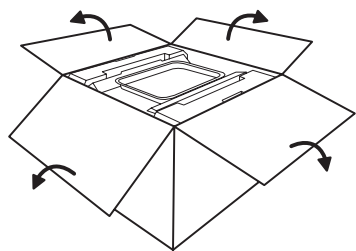


Tefal[®]

Cook4me[⊕]



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



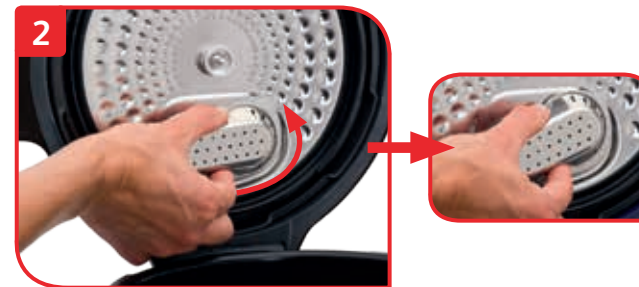
ACCESSING THE DECOMPRESSION BALL:

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 .



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).



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.

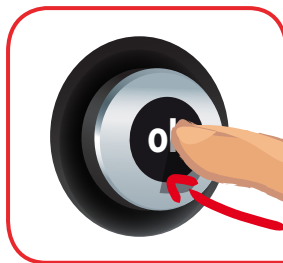


USE

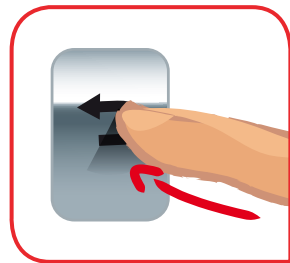
INTERFACE CONTROLS



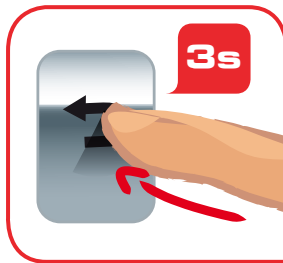
SELECT



CONFIRM



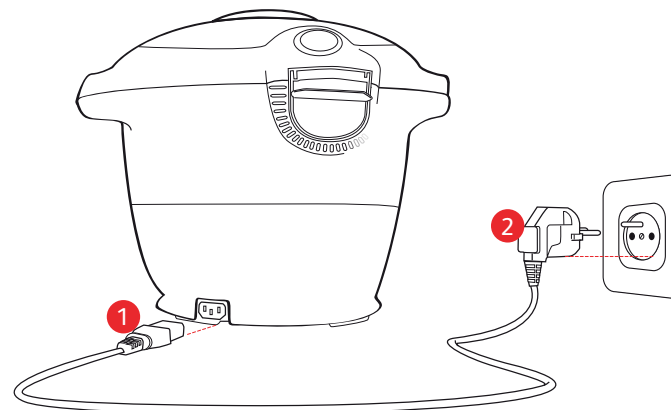
BACK



RESTART



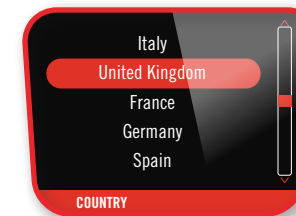
OPERATION



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



LANGUAGE



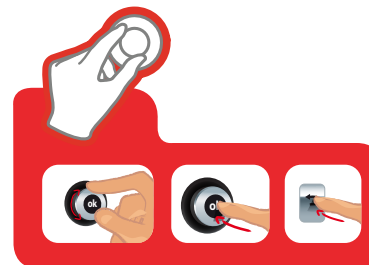
COUNTRY



Select your language



Select your country





USE



Never use the appliance without the cooking bowl

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



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.



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.



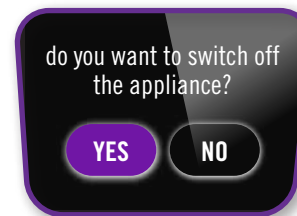
Then place the bowl in the appliance by positioning the bowl handles into the slots.



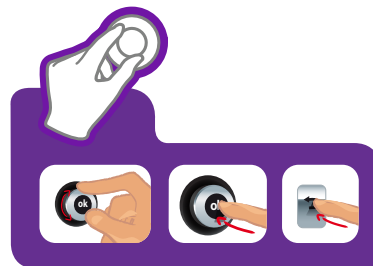
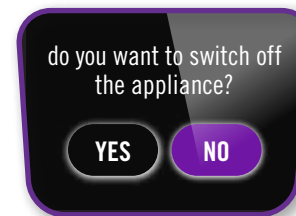
ON/OFF MENU



Select and confirm

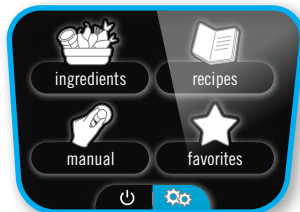


Pressing ON/OFF will allow you to switch off the appliance.

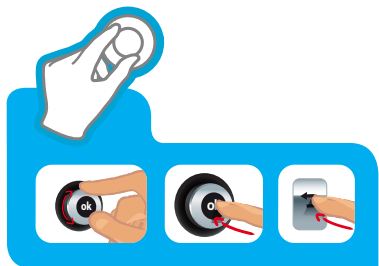




SETTINGS MENU



N.B.: each confirmation takes you back to the main menu.
N.B.: even if the sound is deactivated, the alert sounds remain active.



