



Rukojeť k otevření
a zavření víka



Tichý tlakový ventil



Hlavní ovládací tlačítko



Značka Otevřít/Zavřít



Tlačítko Zpět



Ovládací panel



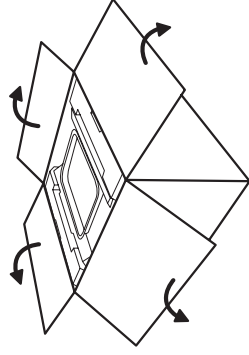
Modrá kontrolka signalizuje,
že je aktivováno připojení
Bluetooth.



Varná nádoba

SERIE EPC09-A
Nízký tlak 40 kPa (5,8 psi) při
109 °C / vysoký
tlak: 70 kPa (10,2 psi) při 115 °C
Objem produktu: 6 l / užitečný
objem: 4 l
Frekvence: 2,40 GHz. Maximální
síla signálu: 7,7 dBm
Vestavěné topné těleso
Provozního tlaku je dosaženo
10 minut
po zaznění zvukového signálu.

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

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.



1

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).



2



3

PŘÍSTUP KE KOULI PRO ODPUSTĚNÍ 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 .



4

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.



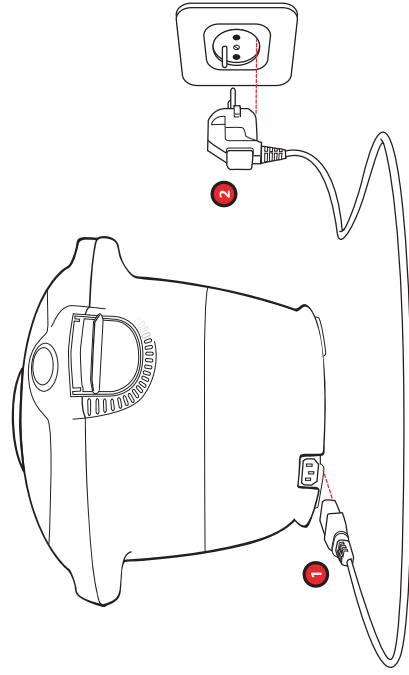
5

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

3s

Při prvním zapnutí
se zobrazí se menu nastavení:



Zvolte si zemi.



Zvolte jazyk.



POUŽITÍ

Nepoužívejte přístroj bez varné nádoby.

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

Při vaření pod tlakem je normální, že ze spotřebiče Cook4me® connect během vaření vychází pára.

Po každém použití zkontrolujte, zda se pojistný ventil a tyč tlakoměru volně pohybují a v případě potřeby je vyčistíte podle pokynů na straně 38.



ZVEDNĚTE VÍKO:

Chcete-li spotřebič otevřít, otáčejte rukojeť 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.



VLOŽENÍ NÁDOBY DO SPOTŘEBIČE:

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



Poté umístíte nádobu do spotřebiče uložení rukojetí nádoby do otvorů.

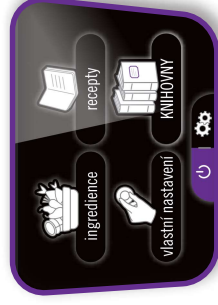


MONTÁŽ STOJANU POD NAPAŘOVACÍM KOŠEM:

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



MENU ZAPNOUT/VYPNOUT



Zvolte a potvrďte.

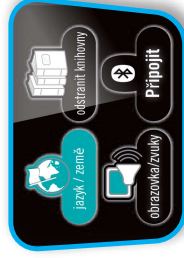


Zvolením možnosti Ano nebo ne Ne spotřebič zapnete nebo vypnete.

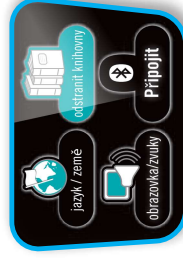




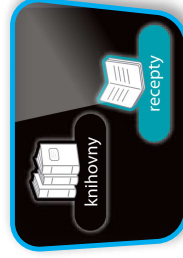
MENU NASTAVENÍ



Zvolte možnost
„jazyk / země“.



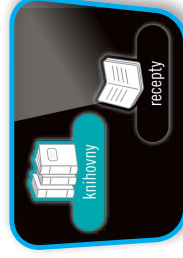
Zvolte možnost „odstranit
knihovny“.



