

SYSTEMAT



COMBIVAREASY

PL - Sposób użycia

EL27141

Gratulujemy zakupu Wielofunkcyjnego urządzenia ciśnieniowego

COMBIVAR EASY EL27141.

COMBIVAR EASY nadaje się do przygotowywania jedzenia na wiele sposobów. Możesz korzystać łącznie z 11 programów, w tym gotowania pod ciśnieniem, smażenia, pieczenia, duszenia, przyrządzania zup, jogurtów, kaszy, ryżu, dżemu i marmolad. Nastawione programy z szerokim zakresem ustawień temperatury, czasu i ciśnienia umożliwią Ci osiągnięcie perfekcyjnych rezultatów w Twoich kulinarnych staraniach.

COMBIVAR EASY jest idealnym pomocnikiem kuchennym każdej nowoczesnej rodziny. Ma ponadczasowy design, nowoczesną konstrukcję i kształt, jest bezpieczny i łatwy w obsłudze. Wystarczająco duży nawet dla licznej rodziny. W jednym urządzeniu ukrywa się kilku pomocników. Oferuje dużą wszechstronność użytkowania, łącznie z opcją przełożenia rozpoczęcia gotowania aż o 24 godziny.

Twój COMBIVAR EASY ma minimalne wymagania dotyczące umiejscowienia, mimo to zdoła zastąpić piekarnik, płytę grzewczą, patelnię, brytfannę, garnek i szybkowar.

Aby uzyskać jeszcze lepsze efekty i inspirujące pomysły, odwiedź naszą stronę internetową, w tym bibliotekę przepisów na WWW.RECEPTY.DEDRA.CZ/PL

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA:

Prosimy o zachowanie ostrożności podczas korzystania z urządzenia i stosowanie następujących środków bezpieczeństwa. Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu. Dokładnie zapoznaj się z treścią i zachowaj ją w razie potrzeby. Przekaż instrukcję wszystkim innym użytkownikom.

SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ PODCZAS UŻYWANIA SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO.

NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ŚRODKÓW BEZPIECZEŃSTWA:

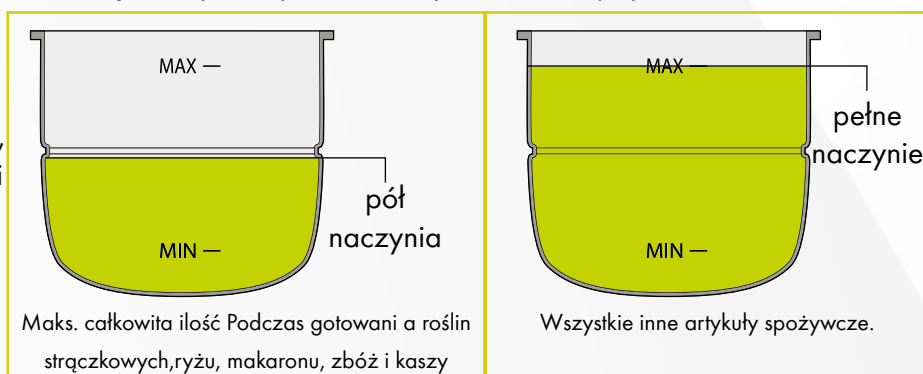
- Trzymaj urządzenie z dala od dzieci, kiedy jest uruchomione.
- Sprzęt ten może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem albo były poinstruowane o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją potencjalne zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się sprzętem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez opieki.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu. Ten sprzęt nie jest zabawką. Zawiera ostre i funkcjonalne części. Jego elementy nagrzewają się podczas użytkowania. W przypadku kontaktu z gorącymi powierzchniami i częściami wewnętrznymi mogą wystąpić obrażenia. Może dojść do oparzenia gorącą wodą lub wydobywającą się parą!
- Nie umieszczaj urządzenia w nagrzanym piekarniku.
- Zachowaj szczególną ostrożność, kiedy garnek jest uruchomiony i pod ciśnieniem. Nie dotykaj gorących powierzchni. Korzystaj z uchwytu, ewentualnie termoodpornej rękawicy. W razie potrzeby używaj ochronnych rękawic kuchennych.
- Nie używaj szybkowaru do celów innych, niż te, do których jest przeznaczony.
- To urządzenie przygotowuje jedzenie pod ciśnieniem. Istnieje ryzyko poparzenia, jeśli sprzęt nie będzie użytkowany zgodnie z niniejszą instrukcją. Przed włączeniem upewnij się, że szybkowar jest prawidłowo zamknięty. Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji!
- Nigdy nie używaj siły do otwarcia szybkowaru. Nie otwieraj garnka, jeśli nie masz pewności, że ciśnienie wewnątrz niego zostało całkowicie opróżnione. Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji.
- Nigdy nie uruchamiaj szybkowaru bez wody. Może to spowodować poważne uszkodzenie urządzenia.
- Nie napełniaj garnka wodą powyżej linii FULL, określającej maksymalną ilość jego całkowitej pojemności. Podczas przygotowywania potraw, które mogą pęcznieć w trakcie gotowania, takich jak np. ryż, suszone warzywa itp., napełnij garnek wodą powyżej połowy objętości naczynia.
- Nie nakłuwaj świeżo przygotowanej żywności, takiej jak np. mięso, ponieważ nagromadzona ciecz może rozpryskiwać, powodując oparzenia.
- Przed każdym użyciem upewnij się, że zawory nie są zatkane i w razie potrzeby je wyczyść. Postępuj zgodnie z instrukcjami użytkowania i wykonuj konserwację /czyszczenie sprzętu po każdym użytku.
- Nigdy nie używaj szybkowaru w trybie pod ciśnieniem do smażenia potraw.