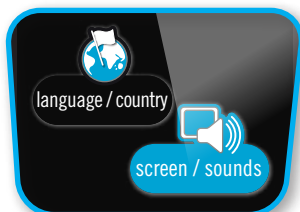
Select «language / country»



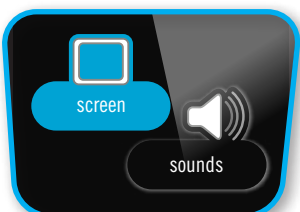
Select your language



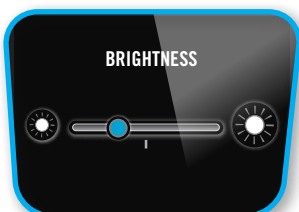
Select your country



Select the «screen / sounds» setting



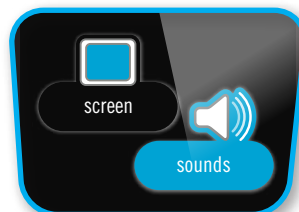
Select «screen»



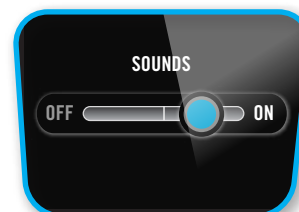
Adjust the light



SETTINGS MENU



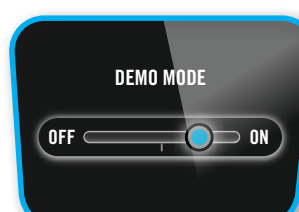
Select «sounds»



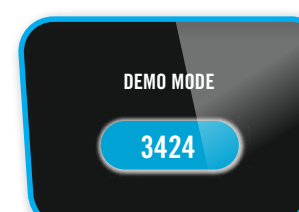
Adjust the volume



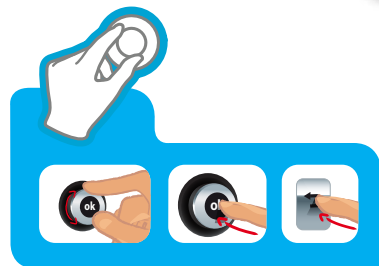
Select "demo mode"



To activate or deactivate the demo mode, please enter the code: 3424



N.B.: DEMO mode allows you to operate the appliance without heating or pressurising it.





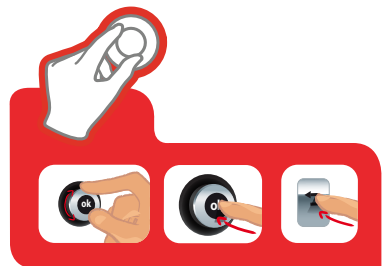
MANUAL MENU

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



Set the cooking time



Select the «pressure cooking» mode



Select immediate or delayed start (p.17)



WARNING



Insert the bowl then add the ingredients



WARNING



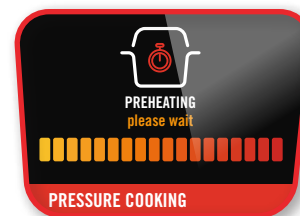
Close and bolt the lid



MANUAL MENU

COOKING MODE

PRESSURE COOKING



PRESSURE COOKING

The appliance is preheating



PRESSURE COOKING

Cooking has started



PRESSURE COOKING

Cooking has finished



PRESSURE COOKING

Its ready to eat!





MANUAL MENU



Select the «manual» menu



Select the «classic cooking» function



Select the desired function



MANUAL MENU

COOKING MODE

REHEAT



Select the «manual» menu



Select the «reheat» mode



WARNING

insert the bowl

Insert the bowl



WARNING

close and bolt the lid

Close and bolt the lid



REHEAT

REHEAT 00:02

Reheat has started

Press to interrupt



REHEAT

do you want to stop reheating?

YES NO



Do you want to stop reheat?

COOKING MODE

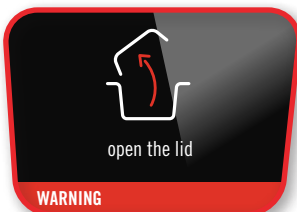
CLASSIC COOKING

With classic cooking mode, you can:

Gentle cooking (75°C ; 0-30 min) -> Adapted to immersion cooking for delicate ingredients. Examples: poached fish, fish that can be cooked slower in a sauce, Bouillabaisse (fish soup), to reduce a sauce, ...

Simmering (90°C ; 0-30 min) -> Cooking in low temperature liquids. Example : Dumplings, raviolis, ...

Browning (160°C ; 0-30 min) -> Strong heat during short cooking to give a colored and crispy aspect to ingredients such as meat, potatoes, onions, ... Examples : to brown shallots, to color chicken strips, to sauté mushrooms



WARNING

open the lid

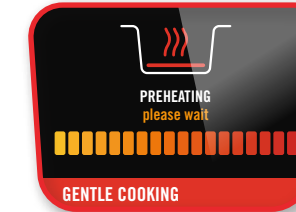
Open the lid



WARNING

insert the bowl

Insert the bowl



GENTLE COOKING

PREHEATING please wait

The appliance is preheating



GENTLE COOKING

add the ingredients

Add the ingredients



GENTLE COOKING

GENTLE COOKING 00:02

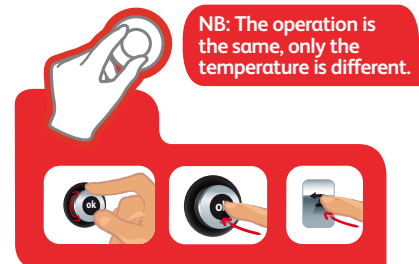
To stop the gentle cooking press the back button. Press yes. Then you can stop the cooking or proceed to pressure cooking



GENTLE COOKING

Do you want to stop the gentle cooking?

YES NO



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

N.B.: Reheating starts and the time increases



MANUAL MENU

COOKING MODE

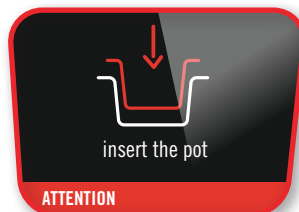
KEEP WARM



Select the «manual» menu



Select the «keep warm» function

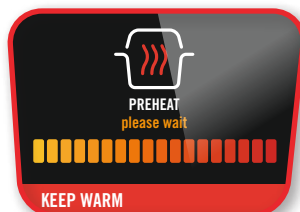


Insert the bowl

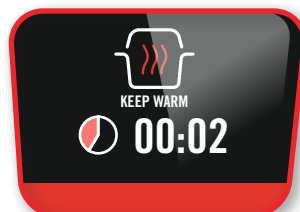


To stop the keep warm function, press the «back» button and select «yes»