Zvolte možnost „recepty“.



Zvolte váš jazyk.



Zvolte možnost „knihovny“.



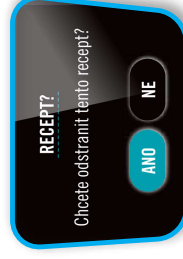
Zvolte možnost „recepty 2“.



Zvolte vaši zemi.



Zvolte možnost „knihovny 2“.



Chcete odstranit tento
recept?

Poznámka: i když je zvuk
deaktivován, výstraha
zůstává aktivní.



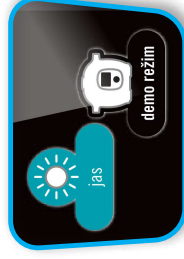
Chcete odstranit tuto
knihovnu?



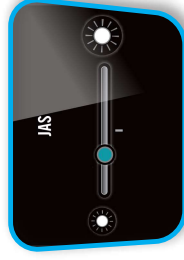
Zvolte nastavení obrazovka/zvuky.



Zvolte nastavení displeje.



Vyberte možnost „jas“.



Nastavte osvětlení.



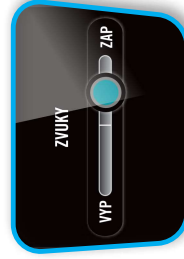
Zvolte možnost „demo režim“.



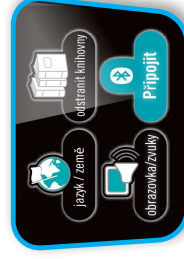
Chcete-li aktivovat či deaktivovat demo režim, zadejte kód: 3424.



Zvolte nastavení zvuku.



Nastavte hlasitost.



Zvolte možnost „Připojit“.



Aktivujte nebo deaktivujte režim připojení (Bluetooth, BLE).

Pozn.: DEMO režim vám umožňuje provozovat spotřebič bez zahřívání či natákování.



PŘIPOJENÍ

Stáhněte si aplikaci **My Cook4me** (z obchodu App Store nebo Google Play) prostřednictvím tabletu nebo mobilního telefonu.

Váš spotřebič **Cook4me® connect** je funkční. Nyní můžete spotřebič používat se **150 předem naprogramovanými** recepty i bez aplikace.

Když zapnete spotřebič **Cook4me® connect**, začne blikat modré světlo (signál čekání na připojení), pokud ručně nevypnete funkci připojení (viz kapitola Nastavení).



Při prvním použití spárujte spotřebič s tabletem nebo mobilním telefonem podle pokynů na obrazovce.



Po úspěšném navázání připojení bude kontrolka trvale modře svítit.



PŘIPOJENÍ

Problém s připojením:

Pokud se připojení nezdaří, zobrazí se chybová zpráva. Postupujte podle pokynů na obrazovkách a navažte nové připojení.

Vytvoření účtu:

Postupujte podle pokynů v aplikaci.

Panel vyhledávání:

Na panelu vyhledávání zadejte klíčová slova a poté přejděte do filtru vyhledávání.



Poznámka: Vždy může být navázáno pouze jedno připojení.

Poznámka: Pokud nebudete spotřebič Cook4me  connect používat po dobu 30 minut, přepne se do pohotovostního režimu a připojení bude ztraceno. Při ukončení pohotovostního režimu se připojení automaticky obnoví.



PŘIPOJENÍ



Procházení:

Aplikaci můžete procházet přechodem do menu:

- **Inspirace**
- **Vyhledávání**
- **Můj vesmír**
- **Nakupování**



Oblíbené



Knihovna



Z aplikace můžete:

- prohlédnout si podrobně recept
- spustit recept krok za krokem v interakci se spotřebičem **Cook4me**  **connect**

Pokud není navázáno připojení, nelze poskytovat žádné informace o době vaření.

Vždy budete mít přímý přístup ke 150 naprogramovaným receptům a ingrediencím. Vaření pokračuje, i když není navázáno připojení.

Poznámka: Vaření můžete zahájit na spotřebiči **Cook4me**  **connect** stisknutím tlačítka OK (jak je uvedeno v aplikaci).

Poznámka: Dbejte na to, abyste nikdy nenechali spotřebič bez dozoru, zatímco je v provozu.



