

Tefal®



Cook4me®



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

contents - obsah - tartalom - obsah

EN

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

CS

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

HU

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

SK

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

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and invalidate the guarantee.
- Check that your power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current only). Any error in plugging in your appliance may cause irreversible damage and invalidate the guarantee.
- Indoor use only.
- For cleaning your appliance, please refer to instructions for use. You can wash the cooking bowl and steam basket in soapy hot water or in the dishwasher. Clean the body of the appliance using a damp cloth.

- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

Take the time to read all the following instructions carefully.

- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, the heating element surface is subject to residual heat after use.
- For your safety, this appliance conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or

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

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
 - This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
 - This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
 - Children shall not play with the appliance.
 - Place the appliance on a flat stable, heatproof work surface, away from any water splashes or any sources of heat.
 - Never place or use the appliance close to a wall or below a wall cupboard as the steam produced by the appliance can cause damage.
 - Do not place your appliance near a heat source in operation (hob, household appliance, etc.).
 - Do not fill your appliance to more than the MAX mark on the bowl. Do not fill it more than half full for food that expands during cooking, such as rice, dried vegetables. Reduce the volume of water to avoid the risk of boiling over.

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

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

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

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.



Environment protection first!

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

SERIE EPC09-A

Low pressure 40kPa (109°C) /

High pressure: 70kPa (115°C)

PRODUCT CAPACITY: 6L /

USEFUL CAPACITY: 4L

Built-in heating

The operational pressure is achieved 10 minutes after the beep.



Lid open/close handle



Main operation button



Silent pressure valve



Open/close marker



Return button



Control panel



Cooking bowl



INGREDIENTS



MEAT

Beef
Lamb
Pork
Poultry
Rabbit
Veal



FISH & SHELLFISH

Fish
Mussels
Prawns
Scallops



RICE & CEREALS

Barley
Brown rice
Buckwheat
Bulgur
Quinoa
Wheat
White rice



FRUITS & VEGETABLES

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

RECIPE LIST

www.tefal.com



STARTER

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



MAIN

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



MAIN

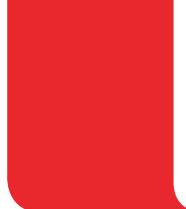
- Meatballs in tomato sauce
- Mediterranean purée
- Moussaka-style beef
- Mustard rabbit
- One-pot-pasta with smoked tofu
- Peanut butter chicken
- Persian style beef with herbs
- Pork cooked with carrot
- Pork with chilli and cashew nuts
- Potatoes and sausages
- Poussin-in-a-pot
- Prawn and pea curry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



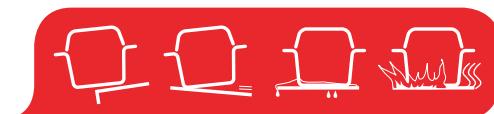
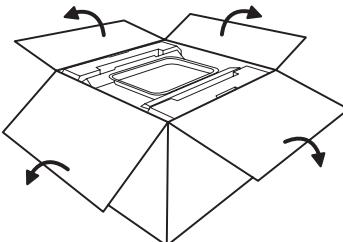
DESSERT

- Spanish rice one-pot
- Squash & goat's cheese mini penne
- Streaky salted pork with lentils
- Stuffed veal & root vegetables
- Sweet and sour pork spare ribs
- Sweet potato and lamb curry
- Thai chicken with rice
- Tomato sauce dumplings
- Traditional cabbage stew
- Trout with herb soffrito
- Vegetarian cassoulet
- Veggie burger
- Venison loin with blackcurrants
- Walnut and gorgonzola ravioli
- Watercress & green olive pasta
- Almond and honey dessert
- Apple and kiwi compote
- Apple omelette
- Apple, banana & vanilla compote
- Banana and date pudding
- Blueberry sponge cake
- Cappuccino cream
- Carrot muffins
- Chocolate & banana spread
- Chocolate crème brûlée
- Chocolate fondant surprise
- Coconut and chocolate cream
- Crème caramel
- Easy chocolate mousse
- Lemon and pear pannacotta
- Mouhalabieh cream dessert
- Panna cotta with strawberries
- Peach iced tea
- Rice, lentils and saffron
- Rhubarb and strawberry compote
- Semolina cheesecake
- Spiced marmalade
- Tiramisu cheesecake

Torta Caprese



BEFORE USE



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



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

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



CLEAN THE DIFFERENT COMPONENTS

1 Cooking bowl

2 Metal lid

3 Valve cover

4 Condensation trap

5 Steam basket

6 Decompression ball

BEFORE USE

HOW TO DISASSEMBLE AND REASSEMBLE THE LID



HOW TO DISASSEMBLE THE METAL LID:

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

HOW TO TAKE THE VALVE COVER OFF:

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



ACCESSING THE DECOMPRESSION BALL:

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

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

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

PUTTING THE VALVE COVER BACK:

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

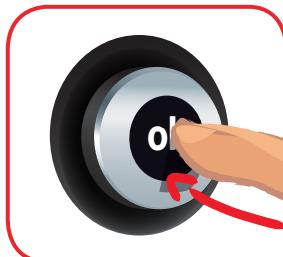


USE

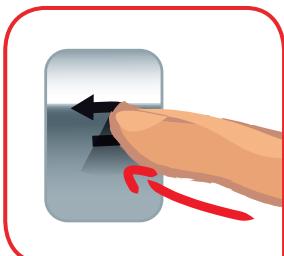
INTERFACE CONTROLS



SELECT



CONFIRM



BACK

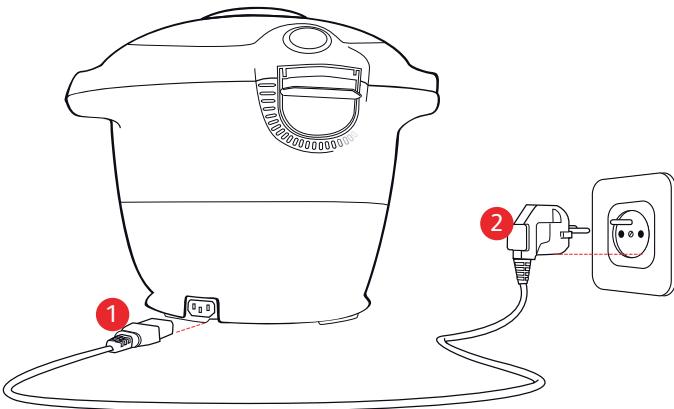


RESTART





OPERATION



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



Select your language

Select your country





USE



Never use the appliance without the cooking bowl



OPEN THE LID:

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



INSTALLING THE CONDENSATION TRAP:

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



USE

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



INSTALLING THE STAND UNDER THE STEAM BASKET:

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



POSITIONING THE BOWL IN THE APPLIANCE:

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



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



ON/OFF MENU



Select and confirm



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



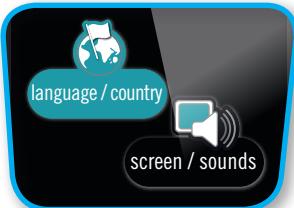


SETTINGS MENU



N.B.: each confirmation takes you back to the main menu.

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



Select «language / country»



LANGUAGE



Select your language



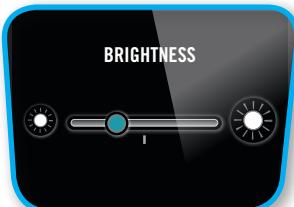
COUNTRY



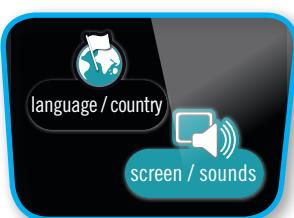
Select your country



Select «screen»



Adjust the light



Select the «screen / sounds» setting



Select «sounds»



Adjust the volume



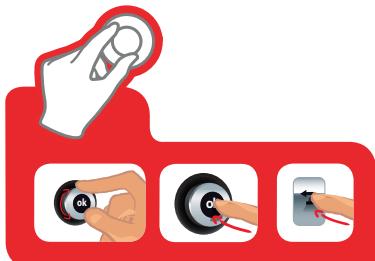
MANUAL MENU

COOKING MODE

PRESSURE COOKING

Manual menu:

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



Select the
«manual» menu



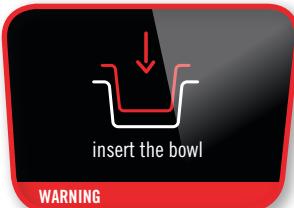
Select the
«pressure cooking» mode



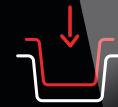
Set the cooking time



Select immediate or
delayed start (p.17)



WARNING



Insert the bowl then
add the ingredients



WARNING



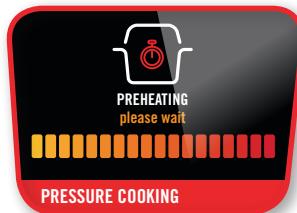
Close and bolt the lid



MANUAL MENU

COOKING MODE

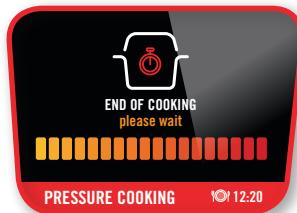
PRESSURE COOKING



The appliance is
preheating



Cooking has started



Cooking has finished



Its ready to eat!