N.B.: Reheating starts and the time increases



The appliance is preheating



The keeping warm function has started



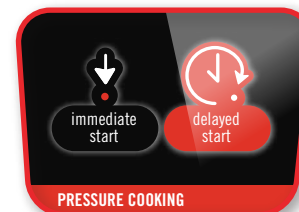
MANUAL MENU

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

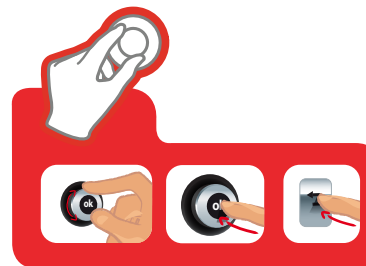
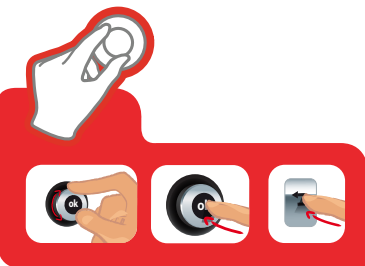


Select the end of cooking



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



Select the quantity of ingredients



The recommended cooking time is displayed



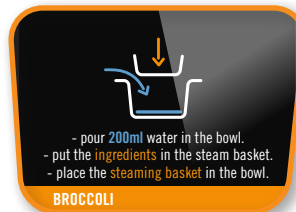
Select «fruits & vegetables»



Start the recipe



Select the required ingredient

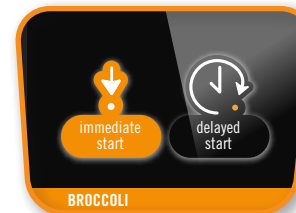


Follow the instructions on screen

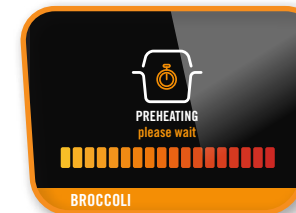


INGREDIENTS MENU

INGREDIENTS MENU: (continued)



Start the recipe



The appliance is preheating



Cooking has started



Cooking has finished



It's ready to eat!



INGREDIENTS RECIPE

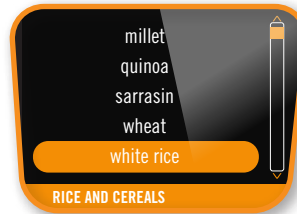
WHITE RICE



Select the «ingredients» menu



Select «rice and cereals»



Select «white rice»



Select the desired rice quantity



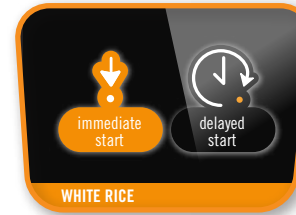
Start the recipe



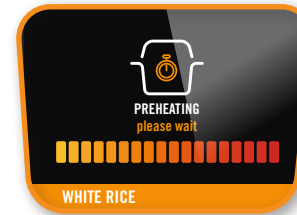
Follow the instructions



The recommended cooking time appears



Select «immediate start»



The appliance is preheating



Cooking has started



Cooking has finished



It's ready to eat!





RECIPES MENU

CHEF-STYLE BOLOGNESE

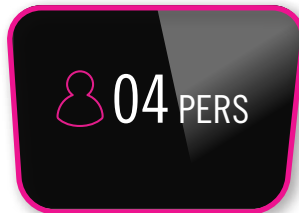
RECIPES MENU:

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 number of people



Prepare the ingredients



Select the type of recipe



Show recipe



Start the recipe



Select a recipe



Prepare the ingredients



Follow the instructions



Open the lid



Add the ingredients



Cooking time



Preheating



Select and press ok



It's ready to eat!



Start the browning



Close and bolt the lid



Select and press ok



Preheating





FAVORITES MENU

SAVE A RECIPE AS A FAVORITE

Favorites menu:

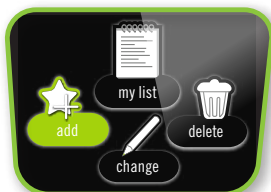
With the favorites menu, create a link to your favorite recipes in the recipes menu.



Select the «favorites» menu



Select the recipe you want to appear as a favorite



Select «add»



Select the number of people



Save the favorite



Select the type of recipe



Select the required cooking time



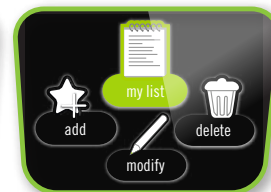
FAVORITES MENU

PREPARE A RECIPE ALREADY SAVED AS A FAVORITE

DELETE A RECIPE FROM THE FAVORITES MENU



Select the «favorites» menu



Select «my list»



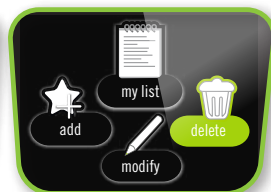
Select the recipe that you want to prepare



Follow the instructions as for a normal recipe



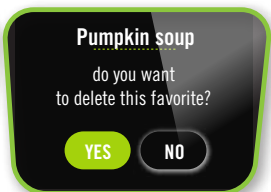
Select the «favorites» menu



Select delete

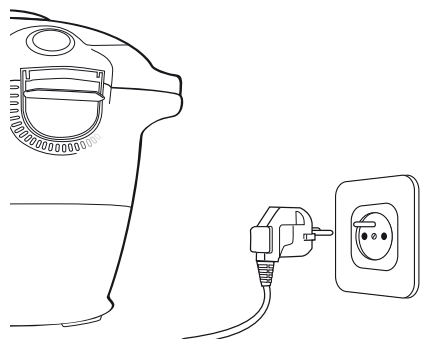


Select the recipe you want to delete



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

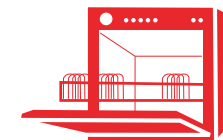


After each use, remove the condensation trap and wash carefully in water or in the dishwasher. Take care to dry well. Return to its original position.



To clean the metal lid, by hand or in the dishwasher, you need to remove the valve cover. Refer to page 4 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.

Overpressure Safety Feature:

- The safety valve releases the pressure – see chapter on Cleaning and Maintenance, page 26-31

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.

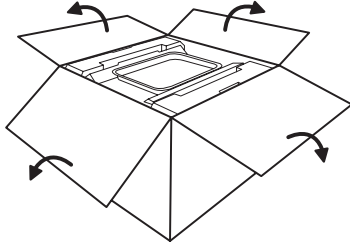
Regulating your appliance:

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	POSSIBLE 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 26-31. 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
Water flows behind the appliance	The metal lid nut was not screwed enough	Tighten the nut to the metal lid centre correctly
	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

KULLANMADAN ÖNCE



Ürünü açmak için kapağın üzerindeki açma/kapatma kolunu, işaret açık kilit simgesiyle aynı hizaya gelene kadar çevirin.