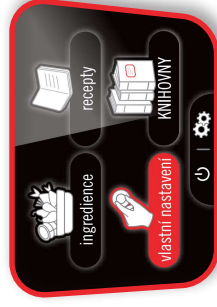
VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

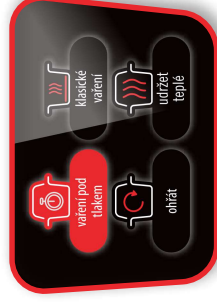
PŘÍPRAVA POKRMŮ POD TLAKEM

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 nabídku vlastní nastavení.



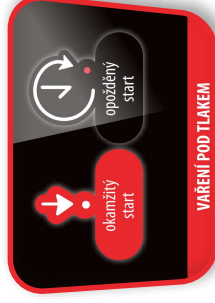
Zvolte režim „vaření pod tlakem“



VÁŘENÍ POD TLAKEM



Nastavte dobu přípravy pokrmu.



VÁŘENÍ POD TLAKEM



Zvolte okamžitě nebo odložené spuštění (str. 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!



4 L (max)
3.5L
200 ml (min)

Poznámka: Maximální
objem pro tlakové
vaření je 4 l
a minimální objem
200 ml.



Během přípravy
pokrmu se nedotýkejte
horkého spotřebiče.



VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

KLASICKÉ VÁŘENÍ

Při nastavení režimu klasického vaření můžete:

 Vaření při nízké teplotě (75 °C; 0–30 min)

-> Kvůli jemným ingrediencím

přípůsobeno vaření v tekutině.

Příklady: pošírování ryb, pomalé vaření
ryb v omáčce, příprava Bouillabaisse (rybí
polévka), redukce omáčky...

 Pozvolné vaření (90 °C; 0–30 min) -> Vaření
v tekutině s nižší teplotou. Příklady:

Knedlíky, ravioly...

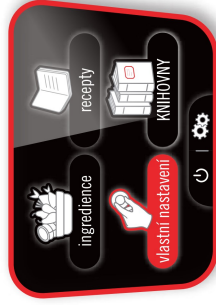
 Opékání (160 °C; 0–30 min) -> Krátká doba
vaření za vysoké teploty. Ingredience se

na povrchu zatáhnou a budou křupavé,

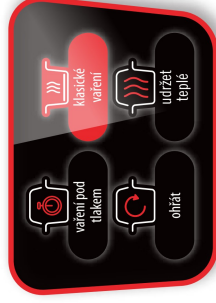
např. maso, brambory, cibule... Příklady:

opékání šalotky, kuřecích stripsů a příprava
houbových omáček

**Pozn. Postup je stejný,
liší se pouze teplota.**



Zvolte menu s rukou.



Zvolte funkci „klasické
vaření“.



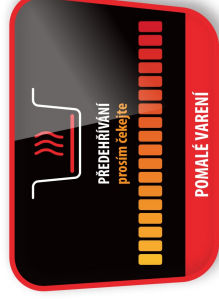
Zvolte požadovanou
funkci.



Zvedněte víko.



Vložte nádobu.



Spotřebič se předehtává.



Přidejte zbývající přísady.



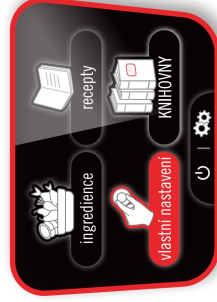
Chcete-li ukončit Vaření při nízké teplotě, stiskněte tlačítko Zpět. Stiskněte
ano. Pak můžete zastavit vaření nebo pokračovat ve vaření pod tlakem.



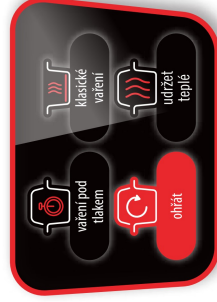
VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM VAŘENÍ – OPĚTOVNÝ OHŘEV

OHŘEV



Zvolte menu s rukou.



Vyberte režim „opětovného ohřevu“.



Vložte misku.



Zavřete a přišroubujte víko.



Ohřev pokrmu začal.



Stisknutím tlačítka OK proces přerušíte



Chcete přestat s ohříváním?

**Podávejte!
Dobrou chuť!**

Při otevření lžka dávejte pozor na páru

UDRŽOVÁNÍ TEPLoty 00:02

Pokrm je připraven ke konzumaci!
Spotřebič automaticky přejde do režimu udržování teploty.

