

BIOPAN®

Szanowny kliencie, nowoczesny materiał ceramiczny BIOPAN należy do czołówki światowego rynku powłok nieprzylegających. W trakcie użytkowania może nastąpić zmiana odcienia powłoki nieprzylegającej. W pewnych miejscach może dojść do przyciemnienia powierzchni. Do tych zmian dochodzi w sposób naturalny wskutek oddziaływania wyższych temperatur i tłuszczów z przyrządzanych potraw. Dowolna zmiana koloru powłoki ceramicznej BIOPAN nie wpływa na cechy użytkowe produktu, nie obniży też skuteczności powłoki nieprzylegającej. Ponieważ chodzi o proces naturalny, zmiana koloru nie stanowi podstawy reklamacji produktu. Należy pamiętać o tym, że materiał ceramiczny BIOPAN jest zdrową alternatywą do niebezpiecznych, często toksycznych materiałów, stosowanych przez inne firmy. Chodzi nam o Twoje zadowolenie i zdrowie.

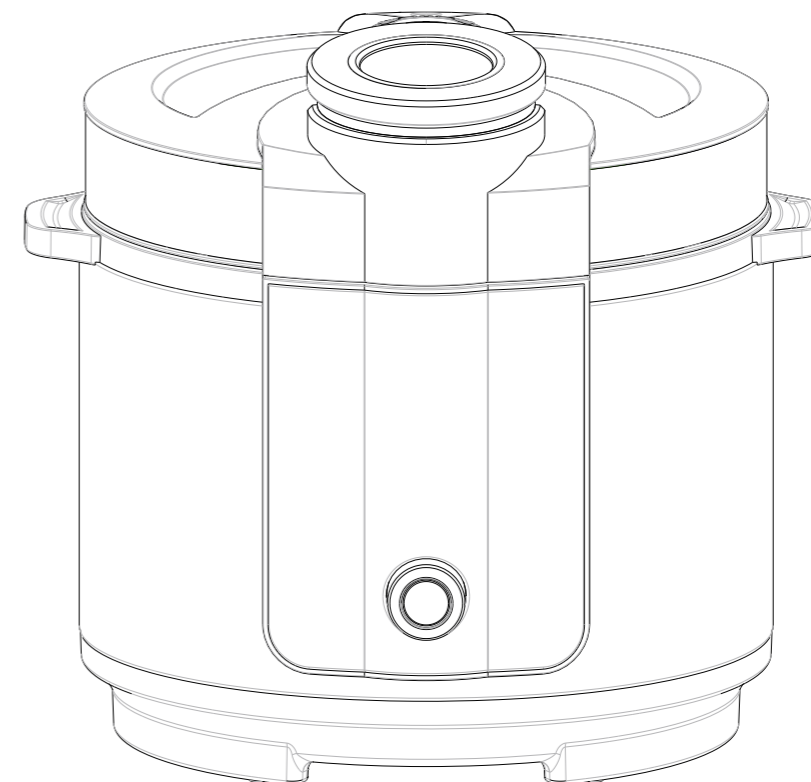
Życzymy wiele gastronomicznych przeżyć z wielofunkcyjnym urządzeniem COMBIVAR BIOPAN. Na pewno odkryjesz wiele zalet i opcji, które oferuje jedno, jedyne urządzenie.

SYSTEMAT ■

COMBIVAR

Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania / szybkiwar

PL - Instrukcja obsługi



Elektryczny wielofunkcyjny szybkiwar

EL 7979

(SC-100J)

DEDRA

Przed pierwszym użyciem starannie się zapoznaj z niniejszą instrukcją obsługi.
Aby Twój COMBIVAR BIOPAN służył Ci najlepiej.

SPIS TREŚCI

1. Przedstawienie produktu	str. 2
2. Zabezpieczenia	str. 2
3. Nazwy części	str. 3
4. Sposób otwierania, zamykania i demontaż	str. 4
5. Instrukcja użytkowania	str. 5-6
6. Wyświetlacz	str. 7
7. Panel starowania	str. 7-8
8. Zalecane temperatury programów	str. 8
9. Funkcje	str. 9-11
10. Gotowanie w wielofunkcyjnym garnku	str. 12-14
11. Czyszczenie i konserwacja	str. 14-15
12. Dane techniczne	str. 15
13. Na co należy zwracać uwagę	str. 16
14. Typowe usterki i sposoby rozwiązywania problemów	str. 16
15. Środki bezpieczeństwa	str. 17

COMBIVAR BIOPAN oferuje funkcję:

- 1 Frytkownica
- 2 Patelnia do smażenia
- 3 Garnek do powolnego gotowania (SOUS VIDE)
- 4 Urządzenie do przygotowania jogurtów
- 5 Urządzenie do wyrastania ciasta
- 6 Urządzenie na fermentacji potraw
- 7 Tradycyjny garnek
- 8 Szybkiowar
- 9 Urządzenie do utrzymywania temperatury gotowych dań
- 10 Urządzenie do przyrządzenia świeżego sera
- 11 Sterylizator
- 12 Patelnia do pieczenia
- 13 Garnek do gotowania na parze
- 14 garnek do gotowania mleka
- 15 garnek do gotowania ryżu

Podczas modyfikacji COMBIVAR BIOPAN z naszej innowacyjnej linii SYSTEMAT opieraliśmy się o wymagania naszych klientów. Celem jest dowieść, że każda rodzina może korzystać z najnowocześniejszej techniki kuchennej bez obaw ze skomplikowanej obsługi. Zamiast kilku urządzeń teraz wystarczy jedno: Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania / szybkiowar COMBIVAR BIOPAN.

Elektryczny WIELOFUNKCYJNY garnek i szybkiowar COMBIVAR jest typem nowo rozwiniętego sprzętu kuchennego, cechującego się najnowocześniejszą technologią przygotowania różnych potraw z uwzględnieniem wymagań nowoczesnej gastronomii. COMBIVAR BIOPAN to zupełnie idealne urządzenie dla każdej współczesnej rodziny. Posiada ponadczasowy design, nowoczesną konstrukcję i kształt, jest bezpieczny oraz prosty w obsłudze. Jest wystarczająco duży nawet dla wielkiej rodziny. Jedno urządzenie zastępuje aż kilku pomocników.

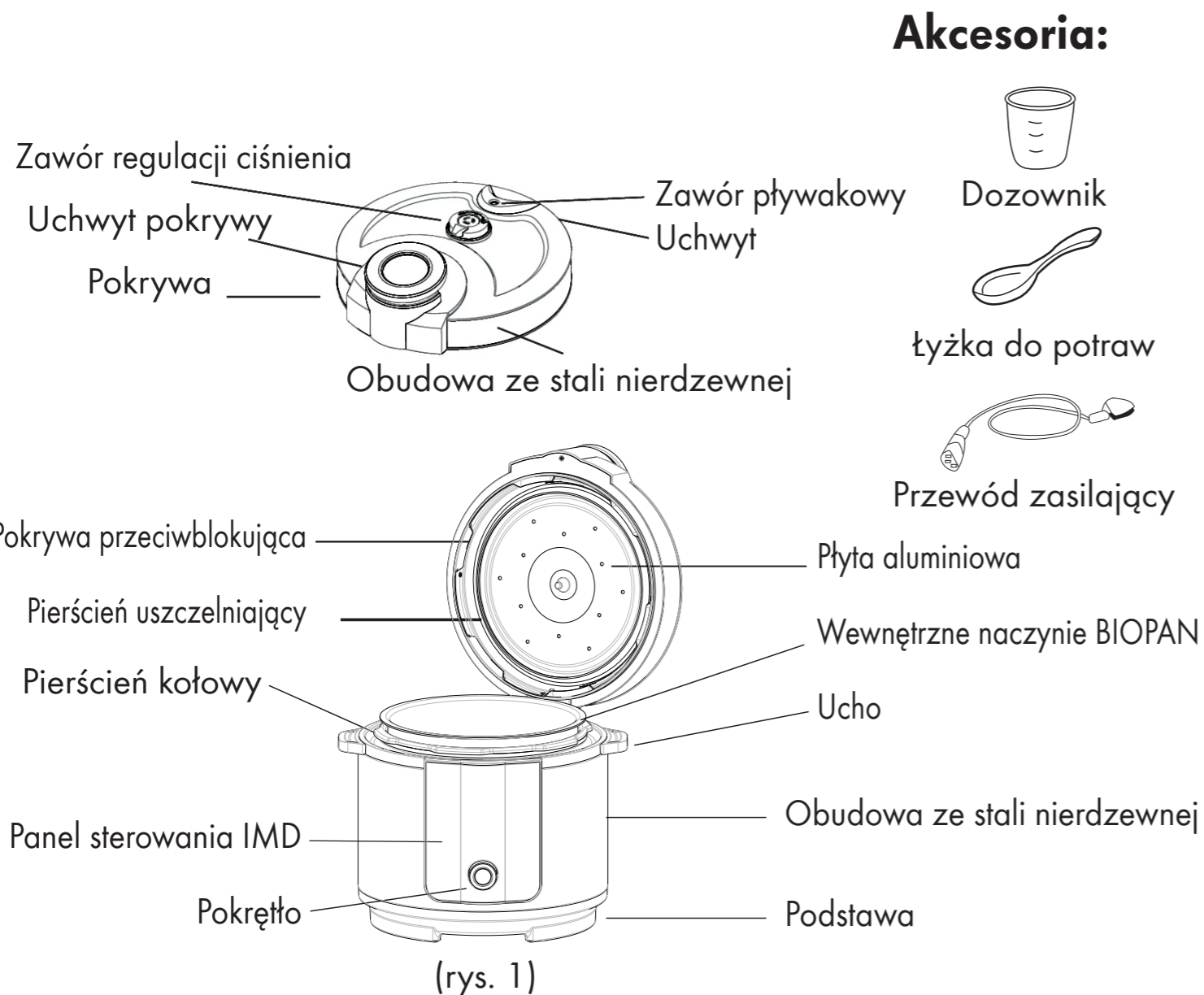
W porównaniu do innych garnków ma następujące zalety:

