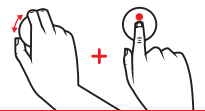
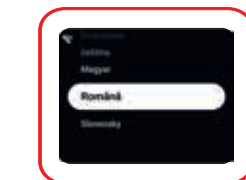
PUNEȚI ÎN FUNCȚIUNE APARATUL COOK4ME

Conectați aparatul Cook4me la priză



La prima pornire va apărea meniul Setări.

Elemente de control ale interfeței



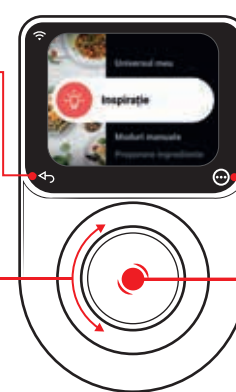
Selectați limba



Butonul înapoi



Selectați



Meniu contextual: revenire la ecranul principal și modul standby



Confirmați

CONECTAȚI DISPOZITIVUL COOK4ME LA APLICAȚIE ȘI LA REȚEAUA WI-FI CONFORM INSTRUCȚIUNILOR



Conectivitate și cont

În primul rând, conectați smartphone-ul la rețeaua Wi-Fi și descărcați aplicația My Tefal.



Porniți apoi aparatul Cook4me și urmați instrucțiunile pas cu pas afișate pe ecran pentru a conecta instantaneu Cook4me la rețeaua Wi-Fi.

În câteva minute, Cook4me va fi configurat corect și gata de utilizare.

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

În cazul contactării serviciului post-vânzare, diagnosticarea va fi mai simplă și mai rapidă.

2. În aplicația My Tefal: Creați-vă contul, înregistrați produsul și conectați Cook4me. Acest lucru vă va permite accesul la toate serviciile conectate

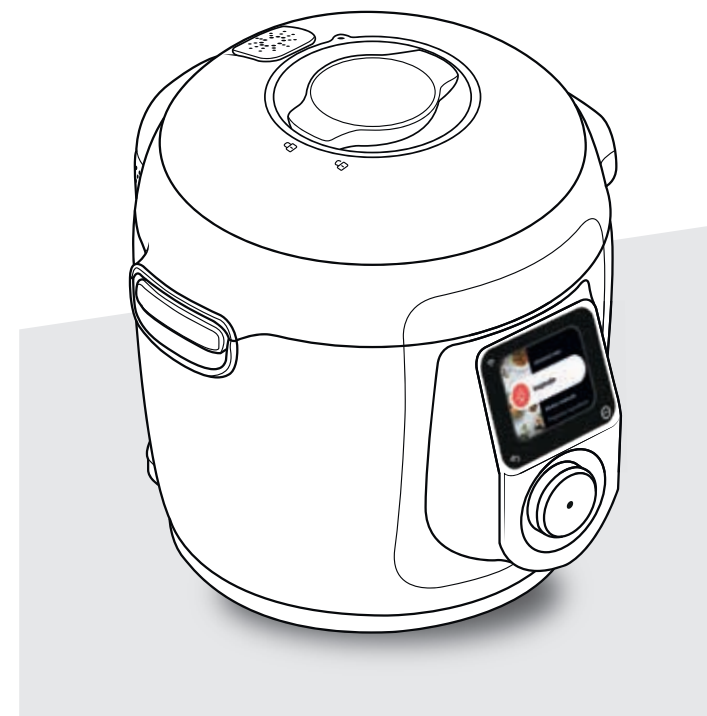
ale aparatului, care pot fi găsite în secțiunile „Universul meu” și „Inspirație”.

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

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

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

SĂ PORNIM!



Pentru a asigura siguranța în timpul gătitului, așezați aparatul Cook4me pe o suprafață plană și uscată.

Când folosiți Cook4me pentru prima dată, vasul poate emana un ușor miros. Acest lucru este normal.

ACCESAȚI SURSE DE INSPIRAȚIE



Inspirație

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

● Bibliotecă de rețete

150 rețete, inclusiv:

- aperitive,
- feluri principale,
- sau deserturi.

● Cele mai recente rețete Tefal

Rețetele noi sunt integrate în mod regulat și automat în Cook4me-ul dvs. conectat prin Wi-Fi.

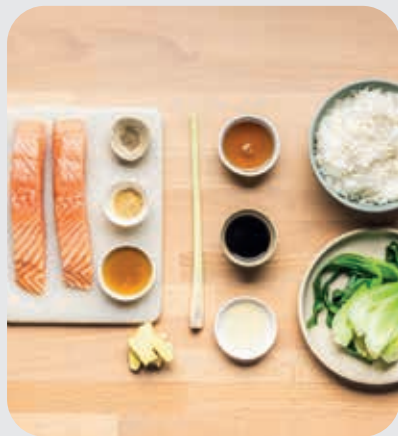
● Recomandări personalizate

Vă vor fi sugerate rețete în funcție de gusturile și istoricul dumneavoastră personal prin intermediul conexiunii Wi-Fi a aparatului.

REȚETELE SUNT DELICIOASE ȘI UȘOR DE FĂCUT.

PAȘI

- 1 - Selectați tipul de fel de preparat: aperitive, feluri principale, deserturi
- 2 - Selectați o rețetă din listă
- 3 - Selectați numărul de persoane (2, 4 sau 6)
- 4 - Este afișată rețeta
- 5 - Urmăriți pașii de pe ecran



CONTROLUL APARATULUI

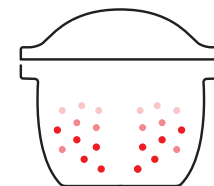


Moduri manuale

Cu meniul „Moduri manuale”, puteți selecta modul de gătire și timpul de gătire pentru mâncarea dumneavoastră.

Modul de pornire întârziată vă permite să începeți gătitul mai târziu.

DIFERITELE MODURI DE GĂTIRE



PRESIUNE

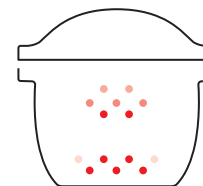
Poziția capacului: închis și blocat.