MANUAL MENU



Select the «manual» menu



Select the «classic cooking» function



Select the desired function

COOKING MODE

CLASSIC COOKING

With classic cooking mode, you can:

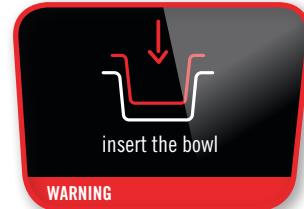


depending on the desired result.
The lid remains open for these types of cooking.



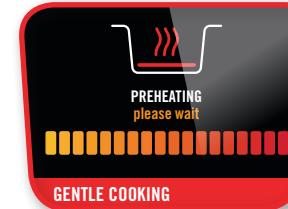
WARNING

Open the lid



WARNING

Insert the bowl



GENTLE COOKING

The appliance is preheating

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



GENTLE COOKING



Add the ingredients



GENTLE COOKING



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



GENTLE COOKING





MANUAL MENU



Select the
«manual» menu



Select the
«reheat» mode



WARNING

Insert the bowl

COOKING MODE

REHEAT



WARNING

Close and bolt the lid



REHEAT

Reheat has started



Press to interrupt



REHEAT

do you want to
stop reheating?

YES

NO



Do you want to
stop reheat?



N.B.: Reheating
starts and the
time increases



MANUAL MENU

COOKING MODE

KEEP WARM



Select the
«manual» menu



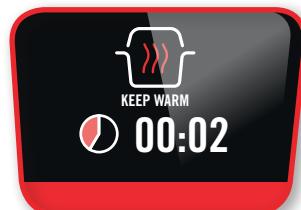
Select the
«keep warm» function



Insert the bowl



The appliance is
preheating



The keeping warm
function has started

N.B.: Reheating
starts and the
time increases



do you want to stop
the keep warm function?

YES NO



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





MANUAL MENU

COOKING MODE

DELAYED START (pressure cooking mode)



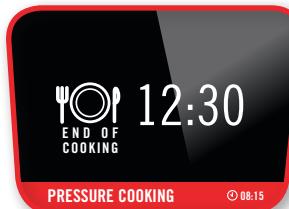
The end of cooking time may vary depending on the amount of food in the product



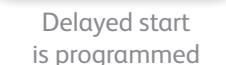
Select
«delayed start»



Select the
current time



Select the end
of cooking



Delayed start
is programmed

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



INGREDIENTS MENU

INGREDIENTS MENU:

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



Select the
«ingredients» menu



BROCOLLI



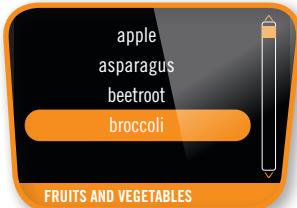
Select the quantity
of ingredients



fruits & vegetables



Select
«fruits & vegetables»



FRUITS AND VEGETABLES



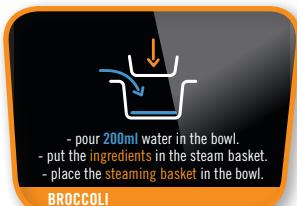
Select the
required ingredient



BROCOLLI



Start the recipe



BROCOLLI



Follow the instructions
on screen



The recommended
cooking time is displayed





INGREDIENTS MENU

INGREDIENTS MENU: (continued)



Start the recipe



The appliance is
preheating



Cooking has started



Cooking has finished



It's ready to eat!

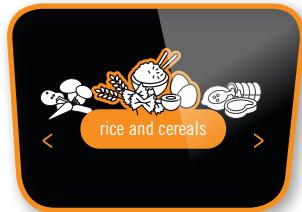


INGREDIENTS RECIPE

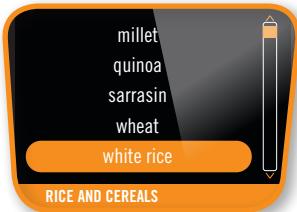
WHITE RICE



Select the
«ingredients» menu



Select
«rice and cereals»



Select
«white rice»



WHITE RICE



Select the desired
rice quantity



WHITE RICE



Start the recipe



WHITE RICE



Follow the instructions

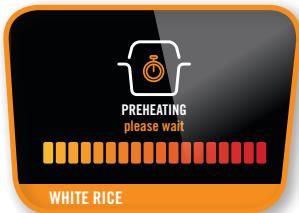


COOKING
00:09

ADVISED TIME: 9 MIN



The recommended cooking time appears



WHITE RICE

The appliance is preheating



END OF COOKING

Cooking has finished



immediate start

delayed start

WHITE RICE



Select «immediate start»



COOKING

00:02

WHITE RICE

Cooking has started



ENJOY !

Beware of the steam while opening the lid

KEEP WARM

00:02

WHITE RICE



It's ready to eat!





RECIPES MENU

CHEF-STYLE BOLOGNESE

RECIPES MENU:

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

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



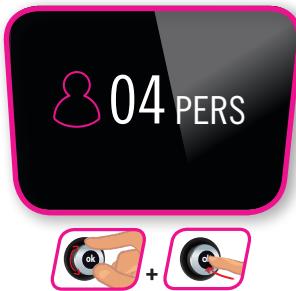
Select the «recipes» menu



Select the type of recipe



Select a recipe



Select the number of people



Show recipe



Prepare the ingredients



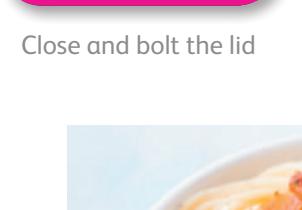
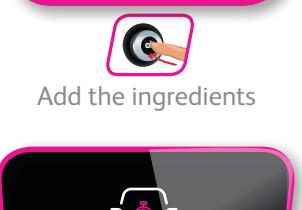
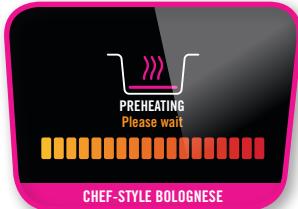
Prepare the ingredients



Start the recipe



Follow the instructions





FAVORITES MENU

SAVE A RECIPE AS A FAVORITE

Favorites menu:

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



Select the
«favorites» menu



Select «add»



Select the
type of recipe



Select the recipe you want
to appear as a favorite



Select the number
of people



Select the required
cooking time





FAVORITES MENU



Save the favorite





FAVORITES MENU

**PREPARE
A RECIPE
ALREADY
SAVED AS
A FAVORITE**



Select the
«favorites» menu



Select «my list»



Select the recipe that
you want to prepare



Follow the instructions
as for a normal recipe



FAVORITES

DELETE

A RECIPE FROM
THE FAVORITES
MENU



Select the
«favorites» menu



Select delete



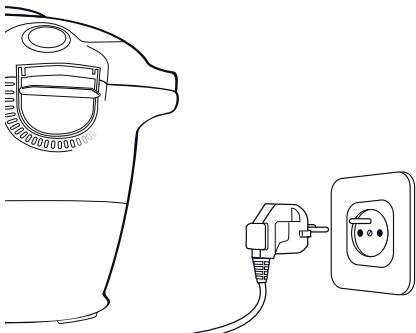
Select the recipe
you want to delete



Delete the favorite



CLEANING MAINTENANCE



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



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

CLEANING MAINTENANCE



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



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

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



CLEANING IN THE DISHWASHER:

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



CLEANING BY HAND:

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

CLEANING MAINTENANCE



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



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



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

CLEANING MAINTENANCE



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



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

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

CLEANING MAINTENANCE



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



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

CLEANING MAINTENANCE



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



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

SAFETY FEATURES

Your pressure cooker contains several safety features:

Safety When Opening:

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

Two Overpressure Safety Features:

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

If one of the overpressure safety features is triggered:

Turn off your appliance.

Let your pressure cooker completely cool down.

Open it.

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

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

Regulating your appliance:

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

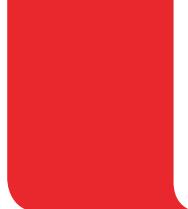
To minimise the effects of thermal inertia and improve regulation accuracy, the decompression ball can be automatically triggered to briefly release steam from time to time.

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

NOTE

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

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



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

mohla poškodit.

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

její bezpečnostní zařízení.

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

Nepoužívejte jej k sterilování sklenic.

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

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

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

TYTO BEZPEČNOSTNÍ POKYNY SI PEČLIVĚ USCHOVEJTE.



Ochrana životního prostředí jako prioritá!

- ① Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které mohou být znovu použity nebo recyklovány.
- ② Odevzdejte ho do místního sběrného dvora.