- 1 W porównaniu do tradycyjnego szybkiowaru prędkość gotowania jest znacznie wyższa. Podczas przyrządzania potraw oszczędza ok. 20 % czasu oraz ponad 20 % energii elektrycznej. Podczas gotowania kaszy i zupy oszczędza do 40 % czasu oraz ponad 50 % energii elektrycznej.
- 2 W porównaniu do standardowego szybkiowaru jest bezpieczniejszy. Posiada 7 typów zabezpieczeń chroniących przed wybuchem i spalaniem potraw.
- 3 Można go ustawić dokładnie na miarę Twoich indywidualnych potrzeb.
- 4 W porównaniu do kuchenki mikrofalowej zachowuje pełną wartość odżywczą potraw, nie zmienia wilgoci w parę i nie emituje potencjonalnego promieniowania.

Środki bezpieczeństwa – aż 7- wielokrotne automatyczne zabezpieczenie urządzenia

- 1- Zabezpieczenie otwierania i zamykania – zabezpiecza przed użyciem urządzenia COMBIVAR do gotowania pod ciśnieniem, gdy pokrywa nie przylega do naczynia. Z kolei, gdy naczynie znajduje się pod ciśnieniem, otwarcie jest niemożliwe.
- 2- Regulacja ciśnienia – w przypadku osiągnięcia większego niż z góry ustawionego ciśnienia automatycznie zostanie odcięty dopływ energii elektrycznej (zatrzymanie ogrzewania w celu stabilizacji ciśnienia).
- 3- Urządzenie bezpieczeństwa do regulacji ciśnienia – W przypadku nie zadziałania regulatora temperatury i ciśnienia oraz jednoczesnego przekroczenia maksymalnego ciśnienia zadziała bezpiecznik ograniczenia ciśnienia a ciśnienie będzie automatycznie skorygowane przy pomocy zaworu odpowietrzającego.
- 4- System przeciwblokujący – zapobiega zatykaniu zaworu potrawami, zapewniając stałe odprowadzenie powietrza.
- 5- Urządzenie bezpieczeństwa do uwolnienia ciśnienia – w dolnej części płyty grzewczej umieszczono elastyczną konstrukcję. W sytuacji niezadziałania żadnego z w/w zabezpieczeń a jednocześnie osiągnięcia maksymalnego ciśnienia w wewnętrznym naczyniu, naczynie wewnętrznie automatycznie zostanie opuszczone na dół i zbędne powietrze zostaje wypuszczone brzegiem pokrywy, w celu uniknięcia wybuchu.
- 6- Bezpiecznik ograniczający temperaturę – w momencie opróżnienia wewnętrznego naczynia i przekroczenia ustawionej wartości temperatury, zostanie automatycznie odcięty dopływ energii elektrycznej / ogrzewanie, które z kolei automatycznie zostanie wznowione, gdy temperatura spadnie.
- 7- Urządzenie zabezpieczające przed nadmierną temperaturą – w sytuacji, w której wewnętrzna temperatura osiągnie maksymalną wartość, zostanie automatycznie odcięty dopływ energii elektrycznej, który nie zostanie już wznowiony.

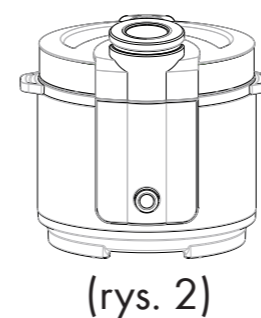
Nazwy części



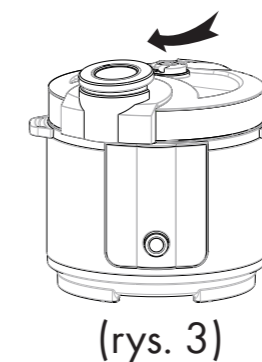
Sposób otwierania / zamykania pokrywy i demontaż

1. Sposób otwierania pokrywy

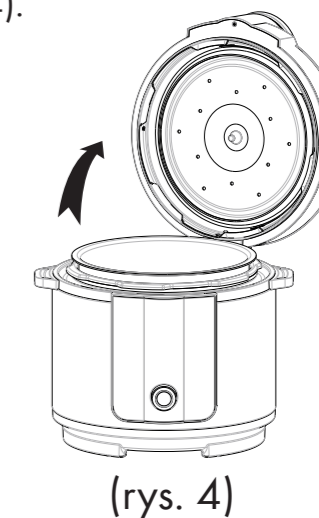
Gdy pokrywa znajduje się w pozycji zamkniętej (patrz rys. 2), weź uchwyt i obracaj w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji otwartej pokrywy (patrz rys. 3), przytrzymaj uchwyt, przewracając pokrywę do pozycji pionowej (patrz rys. 4).



(rys. 2)



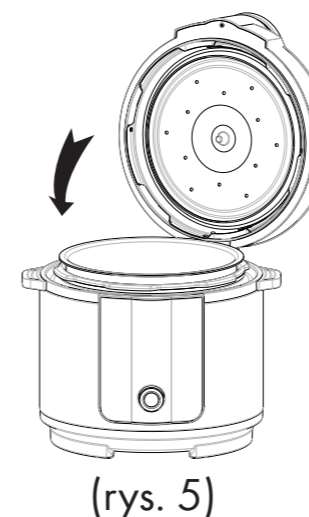
(rys. 3)



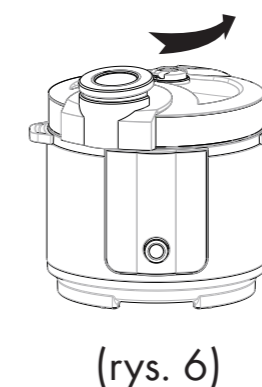
(rys. 4)

2. Sposób zamykania pokrywy

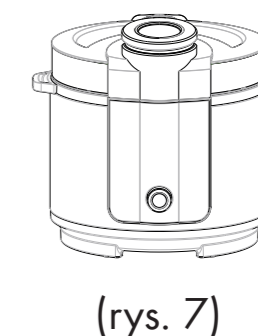
Gdy pokrywa znajduje się w pozycji pionowej (patrz rys. 5), weź uchwyt, przechylając pokrywę do pozycji otwartej (patrz rys. 6) i obracaj w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zamkniętej pokrywy (patrz rys. 7).