-
- Nie stosuj żadnych systemów bezpieczeństwa z wyjątkiem wskazówek o konserwacji zawartych w niniejszej instrukcji.
 - Używaj tylko części zamiennych firmy Vaše DEDRA, s.r.o. zgodnie z odpowiednim modelem. Stosuj tylko te elementy i akcesoria marki Vaše DEDRA, s.r.o., które są oznaczone do użytku z tym urządzeniem.
 - Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w Twoim gniazdku jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej w spodniej części sprzętu. W razie wątpliwości skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
 - Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje. Przechowuj je w bezpiecznym miejscu do ewentualnego wykorzystania w przyszłości.
 - Nie korzystaj ze sprzętu na krawędzi blatu lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest płaska, solidna, czysta i sucha.
 - Zawsze podłączaj końcówkę przewodu zasilającego do gniazda urządzenia przed podłączeniem wtyczki kabla zasilającego do gniazdka sieciowego. Przed podłączeniem końcówki przewodu zasilającego upewnij się, że gniazdo urządzenia jest całkowicie suche.
 - Nie kładź sprzętu na kuchence gazowej lub elektrycznej ani w jej pobliżu czy w miejscach, w których mógłby dotykać gorącego piekarnika.
 - Nie umieszczaj żadnej części urządzenia w piekarniku gazowym, elektrycznym lub kuchence mikrofalowej ani na gorącej płycie gazowej czy elektrycznej.
 - Nie stawiaj sprzętu w pobliżu ścian, zastłon lub innych materiałów wrażliwych na ciepło lub parę. Minimalna odległość od takich powierzchni wynosi 30 cm.
 - Nie korzystaj z urządzenia na metalowym podłożu, jak np. zlewozmywak.
 - Podłączone gniazdko sieciowe musi być łatwo dostępne do ewentualnego nagłego odłączenia.
 - Przed podłączeniem sprzętu do gniazdka sieciowego i jego włączeniem sprawdź czy jest kompletnie i prawidłowo zmontowane, oraz czy gniazdo spełnia wymogi prawne. Postępuj zgodnie ze wskazówkami w niniejszej instrukcji.
 - Nie stosuj do tego urządzenia elektronicznego programatora czasowego lub jakiegokolwiek innej części, która włącza urządzenie automatycznie.
 - Nie używaj sprzętu w pobliżu źródeł wody, np. zlew kuchenny, łazienka, basen itp.
 - Nie umieszczaj na urządzeniu ciężkich lub gorących przedmiotów.
 - Nie dotykaj sprzętu mokrymi lub wilgotnymi rękami.
 - Nie pozostawiaj uruchomionego urządzenia bez nadzoru.
 - Zawsze używaj sprzętu na płaskiej powierzchni. Nie włączaj urządzenia na pochyłym podłożu, nie ruszaj go i nie manipuluj nim w żaden sposób podczas pracy.
 - Nie stawiaj sprzętu na powierzchniach wrażliwych na zmiany temperatur.
 - Nie kładź niczego na garnku, z wyjątkiem pokrywy, kiedy jest złożony, kiedy jest w użyciu i kiedy jest przechowywany.
 - Unikaj zalania przewodu zasilającego i wtyczki wodą lub innym płynem.
 - Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących powierzchni, istnieje ryzyko poparzenia. Aby uniknąć oparzeń lub urazów, zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych lub uchwytu i elementów sterowania, jeśli są dostępne.
 - Przed włożeniem miski upewnij się, że wyjmowane naczynie do przygotowywania żywności i wewnętrzna powierzchnia są całkowicie czyste.
 - Nie korzystaj ze sprzętu z uszkodzonym wyjmowanym naczyniem do przyrządzania jedzenia. Wymień je.
 - Nie umieszczaj żywności ani płynów bezpośrednio we wnętrzu garnka. Zawsze używaj wyjmowanego naczynia do przygotowywania pożywienia.
 - Nie dotykaj ciśnieniowego zaworu odpowietrzającego, kiedy urządzenie jest uruchomione.
 - Korzystaj tylko z obrotowego zaworu odpowietrzającego, aby uwolnić ciśnienie (parę) z garnka po jego użyciu.
 - Obsługuj sprzęt tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
 - Wyłącz urządzenie i odłącz kabel zasilający od gniazdka sieciowego zawsze, gdy ma pozostać bez nadzoru, po użyciu, przed czyszczeniem, przed przenoszeniem, demontażem, montażem lub przed schowaniem go. Pozwól, aby podstawa sprzętu, wyjmowana tacka ociekowa, ostygły przed rozłożeniem i wylaniem płynu.
 - Nie stosuj grubo ściernych ani żrących detergentów do czyszczenia urządzenia.
 - Utrzymuj wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię sprzętu w czystości. Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi czyszczenia zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.
 - W tym urządzeniu ani jego bliskości nie przechowuj ani nie używaj żadnych substancji wybuchowych lub łatwopalnych, np. sprejów z łatwopalnym gazem.
 - Aby odłączyć sprzęt od gniazdka sieciowego, zawsze ciągnij za wtyczkę kabla zasilającego, a nie przewód.
 - Nie korzystaj z akcesoriów innych niż te dostarczone razem z urządzeniem.
-