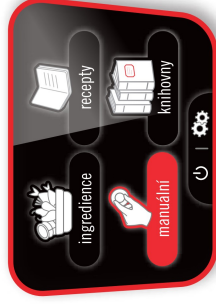




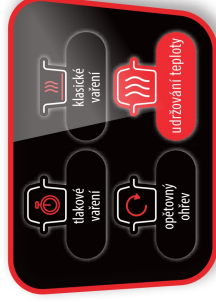
VLASTNÍ NASTAVENÍ

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMŮ

UDRŽOVÁNÍ POKRMU V TEPLÉM STAVU



Zvolte menu s rukou.



Zvolte režim „opětový ohřev“.



Vložte nádobu.



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

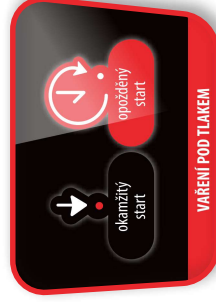
OPOŽDĚNÝ START

(v režimu přípravy pokrmů pod tlakem)
Funkci odloženého spuštění lze použít pouze pomocí manuálního menu „tlakové vaření“ a menu ingrediencí „ovoce a zelenina“ nebo „rýže a obiloviny“.



U receptů obsahujících maso, kuře, ryby, mléko nebo vejce nepoužívejte odložené spuštění, protože tyto potraviny se mohou zkazit, pokud budou před vařením ponechány v pokojové teplotě.

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



Zvolte „opožděný start“.



Zvolte konec přípravy pokrmu.



Zvolte aktuální čas.



Je naprogramován opožděný start.

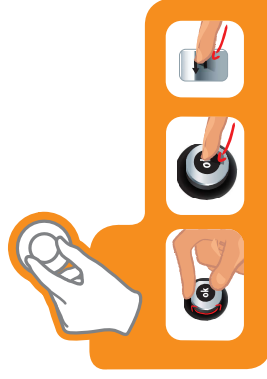
POZNÁMKA: Odložení spuštění je možné v menu přísady (v závislosti na druhu přísady)



MENU INGREDIENTIE

MENU PŘÍSADEK:

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 množství.



Zvolte „ovoce a zelenina“.



Aktivujte recept.



Zvolte požadovanou ingredienci.



Postupujte podle pokynů na displeji.



Zobrazí se doporučená doba přípravy pokrmu.

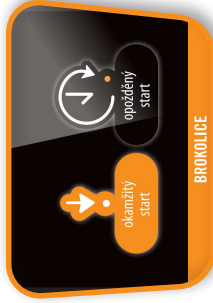
Poznámka: Hmotnosti zobrazené na spotřebiči Cook4me ® connect jsou hmotnosti připravených ingrediencí.



MENU INGREDIENCE



Zobrazí se doporučená doba vaření pokrmu.
Dobu vaření můžete upravit podle vlastního
úsudku otočením tlačítka OK. Zvolte
okamžité nebo odložené spuštění (str. 27)



Aktivujte recept.



Postupujte podle pokynů.



Spotřebič se předehřívá.
Poznámka: V závislosti na typu a
množství ingrediencí se bude doba
předehřevu pohybovat od 3 do 10 minut



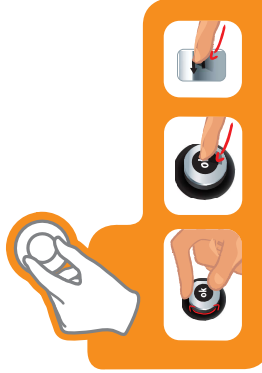
Příprava pokrmu začala.



Příprava pokrmu byla
dokončena.



Pokrm je připraven ke konzumaci!
Spotřebič automaticky přejde do
režimu udržování teploty.



Poznámka: Funkci odloženého spuštění lze použít pouze pomocí manuálního menu
„tlakové vaření“ a menu ingrediencí „ovoce a zelenina“ nebo „rýže a obiloviny“.