ŘADA EPC09-A

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



Rukojeť k otevření a zavření víka



Tichý tlakový ventil



Hlavní ovládací tlačítko



Značka otevřít/zavřít



Tlačítko zpět



Ovládací panel



Varná nádoba



PŘÍSADY



OVOCE A ZELENINA



MASO

Drůbež
Telecí maso
Králičí
Jehněčí
Hovězí
Vepřové



RYBY – KORÝŠI A MĚKKÝŠI

Treska
Ryba
Krevety
Hřebenatky
Slávky



RÝŽE A OBLNINY

Pohanka
Bulgur
Ječmen
Jáhly
Quinoa
Bílá rýže
Pšenice
Hnědá rýže

Jablko
Artyčok
Lilek
Hruška
Květák
Brokolice
Čekanka
Hrášek
Fenykl
Dýně
Zelené fazole
Zelené zelí
Mrkev
Brambory
Zelí
Pórek
Čočka
Mangold
Paprika
Houba
Růžičková
Kapusta
Červená řepa

SEZNAM RECEPTŮ

www.tefal.com



PŘEDKRM

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

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



HLAVNÍ CHOD

Baskické kuře
Boloňská omáčka
šífkuchaře
Brambory a klobásy
Bruschetta s fazolemi a kozím sýrem
Bruschetta s kuřecím masem a rajčaty
Carbonara gnocchi se smetanou
Čínské nudle se surimi
Čočka s lilkem a rajčaty
Čočkové kuličky po indicku
Gnocchi s bílým chřestem
Hovězí guláš
Hovězí líčka po mexicku
Hovězí maso a la moussaka
Hovězí maso s čočkou a citronem
Hovězí maso v perském stylu s bylinkami
Hovězí Stroganov
Hovězí tortilly
Jehněčí po lesnicku
Kantonská rýže
Kari s krevetami a hráškem
Kari se sladkými bramborami a jehněčím
Klobásové rougail
Knedlíčky s rajčatovou omáčkou
Koprová omáčka
Králík na hořčici
Kreolské kari
Kuře na paprice
Kuře s arašídovým máslem
Kuře s limetkou a kokosem
Kuřecí Satay
Kuřecí směs
Kuskus s natvrdo vařenými vejci
Lososové fusilli
Lososové ragú
Maso plněné sýrem
Masové kuličky v estragonové omáčce
Masové kuličky v rajčatové omáčce
Nákyp z mletého masa
Plněné telecí a kořenová zelenina
Prorostlé solené vepřové maso s čočkou
Provenceálské dušené vepřové koleno
Pstruh s bylinkovým sofritem
Ragú hovězí maso a nov. koření
Ragú s hovězím masem a miso polékou
Ragú s klobásou a fazolemi
Ragú z lososa a fenyklu
Ravioli s vlašskými ořechy a gorgonzolou
Rizoto s krevetami a klementinkami
Rybí filety s mandlemi
Rybí krokety



HLAVNÍ CHOD

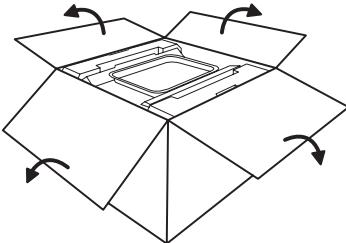
- Rýže Biryani
- Salát z fazolí haricot
- Segedýnský guláš
- Sladkokyselá vepřová žebírka
- Směs těstovin s uzeným tofu
- Španělská směs s rýží
- Srnčí hřbet s černým rybízem
- Středomořské pyré
- Šunkové rolády s rýží
- Tažín s treskou a chřestem
- Těstovinový salát s šunkou a rajčaty
- Těstoviny mušle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



DEZERT

- Vegetariánský burger
- Vegetariánský cassoulet
- Vepřové maso s chilli a kešu ořechy
- Vepřové v mrkví
- Zelené kari s rybou
- Banánový pudink s datlemi
- Borůvkový piškotový dortík
- Broskvový ledový čaj
- Cappuccino krém
- Cheesecake ze semoliny
- Čokoládové crème brûlée
- Čokoládovo-banánová pomazánka
- Čokoládový fondant s překvapením
- Dort Caprese
- Jablečná omeleta
- Jednoduchá čokoládová pěna
- Karamelový krém
- Kokosový a čokoládový krém
- Kompot z jablek a kiwi
- Kompot z jablek, banánu a vanilky
- Kompot z rebarbory a jahod
- Kofeněná marmeláda
- Mandlovo-medový dezert
- Mléčný pudink Mouhalabieh
- Mrkvové muffiny
- Panna cotta s citronem a hruškou
- Panna cotta s jahodami
- Tiramisu cheesecake
- Tvaroh s červenými plody

PŘED POUŽITÍM



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

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

Před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.



VYČISTĚTE JEDNOLIVÉ SOUČÁSTI SPOTŘEBIČE

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

PŘED POUŽITÍM

JAK PROVÉST DEMONTÁŽ A ZPĚTNOU MONTÁŽ VÍKA



JAK DEMONTOVAT KOVOVÉ VÍKO:

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

JAK SEJMOUT KRYT VENTILU:

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



PŘÍSTUP KE KOULI PRO ODPUŠTĚNÍ TLAKU:

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

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

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

VRÁCENÍ KRYTU VENTILU NA MÍSTO:

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

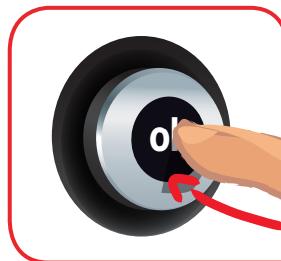


POUŽITÍ

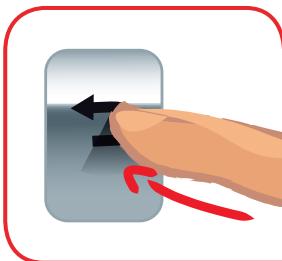
KONTROLY ROZHRANÍ



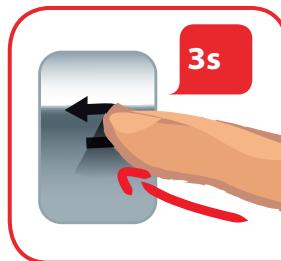
VOLBA



POTVRZENÍ



ZPĚT

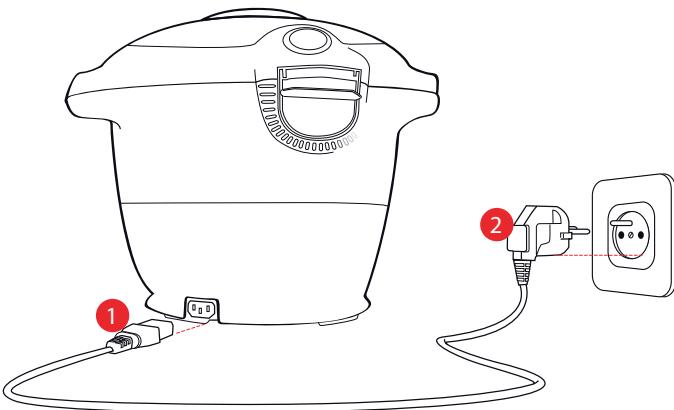


RESTART





PROVOZ



Při prvním zapnutí
se zobrazí se menu nastavení:



JAZYKY



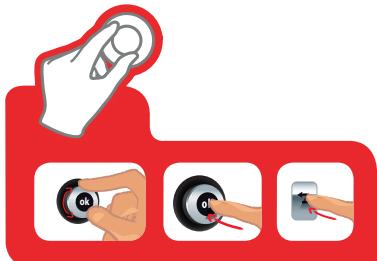
Zvolte jazyk



ZEMĚ



Zvolte si zemi





POUŽITÍ



Nepoužívejte přístroj bez varné nádoby.



ZVEDNĚTE VÍKO:

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



MONTÁŽ NÁDRŽKY NA KONDENZÁT:

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



POUŽITÍ

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



MONTÁŽ STOJANU POD NAPAŘOVACÍM KOŠEM:

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



VLOŽENÍ NÁDOBY DO SPOTŘEBIČE:

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



Poté umístěte nádobu do spotřebiče uložením rukojetí nádoby do otvorů.



MENU ZAPNOUT/VYPNOUT



Zvolte a potvrďte



Stiskem tlačítka ZAP/VYP se spotřebič vypne.





MENU NASTAVENÍ



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



Zvolit «jazyk / země»



JAZYKY



Zvolte váš jazyk



ZEMĚ



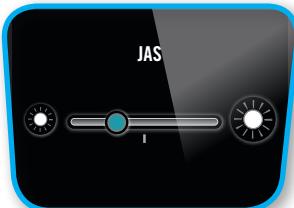
Zvolte vaši zemi



Zvolte nastavení «displej / zvuk»



Volba «displej»



Nastavte osvětlení



Zvolte «zvuky»



Nastavte hlasitost



VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

PŘÍPRAVA POKRMŮ POD TLAKEM

Menu ruční režim:

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



Zvolte «vlastní nastavení» menu



VAŘENÍ POD TLAKEM



Nastavte dobu přípravy pokrmu



Zvolte režim «vaření pod tlakem»



VAŘENÍ POD TLAKEM



Zvolte okamžité nebo odložené spuštění (p.17)



VAROVÁNÍ



Vložte do spotřebiče misku a přidejte do ní přísady.



VAROVÁNÍ



Zavřete a přišroubujte víko



VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

PŘÍPRAVA POKRMŮ POD TLAKEM



Spotřebič se předehřívá



Příprava pokrmu začala



Příprava pokrmu byla
dokončena



Pokrm je připraven ke
konzumaci!





VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

KLASICKÉ VAŘENÍ

Při nastavení režimu klasického vaření můžete:

- připravovat pokrmы pomalým vařením**
- připravovat pokrmы mírným varem**
- připravovat pokrmы opékáním**

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

Pozn. Postup je stejný, liší se pouze teplota.