Cihazı sıcak olmayan düz ve kuru bir yüzeye yerleştirin. Cihazın iç ve dış kısımlarındaki tüm ambalaj malzemelerini, etiketleri veya çeşitli aksesuarları çıkarın.

Cihazı ambalajından çıkarın ve ürünü ilk kez kullanmadan önce talimatları dikkatlice okuyun.



FARKLI BİLEŞENLERİN TEMİZLENMESİ

- 1 Pişirme haznesi
- 2 Metal kapak
- 3 Valf kapağı
- 4 Yoğuşma tutucu
- 5 Buhar sepeti
- 6 Basınç azaltma topu

KULLANMADAN ÖNCE

KAPAĞIN ÇIKARILMASI VE YENİDEN TAKILMASI



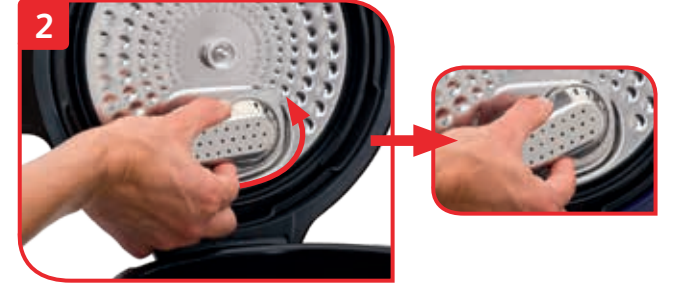
BASINÇ AZALTMA TOPUNA ERİŞİM:

Topun kapağını, I işareti piktogramın üzerine gelecek şekilde ⌚ saat yönünün tersine çevirin. Kapağı kaldırın. Topu çıkarın ve ardından su ve bir miktar bulaşık deterjanı kullanarak topu ve kapağını nazikçe temizleyin. Topu yumuşak bir bezle kurulayın ve ardından yerine yerleştirin. Topun kapağını yerine geri takın ve I işaretini uygun konuma ⌚ getirin. Topun kapağını, I işareti piktogramın üzerine gelecek şekilde ⌚ saat yönünde çevirerek kilitleyin.



METAL KAPAĞIN ÇIKARILMASI:

Kapak alt grubunu conta kısmından tutun ve orta kısımdaki somunu saat yönünün tersine çevirerek sökün. Önce somunu ve ardından kapağı çıkarın.



VALF KAPAĞININ ÇIKARILMASI:

Valf kapağını orta kısmından tutun (gösterdiği gibi); Ardından klipsini açmak için hafifçe çevirin. İç kısma özellikle dikkat ederek valf kapağını temizleyin (yiyecek kalıntısı olmadığından emin olun).



METAL KAPAK ALT GRUBUNUN TEKRAR YERİNE TAKILMASI:

Kapak alt grubunu resimde gösterildiği gibi conta kısmından tutun. Kapağı merkez eksenle hizalayın ve alt grubun üzerine düz şekilde oturması için bastırın. Somunu yerine takın ve saat yönünde çevirerek sonuna kadar sıkın.



VALF KAPAĞININ TEKRAR YERİNE TAKILMASI:

Valf kapağını resimde gösterildiği gibi elinize alın (orta kısımdan tutarak). İç kısmın dairesel şeklini üç kancayla hizalayın ve ardından valf kapağını iterek yerine oturmasını sağlayın (bir "klik" sesi duyacaksınız). Valf kapağı, kapağın iç kısmına tam olarak oturmalıdır.

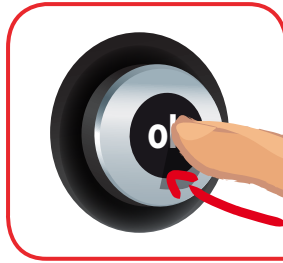


KULLANIM

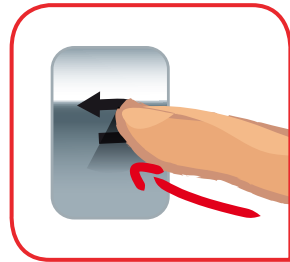
ARAYÜZ KONTROLLERİ



SEÇ



ONAYLA



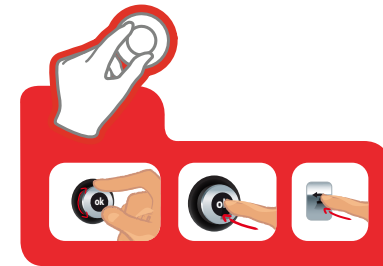
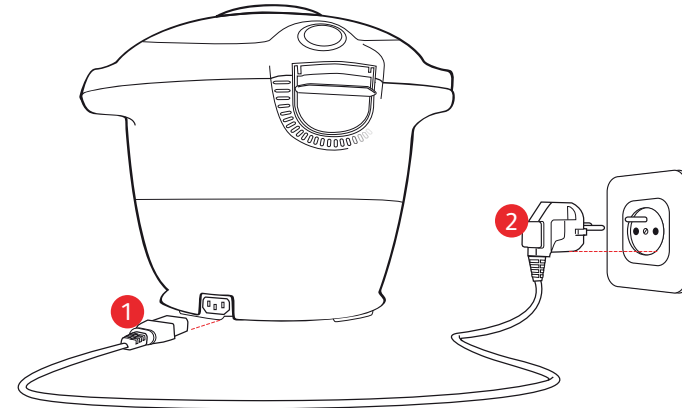
GERİ



YENİDEN BAŞLAT



ÇALIŞTIRMA



Cihazı ilk kez çalıştırırken,
ayarlar menüsünü göreceksiniz:



Dilinizi seçin



Ülkenizi seçin



KULLANIM



Cihazınızı pişirme haznesi olmadan kesinlikle kullanmayın

Cihazı ilk kez kullanırken, hazneden hafif bir koku gelebilir. Bu durum normaldir.



KAPAĞI AÇMA:

Ürünün kapağını açmak için kapağın üzerindeki açma/kapatma kolunu açık kilit gözükecek şekilde çevirin.



YOĞUŞMA TUTUCUSUNUN TAKILMASI:

Yoğuşma deposunun boş olduğundan emin olun ve ardından depoyu cihazın arkasına takın.