- Przed użyciem należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał nad krawędzią stołu lub blatu, dotykał gorących powierzchni lub zaplątał się.
- Podłącz sprzęt tylko do gniazdka sieciowego o napięciu 220~240 V.
- Ze względów bezpieczeństwa zalecamy podłączenie urządzenia do osobnego obwodu elektrycznego, oddzielnie od innych sprzętów. Nie używaj listwy zasilającej ani przedłużacza do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani podstawy w wodzie czy innej cieczy.
- Sprzęt ten przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie nadaje się do użytku Komercyjnego. Nie korzystaj z tego sprzętu w poruszających się pojazdach lub na łodzi, nie używaj go na zewnątrz ani do innych celów niż te, do których jest przystosowany. W przeciwnym razie może dojść do zranienia.
- Wszelkie czynności konserwacyjne inne niż rutynowe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Vaše DEDRA, s.r.o.
- Zalecamy zamontowanie wyłącznika różnicowo-prądowego (standardowy wyłącznik bezpieczeństwa w Twoim gniazdku), aby zapewnić zwiększoną ochronę podczas korzystania z urządzenia. Polecamy zainstalowanie RCD (ze znamionowym prądem szczytkowym nie większym niż 30 mA) do obwodu elektrycznego, w którym sprzęt będzie podłączony. Skontaktuj się ze swoim elektrykiem w celu uzyskania dalszych profesjonalnych porad.
- Urządzenie i przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- COMBIVAR EASY przygotowuje żywność również pod ciśnieniem i musi być obsługiwany, czyszczony oraz konserwowany zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Wysokie ciśnienie powietrza w szybkowarze może stwarzać niebezpieczne sytuacje, jeśli sprzęt nie jest użytkowany lub urządzenia nie obsługuje się zgodnie ze wskazówkami. Może to spowodować uszczerbek na zdrowiu i uszkodzenie mienia.
- Zawsze przestrzegaj maksymalnie dopuszczalnego poziomu płynu w naczyniu. Ilość surowców i cieczy nie może przekraczać dozwolonego maksimum oznaczonego w pojemniku wskaźnikiem „FULL”. Przekroczeniem maksymalnie dopuszczalnego poziomu możesz doprowadzić do zranienia siebie i osób znajdujących się w pobliżu urządzenia. Może dojść do uszkodzenia mienia.
- Minimalna objętość płynów i umieszczonego jedzenia musi wynosić 250 ml!
- Upewnij się, że wewnętrzna pokrywka jest prawidłowo osadzona i silikonowa uszczelka jest odpowiednio przymocowana do jej krawędzi, a zapadka zabezpieczająca porusza się swobodnie.
- Nigdy nie zamykaj pokrywy sprzętu za pomocą nadmiernej siły ani przez jakikolwiek opór w pokrywce.
- Aby zamknąć czy też otworzyć pokrywkę, obróć wieko w kierunku symbolu zamknięto lub otwarty. Symbole są oznaczone na uchwycie pokrywy. Wieko powinno się zamknąć i zablokować bez wywierania większej siły.
- **NIGDY nie podkładaj rąk, ramion ani twarzy nad lub w pobliżu zaworu regulacji ciśnienia.**
- Nadmiar pary można w dowolnym momencie uwolnić, anulując funkcję Keep Warm i obracając zawór uwalniania pary na pokrywie urządzenia.

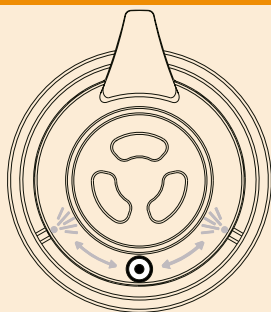
PRZED UŻYCIEM:

- Zawsze upewnij się, że naczynie wewnętrzne jest dobrze osadzone w korpusie sprzętu.
- Zawsze upewnij się, że zewnętrzna strona naczynia, wnętrze urządzenia, uszczelka i zawory są czyste i wolne od pozostałości tłuszczu i resztek jedzenia.
- W przypadku jedzenia w ostonce, ze skórką (kietbasy, parówki, owoce czy warzywa) zawsze przebij powierzchnię. Jeśli powierzchnia nie zostanie naruszona przez nakłucie lub nacięcie, może się zdarzyć, że po zdekompresowaniu pojemnika dojdzie do zwiększenia objętości przygotowywanej żywności, naruszenia skóry, łuski, ostony, a następnie rozpryskania bardzo gorącej cieczy. Może to spowodować poparzenia, obrażenia lub uszkodzenie przedmiotów.
- Nie przepelniaj naczynia wewnętrznego.
- Przed rozpoczęciem gotowania pod ciśnieniem, pieczenia, tworzenia jogurtu, gotowania na parze itd., pokrywka musi być bezpiecznie osadzona i zamknięta. Delikatnie umieść pokrywkę we właściwej pozycji i zablokuj, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



- Upewnij się, że zawór uwolnienia ciśnienia jest zamknięty (tylko w przypadku gotowania pod ciśnieniem). Sprawdź czy zawór jest prawidłowo zamontowany i nie jest zanieczyszczony.

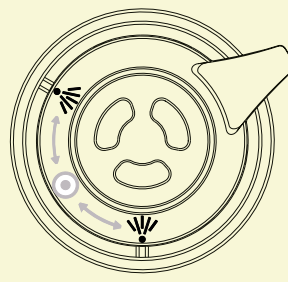
**GOTOWANIE
POD
CIŚNIENIEM**



Ważne ostrzeżenie !!!

Podczas korzystania z funkcji ciśnienia (gotowanie pod ciśnieniem) osłona zaworu odpowietrzającego musi uszczelnić, strzałka musi być ustawiona na oznaczenie uszczelki.