Intensitate de gătire

Scăzută: pentru a găti rapid pește și legume.

Ridicată: pentru a găti rapid carne, leguminoase și legume.

Mod de pornire întârziată: posibil.



PREPARARE LA TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ

Bolul se încălzește de jos în sus pentru a acționa ca o oală.

Poziția capacului: închis și blocat.

Intensitatea de gătire

Încet: pentru gătitul la temperatură joasă (75°C) timp de până la 12 ore pentru un rezultat foarte fraged.

Rapid: pentru a găti legumele la temperatură joasă (85°C) timp de până la 12 ore pentru un rezultat foarte fraged.

Mod de pornire întârziată: posibil.



ABUR

Folosiți coșul pentru abur.

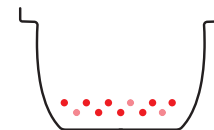
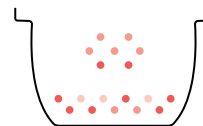
Poziția capacului: închis și blocat.

Intensitatea gătirii

Scăzut: pentru gătitul sănătos a ingredientelor delicate (pește și fructe de mare).

Puternic: pentru gătitul sănătos a tuturor ingredientelor (carne și legume).

Mod de pornire întârziată: posibil.



RUMENIRE

Poziție capac: deschis și ridicat.

Vasul se încălzește de jos, ca o plită.

TOCANĂ CLASICĂ

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

Poziție capac: deschis și ridicat. Gătire lentă pentru a concentra aromele.

CONTROLUL APARATULUI



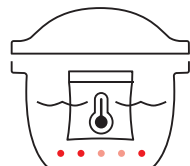
Moduri manuale

DIVERSE



IAURT

Poziție capac: închis și blocat.
Pentru a face iaurturi, deserturi pe bază de lactate, brânză proaspătă și deserturi fine.



VACUUM

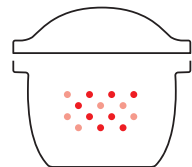
Poziția capacului: închis și blocat.
Imersat: pentru a găti ingredientele ambalate în vid în apă pentru un gust și o textură perfecte.
Eco: folosind coșul de gătit la abur, pentru a găti ingredientele ambalate în vid în apă pentru un gust mai bun cu mai puțină apă.



DOSPIRE ALUAT (în funcție de model)

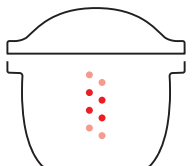
Poziția capacului: închis și blocat.
Cu coșul pentru abur pentru a face aluatul de pâine și brișă să crească la temperatura optimă.

DUPĂ PREPARARE



PĂSTREAZĂ CALD

Cook4me păstrează preparatele calde până când este timpul să le serviți.
Poziție capac: poate fi deschis sau închis.



REÎNCĂLZEȘTE

Cook4me reîncălzește preparatele la temperatura perfectă.
Poziție capac: poate fi deschis sau închis.

INSTRUCȚIUNI PRACTICE ȘI APLICABILE



PENTRU MODUL IAURT

Alegerea ingredientelor

Lapte

- Alegeți 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 prepara iaurturi mai groase, puteți adăuga 2 până la 3 linguri de lapte praf pentru fiecare litru de lapte, amestecând bine.

- Folosiți lapte la temperatura camerei.

Ferment lactic

Trei opțiuni posibile

- un ferment liofilizat (achiziționat dintr-un magazin).
- un iaurt natural, disponibil la vânzare (de preferință lapte integral) cu o dată de expirare cât mai lungă posibil.
- un iaurt de casă. Important: După ce ați preparat o primă tranșă,

trebuie doar să păstrați o parte din acest iaurt ca starter pentru restul. După cinci tranșe, va trebui să reîmprospătați fermentul, care se epuizează în timp și are ca rezultat o consistență mai subțire.

ÎN MODUL SOUS VIDE

Alegerea ingredientelor

- Folosiți produse proaspete, sănătoase și de bună calitate pentru a reduce riscul de bacterii din alimente.

- Vă recomandăm să cumpărați pește sau fructe de mare care au fost congelate la o temperatură minimă de -20°C timp de cel puțin 24 de ore. Dezghețați-le în frigider înainte de preparare și gătire.

Alegerea pungilor de vidat

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

RECOMANDĂRI

- Mențineți o igienă bună în bucătărie. Asigurați-vă că vă spălați mâinile în mod regulat și folosiți ustensile de bucătărie curate. Acordați o atenție deosebită spălării legumelor (îndepărtați bacteriile și murdăria).
- Alimentele și ingredientele crude nepasteurizate (temperaturi de gătire sub 65°C) pot reprezenta un risc pentru sănătatea persoanelor cu un sistem imunitar slăbit, femeilor însărcinate, copiilor mici și persoanelor în vârstă.
- Temperatura sous vide este limitată la minimum 50°C. Respectați timpii specifici de gătire pentru diferite alimente atunci când gătiți sub temperaturi de pasteurizare.
 - Pentru a realiza pasteurizarea cărnii de vită, porc, păsări de curte și ouă: Este necesară o temperatură internă de 75°C timp de cel puțin 2 minute.
 - Pentru a realiza pasteurizarea legumelor, peștelui și crustaceelor: Este necesară o temperatură internă de 65°C timp de cel puțin 2 minute.
- Aceste instrucțiuni sunt valabile pentru alimentele păstrate la frigider

(aproximativ 5°C). Dacă se utilizează produse congelate, timpul de gătire trebuie crescut cu 50%.

- Dacă ingredientele au o grosime sau o greutate diferită, ajustați timpii de gătire.