(rys. 5)



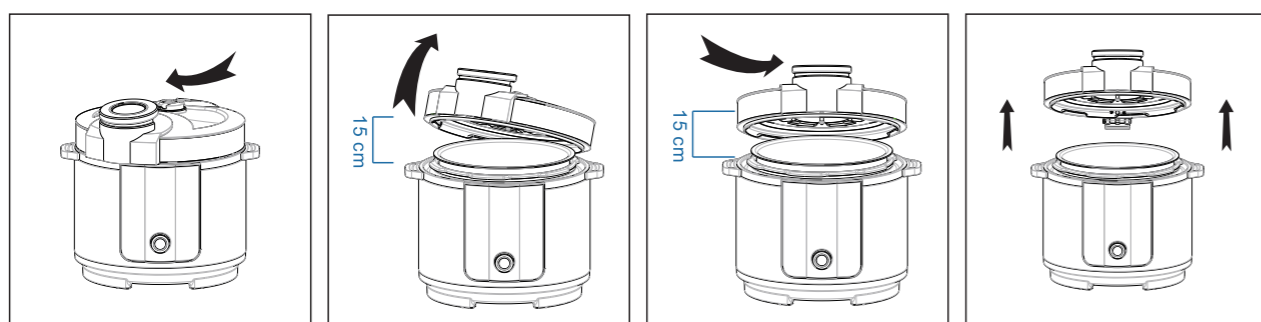
(rys. 6)



(rys. 7)

3. Sposób demontażu pokrywy (na potrzeby czyszczenia)

Gdy pokrywa znajduje się w pozycji poziomej (patrz rys. 8), weź ją obiema rękami i obróć nią do wysokości ok. 15 cm w poziomie boku naczynia (patrz rys. 9). Obracaj w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję oddzielonej pokrywy (patrz rys. 10). Wyciągnij pokrywę do góry (patrz rys. 11).



(rys. 8)

(rys. 9)

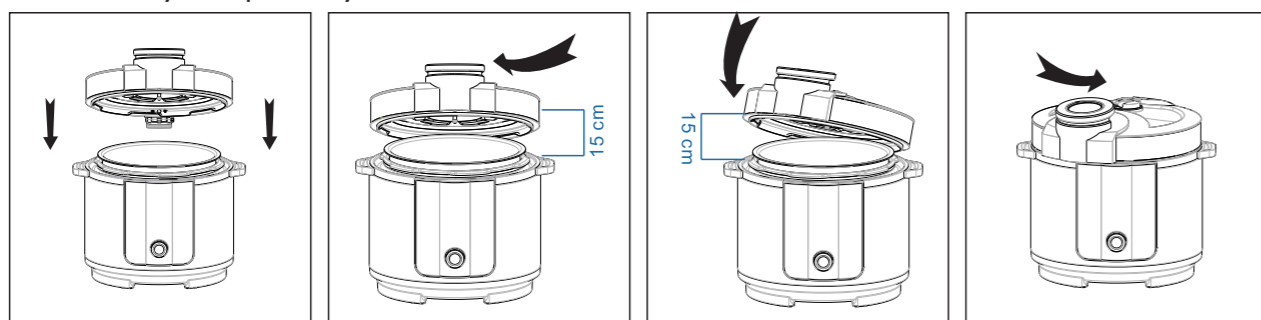
(rys. 10)

(rys. 11)

Obracając pokrywę trzymaj ją obróconą do wysokości ok. 15 cm na równi z bokiem naczynia, aby obracanie i zdjęcie było bardziej płynne.

4. Sposób montażu

Chwyć pokrywę dwoma rękami, w pozycji z oddzielną pokrywą, obróć pokrywę do wysokości ok. 15 cm na równi z bokiem naczynia (patrz rys. 12). Włóż pokrywę do prowadnicy w obudowie naczynia, obracaj w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji otwartej pokrywy (patrz rys. 13), (patrz rys. 14) a następnie możesz uruchomić naczynie (patrz rys. 15).



(rys. 12)

(rys. 13)

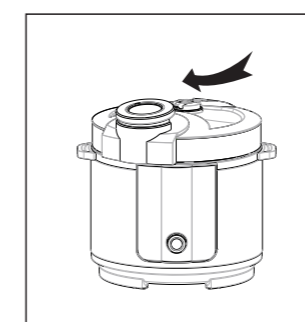
(rys. 14)

(rys. 15)

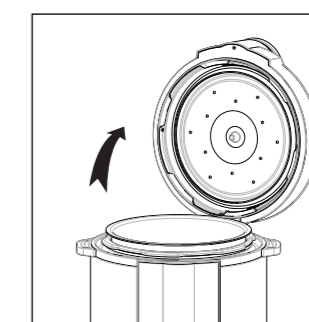
Podczas obracania trzymaj pokrywę obróconą do wysokości ok. 15 cm na równi z bokiem naczynia, aby obracanie i zdejmowanie było bardziej płynne.

Instrukcja użytkowania

1. Otwórz pokrywę: Weź uchwyt pokrywy, obracaj nią w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara a następnie podnieś uchwyt (patrz rys. 16 i 17).

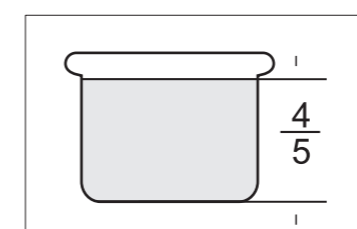


(rys. 16)

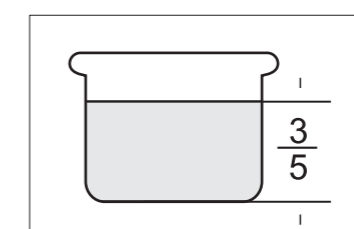


(rys. 17)

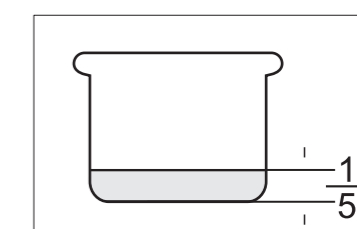
2. Wyjmij wewnętrzne naczynie i włóż do niego żywność. Całkowita ilość żywności nie może przekraczać $\frac{4}{5}$ wewnętrznej wysokości naczynia. Całkowita ilość łatwo rozprężnej żywności (takiej jak na przykład rośliny strączkowe) nie może przekraczać $\frac{1}{5}$ wewnętrznej wysokości naczynia. Naczynia wewnętrzne nie stosuj do przepłukiwania ryżu, aby zapobiec zużyciu przez zarysowanie (patrz rys. 18, 19 i 20).



(rys. 18)



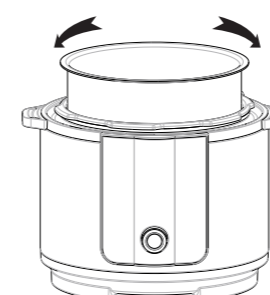
(rys. 19)



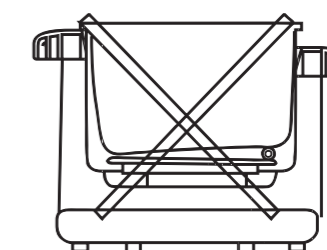
(rys. 20)

3. W czasie gotowania: ilość żywności, która zmieści się w garnku (6 l), wynosi 12 kubków, a proporcja woda: żywność wynosi 1:1. W przypadku gotowania kaszy proporcja wynosi 8:1. Proporcje są oczywiście jedynie orientacyjne, można je zmodyfikować według własnych wymagań, potrzeb i doświadczeń.

4. Przed włożeniem wewnętrznego naczynia do wewnętrznej obudowy należy na wstępie oczyścić podstawę i płytę grzewczą, oraz upewnić się, że powierzchnia jest sucha, bez obcych przedmiotów. Kilkakrotnie obróć wewnętrznym naczyniem, aby upewnić się, że jest odpowiednio umieszczone na płycie grzewczej (patrz rys. 21 a 22).

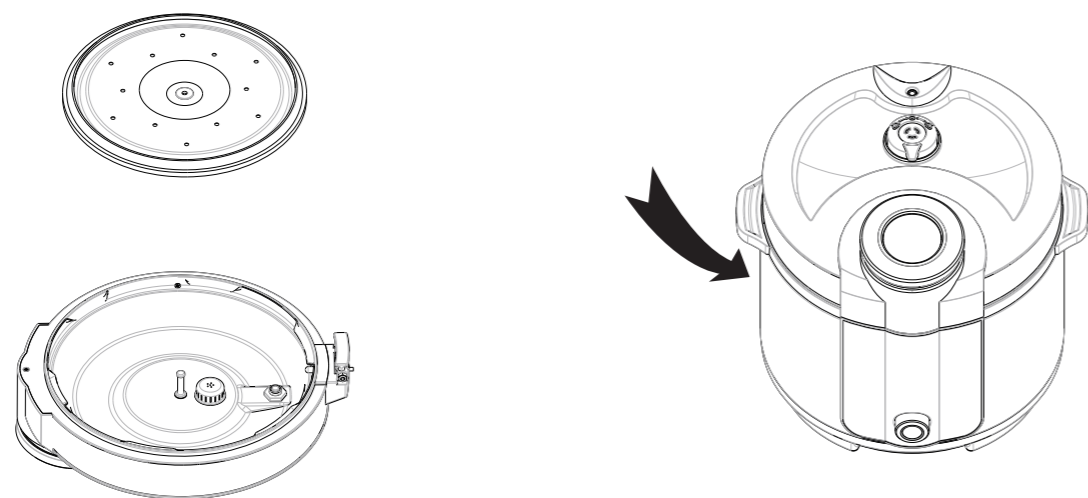


(rys. 21)

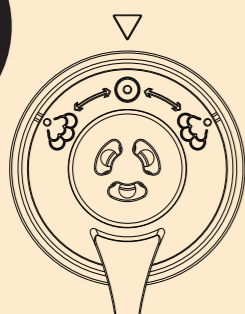


(rys. 22)

5. Zamknij pokrywę. Przed zamknięciem skontroluj, czy uszczelka jest odpowiednio włożona do wewnętrznego naczynia, ręcznie obróć urządzeniem przeciwblokującym, aby upewnić się, że jest równomiernie położona na stalowym pierścieniu. Następnie weź uchwyt i obróć nim.