**GOTOWANIE
BEZ
CIŚNIENIA**



Podczas korzystania bez funkcji ciśnienia (gotowanie bez ciśnienia, smażenie, itd...), osłona zaworu odpowietrzającego musi być otwarta, strzałka musi być ustawiona na oznaczenie uwolnienia.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE UWOLNIENIA CIŚNIENIA:

- Jeśli po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem zdecydujesz się zwolnić ciśnienie z naczynia, naciśnij przycisk „CANCEL”. Spowoduje to wyłączenie funkcji automatycznego podgrzewania gotowego posiłku.
- Jeżeli uwalniasz ciśnienie za pomocą zaworu, zawsze do jego obracania używaj szczypców i wkładaj rękawice ochronne. To działanie ochroni Cię przed strumieniem gorącej pary i możliwymi obrażeniami. NIGDY nie podkładaj ręk, ramion ani twarzy nad lub w pobliżu zaworu regulacji ciśnienia.
- Delikatnie i powoli obróć zawór spustowy pary. Zawór lekko się uniesie, a para zacznie wydostawać się z zaworu. Pokrywki nie będzie można otworzyć, dopóki nie wydostanie się z niej cała nagromadzony nadmiar pary.
- Należy pamiętać, że jedzenie wewnątrz naczynia jest bardzo gorące. Zawsze zachowuj ostrożność i używaj rękawic ochronnych i fartucha.

Szybkie uwalnianie pary:

Jest odpowiednie do przyrządzania posiłków wymagających szybkiego przygotowania i uwolnienia pary, w tym ryżu, warzyw, ryb i owoców morza.

- Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu funkcji „Keep Warm” delikatnie poruszaj dźwignią zaworu odpowietrzającego i pozwól uwolnić całą parę z urządzenia. Pokrywkę sprzętu otworzysz dopiero po opadnięciu czerwonego zaworu pływakowego. Poczekać 1-2 minuty z otwarciem naczynia.

- Nigdy nie zamykaj i nie otwieraj pokrywy sprzętu za pomocą nadmiernej siły ani przez jakikolwiek opór w pokrywie.



Powolne uwalnianie pary:

Zalecane jest do potraw gotowanych w skórce (kurczak, golonka, ...), ostonkach (parówki, kiełbaski, ...) albo produktów o wysokiej zawartości płynów (zupy, makaron, gulasz, itd...) lub skrobi (rośliny strączkowe, ryż, owoce, warzywa, makaron, ziemniaki). Pokarmy te, dzięki szybkiej zmianie ciśnienia wewnątrz naczynia, mogą zmieniać swoją objętość, skóra czy też ostonka popęka i z naczynia może wypłynąć gorąca woda.

- Aby zapobiec rozpryskiwaniu cieczy, po zakończeniu procesu przygotowywania żywności i anulowaniu funkcji „Keep Warm”, pozostaw zawór spustowy pary w pozycji „zamknięto” i pozwól uwolnić ciśnienie naturalnym sposobem. Może to trwać 15 minut i dłużej. Czas naturalnego dekompresowania zależy od ilości i rodzaju przyrządzanego jedzenia. Po opadnięciu zaworu pływakowego możesz obrócić zawór spustowy pary do pozycji otwarty, aby upewnić się, że doszło do rozprężenia urządzenia.
- Teraz możesz otworzyć pokrywkę. Jeśli nie można otworzyć wieka, poczekaj jeszcze kilka minut i spróbuj ponownie.
- **Nigdy nie zamykaj i nie otwieraj pokrywy sprzętu za pomocą nadmiernej siły ani przez jakikolwiek opór w wieku.**



ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA



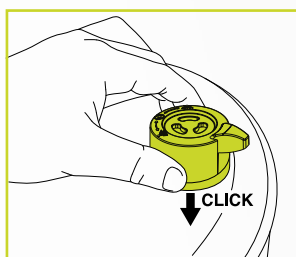
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem sprzętu usuń i ekologicznie zutylizuj wszystkie materiały opakowania i etykiety. Wyliminujesz w ten sposób ryzyko uduszenia przez małe dzieci. Sprawdź czy urządzenie nie jest w żaden sposób uszkodzone. Nigdy nie korzystaj z uszkodzonego sprzętu!

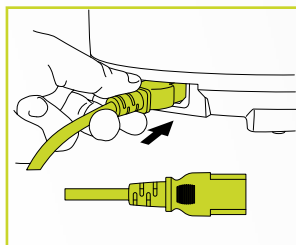
- Wyjmij naczynie wewnętrzne i umyj je letnią wodą z płynem. Dokładnie wysusz, również z zewnątrz. Nieprzywierająca powierzchnia Biopan ma swoje niezaprzeczalne zalety i wymaga również delikatnej pielęgnacji. Do mycia wystarczy jedynie woda z kroplą detergentu. Nie myć w zmywarce do naczyń. Weź pod uwagę, że ostre metalowe przedmioty mogą porysować i trwale uszkodzić powłokę nieprzywierającą. Dlatego najbardziej odpowiednie są drewniane lub plastikowe przybory kuchenne. Nawet klasyczna drewniana łyżka.
- Wyjmij pokrywę wewnętrzną i zdejmij silikonową uszczelkę. Pokrywę i uszczelkę opłucz letnią wodą z płynem, dokładnie wysusz. Ponownie nałóż silikonową uszczelkę na pokrywę i umieść wewnętrzną pokrywę z powrotem na swoje miejsce.