ÎN MODUL DE CREȘTERE A ALUATULUI: (în funcție de model)

Alegerea ingredientelor

Drojdie

- Pâinea se face cu drojdie de copt. Există sub mai multe forme: cuburi mici de drojdie proaspătă, drojdie uscată activă care necesită rehidratare, drojdie uscată instant sau drojdie de copt deshidratată. Drojdia se vinde în supermarketuri, dar puteți cumpăra cuburi de drojdie și de la brutării.
- Drojdia trebuie încorporată direct în celelalte ingrediente. Dacă folosiți drojdie de copt deshidratată, trebuie să reactivați drojdia conform instrucțiunilor de pe plic. Dacă este un cub de drojdie, fărâmițați-l între degete pentru a vă asigura că este distribuit uniform.

ECHIVALENTE CANTITATIVE/GREUTATE PENTRU DROJDIE USCATĂ ȘI CUBURI DE DROJDIE:

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

Făină

- Se recomandă făina de pâine T55, cu excepția cazului în care se specifică altfel în rețete. Când folosiți amestecuri speciale de făină pentru pâine, brișă sau pâine cu lapte, nu depășiți maximum 750 g de aluat în total (făină și apă).

- Rezultatele coacerii pâinii pot varia, de asemenea, 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 bucăți 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 pesmetului. Este posibil să înlocuiți apa cu lapte sau alte lichide, parțial sau integral.
- Folosiți lichide la temperatura camerei.

Lapte

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

Grăsimi 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 înmuiati-l. Nu adăugați unt topit. Evitați orice contact dintre grăsimi și drojdie, deoarece acest lucru poate împiedica rehidratarea drojdiei.

Ouă

- Îmbunătățesc culoarea pâinii și ajută la formarea unei miezuri bune. Dacă folosiți ouă, reduceți cantitatea de ingrediente lichide în mod corespunzător.



CONTROLAȚI ÎN MOD EFICIENT PROCESUL DE GĂTIRE



Preparare ingrediente

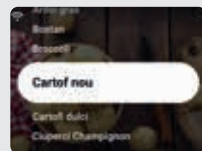
Utilizând meniul „Preparare ingrediente” puteți găti fără a vă face griji cu privire la modul sau timpul de gătire.

Pornirea întârziată este disponibilă pentru unele ingrediente.

Pași:



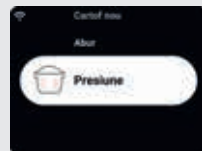
1 - Selectați tipul de ingredient



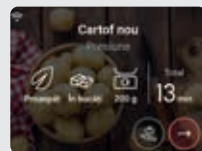
2 - Selectați ingredientul din listă



3 - Alegeți cantitatea



4 - Alegeți modul de gătire



5 - Urmați instrucțiunile direct de pe ecran



GESTIONAȚI BAZA DE DATE CU REȚETE ÎN SISTEM



Universul meu

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



Caietele mele de rețete:
creează mai multe caiete de rețete în funcție de dorințele tale.

Exemple:

- rețetele lui Paul
- deserturile mele preferate



Creațiile mele:
creează-ți propriile rețete și păstrează-le.



Istoric:
găsește rețetele pe care le-ai gătit recent.

PERSONALIZAȚI DISPOZITIVUL COOK4ME



Parametri

Cu meniul „Parametri”, puteți:

- **activa** Wi-Fi-ul și contul de utilizator
- **gestiona** setările aparatului: luminozitatea ecranului, sunetul, selectarea țării și a limbii
- **gestiona** cookie-urile și datele personale

CARACTERISTICI TEHNICE DE SIGURANȚĂ

COOK4ME ARE MAI MULTE CARACTERISTICI DE SIGURANȚĂ.

Deschidere în siguranță

Tija de blocare este un sistem de siguranță care blochează automat capacul Cook4me imediat ce există presiune. Lacătul apare în partea dreaptă sus a ecranului.

Nu deschideți Cook4me 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, Cook4me va elibera automat presiunea prin supapa de siguranță.

Dacă oricare dintre sistemele de siguranță este activat:

- deconectați Cook4me,
- lăsați Cook4me să se răcească complet,
- deschideți Cook4me,
- verificați și curățați:
 - supapa de siguranță,
 - bila,
 - garnitura de etanșare.

Dacă Cook4me încă prezintă scurgeri sau nu funcționează, duceți-l la un centru de service autorizat.

Reglarea Cook4me

Când gătește sub presiune, Cook4me poate emite cantități mici de abur.

Acest lucru servește la reglarea automată a presiunii.

Capacul aparatului Cook4me

Capacul din metal trebuie folosit numai cu aparatul Cook4me.

Capacul din metal nu trebuie folosit cu alte echipamente.

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

IDENTIFICAREA ȘI REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Capacul nu se închide

- **Este posibil să fie ceva blocat între bol și placa de încălzire.**

Scoateți bolul pentru a verifica dacă toate componentele sunt curate:

- placa de încălzire,
- elementul central,
- sub bol.

De asemenea, verificați dacă elementul central se poate mișca.

- **Mânerul de eliberare a capacului nu este în poziția corectă.** Asigurați-vă că mânerul de eliberare este complet deschis.

- **Capacul metalic nu este instalat corect.**

Asigurați-vă că toate elementele capacului metalic sunt în poziția corectă.

- **Bolul este deteriorat după ce a fost lovit sau scăpat.** Bolul trebuie înlocuit la un centru de service autorizat.

Presiunea din Cook4me nu crește și aburul nu este eliberat corect

- **Garnitura este murdară sau deteriorată**

Asigurați-vă că garnitura este curată și în stare bună.

Garnitura trebuie schimbată la fiecare trei ani la un centru de service autorizat.

- **Capacul interior lipsește sau nu este suficient de strâns.**

Asigurați-vă că piulița centrală de sub capacul metalic este suficient de strânsă.

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

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

- **Bila de decompresie este murdară sau poziționată incorect.**

Asigurați-vă că bila este poziționată corect și că capacul bilei este în poziția blocată. Curățați și uscați bila și suportul.

- **Marginea bolului este deteriorată sau murdară.** Curățați bolul. Asigurați-vă că bolul este în stare bună.