STANDIN BUHAR SEPETİNİN ALTINA TAKILMASI:

Standı buhar sepetinin altına takmak için şekilde gösterildiği gibi başparmağınızın ve işaret parmağınızın arasında tutun.



HAZNENİN CİHAZA YERLEŞTİRİLMESİ:

Pişirme haznesinin altını silin. Haznenin altında veya ısıtma plakasının üzerinde yiyecek veya sıvı kalıntıları olmadığından emin olun.



Ardından haznenin tutma yerlerini yuvalarla hizalayarak hazneyi cihaza takın.



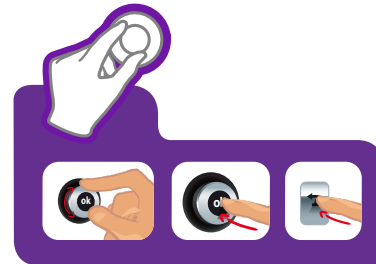
AÇMA/KAPATMA MENÜSÜ



Seçme ve onaylama



Cihazı kapatmak için AÇMA/KAPATMA düğmesine basın.

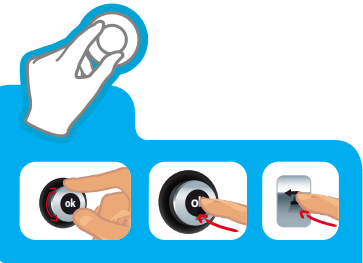




AYARLAR MENÜSÜ



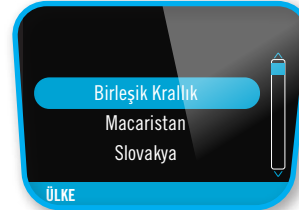
Dikkat: Her onaylama sonrasında tekrar ana menüye dönersiniz.
Not: Ses devre dışı olsa bile, uyarı sesleri etkin kalır.



«dil / ülke»
öğesini seçin



Dilinizi
seçin



Ülkenizi
seçin



«ekran/ ses»
ayarları öğesini seçin



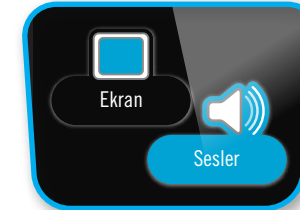
«ekran» öğesini seçin



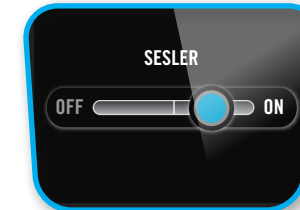
Işığı ayarlayın



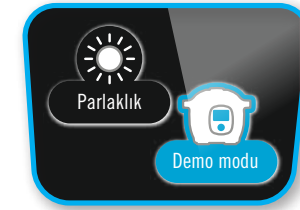
AYARLAR MENÜSÜ



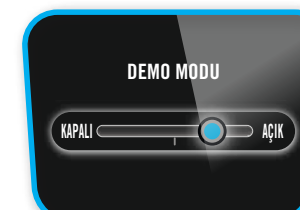
«sesler» öğesini seçin



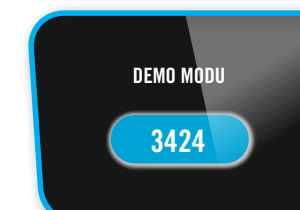
Ses düzeyini ayarlayın



«demo modu» öğesini
seçin



Demo modunu etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak
için lütfen kodu girin: 3424



Dikkat: DEMO modu,
cihazı ısıtmadan veya
basınçlandırmadan
çalıştırmazınız sağlar.



MANUEL MENÜ

PIŞİRME MODU

BASINÇLI PIŞİRME

Manuel menü:

Manuel menüyü kullanarak pişirme işlemini kendiniz yönetirsiniz. Klasik pişirme, basınçlı pişirme, tekrar ısıtma veya sıcak tutma pişirme modlarından birini seçin ve ayrıca pişirme süresi ile süreyi ayarlayın.



«manuel» menüsünü seçin



Pişirme süresini ayarlayın



«basınçlı pişirme» modunu seçin



Hemen başlat veya gecikmeli başlat öğesini seçin (s. 17)



UYARI

Hazneyi yerleştirin ve malzemeleri ekleyin



UYARI

Kapağı kapatıp kilitleyin



MANUEL MENÜ

PIŞİRME MODU

BASINÇLI PIŞİRME



BASINÇLI PIŞİRME

Cihaz ön ısıtma yapıyor



BASINÇLI PIŞİRME

Pişirme işlemi başladı



BASINÇLI PIŞİRME

Pişirme işlemi sona erdi



BASINÇLI PIŞİRME

Yemek hazır!





MANUEL MENÜ



«manuel» menüsünü seçin



«klasik pişirme» işlevini seçin



İstediğiniz işlevi seçin



MANUEL MENÜ

PIŞİRME MODU

TEKRAR ISITMA



«manuel» menüsünü seçin



«tekrar ısıtma» modunu seçin



UYARI
Hazneyi yerleştirin

PIŞİRME MODU

KLASİK PİŞİRME

Klasik pişirme moduyla şunları yapabilirsiniz:

Hassas pişirme (75 °C ; 0-30 dk) -> Hassas malzemeler için suya daldırarak pişirme. Örnekler: Düşük ısıda suda balık pişirme, sos içinde yavaşça balık pişirme, Bouillabaisse tarifi (balık çorbası), sos kalınlaştırma...

Düşük ısıda pişirme (90 °C ; 0-30 dk) -> Düşük sıcaklıktaki sıvılarda pişirme. Örnek: Manti, ravioli, ...