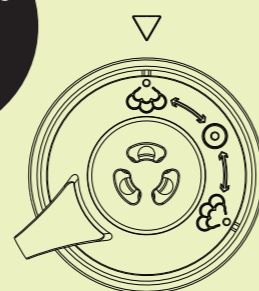
Gotowanie pod ciśnieniem



(rys. 23)

Ważne ostrzeżenie !!!
Korzystając z funkcji ciśnienia (gotowanie pod ciśnieniem) osłona zaworu odpowietrzającego powinna być szczelna, wskazówka powinna wskazywać tabliczkę uszczelki (rys. 23).

Gotowanie bez ciśnienia



(rys. 24)

W przypadku używania urządzenia bez ciśnienia (gotowanie bez ciśnienia, smażenie, frytowanie, itp...), osłona zaworu odpowietrzającego powinna być otwarta, wskazówka powinna wskazywać tabliczkę uniku (rys. 24).





























Wyświetlacz

Wyświetlacz posiada żółty kolor. Na wyświetlaczu pojawiają się poniższe dane:

	W przypadku włączonego odbiornika wyświetlacz wyświetla „O”. Jeżeli w ciągu 30 sekund nie wybierzesz żadnej opcji, wszystkie kontrolki przestaną się świecić. Na wyświetlaczu pojawi się „F”.
	Jednocześnie naciśnij przycisk „Time” (Czas) i „Temperature” (Temperatura). Znak dźwięku zamiga. Ustawione zostanie natężenie dźwięku od 1 do 4.
	Tryb pracy z funkcją opóźnionego startu i wskaźnik ustawienia. W przypadku aktywacji funkcji, na wyświetlaczu widać odliczenie czasu.
	Wskaźnik ustawienia czasu. Podczas ustawiania miga.
	Wskaźnik ustawienia temperatury. Wskaźnik miga, gdy ustawiasz temperaturę w programach gotowania w trybie wielofunkcyjnego garnka.
	Wskaźnik trybu gotowania. W czasie pracy programu gotowania na wyświetlaczu widać z góry ustawiony czas i odliczenie czasu.
	Wskaźnik informuje o wybranym rodzaju surowców w programach gotowania: MEAT/POULTRY/FISH/VEGETABLES (MIĘSO/DRÓB/RYBY/WARZYWA).
	Funkcję temperatury można ustawić: Multicooker (garnek wielofunkcyjny), Fry (Smażenie), Cake (Pieczenie), Cheese (Ser), Crispy (Skórka), Omelette (Omlet).

Panel sterowania

	Keeping warm/ cancel Utrzymywanie temperatury / Skasuj	Utrzymywanie temperatury. Utrzymuje w temperaturze ustawionej na 70 °C. Wyświetlacz nie wskazuje stopni.
	Product selection / Wybór surowca	Naciskając ten przycisk, możesz wybrać: MEAT/POULTRY/FISH/VEGETABLES (MIĘSO/DRÓB/RYBY/WARZYWA). Domyślne ustawienie jest takie, że wybór surowca jest widoczny dopiero po wybraniu funkcji.
	Chef / Szef kuchni	Domyślnie ustawiony czas to 2 minuty, można skorzystać z opóźnionego startu.
	Delay / Opóźniony start	Wybierz jedną funkcję i naciśnij przycisk opóźnionego startu.
	Time/Czas	Naciskając ten przycisk możesz ustawić czas według swoich potrzeb.
	Start 5S	Przycisk „Start”. Przytrzymanie przycisku przez 5 sekund automatycznie wyłącza i uruchamia.
	Rice/Ryż	Domyślnie ustawiono czas 10 minut. Naciśnięcie tego przycisku spowoduje zapalenie przycisku „Time” (Czas) i można zastosować przycisk opóźnionego startu.
	Soup/Zupa	Domyślnie ustawiono czas 25 minut. Naciśnięcie tego przycisku spowoduje zapalenie przycisku „Time” (Czas), przycisku wyboru surowców i można zastosować przycisk opóźnionego startu.
	Stew/Duszenie	Domyślnie ustawiono czas 35 minut. Naciśnięcie tego przycisku spowoduje zapalenie przycisku „Time” (Czas), przycisku wyboru surowców i można zastosować przycisk opóźnionego startu.
	Temperature/ Temperatura	Naciśnięcie tego przycisku spowoduje miganie TC i 188 °C. Możesz ustawić temperaturę.
	Multicook/ Gotowanie wielofunkcyjne	Domyślnie ustawiono czas 10 minut, temperaturę można ustawić w zakresie 30 °C aż 180 °C, domyślnie ustawiona temperatura 30 °C i można zastosować przycisk opóźnionego startu.

 Porridge / Kasza	Domyślnie ustawiono czas 10 minut i można zastosować przycisk opóźnionego startu.	
 Steam / Gotowanie na parze	Domyślnie ustawiono czas 10 minut i można zastosować przycisk opóźnionego startu.	
 Fry / Smażenie	Domyślnie ustawiono czas 45 minut, temperaturę można ustawić w zakresie 30 °C aż 180 °C, domyślnie ustawiona temperatura 170 °C.	
 Slow Stew / Powolne duszenie	Domyślnie ustawiono czas 2 godziny, temperaturę ustawiono na 95 °C. Nie ustawiaj! Można zastosować przycisk opóźnionego startu.	
 Cheese / Ser	Domyślnie ustawiono czas 15 minut, temperaturę można ustawić w zakresie 30 °C aż 180 °C, domyślnie ustawiona temperatura 100 °C. Można zastosować przycisk opóźnionego startu.	
 Cake / Pieczenie	Domyślnie ustawiono czas 40 minut, temperaturę można ustawić w zakresie 30 °C aż 180 °C, domyślnie ustawiona temperatura 140 °C. Można zastosować przycisk opóźnionego startu.	
 Crispy / Skórka	Domyślnie ustawiono czas 1 godzina, temperaturę można ustawić w zakresie 30 °C aż 180 °C, domyślnie ustawiona temperatura 160 °C. Można zastosować przycisk opóźnionego startu.	
 Cereals / Zboża	Domyślnie ustawiono czas 35 minut można zastosować przycisk opóźnionego startu.	
 Galantine / Auszpik	Domyślnie ustawiono czas 45 minut można zastosować przycisk opóźnionego startu.	
 Wine / Wino	Domyślnie ustawiono czas 8 godzin, temperaturę ustawiono na 40 °C. Nie ustawiaj! Można zastosować przycisk opóźnionego startu.	
 Pilaw / Pilaf	Domyślnie ustawiono czas 15 minut, można zastosować przycisk opóźnionego startu.	
 Jam / Dżem	Domyślnie ustawiono czas 10 minut, temperaturę ustawiono na 100 °C. Nie ustawiaj! Można zastosować przycisk opóźnionego startu.	
 Joghurt / Jogurt	Domyślnie ustawiono czas 5 godzin, temperaturę ustawiono na 40 °C. Nie ustawiaj! Można zastosować przycisk opóźnionego startu. Czas można ustawić od 5 do 9 godzin.	
 Omelette / Omlet	Domyślnie ustawiono czas 10 minut, temperaturę ustawiono na 30 °C do 180 °C, domyślnie ustawiona temperatura 140 °C.	