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

Așezați partea magnetică a tijei pe aceeași parte cu bila.

Cook4me nu se decomprimă

- **Capacul sferic este deplasat.**

Lăsați Cook4me să se răcească complet, scoateți capacul metalic și așezați capacul sferic în poziția corectă.

Se scurge apă în spatele Cook4me

- **Colectorul nu este la locul său sau revarsă.**
Asigurați-vă că recipientul este poziționat corect în spatele Cook4me.
- **Bolul este prea plin.**
Asigurați-vă că volumul conținutului nu depășește volumul maxim.
- **Dacă folosiți anumite ingrediente, cum ar fi:**
 - smântână,
 - vin,
 - sau lapte,respectați cantitățile indicate în rețetă.
Aceste ingrediente pot da pe afară din aparatul Cook4me.

Capacul nu se va deschide până când nu se eliberează aburul

- **Tija de blocare este încă în poziția sus.**
Verificați dacă tot aburul a fost eliberat și așteptați până când Cook4me s-a răcit complet.

Capacul metalic interior nu poate fi îndepărtat

- **Capacul sferic este poziționat incorect.**
Deșurubați piulița capacului, scoateți partea interioară a capacului trăgând-o spre dumneavoastră accesați capacul sferic, repositionați corect capacul.

Modelul dumneavoastră Cook4me

SERIE EPC25
Informații tehnice despre Cook4me:
Presiune scăzută: 40 kPa (109 °C)
Presiune înaltă: 80 kPa (116 °C)
PS = 130 kPa
Capacitatea Cook4me: 6 L
Capacitate utilă: 4 L

Element de încălzire încorporat:
rezistență de încălzire integrată.
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
Consum de energie în modul standby: 0,24 W Consum de energie în modul standby în rețea: 0,25 W

Semnificațiile diferitelor pictograme Wi-Fi pe Cook4me

-  • Produs conectat la Wi-Fi
-  • Produs conectat la Wi-Fi, dar neconectat la baza de date Tefal
-  • Produs neconectat la Wi-Fi

CODURI DE EROARE COOK4ME

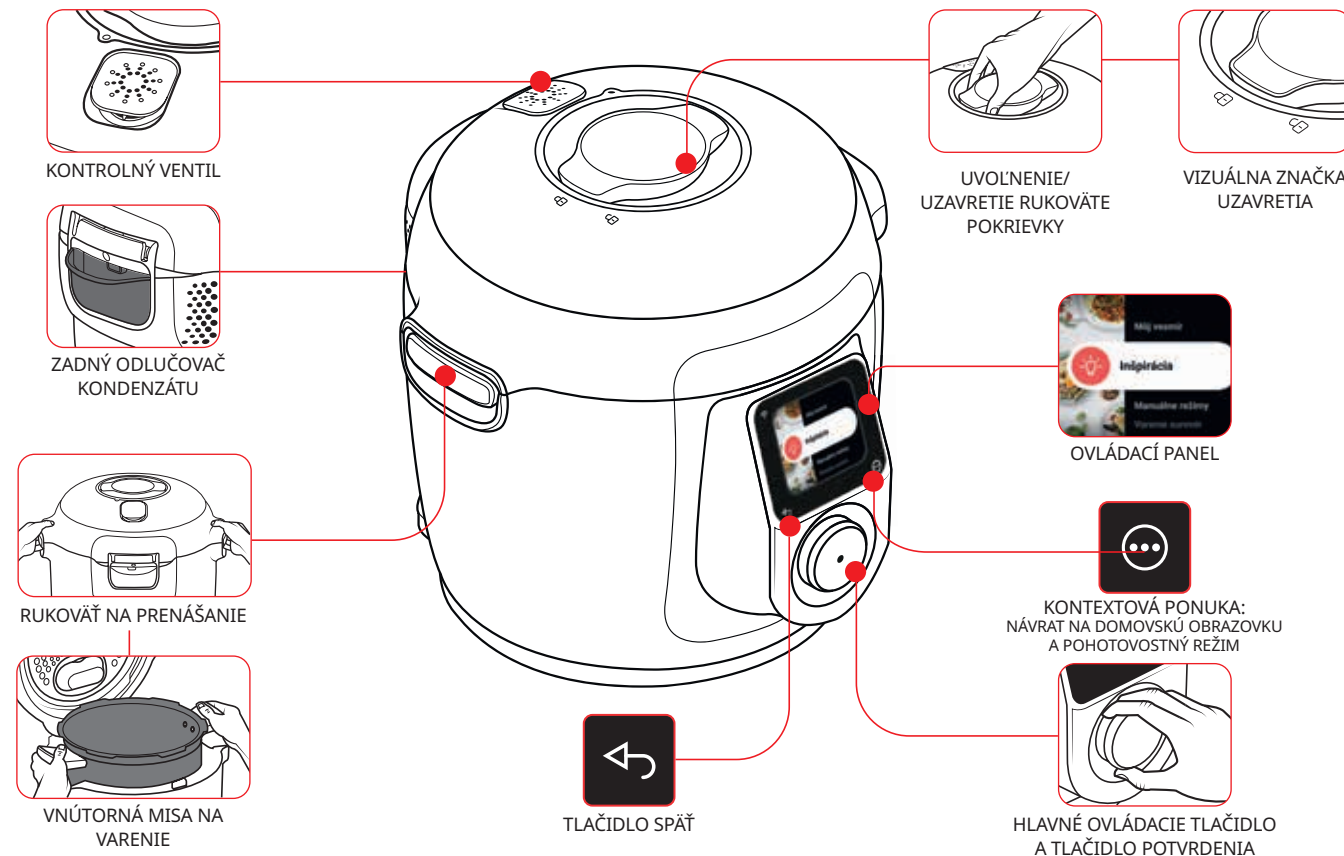
EROARE	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
03	Eroare de comunicare cu placa de alimentare	Deconectați aparatul de la priză. Dacă problema persistă, duceți aparatul la un centru de service autorizat.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 sau 09	Eroare a senzorului de temperatură	Deconectați aparatul. Dacă problema persistă, trimiteți 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. lipsă 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	Cook4me nu acumulează presiune	Adăugați apă în bol și începeți să gătiți din nou.
17	Cook4me nu acumulează presiune	Consultați secțiunea „Cook4me nu acumulează presiune și iese abur anormal din Cook4me” (pagina 97).
18	Defecțiune la detectarea tijei 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.
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 legate de baza de date Tefal	Pentru erorile ERR-4xx, urmați informațiile afișate pe ecran, iar pentru erorile ERR-5xx, serverul nu este disponibil, vă rugăm să încercați din nou mai târziu.