MENU RECEPTY

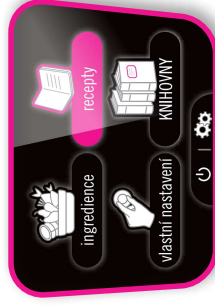
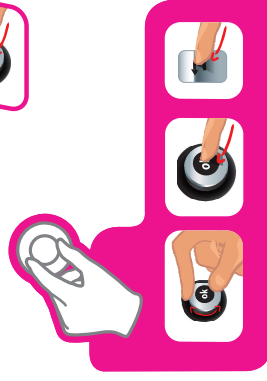


LOSOS V PÁŘE NA SLADKÉ CHILLI OMÁČCE

MENU RECEPTY:

Smíchejte sladkou chilli omáčku, limetkovou šťavu a koriandr v samostatné misce a nechte směs ustát

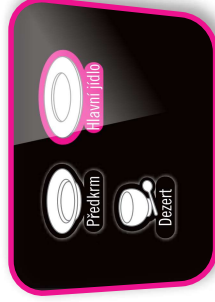
Nalijte do nádoby 300 ml vody. Vložte 2 nebo 3 filety do košíku napařovače vyloženého papírem na pečení. Pokapejte trochou omáčky



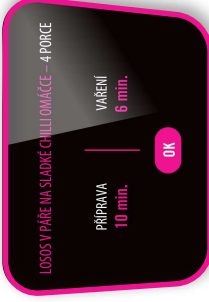
Zvolte nabídku „recepty“.



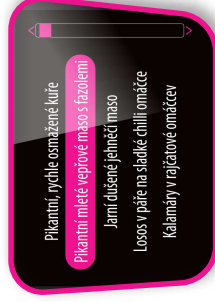
Zvolte počet osob.



Zvolte druh receptu.



Zobrazte recept.



Zvolte recept.



Připravte si ingredience.

Chcete začít s tímto receptem?

ANO NE

BOLONSÁKÁ OMÁČKA ŠEFKUCHAŘE



Aktivujte recept.

Do nádob nalijte olivový olej.

OK

BOLONSÁKÁ OMÁČKA ŠEFKUCHAŘE



Postupujte podle pokynů.

Nalijte do misky 300 ml vody. Vložte do napařovacího koše vyložného papírem na pečení 2 nebo 3 fillety. Pokapejte trochou omáčky.

OK

BOLONSÁKÁ OMÁČKA ŠEFKUCHAŘE



Začněte s přípravou pokrmu.

chcete začít s vařením?

ANO NE

BOLONSÁKÁ OMÁČKA ŠEFKUCHAŘE

PŘEDHŘÍVÁNÍ
Prosím, čekat

BOLONSÁKÁ OMÁČKA ŠEFKUCHAŘE



Šetrné vaření.

VÁŘENÍ
00:06

BOLONSÁKÁ OMÁČKA ŠEFKUCHAŘE

Doba vaření.

KONEC VÁŘENÍ
Čekajte

BOLONSÁKÁ OMÁČKA ŠEFKUCHAŘE

Příprava pokrmu byla dokončena.

DOBRŮ CHUŤ!

Při otevření víka dejte pozor na vyběhající páru

UDRŽET TEPLÉ 00:02

BOLONSÁKÁ OMÁČKA ŠEFKUCHAŘE

Pokrm je připraven ke konzumaci!



KNIHOVNY



STAHOVÁNÍ BALÍČKŮ RECEPTŮ:
Když je aplikace připojena k vašemu spotřebiči Cook4me ⊕ Connect, můžete si stáhnout balíčky receptů.



Vyberte balíček a stiskněte tlačítko „Stáhnout do Cook4me ⊕ connect“.



Probíhá stahování.

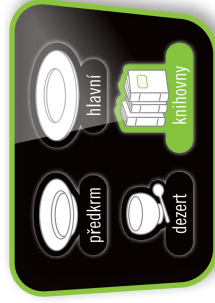


Poznámka: Přenos můžete kdykoli zastavit stisknutím tlačítka Zpět na spotřebiči Cook4me ⊕ connect.



KNIHOVNY

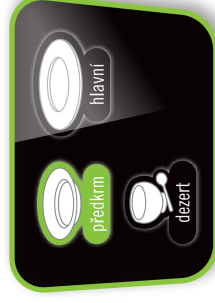
PŘÍSTUP DO KNIHOVEN:
Můžete vyhledat stažené balíčky. Chcete-li ve spotřebiči Cook4me ⊕ Connect spustit své recepty, přejděte do knihovny.



