

Tefal®

Cook4me⊕



Je pro vás návodem k rychlé a snadné přípravě lahodných jídel

www.robotworld.cz

EN

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

CS

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

HU

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

SK

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

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

mohla poškodit.

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

její bezpečnostní zařízení.

- Těsnící vložka nesmí být poškozena. Pokud dojde k jejímu poškození, nechte 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 řádně uzavřen (viz Návod k použití).
- Pokud používáte režim přípravy pokrmů, pod tlakem, nepoužívejte spotřebič prázdný, bez nádoby nebo bez tekutiny uvnitř nádoby. Mohlo by to způsobit vážné poškození spotřebiče.
- Po uvaření masa, které je pokryto vnější vrstvou kůže (např. hovězí jazyk), která by mohla nabobtnat v důsledku působení tlaku, kůži po uvaření nepropichujte, pokud se zdá, že nabobtnala, mohlo by dojít k opaření. Propíchněte ji ještě před tím, než maso začnete vařit.

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

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

TYTO BEZPEČNOSTNÍ POKYNY SI PEČLIVĚ USCHOVEJTE.



Ochrana životního prostředí jako priorita!

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

ŘADA EPC09-A

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



Rukojeť k otevření a
zavření víka



Tichý tlakový ventil



Hlavní ovládací tlačítko



Značka otevřít/zavřít



Tlačítko zpět



Ovládací panel



Varná nádoba



PŘÍSADY



MASO

Drůbež
Telecí maso
Králičí
Jehněčí
Hovězí
Vepřové



RYBY – KORÝŠI A MĚKKÝŠI

Treska
Ryba
Krevety
Hřebenatky
Slávky



RÝŽE A OBLNINY

Pohanka
Bulgur
Ječmen
Jáhly
Quinoa
Bílá rýže
Pšenice
Hnědá rýže



OVOCE A ZELENINA

Jablko
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

Vodnice
Celer
Chřest
Máslová dýně
Špenát
Sladké
brambory
Cuketa

SEZNAM RECEPTŮ

www.tefal.com



PŘEDKRM

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

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



HLAVNÍ CHOD

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

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

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



HLAVNÍ CHOD

Rýže Biryani
Salát z fazolí haricot
Segedýnský guláš
Sladkokyselá vepřová žebírka
Směs těstovin s uzeným tofu
Španělská směs s rýží
Srňčí 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

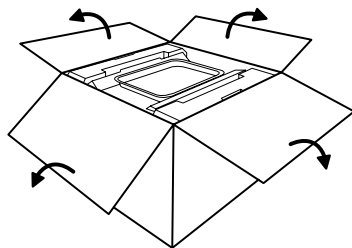
Vegetariánský burger
Vegetariánský cassoulet
Vepřové maso s chilli a kešu ořechy
Vepřové v mrkvi
Zelené kari s rybou



DEZERT

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

PŘED POUŽITÍM



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



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

Před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.



VYČISTĚTE JEDNOLIVÉ SOUČÁSTI SPOTŘEBIČE

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

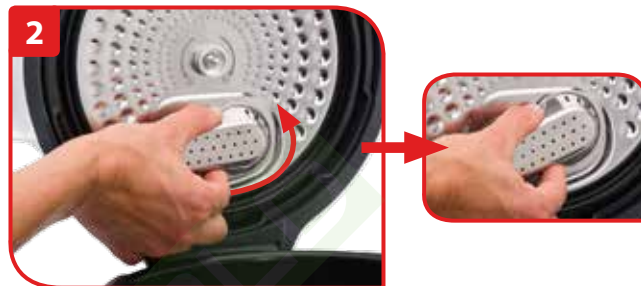
PŘED POUŽITÍM

JAK PROVÉST DEMONTÁŽ A ZPĚTNOU MONTÁŽ VÍKA



JAK DEMONTOVAT KOVOVÉ VÍKO:

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



JAK SEJMOUT KRYT VENTILU:

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



PŘÍSTUP KE KOULI PRO ODPUŠTĚNÍ TLAKU:

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



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

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



VRÁCENÍ KRYTU VENTILU NA MÍSTO:

Vezměte kryt ventilu tak, jak je znázorněno na obrázku (uchopte jej za střed). Vyrovněte 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.