Dacă întâmpinați probleme, deconectați aparatul Cook4me. Dacă problema persistă, contactați un centru de service autorizat. Dacă aveți probleme de conectare, accesați www.tefal.ro sau aplicația My Tefal.

Objavte váš hrniec Cook4me	101
Čistenie hrnca Cook4me	102
Inštalácia naparovacího košíka	104
Ovládanie hrnca Cook4me	105
Pripojenie hrnca Cook4me k aplikácii a Wi-Fi	106
Podme na to!	107
Niečo na inšpiráciu	108
Majte prehľad	109
Praktické rady	111
Ovládnite varenie	114
Spravujte svoje recepty	115
Cook4me na mieru	115
Bezpečnostné prvky	116
Riešenie problémov	117
Chybové kódy Cook4me	119

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

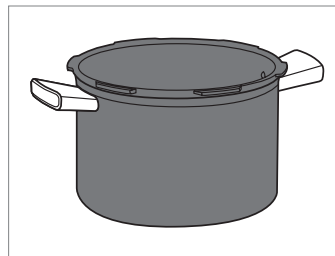


ČISTENIE HRNCA COOK4ME

Pred prvým použitím a po každom použití je potrebné dodržať 5 krokov.



**Než začnete s varením:
Odstráňte všetky nálepky.
Prečítajte si pokyny.**



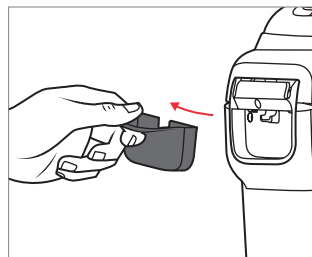
1. krok – hrniec Cook4me

Vyčistite hrniec Cook4me pomocou vlhkej handričky.

2. krok – obrazovka

Vyčistite obrazovku mäkkou vlhkou utierkou.

Nepoužívajte kovovú špongiu, pretože by mohla poškriabať obrazovku.



3. krok – misa na varenie

Postup na vyčistenie misy:

- vložte misu do umývačky riadu,
- alebo
- misu umyte v horúcej vode so saponátom.

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

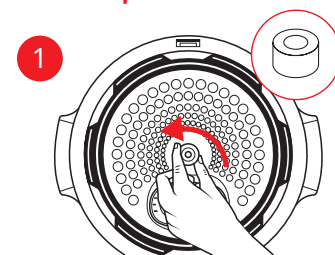
4. krok – odlučovač kondenzátu

Po každom použití:

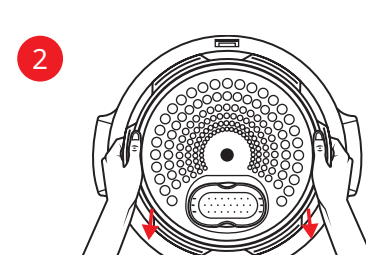
- umyte odlučovač kondenzátu čistou vodou alebo v umývačke riadu.
- Vysušte odlučovač kondenzátu.
- Vložte odlučovač kondenzátu späť do hrnca Cook4me.

ČISTENIE HRNCA COOK4ME

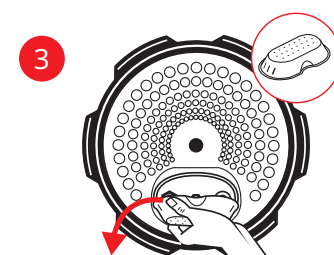
5. krok – pokrievka



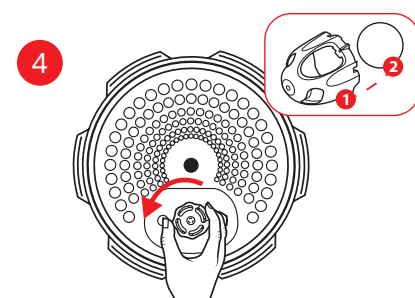
Odskrutkujte stredovú maticu.



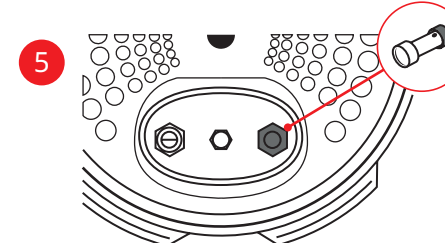
Potiahnutím smerom k sebe vyberte vnútornú časť pokrievky.



Vyberte kryt nachádzajúci sa pod pokrievkou.

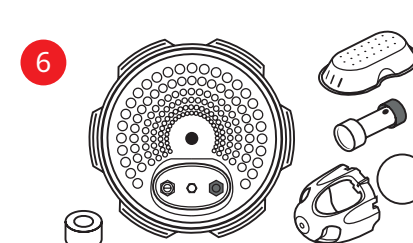


Zložte kryt guľôčky a vyberte guľôčku.



Skontrolujte pohyblivosť:

- zaistovacieho tlačidla: s tesnením (čierna časť) na strane krytu pod pokrievkou a magnetom na strane guľôčky alebo krytu guľôčky,
- bezpečnostného ventilu.