Zvolte podmenu „knihovny“.



Zvolte požadované téma.



Zvolte možnost „předkrm“, „hlavní“ nebo „dezert“ a vyberte recept.

ZLATÁ PRAVIDLA VAŘENÍ SE SPOTŘEBÍČEM COOK4ME ⊕ CONNECT

- Vždy používejte plastové nebo dřevěné kuchyňské náčiní, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu varné nádoby. Nikdy nekrajíte potraviny v nádobě.

Množství tekutin

- Programy, které se vaří pod tlakem – tlakové vaření, menu ingrediencí a menu receptů – vždy vyžadují určité množství tekutiny. Využijte rady ohledně potřebného množství tekutin uvedené v pokynech pro vaření na stranách 30–33 nebo postupujte podle návodu na obrazovce displeje spotřebiče Cook4me ⊕ Connect.
- Při vaření vždy používejte tekutinu, která vydává páru, například vodu, vývar, víno, pivo, mošt atd. Nikdy nepoužívejte olej ani tuk. Nepoužívejte mléko, protože může pod tlakem napěnit.
- Při vaření pokrmů v páře v košíku vždy do spotřebiče Cook4me ⊕ Connect nalijte minimálně 200 ml vody.

Maximální úroveň plnění

- Ingredience a tekutina nesmí překročit maximální úroveň plnění.
- Některé potraviny, jako jsou rýže a luštěniny (např. sušené fazole a sušený hrách), během vaření nabobtnají a mají sklon vytvářet pěnu, proto by nádoba neměla být těmito ingrediencemi a tekutinou naplněna více než z poloviny.

Potraviny, které vyžadují při vaření ve spotřebiči Cook4me ⊕

Connect zvláštní péči

- Přechtěte si výše uvedený bod o vaření rýže a luštěnin.
- Buďte opatrní při vaření ovoce, které během tlakového vaření vytváří pěnu. Jedná se například o dušená jablka. Místo toho vařte ovoce, jako jsou jablka, v páře v napařovacím košíku.

- Nikdy nevařte knedlíky ve spotřebiči Cook4me ⊕ Connect pod tlakem, protože by mohly vyplavat z vody a zablokovat bezpečnostní zařízení.

Doby vaření

- Doby vaření naprogramované ve spotřebiči Cook4me ⊕ Connect jsou pouze orientační a lze je upravit podle vlastního úsudku ručním nastavením doporučené doby vaření.
- U programů, které se vaří pod tlakem – tlakové vaření, menu ingrediencí a menu receptů – se doba tlakového vaření bude lišit podle velikosti jednotlivých kusů nebo tloušťky potravin, nikoli podle hmotnosti.
- Doporučené doby vaření bude možná nutné mírně upravit podle vlastního úsudku, aby nedošlo k rozvaření choulostivých potravin, jako jsou zelenina, ovoce a ryby.
- Spotřebič Cook4me ⊕ Connect není určen k pomalému vaření. Režim „vaření při nízké teplotě“ používá nízkou teplotu (přibližně 75 °C) k pozvolnému vaření, například při rozpuštění másla.
- Režim „mírný var“ používá teplotu přibližně 90 °C a lze jej použít například k vyvaření vody z omáček.

Tipy pro vaření masa, včetně kuřecího, ve spotřebiči Cook4me + connect

- Vyberte kusy masa rovnoměrného tvaru a tloušťky, abyste zajistili jejich stejnoměrné vaření. Ideální jsou vykostěné kusy, které jsou svázané do rovnoměrného válcového tvaru.
- Maximální doporučená hmotnost kusu masa je 1 kg.
- Maximální doporučená hmotnost celého kuřete je 1,5 kg.

- Vyberte kusy masa, jako jsou plátky nebo maso nakrájené na kostičky pro dušení, stejné velikosti a tloušťky, abyste zajistili jejich rovnoměrné vaření.
- Pokud je vnější strana masa vlhká, pak ji před opékáním osušte kuchyňskou papírovou utěrkou. Tím omezíte prskání během opékání.
- Při opékání kusů masa použijte asi ½ až 1 lžíci slunečnicového nebo jiného rostlinného oleje.
- Během opékání otáčejte kusy masa obráčkou tak, aby se opekly ze všech stran. Buďte opatrní, protože z nádoby může vystříknout horký olej. Menší kusy masa, jako jsou plátky nebo kuřecí palčičky, v případě potřeby opékejte v dávkách.
- Po opečení buďte opatrní při přidávání tekutiny do horké nádoby, protože tekutina může vystříknout nebo vytvořit horkou páru.
- Kusy masa s vrstvou tuku na vnější straně, jako jsou plátky nebo kusy vepřového, nebudou po vaření ve spotřebiči Cook4me ⊕ Connect křupavé.