Kavurma (160 °C ; 0-30 dk) -> Et, patates, soğan... gibi malzemeleri çıtır bir kıvam alana ve rengi koyulaşana kadar kısa süre boyunca yüksek ısıda pişirme. Örnekler: kavurulmuş arpacık soğanı, kızarmış parmak tavuk, mantar sote



UYARI

Kapağı açın



UYARI

Hazneyi yerleştirin



HASSAS PİŞİRME

Cihaz ön ısıtma yapıyor



HASSAS PİŞİRME

Malzemeleri ekleyin



HASSAS PİŞİRME

Hassas pişirmeyi durdurmak için Geri düğmesine basın. Evet seçeneğine basın. Ardından pişirmeyi durdurabilir veya basınçlı pişirmeye geçebilirsiniz



HASSAS PİŞİRME

Hassas pişirmeyi durdurmak istiyor musunuz?
EVET HAYIR



Dikkat: Tekrar ısıtma başlar ve süre artar



UYARI

Kapağı kapatıp kilitleyin



TEKRAR ISITMA

Tekrar ısıtma başlar



Durdurmak düğmesine basın



TEKRAR ISITMA

Tekrar ısıtmayı durdurmak istiyor musunuz?
EVET HAYIR



Tekrar ısıtmayı durdurmak istiyor musunuz?



MANUEL MENÜ

PIŞİRME MODU

SICAK TUTMA



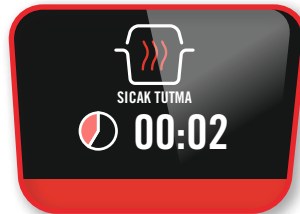
«manuel» menüsünü seçin



Cihaz ön ısıtma yapıyor



«sıcak tutma» işlevini seçin



Sıcak tutma işlevi başlar

Dikkat: Tekrar ısıtma başlar ve süre artar



DİKKAT

Hazneyi yerleştirin



Sıcak tutma işlevini durdurmak için «geri» düğmesine basın ve «evet» ögesini seçin



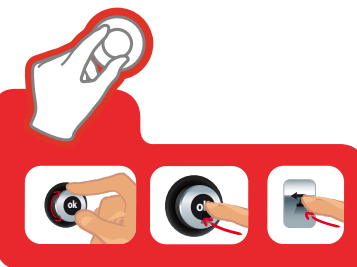
MANUEL MENÜ

PIŞİRME MODU

GEÇİKMELİ BAŞLATMA (basınçlı pişirme modu)



Pişirme süresinin sonu, cihazın içine yerleştirilen yiyecek miktarına göre değişebilir



«gecikmeli başlat» ögesini seçin



Pişirme süresinin sonunu seçin



Geçerli saati seçin



Gecikmeli başlat ayarlandı

DİKKAT: Gecikmeli başlatma, malzemeler menüsünde kullanılabilir (malzeme türüne bağlı olarak)



MALZEMELER MENÜSÜ

MALZEMELER MENÜSÜ:

Malzemeler menüsünü kullanarak, pişirme modunu veya süresini ayarlamak zorunda kalmadan ayrı malzemeleri pişirin: Cook4Me+ et, balık, sebzeler, meyveler ve tahıllar gibi her türlü malzeme türü ve ağırlığı için talimatlar sunar.



«malzemeler» menüsünü seçin



Malzemelerin miktarını seçin



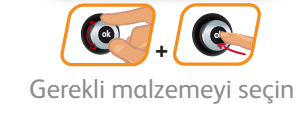
Önerilen pişirme süresi görüntülenir



«meyve ve sebzeler» öğesini seçin



Tarifi hazırlamaya başlayın



Gerekli malzemeyi seçin



Ekrandaki talimatları uygulayın



MALZEMELER MENÜSÜ

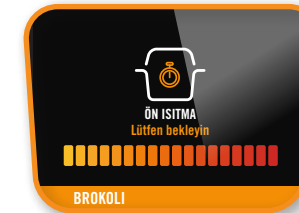
MALZEMELER MENÜSÜ: (devamı)



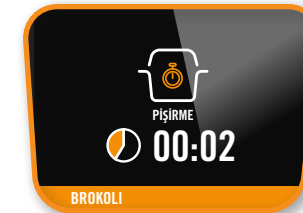
Tarifi hazırlamaya başlayın



Pişirme işlemi sona erdi



Cihaz ön ısıtma yapıyor



Pişirme işlemi başladı



Yemek hazır!



MALZEMELER MENÜSÜ

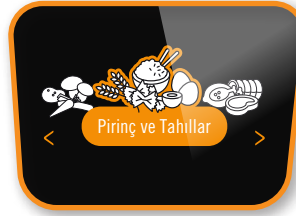
BEYAZ PİRİNÇ



«malzemeler» menüsünü seçin



İstediğiniz
pirinç miktarını seçin



«pirinç ve tahıllar»
ögesini seçin



Tarifi hazırlamaya
başlayın



«beyaz pirinç»
ögesini seçin



Talimatları uygulayın



Önerilen pişirme süresi
görüntülenir



Cihaz ön ısıtma yapıyor



Pişirme işlemi sona erdi



«hemen başlat» ögesini
seçin



Pişirme işlemi başladı



Yemek hazır!





TARİFLER MENÜSÜ

ŞEFİN BOLONEZ SOSU

TARİFLER MENÜSÜ:

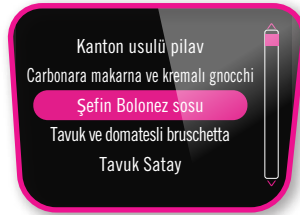
Tarifler menüsünde, : başlangıçlar / ana yemekler / tatlılar olmak üzere üç kategoriye ayrılmış 150 tuzlu veya tatlı tarifinden birini seçin. Geri düğmesine 3 saniye süreyle basarak başlangıç menüsüne geri dönebilir veya bir kez basarak bir adım geri dönebilirsiniz.



«tarifler» menüsünü seçin



Tarif türünü seçin



Tarif seçin



Kapağı açın



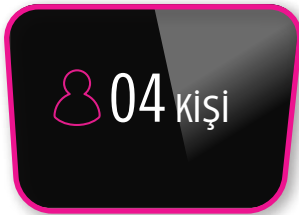
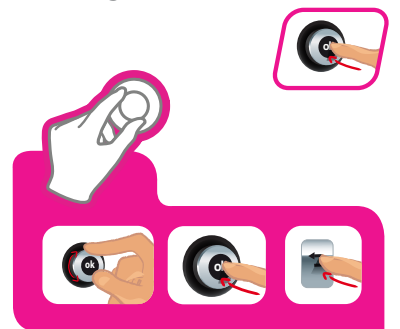
Ön ısıtma



Kavurma işlemine başlayın



Seçin ve tamam düğmesine basın



Kişi sayısını seçin



Tarif görüntüleyin



Malzemeleri hazırlayın



Malzemeleri ekleyin



Seçin ve tamam düğmesine basın



Kapağı kapatıp kilitleyin



Ön ısıtma



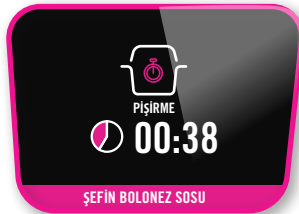
Malzemeleri hazırlayın



Tarifi hazırlamaya başlayın



Talimatları uygulayın



Pişirme süresi



Yemek hazır!