Zvolte «ruční» menu



Zvolte funkci «klasické vaření»



Zvolte požadovanou funkci



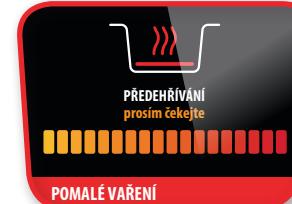
otvřete víko

Zvedněte víko



vložte misku

Vložte nádobu



POMALÉ VAŘENÍ

Spotřebič se předehřívá



přidejte přísady

OK

POMALÉ VAŘENÍ



Přidejte zbývající přísady.



00:02

OK

POMALÉ VAŘENÍ



ANO

NE

POMALÉ VAŘENÍ



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



VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

OHŘEV



Zvolte «ruční» menu



Vyberte režim «opětovného ohřevu»



VAROVÁNÍ

Vložte misku



zavřete a uzamkněte víko

VAROVÁNÍ

Zavřete a přišroubujte víko



OHŘÁT

Ohřev pokrmu začal



Chcete-li postup přerušit, stiskněte



ANO

NE

Chcete přestat s ohříváním?



Poznámka: Ohřev se spustí a dojde k prodloužení času



VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

UDRŽOVÁNÍ POKRMU V TEPLÉM STAVU



Zvolte «ruční» menu



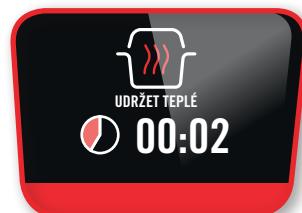
Zvolte funkci «udržování pokrmu v teplém stavu»



Vložte misku



Spotřebič se předehřívá



Byla spuštěna funkce udržování pokrmu v teplém stavu

Poznámka: Ohřev se spustí a dojde k prodloužení času



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





VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

OPOŽDĚNÝ START

(v režimu přípravy pokrmů pod tlakem)



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



Zvolte «opožděný start»



Zvolte aktuální čas



Zvolte konec přípravy pokrmu



Je naprogramován opožděný start

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



MENU INGREDIENCE

MENU PŘÍSADY:

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



Vyberte menu
«ingredience»



Zvolte «ovoce a zelenina»



OVOCÉ A ZELENINA



Zvolte požadovanou
ingredenci



BROKOLICE



Zvolte množství



BROKOLICE

chcete začít s tímto
receptem?

ANO **NE**



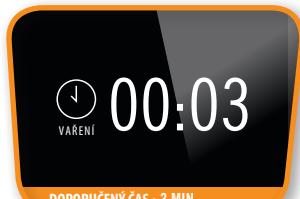
Aktivujte recept



BROKOLICE



Postupujte podle pokynů
na displeji



DOPORUČENÝ ČAS : 3 MIN.

Zobrazí se doporučená
doba přípravy pokrmu





MENU INGREDIENTE

MENU INGREDIENTE: (pokračování)



Aktivujte recept



Spotřebič se předehevřívá



Příprava pokrmu začala



Příprava pokrmu byla
dokončena



Pokrm je připraven ke
konzumaci!

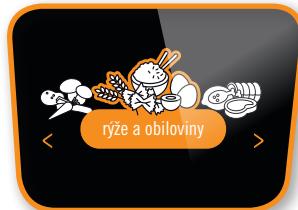


MENU INGREDIENCE

BÍLÁ RÝŽE



Vyberte menu
«ingredience»



Zvolte «rýže a
obiloviny»



Zvolte «bílá rýže»



Zvolte požadované
množství rýže



Aktivujte recept



Postupujte podle pokynů



Zobrazí se doporučená doba přípravy pokrmu



Spotřebič se předehřívá:



BÍLÁ RYŽE



Zvolit «okamžitý start»



Příprava pokrmu začala



Příprava pokrmu byla dokončena



Pokrm je připraven ke konzumaci!





MENU RECEPTY

BOLOŇSKÁ OMÁČKA ŠÉFKUCHAŘE

MENU RECEPTY:

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

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



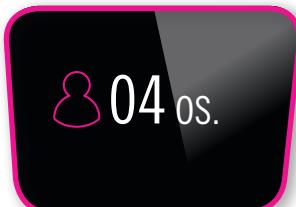
Zvolte nabídku „recepty“



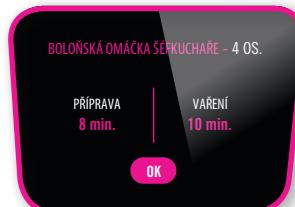
Zvolte druh receptu



Zvolte recept



Zvolte počet osob



Zobrazte recept



Připravte si ingredience



Připravte si ingredience



Aktivujte recept



Postupujte podle pokynů



Zvedněte víko



Šetrné vaření



Zahajte zapékání



Zvolte a stiskněte ok



Přidejte příslušenství



Zvolte a stiskněte ok



Zavřete a přišrouobujte víko



Předehřívání



Doba vaření



Pokrm je připraven ke konzumaci!





MENU OBLÍBENÉ POKRYMY

ULOŽIT RECEPT JAKO OBLÍBENÝ POKRM

Menu oblíbených pokrmů:

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



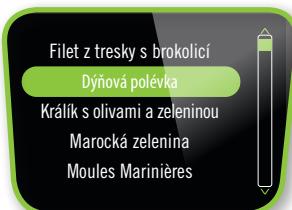
Vyberte menu «Oblíbené pokrmy»



Zvolte «přidejte»



Zvolte druh receptu



Zvolte recept, který chcete zobrazit jako oblíbený pokrm



Zvolte počet osob



DOPORUČENÝ ČAS: 15 MIN.



Vyberte si požadovanou dobu přípravy pokrmů





MENU OBLÍBENÉ POKRYMY



Uložit oblíbený pokrm





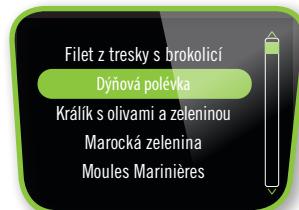
MENU OBLÍBENÉ POKRYMY

PŘIPRAVTE SI
RECEPT,
KTERÝ JIŽ
BYL ULOŽEN JAKO
OBLÍBENÝ POKRM



Vyberte menu «Oblíbené
pokrmy»

Zvolte «můj seznam»



Zvolte recept, který
chcete použít

Postupujte podle pokynů
jako v případě běžného
receptu.





MENU OBLÍBENÉ POKRYMY

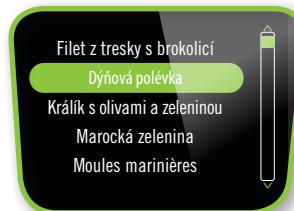
ODSTRANIT RECEPT Z MENU OBLÍBENÝCH POKRMŮ



Vyberte menu «Oblíbené pokrmy»



Zvolte smazat



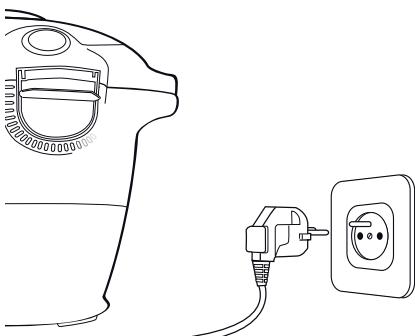
Vyberte recept,
který chcete smazat



Senzorový ovladač
smazat oblíbený pokrm



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



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



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

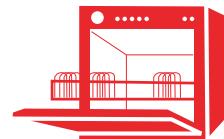


Po každém použití sejměte nádržku kondenzátu a pečlivě ji omyjte vodou nebo v myčce na nádobí. Dokonale ji osušte. Vraťte ji na původní místo.



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

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



MYTÍ V MYČCE NA NÁDOBÍ:

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



RUČNÍ ČIŠTĚNÍ:

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



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



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



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



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



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



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



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



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



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



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

BEZPEČNOSTNÍ PRVKY:

Váš tlakový hrnec je vybaven několika bezpečnostními prvky:

Bezpečnost při otevřání:

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

Dvě bezpečnostní funkce chránící před přetlakem:

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

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

Vypněte spotřebič.

Nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.

Otevřete ho:

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

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

Regulace spotřebiče:

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

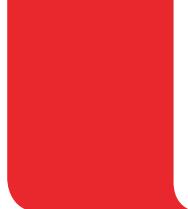
Aby byla zajištěna minimalizace účinků tepelné setrvačnosti a zlepšena přesnost regulace, dekompresní koule se může automaticky aktivovat tak, aby čas od času došlo k upouštění páry.

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

POZNÁMKA

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

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



BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. Ha nem a jelen útmutató szerint használja a készüléket, akkor a gyártót nem terheli felelőssége, és a garancia érvényét veszíti.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken feltüntetett feszültségnek (csak váltakozó áram). Bármely csatlakoztatási hiba helyrehozhatatlan károkat okozhat a készülékben, és a garancia érvényét veszíti.
- Kizárolag beltéri használatra.
- A készülék tisztítását kérjük, a használati útmutatóban olvassa el. A főzőedényt és a pároló kosarat forró mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben mosogassa el. Nedves ruhával kívül törölje át a készüléket.

- Ne merítse a készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe, illetve más folyadékba.

Szánjon időt a következő utasítások alapos átolvasására.

- A készülék és tartozékainak helytelen használata a készülék megrongálódását és sérülést okozhatnak.
- Ne érintse meg a készülék forró felületeit. A fűtőelem felülete használat után még meleg marad.
- A saját biztonsága érdekében ez a készülék megfelel a vonatkozó szabványoknak és szabályozásoknak (alacsony feszültség, elektromágneses kompatibilitás és környezetvédelmi irányelv stb.).