NIGDY NIE GOTUJ BEZ UŻYCIA POKRYWKI WEWNĘTRZNEJ Z SILIKONOWĄ USZCZELKĄ!

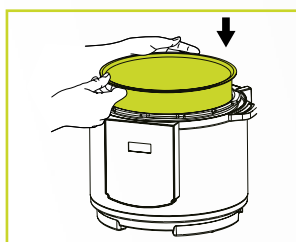
- Upewnij się, że dno sprzętu jest całkowicie suche i włóż naczynie z powrotem do urządzenia.



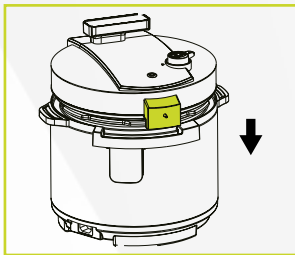
Sprawdź prawidłowe osadzenie zaworu odpowietrzającego. Zawór musi być mocno osadzony i swobodnie poruszać się w kierunku lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.



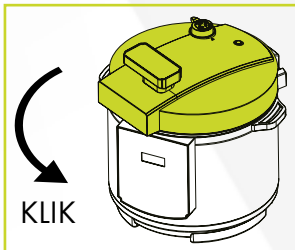
Rozwiń kabel zasilający, sprawdź nienaruszalność warstwy izolacyjnej. Wtyczkę dokładnie wsuń do gniazda znajdującego się z tyłu sprzętu. Upewnij się, że przewód zasilający jest suchy, urządzenie stoi na suchym podłożu i nigdzie w pobliżu nie ma źródła wody. Drugi koniec podłącz do gniazda elektrycznego o napięciu 230 V.



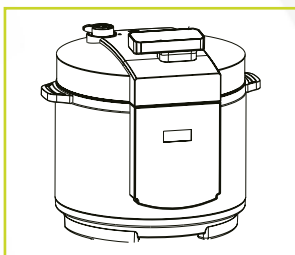
Wsунь wewnętrzне naczynie do krateru (korpusu) urządzenia.



Nałóż pokrywę na korpus sprzętu tak, aby w tylnej części zapadka weszła do wpustu. Odpowiednią pozycję osadzenia pokrywy możesz sprawdzić też tak, że strzałka na lewym uchwycie sprzętu jest w linii ze strzałką na wieku, zob. obrazek.




Zamknij pokrywę obracając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aż do położenia końcowego. Usłyszysz lekkie kliknięcie.



Twoje urządzenie jest teraz przygotowane do czyszczenia i gotowania pod ciśnieniem.

PIERWSZE UŻYCIE

- Otwórz pokrywę sprzętu i wlej 2 l czystej wody do wewnętrznego naczynia Combivaru EASY.
- Ponownie nałóż i zamknij wieko urządzenia. Włóż wtyczkę do gniazdka. Obróć zawór odpowietrzający do pozycji gotowania pod ciśnieniem.
- Wybierz program **STEW** i naciśnij przycisk **START**. Po zakończeniu programu wyłącz funkcję podgrzewania żywności **KEEP WARM**, wciskając przycisk **Keep Warm/Cancel**.
- Poczekaj chwilę i przekręć zawór odpowietrzający do pozycji  tak, aby doszło do uwolnienia ciśnienia wewnątrz sprzętu. Zachowaj ostrożność i chroń się przed poparzeniem za pomocą rękawic ochronnych. Nie opieraj się na zaworze odpowietrzającym.
- Otwórz pokrywę obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, podnieś wieko i odłóż na bok. Wyjmij i opróżnij naczynie wewnętrzne.
- Twój Combivar Easy jest teraz przygotowany do codziennego użytku.

OBSŁUGA TWOJEGO COMBIVARU EASY



Zapoznanie się z programami przygotowywania żywności:

Twój Combivar EASY wyposażony jest w 11 ustawianych programów.

Programy **STEAM** (gotowanie na parze), **YOGHURT** (przyrządzanie jogurtu), **FRY** (smażenie), **MULTI** (uniwersalny program do gotowania bez ciśnienia), **JAM** (przygotowywanie dżemów i marmolad) i **CAKE** (ciasto) wywołasz przez naciśnięcie przycisku "+" i "-".

Programy **KEEP WARM** (utrzymywanie posiłku w ciepłe, podgrzewanie), **RICE** (przyrządzanie ryżu), **STEW** (duszenie), **SOUP** (przygotowywanie zupy) i **CHEF** (uniwersalny program pod ciśnieniem) wywołasz naciskając ikonę danego programu.

Jako uniwersalny program z szeroką skalą możliwości ustawienia czasu gotowania i temperatury, przygotowaliśmy dla Ciebie program CHEF- do gotowania pod ciśnieniem i program MULTI do gotowania bez ciśnienia.

W programach tych można ustawiać w szerokim zakresie czas i temperaturę (tylko program MULTI).