FAVORİLER MENÜSÜ

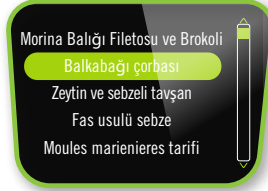
BİR TARİFİ FAVORİ OLARAK KAYDEDİN

FAVORİLER MENÜSÜ:

Favoriler menüsünü kullanarak, tarifler menüsündeki favori tarifleriniz için bir bağlantı oluşturabilirsiniz.



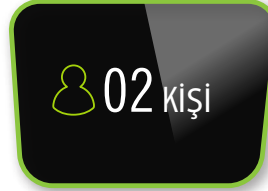
«favoriler» menüsünü seçin



Favori olarak görünmesini istediğiniz tarifi seçin



«ekle» ögesini seçin



Kişi sayısını seçin



Favori tarifi kaydedin



Tarif türünü seçin



Gerekli pişirme süresini seçin



FAVORİLER MENÜSÜ

FAVORİ OLARAK KAYDEDİLMİŞ BİR TARİFİ HAZIRLAYIN

FAVORİLER MENÜSÜNDEN TARİF SİLİN



«favoriler» menüsünü seçin



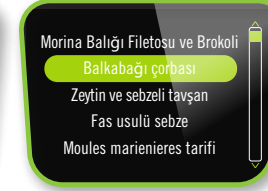
«favoriler» menüsünü seçin



«listem» ögesini seçin



Sil ögesini seçin



Hazırlamak istediğiniz tarifi seçin



Silmek istediğiniz tarifi seçin

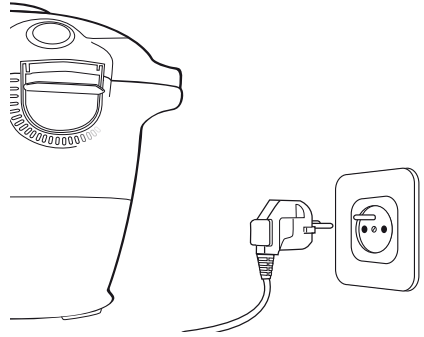


Normal tarifler için olduğu gibi talimatları uygulayın



Favoriyi silin

TEMİZLİK VE BAKIM



Yemeğinizi hazırlamayı bitirince, cihazı temizlemek için bağlantısını kesin. Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.



Pişirme haznesini ve buhar sepetini sabunlu sıcak suyla veya bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Cihazın gövdesini nemli bir bezle temizleyin. Bulaşık makinesinde birkaç kez yıkandıktan sonra haznenin dış yüzeyinin rengi solabilir. Hazneyi yumuşak bir bezle temizleyebilirsiniz (Aşındırıcı malzemeler kullanmayın. Bunlar hazneye zarar verebilir.).

TEMİZLİK VE BAKIM

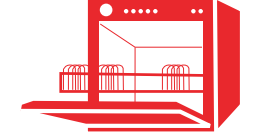


Her kullanımdan sonra, yoğuşma tutucuyu çıkarın ve dikkatli bir şekilde suyla veya bulaşık makinesinde yıkayın. İyiye kurulamaya dikkat edin. Orijinal konumuna yerleştirin.



Metal kapağı elde veya bulaşık makinesinde temizlemek için valf kapağını çıkarmanız gerekir. Metal kapağın çıkarılmasıyla ilgili daha fazla bilgi için 362. sayfaya bakın.

- 1 Metal kapağın ortasındaki somunu sökün
- 2 Metal kapağı çıkarın
- 3 Valf kapağını çıkarın



BULAŞIK MAKİNESİNDE TEMİZLEME: Metal kapağı bulaşık makinesine valfi çıkarmadan yerleştirebilirsiniz. Metal kapağı bulaşık makinesinde yıkadıktan sonra, basınç azaltma topunu çıkarın ve tıkalı olup olmadığını kontrol etmek için boruya üfleyin. Topu ve desteğini yumuşak bir bezle dikkatlice kurulaşın.



ELDE TEMİZLEME: Metal kapağı sabunlu sıcak suyla temizleyebilirsiniz. Önce topu çıkarın ve ardından iyice temizleyin. Topu ve desteğini yumuşak bir bezle kurulaşın.

TEMİZLİK VE BAKIM



Topu tekrar takmadan önce, borunun içine üfleyerek tıkalı olmadığından emin olun.



Tıkalı olmadığından emin olmak için emniyet valfi yayının iç kısmına bastırın.



İç kapağı çıkarmadan önce pişirme haznesinin üst kısmını temizleyin. Cihazın metal kapağının iç kısmını nemli bir süngerle temizleyin ve manometrik çubuğun (yukarıda) tıkalı olmadığından emin olmak için doğru şekilde konumlandırıldığından emin olun.

TEMİZLİK VE BAKIM



Cihazın kapağının dış kısmını nemli bir süngerle temizleyin. Kapağın arka kısmındaki susturma valfini temizleyin.



Pişirme haznesinin üst kısmını nemli bir bezle temizleyin. Yoğuşma tutucuyu nemli bir bezle temizleyin. Su altında durulayın ve manometrik çubuğun hareket ettiğinden emin olun.



Metal kapaktaki contayı nemli bir bezle temizleyin ve iyice durulayın. Keskin nesnelere kullanmayın.

TEMİZLİK VE BAKIM



Su geçirmez contayı en az üç yılda bir değiştirin. Bu işlem, onaylı bir Servis Merkezinde gerçekleştirilmelidir.



• Cihazın yanlışlıkla suya daldırılması veya hazne yerinde değilken doğrudan ısıtma elemanına su dökülmesi durumunda, cihazı Onaylı Servis Merkezine götürün.