Přípůsobení vlastních receptů k použití ve spotřebiči Cook4me

⊕ Connect

- U programů, které se vaří pod tlakem – tlakové vaření a menu ingrediencí – snižte při úpravě běžného receptu množství tekutiny, protože ve spotřebiči Cook4me ⊕ Connect dochází k menšímu odpařování.
- Doba vaření bude kratší než v běžné troubě nebo na varné desce. Jako vodítko pro dobu vaření vyhledejte podobný recept v menu receptů.
- Pokrmy je nejvhodnější zahustit po vaření pomocí instantních zahušťovacích granulí, které lze zakoupit ve větších supermarketech, v nichž jsou obvykle umístěny v uličce poblíž kukuřičné mouky.

Stačí míchat zahušťovací granule ve vařícím jídle nebo tekutině, dokud se všechny nerozpustí a tekutina nezhoustne. Můžete také smíchat kukuřičnou mouku s trochou studené tekutiny, abyste vytvořili hladkou pastu (informace o množstvích najdete v pokynech na obalu), kterou vmícháte do horkého jídla, a to poté přivedete do varu v samostatném rendlíku.

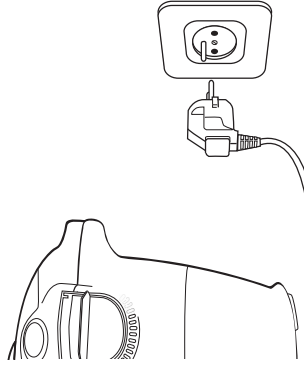
- Po vaření výrazných potravin, jako jsou ryby nebo kari, spotřebič Cook4me ⊕ Connect řádně vyčistěte, abyste odstranili všechny nepřijemné pachy, které v něm zůstanou. Nezapomeňte demontovat kovovou desku a vyčistit všechny bezpečnostní prvky. Spotřebič znovu sestavte a nechejte vložko několik hodin otevřené.

Informace o programu receptů

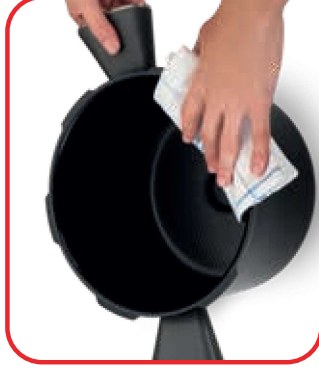
- Doby vaření v receptech jsou přibližné a mohou vyžadovat úpravu podle vašeho vlastního úsudku.
- Vejce použítá v receptech jsou střední velikosti, pokud není uvedeno jinak.
- Při odměřování pomocí lžíce, je vždy uvažováno vodorovné zaplnění lžíce až po okraj, pokud není uvedeno jinak.
- Hmotnost uvedená v receptech představuje hmotnost připravených potravin, například 100 g mrkve nakrájené na plátky je hmotnost mrkve po oloupaní a odřezání horní a dolní části.
- Recepty byly speciálně vyvinuty pro použití ve spotřebiči Cook4me. Při přípravě těchto receptů v jiném spotřebiči se mohou výsledky a doby vaření lišit.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Poznámka: Chcete-li zajistit správnou funkci spotřebiče Cookline connect, postupujte po každém použití podle těchto pokynů pro čištění a údržbu.



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).

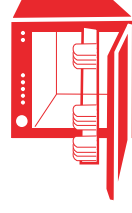


Po každém použití sejměte nádržku kondenzátu a pečlivě ji omyjte vodou nebo v myčce na nádobí. Dokonale ji osušte. Vraťte ji na původní místo.



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



Nečistěte žádnou část spotřebiče Cook4me ® connect abrazivními houbičkami nebo drátěnkou.