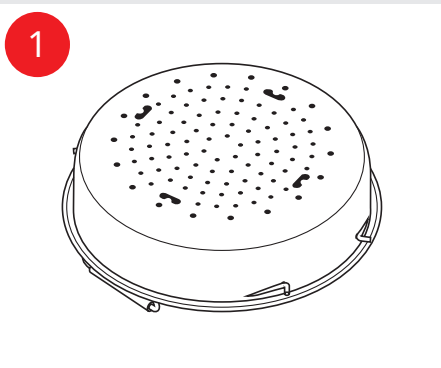


Umyte všetky diely pokrievky hrnca Cook4me čistou vodou alebo v umývačke riadu.

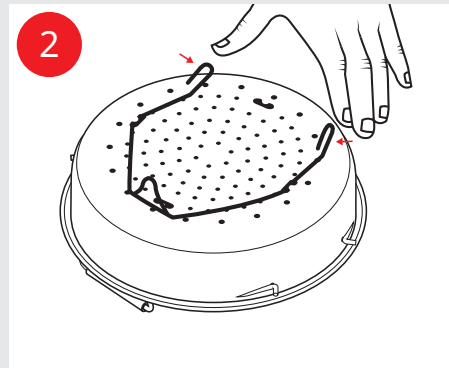
INŠTALÁCIA NAPAROVACIEHO KOŠÍKA

Umyte naparovací košík horúcou vodou so saponátom.
Naparovací košík opláchnite a dôkladne osušte.

Ako nasadiť naparovací košík?



Otočte naparovací košík dole hlavou.



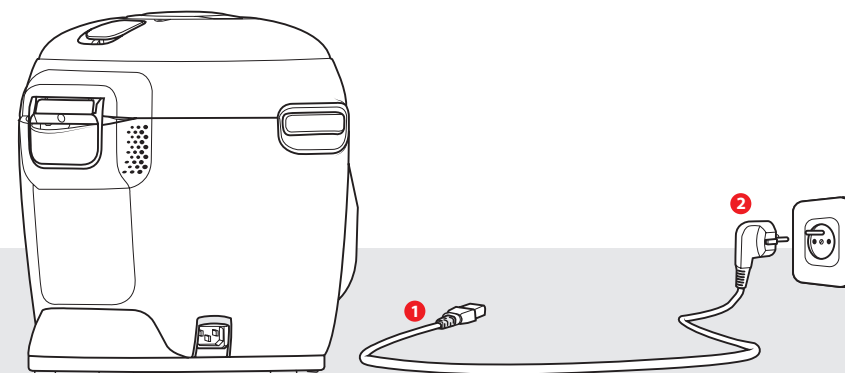
Uchopte stojan medzi palec a ukazovák
a umiestnite ho do drážok.



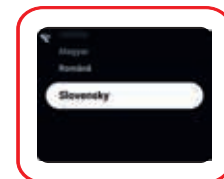
Vložte naparovací košík späť na miesto.
Naparovací košík vložte do misy na varenie
hrnca Cook4me pomocou rúkovieť.

OVLÁDANIE HRNCA COOK4ME

Zapojte hrniec Cook4me do siete



Pri prvom zapnutí sa najprv zobrazí
ponuka Nastavenia.



Vyberte jazyk

Ovládacie prvky rozhrania



Tlačidlo späť

Kontextová ponuka:
návrat na domovskú
obrazovku a
pohotovostný režim

Vybrať

Potvrdiť

PRIPOJENIE HRNCA COOK4ME K APLIKÁCII A WI-FI



Pripojenie a účet

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 nastavený.

1. Prijmite súbory cookies, 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. V aplikácii My Tefal: Vytvorte si účet, zaregistrujte svoj výrobok a pripojte hrniec Cook4me. Získate tak prístup ku všetkým pripojeným službám

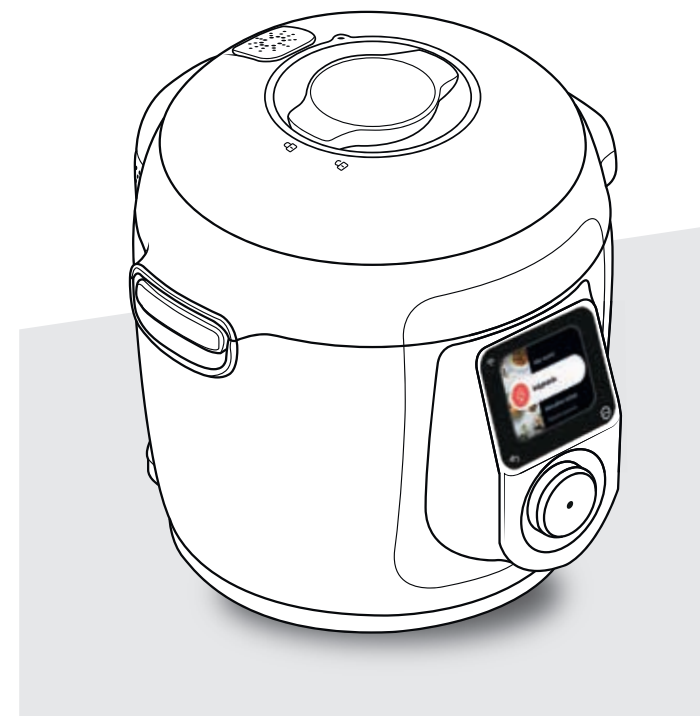
spotrebiča, ktoré nájdete v časti „Môj vesmír“ a „Inšpirácia“.

Budete mať prístup k novým receptom značky a všetky recepty z aplikácie môžete posilať 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 Cook4me.

POĎME NA TO!



Na zaistenie bezpečnosti pri varení položte hrniec Cook4me na rovný a suchý povrch.

Pred prvým použitím hrnca Cook4me sa môže z misky uvoľňovať mierny zápach. Je to bežný jav.

NIEČO NA INŠPIRÁCIU



Inšpirácia

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

• Knižnica 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.