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

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

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

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

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



A környezetvédelem az első!

- ① A készülék értékes nyersanyagokat tartalmaz, amelyek visszanyerhetők, vagy újrahasznosíthatók.
- ② Adja le a készüléket a helyi hulladékgyűjtő telepen.

EPC09-A SOROZAT

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



Fedő nyitó/záró fogantyú



Fő működtető gomb



Zajtalan nyomás szelep



Nyitás/záras jelölő



Visszatérés gomb



Vezérlőpult



Főzőedény



ÖSSZETEVŐK



ZÖLDSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK



HÚS

Baromfi
Borjúhús
Nyúl
Bárány
Marhahús
Sertéshús



HALAK ÉS TENTER GYÜMÖLCSEI

Tőkehal
Hal
Garnélarák
Fésűkagyló
Kagyló



RIZS ÉS GABONAFÉLÉK

Hajdina
Bulgur
Árpa
Köles
Quinoa
Fehér rizs
Búza
Barna rizs

Alma
Articsóka
Padlizsán
Körte
Karfiol
Brokkoli
Cikória
Zöldborsó
Édeskörömény
Tök
Zöldbab
Zöld káposzta
Sárgarépa
Burgonya
Fejes káposzta
Pöréhagyma
Lencse
Mángold
Paprika
Gomba

RECEPT LISTA

www.tefal.com



KEZDŐ

3 sajtos mángold
Ábécé leves
Borsó baconnel
Borsó, répa és bacon
Brokkoli püré
Brokkolikrém
Bulgur paradicsommal
Bulgur saláta
fűszernövényekkel
Burgonyaleves
Csicseriborsó
citrusfélékkel
Csicseriborsós szezámos saláta
Csirkekrémleves
Cukkinis, parmezános francia pirítós
Egyiptomi rizs
Fehér karfiol leves
Fűszeres paradicsomleves
Görög burgonya
Gulyásleves
Hagymaleves

Hagymás lencse dhál
Hajdinás, gombás rizottó
Hárombab-leves
Indiai burgonya
Indiai karfiol
Káposztaleves kolbázzsal
Karfiolleves
Krémes citromos polenta
Kurkumás lazacterrine
Lencsés, pöréhagymás rillette
Makrélá rillette
Mártásduó
Meleg vagy hideg gazpacho
Olívás, sonkás és ricottás torta
Pacalleves
Paprikás, fetás mártás
Peperonata
Prosciuttos, spárgás bruschetta
Ratatouille

Répaleves
Rizs, lencse és sáfrány
Rókagombás rizottó
Serpényös gomba babbal
Spenótos tortellini
Teás tökleves
Tojásos florentin
Vajbab olívával
Vöröslencse krémleves
Vöröslencse leves
Zöld minestrone
Zöldfűszeres lencseleves
Zöldfűszeres sajtos makaróni
Zöldség curry
Zöldséges, Gruyère sajtos flan
Zöldséges, mozzarellás tian



FŐ

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



FŐ

Mediterrán püré
Misos marhapörkölt
Mogyoróvajas csirke
Mustáros nyúl
Olasz sonkás kagylótészta
Őz bélszin feketerebízzel
Padlzsános, szardellás casarecce
Paradicsomszószos nokedli
Pisztráng zöldfűszeres sorfittoval
Provence-i csülökpörkölt
Rákoss, borsós curry
Sajttal töltött hús
Sárgarépás setéscomb
Sonkás, paradicsomos tésszetasaláta
Sonkatekercs rizzsel
Sós sertésgdagadó lencsével
Spanyol rizses egytálétel
Stroganoff bélszin

Szegfűborsos marhapörkölt
Székely káposzta
Tejszínes gnocchi carbonara
Thai csirke rizzsel
Tökehalas spárgás tajine
Tökös, kecskesajtos mini penne
Töltött borjú gyökérzöldségekkel
Túró bogyós gyümölcsökkel
Vega burger
Vegetáriánus cassoulet
Vízitormás, zöld olívás téiszta
Zöld curry hallal
Zöldfűszeres marhahús perzsa
módra

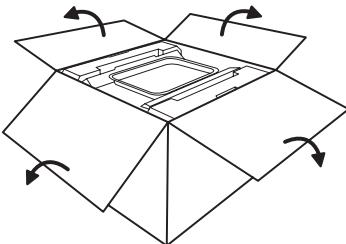


DESSZERT

Áfonyás piskota
Alma, kivi kompot
Almás omlett
Banán-datolya puding
Cappuccino krém
Citromos, körtés panna cotta
Crème caramel
Csokoládé fondant
meglepetés
Csokoládés crème brûlée
Csokoládés-banános krém
Fűszeres lekvár
Grízes sajttorta
Torta Caprese
Vaníliás alma-banán kompot



HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT



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

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

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



A KÜLÖNBÖZŐ KOMPONENTEK TISZTÍTÁSA

1 Főzőedény

2 Fém fedő

3 Szelep fedél

4 Kondenzvíz elvezető

5 Pároló kosár

6 Nyomáscsökkentő labda

HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT

A FEDŐ LESZERELÉSE ÉS VISSZASZERELÉSE



A FÉM FEDŐ LESZERELÉSE:

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



A SZELEP FEDÉL LEVÉTELE:

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



HOZZÁFÁRÁS A NYOMÁSCSKENTŐ LABDÁHOZ:

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



A FÉM FEDŐ FELHELYEZÉSE ALSÓ RÉSZEGYSÉG VISSZAHELYEZÉSE:

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



SZELEP FEDÉL SZELEPFEDÉL:

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

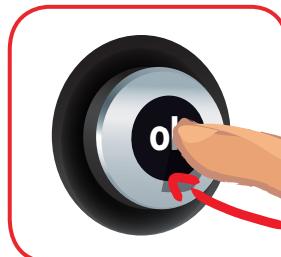


HASZNÁLAT

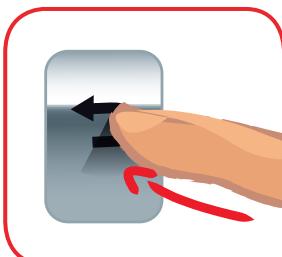
INTERFÉSZ VEZÉRLÉSEK



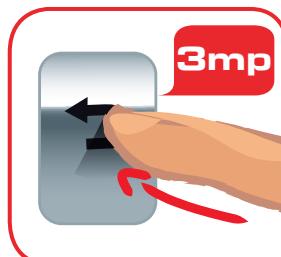
KIVÁLASZTÁS



MEGERŐSÍTÉS



VISSZA

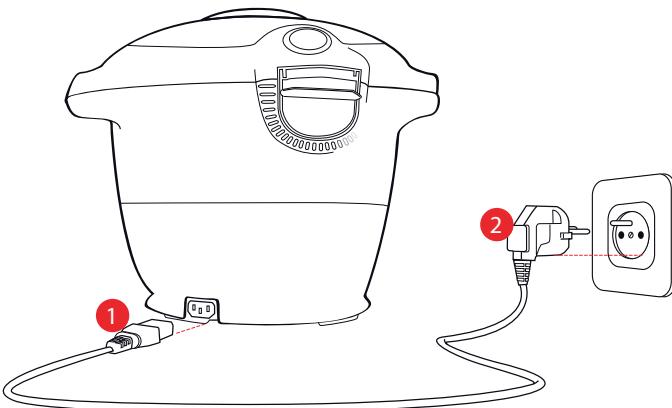


ÚJRAINÍDÍTÁS





MŰKÖDTETÉS



Amikor először kapcsolja be,
a beállítások menüt látja:



NYELVEK



Válassza ki a nyelvet



ORSZÁGOK



Válassza ki az országot





HASZNÁLAT



Soha ne használja a készüléket a főzőedény nélkül.



FEDŐ KINYITÁSA:

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



A KONDENZVÍZ ELVEZETŐ

FELHELYEZÉSE:

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



HASZNÁLAT

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



AZ ÁLLVÁNY BEHELYEZÉSE A PÁROLÓ KOSÁR ALÁ:

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



AZ EDÉNY ELHELVEZÉSE A KÉSZÜLKÖN:

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



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



BE/KI MENÜ



Kiválasztás és megerősítés



Az ON/OFF megnyomásával kikapcsolja a készüléket.





BEÁLLÍTÁSOK MENÜ



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



Kiválasztás:
«nyelv/ország»



NYELVEK



Válassza ki
a nyelvet



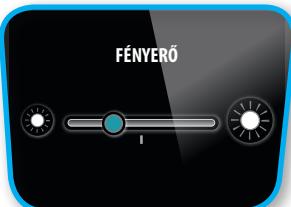
ORSZÁGOK



Válassza ki
az országot



«Képernyő» kiválasztása



Magasság beállítása



«Hangok» kiválasztása



Hangerő beállítása



MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD

NAGNYOMÁSÚ FŐZÉS

Manuális beállítás:

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



«Manuális beállítás» menü kiválasztása



FŐZÉS KUKTÁBAN



Párolási idő beállítása



«Nagynyomású főzés» mód kiválasztása



FŐZÉS KUKTÁBAN



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



FIGYELEM

Helyezze be az edényt, majd tegye bele a hozzávalókat



FIGYELEM

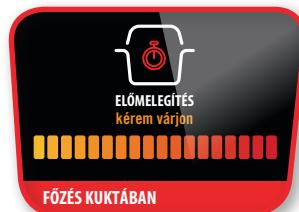
Zárja és csavarja le a fedelel



MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD

NAGNYOMÁSÚ FŐZÉS



A készülék felmelegszik.