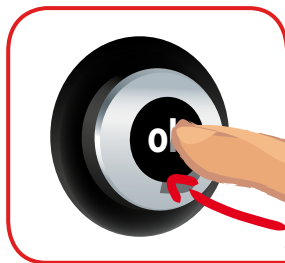


POUŽITÍ

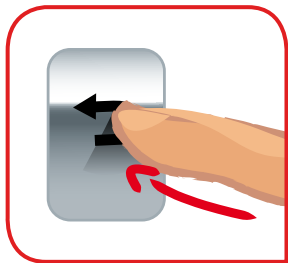
KONTROLY ROZHRANÍ



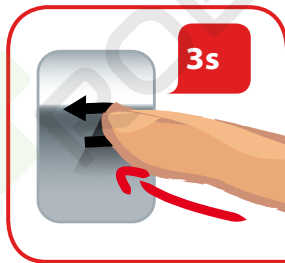
VOLBA



POTVRZENÍ



ZPĚT

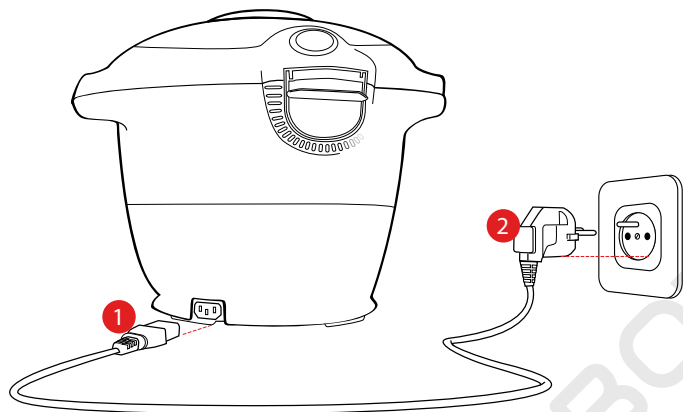


RESTART





PROVOZ



Při prvním zapnutí
se zobrazí se menu nastavení:



Zvolte jazyk



Zvolte si zemi



POUŽITÍ



Nepoužívejte přístroj bez varné nádoby.



ZVEDNĚTE VÍKO:

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



MONTÁŽ NÁDRŽKY NA KONDENZÁT:

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



POUŽITÍ

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



MONTÁŽ STOJANU POD NAPAŘOVACÍM KOŠEM:

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



VLOŽENÍ NÁDOBY DO SPOTŘEBIČE:

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



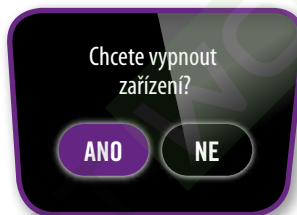
Poté umístěte nádobu do spotřebiče uložení rukojetí nádoby do otvorů.



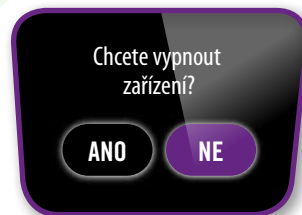
MENU ZAPNOUT/VYPNOUT



Zvolte a potvrďte

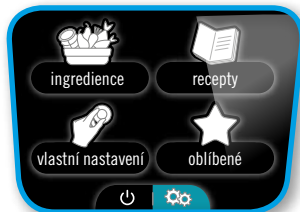


Stiskem tlačítka ZAP/VYP se spotřebič vypne.