USTAWIANIE DŁUGOŚCI CZASU PRYZRZĄDZANIA POSIŁKU

Ustalone wartości czasu przygotowywania żywności i możliwości ich zmiany

W tym przeglądzie wyznaczaliśmy dla Ciebie możliwości zmiany ustawienia czasu przyrządzania jedzenia.

a) Kolumna Ustawiony czas – wyznacza zaprogramowany czas, który jest wyświetlany podczas uruchamiania danego programu

b) Maks. czas gotowania – wskazuje maksymalnie ustawianą długość przygotowywania pożywienia

c) Min. czas gotowania – wskazuje minimalnie ustawianą długość przygotowywania pożywienia

d) Możliwość zmiany czasu – wyznacza w jakich odstępach czasowych (interwałach) można zmieniać ustawienie czasu przyrządzania posiłków

Przykład: Zmiana ustawienia czasu przygotowania żywności dla programu STEW:

- 1) Włóż wszystkie składniki do naczynia wewnętrznego. Dodaj płyny.
- 2) Naczynie włóż do korpusu urządzenia.
- 3) Wciśnij przycisk **STEW** na panelu sterowania.
- 4) Naciśnij przycisk **Time/Temp** i za pomocą przycisków "+" i "-" ustaw ilość godzin przyrządzania.
- 5) Naciśnij przycisk **Time/Temperature** i za pomocą przycisków "+" i "-" ustaw ilość minut przyrządzania.
- 6) Ponownie wciśnij przycisk **Time/Temperature** i za pomocą przycisków "+" i "-" ustaw ilość godzin przygotowywania.
- 7) Naciśnij przycisk **START**.
- 8) Rozpocznie się proces gotowania.

CZAS PRYZRZĄDZANIA						
PROGRAM		Program ciśnieniowy	Ustawiony czas	Min. czas gotowania	Miks. czas gotowania	Możliwość zmiany czasu
Rice	Ryż	Tak	8 min.	1 min.	12 godz.	1 min. - 1 g.
Stew	Duszenie	Tak	30 min.	1 min.	12 godz.	1 min. - 1 g.
Soup	Zupa	Tak	25 min.	1 min.	12 godz.	1 min. - 1 g.
Chef	Uniwersalny program pod ciśnieniem	Tak	2 min.	1 min.	12 godz.	1 min. - 1 g.
Steam	Gotowanie na parze	Tak	5 min.	1 min.	12 godz.	1 min. - 1 g.
Keep warm Cancel	Utrzymywanie ciepła (podgrzewanie), zakończenie	Nie	-	-	-	-
Yoghurt	Jogurt	Nie	8 godz.	1 min.	12 godz.	1 min. - 1 g.
Fry	Smażenie	Nie	45 min.	1 min.	12 godz.	1 min. - 1 g.
Multi	Uniwersalny program bez ciśnienia	Nie	10 min.	1 min.	12 godz.	1 min. - 1 g.
Jam	Dżem	Nie	45 min.	1 min.	12 godz.	1 min. - 1 g.
Cake	Pieczenie	Nie	40 min.	1 min.	12 godz.	1 min. - 1 g.

GOTOWANIE
POD
CIŚNIENIEM

GOTOWANIE
BEZ
CIŚNIENIA



USTAWIANIE TEMPERATURY PODCZAS PRZYRZĄDZANIA POSIŁKU

Ustalone wartości temperatur przygotowywania żywności i możliwości ich zmiany. W tym przeglądzie wyznaczaliśmy dla Ciebie możliwości zmiany ustawienia temperatur do przyrządzania jedzenia (tylko programy bezciśnieniowe).

- a) Kolumna **Ustawiona temperatura** – wyznacza zaprogramowaną temperaturę, która jest wyświetlana podczas uruchamiania danego programu.
- b) **Maks. temperatura** – wskazuje maksymalnie ustawianą temperaturę podczas przygotowywania pożywienia.
- c) **Min. temperatura** – wskazuje minimalnie ustawianą temperaturę podczas przygotowywania pożywienia.

Przykład: Zmiana ustawienia wartości temperatury programu MULTI

- 1) Włóż wszystkie składniki do naczynia wewnętrznego.
- 2) Wewnętrzne naczynie włóż do korpusu urządzenia.
- 3) Kilkukrotnym wciśnięciem przycisku "+" lub "-" wybierz program **MULTI**
- 4) Za pomocą przycisku **Time/Temperature** ustaw wymagany czas (minuty i godziny) przyrządzania.
- 5) Ponownym naciśnięciem przycisku **Time/Temperature** wybierz za pomocą przycisków "+" i "-" wymaganą temperaturę przyrządzania.
- 6) Naciśnij przycisk **START**.
- 7) Rozpocznie się proces gotowania

TEPLOTA							
PROGRAM		Program ciśnieniowy	Ustawiona temperatura	Maks. temper.	Min. temper.	Możliwość zmiany temper.	Opóźniony start
Rice	Ryż	Tak	-	-	-	-	24 godz.
Stew	Duszenie	Tak	-	-	-	-	24 godz.
Soup	Zupa	Tak	-	-	-	-	24 godz.
Chef	Uniwersalny program pod ciśnieniem	Tak	-	-	-	-	24 godz.
Steam	Gotowanie na parze	Tak	-	-	-	-	24 godz.
Keep warm Cancel	Utrzymywanie ciepła (podgrzewanie), zakończenie	Nie	70 °C	-	-	-	-
Yoghurt	Jogurt	Nie	38 °C	-	-	-	24 godz.
Fry	Smażenie	Nie	170 °C	180 °C	110	1 °C	24 godz.
Multi	Uniwersalny program bez ciśnienia	Nie	30 °C	180 °C	30	1 °C	24 godz.
Jam	Dżem	Nie	100 °C	120 °C	100	1 °C	24 godz.
Cake	Pieczenie	Nie	140 °C	180 °C	90	1 °C	24 godz.

USTAWIANIE CZASU OPÓŹNIONEGO ROZPOCZĘCIA PRZYRZĄDZANIA POSIŁKÓW

Dla wszystkich programów, oprócz programu **JAM**, można ustawić czas opóźnionego startu **DELAY**, po którym sam rozpocznie się program przygotowywania posiłków.