A főzés elindult



A főzés befejeződött



Fogyasztásra kész!





MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD

KLASSZIKUS FŐZÉS

A klasszikus főzési módban választhatja a:



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



«Manuális beállítás» menü kiválasztása



«Klasszikus főzés» mód kiválasztása



Válassza ki a kívánt funkciót



nyissa ki a fedelét

FIGYELEM

Nyissa ki a fedőt.



helyezze be az edényt

FIGYELEM

Helyezze be az edényt



ELŐMELEGÍTÉS
kérém várjon

SPÓROLÓ FŐZÉS

A készülék felmelegszik.

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



adja hozzá az összetevőket

SPÓROLÓ FŐZÉS



Tegye bele az összes összetevőt



SPÓROLÓ FŐZÉS
00:02

SPÓROLÓ FŐZÉS



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



Ki akarja kapcsolni a spóroló főzést?

IGEN

NEM





MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD



«Manuális beállítás» menü kiválasztása



«Felmelegítés» menü kiválasztása



FIGYELEM

Helyezze be az edényt



FIGYELEM

Zárja és csavarja le a fedelét



ÚJRAFELMELEGÍTÉS

A felmelegítés elindult



Nyomja meg a STOP gombot a megszakításhoz.



ÚJRAFELMELEGÍTÉS

befejezi az újramelegítést?

IGEN

NEM

Le akarja állítani a felmelegítést?



MEGJEGYZÉS:
A felmelegítés elindul és nő az idő



MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD



«Manuális beállítás» menü kiválasztása



«Melegen tartás» mód kiválasztása



FIGYELEM

Helyezze be az edényt



A készülék felmelegszik.



A melegen tartó funkció elindult

MEGJEGYZÉS:
A felmelegítés elindul és nő az idő



IGEN

NEM



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





MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

FŐZÉS MÓD

KÉSLELTETETT INDÍTÁS (nagynyomású főzés mód)



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



FŐZÉS KÜKTÁBAN

«Késleltetett indítás» kiválasztása



FŐZÉS KÜKTÁBAN



FŐZÉS KÜKTÁBAN

A főzés végének kiválasztása



FŐZÉS KÜKTÁBAN

Az aktuális idő kiválasztása



FŐZÉS KÜKTÁBAN

A késleltetett indítás be van programozva

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



ÖSSZETEVŐK MENÜ

ÖSSZETEVŐK MENÜ:

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



«Összetevők» menü kiválasztása



«Zöldségek és gyümölcsök» kiválasztása



GYÜMÖLCSÖK ÉS ZÖLDSEGEK



Válassza ki a kívánt hozzávalókat



BROKKOLI



Válassza ki a hozzávalók mennyiségét



BROKKOLI



A recept elkezdése



BROKKOLI



Kövesse a képernyón lévő utasításokat



Megjelenik a javasolt főzési idő



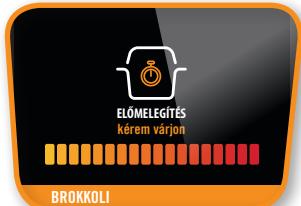


ÖSSZETEVŐK MENÜ

ÖSSZETEVŐK MENÜ: (folytatás)



A recept elkezdése



A készülék felmelegszik.



A főzés elindult



A főzés befejeződött



Fogyasztásra kész!



RECEPT HOZZÁVALÓK

FEHÉR RIZS



«Hozzávalók» menü kiválasztása



Válassza ki a kívánt mennyiségi rizst



«Fehér rizs» kiválasztása



Válassza ki a kívánt mennyiségi rizst

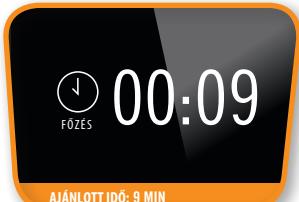


A recept elkezdése



Kövesse az utasításokat





00:09

FŐZÉS

AJÁNLOTT IDŐ: 9 MIN



Megjelenik a javasolt főzési idő



FEHÉR RIZS

A készülék felmelegszik



FEHÉR RIZS



«Azonnali kezdés» kiválasztása



FEHÉR RIZS

A főzés elindult



FŐZÉS VÉGE

kérem várjon

A főzés befejeződött



FEHÉR RIZS



Fogyasztásra kész!





RECEPEK MENÜ

BOLOGNAI MÁRTÁS

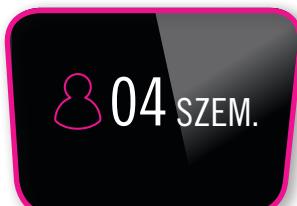
RECEPEK MENU:

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

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



Válassza ki a «Receptek» menüt



Válassza ki a személyek számát



Készítse elő a hozzávalókat



Válassza ki a recept típusát



Recept megjelenítése



A recept elkezdése



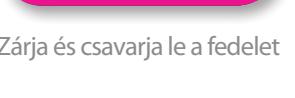
Válasszon ki egy receptet



Készítse elő a hozzávalókat



Kövesse az utasításokat





KEDVENCEK MENÜ

RECEPT MENTÉSE KEDVENCKÉNT

Kedvencek menü:

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



«Kedvencek» menü
kiválasztása



«Hozzáadás» kiválasztása



Válassza ki a recept
típusát



Válassza ki azt a receptet,
amely kedvencként jelenjen
meg



Válassza ki a személyek
számát



Válassza ki a kívánt főzési
időt



KEDVENCEK MENÜ



Kedvenc mentése





KEDVENCEK MENÜ

RECEPT
ELKÉSZÍTÉSE
MÁR
EL VAN MENTVE
A KEDVENCEKBEN



«Kedvencek» menü
kiválasztása



«Listám» kiválasztása



Válassza ki az elkészíteni
kívánt receptet



Kövesse az utasításokat,
mint egy normál
receptnél





KEDVENCEK

RECEPT TÖRLÉSE A KEDVENCEK MENÜBŐL



«Kedvencek» menü kiválasztása



Válassza ki a törlést



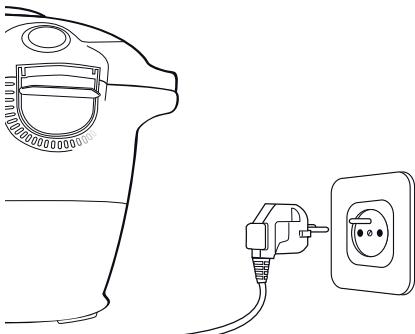
Válassza ki a törlni kívánt receptet



Kedvenc törlése



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



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



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

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



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



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

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



MOSOGATÓGÉPBEN VALÓ TISZTÍTÁS:

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



KÉZI TISZTÍTÁS:

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



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



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



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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



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



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



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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



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



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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



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



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

BIZTONSÁGI FUNKCIÓK

A kukta számos biztonsági funkcióval rendelkezik:

Biztonság kinyítás közben:

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

Két túlnyomás elleni biztonsági funkció:

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

Ha a túlnyomás elleni biztonsági triggeret megnyomják:

Kapcsolja ki a készüléket.

Hagyja a kuktát teljesen kihülni.

Nyissa ki.

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

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

A készülék szabályozása:

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

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

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

MEGJEGYZÉS

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

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

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

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

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

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

TIETO POKYNY SI STAROSTLIVO ODLOŽTE.



Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

- ① Vás spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré môžu byť obnovené alebo recyklované.
- ② Zaneste ho do miestneho strediska na zber odpadu.

SÉRIA EPC09-A

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



Rúčka pokrievky na otváranie alebo zatváranie



Tlmiaci tlakový ventil



Hlavné obslužné tlačidlo



Ukazovateľ Otvorené/Zatvorené



Tlačidlo pre návrat



Ovládací panel



Nádoba na varenie



INGREDIENCIE



MÄSO

Hydina
Telacie mäso
Králičie mäso
Jahňacie mäso
Hovädzie mäso
Bravčové mäso



RYBY A MORSKÉ PLODY

Treska
Ryby
Krevety
Hrebenatky
Mušle



RYŽA A OBILNINY

Pohánka
Bulgur
Jačmeň
Pšeno
Quinoa
Biela ryža
Pšenica
Hnedá ryža



ZELENINA A OVOCIE

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

ZOZNAM RECEPTOV

www.tefal.com



PREDJEDLO

Biela kariolová polievka
Brokolicové pyré
Brokolicový krém
Bruschetta so šparmľou a prosciuttom
Bulgur a bylinkový šalát
Bulgur s paradajkami
Cibuľová polievka
Čícer a sezamový šalát
Čícer s citrusovými plodmi
Dhal zo šošovice a cibule
Držková polievka
Dva druhy dipov
Egyptská ryža
Fazuľové struhy s olivami
Francúzsky toast,cuketa, parmezán
Gulášová polievka
Horúce alebo studené gazpacho
Hrach so slaninou
Hrach, mrkv a slanina
Hŕstková polievka
Indické zemiaky