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



z opačné strany, než na výše uvedeném obrázku. Stlačením vnitřní části pružiny pojistného ventilu z opačné strany, než na výše uvedeném obrázku zkontrolujte, zda není ventil ucpaný.



Vyčistěte kovovou desku vlhkou houbičkou a zkontrolujte, zda není ucpána a je správně umístěna tyč tlakoměru (zobrazená na obrázku vlevo). Opláchněte ji vodou a zkontrolujte, zda se volně pohybuje.



Vodotěsné těsnění vyměňujte nejméně jednou za tři roky. Toto těsnění může vyměnit pouze autorizované servisní středisko.



Spotřebič neskladujte s uzavřeným víkem. Nechte jej zcela otevřený, naplňte otevřené nebo mírně pootevřené. Zabráňte tak nepříjemnému zápachu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



- 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.



Spotřebič přenášejte pomocí dvou bočních rukojetí. Chcete-li spotřebič přenést, zavřete a zajistíte víko.



Vyčistěte vnější povrch víka spotřebiče vlhkým hadrem. Vyčistěte tlumicí tlakový ventil na zadní straně víka. Vytáhněte kryt ventilu z víka, poté vyjměte ventil a vyčistěte jej pod tekoucí vodou. Zhovu sestavte ventil a vraťte jej do původní polohy ve víku.

Poznámka:
kovové desky
nemusí
vyjmout.



Vyčistěte horní část varné nádoby vlhkým hadrem. Vyčistěte oblast za sběračem kondenzátu vlhkým hadrem. Vypláchněte sběrač kondenzátu a vraťte jej na původní místo.



Vyčistěte těsnění na kovové desce vlhkým hadrem a poté je důkladně opláchněte. Nepoužívejte ostré předměty.

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 zabráňuje 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).

Bezpečnostní funkce chránící před přetlakem:

Pojistný ventil upustí tlak – viz kapitola Čištění a údržba, strana 68-73

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	Vyměňte 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 uťahovací 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.	Nechtejte 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, zasuněte do otvoru umístěného mezi otevřenou rukojeť a tlumičem hluku párátko. Dejte pozor, aby vás neopařila pára, která se uvolní po zasunutí párátko. Pokud se žádná pára ze spotřebiče neuvolní, pokuste se spotřebič otevřít
Ve spotřebiči se nevytváří přetlak	Těsnění, pojistný ventil a tyč tlakoměru mohou být ucpané nebo špinavé	Spotřebič čistěte podle pokynů v části Údržba čištění na stranách 28-33. Zajistěte, aby se tyč tlakoměru mohla pohybovat dokola
	Víko není uzamčeno anebo označení I není správně vyrovnáno se zavřeným zámkem	Víko uzamkněte tak, že se značka I vyrovná s uzavřeným zámkem
CHYBOVÉ KÓDY	Dekompresní koule není správně umístěna, nebo je znečištěna	Zkontrolujte, zda je koule správně umístěna a zda je kryt v uzamčené poloze. Vysušte a vysušte kouli a její nosnou část
	Kód 24: v průběhu přípravy pokrmu dochází ke snížení tlaku Kód 21 a 26: tlak se nezvyšuje	Do pokrmu jednořázově přilijte tekutinu (vodu, vývar nebo tekutou omáčku) v objemu 50-100 ml a znovu spusťte přípravu pokrmu
Dochází k úniku páry ze stran víka při přípravě pokrmu (netěsní)	Těsnění kovového víka anebo hrany nádoby jsou špinavé	Vyčistěte strany nádoby a těsnění vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré nástroje
	Opotřebení, řez a deformace těsnění	Těsnění musí být vyměňováno nejdéle jednou za tři roky. Obratě se na autorizované servisní středisko.
Vytéká voda za spotřebičem	Poškozené hrany nádoby	Předejte spotřebič autorizovanému servisnímu středisku.
	Kovová matka nebyla dostatečně dotažená	Matku řádně dotáhněte ke středu kovového víka
Ovládací panel se nerozsvěcuje	Nádobka na kondenzát není namontována nebo přetéká	Zkontrolujte, zda je nádržka na kondenzát správně umístěna za spotřebičem a že trubice není zanesena
	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»
Kovové víko není možné sundat, je zablokované	Spotřebič je poškozený	Obratě se na autorizované servisní středisko.
	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 usazený na původní místo