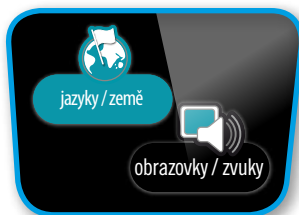




MENU NASTAVENÍ



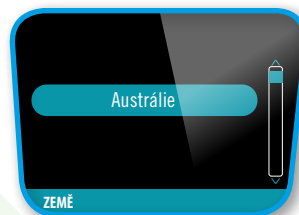
Poznámka: každým potvrzením se dostáváte zpět do hlavního menu
Poznámka: i když je zvuk deaktivován, výstraha zůstává aktivní.



Zvolit
«jazyk / země»



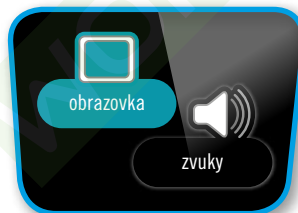
Zvolte váš jazyk



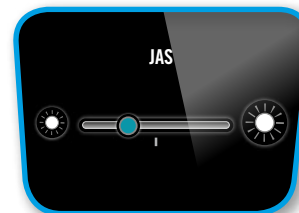
Zvolte vaši zemi



Zvolte nastavení
«displeje / zvuků»



Volba «displej»



Nastavte osvětlení



Zvolte «zvuky»



Nastavte hlasitost



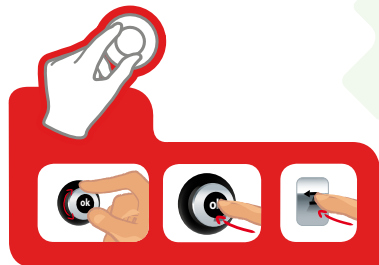
VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

PŘÍPRAVA POKRMŮ POD TLAKEM

Menu ruční režim:

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



Zvolte «vlastní nastavení» menu



Zvolte režim «vaření pod tlakem»



VAROVÁNÍ

Vložte do spotřebiče misku a přidejte do ní přísady.



Nastavte dobu přípravy pokrmu



Zvolte okamžité nebo odložené spuštění (p.17)



VAROVÁNÍ

Zavírejte a přišroubujte víko



VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

PŘÍPRAVA POKRMŮ POD TLAKEM



Spotřebič se předehřívá



Příprava pokrmu začala



Příprava pokrmu byla
dokončena



Pokrm je připraven ke
konzumaci!





VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

KLASICKÉ VAŘENÍ

Při nastavení režimu klasického vaření můžete:

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

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

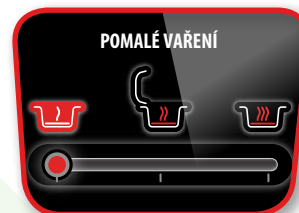
Pozn. Postup je stejný, liší se pouze teplota.



Zvolte «ruční» menu



Zvolte funkci «klasické vaření»



Zvolte požadovanou funkci



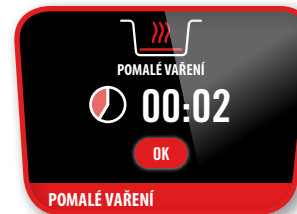
Zvedněte víko



Vložte nádobu



Spotřebič se předeřívá



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



VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

OHŘEV



Zvolte «ruční» menu



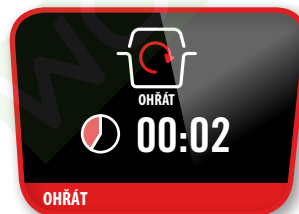
Vyberte režim
«opětovného ohřevu»



Vložte misku



Zavřete a přišroubujte
víko



Ohřev pokrmu začal



Chcete-li postup
přerušit, stiskněte



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 přehřívá



Byla spuštěna funkce
udržování pokrmu v
teplém stavu



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

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



VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY 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 přísady (v závislosti na druhu přísady)



MENU INGREDIENCE

MENU PŘÍSADY:

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



Vyberte menu
«ingredience»



Zvolte «ovoce a zelenina»



Zvolte požadovanou
ingrediaci



Zvolte množství



Aktivujte recept



Postupujte podle pokynů
na displeji



Zobrazí se doporučená
doba přípravy pokrmu.