Kapustová polievka s klobásou
Kariol v indickom štýle
Kariolová polievka
Korenána paradajková polievka
Krémová kuracia polievka
Krémová polievka z červenej šošovice
Krémovo-cintrónová polenta
Losos s kurkumou
Paprika a dip zo syra feta
Pohánkové rizoto s hubami
Polievka s abecedou
Polievka z červenej šošovice
Mrkvová polievka
Ragú z makrely
Ratatouille
Repa s 3 druhmi syra
Ricottový koláč so

šunkou a olivami
Rizoto s kuriatkami
Ryža, šošovica a Šafran
Šosovicovo-pórová polievka
Šosovicovo-pórová polievka
Špenátové tortellini
Syrové makaróny s bylinky
Tekvicovo-čajová polievka
Vajcia Florentine
Vyprážané hríby a fazuľa
Zelená minestrone polievka
Zelenina s mozarellou
Zeleninová zmes
Peperonata
Zeleninové karí
Zeleninovo-syrový tart
Zemiaková polievka
Zemiaky v gréckom štýle

HLAVNÉ JEDLO

Baskické kura
Bolognese v štýle šéfkuchára
Bravčové mäso s chilli a kešu orieškami
Bravčové na mrkve
Bruschetta paradajka a kur. mäso
Bruschetta s fazuľou a kozím syrom
Carbonara a smotanové gnocchi
Casarecce s baklažánom a ančovičkami
Cestoviny s údeným tofu z jedného hrnca
Cestoviny so šunkou a paradajkami
Cestoviny so zelenými olivami a žeruchou
Chilli hovädzie líčka
Čínske rezance s morskými plodmi
Dusené hovädzie s novým korením
Dusené hovädzie s pastou miso
Fazuľový šalát
Fusilli s lososom

Hovädzí guláš
Hovädzí stroganov
Hovädzie na štýl Musaka
Hovädzie so šošovicou a citrónom
Hovädzie tortily
Jahňacie v lesníckom štýle
Jarné kura
Klobása a dusená fazuľa
Knedle v paradajkovej omáčke
Kôprová omáčka
Králík na horčici
Kreolské karí
Krevety a hráškové karí
Krevety s mandarínkovým rizotom
Kura na arašídovom masle
Kura s limetkou a kokosom
Kuracie sate
Kurča na paprike
Kuskus s vajcami natvrdo
Lososové ragú s fenyklom
Lososové frikasé
Mäso plnené syrom
Mäsové guľky v estragónovej omáčke



HLAVNÉ JEDLO

Mäsové gulky v paradajkovej omáčke
Mini penne s tekvicou a kozím syrom
Mušličky s talianskou šunkou
Gnocchi s bielou špargľou
Pastiersky koláč
Perzské hovädzie mäso s bylinkami
Plnené telácie na koreňovej zelenine
Prerastené bravčové so šošovicou
Provensálska dusená šunka
Pstruh na zelenine
Ragú s klobásou
Ravioly so syrom Gorgonzola a orechmi
Rybne filety s mandľami
Rybne krokety
Ryža Biryani

Sladko-kyslé bravčové rebierka
Sgedýnsky guláš
Sladké zemiaky a jahňacie karí
Sladko kyslé bravčové rebierka
Šošovicá s baklažánom a paradajkami
Šošovicové gulky v indickom štýle
Španielska ryža z jedného hrnca
Srncia roštenka s čiernymi ríbezľami
Stredomorské pyré
Šunková roláda s ryžou
Thajské kura s ryžou
Tradičná dusená kapusta
Treska so špargľou

Vegetariánsky burger
Vegetariánsky cassoulet
Zelené karí s rybou
Zemiaky s klobásou

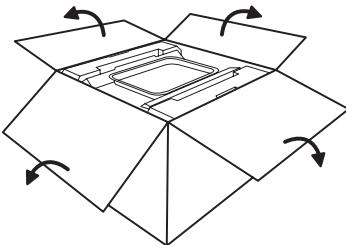


MÚČNIK

Banánovo-datlový puding
Banánovo-vanilkový kompot s jablkom
Broskyňový ľadový čaj
Cheesecake zo semolinovej múky
Citrónovo-hrušková panna cotta
Čokoládové crème brûlée
Čokoládovo-banánová nátierka
Čokoládovo-fondánové prekvapenie
Čučoriedkovo-piškotový koláč
Jablková omeleta
Jahodový kompot s rebarborou
Karamelový krém
Kokosovo-čokoládový krém
Kompót s jablkami a kivi
Korenena marmeláda

Krémové cappuccino
Ľahká čokoládová pena
Mandľovo-medový dezert
Mrkvové muffiny
Panna cotta s jahodami
Krémový dezert
Mouhalabieh
Tiramisu cheesecake
Torta Caprese

PRED POUŽITÍM



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

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

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



VYČISTITE NASLEDUJÚCE DIELY

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

PRED POUŽITÍM

AKO ROZOBRAŤ A ZNOVU POSKЛАДАŤ POKRIEVKУ



AKO ROZOBRAŤ KOVOVÚ POKRIEVKУ:

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

AKO ZLOŽIŤ KRYT VENTILU:

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



SPRÍSTUPNENIE DEKOMPRESNEJ GUĽÔČKY:

Kryt gulôčky otočte proti smeru hodinových ručičiek tak, aby ukazoval ľ | ukazoval na piktogram . Zdvíhnite kryt. Vyberte gulôčku a spolu s krytom jujme vycistíte vodou a nejakým prostriedkom na umývanie riadu. Guľôčku vysušte mäkkou handričkou a potom ju vložte späť na miesto. Nasáde kryt gulôčky späť na miesto a ukazovateľ ľ | do polohy . Kryt zaistite v smere hodinových ručičiek tak, aby ukazovateľ ľ | ukazoval na piktogram .

NASADENIE KOVEOVEJ POKRIEVKY PODZOSTAVA SPÄŤ NA MIESTO:

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

VRÁTENIE KRYTU VENTILU:

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

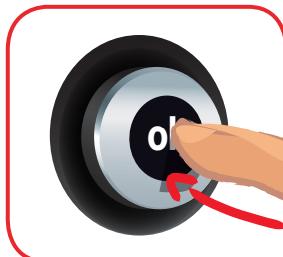


POUŽITIE

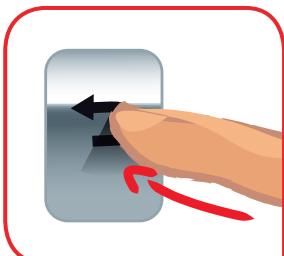
OVLÁDACIE PRVKY ROZHRANIA



VYBRAŤ



POTVRDIŤ



NASPÄŤ

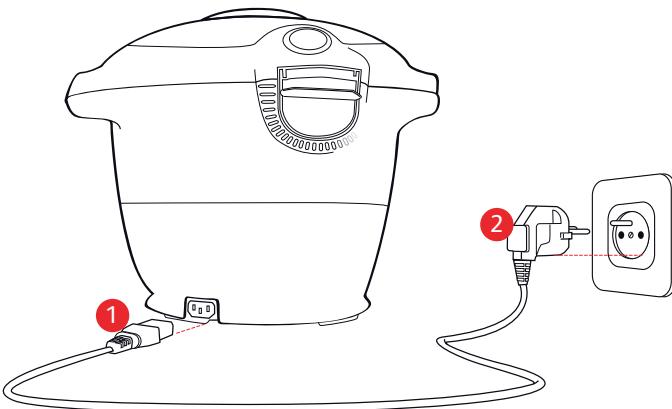


REŠTART





PREVÁDZKA



Pri prvom zapnutí
sa zobrazí ponuka nastavení:



JAZYKY



KRAJINA

Vyberte váš jazyk

Vyberte vašu krajinu





POUŽITIE



Nikdy nepoužívajte spotrebič bez varnej nádoby



OTVORENIE POKRIEVKY:

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



INŠTALÁCIA ODLUČOVAČA KONDENZÁTU:

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



POUŽITIE

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



INŠTALÁCIA STOJANA POD PARNÝ KÔŠ:

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



UMIESTNENIE NÁDOBY DO SPOTREBIČA:

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



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



PONUKA ZAP/VYP



Vyberte a potvrdťte



Stlačením hlavného vypínača môžete vypnúť spotrebič.





PONUKA NASTAVENÍ



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



Vyberte „jazyk / krajinu“



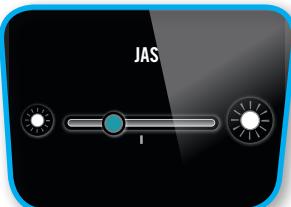
Vyberte váš jazyk



Vyberte vašu krajinu



Vyberte „obrazovku“



Nastavte osvetlenie



Vyberte „zvuky“



Nastavte hlasitosť



VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

VARENIE POD TLAKOM

Ponuka Vlastné nastavenie:

V ponuke Vlastné nastavenie možete varíť samostatne. Vyberte režim varenia: **varenie pod tlakom, klasické varenie, zohriat alebo udržať teplé**.