Zalecana temperatura dla różnych typów potraw z programem „Multicooker” (Garnek wielofunkcyjny)


Temperatura (°C)	Potrawa lub sposób gotowania
35-40	Wyrastanie ciasta, przygotowanie jogurtu, octu
45-50	Fermentacja
55-60	Zaparzanie zielonej herbaty, podgrzewanie dziecięcych potrawek
65-70	Przyrządzanie mięsa w torebce, przyrządzenie ponczu
75-80	Pasteryzacja, zaparzanie białej herbaty, przyrządzenie wina grzanego
85-90	Przygotowanie sera Cottage, zaparzanie czerwonej herbaty, dla surowców wymagających długiego czasu przyrządzenia
95-100	Przygotowanie mlecznej kaszy, produkcja dżemu i marmolad
105-110	Sterylizacja, przygotowanie auszpiku i galarety
115-120	Gotowanie kolana, przygotowanie syropu cukierniczego
125-130	Przyrządzanie dań w jednym garnku, duszenie mięsa
135-140	Smażenie podgotowanych dań na „skórkę”
145-150	Pieczenie warzyw, ryb i mięsa w folii
155	Smażenie warzyw i ryb
160-180	Smażenie mięsa i drobiu, frytowanie

FUNKCJA

RODZAJ SUROWCA


Funkcja <Product type> (Rodzaj surowca) jest do dyspozycji w niektórych programach gotowania: <Soup> (Zupa), <Steam> (Gotowanie na parze), <Stew> (Duszenie). Czas gotowania różni się w zależności od rodzaju surowca. W garnku wielofunkcyjnym są do dyspozycji cztery rodzaje surowców: <Meat> (Mięso), <Poultry> (Drób), <Fish> (Ryby), <Vegetables> (Warzywa).


Wybierz wymagany program, korzystając z pokrętła . Funkcja jest dostępna w kolejnych programach: Porridge (Kasza), Steam (Gotowanie na parze), Slow Stew (Powolne duszenie), Cheese (Ser), Cake (Pieczenie), Crispy (Skórka), Cereals (Zboża), Galantine (Auszpik), Wine (Wino), Pilaw (Pilaf/risotto), Jam (Dżem), Yoghurt (Jogurt), Omelette (Omlet).

Na wyświetlaczu pojawi się maksymalny czas dla aktualnego programu gotowania. Naciśnij przycisk  aby wybrać wymagany rodzaj surowca. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik



Product Selection


dla wszystkich rodzajów surowców.    


Potem na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik czasu  z aktualnym czasem dla wybranego rodzaju surowca.

Po wybraniu odpowiedniego rodzaju surowca, naciśnij przycisk  aby uruchomić program gotowania lub przytrzymaj przez chwilę aby potwierdzić wybrany rodzaj surowca i ustawić czas.

FUNKCJA OPÓŹNIONEGO STARTU

Funkcja  służy do opóźnienia startu gotowania. Domyślnie ustawiona funkcja opóźnionego startu to 24 godziny. Przy użyciu przycisku  możesz ustawić inny czas.

Obracając pokrętłem  wybierz program. Jeżeli chcesz wybrać program «Chef» (Szeff kuchni), Wybierz przycisk.


Naciśnij przycisk funkcji opóźnionego startu. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik funkcji opóźnionego startu . Korzystając z pokrętła ustaw czas opóźnionego startu.

Delay


Przedział wynosi 5 minut.



Naciśnij środkowy przycisk  .

Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie funkcji opóźnionego startu. Podczas pracy funkcji na

wyświetlaczu świeci wskaźnik funkcji opóźnionego startu  Delay

Czas funkcji opóźnionego startu można ustawić w trybie uruchomionej funkcji.

Naciśnij przycisk ustawienia czasu  Time . Na wyświetlaczu się pojawi migający wskaźnik

ustawienia czasu  a migający wskaźnik czasu  . Przy użyciu pokrętki ustaw

czas od 5 minut do 24 godzin z przedziałem 5 minut.


Po upływie czasu funkcji opóźnionego startu uruchomione zostanie gotowanie.

UWAGA:

- Funkcja «Start delay» nie obejmuje czasu gotowania (Opóźniony start).
- Funkcja «Start delay» (Opóźniony start) nie jest dostępna w poniższych programach gotowania: «Fry» (Smażenie), «Omelette» (Omlet).
- Nie pozostawiaj surowców w naczyniu wielofunkcyjnego garnka powyżej 12 godzin – niektóre surowce mogłyby się popsuć. Planując czas opóźnionego startu pamiętaj o typowych cechach surowców.
- Nie zapomnij, że po upływie czasu funkcji opóźnionego startu odliczanie czasu gotowania w niektórych programach zacznie się dopiero po osiągnięciu przez garnek wielofunkcyjny temperatury roboczej.

FUNKCJA UTRZYMYWANIA TEMPERATURY

Funkcja «Keep warm» (utrzymywanie temperatury) jest stosowana do utrzymywania temperatury ugotowanych dań. Maksymalny czas funkcji «Keep warm» wynosi 24 godzin. Funkcja «Keep Warm» następuje automatycznie po każdym programie gotowania (oprócz programów «Fry, Wine, Yoghurt» (Smażenie, Wino, Jogurt)). Funkcję «Keep warm» (utrzymywanie temperatury) można ręcznie odnowić w programie «Yoghurt» (Jogurt). Nie ma innego sposobu uruchomienia funkcji «Keep warm» (utrzymywanie temperatury) w programie.

Jeżeli funkcja «Keep warm» (utrzymywanie temperatury) następuje po programie gotowanie, świeci się wskaźnik funkcji «Keep warm»  na panelu sterownia.





Wielofunkcyjny garnek przejdzie do stanu «Keep warm» automatycznie na końcu programu gotowania. Wartość czasu funkcji «Keep warm» (utrzymywanie temperatury) zobaczysz bezpośrednio na wyświetlaczu.


Jeżeli wskaźnik funkcji «Keep warm»  (utrzymywanie temperatury) się nie świeci, program gotowania skończy się bez «Keep warm» (utrzymywanie temperatury).

Skasowanie funkcji utrzymywanie temperatury

W trybie aktywnego programu oraz w trybie aktywnej funkcji «Start delay» (opóźniony start) funkcję «Keep warm» (utrzymywanie temperatury) można skasować.


Utrzymywanie temperatury  w trybie aktywnego procesu gotowania.


Funkcja «Keep warm» zostanie skasowana i wskaźnik funkcji «Keep warm» (utrzymywanie temperatury) się nie świeci. 


Aby wznowić funkcję «Keep warm» (utrzymywanie temperatury) naciśnij przycisk ponownie. Wskaźnik funkcji «Keep warm» (utrzymywanie temperatury)  ponownie się świeci.



Na końcu programu gotowania

Jeżeli chcesz skasować funkcję «Keep warm» (utrzymywanie temperatury) na końcu programu gotowania, naciśnij przycisk .

Wskaźnik funkcji utrzymywanie temperatury «Keep warm» (utrzymywanie temperatury)  się nie świeci i funkcja «Keep warm» (utrzymywanie temperatury) zostanie skasowana.

Aby wznowić funkcję «Keep warm» (utrzymywanie temperatury) ponownie naciśnij przycisk .



Wskaźnik funkcji «Keep warm» (utrzymywanie temperatury)  ponownie się świeci.




UWAGA:

Aczkolwiek funkcję «Keep warm» (utrzymywanie temperatury) można ustawić nawet na 24 godziny, nie pozostawiaj dania z funkcją «Keep warm» (utrzymywanie temperatury) zbyt długo. Ugotowane danie mogłoby się popsuć.

FUNKCJA PODGRZEWANIA


Jeżeli chcesz podgrzać gotowe danie, naciśnij przycisk WARM UP FUNCTION (FUNKCJA

PODGRZEWANIA). Jeżeli chcesz podgrzać gotowe danie, naciśnij przycisk,  bez

wybierania programu gotowania. Wskaźnik funkcji «Keep warm» (utrzymywanie temperatury)




się świeci. Odbiornik zacznie podgrzewać gotowe danie. jeżeli chcesz skasować




ogrzewanie, naciśnij przycisk .



SKASUJ

Naciskając przycisk  skasujesz wybrany program lub funkcję.

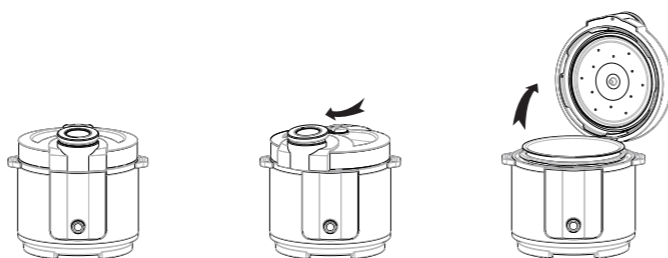
STEROWANIE GŁOŚNOŚCIĄ

Naciskając jednocześnie  i **T°C** rozpoczniesz ustawianie  4 głośności. Możesz przejść do trybu sterowania głośnością. Na wyświetlaczu miga wskaźnik głośności a poziom głośności zmienisz pokrętką .