MENU INGREDIENCE

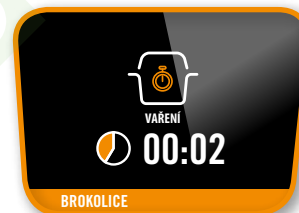
MENU INGREDIENCE: (pokračování)



Aktivujte recept



Spotřebič se předehřívá



Příprava pokrmu začala



Příprava pokrmu byla
dokončena



Pokrm je připraven ke
konzumaci!



MENU INGREDIENCE

BÍLÁ RÝŽE



Vyberte menu
«ingredience»



Zvolte «rýže a
obiloviny»



Zvolte «bílá rýže»



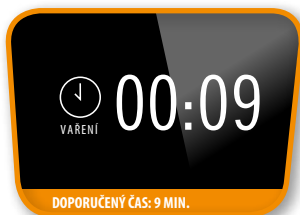
Zvolte požadované
množství rýže



Aktivujte recept



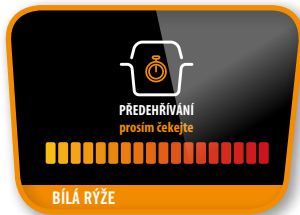
Postupujte podle pokynů



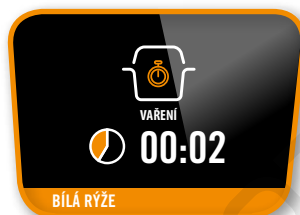
Zobrazí se doporučená
doba přípravy pokrmu



Zvolit «okamžitý start»



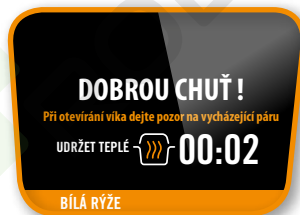
Spotřebič se přehřívá:



Příprava pokrmu začala



Příprava pokrmu byla
dokončena



Pokrm je připraven ke
konzumaci!

www.robotworld.cz





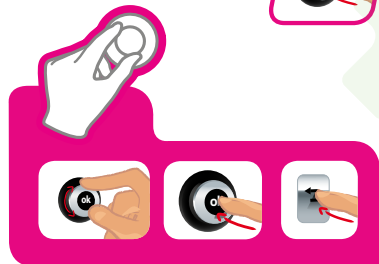
MENU RECEPTY

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**.

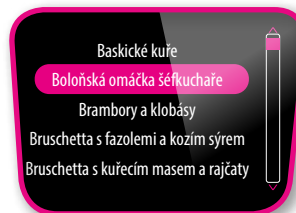
Do výchozího menu se můžete vrátit podržením tlačítka zpět po dobu 3 sekund nebo o jeden krok jediným stiskem tlačítka zpět.



Zvolte nabídku „recepty“



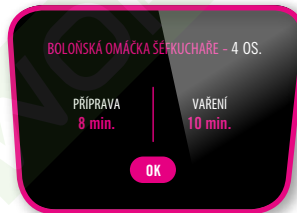
Zvolte druh receptu



Zvolte recept



Zvolte počet osob



Zobrazte recept



Připravte si ingredience



Připravte si ingredience
www.robotworld.cz



Aktivujte recept



Postupujte podle pokynů



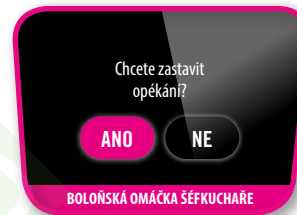
Zvedněte víko



Šetrné vaření



Zahajte zapékání



Zvolte a stiskněte ok



Přidejte přísady



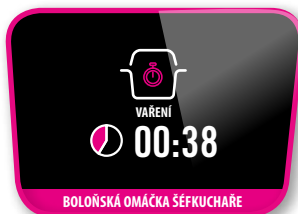
Zvolte a stiskněte ok



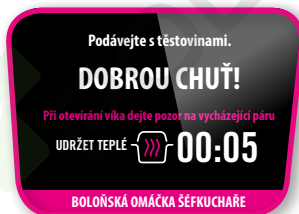
Zavřete a přišroubujte víko



Předeheřivání



Doba vaření



Pokrm je připraven ke konzumaci!