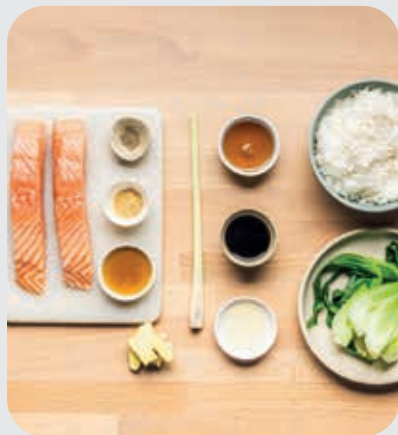
• Odporúčania na mieru

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

NAŠE RECEPTY SÚ CHUTNÉ A ICH PRÍPRAVA JE RÝCHLA.

KROKY

- 1 - Vyberte druh jedla: predjedlá, hlavné chody, dezerty
- 2 - Vyberte recept zo zoznamu
- 3 - Vyberte počet osôb (2, 4 alebo 6)
- 4 - Zobrazí sa recept
- 5 - Postupujte podľa pokynov na obrazovke



MAJTE PREHĽAD

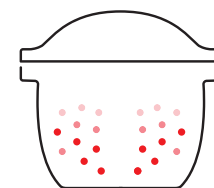


Manuálne režimy

Ak si chcete vybrať vlastný režim a čas varenia svojho jedla, použite „Manuálne režimy“.

Režim odloženého spustenia umožňuje odložiť začiatok varenia.

RÔZNE REŽIMY VARENIA



TLAK

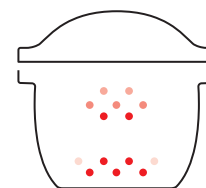
Poloha pokrievky: zatvorená a uzamknutá.

Intenzita varenia

Nízka: na rýchlu prípravu rýb a zeleniny.

Vysoká: na rýchlu prípravu mäsa, strukovín a zeleniny

Režim odloženého spustenia: možný.



VARENIE PRI NÍZKEJ TEPLOTE

Misa sa ohrieva zospodu ako hrniec.

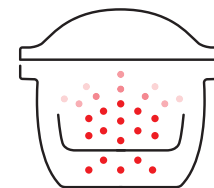
Poloha pokrievky: uzavretá a uzamknutá.

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.



PARA

Použite naparovací košík.

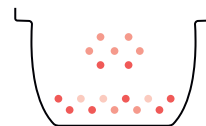
Poloha pokrievky: uzavretá a uzamknutá.

Intenzita varenia

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

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

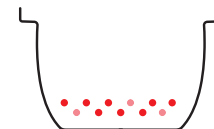
Režim odloženého spustenia: možný.



KLASICKÉ DUSENIE

Misa sa ohrieva zospodu ako hrniec.

Poloha pokrievky: otvorená a zdvihnutá. Pomalé varenie na koncentráciu chutí.



DOHNEDA

Poloha pokrievky: otvorená a zdvihnutá.

Misa sa ohrieva zospodu ako sporák.

MAJTE PREHĽAD



Manuálne režimy

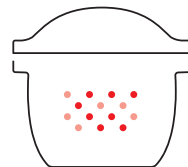
RÔZNE



JOGURT

Poloha pokrievky: uzavretá a uzamknutá. Na prípravu jogurtov, mliečnych dezertov, smotanových syrov a krémových dezertov.

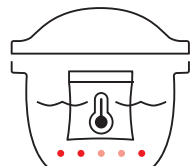
PO VARENÍ



UDRŽIAVAŤ TEPLÉ

Hrniec Cook4me udržiava pokrmy teplé, kým nenastane čas ich podávať.

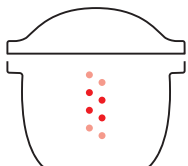
Poloha pokrievky: môže byť otvorená aj uzavretá.



VO VÁKU

Poloha pokrievky: uzavretá a uzamknutá. **Ponorenie:** na prípravu vákuovo balených prísad vo vode tak, aby mali dokonalú chuť a štruktúru.

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



ZNOVU OHRIAŤ

Hrniec Cook4me zohreje pokrmy na dokonalú teplotu.

Poloha pokrievky: môže byť otvorená aj uzavretá.



KYSNUTIE CESTA (v závislosti od modelu)

Poloha pokrievky: uzavretá a uzamknutá. S použitím parného koša, aby cesto na chlieb a briošky kysli pri optimálnej teplote.

PRAKTICKÉ RADY

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,
- 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 hlbokozmražené 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.

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

- Ak majú vaše prísady inú hrúbku alebo hmotnosť, upravte čas prípravy.

V REŽIME KYSNUTIA CESTA: (v závislosti od modelu)

Výber prísad

Droždie

- Chlieb sa pripravuje z pekárskych droždí. 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.

- Droždie je potrebné priamo zapracovať do ostatných prísad. Ak používate dehydrované droždie na pečenie, musíte ho reaktivovať podľa pokynov na vrecúšku. Ak máte droždie v kocke, rozdrobte ho medzi prstami, aby sa rovnomerne rozložilo.

EKVIVALENTNÉ MNOŽSTVÁ/HMOTNOSTI SUŠENÉHO DROŽDIA A KOCKOVÉHO DROŽDIA:

SUŠENÉ DROŽDIE (ČL)	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

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 hnednutie 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 očká 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 zmäknúť. 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.



OVLÁDNITE VARENIE

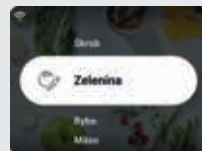


Varenie surovín

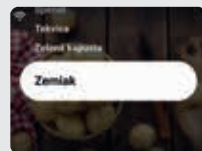
Pomocou ponuky „Varenie surovín“, môžete variť bez toho, aby ste sa starali o režim alebo čas varenia.

Pre niektoré prísady je k dispozícii oneskorené spustenie.

Kroky



1 - Vyberte druh prísady.



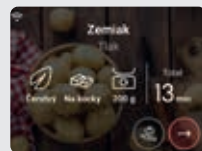
2 - Vyberte prísadu zo zoznamu.