Głośność można ustawić w zakresie od 0 do 4, wszystkie wartości są widoczne na wyświetlaczu.

GOTOWANIE W TRYBACH WIELOFUNKCYJNEGO GARNKA I SZYBKOWARU

- Otwierając pokrywę chwycić uchwyt pokrywy i obracać ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji otwartej. Następnie podnieść pokrywę.



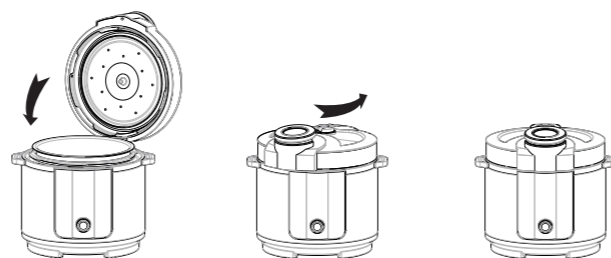
- Wyjmij wewnętrzne naczynie z opakowania wielofunkcyjnego garnka.
- Naczynie napełnij surowcami i wodą w taki sposób, żeby poziom surowca i wody nie przekraczał znaku „FULL”.




GOTOWANIE BEZ CIŚNIENIA (W TRYBIE GARNKA WIELOFUNKCYJNEGO)

Gotując bez ciśnienia, stosuj programy: <Fry> Smażenie, <Omelette> Omlet, <Cake> Pieczenie, <Slow stew>, <Jam> Dżem, <Yoghurt> Jogurt, <Multifunction> Gotowanie wielofunkcyjne.

Pokrywę wielofunkcyjnego garnka pozostaw otwartą, lub ją zamknij. Zależy od danego programu gotowania i recepty. Aby zamknąć:

- Skontroluj, czy pierścień uszczelniający dobrze leży. Nie wolno korzystać z urządzenia bez pierścienia uszczelniającego.
- Weź uchwyt pokrywy i zamknij urządzenie, zamykając pokrywę.
- Zamykaj pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do oporu.



- Aby gotować bez ciśnienia ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA POZOSTAW W OTWARTEJ POZYCJI. 
- Obróć pokrętką , dopóki nie zobaczysz wskaźnika odpowiedniego programu gotowania na wyświetlaczu.
- Na wyświetlaczu pojawi się z góry ustawiony czas gotowania i temperatura.
- Na wyświetlaczu pojawi się dynamiczny znak, do czasu, w którym temperatura nie osiągnie wartości roboczych. W momencie, w którym to nastąpi, zacznie się odliczenie czasu.
- Na końcu gotowania zabrzmi sygnał i wielofunkcyjny garnek automatycznie przejdzie do trybu <Keep warm> (utrzymywanie temperatury) (oprócz programów <Fry>, <Wine>, <Yoghurt> (Smażenie, Wino, Jogurt), ponieważ funkcja <Keep warm> (utrzymywanie temperatury) w tych programach nie jest dostępna). Na wyświetlaczu pojawi się Wskaźnik funkcji <Keep warm> (utrzymywanie temperatury) .
- Na końcu gotowania wyłącz urządzenie i odłącz je od prądu.

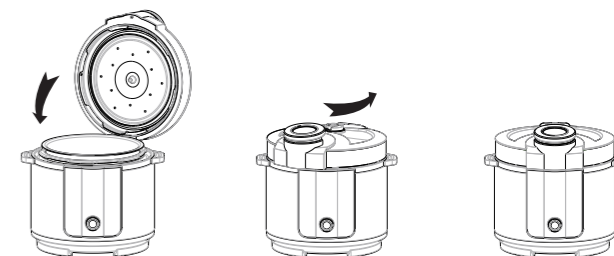
GOTOWANIE POD CIŚNIENIEM (TRYB SZYBKOWARU)

Kolejne programy korzystają z technologii gotowania pod ciśnieniem: <Soup> <Stew> <Porridge> <Steam> <Chef> <Rice> (Zupa, Duszenie, Kasza, Gotowanie na parze, Szeffel kuchni, Ryż) itp.

Podczas gotowania pod ciśnieniem:

Zamknij pokrywę garnka wielofunkcyjnego:

- Skontroluj, czy pierścień uszczelniający dobrze leży.












Nie wolno korzystać z urządzenia bez pierścienia uszczelniającego.

- Weź uchwyt pokrywy i zamknij urządzenie, zamykając pokrywę.
- Zamykaj pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do oporu.

Zamknij zawór bezpieczeństwa, według rysunku:



Obróć pokrętką , dopóki nie zobaczysz wskaźnika odpowiedniego programu gotowania na wyświetlaczu. Następnie naciśnij przycisk „Start” aby uruchomić program.

- W programach: <Steam><Stew> (Gotowanie na parze, Duszenie) możesz wybrać rodzaj surowca. Kolejne surowce są dostępne w poniższych programach: <Meat><Poultry><Fish><Vegetables> (Mięso, Drób, Ryby, Warzywa). Aby wybrać rodzaj surowca naciśnij przycisk <Product selection> (Wybór surowca)  trzymając go naciśnięty, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się wskaźnik odpowiedniego surowca:    .
- Potwierdź wybór odpowiedniego surowca, naciskając przycisk .
- W momencie osiągnięcia przez system temperatury roboczej, zacznie się odliczanie programów <Soup><Stew><Porridge><Steam> (Zupa, Duszenie, Kasza, Gotowanie na parze). Na wyświetlaczu pojawi się dynamiczny znak, do czasu, w którym temperatura nie osiągnie wartości roboczych. W momencie, w którym to nastąpi, zacznie się odliczanie czasu.
- Na końcu gotowania zabrzmi sygnał i wielofunkcyjny garnek automatycznie przejdzie do trybu <Keep warm> (utrzymywanie temperatury). Na wyświetlaczu się pojawi Wskaźnik funkcji <Keep warm> (utrzymywanie temperatury) .
- Na końcu gotowania odbiornik odłącz od gniazdka. Ciśnienie w garnku należy obniżyć. Otwórz zawór bezpieczeństwa. Gorąca para wydostanie się na zewnątrz a ciśnienie spada .

UWAGA: Należy zachować ostrożność - para jest bardzo gorąca! Po obniżeniu ciśnienia w wielofunkcyjnym garnku z otworu do spuszczenia pary nie wychodzi żadna para i zawór pływakowy spadnie do najniższej pozycji. Następnie otwórz pokrywę. Nigdy nie otwieraj pokrywy na siłę.

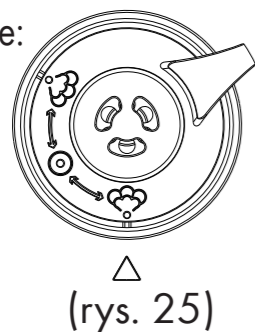
Uwaga: Przeważające funkcje

1. Według surowców i osobistych doświadczeń z gotowaniem mogą użytkownicy przyporządkować ustawione wartości do czasu zachowania ciśnienia.

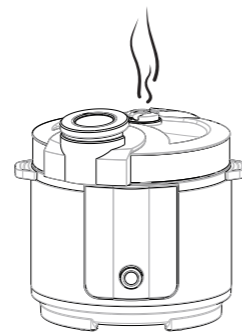
OTWÓRZ POKRYWĘ STOSUJĄC FUNKCJĘ „FRY” (SMAŻENIE)

2. Wyjmij żywność.
3. Zawór ograniczenia ciśnienia przetącz do pozycji spuszczenia, do momentu opadnięcia na dół zaworu pływającego (patrz rys. 25 i 26).