Vyberte ponuku „vlastné nastavenie“



VARENIE POD TLAKOM



Nastavte dobu varenia



Vyberte režim „varenie pod tlakom“



VARENIE POD TLAKOM



Vyberte okamžité alebo oneskorené spustenie (str. 17)



VAROVANIE



vložte nádobu



VAROVANIE



zavorte a uzamknite veko

Zavorte a zaistite pokrievku



VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

VARENIE POD TЛАKOM



Spotrebič sa predhrieva



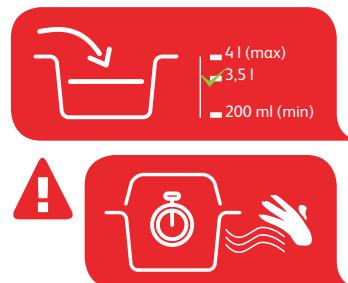
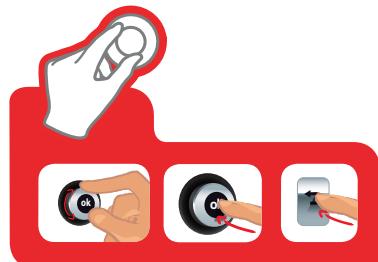
Varenie sa začalo



Varenie sa skončilo



Jedlo je pripravené!





VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

KLASICKÉ VARENIE

V klasickom režime varenia môžete:

pomaly varíť

varíť na miernom vare

opekať

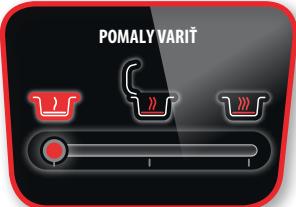
v závislosti od požadovaného výsledku. Pokrívka zostáva otvorená pre tieto typy varenia.



Vyberte ponuku „vlastné nastavenie“



Vyberte funkciu „klasické varenie“



Vyberte požadovanú funkciu



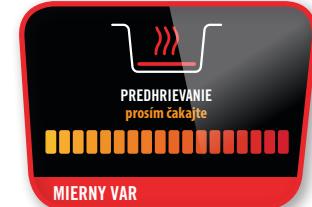
VAROVANIE

Otvorte pokrívku



VAROVANIE

Vložte nádobu



MIERNY VAR

Spotrebič sa predhrieva

POZNÁMKA: Postup je rovnaký, len teplota je iná.



MIERNY VAR



Pridajte prísady



MIERNY VAR



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



MIERNY VAR





VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

ZOHRIAŤ



Vyberte ponuku „vlastné nastavenie“



Vyberte režim „zohriat“



VAROVANIE

Vložte nádobu



VAROVANIE

Zatvorte a zaistite pokrievku



ZOHRIAŤ

Ohrievanie sa začalo



Stlačte na prerušenie



ZOHRIAŤ



Chcete ukončiť zohrievanie?



POZNÁMKA:
Spustí sa zohrievanie a čas sa zvýší



VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

UDRŽAŤ TEPLÉ



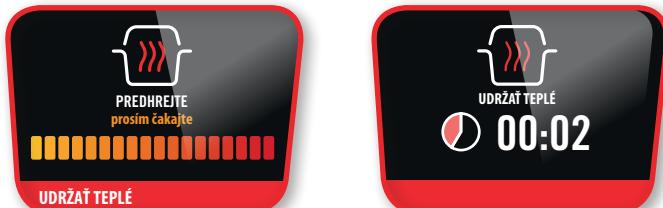
Vyberte ponuku „vlastné nastavenie“



Vyberte ponuku „udržať teplé“



Spotrebič sa predhríva



Spustila sa funkcia udržiavania teploty

POZNÁMKA:
Spustí sa zohrievanie a čas sa zvýší



Vložte nádobu



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





VLASTNÉ NASTAVENIE

REŽIM VARENIA

ONESKORENÝ ŠTART (režim pre varenie pod tlakom)



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



Vyberte „oneskorený štart“



Vyberte aktuálny čas



Vyberte koniec varenia



ONESKORENÝ ŠTART V

01:00

KONIEC VARENIA V

12:30

VARENIE POD TLAKOM

© 08:15

Oneskorený štart je naprogramovaný

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



INGREDIENCIE

INGREDIENCIE:

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



Vyberte ponuku „ingredience“



ovocie a zelenina



OVOCIE A ZELENINA



BROKOLICA



Vyberte množstvo prísad



BROKOLICA



Spustite recept



BROKOLICA



Postupujte podľa pokynov na obrazovke



ODPORÚČANÝ ČAS : 3 MIN.

Zobrazí sa odporúčaná doba varenia





INGREDIENCIE

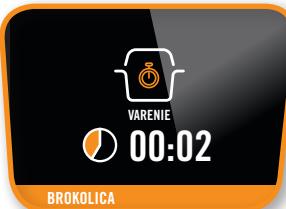
INGREDIENCIE: (pokračovanie)



Spuštite recept



Spotrebič sa predhrieva



Varenie sa začalo



Varenie sa skončilo



Jedlo je pripravené!



INGREDIENCIE

BIELA RYŽA



Vyberte ponuku „ingredience“



Vyberte „ryža a obilniny“



Vyberte „biela ryža“



Vyberte požadované množstvo ryže



Spuštite recept



Postupujte podľa pokynov



00:09

VARENIE

ODPORÚČANÝ ČAS: 9 MIN.



Zobrazí sa odporúčaná
doba varenia



BIELA RYŽA

Spotrebič sa predhríva



BIELA RYŽA



Vyberte
„okamžitý štart“



BIELA RYŽA

Varenie sa začalo



Varenie sa skončilo



BIELA RYŽA



Jedlo je pripravené!





PONUKA RECEPTY

BOLOGNESE V ŠTÝLE ŠÉFKUCHÁRA

PONUKA RECEPTY:

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

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



Vyberte ponuku „recepty“



Vyberte typ receptu



Vyberte recept



Vyberte počet osôb



Zobrazte recept



Prípravte si ingredience



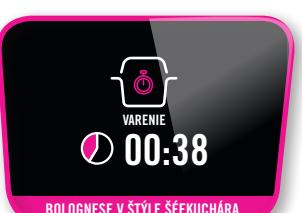
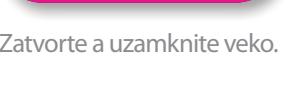
Pripravte si ingredience



Spustite recept



Postupujte podľa pokynov





PONUKA OBĽÚBENÉ

ULOŽENIE RECEPTU MEDZI OBĽÚBENÉ

Ponuka Oblúbené:

V ponuke Oblúbené si môžete vytvoriť repojenie na vaše oblúbené recepty v ponuke receptov.



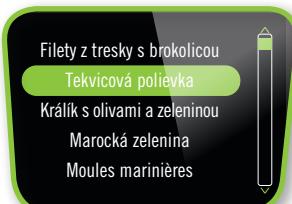
Vyberte ponuku „oblúbené“



Vyberte „pridať“



Vyberte typ receptu



Vyberte recept, ktorý chcete zobraziť ako oblúbený



Vyberte počet osôb



ODPORUČANÝ ČAS: 15 MIN.



Vyberte si požadovanú dobu varenia





PONUKA OBĽÚBENÉ



Uložte si oblúbený recept





PONUKA OBĽÚBENÉ

PRÍPRAVA RECEPTU ZO ZOZNAMU OBĽÚBENÝCH RECEPTOV



Vyberte ponuku
„obľúbené“



Vyberte „môj zoznam“



Vyberte recept, ktorý
chcete pripraviť



Postupujte podľa
pokynov pre normálny
recept



OBĽÚBENÉ

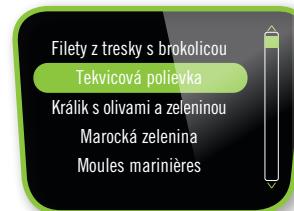
VYMAZAŤ RECEPT Z PONUKY OBĽÚBENÉ



ok +
Vyberte ponuku „obľúbené“



ok +
Vyberte vymazat'



ok +
Vyberte recept, ktorý chcete vymazať

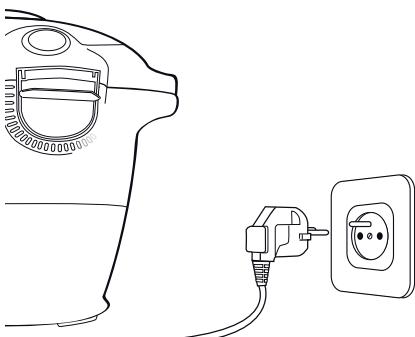


tekvicová polievka
chcete vymazať tento obľúbený recept?
ÁNO NIE

ok +
Vymažte obľúbený recept



ČISTENIE A ÚDRŽBA



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



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

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

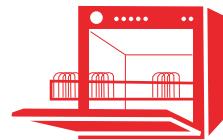
ČISTENIE A ÚDRŽBA



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

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

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



ČISTENIE V UMÝVAČKE RIADU:

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



RUČNÉ ČISTENIE:

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Pred opäťovným nainštalovaním gulôčky skontrolujte, či nie je rúrka zablokovaná tým, že ju prefúknete.



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



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

ČISTENIE A ÚDRŽBA



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



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



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

ČISTENIE A ÚDRŽBA



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



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

ČISTENIE A ÚDRŽBA



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



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

BEZPEČNOSTNÉ PRVKY

Váš tlakový hrniec obsahuje niekoľko bezpečnostných prvkov:

Bezpečnosť pri otváraní:

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

Dva pretlakové bezpečnostné prvky:

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

Ak sa aktivuje jeden z pretlakových bezpečnostných prvkov:

Vypnite spotrebič.

Nechajte váš tlakový hrniec úplne vychladnúť.

Otvorte ho.

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

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

Regulácia vášho spotrebiča:

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

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

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

POZNÁMKA



Tefal[®]