Rozpoczęcie przyrządzania jedzenia możesz przełożyć nawet o **24 godziny** dla wszystkich programów, z wyjątkiem **JAM**.

Postępuj jak wymieniono wyżej w tej instrukcji:

- 1) Umieść żywność w naczyniu.
- 2) Włóż naczynie do korpusu urządzenia.
- 3) Wybierz czas przygotowywania posiłku.
- 4) Wybierz temperaturę przyrządzania jedzenia (tylko programy bezciśnieniowe).
- 5) Naciśnij przycisk **DELAY** i za pomocą przycisków ustaw czas odłożonego startu w przedziale **30 min – 24 godz.**
- 6) Wciśnij przycisk **START**.

FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA– KEEP WARM I ANULOWANIE PRZYRZĄDZANIA POSIŁKU- CANCEL

Po zakończeniu przygotowywania jedzenia, sprzęt automatycznie przełączy się w tryb **KEEP WARM** i będzie utrzymywać Twoje danie w zaprogramowanej temperaturze **ok. 70 °C** przez **24 godziny**. Później urządzenie automatycznie się wyłączy. Aby zakończyć funkcję **KEEP WARM**, wciśnij **KEEP WARM/CANCEL**.

Sprzęt automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła po zakończeniu wszystkich ustawionych programów, z wyjątkiem RICE, YOGHURT i CAKE.

Funkcja podgrzewania żywności:

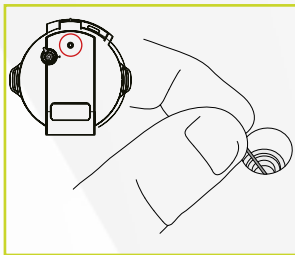
W przypadku podgrzewania chłodnego już posiłku, w wewnętrznym naczyniu umieszczonym w korpusie urządzenia, naciśnij przycisk **KEEP WARM/CANCEL**. Po osiągnięciu wymaganej temperatury naciśnij ponownie przycisk **KEEP WARM/ CANCEL**. Spowoduje to zakończenie podgrzewania jedzenia.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Naczynie wewnętrzne, powierzchnia zewnętrzna, pokrywka i akcesoria muszą być dokładnie czyszczone po każdym użyciu. Przed czyszczeniem upewnij się, że sprzęt jest wyłączony. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Przed demontażem i wyczyszczeniem poczekaj aż garnek i wszystkie jego akcesoria całkowicie ostygną.

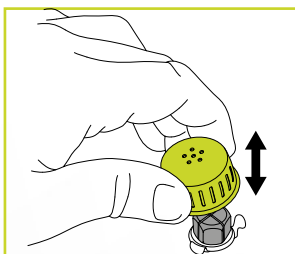
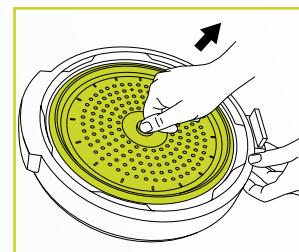
Czyszczenie naczynia wewnętrznego i korpusu urządzenia:

- Naczynie wewnętrzne zalecamy myć w ciepłej wodzie z niewielką ilością kuchennego środka do mycia naczyń. Oplucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Unikaj używania środków z szorstką powierzchnią lub o działaniu ściernym.
- Wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię garnka wytrzyj miękką gąbką lub szmatką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Możesz użyć delikatnego środka czyszczącego bez właściwości ściernych. Zapobiega to zarysowaniu powłok. Preparat czyszczący nanieś na gąbkę, a nie na powierzchnię sprzętu.
- Zdejmij z pokrywki osłonę zaworu odpowietrzającego, umyj ją i wytrzyj ściereczką obszar pod wiekiem.
- Ostrożnie wyjmij pojemnik na skondensowaną wodę. Umyj w ciepłej wodzie z niewielką ilością środka do mycia naczyń. Oplucz w czystej wodzie, wytrzyj do sucha i włóż z powrotem na miejsce.
- Zdejmij wewnętrzną pokrywę, ściągnij osłonę zaworu regulacji ciśnienia i dokładnie umyj miękką szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie.
- Przetrzyj wyświetlacz miękką szmatką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Sucha gąbka lub detergent mogłyby porysować powłokę.
- Ponownie prawidłowo złącz.
- Pozostaw wszystkie powierzchnie do całkowitego wyschnięcia przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazdka i ponownym włączeniem.



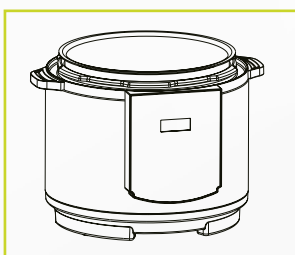
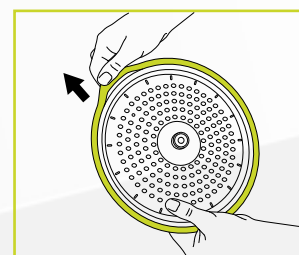
Wyczyść zawór pływakowy: Oczyszcz zawór pływakowy za pomocą szpilki lub igły. Upewnij się, że wewnątrz i wokół zaworu nie ma żadnych pozostałości jedzenia. Sprawdź czy zawór pływakowy porusza się swobodnie.

Wyjmij pokrywę wewnętrzną: Zdejmij wieko urządzenia. Chwyć wewnętrzną gumowy „guzik” i pociągając do siebie zdejmij pokrywę wewnętrzną. Pokrywkę myj zawsze w letniej wodzie z dodatkiem nieściernego środka do mycia naczyń.