Uszczelnione:



(rys. 25)



(rys. 26)

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

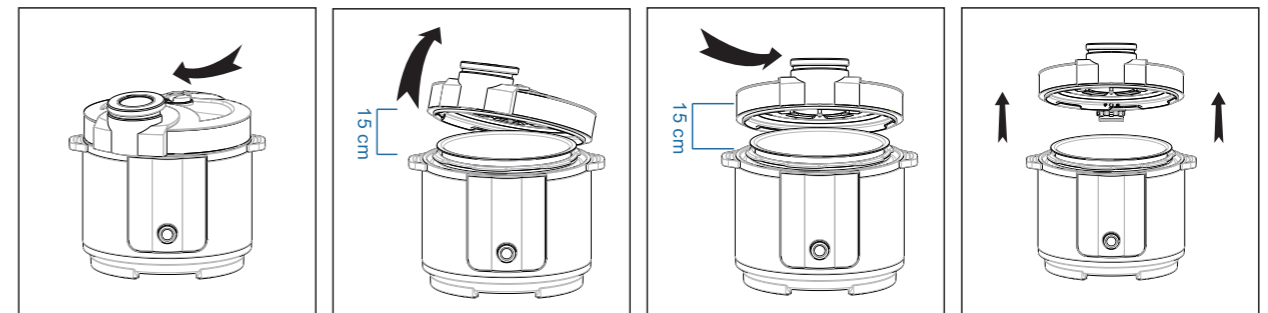
- Przed czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie od prądu.
- Pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- Do mycia urządzenia i akcesoriów nie stosuj chemicznych ani ściernych środków czyszczących.
- Nie pozwól, aby woda przedostała się do urządzenia.
- Wewnętrzne naczynie BIOPAN (Inner pot) nie wolno myć w zmywarce do naczyń. Nie stosuj ściernych środków ani pomocy czyszczących (piaski, kremy, druciaki). Mycie wewnętrznego naczynia BIOPAN jest bardzo proste, wystarczy jedynie ciepła woda z kroplą środka do mycia naczyń.

OBUDOWA

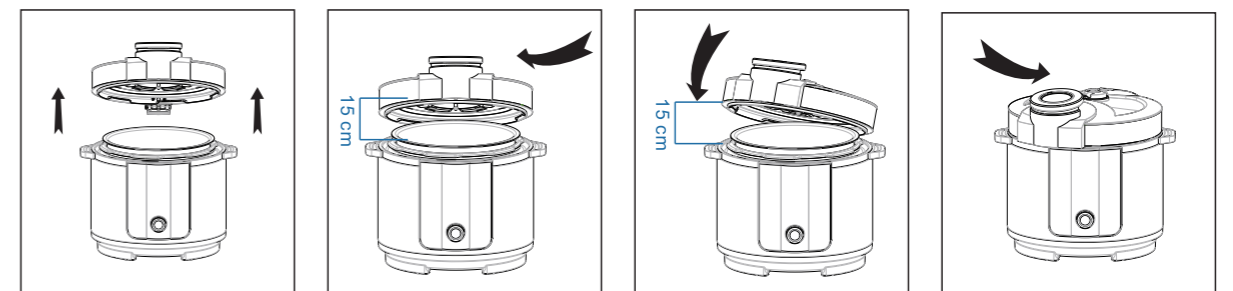
- Otrzyj obudowę garnka wielofunkcyjnego i pokrywę mokrym materiałem i osusz.
- Zbiornik skroplin w tylnej części urządzenia służy do zatrzymywania skondensowanej wody. Ostrożnie zdejmij, kondensat wylej i spłucz. Znow włóż na odpowiednie miejsce.

POKRYWA

- Zdejmując pokrywę z wielofunkcyjnego garnka, postępuj zgodnie z poniższym rysunkiem:

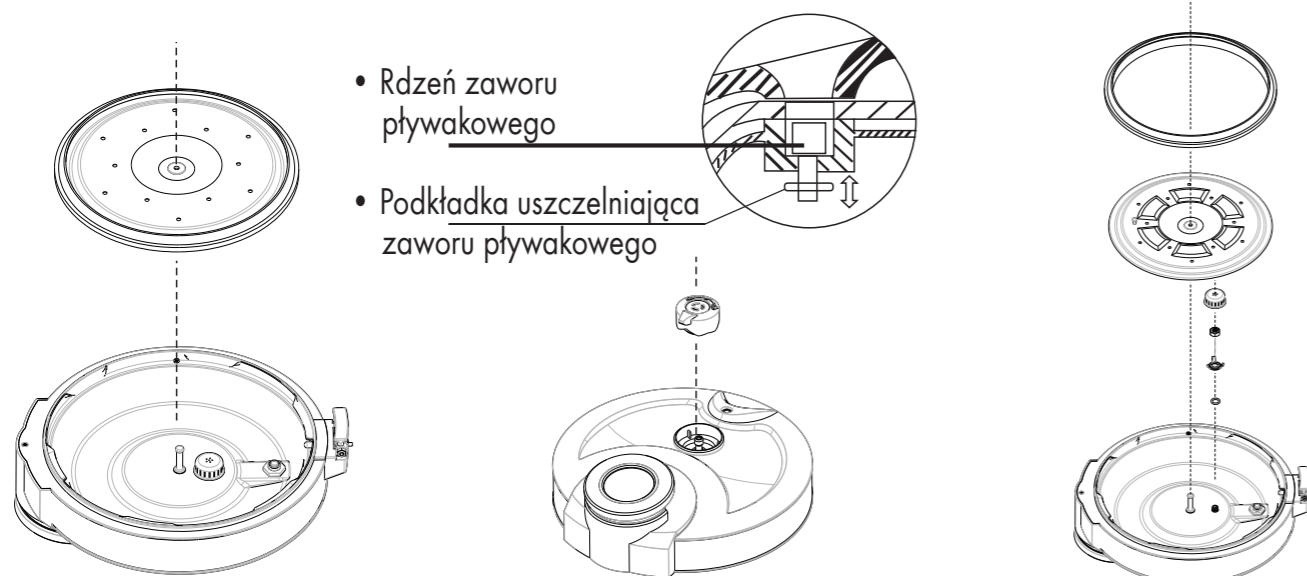


- Wewnętrzną aluminiową płytę włóż powrotem na miejsce.
- W celu nałożenia pokrywy wielofunkcyjnego garnka, postępuj zgodnie z naszymi instrukcjami.

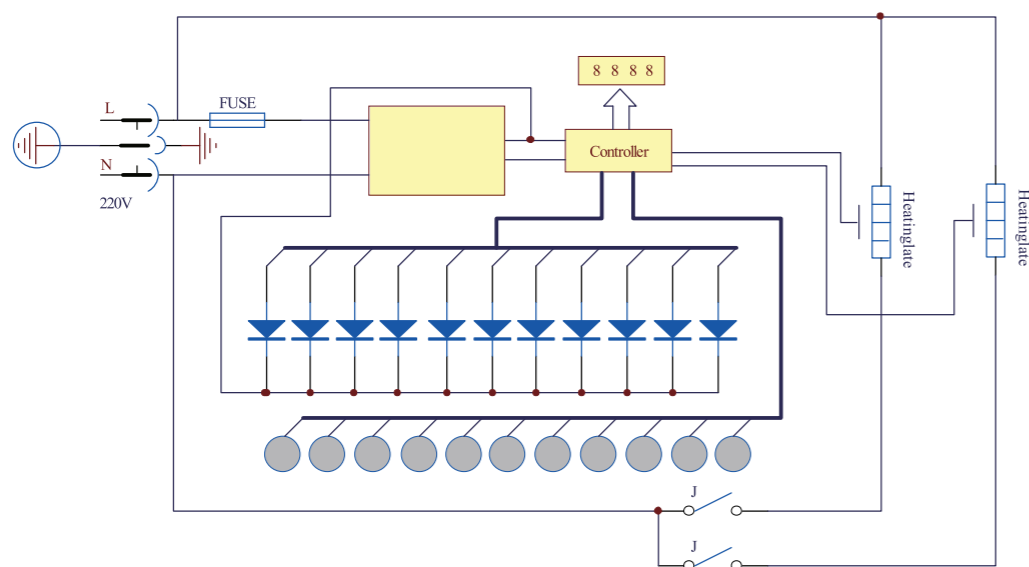


GARNEK

- Umyj wewnętrzne naczynie środkiem czyszczącym i opłucz je. Osusz materiałem.
- Wyjmij wewnętrzną płytę pokrywy i starannie ją opłucz.
- Wyjmij pierścień uszczelniający, dokładnie omyj go wodą i wytrzyj do sucha. Załóż go z powrotem.