TEMİZLİK VE BAKIM



Cihazı kapağı kapalı halde saklamayın. Açık veya yarı açık olarak bırakın; bu, kötü kokuların oluşmasını önler.



Daha fazla güvenlik için cihazınızı taşıırken kolun kapalı konumda olduğundan ve kapağın kilitli olduğundan emin olun.

GÜVENLİK ÖZELLİKLERİ

Düdüklü tencereniz çeşitli güvenlik özellikleri içerir:

Açarken Güvenlik:

- Düdüklü tencereniz basınç altındaysa manometrik çubuk üst kilitleme konumundadır ve bu da kapağın açılmasını önler. Düdüklü tencerenizi asla zorla açmaya çalışmayın.
- Manometrik çubuğa basınç uygulamamak özellikle önemlidir.
- Kapağı açmaya çalışmadan önce iç basıncın düştüğünden (fazla buharın emniyet valfinden çıktığından) emin olun.

Aşırı Basınç Güvenlik Özelliği:

- Emniyet valfi, basıncı tahliye eder – bkz. Temizlik ve Bakım bölümü, sayfa 384-389

Aşırı basınç güvenlik özelliklerinden biri tetiklenirse:

Cihazınızı kapatın.

Düdüklü tencerenizin tamamen soğumasını bekleyin.

Düdüklü tencereyi açın.

Emniyet valfini, basınç azaltma topunu ve contayı kontrol edin ve temizleyin. Temizlik ve Bakım bölümüne bakın.

Ürününüzde sızıntı varsa veya bu kontroller ve temizlik işlemleri yapıldıktan sonra artık çalışmıyorsa

ürünü yetkili bir SEB Servis Merkezine iade edin.

Cihazınızdaki regülasyon işlemleri:

Basıncın gerekli seviyeye uyarlanması için basınç otomatik olarak açılıp kapanan ısıtma elemanı tarafından düzenlenir.

Isıl ataletin etkilerini en aza indirmek ve regülasyon doğruluğunu artırmak için basınç azaltma topu ara sıra otomatik olarak tetiklenerek, az miktarda buharın serbest kalmasını sağlar.

SORUNLAR	OLASI SEBEPLER	ÇÖZÜM
Kapak kapanmıyor	Hazneyi ısıtma plakası arasında yabancı maddeler vardır	Hazneyi çıkarın ve ısıtma plakasının, merkezi elemanın ve haznenin altının temiz olduğundan emin olun. Ayrıca merkezi elemanın hareket edebildiğinden emin olun
	Kapak açma kolu doğru konumlandırılmamıştır	Açma kolunun tamamen açık konumda olduğundan emin olun
	Metal kapak ve/veya sıkma somunu düzgün takılmamıştır veya tamamen sıkılmamıştır	Metal kapağın tüm elemanlarını yerleştirdiğinizden ve somunun sıkı olduğundan emin olun
Ürünün basıncı azalmıyor	Topun kapağı yerinde değildir	Ürünün tamamen soğumasını bekleyin ve ardından metal kapağı çıkarıp topun kapağını doğru şekilde yerleştirin (kilitli konumda sabitlenmiş olmalıdır)
Buhar çıktıktan sonra kapak açılmıyor	Manometre çubuğu hala yüksek seviye konumundadır	Daha fazla buhar çıkmadığından ve ürünün tamamen soğuduğundan emin olduktan sonra, açık kol ile susturma valfi arasındaki deliğe kürdan sokun. Kürdan içeri itildikten sonra buhar çıkabileceğinden dikkatli olun. Buhar çıkışı durduğunda cihazı açmayı deneyin
Cihazın basıncı artmıyor	Conta, emniyet valfi ve manometrik çubuk tıkalı veya kirli olabilir	384-389. sayfalarda yer alan Temizlik ve Bakım bölümündeki talimatları uygulayarak cihazınızı temizleyin. Manometrik çubuğunun hareket edebildiğinden emin olun
	Kapak kilitli değildir ve/veya I işareti, kapalı kilitte doğru şekilde hizalanmamıştır	I işaretinin kapalı kilitte hizalandığından emin olarak kapağı kilitleyin
	Basınç azaltma topu doğru konumlandırılmamıştır veya kirlidir	Topun doğru konumlandırıldığından ve kapağın kilitli konumda olduğundan emin olun. Topu ve desteğini temizleyip kurutun
HATA KODLARI	Kod 24: Basıncı pişirme sırasında basınç düşüyor Kod 21 ve 26: Basınç yükselmüyor	Tarifinize bir seferde 50-100 ml olmak üzere sıvı (su, sebze/et suyu veya sıvı sos) ekleyin ve tarifi yeniden başlatın
Pişirme sırasında kapağın yan kısımlarından buhar çıkıyor (sızıntı)	Metal kapağın contası ve/veya haznenin kenarları kirlidir	Haznenin kenarlarını ve contayı nemli bir bezle temizleyin. Keskin araçlar kullanmayın.
	Contada aşınmalar, kesikler ve deformasyon vardır	Conta en geç üç yılda bir değiştirilmelidir. Cihazınızı Onaylı Servis Merkezine götürün
	Haznenin kenarları zarar görmüştür	Cihazınızı onaylı bir servis merkezine götürün
Cihazın arkasına su akıyor	Metal kapak somunu yeterince sıkılmamıştır	Somunu metal kapağın merkezine doğru şekilde sabitleyin
	Yoğuşma tutucu doğru yerleştirilmemiştir veya taşmıştır	Yoğuşma haznesinin cihazın arkasına doğru şekilde yerleştirildiğinden ve akış borusunun tıkalı olmadığından emin olun
	Kontrol panelinin ışığı yanmıyor	Güç kablosunun hem cihaza hem de prize bağlı olduğundan emin olun. «Tamam» düğmesine basarak cihazın bekleme modunda olmadığından emin olun
Metal kapak yerinden çıkmıyor, takılıyor	Cihaz zarar görmüştür	Cihazınızı Onaylı Servis Merkezine götürün
	Metal kapak topunun kapağı iyi konumlandırılmamıştır	Metal kapağın merkezindeki somunu sökün ve ardından mili somunun orta kısmına bastırın. Bu, kapağı serbest bırakır ve topun kapağına erişmenizi sağlar. Kapağın ve topun doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun



Tefal