3 - Vyberte množstvo.



4 - Vyberte režim prípravy.



5 - Postupujte podľa pokynov priamo na obrazovke.



SPRAVUJTE SVOJE RECEPTY



Môj vesmír

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



Moje knihy receptov:
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.

COOK4ME NA MIERU



Parametre

V ponuke „Parametre“ môžete:

- **aktivovať** svoju sieť Wi-Fi a používateľský účet,
- **spravovať** aktualizácie,

- **spravovať** nastavenia spotrebiča: jas obrazovky, zvuk, výber krajiny a jazyka,

- **spravovať** súbory cookie a osobné údaje.

BEZPEČNOSTNÉ PRVKY

HRNIEC COOK4ME MÁ VIACERO BEZPEČNOSTNÝCH PRVKOV.

Bezpečné otváranie

Zaistovacie tlačidlo je bezpečnostný systém, ktorý automaticky uzamkne veko hrnca Cook4me, akonáhle dôjde k vzniku tlaku. V pravom hornom rohu obrazovky sa objaví symbol 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,
- nechajte hrniec Cook4me úplne vychladnúť,
- otvorte hrniec Cook4me,
- skontrolujte a vyčistite:
 - poistný ventil,
 - guľôčku,
 - 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.

Pokrievka hrnca Cook4me

Túto kovovú pokrievku by ste mali používať iba s hrncom Cook4me.

Nemali by ste ju používať s inými zariadeniami.

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.

Tiež skontrolujte, či je možné pohybovať stredovým prvkom.

- **Rukoväť na uvoľnenie pokrievky nie je v správnej polohe.** Uistite sa, že je rukoväť úplne otvorená.

- **Kovová pokrievka nie je správne nasadená.** Uistite sa, že sú všetky prvky kovovej pokrievky v správnej polohe.

- **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.

- **Vnútorná pokrievka chýba alebo dostatočne netesní.**

Uistite sa, že stredová matica pod kovovou pokrievkou je dostatočne tesná.

- **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.

- **Dekompresná guľôčka je špinavá alebo nie je správne umiestnená.**

Uistite sa, že je guľôčka správne umiestnená a jej kryt je v uzamknutej polohe.

Vyčistite a vysušte guľôčku a jej kryt.

- **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 guľôčku.

Tlak v hrnci Cook4me neklesá

- **Kryt guľôčky nie je správne umiestnený.**

Nechajte hrniec Cook4me úplne vyhladnúť, zložte kovovú pokrievku a nasadte kryt guľôčky do správnej polohy.

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 niektoré prísady, ako napríklad:**
 - smotanu,
 - víno,
 - alebo mlieko,dodržiavajte 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.

Vnútrotnú kovovú pokrievku nie je možné vybrať

- **Pokrievka s guľôčkou je umiestnená nesprávne:**
Odskrutkujte maticu na pokrievke, potiahnutím smerom k sebe vyberte vnútrotnú časť pokrievky, otvorte kryt guľôčky a pokrievku umiestnite správne.

Váš model hrnca Cook4me

SERIE EPC25

Technické informácie o vašom hrnci Cook4me:

Nízky tlak: 40 kPa (109 °C)
Vysoký tlak: 80 kPa (116 °C)
PS = 130 kPa
Objem hrnca Cook4me: 6 L
Využitelný objem: 4 L

Vstavaný výhrevný článok:

uzavretý vyhrievací odpor.
Pípnutie signalizuje dosiahnutie prevádzkového tlaku.

Wi-Fi:

Maximálny prenášaný výkon:
20 dBm, 100 mW
Frekvencia: 2,4 GHz
Spotreba energie v pohotovostnom režime: 0,24 W
Spotreba energie v pohotovostnom režime pri zapojení v sieti: 0,25 W

Významy rôznych Wi-Fi piktogramov na Cook4me



- Výrobok je pripojený k Wi-Fi.



- Výrobok je pripojený k Wi-Fi, ale nie je pripojený k databáze Tefal.



- Výrobok nie je pripojený k Wi-Fi.

CHYBOVÉ KÓDY COOK4ME

CHYBA	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
03	Chyba komunikácie s napájacou doskou	Odpojte spotrebič od napájania. Ak problém pretrváva, spotrebič odneste do schváleného servisného strediska.
04 - 05 - 06 - 07 - 08 alebo 09	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, nedostatok vody	Do nádoby pridajte vodu a znovu začnite s varením.
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 misy pridajte vodu a znovu začnite s varením.
17	V hrnci Cook4me sa netvorí tlak	Pozrite si časť „V hrnci Cook4me sa netvorí tlak a príliš z neho uniká para.“ (str. 117)
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.
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.

ОТКРИЙТЕ МНОЖЕСТВО СЪВЕТИ И ИНСТРУКЦИИ в канала на Tefal в YouTube
OBJEVTE NEJRŮZNĚJŠÍ VÝUKOVÉ programy na kanálu Tefal NA YouTube
DISCOVER NUMEROUS TUTORIALS on the Tefal youtube channel
Fedezze fel a Tefal YouTube csatornáján található számos oktatóanyagot!
Descoperiți numeroase tutoriale pe canalul de YouTube Tefal
Pozrite si množstvo návodov na kanáli Tefal na Youtube

За да ви подкрепяме през цялото преживяване / Abychom vás podpořili během celého zážitku /
To support you throughout the experience / Hogy támogassuk Önt a teljes élmény során / Pentru a vă susține pe
parcursul întregii experiențe / Aby sme vás podporili počas celej skúsenosti



Присъединете се към общността Cook4me!
Přidejte se k komunitě Cook4me!
Join the Cook4me movement!
Csatlakozzon a Cook4me közösséghez!
Alăturați-vă comunității Cook4me!
Pridajte sa ku komunite Cook4me!



My Tefal
Application



Tefal
YouTube



Tefal
Facebook



Tefal
Instagram