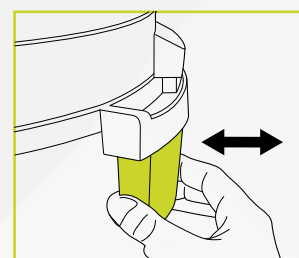
Czyszczenie wewnętrznej osłony zaworu odpowietrzającego: Wewnętrzna osłona zaworu odpowietrzającego znajduje się pod pokrywą wewnętrzną i jest widoczna tylko po zdjęciu pokrywki wewnętrznej. Pociągając zdejmij osłonę zaworu. Do wyczyszczenia użyj szczotki i usuń wszelkie zanieczyszczenia wewnątrz i wokół zaworu. Osłonę zaworu nałóż z powrotem na swoje pierwotne miejsce. Przyciśnij aż usłyszysz „kliknięcie”.

Zdejmij uszczelkę z pokrywy wewnętrznej. Uszczelkę umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem odpowiedniego środka do mycia naczyń. Osusz uszczelkę i ponownie nałóż na pokrywę wewnętrzną. Załóż wewnętrzną pokrywę wkładając środkowy gumowy „guzik” na pierwotne miejsce.



Czyszczenie korpusu sprzętu: Nigdy nie mocz ani nie zanurzaj korpusu urządzenia w żadnym płynie. Do czyszczenia używaj miękkiej, wilgotnej szmatki. Nie używaj środków ani produktów ściernych.

Czyszczenie pojemnika kondensacyjnego: Wsuń naczynie pociągając do siebie. Umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem odpowiedniego środka czystości, dokładnie wysusz i ponownie umieść na swoim pierwotnym miejscu.



ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH NIEPRAWIDŁOWOŚCI

W tym przeglądzie znajdziesz najczęstsze problemy, które możesz napotkać podczas korzystania ze swojego urządzenia. Jeśli Twój problem nie został tutaj uwzględniony lub po wykonaniu zalecanych kroków nadal występuje, przestań korzystać ze sprzętu, odłącz go od źródła napięcia el. i skontaktuj się z działem obsługi Klienta firmy Vaše DEDRA.

PROBLÉM	MOŽLIWA PRZYČYNA	ROZWIĄZANIE
Nie można zamknąć lub otworzyć pokrywy Combivaru Easy.	Wewnętrzna pokrywka jest nieprawidłowo umieszczona w wieku urządzenia. Niepoprawnie osadzona silikonowa uszczelka pokrywki wewnętrznej.	Osadź wewnętrzną pokrywę w odpowiedniej pozycji. Umieść silikonową uszczelkę we właściwym miejscu.
	Zawór pływakowy nie opadł do pozycji dolnej po zakończeniu gotowania.	Upewnij się, że urządzenie jest całkowicie pozbawione ciśnienia. Nigdy nie otwieraj pokrywy urządzenia na siłę!
Wydaje się, że z odpowietrzającego zaworu uchodzi za dużo powietrza.	Zawór odpowietrzający jest nieprawidłowo zamontowany lub blokuje go zanieczyszczenia	Oczyść ścieżki powietrza, zawór odpowietrzający i zawór pływakowy. Umieść zawory prawidłowo
	Sprzęt pracuje powyżej określonego limitu ciśnienia	Skontaktuj się z działem obsługi Klienta
Urządzenie nie wytwarza ciśnienia.	W naczyniu wewnętrznym jest za mało płynów i innych surowców	Uzupełnij płyny
Na wyświetlaczu pojawił się symbol E1	Obwód czujnika został przerwany	Skontaktuj się z działem obsługi Klienta
Na wyświetlaczu pojawił się symbol E2	Obwód czujnika miał zwarcie	Skontaktuj się z działem obsługi Klienta
Na wyświetlaczu pojawił się symbol E3	Temperatura wewnątrz sprzętu wzrosła powyżej maks. dozwolonej wartości podczas gotowania	Wyłącz urządzenie i poczekaj aż temperatura powróci do normy.
Na wyświetlaczu pojawił się symbol E4	Awaria przetwornika sygnału	Skontaktuj się z działem obsługi Klienta

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM



Zużyty materiał opakowania odłóż w miejsce przeznaczone do przechowywania odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol na opakowaniach, produktach lub w dołączonych dokumentach oznacza, że zużytych towarów elektrycznych i elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłych odpadów komunalnych!

W celu prawidłowej utylizacji, odzysku i recyklingu, należy dostarczyć te przedmioty do wyznaczonych punktów zbiórki. Prawidłową utylizacją tego produktu pomożesz zachować cenne zasoby naturalne i wspierasz zapobieganie potencjalnym negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogą być wynikiem niewłaściwej likwidacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub najbliższym punktem odbioru. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadów, mogą być nakładane kary zgodnie z przepisami.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji technicznej, wyglądu i zawartości wszelkich akcesoriów w zależności od modelu produktu. Przedstawione obrazki są tylko ilustracyjne.



Model: EL27141

Pobór mocy: 1000 W

Napięcie: 220V – 240V, 50/60Hz

Całkowita pojemność naczynia : 6l

Podhradní 69, 552 03, Česká Skalice, CZ, EU
 CZ: Tel.: +420 499 599 577, www.dedra.cz
 SK: Tel.: +421 233 056 591, www.dedra.cz/sk
 PL: Tel.: +48 222 63 00 63, www.mojadedra.pl

EL27143



8 590306 064131

COMBIVAREASY