MENU OBLÍBENÉ POKRMY

ULOŽIT RECEPT JAKO OBLÍBENÝ POKRM

Menu oblíbených pokrmů:

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



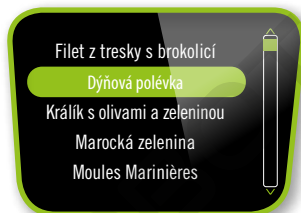
Vyberte menu «Oblíbené pokrmů»



Zvolte «přidejte»



Zvolte druh receptu



Zvolte recept, který chcete zobrazit jako oblíbený pokrm



Zvolte počet osob



Vyberte si požadovanou dobu přípravy pokrmů



MENU OBLÍBENÉ POKRMY

Rybí polévka

chcete uložit
tento oblíbený recept?

ANO

NE



Uložit oblíbený pokrm



MENU OBLÍBENÉ POKRMY

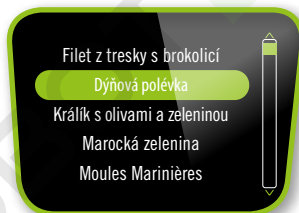
**PŘIPRAVTE SI
RECEPT,
KTERÝ JIŽ
BYL ULOŽEN JAKO
OBLÍBENÝ POKRM**



Vyberte menu «Oblíbené
pokrm»



Zvolte «můj seznam»



Zvolte recept, který
chcete použít



Postupujte podle pokynů
jako v případě běžného
receptu.



MENU OBLÍBENÉ POKRMY

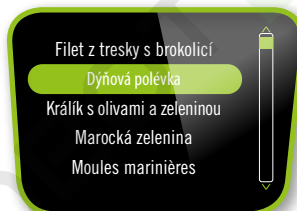
ODSTRANIT RECEPT Z MENU OBLÍBENÝCH POKRMŮ



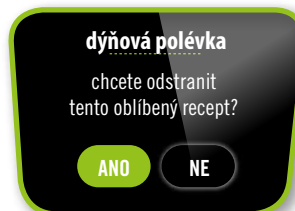
Vyberte menu «Oblíbené
pokrmů»



Zvolte smazat

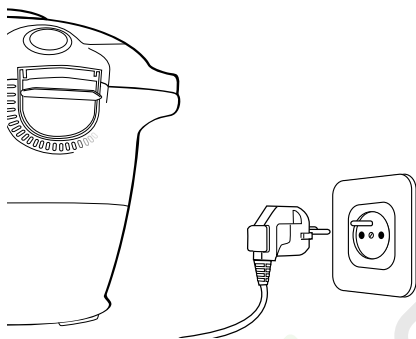


Vyberte recept,
který chcete smazat



Smazat oblíbený pokrm

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



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



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



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



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

1 Odšroubujte matku ve středu kovového víka

2 Sejměte kovové víko

3 Demontujte kryt ventilu



MYTÍ V MYČCE NA NÁDOBÍ:

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



RUČNÍ ČIŠTĚNÍ:

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



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



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



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Vnější povrch přístroje vyčistěte vlhkou houbou. Vyčistěte tlumicí 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 otevírání:

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

Dvě bezpečnostní funkce chránící před přetlakem:

- První zařízení: pojistný ventil upustí tlak –viz kapitola Čištění a údržba, strana 78-83
- Druhé zařízení: těsnicí 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 těsnicí vložku. Viz kapitola Čištění a údržba.

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

Regulace spotřebiče:

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

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

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

POZNÁMKA





Tefal®