Schemat elektryczny



Technické údaje

Typ	Zasilanie	Moc	Pojemność	Wewnętrzna średnica	Ciśnienie robocze	Ciśnienie graniczne	Temperatura utrzymywanie temperatury	Ustawienie czasu
SC-100J	220V/50Hz	1000W	6L	20cm	0-70kpa	90kpa	60~80°C	1-24 godzin

Na co należy zwracać uwagę podczas gotowania

- 1- Podczas przemieszczania się nie dotykaj bezpośrednio uchwytu, aby nie nastąpiło wypadnięcie z pokrywy. Odbiornik podnoś za ucha na garnku.
- 2- Z produktów korzystaj dokładnie według instrukcji podanych w naszym podręczniku. Nie stawiaj garnka w pobliżu materiałów łatwopalnych lub w wilgotnym miejscu.
- 3- Przed użyciem dobrze zamknij pokrywę, w odwrotnym wypadku nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za ew. ważne następstwa lub urazy.
- 4- Okresowo należy czyścić osłonę przeciwblokującą, zawór spustowy i pływakowy zawsze należy utrzymywać wolny, bez przeszkód.
- 5- Nie otwieraj pokrywy na siłę, dopóki zawór pływakowy nie opadnie na dół.
- 6- Na zawór spustowy nie odkładaj żadnych ciężkich rzeczy, nie można go zastąpić żadnymi innymi materiałami.
- 7- Do wytarcia przestrzeni pomiędzy pokrywą i wewnętrzną osłoną nie korzystaj ze ściarki.
- 8- Naczynie wewnętrzne jest w środku pokryte powłoką nieprzylegającą, korzystaj więc z drewnianej lub plastikowej łyżki, aby zapobiec uszkodzeniu lub zadrapaniu powłoki nieprzylegającej BIOPAN. Z wewnętrznego naczynia BIOPAN nie można korzystać do podgrzewania na innym odbiorniku kuchennym, nie można go zastąpić innymi zbiornikami.
- 9- Podczas pracy zaworu spustowego miej ręce i twarz w bezpiecznej odległości od urządzenia, nie dotykaj pokrywy, aby uniknąć poparzenia.
- 10- Garnek nie nadaje się do korzystania przez dzieci lub osoby fizycznie czy umysłowo niepełnosprawne. W przypadku osób fizycznie niepełnosprawnych prosimy o obiektywną ocenę, czy konkretna fizyczna niepełnosprawność nie stoi na przeszkodzie korzystania z niniejszego urządzenia w taki sposób, który w trakcie procesów gotowania mógłby spowodować uraz. W czasie korzystania z urządzenia należy utrzymywać dzieci z dala od niniejszego urządzenia.
- 11- W przypadku wystąpienia dowolnej usterki należy natychmiast odłączyć odbiornik od zasilania i zwrócić się do naszych przeszkolonych pracowników, którzy pomogą Ci z następnymi krokami. Nie dokonuj demontażu we własnym zakresie, do wymiany nie korzystaj z obcych części elektronicznych. W odwrotnym przypadku nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za ew. poważne z tego wynikłe skutki. Jedynym centrum serwisowym i dostawcą części zamiennych jest Spółka Vaše DEDRA s.r.o. ul. Podhradní 69, 55203 Česká Skalice, Republika Czeska.
- 12- Jeżeli kabel zasilający jest niezdatny do użytku lub uszkodzony, zwróć się do nas o pomoc. Bezpośrednio pod adres Vaše DEDRA s.r.o., ul. Podhradní 69, 55203 Česká Skalice, Republika Czeska.
- 13- Jest niezbędne, żeby rurka upuszczania pary regulatora ciśnienia była zawsze drożna, wolna od zanieczyszczeń z żywności. Utrzymuj ją czystą i drożną.

Kod	E1	E2	E3	E4
Usterka	Wyłączony obwód czujnika	Krótkie spięcie czujnika	Wysoka temperatura	Usterka wyłącznika sygnalizacyjnego

Typowe usterki i sposoby rozwiązywania problemów

O ile w trakcie użytkowania wystąpią poniższe objawy, nie chodzi tak na prawdę o problem naszych produktów. Przed wysłaniem do konserwacji wykonaj podwójną kontrolę.

Objaw	Przyczyna	Sposób
Brak wskaźników	Nie jest włączone zasilanie	Skontroluj, czy zasilanie jest podłączone Skontroluj, czy wyłącznik jest włączony
Nie można zamknąć pokrywy	Pierścień uszczelniający nie jest prawidłowo założony	Odpowiednio załóż pierścień uszczelniający
	Cięgło jest blokowane poprzez zawór pływakowy	Przesuń cięgło odręcznie
Nie można zamknąć pokrywy	Po spuszczeniu powietrza pływak nie znajduje się w dolnej pozycji	Przy użyciu pałeczek (pałeczek do jedzenia) delikatnie naciśnij zawór pływakowy
Unik z pokrywy	Pokrywa nie jest odpowiednio zamknięta	Starannie zamknij pokrywę
	Brak pierścienia uszczelniającego	Zainstaluj odpowiednio pierścień uszczelniający
	W pierścieniu uszczelniającym są resztki żywności	Oczyść pierścień uszczelniający
	Uszkodzenie pierścienia uszczelniającego	Wymień go za nowy
Unik z zaworu pływakowego	W pierścieniu uszczelniającym zaworu pływakowego znajdują się resztki żywności	Oczyść pierścień uszczelniający zaworu pływakowego
	Pierścień uszczelniający zaworu pływakowego jest uszkodzony	Wymień go za nowy
Zawór pływakowy się nie podnosi	Pozycja zanurzona	Umieść go w odpowiedniej pozycji
	Za mało żywności i wody	Włóż dostateczną ilość żywności i wody
	Unik z pokrywy zaworu spustowego	Wyślij do konserwacji
Żywności nie można odpowiednio ugotować, lub zajmuje to za dużo czasu	Czas gotowania jest zbyt krótki	Odpowiednio wydłuż czas gotowania
	Pomiędzy wewnętrznym naczyniem i płytą grzewczą znajdują się resztki żywności	Skontroluj i usuń resztki Wyślij do konserwacji
	Płyta grzewcza i wewnętrzne naczynie ulegają zniekształceniu	Wyślij do konserwacji
	Płyta grzewcza funkcjonuje niewłaściwie	Wyślij do konserwacji
Nie działa automatyczne utrzymywanie temperatury	Części do utrzymywania temperatury uległy awarii	Wyślij do konserwacji
Uczucie uderzenia prądem w kontakcie z pokrywą	Unik energii elektrycznej	Wyślij do konserwacji

W przypadku, że problemy po dokonaniu powyższej kontroli się utrzymują, skontaktuj się bezzwłocznie z wyłącznym punktem serwisowym naszej Spółki.

Środki bezpieczeństwa

Gratulujemy Ci zakupu naszego COMBIVAR BIOPAN – wielofunkcyjnego elektrycznego garnka do gotowania / szybkaru.

Zalecamy zachować ten podręcznik w bezpiecznym miejscu do późniejszego użycia.

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytkowania łącznie w domach. Nie wolno zanurzać głównych części urządzenia w wodzie!
- Kanały, umożliwiające unik pary, należy okresowo kontrolować i czyścić, aby zapobiec ich zatkaniu.
- Nie wolno otwierać naczyń, dopóki ciśnienie dostatecznie nie spadnie.
- Gotując twarde potrawy przełącz ciśnieniowy zawór ograniczający do stanu spuszczenia. Nie otwieraj pokrywy, do momentu opadnięcia zaworu pływakowego do dolnej pozycji!
- Gotując potrawy na tęgę (kasza, zupa, gęste danie) nie upuszczaj powietrza. Można odłączyć zasilanie a następnie położyć mokrą ścierkę na pokrywę, aby przyspieszyć stygnięcie. Nie otwieraj pokrywy, do momentu opadnięcia zaworu pływakowego do dolnej pozycji
- W czasie pracy zaworu spustowego utrzymuj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od urządzenia, nie dotykaj pokrywy aby uniknąć poparzenia!
- Zapobiegnij wylaniu się płynów do styku kabla zasilającego.
- Podczas czyszczenia powierzchni, wchodzących w kontakt z żywnością, dokładnie przestrzegaj instrukcji czyszczenia!
- Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uraz!
- Po użyciu powierzchni grzałki znajduje się pod wpływem resztkowego ciepła - uwaga, ryzyko poparzenia!.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych lub umysłowych lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy, o ile nie znajdują się pod nadzorem lub nie były pouczone w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę, odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny się znajdować pod nadzorem, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego nie wolno włączyć urządzenia, bezzwłocznie należy się zwrócić do producenta lub jego punktu serwisowego.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone dla dzieci. Urządzenie przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Z urządzeń mogą korzystać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, o ile nie znajdują się pod nadzorem lub nie były pouczone przez odpowiedzialną osobę w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją odpowiednie ryzyka związane z charakterem urządzenia.